

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

ELISA FARIAS SAUWEN DE ALMEIDA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA CACAU BRASILEIRO:  
POTENCIALIDADES E DESAFIOS**

RIO DE JANEIRO

2013

ELISA FARIAS SAUWEN DE ALMEIDA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA CACAU BRASILEIRO:  
POTENCIALIDADES E DESAFIOS**

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação, da Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento – Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Inovação

Orientadora: Lucia Regina Rangel de Moraes Valente Fernandes

RIO DE JANEIRO

2013

A447 Almeida, Elisa Farias Sauwen de.  
Indicação geográfica para cacau brasileiro: potencialidades e desafios / Elisa Farias Sauwen de Almeida - - 2013.  
165 - f.

Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) — Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Rio de Janeiro, 2013.

Orientador: Lucia Regina Rangel de Moraes Valente Fernandes

1.Agricultura. 2. Cacau. 3. Chocolate. 4. Indicação geográfica. II. Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Brasil).

CDU: 347.77:911(81)

ELISA FARIAS SAUWEN DE ALMEIDA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA CACAU BRASILEIRO: POTENCIALIDADES E  
DESAFIOS**

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação, da Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e desenvolvimento - Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Inovação

Aprovada em:

---

(Lucia Regina Rangel de Moraes Valente Fernandes, D. Sc. - INPI)

---

(Adelaide Maria de Souza Antunes, D. Sc. - INPI)

---

(Celso Luiz Salgueiro Lage, D. Sc. - INPI)

---

(Ana Paula Trovatti Uetanabar, D. Sc. - UESC)

## **Dedicatória**

Dedico este trabalho a quem sempre me deu apoio, meus pais, minha irmã e minha orientadora.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar gostaria de agradecer a minha orientadora, Lucia Fernandes, que além do apoio intelectual, amizade e parceria me mostrou que era possível a realização desse trabalho.

Agradeço a todos do Instituto Nacional da Propriedade Industrial em especial ao Dr. Breno Bello de Almeida Neves, Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros e toda a sua equipe que não mediram esforços para me fornecer a documentação referente à Indicação de Procedência Linhares de fundamental importância para a minha dissertação.

Aqueles que contribuíram com seu conhecimento para enriquecer o trabalho respondendo prontamente aos questionários: Martha Parry, Paulo Gil Gonçalves De Matos, Durval Libânio Netto Mello, Fernando César Oliveira da Silva, Beatriz de Assis Junqueira, Valdenor Pontes Cardoso, Agostinho de Vasconcellos Netto.

A toda a equipe da Academia desde o pessoal do administrativo até o corpo docente que vem realizando um belo trabalho no Mestrado Profissional de Propriedade Intelectual e Inovação.

Aos meus colegas de mestrado, amigos e familiares pelo companheirismo nessa jornada.

ALMEIDA, Elisa Farias Sauwen de. **Indicação Geográfica Para Cacau Brasileiro: Potencialidades e Desafios**. Rio de Janeiro, 2013. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) - Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Rio de Janeiro, 2013.

## **RESUMO**

A dissertação trata das Indicações Geográficas de cacau e chocolate no Brasil e no mundo, tendo como objetivo avaliar a estruturação desse mercado partindo de uma perspectiva macro, internacional, afinando para âmbito brasileiro até chegar às principais regiões produtoras dando ênfase aos processos de estruturação de Indicação Geográfica que estão ocorrendo no país. Apresenta uma compilação de dados da cadeia produtiva cacau-chocolate a fim de identificar os seus principais atores. Conceitua Indicação Geográfica e comenta sua importância como ferramenta para diferenciação de *commodities* mostrando as opiniões dos principais autores no tema e realiza uma revisão bibliográfica desse ativo intangível no mundo e no Brasil de cacau e chocolate com o objetivo de avaliar o estado atual e identificar os principais potenciais e gargalos nos processos de estruturação. Para isso faz não só busca na literatura especializada como em bancos de dados além de utilizar uma abordagem qualitativa feita através de estudo de caso. Conclui que o mercado mundial é bastante polarizado, tendo de um lado, os países produtores de cacau em desenvolvimento, e do outro, países desenvolvidos detentores das grandes indústrias de processamento e chocolate que constituem um monopólio dos produtos de maior valor agregado. O mercado brasileiro reflete essa condição, demonstrando ser fundamental para haver mudança de cenário, organização do setor produtivo e maior interação com instituições de P&D, sendo o processo de Indicação Geográfica uma ferramenta adequada de contribuição para este fim.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agricultura; cacau; chocolate; indicação geográfica; instituto nacional da propriedade industrial (Brasil)

ALMEIDA, Elisa Farias Sauwen de. **Geographical Indication for brazilian cocoa: Potentiality and Challenge. Rio de janeiro, 2013.** Master Dissertation (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) - Academic of industrial property, Innovation e Development, Coordination of Postgraduate Programs and Research, Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Rio de Janeiro, 2013.

### **ABSTRACT**

The essay is about the Geographical Indications of cocoa and chocolate in Brazil and worldwide, aiming to evaluate the structure of this market starting from a macro, international, perspective, towards the Brazilian scenery until reaching the main producing regions in Brazil, with emphasis on the Geographical Indications structuring processes that are currently happening in the country. It presents a compilation of data from the cocoa-chocolate production chain in order to identify it's key actors. Conceptualizes Geographical Indication and comments on its importance as a tool for differentiation of commodities reveling the opinion on the subject of some of the main authors on the topic. Does a bibliographic review of this intangible asset, in the world and in Brazil, of cocoa and chocolate in order to assess it's current state and identify the current and the potential bottlenecks in the structuring process of Geographical Indications. The present study does all that not only through literature and databases search but applying as well the results of a case study qualitative research. It concludes that the cocoa-chocolate world market is very polarized, having on one side the cocoa producers countries in development and on the other, developed countries holders of large processing and chocolate industries constituting a monopoly of higher aggregated value products. The Brazilian market reflects this condition, proving it to be fundamental, for a change of scenery, a larger organization of the productive sector and greater interaction with R&D institutions. And for that, the process of Geographical Indication is a valuable tool.

keywords: Agriculture; chocolate; cocoa; geographical indication; national institute of industrial property (Brazil)



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Fluxograma da cadeia produtiva.....	22
Figura 2 Países produtores de cacau.....	25
Figura 3 Mapa dos países produtores de cacau.....	34
Figura 4 Produção por continente.....	37
Figura 5 Países produtores de cacau fino.....	38
Figura 6 Processadoras no Brasil.....	48
Figura 7 Indústrias de chocolate no Brasil.....	50
Figura 8 Mapa do polo Transamazônico.....	64
Figura 9 Mapa do polo Médio Amazonas.....	64
Figura 10 Mapa do polo Bragantina.....	65
Figura 11 Mapa Rondônia.....	66
Figura 12 Mapa Bahia.....	71
Figura 13 Selo de Denominação de Origem protegida (DOP).....	102
Figura 14 Selo de Indicação Geográfica protegida (IGP).....	102
Figura 15 Selo de Especialidade Tradicional Garantida (ETG).....	102
Figura 16 Representação Mista Indicação de Procedência Linhares.....	118

## LISTA DE QUADROS:

QUADRO 1: Características da produção cacaeira na região amazônica.....	68
QUADRO 2: Características de produção na região da Bahia e Espírito Santo.....	76
QUADRO 3: Requisitos para registro de IP e DO.....	85
QUADRO 4: Principais desafios e potenciais dos elos da cadeia cacau-chocolate.....	123

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - Taxa de responsividade dos questionários.....	19
TABELA 2 – Maiores empresas da Indústria de Chocolate e Confeitaria.....	29
TABELA 3 – Exportação/Importação cacau, subprodutos e chocolate, 2009.....	31
TABELA 4 – Produção de cacau no Brasil.....	45
TABELA 5 - Exportação/Importação cacau, subprodutos e chocolate no Brasil.....	55
TABELA 6 - Gargalos e oportunidades para a região do Médio Purus.....	11

## **LISTA DE SIGLAS**

ACAL Associação dos Cacaucultores de Linhares

ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, cacau, amendoim, balas e derivados

ADM - Archer Daniels Midland Company

AIPC – Associação Da Indústria Produtora De Cacau

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APC – Associação dos produtores de cacau

APRUBU - Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba

ASCACAU - Associação dos Cacaucultores de Ouro Preto do Oeste-RO

BCIE - Banco Centro-Americano de Integração econômica

CAMTA-Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açú

CAOBISCO – Associação Das Indústrias De Chocolate Biscoito E Confeitaria Da União Europeia

CEPLAC- Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

CFC – Fundo Comum Para Commodities

COOAFBA - Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Almada e Adjacências

COOPLAB - Cooperativa de Produtores de Leite de Buritis-RO

COPAL - Aliança dos países produtores do cacau

COOPATRANS - Cooperativa Agroindustrial da Transamazonica

COOPERAR - Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EUA – Estados Unidos da America

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICCO – Organização Internacional do cacau

ICI – Iniciativa internacional do cacau

ICMS - Imposto de Circulação de Mercadoria e Serviços

IFOAM – International Federation of Organic Agriculture Movements

IG – Indicação Geográfica

INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial

MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e abastecimento

NCM – Nomenclatura Comum do Mercosul

NCA – Associação da confeitaria nacional

RPI – Revista de Propriedade Industrial

UE - União Europeia

UK – United Kingdom

WCF – Word cocoa fundation

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
Objetivos Gerais.....	17
Objetivos Específicos.....	17
Metodologia.....	18
CAPÍTULO I - CACAU .....	20
1.1 Aspectos gerais .....	20
1.2 Histórico.....	23
1.3 Cacau no mundo.....	24
1.3.1 A Produção de Cacau no Mundo .....	34
1.3.2 O Consumo de cacau no Mundo .....	39
CAPITULO II - CACAU NO BRASIL.....	45
2.1 Estrutura de mercado .....	45
2.1.2 Produtores .....	46
2.1.3 Processadoras .....	47
2.1.4 Chocolate .....	50
2.1.5 Exportação e Importação .....	54
2.1.6 Outras Entidades Participantes da Cadeia Produtiva .....	56
2.2 A Produção no Brasil .....	60
2.2.1 Região Amazônica .....	60
2.2.1.1Pará: .....	63
2.2.1.2Rondônia .....	65
2.2.1.3Amazonas:.....	66
2.2.1.4 Mato Grosso:.....	67
2.2.2 Bahia .....	69
2.2.3 Espírito Santo.....	75

CAPITULO III - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA .....	77
3.1 Histórico e Marcos Legais .....	77
3.2 IG e procedimentos necessários no Brasil: .....	83
3.3 Indicação Geográfica como Ferramenta de diferenciação de <i>commodities</i> .....	86
3.4 Proteção do Cacau através do ativo intangível IG .....	93
3.4.1 – No mundo.....	93
3.4.2 No Brasil .....	107
3.4.2.1 Região Amazônica – Região Potencial .....	107
3.4.2.2 BAHIA – Região em processo de IG em estruturação .....	114
3.4.2.3 ESPÍRITO SANTO – LINHARES – Região com IG concedida .....	119
CAPITULO IV - CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES .....	123
Referências Bibliográficas:.....	127
ANEXOS .....	138

## INTRODUÇÃO

A história do cacau (*Theobroma cacao*) e do chocolate sempre estiveram intimamente relacionadas sendo o primeiro a principal matéria-prima do segundo. O gosto pelo doce mais famoso do mundo levou o consumo de cacau a acontecer, desde sua chegada à Europa no século XVI, de forma sempre ascendente (BRASIL e MODENESI, 2011). Devido a essa relação o presente trabalho se limitou ao chocolate como produto final da cadeia produtiva do cacau não avaliando outras utilizações como a indústria cosmética e nutracêutica que ainda representam pouca relevância econômica para esse mercado assim como o aproveitamento de outras partes do fruto - a semente, que representa apenas 20% do peso total do cacau, é a parte utilizada para a fabricação do chocolate (NETO, 2001).

Existem três variedades de cacau: Criollo, com produção principalmente na América central; Forastero, representado atualmente pelo cacau africano e produzido em maior quantidade e o Trinitário, cruzamento das duas primeiras, sendo mais resistente a pragas (SALON DU CHOCOLATE, 2012).

A produção de cacau, originária das florestas pluviais do continente americano (países da América Central e Sul), expandiu-se para a África, que atualmente possui os países com maior quantidade de produção (Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões), e mais recentemente para Ásia (principalmente Indonésia) para suprir a demanda que cada vez mais ganha novos consumidores (BRASIL e MODENESI, 2011). Países como Japão, China, Rússia e Índia vêm alcançando crescimento acima dos 20% anuais nas últimas duas décadas, mudando o perfil de consumo da população asiática que não possui tradição no consumo deste alimento, e conseqüentemente, por serem países muito populosos, afetando a demanda de cacau globalmente (AFP, 2012).

Os consumidores mais antigos, grandes importadores de cacau, os europeus e americanos além de manter a tradição de alto consumo de chocolate procuram hoje por aqueles com qualidade superior, denominados *gourmet*, que necessitam de mais cacau em sua composição além de mais qualidade. A quantidade utilizada para estes produtos é de no mínimo 50% de sólidos de cacau contra 35% dos chocolates amargos normais. (Codex Alimentarius, 2003) Esse mercado envolve cerca de 5 a 10% do total e possui tendências de crescimento de 12% ao ano (CEPLAC, 2008). Os Estados Unidos da América (EUA) e União Européia (UE) são detentores das maiores empresas de processamento da semente (exemplo: Cargill e Barry Callebaut) e de fabricação de chocolate (exemplo: Nestlé e Mars), companhias transnacionais que possuem filiais em todo o mundo, principalmente nos países produtores, e são responsáveis por quase a totalidade do processamento e fabricação de chocolates no mundo constituindo um monopólio no setor (CEPLAC, 2008).

O cultivo de cacau no Brasil teve início no século XVII como cultura extrativista na região amazônica de onde é originário o cacau da variedade Forastero, no entanto, o cultivo ganhou força ao chegar à Bahia em 1746 onde se multiplicou pela região sul do estado. Em 1890 o país se consagrou como grande exportador e por cem anos manteve-se em ciclos que alternavam entre a riqueza e a estagnação até 1989, ano em que houve a grande crise da vassoura de bruxa, doença que dizimou as fazendas da região e acarretou na consequente falência dos produtores (CEPLAC, 2008). A produção começou a ressurgir no final dos anos 90 devido aos esforços do governo federal através da CEPLAC- Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento – MAPA e no ano de 2011 o Brasil teve uma safra de quase 250 milhões de toneladas (CEPLAC, 2008).

Atualmente a produção ocorre principalmente em 6 estados sendo a Bahia responsável por 62% da produção seguida do Pará respondendo por 26%. Rondônia, Espírito Santo,

Amazonas e Mato grosso completam a lista em ordem decrescente de produção (IBGE, 2011). As processadoras de semente que fabricam as matérias-primas do chocolate estão localizadas na Bahia em número de 4 e nenhuma é nacional. Em São Paulo há a processadora Indeca, única brasileira e de menor porte que as demais estrangeiras. As empresas de chocolate importantes também são estrangeiras, Nestlé e Kraft representam quase 80% do mercado. As empresas nacionais do ramo são de pequeno a médio porte (IBGE, 2011).

A produção de cacau no Brasil atualmente representa 35% da produção das Américas e 5% da quantidade produzida no planeta levando a 1º e 6º colocado respectivamente (CEPLAC, 2008). É também grande produtor de chocolate, 710 mil ton/ano, 4º no ranking mundial, com crescimento anual de 3,6% em produção podendo chegar a segundo colocado como produtor mundial de chocolate em 2016. É também importante consumidor do doce, 691 mil ton/ano (ABICAB, 2012).

Todo esse cenário de aumento de demanda internacional levou a Organização Internacional do Cacau (ICCO) a estimar que a partir de 2020 haverá déficit anual de 1,6 milhões de toneladas de cacau e a tomar medidas para assegurar maior quantidade e qualidade de produção pelos países produtores, como se observa no último relatório anual da organização 2009/2010.

Essas medidas envolvem não só questões práticas de cultivo, mas principalmente questões econômico-sociais, uma vez que as regiões de produção ocorrem nos países em desenvolvimento com agricultores de baixa escolaridade e pouco recurso financeiro (CEPLAC, 2008).

Dentre as ações pensadas pela ICCO está a implantação da Indicação Geográfica (IG), objeto de Propriedade Industrial (PI), que distingue um produto através do local geográfico. É utilizada como ferramenta de diferenciação de produtos e por sua característica de direito



coletivo está bastante associada a desenvolvimento local e proteção dos aspectos qualitativos dos produtos. A COPAL, Aliança dos Países Produtores de Cacau, da qual o Brasil faz parte, também incentiva a IG, por ser alternativa ao mercado de *commodities*, onde está inserido o cacau, mercado este que possuem preços padronizados por bolsas de valores que muitas vezes não satisfazem os produtores (CEPLAC, 2008).

Em âmbito nacional, como o Brasil faz parte da ICCO e sente o crescimento tanto da demanda interna quanto externa, há projetos do governo brasileiro, através da CEPLAC e MAPA, no sentido de não só aumentar a produção como também melhorar a qualidade do produto. Assim como a ICCO, o governo brasileiro também entende que a IG pode ser uma importante ferramenta para a obtenção desses objetivos, por isso o Ministério vem incentivando e auxiliando os produtores das regiões produtoras a requererem o registro junto ao órgão responsável, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI (CEPLAC, 2008).

Os ganhos que a IG pode proporcionar são discutidos por diversos autores. RANGNEKAR, 2004, coloca que os pequenos produtores locais são especialmente beneficiados quando os produtos são inseridos de forma mais competitiva no mercado, JOSLING, 2006, considera, porém, que elas devem estar bem posicionadas para poder expandir, ou seja, o produto alvo da IG deve ter demanda local ou global como é o caso do cacau. No entanto, BRAMLEY E KIRSTEN, 2007, alertam, para a questão de a IG poder inibir a inovação por proteger o modo de fazer tradicional, o que seria contrário aos objetivos da propriedade industrial. Para esses autores a vinculação de um produto a um determinado local deve incentivar a melhoria da qualidade e a diferenciação do produto ocorrendo assim tanto uma inovação de produto como de gestão.

Nesse contexto o presente trabalho pretende avaliar a estruturação do mercado mundial e nacional de cacau e chocolate com ênfase nas Indicações Geográficas.

Para atingir esse objetivo, as metodologias utilizadas foram a revisão bibliográfica - com foco na conceitualização e descrição da Indicação Geográfica e levantamento dos aspectos históricos e do processamento do cacau e chocolate; uso de bancos de dados com o intuito de apurar dados desse mercado; e estudo de caso em cada região produtora brasileira, através de questionários aplicados por email junto aos principais atores de implantação da IG a fim de identificar e avaliar o estado e a possibilidade de implantação desse ativo intangível.

O presente trabalho está dividido em introdução, objetivos, metodologia, três capítulos de desenvolvimento e o último de conclusões e recomendações.

O primeiro capítulo inicia caracterizando o produto e em seguida apresenta a estrutura do mercado de cacau e chocolate de maneira global, indicando os principais países produtores e consumidores.

O segundo, discorre sobre o mercado brasileiro, mostrando os principais atores da cadeia produtiva e caracterizando as regiões produtoras.

O terceiro, aborda os aspectos históricos da IG, procedimentos de registro e comenta questões relacionadas a temas levantados pelos principais autores. Terminando por descrever o processo de IG de cacau no mundo e nos estados produtores brasileiros. Não foi encontrado nenhum processo de IG de chocolate.

No quarto, e último, capítulo são descritas as conclusões e recomendações feitas a partir da avaliação do presente estudo e do atingimento dos objetivos propostos. Conclui-se que o mercado de cacau e chocolate é bastante concentrado no final da cadeia produtiva constituindo um mercado imperfeito denominado de oligopsônio. Esse desequilíbrio impede que os produtores consigam elevar os preços das amêndoas de cacau o que reflete no nível de investimento em qualidade do produto.

Dentre os processos de registro de IG no Brasil, foram encontradas três regiões em estágios distintos: município de Linhares, no Espírito Santo, com o processo já concluído; região de Ilhéus, na Bahia, em estágio avançado e a região do rio Médio Purus, no estado do Amazonas, em vias de dar início a um projeto de IG. Elas apresentaram mais recursos e organização que as outras regiões produtoras.

Nos demais estados produtores não foram encontrados projetos nesse sentido. O estado do Pará possui algumas iniciativas de conscientização isoladas, mas ainda muito incipientes; Rondônia apesar de ter uma produção expressiva em termos econômicos para a região, ainda viu despertado o interesse das autoridades para tal; ficando o Mato Grosso como o estado que apresentou menor potencial para IG devido à baixa produção e menor organização do setor produtivo. Os principais gargalos desses locais se concentram na baixa organização do setor e pouco interesse das autoridades locais.

### **Objetivos Gerais**

Avaliar a estruturação do mercado mundial e nacional de cacau e chocolate com ênfase nas Indicações Geográficas.

### **Objetivos Específicos**

- 1) Compilação de dados do mercado mundial e nacional do cacau e do chocolate.
- 2) Conceituar a Indicação Geográfica e comentar a importância da IG para a diferenciação de *commodities* como forma de agregar valor ao produto e como forma de proteção ao método de cultivo sustentável.
- 3) Realizar a revisão bibliográfica das Indicações Geográficas no mundo e no Brasil de cacau e chocolate.

- 4) Identificar os potenciais e os principais gargalos para a estruturação de IGs nas principais regiões produtoras do Brasil.
- 5) Verificar o estado atual dos processos de Indicação Geográfica de cacau nos estados produtores brasileiros.

## **Metodologia**

Nesta seção é apresentada a metodologia de elaboração do estudo sendo detalhado o acesso e utilização de cada fonte de informação utilizada para que seja possível a outro pesquisador a reprodução dos dados recuperados.

Foi feita, de acordo com os objetivos do trabalho, uma revisão bibliográfica para conceituar e descrever a utilização da Indicação Geográfica e levantar os aspectos históricos e processamento do cacau na literatura especializada e busca em sites do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC) - Radar Comercial, Alice web -, UN Comtrade, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). O objetivo foi a obtenção de documentos que contribuíssem para o delineamento do panorama de potencial de IG e entendimento do mercado de cacau e de chocolate no Brasil e no mundo, identificando os principais atores deste mercado e os efeitos de sua atuação na agregação de valor das amêndoas de cacau brasileiro.

Para base de comparação com a situação brasileira houve também, levantamento de IGs de cacau e chocolate protegidas no mundo; bem como da instituição vinculada à proteção, além da identificação da estratégia internacional de proteção, quando houvesse.

Num segundo momento a investigação baseou-se numa abordagem qualitativa feita através de estudo de caso que segundo YIN (2005), é uma estratégia metodológica que permite um aprofundamento maior em relação ao fenómeno estudado principalmente quando este é contemporâneo e inserido dentro de uma unidade social como é o caso da Indicação Geográfica para regiões cacauceiras.

Para a realização do estudo, foram identificadas, primeiramente, as principais regiões produtora do Brasil e os principais agentes de fomento à IG em cada local.

As entrevistas foram feitas por questionários enviados por email após prévio contato com os entrevistados. Utilizou-se o modelo de questionário aberto com respostas dissertativas utilizado para extrair opiniões e *insight* sobre o tema (YIN, 2005). A taxa de responsividade dos questionários é apresentada na tabela 1. Os questionários encontram-se no Anexo 1.

TABELA 1: Taxa de responsividade dos questionários

<b>Atores da cadeia produtiva</b>	<b>Questionários enviados</b>	<b>Questionários respondidos</b>	<b>Taxa de responsividade</b>
<b>Agentes de estruturação</b>	7	7	100%
<b>Presidentes de associação</b>	2	0	0%
<b>Produtores</b>	3	0	0%
<b>Chocolateiros <i>Gourmet</i></b>	6	0	0%
<b>Total</b>	18	7	39%

Fonte: Elaboração própria, 2012

Analisando a tabela 1, percebe-se que somente os agentes de estruturação, compreendidos nos integrantes de órgãos públicos e consultores particulares, tiveram o interesse de participar, o que, no entanto, não compromete o estudo de caso realizado, uma vez que o aparente desinteresse dos produtores e chocolateiros pode estar refletindo a falta de conhecimento no tema.

## CAPÍTULO I - CACAU

### 1.1 Aspectos gerais

O cacauero (*Theobroma cacao*) é uma planta pertencente à família das Esteculiáceas, originário das regiões de florestas pluviais da América tropical que possui clima temperado e úmido com pouca variação de temperatura durante o ano (CEPLAC, 1990).

Existem três grandes variedades de cacau, o Criollo, Forastero e o Trinitário (SALON DU CHOCOLATE, 2012).

Acreditam os botânicos que o primeiro se expandiu para o norte das cabeceiras do rio Amazonas penetrando mais ao longo da América Central. Produz frutos grandes, com superfície enrugada e o interior branco ou violeta pálido. Por ser muito aromático é considerado “o melhor cacau”, representa 5 a 10% da produção mundial e é representado principalmente pelos países da América central (SALON DU CHOCOLATE, 2012).

O Forastero espalhou-se abaixo da bacia amazônica e em direção às Guianas. É considerado o verdadeiro cacau brasileiro e se caracteriza por frutos ovóides, com superfície lisa, imperceptivelmente sulcada ou enrugada. O interior de suas amêndoas é violeta escuro ou, algumas vezes, quase preto. (CEPLAC, 1990). Devido à rápida maturação ele corresponde a 80% da produção mundial e é representado principalmente pelos países africanos. Por seu sabor amargo e aroma ácido é utilizado na maioria das vezes em misturas de cacau (SALON DU CHOCOLATE, 2012).

O Trinitário, terceira variedade existente, é obtido pelo cruzamento das duas primeiras e fica com características bem diferenciadas dos que lhe deram origem. Suas amêndoas apresentam cor que varia do amarelado ao roxo escuro. Hoje, é espécie também cultivada no Brasil por ter sido largamente implantada pela CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira -, órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento –

MAPA (CEPLAC, 1990), devido sua maior resistência a doenças. Originou-se na Venezuela de um híbrido natural, fornece um cacau fino e representa de 10 a 15% da produção mundial (SALON DU CHOCOLATE, 2012).

O cacauzeiro pode atingir 5 a 8m de altura e 4 a 6m de diâmetro de copa quando proveniente de semente, mas varia de acordo com fatores ambientais. Quando o cultivo é feito a pleno sol, sua altura pode ser reduzida, entretanto pode alcançar até 20m em condição de floresta, devido à competição por luz com outras espécies. A época de plantio com mudas e colheita acontece o ano todo, porém quando feita por amêndoas o cultivo ocorre entre maio e setembro (NETO, 2001).

É uma planta cauliflora, ou seja, possui flores que saem diretamente do caule e dos galhos. Uma única planta adulta pode produzir até mais de 100.000 flores das quais menos de 5% são fertilizadas, sendo que apenas cerca de 0,1% se transformam em frutos. O período compreendido entre a polinização e o amadurecimento do fruto tem média de 167 dias (NETO, 2001).

O fruto é uma baya indeiscente, ou seja, não abre totalmente para liberar as amêndoas. Apresenta um pericarpo carnoso e pode contar com 30 a 40 amêndoas ovoides de 1 a 2 cm de comprimento, que estão envoltas por uma polpa mucilaginosa de coloração branca, de sabor açucarado e ácido. Essa polpa representa cerca de 40% das amêndoas frescas, metade disso é perdida na fermentação das amêndoas, mas os 20% restantes podem ser utilizados na fabricação de geleia, vinho, líquido, vinagre e suco servindo para aumento da renda do produtor (NETO, 2001).

A casca representa 80% do fruto e normalmente é descartada, no entanto pode ser empregada na alimentação animal na forma natural ou em farinha constituindo também fonte de renda alternativa para os produtores (NETO, 2001).

A semente fresca pesa 20% em relação ao fruto, após fermentação e secagem, representa cerca de 8%. É a parte do fruto de maior valor econômico por ser a principal matéria-prima do chocolate. Das amêndoas extrai-se também a manteiga, que além do chocolate, é muito utilizada na indústria farmacológica e na fabricação de cosméticos (NETO, 2001). Por sua relevância econômica, o presente trabalho irá focar na comercialização das amêndoas para a indústria do chocolate.

Em relação aos aspectos nutricionais, o cacau é importante por sua propriedade antioxidante advinda da presença de flavonóides que tem se mostrado importante para a proteção de doenças cardiovasculares. O desafio hoje é reduzir a perda desses metabólitos durante a fermentação, que fica por volta de 70%, para produzir chocolates com teores maiores desse composto (EFRAIM, et AL., 2010).

Abaixo segue Figura 1 ilustrando a cadeia produtiva amêndoa-cacau-chocolate com indicação dos atores que atuam em cada fase. Sua dinâmica é explicada no item 1.3 deste capítulo:

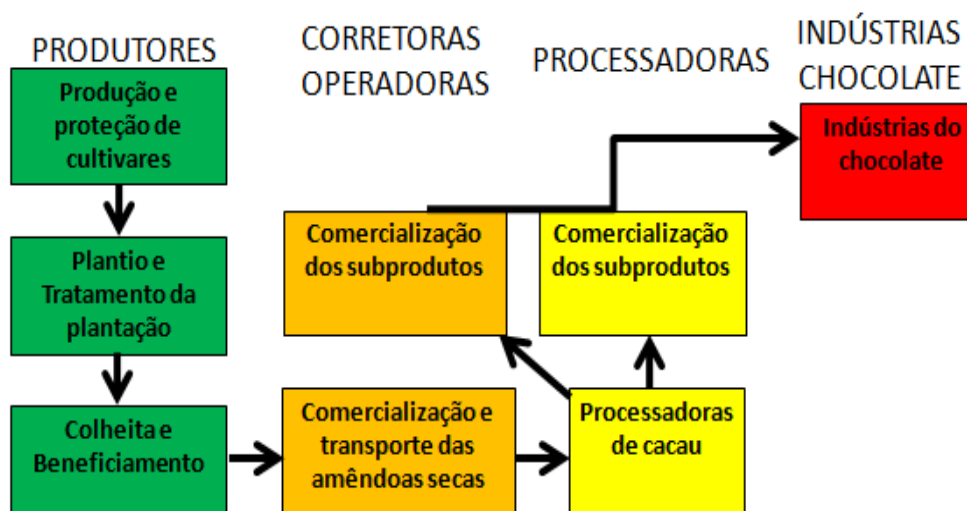


Figura 1 – Fluxograma da cadeia produtiva do cacau. Elaboração Própria, 2012



## 1.2 Histórico

O cacau era utilizado pelos índios nativos da região das Américas, principalmente os Maias (América Central) e Astecas (México). Alguns achados arqueológicos supõem ainda que o cacau já fosse utilizado por civilizações anteriores a eles como os Olmecas. Para essas comunidades indígenas, o cacau tinha extrema importância socioeconômica, pois era considerado alimento sagrado e utilizado como moeda no comércio. Eles consumiam o produto numa forma parecida com o chocolate que temos hoje, o *cacahualt*, bebida feita através da torrefação da semente adoçada com mel ou adicionada com especiarias (BRASIL e MODENESI, 2011).

Acredita-se que o cacau chegou a Europa pelas mãos de Hernan Cortez, em 1519, após ter sido apresentado ao produto por Montezuma, imperador Asteca. O primeiro carregamento oficial de cacau para a Europa saiu do México e chegou a Sevilha, na Espanha, em 1585 (Brasil e Modenesi, 2011), eram transportadas as amêndoas secas e torradas em forma de tabletes tal qual faziam os índios. O modo de preparo foi adaptado ao clima da região e passaram a produzir, ao invés da bebida gelada dos índios, uma bebida quente e mais doce que mais tarde ganhou o nome de chocolate. Devido seu sabor agradável foi aceita com facilidade por todos e no século XVII o cacau já tinha relevância econômica. A partir daí o produto continuou a ser exportado das Américas para a Europa onde começaram a se multiplicar casas de chocolate que foram aprimorando e diversificando o produto (BRASIL e MODENESI, 2011).

À medida que o cacau ia ganhando mercado com a expansão do consumo de chocolate, os europeus iniciaram o cultivo do produto pelas colônias e suas amêndoas foram se disseminando gradualmente pelo mundo. A expansão teve início a partir do século XVII, se espalhando por toda a América Central e América do Sul. Mais tarde, na segunda metade do

século XIX, o cacau foi levado para a África e por último, já no século XXI chegou à Ásia, particularmente na Indonésia (BRASIL e MODENESI, 2011).

Por conta disso, a produção de cacau tem sido ao longo das décadas sempre ascendente. Segundo a Organização Internacional do Cacau (ICCO), a produção líquida da safra 2010/11 foi de 4.261 milhões de toneladas, derivada de produção bruta de 4.304 milhões, ultrapassando de longe e, pela primeira vez na história, a marca dos quatro milhões, com elevação de 673 mil, ou 18,6%, frente à produção bruta de 3.631 milhões de toneladas do ano agrícola 2009/10. Os esforços para aumento de produção continuam para suprir o consumo do mercado de chocolate que não para de crescer, estima-se que a partir de 2020 haverá déficit anual de cacau que chegará a marca de 1,6 milhões/ton (CEPLAC, 2012).

### **1.3 Cacau no mundo**

A estrutura do mercado de cacau possui as características básicas de um mercado de *commodities*, onde os produtos são padronizados (sem diferenciação) e os preços fixados pelo mercado financeiro para todo o mundo sem a influência do produtor (AL INVEST, 2010).

Conforme visto na figura 1, página 22, os integrantes da cadeia são: (1) produtores; (2) “corretoras”, empresas financeiras, que fixam os preços a partir do indicado pela bolsa de valores; (3) Operadoras ou comerciantes, que compram de vários produtores e revendem; (4) Processadoras, que transformam o produto para as indústrias de chocolate e (5) Indústrias de chocolate (AL INVEST, 2010).

Iniciando a estrutura temos os países produtores que são compostos por grandes, médios e pequenos fazendeiros, estes últimos frequentemente associados em cooperativas a fim de obterem melhores preços com o aumento da quantidade a ser vendida por vez. Os países produtores são em sua totalidade constituídos pelos países em desenvolvimento e os principais, em termos de quantidade de produção estão indicados na Figura 2.

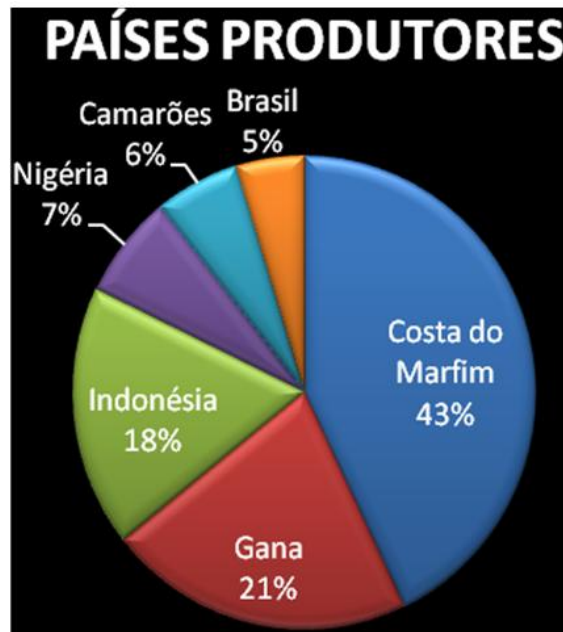


Figura 2 - Países produtores de cacau.  
Fonte: CEPLAC, 2008; Elaboração própria

Eles normalmente exportam a semente crua ou torrada, no entanto, atualmente, tem-se sentido uma elevação na exportação de subprodutos como massa e manteiga de cacau por esses países, como pode ser observado na tabela 3 da página 31 - devido à instalação de processadoras multinacionais nessas regiões.

Quando chegam ao porto, as amêndoas são estocadas<sup>1</sup> e classificadas de acordo com o padrão da Federação do Comércio de Cacau e Associação do Comércio de Cacau das Américas. Depois são embarcadas para o destino de cada país (ICCO, 2012).

Aquelas duas instituições são as responsáveis pelo estabelecimento dos preços das amêndoas no mercado mundial e pela padronização dos contratos e padrões de qualidade e classificação. Possuem como membros fabricantes de chocolate, processadoras e escritórios de exportação e importação de *commodities*. A Federação do Comércio de Cacau foi criada em 2002 pela unificação das federações francesa e inglesa e atualmente está localizada em Londres e associada aos preços da bolsa dessa cidade. A Associação do Comércio de Cacau

<sup>1</sup> Os armazéns devem ter piso de cimento e não inflamável, sem fendas e rachaduras onde os insetos possam se esconder. O nível do chão do armazém deve estar um nível acima da terra ao redor para evitar inundações e para permitir que a água escoe.

das Américas foi criada em 1924 nos EUA e está localizada em Nova York associada à bolsa desta (FCC e CMAA, 2012).

O preço do cacau é dado pela média das cotações dessas duas bolsas. Nesse momento aparecem as corretoras, instituições financeiras que atuam no que se chama “mercado futuro”, que negociam determinados lotes de produtos, tentando prever o preço dos próximos 2, 6, 12 meses etc. Elas compram ou vendem o produto a partir dessa previsão, podendo lucrar, perder, ou empatar. Na realidade, não existe um produto físico, é apenas uma negociação referenciada a um produto esperado, ao qual especula-se um preço futuro. Essas empresas auxiliam as operadoras, na compra e venda do cacau e de seus subprodutos ao redor do mundo, interagindo em ambos os lados prometendo preços mais vantajosos e cobrando comissão pelo serviço. Não atuam verticalmente na cadeia, mas sim paralelamente, influenciando as negociações, mas não atuando diretamente (MONTE e AMIN, 2006). Alguns exemplos de corretoras são: Marex Carlton e TRX Futuros, as duas inglesas, sendo a primeira considerada a maior do mundo (AL INVEST, 2010).

As operadoras funcionam como grandes comerciantes tanto de cacau em semente quanto de subprodutos como massa e manteiga de cacau, vendendo e comprando em todo o mundo garantindo negociação rápida, transporte e aquisição; aqui há o gerenciamento físico do produto. Em algumas delas, tem-se verificado uma expansão de atuação, no sentido delas mesmas processarem a semente como acontece com a Theobroma BV, empresa holandesa. A Barry Callebaut, empresa Suíça, é outro exemplo de empresa que diversificou sua atuação na cadeia e hoje trabalha como operadora, processadora e fabricante de chocolate (AL INVEST, 2010).

As corretoras e operadoras estão sediadas, na sua maioria nos EUA e UE. Dentre os países europeus, destaca-se a Inglaterra para as corretoras, constituindo uma importante plataforma do comércio futuro e Holanda e Alemanha para as operadoras (AL INVEST, 2010).

Na próxima etapa da cadeia, estão as processadoras. Essas empresas são responsáveis pela fabricação da manteiga e massa de cacau, que são as principais matérias primas para a indústria de chocolate e, em menor percentagem, de cosméticos. Elas são de origem americana e européia. Dentre as mais importantes, destaca-se a Barry Callebaut, a Cargill, empresa americana que possui importantes subsidiárias como a Gerkens na Holanda, e a Petra Foods Ltda, que atua no sudeste da Ásia com subsidiárias em todo o mundo como a Delfi cacau no Brasil (AL INVEST, 2010).

Os principais países moageiros em termos de quantidade são Holanda 13%, Estados Unidos 11%, Costa do Marfim 10% e Alemanha 10% (CEPLAC, 2008).

Finalmente, chega-se à indústria de chocolate, onde há o acréscimo de outras matérias-primas como o leite, o açúcar e a manteiga de cacau, produzindo-se assim o doce mais apreciado do mundo (CEPLAC, 2008).

Há duas grandes classificações de chocolate: comum e *gourmet*. Dentre o comum há três subdivisões: ao leite (genérico), amargo o branco. O *Codex Alimentarius*, comissão criada pela Organização das Nações Unidas - Alimentação e Agricultura (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS), em 1963, para desenvolver normas harmonizadas em nível internacional para alimentos, define chocolate genericamente na “Norma de Padrão de Qualidade para Chocolate e Produtos de Chocolate” de 2003:

“Nome genérico de produto obtido através do processamento do cacau que podem ser combinados com outros produtos como leite, açúcares, aditivos e outros alimentos excluindo farinhas, amido e gorduras animais exceto a do leite. Essas combinações devem estar limitadas a 40% do peso total do

produto. Gordura vegetal em substituição a manteiga de cacau é limitada a 5%.” (tradução própria)

Após a classificação genérica, o documento traz diversas categorias de chocolate dependendo do tipo de alimento adicionado ou sua finalidade. Os teores de sólidos de cacau totais para estes produtos variam de 20 a 35%.

#### Chocolate Amargo:

“Deve conter no mínimo 35% de sólidos totais de cacau sendo destes não menos que 18% de manteiga de cacau e 14% de cacau sem gordura”. (tradução própria)

#### Chocolate Branco:

“O chocolate branco deve conter, numa base de matéria seca, não inferior a 20% de manteiga de cacau e pelo menos 14% sólidos de leite.” (tradução própria)

O chocolate *gourmet*, apesar de não ter padrão mínimo de cacau definido em legislação, é convencionado pelo mercado como aquele que possui no mínimo 50% de sólidos de cacau, ou seja, utilizam maior quantidade em sua composição do que qualquer um dos tipos de chocolate comum e por consequência há um aumento na demanda por mais quantidade e qualidade do cacau. Essa qualidade está associada ao tipo de cacau utilizado, que para esse mercado deve ser o cacau fino cuja principal diferença para o comum é de ordem organoléptica, ou seja, os aromas constituídos na fermentação da semente (aroma de constituição, fermentação e térmico) (CEPLAC, 2001). Esse mercado envolve cerca de 5 a 10% do mercado mundial com tendências de crescimento de 12% ao ano. (CEPLAC, 2008). Com a finalidade de promover o mercado *gourmet*, é importante mencionar o principal evento mundial da área, o “*Salon Du Chocolat*” que acontece anualmente em Paris e premia os produtos de melhor qualidade. Em 2012 o evento aconteceu na Bahia, devido às frequentes premiações das amêndoas de cacau da região.

De acordo com dados divulgados pelo “*Salon Du Chocolat*” de 2012, o consumo de chocolate chega a três milhões de toneladas anuais o que representa cerca de 3 a 4 bilhões de euros todos os anos em negócios. O mercado asiático é o mais promissor com taxas de crescimento acima dos 20%/ano. Desde os anos 1990, o consumo de chocolate aumentou 25% em média a cada ano no Japão, 30% na China e 20% na Índia, onde mais da metade dos habitantes nunca haviam provado sequer um chocolate. Vietnam e Coréia também apresentam crescimento nesse setor (AFP, 2012).

As principais empresas chocolateiras assim como as operadoras e processadoras também estão situadas, em sua maioria, nos países desenvolvidos. Segundo a ICCO, as principais empresas globais de chocolate são, conforme indicado na Tabela 2:

TABELA 2: Maiores empresas da indústria de Chocolate e Confeitaria

<b>Companhia</b>	<b>Vendas Líquidas de 2011</b>
	<b>(US\$ milhões)</b>
<b>Kraft Foods Inc (EUA)</b>	19.965
<b>Mars Inc (EUA)</b>	16.200
<b>Nestlé SA (Suíça)</b>	12.808
<b>Grupo Ferrero (Itália)</b>	9.612
<b>Hershey Foods Corp (EUA)</b>	6.112
<b>Chocoladefabriken Lindt &amp; Sprüngli AG (Suíça)</b>	2.796
<b>August Storck KG (Alem)</b>	2.205
<b>Yildiz Holding (Turquia)</b>	2.095
<b>Meiji Co (Japão)</b>	1.791
<b>Grupo Arcor (Argentina)</b>	1.716

Fonte: ICCO, Janeiro de 2012

Atuando também nessa estrutura de mercado, não se pode deixar de mencionar, estão as empresas especializadas em comercializar somente amêndoas de cacau orgânico, com apelo funcional e *Fair Trade*, como a Do-It (Dutch Organic International Trade), empresa holandesa. Nesse mercado há também as certificadoras (empresas que certificam o produto como orgânico) que devem ser credenciadas na IFOAM (*International Federation of Organic*

*Agriculture Movements*), organização responsável por determinar padrões de certificação (CEPLAC, 2008).

Empresas de chocolate, como a gigante Barry Callebaut, têm trabalhado para que a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos permita o uso de rótulo com apelo de “saudável”, integrando o mercado de “alimentos funcionais”, para chocolates amargos devido à comprovação por estudos científicos de que a atuação dos flavonoides presentes no cacau possui efeitos benéficos a circulação sanguínea (SALON DU CHOCOLAT, 2012).

Em relação ao *Fair Trade*, o Brasil começará a partir dos encontros realizados no Salon Du Chocolat ocorrido em 2012 na Bahia a reunir esforços para obter certificação “commerce équitable” fornecido pela empresa Fairtrade Max Havelaar que indica amêndoas de cacau produzido por produtores assalariados e não explorados e preocupados com o meio ambiente (SALON DU CHOCOLAT, 2012).

Em termos de Exportação/Importação no âmbito internacional, da amêndoa de cacau, dos subprodutos mais importantes e do chocolate, temos as seguintes informações retiradas do banco de dados das Nações Unidas, UN Comtrade (*United Nations Commodity Trade Statistics Database*), ano de 2009, para os cinco países que tiveram maior valor em dólares nesse comércio, conforme indica Tabela 3.



TABELA 3: Exportação/Importação cacau, subprodutos e chocolate, 2009

<b>IMPORTAÇÃO</b>					
<b>Produto/(classificação)<sup>2</sup></b>	<b>Países</b>				
<b>Cacau em grão (1801)</b>	EUA (26%)	NLD (25%)	MYS (21%)	Ale (16%)	Bél (12%)
<b>Massa de cacau (1803)</b>	Ale (26%)	Fra (23%)	EUA (18%)	NLD (17%)	Bél (18%)
<b>Manteiga de cacau (1804)</b>	Ale (24%)	EUA (23%)	Bél (19%)	NLD (17%)	Fra (16%)
<b>Cacau em pó (1805)</b>	EUA (42%)	Ale (19%)	Fra (15%)	Rus (12%)	Ita (11%)
<b>Chocolate (1806)</b>	Fra (24%)	Ale (22%)	UK (21%)	EUA (21%)	NLD (11%)
<b>EXPORTAÇÃO</b>					
<b>Produto/classificação</b>	<b>Países</b>				
<b>Cacau em grão (1801)</b>	CIV (47%)	IDN (18%)	GHA (14%)	NGA (13%)	CMR (7%)
<b>Massa de cacau (1803)</b>	CIV 37%	NLD (35%)	Ale (13%)	Fra (8%)	MYS (7%)
<b>Manteiga de cacau (1804)</b>	NLD (46%)	MYS (19%)	Fra (16%)	CIV (11%)	IDN (8%)
<b>Cacau em pó (1805)</b>	NLD (52%)	MYS (16%)	Fra (11%)	Ale (11%)	Esp (9%)
<b>Chocolate (1806)</b>	Ale (34%)	Bél (25%)	NLD (14%)	Fra (14%)	Ita (13%)

Fonte: Elaboração própria de acordo com os dados coletados no UN Comtrade.

Analisando a tabela podemos perceber que, exceto na exportação da amêndoa *in natura* onde são encontrados somente países em desenvolvimento, marcados pelos grandes produtores, o comércio dos subprodutos do cacau e do chocolate é dado, em sua grande maioria, pelos países europeus e EUA. Isso ocorre pelo fato das intermediárias e processadoras estarem sediadas nesses países, como exposto acima. A Malásia e a Costa do Marfim são as exceções, aparecendo também como exportadores de subprodutos apesar de também produtores e isso é explicado pela grande quantidade de transformadoras internacionais localizadas nesses países.

Para fechar a estrutura de mercado do cacau, é necessário indicar as principais organizações internacionais que atuam no setor. São organismos não governamentais que representam desde produtores e empresas até o governo dos países envolvidos. Atuam no

<sup>2</sup> Foi utilizado para a busca o *Standard International Trade Classification* (SITC) utilizado pela UNCTAD que codifica as *commodities* transacionais dos países no comércio internacional. No MERCOSUL utiliza-se a Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) que tem como referência essa mesma classificação SITC.

sentido de regulamentar e padronizar produtos e formas de comercialização, resolvendo problemas pertinentes ao setor a fim de promover e melhorar a produção e o comércio de cacau para todos os *players*. Abaixo, segue a relação:

**Organização Internacional do Cacau (ICCO)** - é uma organização global, composta tanto de países produtores quanto de consumidores de cacau. Os países-membros da ICCO representam quase 85% da produção e mais de 60% do consumo mundial do produto. Todos os membros estão representados no Conselho Internacional do Cacau, o órgão máximo de governo da ICCO. Localizada em Londres, foi criada em 1973 para colocar em vigor o Acordo Internacional do Cacau concluído em 1972 na Confederação das Nações Unidas. Para o comércio e desenvolvimento, esse acordo tinha os seguintes objetivos: (1) Impedir flutuações excessivas de preços, (2) assegurar o abastecimento, (3) atenuar graves dificuldades econômicas, (4) ampliar o consumo e (5) estabilizar e aumentar as receitas de exportação (ONU, 1972). Com a criação da organização somou-se o compromisso pela sustentabilidade e foi criado o conselho consultivo formado por 14 especialistas do setor privado (7 de países produtores 7 dos países consumidores) que tem como missão ajudar a definir as novas estratégias da organização representando o segmento. Há também o Conselho Internacional que o mais alto órgão da ICCO responsável pela definição das estratégias a serem adotadas e outros órgãos que cuidam de matérias específicas como administração e finanças, economia e segurança alimentar. A organização é quem estabelece os países produtores de cacau *bulk*<sup>3</sup> e fino. Essa classificação é dada pela variedade: Criollo, Nacional do Equador e Trinitário - cacau fino, e Forastero - cacau *bulk*.

Na composição para o ano de 2012/2013 dos Conselhos não há participação do Brasil apesar deste ser signatário da organização.

---

<sup>3</sup> Termo dado ao cacau sem características organolépticas específicas e de variedade Forastero. Cacau sem diferenciação.

**Aliança dos Países Produtores de Cacau (COPAL)** - é uma organização intergovernamental instituída em janeiro de 1962, na Costa do Marfim, por representantes dos governos dos cinco países que produziam cacau. Os membros fundadores são Gana, Nigéria, Brasil, Costa do Marfim e Camarões. A sede está localizada em Lagos, na Nigéria. Existem atualmente dez países membros, a saber, Brasil, Camarões, Costa do Marfim, República Dominicana, Gabão, Gana, Malásia, Nigéria, São Tomé e Príncipe e Togo. Os países membros da Aliança representam cerca de 75% da produção total mundial de cacau. Possui como principais objetivos: (1) Intercâmbio técnico e informação científica (2) Discutir problemas de interesse mútuo e fazer progredir as relações sociais e econômicas entre produtores (3) Assegurar o abastecimento suficiente do mercado a preços remuneradores (4) Promover a expansão do consumo. O Brasil participa da Aliança através do diretor da CEPLAC (COPAL, 2012).

**Fundação Mundial de Cacau (World Cocoa Foundation - WCF)** - de atuação internacional, criada em 2000 com sede em Washington tem como objetivo promover a produção sustentável do cacau nos países produtores e práticas de manejo que melhorem a qualidade do produto. A fundação também trabalha no sentido de ajudar no desenvolvimento das comunidades produtoras com programas sociais. Possui diversos membros, desde moageiras até as chocolateiras e associações como a CAOBISCO. Não há entre os membros participação brasileira (WCF, 2012).

**Iniciativa Internacional do Cacau (ICI)** - foi criada em 2002 depois de ações de ativistas denunciando e pedindo às indústrias de chocolate que não utilizassem cacau produzido por trabalho infantil. O acordo firmado por representantes de países produtores e indústrias do cacau culminou com a criação da ICI que tem como principal missão acabar com a exploração infantil nas lavouras de cacau. O conselho é formado por quinze membros incluindo grandes

marcas de chocolates (Mars, Kraft Foods, Hershey) e processadoras (Cargill, ADM) além de sindicatos e ONGs. Não há participação brasileira no conselho administrativo (ICI, 2012).

**Biodiversidade Internacional** - líder mundial de pesquisa e desenvolvimento, é uma organização sem fins lucrativos, que trabalha por uma produção agrícola sustentável. Criada em 1974 possui como membros os governos de 30 países mais o banco mundial e organizações ligadas à agricultura. Tem sede em Londres e escritórios regionais por todo o mundo. O conselho administrativo tem como presidente e vice presidente ingleses e membros de diversos países assim como a própria FAO (Organização de Agricultura e Alimentação das Nações Unidas). O Brasil também não possui participação no Conselho (Biodiversity, 2012).

**Fundo Comum para Commodities (CFC)** - financia projetos de desenvolvimento há quase duas décadas com o objetivo de melhorar o desenvolvimento social e econômico em países em desenvolvimento dependentes de *commodities* e, especialmente, nos países menos desenvolvidos. Criado em 1980 na Suíça pelas Nações Unidas possui como membros 105 países e 10 membros institucionais, com participação do Brasil (CFC, 2012).

### 1.3.1 A Produção de Cacau no Mundo

Pelo Figura 3, se consegue visualizar os países produtores, localizados principalmente no hemisfério sul, espalhados pelos quatro continentes:

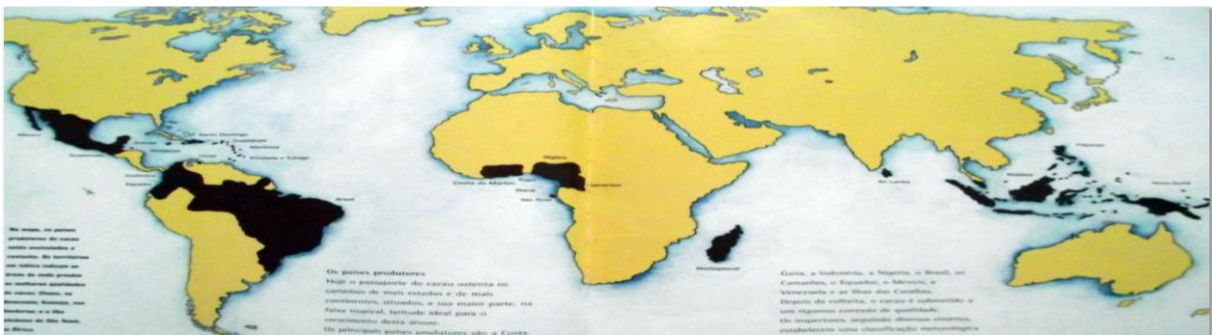


Figura 3 – Mapa dos países produtores de cacau  
Fonte: Relatório Anual ICCO 2009/2010

## **América Central**

A plantação de cacau nessa região é da variedade Criollo, local de onde é originária, e tem foco principalmente no mercado de chocolate *gourmet*. Os países desse continente fazem parte da lista dos produtores de cacau fino elaborada pela ICCO. Costa Rica, Jamaica, Trinidad e Tobago, Saint Lucia, Dominica, Granada e México tem 100% da produção em cacau fino. A República Dominicana é o único produtor da região que não tem a totalidade de sua produção especializada em cacau fino, somente 40%. Há financiamento do Banco Centro-Americano de Integração econômica (BCIE) na produção de cacau fino e orgânico em toda a região (ICCO, 2010).

## **América do Sul**

Importante continente produtor e também berço do cacau. Alguns países têm sua produção classificada como “cacau fino” pela ICCO por terem cacau da variedade Criollo e por isso estão voltados para o mercado de chocolate *gourmet*. São eles: Bolívia (100%) Colômbia (95%), Venezuela (95%), Peru (90%) e Equador, (75%) (ICCO, 2010). O Equador é o país que mais se destaca internacionalmente como produtor de cacau fino, possuindo inclusive sua própria variedade de cacau “Nacional do Equador”. O Brasil, maior produtor da região, responsável por 35% da produção das Américas como um todo, tem a produção classificada como *bulk* por ter como variedade originária o Forastero, contudo atualmente grande parte da sua plantação é da variedade Trinitário e existe esforços dos produtores brasileiros para que haja uma reclassificação da produção pela ICCO (CEPLAC, 2010).

As Américas juntas representam 16% da produção mundial de cacau (CEPLAC, 2010).

## África

No final do século XIX, a Europa começou a espalhar pelas colônias africanas o cultivo de cacau e hoje o continente é o principal produtor de cacau *bulk* do mundo. As primeiras plantações africanas começaram por volta de 1855, nas ilhas de São Tomé e Príncipe, colônias portuguesas ao largo da costa ocidental africana (CEPLAC, 1990). Hoje, a ilha, junto com Madagascar, tem uma produção mais voltada para o mercado *Gourmet*, 35% e 100% respectivamente, sendo os únicos africanos classificados pela ICCO como produtores de cacau fino (ICCO, 2010).

A plantação no continente se deu através do desmatamento de florestas, com características extremamente predatórias, o que hoje ameaça a continuidade da produção pelo empobrecimento e esgotamento do solo. O cultivo é feito em pleno sol, acelerando o amadurecimento da planta e levando a maior produção (RUF, 2001). Por essas características e pela grande área de que esses países dispõem, a produção africana é bastante relevante correspondendo a 66% de toda a produção mundial (CEPLAC, 2010).

Esses países têm características próprias de países em desenvolvimento como instabilidade política, endividamento externo, extrema pobreza e trabalho infantil que levam a frequentes oscilações nos volumes de produção e conseqüente, por sua importância no setor, variação de preços nas bolsas afetando o mercado globalmente. A questão do trabalho infantil foi recentemente motivo de queda e crise no setor de cacau devido à denúncia de ativistas que chamou a atenção dos meios de comunicação. A ICI foi criada para tentar reverter o problema (CEPLAC, 2010).

Os produtores africanos, de cacau além dos já mencionados, são: Costa do marfim, Gana, Nigéria, Camarões, entre os mais importantes e ainda: Guiné, Serra Leoa, Togo, Benin, Guiné Equatorial, Congo, Gabão e Tanzânia (CEPLAC, 2010).

### Sudeste Asiático/Oceania

Últimos continentes onde a plantação de cacau alcançou, com início de produção no século XXI, hoje são responsáveis por 18% da produção mundial (CEPLAC, 2010). O principal país produtor da região é a Indonésia localizada entre o sudeste da Ásia e a Austrália. Outros produtores da região são: Tailândia, Índia e Malásia. O Vietnã vem na última década despontando como novo produtor na região. A Nova Guiné é também produtora, mas voltada para o mercado especializado com 90% da produção de cacau fino. (ICCO, 2010)

Resumindo, a produção de cacau pelos continentes é dada da seguinte forma, como mostra a Figura 4:

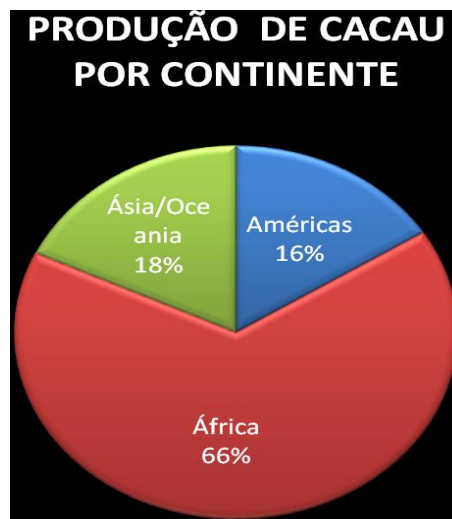


Figura 4 – Produção por continente  
Fonte: CEPLAC, 2010 Elaboração própria

É importante destacar que os países indicados como produtores de cacau especializado são os que possuem classificação pela ICCO, porém nos países marcados pela organização como produtores de *bulk* também existe produção de “fino”, mas de maneira isolada (CEPLAC, 2010).

A forma como essa classificação é feita pela ICCO, somente através da variedade do cacau, também vem sendo questionada por produtores e indústrias de chocolate, uma vez que o determinador dessa classificação são as propriedades organolépticas da amêndoa e não a

variedade do cacau. Produtores, principalmente os brasileiros, têm mostrado que é possível cacau da variedade Forastero ser tão aromático como os da variedade Criollo, pois estas propriedades estariam mais associadas ao modo de fermentação além da produção de variedades clonais híbridas (CEPLAC, 2010).

Segundo dados da CEPLAC (2008), a produção de cacau fino é de 5% em relação ao total de produção mundial, destes, 80% são produzidos na América Central e Sul, 18% na Ásia/Oceania e apenas 2% na África.

Abaixo segue o mapa indicando os principais produtores do cacau fino no mundo apresentado pela CEPLAC em “Programa de Implantação de Agroindústrias de pequeno e médio porte de derivados de cacau e chocolate especial, 2001”:

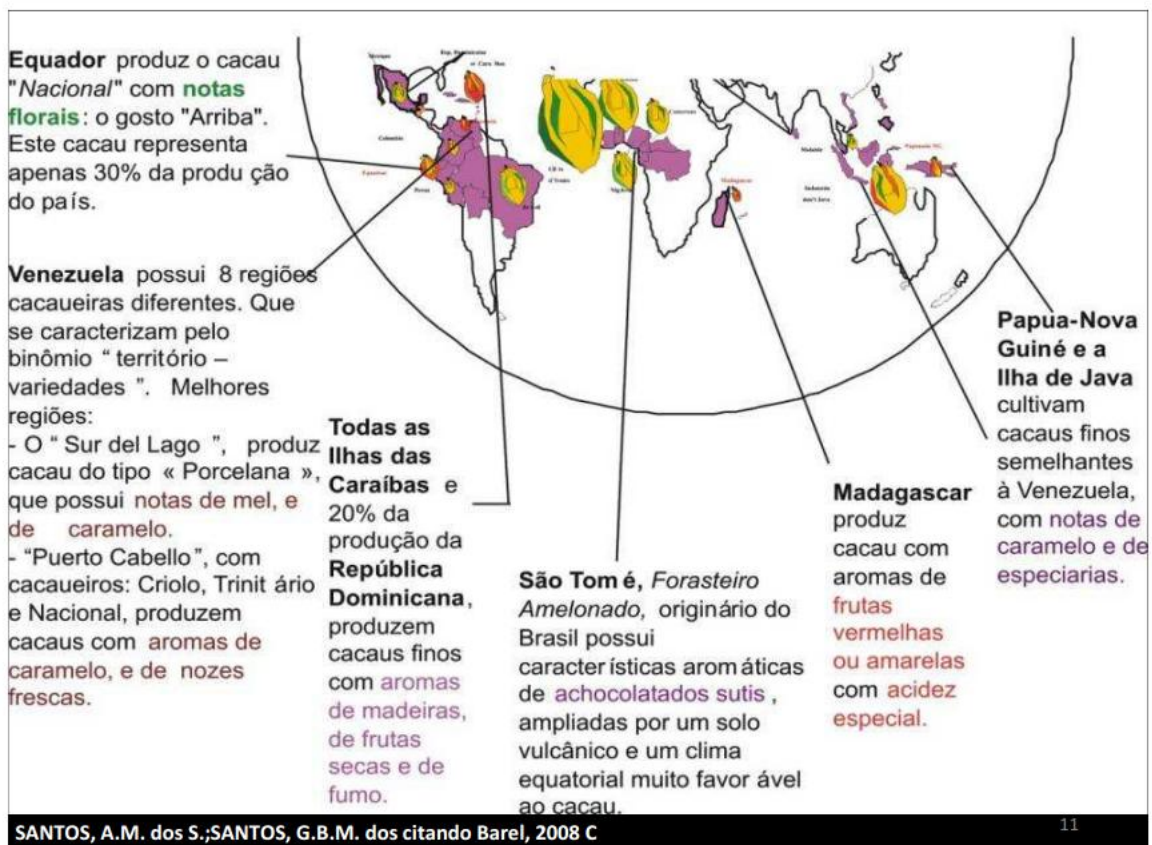


Figura 5 – Países produtores de cacau fino  
Fonte: CEPLAC, 2001



### 1.3.2 O Consumo de cacau no Mundo

Como já visto, os principais consumidores de cacau no mundo são os países europeus e os EUA. Esses países possuem tradição e as maiores percentagens *per capita* de consumo de chocolate, segundo CEPLAC (2008) apud CAOBISCO (2007). A consequência desse histórico e perfil da população levou ao acúmulo de empresas transformadoras e das indústrias de chocolate nesses locais. Japão e Rússia também fazem parte desse grupo, porém em proporções bem inferiores, motivo pelo qual o presente trabalho se limitará a caracterizar somente os dois primeiros (CEPLAC, 2008).

#### **União Europeia**

Dentre os países europeus que se destacam no mercado de chocolate temos a Holanda, Alemanha, França, Itália, Bélgica, Espanha e Inglaterra. Não participante da comunidade mais com relevância nesse mercado, a Suíça não pode deixar de ser mencionada (AL INVEST, 2010).

A Holanda é, em termos de valor de exportação de subprodutos (manteiga e líquido de cacau), responsável por quase metade do mercado, como observamos na tabela 3, página 31. Isso se deve a presença de inúmeras empresas comerciantes, as chamadas operadoras e processadoras. Dentre as primeiras, as mais importantes são: Theobroma BV, Huyser Moller & Co, Daarnhouwer e Unicom, esta última é parte da Armajaro Holdings Limitada e principal compradora do cacau da Costa do Marfim. Em relação ao segundo tipo de empresa, aparecem a Gerkens (subsidiária da Cargil), Jan Schoemaker BV, Ecom Dutch Cocoa parte holandesa do grupo internacional Ecom Agroindustrial Corporation Ltd que possui sede na Suíça (AL INVEST, 2010).

A Alemanha vem em segundo lugar na Europa como o país que mais processa cacau. Na tabela 3 podemos verificar que, além da exportação de subprodutos, ela importa também grande quantidade desses e exporta grande quantidade de chocolate aparecendo como primeiro colocado. Isso indica que o país além de ser importante processador é também importante produtor de chocolate. Apresenta como principais empresas: as operadoras Albrecht & Dill Trading, Vogler & Trummer, Corinth e processadoras Euomar e Schokinag e chocolateira August Storck KG, Feodora Chocolate GmbH & Co e Hachez Chocolate GmbH&Co. Esta última, é produtora de chocolate *gourmet*, fazendo ela mesma todo o processamento do cacau e atualmente participa de projeto junto a universidades brasileiras e a CEPLAC na região de Boca do Acre no Amazonas para melhora de técnicas de manejo e qualidade do cacau de várzea da região. Em 2012, houve acordo de cooperação entre a CEPLAC e o grupo de pesquisa alemão Fraunhofer- Gesellschaft (AL INVEST, 2010).

O mercado francês é semelhante ao alemão e ao holandês, processa exportando subprodutos mais também importando para o mercado de chocolate. As empresas mais relevantes no setor são a Societé Touton S.A, operadora, e a CÉMOI Chocolatier como fabricante de chocolate industrial. A França também é conhecida pelo mercado de chocolate fino, dentre as quais a mais relevante é a Valrhona SAS, empresa fundada em 1922, líder nesse mercado, que possui como característica marcante a produção de chocolate “*vintage*”, feito a partir de amêndoas de cacau de uma única produção anual e de uma plantação específica. Nessa linha, ela possui algumas marcas como: *Ampamakia*, *Gran Couva*, *Macaê 62%* e *Palmira* – de plantações de Madagáscar, Trinidad e Tobago, Brasil (Cooperativa Cabruca/ Bahia) e Venezuela, respectivamente (AL INVEST, 2010).

Dentre as empresas francesas, vale mencionar o Centro de Cooperação de Pesquisas Agronômicas para o Desenvolvimento (CIRAD), cuja missão é transmitir novos conhecimentos para o desenvolvimento agrícola dos países produtores. Ela lidera o consórcio

internacional responsável pela decodificação do genoma Crioulo que contou com a participação de 20 diferentes instituições de 6 países - Estados Unidos (Hershey e Universidade da Pensilvânia), França, Costa do Marfim, Brasil, Venezuela e Trinidad e Tobago. O trabalho foi financiado por várias instituições públicas e privadas na França (Cirad, Agropilis Foundation, Valrhona, Languedoc Roussillon, Agence Nationale Recherche), mas também pelos países participantes, sendo que no Brasil, através da Ceplac. (CEPLAC, 2010)

Bélgica, Itália e Espanha, seguem a estrutura dos demais. No primeiro, as principais empresas são: EFICO SA, como operadora, e Barry Callebaut e Archer Daniels Midland Company (ADM), que mesmo não sendo nacionais do país, são processadoras de forte atuação elevando o número de exportações de chocolate na região. O Grupo Puratos também é bastante forte no mercado de confeitaria e chocolate e assina umas das maiores grifes de chocolate *Gourmet* “Belcolade”. Vale destacar que o país é famoso pela produção de chocolate *gourmet*, sendo os “chocolates belgas” conhecidos por todo o mundo, é a terra do famoso *chocolatier* Pierre Marcolini, que produz e vende em sua boutique em Bruxelas os requisitados *Saveurs Du Monde*, chocolates fabricados com combinações exclusivas de cacaus do Equador, Brasil, Trinidad, Gana, Java, Madagascar e Venezuela. Na Itália se sobressai o Grupo Ferrero, indústria global de chocolate, quarta em vendas, segundo a tabela 2 da ICCO, página 29. Na Espanha, o destaque vai para Moner Llacuna SA e Natra SA, ambas processadoras (AL INVEST, 2010).

A Inglaterra está mais focada nas chamadas corretoras, constituindo uma importante base de plataforma do mercado futuro, tendo as seguintes empresas maior relevância: Marex Spectron, Man Financial e NTL FCStone Inc, parte da Neuman Kafee Gruppe. Dentre as operadoras: Etc International *Commodities*, Louis Dreyfus *Commodities*, Armajaro Holdings Limited e ED & F Man Holdings Limited (AL INVEST, 2010).

Por fim, a Suíça, país também conhecido pelos seus chocolates, que não podia deixar de possuir importantes empresas no setor: a principal é a Barry Callebaut, responsável por 50% da produção mundial de chocolate industrial, ela atua em todas as etapas da cadeia, funcionando como operadora, processadora e fabricante de chocolate. Dentre as outras operadoras, temos a Ecom Agroindustrial Corporation Ltd, Taloca GMBH (que faz parte da Kraft Foods) e Noble Resources Limited. As empresas de chocolate mais relevantes são: Nestlé e Sprüngli AG, conforme tabela 2 página 29. A Laederach AG é voltada para o mercado de chocolate fino e lançou em 2008, juntamente com a cooperativa Cabruca do sul da Bahia, o chocolate “Cabruca 70% Brasil” (AL INVEST, 2010).

As empresas mencionadas foram classificadas de acordo com sua atuação principal, mas muitas delas atuam em mais de um momento na estrutura comercial do cacau, ou seja, aquela classificada como “operadora” muitas vezes atua também como “processadora”, porque acabam expandindo seu campo de atuação (AL INVEST, 2010).

Concluindo o mercado europeu, é importante mencionar duas organizações importantes no setor que permitem uma troca de informações entre os diversos atores a fim de promover a cadeia produtiva cacau-chocolate. Elas são, segundo AL INVEST (2010):

**Associação Europeia de Cacau**, European Cocoa Association (ECA), localizada em Bruxelas e fundada em 2000. Todos os membros representam 2/3 do mercado de moagem mundial, 50% da produção de chocolate industrial e 40% da produção dos subprodutos.

**CAOBISCO**, Associação das Indústrias de Chocolate, Biscoito e Confeitaria da União Europeia (UE), representa mais de 2000 empresas do ramo em toda a UE e também a Suíça e a Noruega. Foi fundada em Roma, em 1959, inicialmente baseada em Paris e posteriormente, na década de 80, foi transferida para Bruxelas para ficar mais perto das principais instituições europeias (CAOBISCO, 2012).

A associação tem grande influência no mercado mundial do cacau possuindo representantes no conselho consultivo da ICCO e, portanto, atuando nas políticas de produção, processamento, comercialização e consumo do fruto.

### **Estados Unidos da America**

Os EUA são um importante *player* no mercado de cacau. Além de ser um dos responsáveis pela cotação do cacau, através da bolsa de Nova York, é também berço das principais indústrias de chocolates mundiais: Mars incorporated, Kraft Foods Inc e Hershey Company, e das maiores processadoras: Cargill e ADM Joanes. Com isso detém junto com a UE o monopólio do setor de chocolate e processados. Em 2011, os EUA exportaram mais de US \$ 1 bilhão de chocolate e outros alimentos contendo cacau para mercados ao redor do mundo (COMTRADE, 2011). A indústria de chocolate para os EUA representa 17 bilhões de dólares anuais. A Hershey que lidera o mercado de chocolates nos EUA, recentemente firmou um *Join Adventure* com a Pandurata Alimentos Ltda dona da Bauducco para investir no setor de chocolates do Brasil (AFP, 2010).

O país também trabalha paralelamente ao consórcio CIRAD na decodificação do genoma do cacau, das três variedades, em pesquisas que buscam “garantir o fornecimento de cacau para a indústria de chocolate americana” (AFP, 2010). A parceria acontece entre o Departamento de Agricultura Americano (USDA), a Mars e o grupo informático IBM. Enquanto o CIRAD decodificou a variedade Criollo, essa decodificou a sub variedade Martina 1-6, originária da República Dominicana. Outro aspecto interessante é que as pesquisas colocam as concorrentes Hershey e Mars em polos distintos cada uma participando de um grupo de pesquisa (AFP, 2010).

A Mars possui um centro de pesquisa em Barro Preto, no sul da Bahia, onde trabalha, além da decodificação do genoma, na busca da identificação de uma variedade que possua resistência, qualidade e alta produtividade, chegando a 900kg/ha. (Folha de São Paulo, 2012)

Nos EUA, além da Associação do Comércio de Cacao das Américas, a Associação da Confeitaria Nacional (NCA), por sua relevância, não pode deixar de ser mencionada. Ela foi criada em 1884 em Chicago por 69 empresas de confeitaria. É a mais antiga associação de confeitarias do mundo. Em 2008 fundaram o Conselho Nacional da Associação de Confeitarias que tem como objetivo passar informações sobre a história do chocolate para um melhor entendimento desse alimento. Promove e financia ações que ajudem a melhorar a imagem do chocolate na mídia, para os consumidores, e atua junto a congressos, agências governamentais e centros de pesquisas para atingir esse objetivo. Os membros permanentes do Conselho são as maiores empresas do ramo como: Mars, ADM Cocoa, Cargill, Nestle, Kraft Foods dentre outros. Seu atual presidente é o fundador da WCF, o que mostra a influencia da associação no mercado internacional (NCA, 2012).

## CAPITULO II - CACAU NO BRASIL

### 2.1 Estrutura de mercado

O cultivo de cacau no Brasil se dá principalmente no estado da Bahia seguido do Pará, Espírito Santo, Rondônia, Amazonas e Mato Grosso. Há ainda produção no Maranhão, Acre e Goiás, mas estes ainda em menor escala e importância principalmente por ainda não terem sedes da CEPLAC. O principal método de cultivo utilizado nas regiões são os sistemas agro-florestais que podem ser definidos como a prática que combina espécies florestais com culturas agrícolas contribuindo para a sustentabilidade da Mata Atlântica e floresta amazônica (CEPLAC, 2008).

Abaixo, seguem números do Banco de dados Sidra do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2011), onde se pode observar que a Bahia vem em primeiro lugar em quantidade de produção, embora os estados da região Amazônica (Amazonas, Pará e Rondônia) possuam um aproveitamento superior por hectare. Isso ocorre por diversos fatores como: solos mais ricos, terra roxa, pequenas fazendas que facilitam o manejo, amêndoas mais resistentes a pragas e doenças. Outro ponto a ser observado na Tabela 4 é o preço inferior no Amazonas e Mato Grosso consequência, provavelmente, da baixa produção, que diminui o poder de barganha dos produtores e da dificuldade de acesso, devido à precariedade de estradas.

TABELA 4: Produção de cacau nos estados e Brasil.

Local	Cacau (Toneladas)	% sob o total	Cacau área plantada (hectares)	Cacau área colhida (hectares)	Cacau (Quilogramas por hectare)	Preço (real/kg de amêndoa)
<b>Bahia</b>	154.634	62%	542.550	524.877	295	4,47
<b>Pará</b>	63.739	26%	84.866	84.866	751	3,77
<b>Rondônia</b>	17.486	7%	39.714	28.891	605	4,55
<b>Espírito Santo</b>	8.099	3%	23.278	22.035	368	3,77
<b>Amazonas</b>	3.520	1,5%	10.056	7.838	605	2,90
<b>Mato Grosso</b>	687	0,5%	1.496	1.354	507	3,30
<b>Total Brasil</b>	<b>248.165</b>	<b>100%</b>	<b>701.960</b>	<b>669.861</b>	<b>370</b>	

Fonte: Elaboração própria de acordo com os dados coletados no Sidra/ IBGE, 2011

A estrutura de mercado no Brasil começa com os produtores, que negociam seus produtos diretamente com as transformadoras ou os vendem para os intermediários que, por sua vez, os compram de vários fazendeiros e revendem para as processadoras. Estas transformam o cacau nos subprodutos e vendem para as chocolateiras. Em todas as etapas, tem parte da produção que é importada ou exportada (CEPLAC, 2008).

Portanto a cadeia se estrutura da seguinte forma no Brasil: (1) produtores localizados nos 6 estados mencionados acima, (2) as processadoras localizadas no sul da Bahia e no estado de São Paulo (3) indústrias chocolateiras aglomeradas no sul e sudeste, (4) exportação/importação, (5) outras entidades.

Hoje são verificadas algumas ações para modificar esse cenário: a primeira, é o esforço dos estados produtores no sentido de verticalizar a cadeia produtiva instalando indústrias de chocolate com o objetivo de agregar mais valor ao produto, são exemplos disso a fábrica de chocolate da COOPATRANS (Cooperativa Agroindustrial da Transamazonica) no estado do Pará e COOAFBA (Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Almada e Adjacências) na Bahia e mais recentemente a Cooper APC que ainda está em período experimental, também na Bahia. A segunda, é a entrada das indústrias de cosmético no final da cadeia - no Brasil, esse setor está marcado pela processadora inglesa Croda que compra as amêndoas da cooperativa Cabruca na Bahia e vende a manteiga de cacau para a empresa Natura cosméticos AS, para linha EKOS. Há também, nesse ramo, a empresa de cosméticos Surya Brasil Ltda americana presente em vários países do mundo que compra cacau da Amazônia para sua linha “Amazônia Preciosa” (ENGEMA, 2009).

### **2.1.2 Produtores**

Os produtores estão organizados em diversas associações e cooperativas. As mencionadas nos questionários realizados nesse trabalho foram:



- **Bahia:** Associação dos Produtores de Cacau (APC) - <http://www.apcacau.org> - , Associação dos Gestores de Ibirataia, Ipiaú e Região (AGIIR) e Cooperativa de Produtores Orgânicos do Sul da Bahia (CABRUCA) - [www.cabruca.com.br](http://www.cabruca.com.br) - que agrega mais de 30 cooperativas menores na Bahia.
- **Rondônia:** Associação dos Cacaucultores de Ouro Preto do Oeste-RO (ASCACAU), essa não mais em funcionamento e Cooperativa de Produtores de Leite de Buritis-RO (COOPLAB) que apesar de ter começado com produtores de leite hoje tem em sua maioria produtores de cacau e, em parceria com a prefeitura, estão em processo de aquisição de uma indústria de chocolate.
- **Mato Grosso:** Não há relatos.
- **Espírito Santo:** Associação dos Cacaucultores de Linhares (ACAL).
- **Pará:** Cooperativas de orgânicos do Pará (em número de 6: Copops, Copoam, Copoxim, Copotran, Copobom, Coopcao) e Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu (CAMTA) - <http://www.camta.com.br>.
- **Amazonas:** Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba (APRUBU) e Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus (COOPERAR) no estado do Amazonas.

### 2.1.3 Processadoras

As processadoras estão localizadas no sul da Bahia onde há o maior volume de produção com exceção da também única nacional, a Indeca – Indústria e Comércio de cacau Ltda, que está localizada em São Paulo. Abaixo segue a Figura 6 que indica a quantidade de

processamento de cacau e a nacionalidade de cada uma:

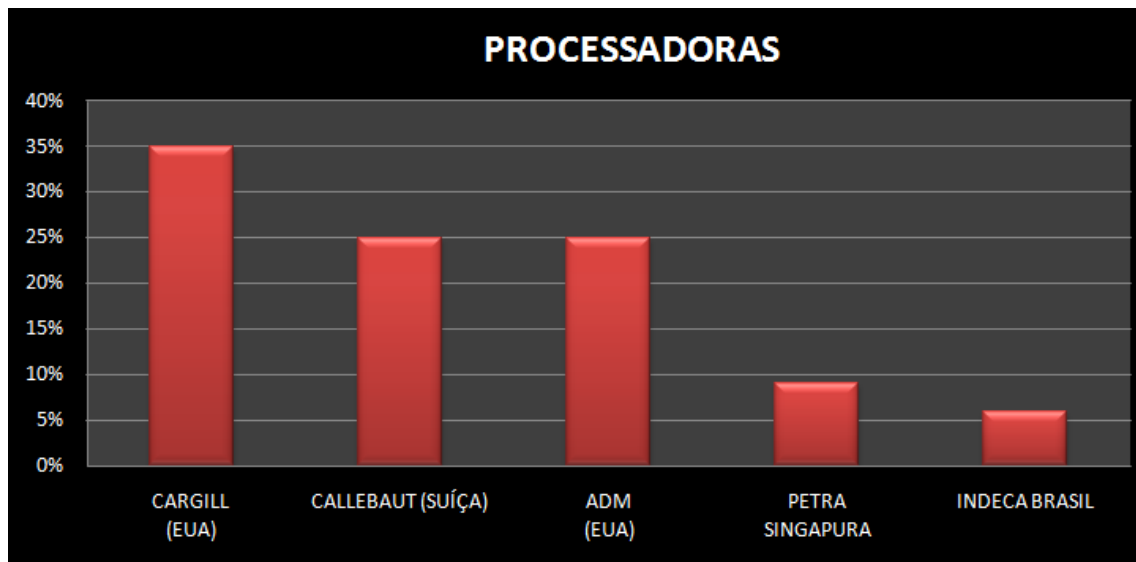


Figura 6: Processadoras no Brasil  
Fonte: CEPLAC, 2007; Elaboração própria

As processadoras estão agrupadas na Associação da Indústria Produtora de Cacau (AIPC). Abaixo segue as especificações de cada uma (INDECA, 2012).

### **Indeca – Indústria e Comércio de Cacau Ltda**

Única empresa brasileira no setor atua no mercado desde 1969, localizada estrategicamente na grande São Paulo, onde há a mais moderna infraestrutura viária do país e o maior porto da América Latina que podem ser acessados pelo Rodoanel (SP-21), ligando os mercados internos e externos aos produtos Indeca (INDECA, 2012).

### **Cargill Brasil**

A Cargill é uma empresa americana que está no Brasil desde 1965. Atualmente, está entre as maiores indústrias de alimentos sendo uma das 15 maiores empresas do País, e também a principal exportadora de soja do Brasil e a maior processadora de cacau da América Latina. Sua sede é em São Paulo (SP), mas possui unidades industriais, armazéns, escritórios e terminais portuários em cerca de 120 municípios, onde trabalham aproximadamente 6 mil

funcionários. A unidade processadora de cacau está localizada no sul da Bahia pela proximidade com as fazendas produtoras (CARGILL, 2012).

### **Barry Callebaut Brasil Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda**

Empresa suíça líder mundial na fabricação de produtos de cacau e chocolate há mais de 150 anos, abriu a primeira fábrica da empresa na América Latina em 2010 de produtos de chocolate ao leite, amargo e branco bem como compostos para clientes industriais e artesanais, entretanto nenhum produto para o consumidor final. Possui fábrica de chocolates voltado para o mercado *gourmet* em Extrema MG onde fica perto dos seus principais clientes como a Kopenhagen e Bauducco e beneficiadora de cacau em Ilhéus/BA desde 1999. Atualmente a empresa opera 9 fábricas de cacau e chocolate nas Américas (BARRY CALLEBAUT, 2012).

### **Archer Daniels Midland Company - ADM**

Empresa americana espalhada por todo o mundo e atuante no país desde 1997. A empresa não entra na produção de chocolate, é especializada no processamento de grãos em geral, como milho e soja. No Brasil possui beneficiadora instalada no sul da Bahia processando o cacau produzido na região (ADM, 2012).

### **Petra Foods Ltd**

É uma empresa asiática, com sede em Singapura, que possui subsidiária no Brasil desde 2003, a Delfi Cacau. Localizada no sul da Bahia possui acordos de fornecimento com a Nestlé, atualmente a gerente geral do Brasil é também a presidente da Associação da Indústria Produtora de Cacau (AIPC) (PETRA FOODS, 2012).

### 2.1.4 Chocolate

Historicamente o Brasil deu início à produção de chocolate no final do século XIX, trazidos por imigrantes europeus. A Neugebauer, a primeira fábrica, foi fundada em 1891 por alemães, posteriormente a Lacta por suíços, a Kopenhagen por Letões e a Garoto também por alemães em 1929. O consumo do produto por brasileiros começou a crescer após a campanha da Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB) com parceria do governo e empresas de chocolate que durou de 1973 a 1983 que tinha o objetivo de promover o chocolate no país (ABICAB, 2012).

Atualmente, o Brasil não possui nenhuma empresa nacional de porte global, mas existem diversas transnacionais sediadas no país e várias nacionais de grande, médio e pequeno porte em seu território fazendo com que o país fique na terceira posição como maior produtor de balas confeitos e chocolate. É um mercado bastante concentrado, como mostra a figura 7:

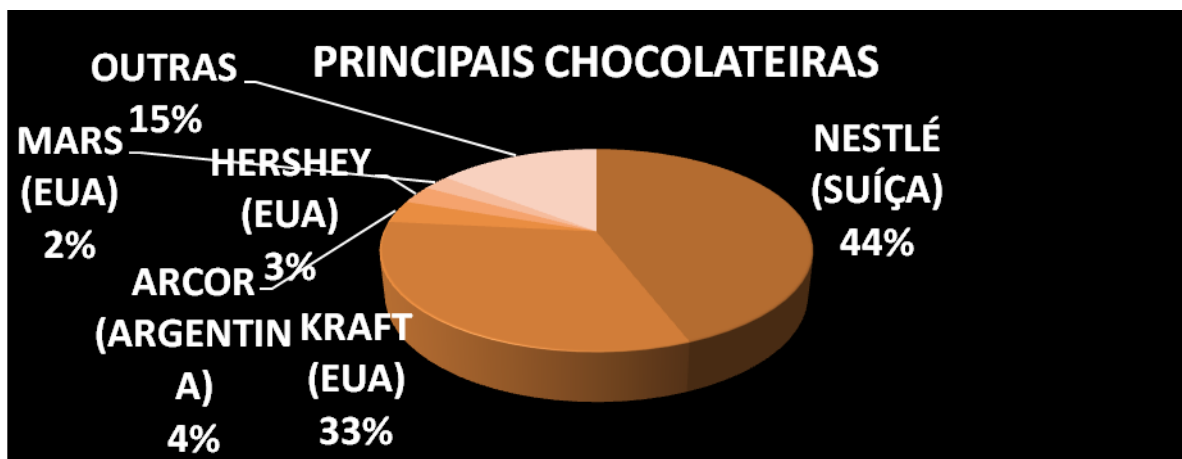


Figura 7: Indústrias de chocolate no Brasil  
Fonte: Euromonitor, 2010. Elaboração própria.

Como se observa não há empresas brasileiras com fatias significativas no ramo. A força da Nestlé e Kraft no Brasil tem relação com a compra das marcas nacionais Garoto e Lacta respectivamente que possuíam a preferência dos consumidores (ABICAB, 2012).

As indústrias de chocolate estão organizadas sob a ABICAB (são 42 empresas associadas no setor chocolate e cacau), somado a estas estão as associações que atuam regionalmente

como o Sindicato das Indústrias de Chocolate e Balas de São Paulo, do Paraná e de Erechim - Rio Grande do Sul, a Associação da Indústria de chocolate de Gramado- RS e os fornecedores de porte do setor. Com isso, a ABICAB representa 96% do mercado de chocolates (ABICAB, 2012).

Segundo dados da ABICAB, o Brasil produziu 710 mil toneladas de chocolate em 2011 com aumento de 9,5% em relação ao ano anterior. Sendo o 4º maior produtor mundial, atrás dos EUA, Alemanha e UK. O consumo aparente também apresenta crescimento: de 2006 a 2011 o aumento foi 6% chegando neste último a 631 mil toneladas por ano (ABICAB, 2011).

O estudo da Euromonitor (2012) revelou que o Brasil registra uma média de crescimento de 3,6% anuais enquanto que a média mundial é de apenas 2% indicando que o país deve assumir a vice-liderança no segmento de chocolate balas e amendoins até 2016 ficando atrás somente dos EUA.

No Brasil quem regulamenta os padrões mínimos de qualidade do chocolate é a Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que define o produto, na Resolução RDC nº264 de 22 de Setembro de 2005, como:

“Produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.” (BRASIL, 2005)

E chocolate branco como:

“Produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20 % (g/100 g) de sólidos totais de manteiga de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.” (BRASIL, 2005)

Dentre as indústrias chocolateiras nacionais, que possuem mais destaque: Grupo CRM, I.B.A.C-Indústria Brasileira de Alimentos e Chocolates Ltda, cujo nome fantasia é Cacau Show, Harald e Vonpar S.A

### **Grupo CRM Indústria e Comércio de Alimentos Ltda**

O grupo começou com a Kopenhagen, fundada em 1928 em São Paulo por imigrantes europeus, hoje a marca possui 283 lojas no Brasil e uma lista de 300 produtos entre chocolates, balas, sorvetes e bebidas voltadas para o público classe A. Detentora da Brasil Cacau, fundada em 2009 voltada para o público B e C com a finalidade de concorrer com a Cacau Show. E da Dan Top, comprada em 2007, linha de *marshmallows* com cobertura de chocolate voltada para as classes C e D. O complexo fabril está localizada na cidade de Extrema em Minas Gerais (KOPENHAGEN, 2012).

### **Cacau Show**

Empresa, também paulista, criada em 1988, hoje possui 1000 lojas espalhadas por todo o país com chocolates voltados para o público A, B e C (CACAU SHOW, 2012).

### **Harald**

Empresa nascida na cidade de Porto Alegre no Rio Grande do sul, cujo fundador pertence à família Neugebauer, hoje localizada em São Paulo produz 90 mil toneladas de chocolate por ano atuando tanto no mercado de coberturas, onde é líder nacional, como no de chocolate exportando para mais de 30 países (HARALD, 2012).

Dentre suas marcas de chocolate, há a linha Melken Unique, que são produtos *Gourmet*, com alto teor de cacau. O “Melken Unique Origem Bahia” tem 70% de cacau e é produzido com as amêndoas da fazenda de João Tavares em Ilhéus Bahia. Em 2010 ganhou prêmio de

melhor chocolate da América Latina no Salão do Chocolate que ocorreu em Paris. Há também “Melken Unique Origem Amazônia 70%” (HARALD, 2012).

### **Vonpar SA**

Empresa gaúcha que controla além de outras marcas a Neugebauer, primeira fábrica de chocolate do Brasil. Nos últimos dois anos a marca faturou 100 milhões de reais (VONPAR, 2012).

### **OUTRAS**

Além dessas 4 há inúmeras empresas de menor porte, de confecção mais artesanal, concentradas principalmente na região sul e sudeste, e em menor número nas regiões produtoras (ABICAB, 2012).

A Bhering, uma das primeiras fábricas do Brasil ganhou prêmios no final do século retrasado e início do passado como o “Diploma de Honra na Exposição de Turim”. Hoje a antiga fábrica, localizada na zona portuária do Rio de Janeiro se transformou num centro de arte e a marca é gerida pelo grupo Graal (GRAAL, 2012).

Em Gramado, no Rio Grande do Sul, há grande concentração de chocolateiras artesanais o que proporcionou fama ao local originando inclusive o Festival de Chocolate de Gramado, a Chocofest que acontece todos os anos no feriado da Páscoa e completou a 17ª edição em 2012.

Dentre o mercado *Gourmet* destaca-se a **Aquim** localizada no Rio de Janeiro, produz chocolates voltados para o público AA, onde utiliza amêndoas selecionadas que passam por processos de fermentação extremamente controlados (AQUIM, 2012).

A **Nugali**, empresa brasileira localizada no estado de Santa Catarina fabricante de chocolate *gourmet*, umas das únicas marcas que fabrica o seu próprio chocolate, das

amêndoas até as barras assim como os mais finos chocolates belgas e suíços (NUGALI, 2012).

Nugali e Aquim utilizam o cacau premiado de João Tavares do sul da Bahia.

**Amma** uma das maiores empresas de chocolate artesanal do Brasil possui suas próprias fazendas no sul da Bahia, onde o cacau é produzido de maneira sustentável. A AMMA nasceu da sociedade do cacauicultor brasileiro Diego Badaró, que produzia cacau orgânico, e do empresário Frederick Shilling, dono da Dagoba Organic Chocolate, uma das maiores fábricas de chocolate orgânico dos Estados Unidos. Integram o livro de Sarah Jane Evans<sup>4</sup> que lista os melhores chocolates *gourmets* do mundo (AMMA, 2012).

A título de exemplo segue alguns nomes de empresas regionais voltadas para o chocolate *gourmet*: **Caracol Chocolates** (de Gramado/RS), **ICAB** (Curitiba/PR), **Laje do Douro** (Bahia), **Doce Beijo**, **Alpen Chocolates** (Joinville/Blumenau, SC) e **Amazônia Cacau** (Pará) que utiliza a produção do estado, para produzir bombons de diversos sabores principalmente frutas típicas da região.

### 2.1.5 Exportação e Importação

A última parte da estrutura do mercado brasileiro concerne na exportação e importação das amêndoas, subprodutos e do chocolate. No porto, as amêndoas devem ser classificadas para poderem ser exportadas e as que aqui chegam também passam por essa mesma classificação. O MAPA é responsável por isso através da Instrução Normativa 38/2008 (BRASIL, 2008), Anexo 2, que estabelece os padrões de qualidade com base nas normas internacionais.

Caso o produto tenha produção orgânica, ele deve passar pelas certificadoras credenciadas pelo MAPA para adquirirem o selo de certificação e terem seus nomes acrescidos no Cadastro

---

<sup>4</sup> Escritora inglesa especializada em literatura gastronômica. Fundadora da Academia do chocolate em Londres.



Nacional de Produtores Orgânicos. No caso de exportação é necessário que estejam credenciadas também perante IFOAM para que o certificado tenha validade internacional. Essas empresas utilizam os critérios e procedimentos reconhecidos internacionalmente para organismos de avaliação de conformidade acrescidos dos requisitos técnicos estabelecidos pela legislação brasileira. No Brasil existem cinco empresas certificadoras: Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR), Inspeções e Certificações Agropecuárias e Alimentícias (IBD), ECOCERT Brasil, Institute of Market Ecology filial do Brasil e Agricontrol LTDA. (MAPA, 2012).

De acordo com as informações do banco de dados Alice Web do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comercio Exterior (MDIC), de janeiro a Janeiro de 2011/2012, segue a quantidade em kg de importação e exportação brasileira para cacau, subprodutos e chocolates na Tabela 5.

TABELA 5: Exportação/Importação cacau, subprodutos e chocolate no Brasil.

<b>Produto/(classificação)<sup>5</sup></b>	<b>EXPORTAÇÃO (kg)</b>	<b>IMPORTAÇÃO (kg)</b>
<b>Cacau em grão (1801)</b>	738.990	47.788.345
<b>Massa de cacau (1803)</b>	8.900.775	586.550
<b>Manteiga de cacau (1804)</b>	23.994.287	82.370
<b>Cacau em pó (1805)</b>	32.763.066	11.726.976
<b>Chocolate (1806)</b>	3.777.821	5.729.751

Fonte: Elaboração própria de acordo com os dados coletados no Alice WEB

Atualmente a produção de amêndoas do Brasil está voltada para o abastecimento das processadoras localizadas em Ilhéus que possuem grande capacidade de moagem (250 mil ton/ano) e, por isso, não só consomem a produção interna como também importam do exterior, África principalmente, para suprir a demanda. Por conta disso, o Brasil passou a aparecer como país exportador de subprodutos como massa e manteiga de cacau. Isso pode

<sup>5</sup> Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)

ser observado na Tabela 5 que mostra que o Brasil importa mais amêndoas e chocolate do que exporta e o contrário acontece com os subprodutos.

O Brasil tem o objetivo de ser autossuficiente em cacau até 2017, para isso a CEPLAC, vem atuando junto aos projetos de pesquisa estrangeiros de decodificação do genoma para que se encontre uma variedade mais resistente e produtiva, além de boa qualidade para a indústria do chocolate (Folha de São Paulo, 2012).

### **2.1.6 Outras Entidades Participantes da Cadeia Produtiva**

Para concluir a cadeia produtiva brasileira não se pode deixar de mencionar as diversas entidades que apoiam e fomentam o setor. Elas são desde órgãos do governo como MAPA, universidades e centros de pesquisas, até organizações não governamentais. Abaixo segue a lista das que se mostraram mais relevantes no estudo.

#### **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)**

Órgão executivo do governo no âmbito da União responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo a agricultura. Atua através de estruturas descentralizadas como a CEPLAC, do seu centro de pesquisa CEPEC, das Superintendências Federais de Agricultura (SFA), EMBRAPA e CONAB. A CEPLAC com auxílio do seu centro de pesquisas CEPEC atua promovendo a competitividade e a sustentabilidade da cadeia do cacau, EMBRAPA atua viabilizando soluções de pesquisa e inovação e a CONAB realiza estudos estatísticos relacionados a safras, preços, expectativa de colheita, entre outros (MAPA, 2012).

#### **Câmara Setorial do Cacau**

Criada, em 2004, pelo Ministro da Agricultura Roberto Rodrigues, tem como atual presidente Durval Libânio, também secretário executivo do Instituto Cabruca e membros dos seguintes entes: Associação dos Cacaicultores de Linhares - ACAL, Associação da Indústria

Processadora de Cacau - AIPC, Associação dos Produtores de Cacau - APC, Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural - ASBRAER, Banco da Amazônia S.A – BASA, Banco do Nordeste do Brasil S/A – BNB, Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, CEPLAC, Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB. A câmara tem a função de formular propostas de políticas públicas para o setor com a representação de todos os elos da cadeia produtiva, objetivando a defesa dos seus interesses e da sociedade, com a participação do governo. Possui 7 grupos temáticos: (1) Institucionalização da CEPLAC, (2) Caracterização e equacionamento das dívidas, (3) Agroecologia e Meio ambiente, (4) Agroindustrialização do cacau/ Verticalização da cadeia (5) Organização do Produtor, (6) Sistemas Florestais renováveis, (7) Comercialização e Regulamentação do Cacau. Há nos estados do Pará e Bahia as câmaras setoriais estaduais (Câmara Setorial do Cacau, 2012).

Para coordenar melhor as ações e atingir seus objetivos foi elaborada em 2011 a **Agenda Estratégica do Cacau** que traça planos e diretrizes divididos em 11 temas principais para promover a cadeia produtiva de 2010 a 2015, entre elas a promoção da Indicação Geográfica. O Grupo de trabalho envolve 9 pessoas dentre representantes da CEPLAC (Manfred Muller, Antonio Cesar Costa, Fernando Mendes) Instituto Cabruca (Durval Líbano, Fausto Pinheiro) UESC, Universidade Estadual de Santa Cruz, (Monica Pires, Katianny Gomes) e FAEB, Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia, (Guilherme Moura) e APC (Henrique Almeida).

### **Secretarias Estaduais de Agricultura e Fazenda**

SEAGRI – Secretaria estadual de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária ligada ao governo do estadual, tem como objetivo formular e executar a política de desenvolvimento da agropecuária, abastecimento, cooperativismo e reforma agrária. Firmando-se a missão de

construir uma relação dinâmica com todas as esferas do processo produtivo, sejam agentes oficiais ou privados, para garantir a prosperidade da agricultura (SEAGRI, 2012).

EMATER - Secretaria de Agricultura e Pecuária do Estado, responsável pela assistência técnica e extensão rural dos entes federativos (EMATER, 2012).

SEFAZ – Secretaria estadual da Fazenda tem a missão de prover e administrar os recursos financeiros para viabilizar as políticas públicas do Estado (SEFAZ, 2012).

### **Centros de pesquisa**

Institutos de Tecnologia de Alimentos - Centros de pesquisa ligados à secretaria estadual de agricultura como a ITAL em São Paulo, ou as Universidades como a ICTAL no Rio Grande do Sul desenvolvem estudos na área de alimentos com objetivos de: (1) contribuir para otimização no processo, (2) formação de mão de obra, (3) contribuir para a definição de políticas públicas com o estabelecimento de padrões e normas técnicas.

Fundações de Amparo à Pesquisa (Fapesp, Fapesb, etc) - fundações estaduais ligadas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia estaduais que promovem pesquisa científica e tecnológica por meio de bolsas e auxílios. As Pesquisas que contemplam todas as áreas do conhecimento: Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Engenharias, Ciências Agrárias, Ciências Sociais Aplicadas, Ciência Humanas, Linguística, Letras e Artes (FAPESP, FAPESB, 2012).

Universidades – federais ou estaduais - atuam formando mão de obra qualificada e possuem atividade de pesquisa em todas as áreas auxiliando no desenvolvimento do setor.

Institutos Federais - Como o IF Baiano que proporcionou a obtenção de incentivos para a estruturação da IG na Bahia.

**Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (IMAFLORA)**

É uma organização brasileira, sem fins lucrativos, criada em 1995 para promover a conservação e o uso sustentável dos recursos naturais e para gerar benefícios sociais nos setores florestal e agrícola (IMAFLORA, 2012).

O Instituto é referência na avaliação de empreendimentos para certificação florestal e agrícola no Brasil e realiza ainda trabalhos de treinamento, incentivo a políticas públicas e ao consumo responsável. O Imafloira atua nas seguintes frentes: certificação socioambiental, mobilização e qualificação e políticas de interesse público. Participa do projeto de estruturação de IG no sul da Bahia (IMAFLORA, 2012).

**Paraestatais (SENAR, SEBRAE)**

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas empresas é uma entidade sem fins lucrativos criada em 1972. Tem por missão promover a competitividade e o desenvolvimento sustentável dos empreendimentos de micro e pequeno porte. Atualmente está investindo em processos de implantação de Indicação Geográfica em todo o país (SEBRAE, 2012).

SENAR - É uma Instituição de direito privado, paraestatal, mantida com recursos provenientes da contribuição compulsória sobre a comercialização de produtos agrossilvipastoris vinculada à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil.

### **Instituto Biofábrica do Cacau (IBC)**

O Instituto Biofábrica de Cacau é uma organização Social vinculada ao governo do Estado da Bahia. Tem como um de seus objetivos a produção de mudas clonais. Localizado no povoado de Banco do Pedro, o mais populoso do município de Ilhéus, é responsável pela multiplicação de clones resistentes a doença conhecida como vassoura-de-bruxa. Possui a maior área de viveiro em campo aberto do mundo. São 40 mil metros com capacidade de armazenar 4.8 milhões de plantas. No local está instalado um dos mais modernos laboratórios de micropropagação do Brasil. O instituto possui 210 colaboradores em seu quadro, é o maior empregador da zona rural ilheense. Apesar de estadual contribui para a produção cacaueira como um todo. Tem como diretor geral o produtor Henrique Almeida dono de fazenda cacaueira na região de Ilhéus. Atualmente o Ministério da Ciência e Tecnologia estão implantando uma rede com as Biofábricas de todo o país proporcionando a integração entre elas e financiamento da FINEP (financiadora de estudos e projetos do governo federal) (IBCa, 2012).

### **Indústria Brasileira de Cacau (IBC)**

A IBC fundada em 2003, localizada em São Paulo foi idealizada para atuar no ramo do cacau com autonomia no processamento da amêndoa até seus subprodutos. Têm o objetivo de aproximar a cadeia produtiva brasileira aos fabricantes de produtos finais sempre preservando as prerrogativas da sustentabilidade, certificados de origem e comércio justo. Hoje participa da estruturação da IG do sul da Bahia (IBCb, 2012).

## **2.2 A Produção no Brasil**

**2.2.1 Região Amazônica** - Norte e Centro oeste - Pará, Rondônia, Amazonas e Mato Grosso.

Oficialmente, o cultivo do cacau começou no Brasil em 1679, através da Carta Régia que autorizava os colonizadores a plantá-lo em suas terras (CEPLAC, 1990).

A área de cultivo da região norte e centro-oeste se dá nas áreas da floresta amazônica de onde são originárias. O cultivo de cacau nessa região sempre possuiu, por isso, características extrativistas com uma forma rudimentar de exploração (CEPLAC, 1990).

Está situada em dois locais: na área de várzea e em terra firme. A primeira é a mais utilizada e onde concentram a maior parte do cultivo. Isso acontece por dois fatores: solo mais rico que proporciona uma qualidade superior ao fruto e facilidade de acesso pela proximidade com o rio. Ocorre no estado do Pará, nas regiões das ilhas e na maior parte do Amazonas. No início, a produção era incentivada principalmente pelos jesuítas que junto com outros missionários contribuíam para a aglomeração e nascimento de povoados. Após a expulsão destes e o início do ciclo da borracha o cultivo do cacau teve grande queda embora continuado a existir (MONTE, 2007).

A baixa produção começou a se modificar em 1965, com a chegada de programas de incentivos do governo à região, como a CEPLAC, agência executiva ligada ao MAPA, que em 1970 começou a plantar os primeiros cacauzeiros. Após essa iniciativa, em 1976, houve o estabelecimento do Programa de Diretrizes para Expansão da Cacaucultura Nacional - PROCACAU, que objetivava a maximização da produção brasileira para elevá-la a um patamar de 700 mil toneladas de amêndoas secas/ano e garantir a consolidação do Brasil como principal produtor mundial. Programas de apoio ao crédito rural especialmente o PROTERRA e POLOAMAZONIA e por último o aparecimento dos Fundos Constitucionais de Financiamento que elevaram a produção de cacau em toda a região amazônica (NETO, 2001).

A CEPLAC possui um programa de desenvolvimento sustentado na Amazônia com uma estrutura operacional que contempla, para o leste amazônico, a Superintendência Regional da Amazônia Oriental (SUPOR), com sede em Belém-PA e responsável pela coordenação das atividades dos polos cacaeiros situados nos estados do Pará e Mato Grosso. O oeste da região é de responsabilidade da Superintendência Regional da Amazônia Ocidental (SUPOC), com sede em Porto Velho-RO, e responsável pela coordenação das atividades dos polos cacaeiros situados nos estados de Rondônia e Amazonas (NETO, 2001).

Essas iniciativas foram importantes para o aumento da produção de cacau na região, mas até o ano de 2000 só atingiu os agricultores de terra firme. Isso porque somente nesse ano foi instituído o programa PRÓ-VÁRZEA que tinha o objetivo de regularizar esses produtores que não recebiam os benefícios devido a problemas legais relacionados ao cultivo em várzea que fazem parte da Área de Preservação Permanente (APPS), área com grandes restrições a atividades agropecuárias, e o fato das faixas que circulam rios federais serem de patrimônio da união. Após o programa houve esforços para manter a população ribeirinha nessas áreas (SILVA, 2009).

Outro ponto ambiental de relevância para o presente trabalho é o fato de que pelo Código Florestal Brasileiro, todo o bioma amazônico deve ter uma reserva legal de 80% contra 20% do resto do país com exceção do cerrado que possui reserva legal de 35%. Isso significa que 80% de toda propriedade rural nesses estados da região amazônica devem permanecer intactas o que traz como consequência uma das principais características do cultivo da região: áreas de cultivo pequenas e também um gargalo: expansão da cacauicultura. No entanto, o cacau, por ser um cultivo, com características preservacionistas integrante dos sistemas agroflorestais, é possível sua inclusão como espécie de composição da reserva legal, mas isso depende de políticas públicas locais que ainda não estão funcionando de forma satisfatória (MENDES, 2011).



Com todas essas ações, a produção do cacau amazônico ao longo dos anos cresceu e hoje o Pará e Rondônia aparecem como o segundo e terceiro estado de maior produção nacional respectivamente (MENDES, 2011).

No entanto a estrutura de mercado na região amazônica ainda é precária em relação ao estado da Bahia. Na região não há processadoras, a infraestrutura é ruim e os fazendeiros em sua maioria são de pequeno porte voltado para a cacauicultura semiextrativista de cacau silvestre sem os recursos dos grandes produtores da região baiana. Logo a produção é muito variável em termos de qualidade, pois não há saber técnico para manejo e beneficiamento e o escoamento ocorre de forma precária por rio ou por rodovias em condições ruins (MONTE, 2007).

O desafio portanto é aumentar ainda mais a produção para que haja interesse das processadoras na região através de pesquisa em variedades clonais mais resistentes e produtivos e consequente investimento em infraestrutura no local (MENDES, 2011).

### **2.2.1.1Pará:**

O estado possui uma área plantada em torno de 110 mil hectares com cerca de 15 mil produtores. Em 2011 a safra foi superior a 60 mil toneladas o que assegurou arrecadação anual de Imposto de Circulação de Mercadoria e Serviços (ICMS) na ordem de R\$ 30 milhões, a partir do valor da produção dessa atividade que ultrapassou R\$ 300 milhões. A cacauicultura é dada principalmente por pequenos produtores, em solos de alta e média fertilidade com produtividade média que diverge entre de 751kg/ha (dados IBGE, 2011) e 850kg/ha (CEPLAC, 2010), considerada uma das mais competitivas do mundo. O custo de produção (US\$ 800,00/t) também é baixo em relação às lavouras da Bahia e Espírito Santo (MENDES, 2011).

Existem três principais Pólos de cultivo no estado do Pará, segundo MENDES (2011):

1. Polo Transamazônica:

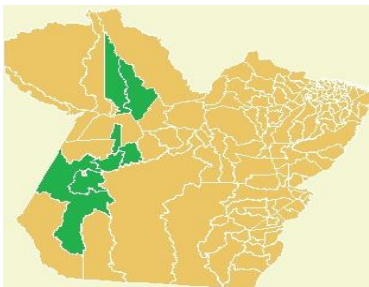


Fonte: MENDES, 2011

Figura 8: Mapa do pólo transamazônica

Localizado na parte central do estado é o principal polo produtor, com quase 7 mil produtores, sendo o município de Medicilândia o mais importante responsável por quase 60% do total produzido na região que em 2011 foi de 47 mil toneladas segundo a CEPLAC (MENDES, 2011). O principal problema de Medicilândia é a dependência da rodovia transamazônica para o escoamento do cacau, rodovia essa que se apresenta em péssimo estado com trechos não asfaltados (MENDES, 2011).

2. Polo Médio Amazonas:

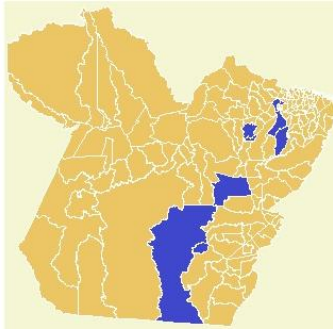


Fonte: MENDES, 2011

Figura 9: Mapa do polo Médio Amazonas

Localizado na porção oeste do estado, com 2500 produtores, é um polo com potencial de crescimento pela maior facilidade escoação devido à proximidade com o Rio Amazonas e afluentes. Segundo estimativa da CEPLAC, a quantidade de produção em 2011 na região foi de 6 mil toneladas (MENDES, 2011).

### 3. Polo Bragantina:



Fonte: MENDES, 2011. Figura 10: Mapa do pólo Bragantina

Localizada na parte mais a nordeste e na região das ilhas, possui nos municípios de Tucumã e São Felix, terrenos de alta fertilidade e por isso grande potencial de crescimento de produção. Possui aproximadamente 4200 agricultores e pela estimativa da CEPLAC em 2011 produziu cerca de 9 mil toneladas de cacau (MENDES, 2011). Nesse polo é onde está localizado a CAMTA, cooperativa localizada no município de Tomé-Açu que teve seu cacau C-27 premiado no Salão do chocolate em Paris 2010, evento que ocorre anualmente com o objetivo de promover cacau de qualidade diferenciada. Essa cooperativa também trabalha em parceria com a Natura, na linha Ekos (CAMTA, 2012).

#### **2.2.1.2 Rondônia**

O cultivo se dá ao longo da rodovia BR 364 que abrange um total de 31 municípios indicados no mapa abaixo. É o terceiro estado em produção e aquele com maior possibilidade de crescimento por ter mais áreas disponíveis. Principal município: Ouro Preto D'Oeste (NETO, 2001).

Segundo informações do fiscal agropecuário, Paulo Gil Gonçalves de Matos, ocupa uma área de aproximadamente 40.700 he sendo 30.240 he em produção e 10.520 hectares em desenvolvimento. Esses 40.700 he estão distribuídos em aproximadamente 9.900 produtores rurais sendo 95,0% de pequenos produtores familiares, tendo por base uma área de 4,5 hectares por família. Uma produção (2011/2012) em torno de 16.450 toneladas de amêndoas

de cacau seco, com uma produtividade média em torno de 540 kg/ha. O cultivo do cacau em Rondônia é feito através de uma seleção de variedades híbridas, compostas, modo geral, de 10 a 15 cruzamentos para as condições ecológicas de Rondônia, que permite definir os materiais genéticos com melhor desempenho produtivo, precocidade e tolerância a vassoura de bruxa. Os plantios dos cacauzeiros são feitos em Sistemas Agroflorestais – SAFs, e são utilizados os seguintes modelos: 1) cacauzeiros e essências florestais; 2) cacauzeiros, essências florestais e pupunheiras, em renques; 3) cacauzeiros, essências florestais e cafeeiras, em renques e 4) cacauzeiros, essências florestais e teca, em renques. E são definidos diversos aspectos agrônômicos de interesse para implantação e manejo dos referidos SAFs, como também níveis de produtividade para as espécies consortes. O escoamento ocorre principalmente pela rodovia transamazônica, BR 364 e hidrovia do Rio Madeira. As duas primeiras estão em péssimo estado de conservação com trechos não asfaltados.



Fonte: NETO, 2001

Figura 11: Mapa Rondônia

### 2.2.1.3 Amazonas:

Quinto estado em produção com cerca de 706 famílias envolvidas no cultivo. Segundo Valdenor Pontes Cardoso, gerente de desenvolvimento da região cacauzeira no estado do Amazonas, da CEPLAC, indicou no questionário em anexo que a região trabalha a produção de cacau com dois agroecossistemas: 1) Cacau em Sistemas Agroflorestais (SAFs), 2) Manejo Sustentado de Cacau Silvestre com ocorrência nas várzeas dos rios de águas barrentas.

No primeiro, o SAF, nos espaçamentos entre as espécies permanentes, florestais e frutíferas, faz-se o cultivo de espécies temporárias e semipermanentes: como a pimenta de cheiro, o feijão, macaxeira, maracujá, mamão, e banana. E as espécies permanentes que participam do SAF: cacau, graviola, açai, taperebá, café, andiroba, copaíba, e teca, dentre outras.

No segundo, manejo sustentado do cacau silvestre, consiste em se fazer poda de arejamento, de retirada de vassoura de bruxa e de arquitetura, objetivando aumentar a produção e a produtividade dos cacauais silvestres.

Predomina o cacau de várzea e a agricultura familiar com 90% das fazendas com área inferior a 10 hectares (BRITO, 2003). Os municípios produtores são: Manaus, Manacapuru, Careiro da Várzea, Itacoatiara, Silves, Itapiranga, São Sebastião do Uatumã, Urucurituba, Urucará, Apuí, Manicoré e Novo Aripuanã. A produção se dá principalmente no município de Urucurituba, cacau de várzea, com 80% da produção do estado (NETO, 2001). O cacau dessa região é comprado por intermediários que compram de cada produtor individualmente e escoado por rio em embarcações precárias até a cidade de Itacoatiara onde são vendidos internamente ou exportados. Além disso, a região conta com uma infraestrutura bastante precária onde não há controle de qualidade, classificação de amêndoas, instalações para armazenagem e manejo inadequado no transporte. A falta de associações e cooperativas que vendam a produção dos produtores em conjunto somada à baixa infraestrutura leva a redução dos preços indicados pela CEPLAC reduzindo o lucro dos agricultores (SILVA, 2009).

#### **2.2.1.4 Mato Grosso:**

Produção se dá em 8 municípios e tem aproximadamente 248 agricultores: Alta Floresta, Paranaíta, Carlinda, Nova Bandeirante, Novo Mundo, Apiacá, Terra Nova do Norte e Nova Guarita (NETO, 2001). Segundo Fernando César Oliveira da Silva, gerente da CEPLAC no estado, o plantio é feito com material seminal híbrido, nos moldes recomendados pela

CEPLAC e o beneficiamento é feito segundo a recomendação do Sistema de Produção de Cacau para Amazônia, resultando em um produto de qualidade altamente variável e sem uma preocupação sistemática com parâmetros qualitativos por parte dos produtores. O escoamento ocorre principalmente pela rodovia BR 364. Os SAF's ainda não chegaram a região devido a falta de incentivo do governo, segundo o gerente.

A região amazônica composta por esses quatro estados possuem características semelhantes em relação à cadeia produtiva do cacau que está representada no quadro abaixo, segundo estudo da SUFRAMA- Superintendência da zona franca de Manaus em 2003:

QUADRO 1: Características da produção cacauceira na região Amazônica

<b>REGIÃO AMAZONICA</b>	
<b>ASPECTOS POSITIVOS</b>	<b>ASPECTOS NEGATIVOS</b>
Disponibilidade de área para cultivo principalmente em Rondônia	Ausência de processadoras na região e empresas de defensivos
Solos férteis, como os de várzea e terra roxa. Sistemas agro-florestais. Método de cultivo sustentável congruente com os esforços do Governo Federal para conter o desmatamento na região.	Ausência de planos estratégicos de gestão e <i>marketing</i>
Qualidade do produto relacionada ao solos da área de várzea. Estudos da CEPLAC comprovam maior ponto de fusão da manteiga de cacau.	Baixa tecnologia e técnicas de cultivo que permanecem praticamente inalteradas há 400 anos
Agricultura familiar que favorece a preservação ambiental e sustentabilidade.	Produtores com baixo nível de escolaridade e organização
Resistência à vassoura de bruxa devido as variedades produzidas pela CEPLAC e da época de dispersão não coincidir com a floração.	Monopólio. Há apenas um escritório, subsidiária da Cargill para a compra das amêndoas. O número de intermediários também é pequeno.
Produção na entre safra mundial.	Falta de informação sobre o mercado de cacau impedindo uma negociação justa
Produção de baixo custo quando comparado à Bahia (devido a maior resistência a pragas e doenças) e não endividamento dos produtores. Baixa utilização de defensivos.	Falta de infraestrutura para escoar o produto como estradas precárias. Principalmente a transamazônica BR-230 364 que possui trechos não asfaltados elevando os custos do produto por aumento de tempo e preço do frete.

Fonte: Elaboração da própria

### 2.2.2 Bahia

Em 1746 o cacau chegou ao sul da Bahia como alternativa para o cultivo da cana. A produção cresceu e se tornou a principal fonte econômica da região responsável pelo aparecimento e crescimento de cidades (SERRA, 2007).

Foi a partir de 1890 que o Brasil apareceu no cenário internacional como grande exportador de cacau e assim manteve-se até a crise de 1989, embora esse período tenha sido marcado pela passagem de vários ciclos em que a riqueza e a estagnação econômica se alteraram. As décadas de 60 e 80 podem ser caracterizadas como o último ciclo virtuoso do cacau devido às altas nos preços internacionais e aos incentivos do governo com a chegada da CEPLAC no final da década de 50 que tentava elevar a qualidade do produto para maior competitividade no mercado internacional que se acirrava com a entrada dos africanos (SERRA, 2007). Nessa época, a CEPLAC era responsável pela classificação do cacau destinado a exportação que classificou o cacau da região a partir de características de fermentação e umidade como “Cacau tipo I Bahia”, também conhecido como “Cacau Superior Bahia” ganhando notoriedade internacional e prêmio na bolsa de Nova York. (REIS, 2012). Porém, no final da década de 80 os preços internacionais caíram pelo aumento da produção africana e agravada pela doença vassoura de bruxa causada pelo fungo *Moniliophthora perniciosa*, em 1989, que destruiu quase toda a plantação da região e acabou com o Cacau Superior Bahia, embora ainda procurado pelo mercado internacional (CEPLAC, 2006). Apesar de o nome ter ficado até hoje para designar o cacau de qualidade da Bahia, a classificação não existe mais sendo feita, atualmente, pela IN 38/2008 do MAPA. Devido a isso a APC e o instituto CABRUCA possuem um projeto para elaboração de um símbolo para a IG que represente a qualidade do cacau Bahia com a finalidade de utilizar e reavivar essa reputação (FOLHA DE SÃO PAULO, 2012).

No final dos anos 90 a situação da lavoura de cacau começou a renascer com a entrada das variedades resistentes, novas tecnologias e formas de manejo implantadas pela CEPLAC, no entanto o endividamento dos agricultores causados pela última crise se mostra, hoje, o principal problema enfrentado pela região que por causa disso não possuem condições de investimento. Com a finalidade de resolver essa questão há implementação pelo governo do programa PAC do CACAU que permite a ampliação de prazos e renegociação das dívidas pelos agricultores além de investimentos em infraestrutura como o Porto Sul e implantação de ferrovias na região (CEPLAC, 2008).

Por outro lado, é o estado produtor que por ter um grande volume de produção possui a melhor infraestrutura e incentivo tanto nacional quanto internacional. Atualmente os esforços estão voltados para aumento de produção e melhoria na qualidade do produto a fim de se tornarem mais competitivos no mercado, assim como projetos de diferenciação como orgânicos, classificação de “fino” e Indicação Geográfica (CEPLAC, 2008).

Os resultados desses trabalhos já aparecem em eventos como o Salão do chocolate onde o agricultor João Tavares ganhou pela segunda vez consecutiva prêmio de melhor cacau da America latina, o “*Internacional Cocoa Awards.*” Em termos de quantidade tem-se notado um crescimento gradativo na receita, em 2011, a produção de cacau no estado teve rendimento superior a 650 milhões de reais, um aumento de mais de 50% se comparado com a receita de 2007 que foi de cerca de 400 milhões. E Planeta Cacau, uma empresa fundada por produtores que visam estimular o consumo de cacau in natura e buscam passar diretamente para o consumidor aspectos nutricionais da semente investindo também na melhoria da qualidade (TH CONSULTORIA, 2012).

Junto às amêndoas especiais, as indústrias de chocolate fino também começam a brotar na região. O chocolate da marca Bahia Superior, produzida na fazenda “Boa Vista Recreio”,



localizada no município de Ibirapitanga, cujo dono é Geraldo Farias, também ganhou inúmeros prêmios tanto nacionais como internacionais. A chocolateria Cacau do Céu localizada em Ilhéus é outro exemplo de produção de chocolate fino a partir do cacau da região e a AMMA descrita anteriormente nesse trabalho. Além dessas particulares, há também o aparecimento de indústria de chocolate de cooperativas (LOBÃO et al., 1997b *apud* Farias, 2007).

O sistema de cultivo predominante no estado é o Cabruca<sup>6</sup> com 70% da área plantada dessa forma. É um método sustentável, pois ocorre em harmonia com a Mata Atlântica crescendo em meios de outros cultivos como as seringueiras e pimentas (LOBÃO et al., 1997b *apud* Farias, 2007).

O cultivo de cacau no estado se dá na costa sul do estado como se pode ver no mapa abaixo:

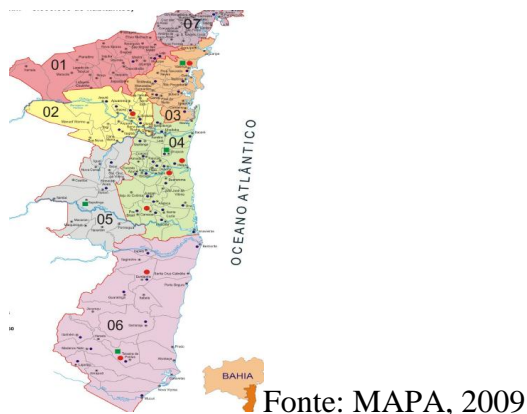


Figura 12: Mapa Bahia

<sup>6</sup> Cacau-Cabruca é um sistema ecológico de cultivo agro florestal. Baseia-se na substituição de estratos florestais por uma cultura de interesse econômico, implantada no sub-bosque de forma descontínua e circundada por vegetação natural, não prejudicando as relações mesológicas com os sistemas remanescentes”. (CEPLAC – cacau cabruca)

De acordo com a numeração do mapa, estão representados, começando do número 01 em ordem crescente, os territórios divididos pela CEPLAC: Vale do Jiquiriçá, Médio Rio das Contas, Baixo Sul, Litoral Sul, Itapetinga, Extremo Sul e Recôncavo. Eles englobam 117 municípios num total de 35 mil agricultores, sendo 15.250 entre agricultores familiares e 19.750 médios e grande porte. (MAPA, 2009). O município de Ilhéus é o mais importante produtor de cacau da Bahia com mais de 80% do valor total produzido (IBGE, 2010).

O mercado de cacau na Bahia é constituído por grande número de médios e grandes produtores, organizados em associação, a APC e AGIIR, e algumas cooperativas representadas, em sua maioria, pelo Instituto CABRUCÁ, por pequenos e grandes intermediários, por um número reduzido de indústrias processadoras de cacau, organizadas na AIPC e por algumas chocolateiras regionais. Paralelamente, há as instituições governamentais e particulares que fomentam o setor com pesquisas e formação de mão de obra já citadas nesse trabalho. Abaixo segue a caracterização das associações envolvidas:

#### **Associação de Produtores de Cacau (APC)**

Fundada em 2000, tem sede na cidade de Ilhéus, e tem por objetivo defender os interesses da cacauicultura e promover o debate dos temas socioeconômicos e ambientais das regiões cacauceiras. Atualmente está engajada no projeto de estruturação para Indicação Geográfica (APC, 2012).

#### **Associação dos Gestores de Ibirataia, Ipiaú e Região (AGIIR)**

Associação da região de Ipiaú tem como representantes Dilson Araújo, responsável pelo documentário “O nó” que tenta provar que a doença vassoura de bruxa que dizimou a lavoura cacauceira baiana foi criminosa e Fazenda Laje do D’ouro, conhecida por seus chocolates finos (APC, 2012).

### **Cooperativa de Produtores Orgânicos do Sul da Bahia (CABRUCA)**

Criada em 2002, surgiu da união e parceria entre o IESB (Instituto de Estudos Sócio Ambientais do Sul da Bahia) e produtores rurais preocupados não somente com a conservação da fauna e flora, mas também com a preservação dos solos e recursos hídricos que compõem a Mata Atlântica do sul da Bahia (CABRUCA, 2012).

Atualmente a CABRUCA é representada por 39 cooperados engajados na agricultura orgânica, que contribuem diretamente com a preservação do meio ambiente e a produção de alimentos mais puros e saudáveis. A Cooperativa faz parte do conselho da APC e está atuando em parceria para a obtenção da Indicação Geográfica. Além disso, fornece cacau para empresas estrangeiras especializadas em cacau fino como a Valrhona e a Laederach AG. E empresas de cosméticos como a Natura (CABRUCA, 2012).

A cooperativa possui os seguintes objetivos: (1) Conservação dos solos e recursos hídricos que abrigam a fauna e flora da Mata Atlântica sul baianos; (2) Certificação orgânica de todos os produtores e produtos da CABRUCA pela IBD (3) Produção de cacau orgânico de alta qualidade; (4) Diversificação de culturas em sistemas agroflorestais (Cacau, palmeiras, especiarias, flores e árvores frutíferas) (5) Produção orgânica para o mercado local (hortifruticultura); (6) Cooperativismo e negócios transparentes (CABRUCA, 2012).

As cooperativas mais importantes são: Cooperativa Agrícola de Gandu – COOPAG, que está situada na Microrregião de Ilhéus-Itabuna, dentro da Mesorregião do Sul Baiano. Cooperativa agroindustrial de cacau e chocolate – CooperAPC, auxiliada pela CEPLAC terá sua fábrica sediada em Ilhéus, e já começa a produzir chocolates experimentalmente para eventos como o Salão do chocolate 2012 que ocorreu em Salvador. Cooperativa de Produção

Agropecuária Construindo o Sul LTDA – COOPRASUL, esta gestora do assentamento terra vista que conta com 55 famílias com produção de cacau orgânico. Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Almada e Adjacências COOAFBA. Esta última inaugurou a primeira fábrica de chocolate fino de agricultura familiar do Brasil e contou com investimento de R\$ 1,5 milhão em 2012 da Secretaria de Desenvolvimento e Integração Regional (Sedir) e coordenação da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) e vai beneficiar 300 famílias de agricultores familiares dos municípios de Ibicaraí, Coaraci, Almadina, Barro Preto, Floresta Azul, Itapitanga, Itajuípe e Ilhéus. Cada associado se comprometeu em entregar 50 arrobas de cacau anuais para o processamento do chocolate fino destinado inicialmente ao mercado interno (CABRUCA, 2012)..

#### **Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC)**

Compostas pelas 5 processadoras do país a associação visa promover e articular o mercado de cacau. Responsável por projetos de aumento de produtividade e restauração de lavouras como o projeto PHOENIX que atua em 25 fazendas no estado. Participação na ONG Care, Organização social, no país há 8 anos, integrante da Rede Care internacional com sede em Genebra, constituída por 12 países (Alemanha, Austrália, Áustria, Dinamarca, EUA, França, Holanda, Japão, Noruega, Reino Unido e Tailândia) que possui o objetivo de combater a pobreza em mais de 87 países com foco em desenvolvimento local e sustentável. A ONG, além da AIPC possui outras empresas como a Kraft atuando em conjunto para o aumento de produtividade dos fazendeiros (CEPLAC, 2012).

Entre as chocolateiras, elas são formadas por empresas de pequeno a médio porte, de formulação caseira. Entre elas: Chocolate Caseiro Ilhéus Ltda, Chocolate caseiro Bahia Ltda, Chocolates Mata Atlantica Ltda, Laje do Douro, Cacau Bahia Chocolates Finos (proprietário da marca Bahia Superior), Duffy e a cooperativa COOAFBA (CEPLAC, 2012).

### **Instituto Pensar Cacau**

Criado em Março de 2011, a associação formada por produtores baianos, representado por José Carlos Torres, não concorda com as ideias e rumos que estão sendo impostos a cacauicultura baiana pela CEPLAC e APC. A principal crítica são os valores cobrados pelo governo das dívidas dos produtores contraído na crise da vassoura de bruxa. Segundo o instituto são indevidas, pois a doença foi criminosa (CIA DA NOTICIA, 2011).

#### **2.2.3 Espírito Santo**

O cacau na região foi introduzido por Joaquim Francisco Calmon em 1880. A variedade utilizada foi a mesma da região baiana: grupo forastero amazônico. Em 1917 inicia-se a produção sistematizada devido ao incentivo dado ao governador do estado a plantação na região do Rio Doce e também pela chegada dos produtores do estado da Bahia que instalam o método cabruca de plantio. O cultivo do cacau na região foi importante, pois preservou a mata atlântica da região que estava devastada com o extrativismo da madeira (SIQUEIRA, 2007).

Até 1950 a produção foi ascendente principalmente pela continua chegada de produtores do sul da Bahia e pelo avanço na infraestrutura do local como a abertura da rodovia Vitória/Linhares. Após esse período começou a haver um declínio da produção causada pelas grandes secas e a queda do preço do produto que levou ao endividamento dos produtores. Para tentar solucionar o problema em 1956 é implantada na região a CEPLAC que inicia um programa de recomposição de dividas e em seguida programas voltados a melhorias tecnológicas da produção. O quadro tem uma melhora na década de 70 com o aumento dos preços, mas no final da década de 80 os produtores da região caem novamente em profunda crise e novos endividamentos pela queda dos preços relacionada aos novos competidores mundiais, os africanos. Em 2001 a vassoura de bruxa chega ao estado mais é controlada pela CEPLAC (SIQUEIRA, 2007).

Atualmente a cultura do cacau no estado do Espírito Santo se dá ao longo do Rio Doce nos municípios de Aracruz, Colatina, Fundão, João Neiva, Pancas, Linhares, Rio Bananal e São Mateus. Linhares se destaca entre elas por representar 90% da produção do estado e pela organização dos produtores pela ACAL, primeira associação do país a requerer registro de Indicação Geográfica.

A região se caracteriza como uma Área de Proteção Ambiental (APA), por ser de margem e por isso está abrigada no programa Desenvolvimento Sustentável das Regiões Produtoras de Cacau da CEPLAC que visa ampliar a geração de renda dos produtores através da verticalização da cadeia (SIQUEIRA, 2007).

Quadro 2: Características de produção na região da Bahia e Espírito Santo

<b>REGIÃO BAHIA E ESPÍRITO SANTO</b>	
<b>ASPECTOS POSITIVOS</b>	<b>ASPECTOS NEGATIVOS</b>
Alta tecnologia e técnicas de cultivos pelos grandes produtores	Baixa tecnologia e técnicas de cultivo dos pequenos produtores.
Alto nível de organização produtiva.	Produtores pequenos com baixa escolaridade.
Reputação e prêmios do cacau da região	Endividamento dos produtores.
Produção em grande quantidade.	Alto custo da produção pelos solos gastos e demandas necessárias para conter a vassoura de bruxa
Processadoras localizadas na região e boa infraestrutura para escoamento do produto.	Pouca área disponível para expansão e baixo rendimento por hectare.

Fonte: Elaboração Própria

## CAPITULO III - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 3.1 Histórico e Marcos Legais

A Indicação Geográfica (IG) é um dos objetos da Propriedade Industrial (PI) assim como as marcas, as patentes e o desenho industrial. Essas, no entanto, são abrangidas pela Propriedade Intelectual que trata ainda dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas (CABRAL, 2011).

A IG historicamente nasceu atrelada ao direito marcário e à repressão a concorrência desleal e ao longo do tempo foi ganhando corpo e personalidade delimitada por marcos legais próprios (CABRAL, 2011).

Na antiguidade se percebia sinais em produtos para distingui-los tanto geograficamente como individualmente e é por isso que nessa época marca e IG se confundiam. Exemplos são “o bronze de Corinto, os tecidos da cidade de Mileto, as ostras de Brindisi e o até hoje renomado mármore de Carrara” (BRUCH et al., 2009).

O primeiro registro em defesa de uma IG é de 1756 em Portugal, quando o “Alvará Régio de El-Rei D. José I, sob a inspiração do seu Primeiro-Ministro, Sebastião José de Carvalho e Mello (depois condecorado como Marquês de Pombal), tratava da constituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro” (CABRAL, 2011). Essa medida veio em resposta as frequentes imitações que os vinhos do Douro e do Porto sofriam. A Companhia funciona até os dias de hoje com o nome Real Companhia Velha, entidade responsável pelo controle de qualidade e proteção das origens protegidas do Douro e Porto (CABRAL, 2011).

No século XIX, em 1883, ocorre a Convenção da União de Paris (CUP), onde se faz menção as IGs e aumenta o escopo da PI ao englobar não só o comércio mais também a agricultura, já mostrando a influencias dos produtores de vinhos e espumantes europeus, principalmente franceses e portugueses na economia europeia (VARGAS, 2008). Apesar de colocar a IG formalmente no campo da PI não há ainda nem uma separação das marcas que

são tratadas como sinais distintivos de mesma natureza sem uma definição clara e objetiva.

Como se observa no seu art. 1º parágrafo 2º e 3º:

“A proteção da propriedade industrial tem por objeto as patentes de invenção, os modelos de utilidade, os desenhos ou modelos industriais, as marcas de fábricas ou de comércio, as marcas de serviços, o nome comercial, e as indicações de proveniência ou denominação de origem, bem como a repressão da concorrência desleal. [...] A propriedade industrial é entendida em um sentido mais amplo e se aplica não só a indústria e ao comércio propriamente dito, mas também no domínio da agricultura e indústrias extrativistas e todos os produtos de origem natural, por exemplo: vinhos, amêndoas, folhas de tabaco, frutas, animais, minérios, águas minerais, cervejas, flores e farinha.”

Outro ponto que não foi muito trabalhado na CUP é no que diz respeito às sanções e punições ao seu descumprimento. Esse fator levou a inúmeras reclamações dos produtores europeus que não se viam protegidos contra a indicação de origem enganosa, que é aquela que indica a verdadeira origem, mas a um produto que não é verdadeiramente do local, como o caso do “Champagne da Califórnia”, produto originário da França e não do EUA (CABRAL, 2011). Por isso houve, em 1891, o Acordo de Madrid que estende a proteção dada pela CUP às indicações de procedência falsas ou enganosas dos produtos no seu art 1º Parágrafo 1º

“Todos os produtos que ostentem uma indicação falsa ou enganosa, em virtude da qual resultem indicados, direta ou indiretamente, como país ou como o lugar de origem algum dos países aos quais se aplica o presente Acordo, ou um lugar situado em um deles, serão apreendidos ao serem importados em cada um dos referidos países.”

É importante mencionar que o Acordo protege mais especificamente os vinhos refletindo o grande poder econômico que esses produtores tinham. Em seu artigo 4º, o documento libera o uso de expressões geográficas que já se tornaram genéricas, excluindo os vinhos.

Um novo marco regulatório na esfera internacional só ocorreu em 1958 quando foi finalizado o Acordo de Lisboa “*Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration*” que tinha o objetivo de constituir um registro internacional de IG e reforçar a proteção das Denominações de Origem. Define o termo *Appellations of Origin* como aquele produto que características intrinsecamente ligadas às condições físicas e humanas da região de origem. O aspecto humano é um importante avanço



já que até então só se falava no aspecto natural como fonte para atribuir características próprias de uma região. O grande problema do Acordo de Lisboa é o alto grau de proteção que ele confere aos produtos tornando vantajoso somente àqueles países onde há um grande número de IGs ou que tenham grande penetração no mercado, ou seja, aos países europeus que possuem milhares de produtos seculares (CABRAL, 2011). No início eram 7 signatários e atualmente, quase 40 anos depois, somente 32 participam do Acordo (Argélia, Bulgária, Burkina Faso, Congo, Costa Rica, Cuba, República Checa, República Popular Democrática da Coreia, França, Gabão, Geórgia, Grécia, Haiti, Hungria, Irã, Israel, Itália, México, Montenegro, Marrocos, Nicarágua, Peru, Portugal, República da Moldávia, Romênia, Sérvia, Eslováquia, Espanha, Antiga República Iugoslávia da Macedônia, Togo, Turquia e Tunísia) (WIPO, 2013).

Em 1967 foi criada a Organização Mundial da Propriedade Intelectual, agência da Organização das Nações Unidas (ONU) com o intuito de promover e proteger a propriedade intelectual (WIPO, 2013).

Em 1994 houve o último grande marco histórico das IGs. Nesse ano ocorreu o fim da Rodada do Uruguai, com o “*Tratado de Marrakesh*” assinado por 77 países, que marcou a conclusão de negociações que vinham desde o término da Segunda Guerra Mundial com o objetivo de reorganizar o sistema financeiro internacional para evitar as disputas comerciais observadas nas décadas de 20 e 30 (CABRAL, 2011). A Rodada, que teve quase dez anos de preparativos (1986-1993), não tratava somente sobre comércio de mercadorias, mas também discutiu sobre incentivos fiscais dados por alguns países a sua produção agrícola, comércio de serviços, propriedade industrial, investimentos e a institucionalização do Acordo Geral sobre Tarifas Aduaneiras e Comércio (GATT). Este último culminou na sua substituição pela Organização Mundial do Comércio (OMC). Junto com sua criação vários Acordos foram fechados pelos países signatários e entre eles o Acordo TRIPS (do inglês: *Trade-Related*

*Aspects of Intellectual Property Rights*) que trata de aspectos relacionados à propriedade industrial (RÊGO, 1996).

O TRIPS trouxe um novo cenário para as IGs, que até então tinham pouca adesão dos países e era sempre tratada em conjunto com o direito marcário. A partir dele, a abrangência a essa modalidade de PI passou a abranger 112 estados membros que aderiram a OMC em 1995, atualmente, 2012, 157 países fazem parte da organização e consequentemente do acordo (OMC, 2012). Outra mudança importante foi a ótica que ela passa a ser discutida. Antes a PI era trabalhada em cima de Acordos multilaterais e bilaterais e desde 1967 pela OMPI através desses Acordos que tinham sempre o intuito de promover e caracterizar os objetos de estudo da PI, agora o foco passa a ser mais comercial e independente de outros tratados, o acesso se dá de forma automática àquele que passa a fazer parte da OMC. O Objetivo principal é impedir a usurpação por outros países dos ativos intangíveis dos titulares e garantir a vantagem competitiva a eles (RÊGO, 1996).

O TRIPS define no seu artigo 22 parágrafo 1º:

“Para os fins deste acordo, entende-se por indicações geográficas indicações que identifiquem um bem como sendo originário do território de um membro, ou uma região ou localidade daquele território, no qual uma dada qualidade, reputação ou outra característica do produto é essencialmente atribuível a sua origem geográfica.”

Como se pode perceber pelo texto, o TRIPS não define de forma específica a IG, ela o faz de forma genérica dando espaço a cada país identificá-la e caracterizá-la da maneira que lhes for mais conveniente. Fornece apenas padrões mínimos de proteção para cada membro adequar as suas legislações internas. Ao mencionar no artigo que são “indicações” desobriga que o nome da IG seja necessariamente geográfico sendo possível o uso do nome pelo qual ele é conhecido (RÊGO, 1996). Quanto à proteção dos serviços, estudos se mostram controversos: RAGNEKAR (2003) acredita não são passíveis de proteção, enquanto BASSO (2000) entende o contrário. No entanto, é pacífico que isso pode ficar a critério da legislação

de cada país. O TRIPS não faz menção aos fatores humanos como o Acordo de Lisboa (RÊGO, 1996).

O TRIPS mantém o tratamento especial dado pelo Acordo de Madrid aos vinhos e bebidas espirituosas no seu artigo 23. Mas o único tratado que cita em seu texto é a CUP, excluindo o de Madrid e Lisboa que possuem textos mais específicos e restritivos (RÊGO, 1996).

Esse nível de implementação proposto pelo TRIPS refletiu o interesse e a correlação de forças existentes entre os países membros da OMC, principalmente dos Estados Unidos (EUA) e da União Europeia (EU) que, em matéria de IG, apresentam posições controversas. Para os EUA, que preveem para alimentos e bebidas a adoção de proteção por meio de marcas coletivas e de certificação, os padrões da UE são demasiado protecionistas e voltados para seus próprios interesses. Por outro lado, a UE argumenta que os produtores necessitam de proteção indiscriminada e os consumidores querem saber a origem do que consomem, e que a falta de uma informação confiável é negativo para a competição e limita o acesso dos produtores europeus a mercados não-europeus Somente nos vinhos e bebidas espirituosas que por demonstrarem uma forte concorrência consolidada haja maior homogeneidade de interesses (BRAMLEY, KIRSTEN, 2007).

O Brasil faz parte tanto da CUP quanto do acordo de Madrid e em consequência disso em 1923 é assinado o primeiro Decreto, o 16.254, de propriedade industrial onde se faz presente as repressões contra as falsas indicações de proveniência. O decreto atualiza o Decreto imperial de 1882, que só fazia referencia às patentes (PORTO, 2007).

Em 1934 é criado o Departamento Nacional da Propriedade Industrial através do Decreto 24.507 que tratava as indicações de proveniência somente como parte da concorrência desleal sem reconhecer esta e a denominação de origem como parte da propriedade industrial, o que é considerado um retrocesso para a história da IG (PORTO, 2007).

No entanto, em 27 de Agosto de 1945 é publicado o Decreto 7.903 que institui o Código de Propriedade Industrial que tem na seção V art. 100 a 103, sobre Indicação de Proveniência, retomando os avanços dados pelo Decreto 16.254 e exigindo o requisito de notoriedade ao local de produção ou prestação do serviço (PORTO, 2007).

Em 1970, é criado o INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), substituindo o DNPI, resultado do plano de governo de descentralizar a administração pública, criando entidades dotadas de personalidade jurídicas para exercerem funções administrativas do Estado (PORTO, 2007).

No ano de 1988, ocorre a promulgação da nova Constituição brasileira que marcou a volta do país a democracia. E com ela, ocorre pela primeira vez no país a proteção constitucional à PI, no seu artigo 5º XXIX:

“ A lei assegurará aos autores de inventos industriais privilégio temporário para sua utilização, bem como proteção às criações industriais, à propriedade das marcas, aos nomes de empresas e a outros signos distintivos tendo em vista o interesse social e o desenvolvimento tecnológico e econômico do País.

Como se pode notar do texto, a IG aparece em “outros sinais distintivos”.

No Brasil a adesão ao TRIPS levou o país a atualizar sua legislação e em 1996 publica a Lei 9279 que trata da IG no Título IV artigos 176º ao 182º. Nos três primeiros ele a define como:

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem (BRASIL, 1996).

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996).

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

Como se observa o texto legal mantém as definições da CUP, a obrigação pelo nome Geográfico e reconhece o fator humano. No restante do Título, a lei fala sobre a impossibilidade de termos que são de uso genérico e indica que os titulares devem estar estabelecidos no local abrangido pela IG. No Título V, Capítulo V, a lei faz referencia aos crimes e atribui penas a cada um deles. Entre esses não faz referencia a termos traduzidos trazendo tensão em relação aos termos “Conhaque” e “Champanhe”, por exemplo. Não fez também qualquer distinção para os vinhos e destilados. Pode-se perceber com isso que a Lei que internalizou o TRIPS trouxe características de vários tratados internacionais existentes e de suas próprias leis nacionais (CABRAL, 2011).

O último marco legal brasileiro ocorreu em 2000 com a resolução nº. 75/2000 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI), anexo 3, a qual estabelece as condições para o registro das indicações geográficas no Brasil (PORTO, 2007).

### **3.2 IG e procedimentos necessários no Brasil:**

No Brasil, o registro das IGs se baseia na resolução nº. 75/2000 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI), a qual estabelece as condições para o registro das indicações geográficas no Brasil e na lei nº. 9.279, de 14/05/1996, que regula os direitos e obrigações relativas à propriedade intelectual no Brasil (VARGAS, 2007).

Para identificar um produto ou serviço em potencial deve-se ter em mente dois requisitos: reputação e vínculo com a origem. A distinção entre os dois é importante porque vai definir qual especialidade, indicação de procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO), será possível para o produto (BRUCH et al., 2009).

A notoriedade é aquilo que é reconhecido, sabido pela população, ou seja, o lugar geográfico ganhou fama como produtora. Pela legislação brasileira não há um tempo definido para a reputação existir e nem uma dimensão específica, podendo ser um município, um estado, ou uma região (BRUCH et al., 2009).

O vínculo com a origem é a ligação com o ambiente em que o produto ou serviço é produzido ou prestado e sua comprovação é necessária para a obtenção de uma DO. Aqui a reputação não se faz obrigatória, mas há de se entender que os dois requisitos muitas vezes se confundem, pois é a qualidade percebida pelos consumidores que torna os produtos conhecidos na maior parte das vezes (BRUCH et al., 2009).

Posteriormente, é necessário organizar os produtores porque segundo a Resolução 075/2000 o pedido de IG deve ser apresentado por um sindicato, associação, instituto ou outra pessoa jurídica de representatividade coletiva com legítimo interesse e estabelecida no respectivo território. A legitimidade significa que a organização deve possuir representantes de todas as etapas da cadeia produtiva, como produtores, beneficiadores, institutos de pesquisa etc. Essa fase é muitas vezes indicada pelos envolvidos no processo como a mais complicada já que os interesses e ideias são muitas vezes distintos, que é fator causador de conflitos (BRUCH et al., 2009).

A delimitação da área é outra importante etapa para o processo de construção de um pedido de IG. Essa delimitação requer especialistas no assunto onde será feito um estudo histórico cultural do produto mostrando tanto a realidade histórica quanto a atual para ser possível analisar a região que está envolvida com a produção. A delimitação deve ser precisa e clara e não necessariamente continua. Isso ocorre quando, por exemplo, o produto é produzido em local distinto do seu processamento. Em uma DO a delimitação terá estreita relação com as condições edafoclimáticas. Na IP os critérios são mais flexíveis ligados mais ao histórico e questões econômicas (BRUCH et al., 2009).

Um momento considerado chave para o processo é a constituição do Conselho Regulador e a elaboração do Regulamento de Uso. O primeiro deve participar todos os envolvidos na cadeia produtiva e ele será responsável por manter as regras definidas no regulamento

aplicando sanções quando necessário. Eles serão responsáveis pelo controle interno do produto. O segundo deve assegurar os dois pontos cruciais para o sucesso de uma IG: Legitimidade e Credibilidade. Respectivamente: demanda justificada, ou seja, que comprove a ligação do meio com o produto e capacidade de fornecer um produto com tipicidade e qualidade constantes para o consumidor. Logo, no regulamento deve haver: (1) descrição das características e daquelas específicas, como físico/químico, organolépticas, microbiológicas (2) identificar os agentes locais (3) determinar a importância de cada atividade (4) plano de controle. A dificuldade aqui é que muitas vezes a padronização leva a exclusão de alguns produtores (BRUCH et al., 2009).

Abaixo segue quadro resumido dos requisitos exigidos pelo INPI no formulário "Pedido de Registro de Indicação Geográfica" a ser preenchida pela entidade requerente e a ele anexada a documentação.

Quadro 3: Documentação exigida pelo INPI para o registro de IG

<b>REQUISITOS COMUNS (IP e DO)</b>	<b>Responsável</b>
Indicação da Espécie (IP/DO)	Entidade Requerente
Forma de apresentação (Nominativa/Mista/Figurativa)	Entidade Requerente
Natureza (Produto/serviço)	Entidade Requerente
Nome e Delimitação da área Geográfica	Instrumento Oficial <sup>7</sup>
Comprovante de pagamento (Guia de recolhimento)	Entidade Requerente
Procuração	Opcional
Comprovante de Legitimidade	Entidade Requerente
Regulamento de Uso	Entidade Requerente
Apresentação de uma estrutura de controle	Instrumento Oficial
Comprovar que os produtores ou prestadores de serviço estão estabelecidos na área geográfica delimitada e estão exercendo a atividade	Instrumento Oficial
<b>REQUISITOS IP</b>	<b>Responsável</b>
Comprovação de que se tornou conhecido	Instrumento Oficial
<b>REQUISITOS DO</b>	<b>Responsável</b>
Características e qualidades físicas do produto ou serviço	Instrumento Oficial
Descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço	Instrumento Oficial

Fonte: Elaboração própria

<sup>7</sup> Documento expedido por órgão do governo

### **3.3 Indicação Geográfica como Ferramenta de diferenciação de *commodities***

Atualmente estamos vivendo na era da globalização, que é o fenômeno que se caracteriza pela alta integração da economia, da política e das sociedades como um todo. Esse sistema global define novos padrões de concorrência entre as empresas porque cresce a competitividade entre elas devido à facilidade de acesso aos mercados que ultrapassam as barreiras entre os países (MONTEIRO, 1996).

O aumento da competitividade por um lado aumenta a procura por padronização de produtos uma vez que há necessidade de diminuição de custos e aumento da produtividade, mas por outro também cresce a importância da diferenciação entre seus semelhantes com o objetivo de obter vantagem sobre a concorrência (MONTEIRO, 1996).

Nesse cenário aparecem estruturas de mercado como as economias de escala e a concorrência monopolística que são meios pelo quais as firmas procuram vencer a barreira do custo, produtividade e competitividade. Para explicar essa nova estrutura foi necessário o aparecimento de teorias econômicas que as explicassem já que a teoria clássica se baseava em uma estrutura de concorrência perfeita onde a diferenciação não tem relevância (MONTEIRO, 1996).

Uma delas é dada pela teoria schumpeteriana e posteriormente pela evolucionista que deu continuidade as ideias da primeira onde a inovação é colocada como fator central para o crescimento e desenvolvimento das firmas. Aqui inovação pode ser entendida como o meio pelo qual se atinge a diferenciação (MONTEIRO, 1996).

Para esses teóricos as empresas, através da busca de soluções para aumentar a qualidade e diminuir custos, inovam seus produtos, serviço e forma organizacional a fim de obterem uma posição mais favorável no mercado. Ou seja, a atividade competitiva não se baseia somente



na concorrência-preço como acredita a teoria econômica clássica, mas pela capacidade inovativa que cria novas necessidades de consumo e promove a expansão da produção (MONTEIRO, 1996).

A teoria schumpeteriana e evolucionista destacam ainda que os resultados financeiros da inovação só serão alcançados se a firma tiver os três elementos que permitem o sucesso da mudança tecnológica: apropriabilidade, cumulatividade e oportunidade (TEECE, 1986). A primeira trata da exclusividade sobre ela, tendo em vista que uma informação igualmente disponível a todas as organizações não garantiria a diferenciação de produtos e serviços. A segunda fala da capacidade de absorver e desenvolver o conhecimento, entendendo que a inovação acontece a partir do que já é sabido e por último deve haver oportunidade de difusão dessa inovação, ou seja, o mercado deve ter interesse em absorver o novo (MONTEIRO, 1996).

Ao deter esses elementos, as empresas são capazes de vender seus produtos com uma maior margem de lucro, num período determinado pelo tempo necessário para que outras empresas assimilem as inovações ou ofertem produtos com as mesmas características no que os schumpeterianos denominam de lucros extraordinários (PEREIRA, 2008).

Visto isso, Varian (1999) apud Pereira (2008) afirma que, à medida que uma empresa melhora a capacidade de diferenciar seus produtos daqueles vendidos pelas empresas que fornecem bens similares, seu poder de monopólio aumenta.

Outro enfoque que mostra a importância da diferenciação como fator de competitividade é a teoria da vantagem competitiva Porter (1989) apud Weersma (2005), onde o autor procura analisar as formas como uma organização pode perseguir a modificação da estrutura industrial invertendo a ideia neoclássica que analisa como a estrutura industrial modifica as firmas.

Para este autor, a empresa terá vantagem competitiva sobre as demais através de dois elementos principais: diferenciação e custo. A primeira consiste na faculdade que uma empresa tem de realizar uma atividade diferente das demais, obtendo um produto singular que poderá ter um valor acima dos seus semelhantes gerando maior retorno financeiro. A segunda consiste na capacidade da empresa em gerar o mesmo produto de outra organização com menos capital (MONTEIRO, 1996).

Assim como a teoria schumpeteriana a teoria da vantagem competitiva também acredita que a inovação é o principal elemento para atingir a diferenciação Lancaster (1981) apud Monteiro (1996) complementa a questão da diferenciação classificando-as entre vertical e horizontal. A primeira corresponde a um maior grau de qualidade e a segunda é caracterizada pela variedade de aspectos e opções disponíveis para um produto (MONTEIRO, 1996).

Segundo Monteiro (1996), a diferenciação vertical teria um maior impacto sobre os consumidores uma vez que o atributo qualidade é mais facilmente percebido após a experimentação, criando assim uma informação agregada ao produto diferenciando-o ainda mais dos concorrentes.

A diferenciação pode ocorrer em diferentes setores da empresa dependendo da sua estratégia e objetivo. Ela pode acontecer nos serviços, na forma organizacional, nos métodos de produção e nos produtos, por diversos meios que vão desde a qualidade de determinado item até o design do produto (PEREIRA, 2008).

Focando no produto, há aqueles mais industrializados que possuem diversos mecanismos para obter a diferenciação e outros com características mais padronizadas que permitem pouca variação e constituem um desafio para as empresas que pretendem se tornar mais competitivas através desse elemento como é o caso das *commodities* agrícolas, cujo mercado é caracterizado pela presença de pequenas barreiras à entrada e facilidade de arbitragem nos

mercados interno e externo, como explicado no primeiro capítulo desse trabalho (PEREIRA, 2008).

De acordo com esse panorama podemos admitir que uma estratégia de diferenciação transformando *commodities* em especialidade com maior valor agregado é uma forma de reverter esse quadro porque possibilita uma maior vantagem competitiva nos mercados internos e externos (PEREIRA, 2008).

Dessa forma as *commodities* passariam a uma estrutura de mercado de concorrência monopolística onde há substitutos próximos, mas não perfeitos o que faz com que o consumidor não se baseie somente no preço, mas também permite que faça a escolha através das suas especificidades (PEREIRA, 2008).

Um das formas utilizadas para diferenciação de *commodities* é a IG. Muito se discute sobre o poder de diferenciação que ela pode proporcionar aos produtos. Os direitos sobre propriedade industrial são calcados principalmente no incentivo ao progresso técnico e pelo interesse social. No caso das Indicações Geográficas o monopólio é dado aos produtores da região por prazo indeterminado e a principal justificativa para uma proteção legal ao monopólio que normalmente é entendida como maléfica por trazer distorções de mercado é o fato de que sinais distintivos reduzem a assimetria da informação e com isso protegem os consumidores de produtos com qualidade inferior (OCDE, 2000 *apud* KIRSTEN; BRAMLEY, 2007)

A maioria dos produtos internacionalmente conhecidos por sua origem geográfica é da União Européia, onde se observa forte especialização local/regional associada à qualidade dos produtos. Conforme apontado por Rangnekar (2004) a maioria desses produtos são do tipo *land-based*, ou seja, refletem fortes ligações históricas e simbólicas entre o lugar e o produto.

A valorização desses atributos incorporados aos produtos ou serviços - características naturais, origem ou modo de produção - envolve o conceito de *terroir* - produtos de origem local ou regional - que confere especialidade e distinção quando comparado a artigos tradicionais do mercado (VARGAS, 2008).

Pode-se, então, considerar que as IGs representam mais do que a simples identidade de um produto com um local. Como um tipo de propriedade industrial, que tem uma ligação com um território, a IG constitui um ativo por meio do qual os grupos sociais e industriais, detentores dos seus direitos, criam valor agregado para seus produtos no mercado, em função da distintividade (RANGNEKAR, 2004).

Pequenos produtores locais podem ser especialmente beneficiados por esse tipo de distinção, sobretudo quando produtos e serviços diferenciados são inseridos em condição mais competitiva no mercado, concorrendo com vantagem em relação aos similares consolidados, e abrindo novas expectativas de negócios, fatias de mercado, inclusive exportando para mercados internacionais (RANGNEKAR, 2004).

No entanto, discute-se entre os autores, especialistas no tema, se o excessivo protecionismo do lado europeu não inibiria a inovação e conseqüentemente restrição as diferenciações, cujo inverso é um dos objetivos da propriedade industrial. Josling (2006a) acredita que os conceitos de denominação de origem e de *terroir* podem estimular, ou não, a mudança técnica e a evolução favorável do mercado. Quando a vinculação de um produto a um determinado local incentiva a melhoria da qualidade e a diferenciação do produto, ela é desejável e pode ser uma saída construtiva para problemas fundamentais de desenvolvimento agrícola e socioambiental de um país. Contudo, se o vínculo do produto ao local apenas fornece renda para os produtores, mas reduz a concorrência, evitando novos entrantes no negócio e novas maneiras de produzir, então essa relação geográfica nem sempre é vantajosa

para a evolução do mercado. Neste último caso, afirma Josling (2006a), a justificativa social para o emprego de IGs poderia estar em conflito com aspectos econômicos, que giram em torno da definição do nível adequado de proteção de uma forma de Propriedade Industrial mais ligada à reputação, à tradição do que à inovação.

Bramley e Kirsten (2007) e Josling (2006b) observaram exemplos disso no cenário internacional. Eles apontaram uma desconexão entre denominação de origem controlada de vinho e habilidade do consumidor em processar a informação. Josling (2006b) revelou que vinhos franceses vendidos no Reino Unido tinham sido preteridos por vinhos australianos, com preços mais competitivos. Outro exemplo recente citado pelo mesmo diz respeito a um grupo de produtores da Toscana que não aderiu às convenções rígidas da denominação de origem, importando uvas de outra região e produzindo um novo vinho que agradou os consumidores pelo “flavour” mais moderno e custo mais baixo. Então, neste caso, segundo o autor, a IG não estimulou a inovação e se tornou inclusive uma barreira à diferenciação do produto.

Outra questão discutida por Josling (2006a) considerou as IG’s voltadas para mercados locais na Europa. Essas micro IGs, embora representativas da identidade cultural e úteis ao desenvolvimento do agro-turismo, nem sempre estão bem posicionadas para expandir. Tal constatação reforça a ideia de que nem todos os produtos locais têm potencial para o comércio regional ou global, exceto nos casos em que esses produtos estejam bem posicionados e com demanda externa potencial mapeada.

Por outro lado, a indústria dos EUA também está passando por uma reavaliação quanto as formas de proteção de IGs, até então realizadas por meio de proteção de marcas coletivas e de certificação. Muitos grupos de produtores passaram a defender o aumento do nível de proteção para alimentos e bebidas locais. Um exemplo dessa reivindicação foi a reunião de

importantes produtores de vinho, que culminou com a *Napa Valley Declaration of Place*, cuja intenção foi evitar o emprego do rótulo genérico desprovido do sentido geográfico. Essa declaração resultou na tentativa dos produtores de defenderem a maior diferenciação de seus produtos e para obter maior competitividade no mercado (BRAMLEY, KIRSTEN, 2007).

A respeito das posições controversas relativas a IGs, Ascensão (2006) acrescenta que embora o *champagne* possa ser produzido em outros lugares com a mesma qualidade, inclusive com base em pesquisa e inovação na produção, o uso da expressão continua fornecendo reputação ao vinho. Então a origem geográfica, neste caso de renome, ainda é fonte de diferenciação e criação de valor para o produto, principalmente por meio do ativo de marketing.

Portanto, apesar das controvérsias, o cenário mostra-se caminhando para um meio termo mostrando que deve haver uma adequação de diversos fatores para que o ativo possa ser melhor aproveitado por todos e sem os extremismos defendidos pelos EUA e UE. Isso pode ser visto com o crescimento desse segmento de mercado relacionado à *produits de terroir* em todo o mundo. Na Europa, onde as IGs correspondem a formas de proteção muito utilizadas, a fatia de mercado é pequena quando comparada com gêneros alimentícios agrícolas não diferenciados, porém não pode ser desprezada: 10,6% na França, 10,7% na Itália, 6,7% na Espanha e 5,2% em Portugal (RANGNEKAR, 2004).

A IG tem se mostrado eficiente ferramenta de diferenciação porque consegue suprir as principais dificuldades que os produtores agrícolas encontram para diferenciar seus produtos: (1) baixo retorno dos investimentos em qualidade pela alta concorrência e (2) o custo elevado para criar e manter a distinção do sinal distintivo e proteção à imitação proporcional com a escala de saída de um indivíduo agricultor. Isso acontece porque a IG limita a oferta quando delimita a área produtora e proporciona um quadro jurídico que oferece aos produtores os

direitos de propriedade sobre o produto diferenciado, além de facilitar a produção coletiva a produção e comercialização proporcionando a escala necessária para justificar o custo da criação e manutenção da imagem dos produtos diferenciados (RANGNEKAR, 2004).

O cacau sendo uma *commodity* está inserido no mercado de múltiplos produtores e pouca diferenciação. O maior valor agregado (5x o preço global) se dá por sua variedade e propriedades organolépticas – cacau fino. Essas características são inerentes ao modo de fazer e condições edafoclimáticas atributos estes alcançados pela proteção da IG e por esse motivo que o ativo está sendo empregado ao cacau tanto no Brasil como em outros países produtores como forma de agregar valor e obter maior vantagem competitiva.

### **3.4 Proteção do Cacau através do ativo intangível IG**

#### **3.4.1 – No mundo**

Essa seção busca identificar entre os países produtores e importadores, quais possuem registro de IG de cacau e/ou de chocolate e seus procedimentos de registro. Para cacau, foi encontrado apenas Equador e Venezuela, descritos mais abaixo e chocolate não foi encontrado nenhum registro.

O Acordo Internacional do Cacau é promovido pela ICCO e presidido pelo embaixador da Costa do Marfim. Conta com a participação de 53 países entre produtores e consumidores e foi concluído e posto em vigência em 2010, após dois anos de discussões. Definiu, entre outras diretrizes, critérios para definir a Indicação Geográfica nos países produtores de cacau fino para melhor selecionar as características organolépticas do produto, introduzindo ferramentas de controle de qualidade e critérios que assegurem a entrega á indústria de chocolate com o perfil desejado. Os países participantes são: Republica Dominicana, Equador, Nicarágua, Papua Nova Guiné, Trindade e Tobago, e Venezuela.

Outro projeto do Acordo é identificar cacau com aromas especiais assim como descobrir novos, valorizando o efeito *terroir* no cacau. Para atingir esse objetivo, os países devem enviar amostras que serão avaliados por um comitê, e este selecionará 50 amêndoas que serão transformadas em líquido, testadas pelas indústrias de chocolates e submetidas à avaliação no Salon Du Chocolat a cada dois anos. Os vencedores ganham o prêmio *Internacional Cocoa Awards*, que na etapa nacional, no Brasil, é realizado pela CEPLAC.

O primeiro teste aconteceu no Salon Du Chocolat de 2009. O segundo em 2011 foi definido oito descritores (cacau, frutas frescas, frutas secas, nozes, picante, amadeirado, doce e floral) para expressar a variedade das amostras. As regiões vencedoras foram: Malásia, Papua Nova Guiné, México, República Dominicana, Trinidad, Costa Rica, Costa do Marfim, Togo, Camarões, Equador, Brasil, Colômbia e Equador. Além da ICCO, o projeto é suportado pelas instituições CFC, COPAL, WCF e organizadas em colaboração com a Barry Callebaut, Belcolade, cacau Atlanta e Mars. O próximo resultado ocorrerá em 2013 (SALON DU CHOCOLAT, 2012).

Como se pode observar já há um entendimento da comunidade internacional da importância da IG na identificação e apropriação das diferentes características organolépticas das amêndoas que é o principal fator de preços *Premium* para o cacau.

### **IG de cacau concedidos no mundo:**

#### **Equador**

A produção de cacau no país ocorre principalmente (85%) na costa do pacífico nas províncias de Guayas, Los Ríos e Manabí as margens do rio Arriba que deu o nome ao produto “cacau Arriba”, da variedade “Nacional do Equador” reconhecido mundialmente por seu aroma floral, e pela ICCO como variedade de cacau “fino”. O cacau Arriba tem



características genéticas únicas, é silvestre e produzido em sistemas agroflorestais. Possuindo tanto reputação quanto características naturais distintas. Os produtores somam aproximadamente 100 mil e a maioria em fazendas não superiores a dez hectares. A produção é basicamente em cima da variedade Nacional (CABRERA, 2005).

De 1880 a 1890 o Equador foi o principal produtor mundial, porém com a vassoura de bruxa em 1915 a produção caiu 37%. Na década de 40 houve o fortalecimento do cacau da região com a produção de variedades híbridas com a inserção do trinitário, mais resistente a pragas e doenças. A partir daí a produção foi crescendo gradativamente e em 1980 chegou a 80 mil toneladas anuais e estabilizou. No ano de 2000 se iniciou um projeto no Ministério da Agricultura, Pecuária, Aquicultura e Pesca (MAGAP) em conjunto com a UE para preservar e melhorar o cacau do Equador elevando para cerca de 100 mil toneladas anuais. Foi criado um Manual de Boas Práticas para que posteriormente fosse possível um registro de Denominação de Origem para o cacau Arriba (CABRERA, 2005).

Em 2005, o MAGAP, através do acordo ministerial nº70, decretou o cacau arriba como símbolo nacional do Equador. Nesse mesmo ano, a UNCTAD, organização pertencente às Nações Unidas, fez estudo para verificar a possibilidade de implantação de IG para o cacau Arriba do Equador como forma de promover o uso sustentável da biodiversidade e aumentar a produção (CABRERA, 2005). Esse trabalho foi feito em conjunto com a Federação Nacional de Produtores de cacau do Equador (FEDECADE) e União de Produtores de Cacau Organizados do Equador (UNOCACE). No ano seguinte, o Programa Nacional de Biocomercio (CORPEI) junto com a UNCTAD contratou um grupo de consultores para iniciar os primeiros passos para solicitar a Denominação de Origem: 1) Publicação no jornal de Propriedade Intelectual, 2) Não objeção por parte dos produtores e outros interessados (QUINGAÍSA, 2007).

As leis do ordenamento jurídico equatoriano que versam sobre IG são de acordo com Quindaísa (2007):

- 1) Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao TRIPS -. R.O. No. 977, 28/junho/1996.
- 2) Convenção de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial. R.O. No. 244,29/julho/1999.
- 3) Acordo de Cooperação entre o Pacto Andino e a União Europeia RO No. 106,11/julho/1997.
- 4) Decisão 486 do Acordo de Cartagena, Regime de Propriedade Intelectual comum. R.O. ° 258, 2/fevereiro/2001. Regulamento andino.
- 5) Lei de Propriedade Intelectual. Lei n ° 83, R.O. Não. 320,19 / maio/1998.
- 6) Regulamento da Lei de Propriedade Intelectual. R.O. N ° 120, 01/fevereiro/1999

No Equador, a administração dos signos distintivos é feita pelo Instituto Equatoriano de Propriedade Intelectual (IEPI), sendo a Direção Nacional da Propriedade Industrial a encarregada da concessão do registro (QUINGAÍSA, 2007).

O procedimento para a obtenção ou IG no Equador é a seguinte, segundo Quindaísa (2007):

1. O interessado apresenta um pedido de proteção de IG em um formulário específico no IEPI com: a- Identificação do candidato, domicílio e nacionalidade; b- Identificação do representante ou agente. c- Identificação clara e completa da IG; d- Área geográfica de extração, produção ou processamento do produto. e- A indicação precisa da reputação, qualidade ou característica relacionada com o meio geográfico.
2. O IEPI verifica se o registro apresenta os requisitos formais e se positivo, ordena a sua publicação no Diário da Propriedade Intelectual.

3. Se não houver objeções, o IEPI declara o deferimento do registro.

Para poder utilizar o registro, o produtor, extrator, ou o fabricante deverá pedir autorização de uso ao IEPI através de formulário próprio, e estando em conformidade concederá o direito (QUINGAÍSA, 2007).

A denominação de origem para o cacau Arriba foi concedido em 13 de Fevereiro de 2009 (QUINGAÍSA, 2007).

### **Venezuela**

Em novembro de 2000 o governo da Venezuela, através do seu Departamento de Propriedade Industrial concedeu a Cooperativa de Campesina de Chuao, (que representa por volta de 100 fazendeiros) a Denominação de Origem ao cacau da variedade Criollo produzida na região. O processo de registro foi bastante célere, durando apenas 3 meses para o órgão deferir o pedido. A lei utilizada para a concessão foi a Resolução 486 da comunidade andina, pois o país anda fazia parte do grupo nessa data. O país não conta com legislação nacional para Indicação Geográfica (WIPO, 2002).

A região, localizada na faixa costeira da região norte da Venezuela, cercada de um lado pelas montanhas e florestas tropicais e do outro pelo mar do Caribe faz parte do Parque Nacional Henri Pittier Rancho Grande que é de propriedade da comunidade local. Esses fatores proporcionam um microclima equatorial com alto índice de chuvas e umidade perfeitas ao cultivo do grão de cacau de qualidade superior, que possui aroma de frutas vermelhas e baixa acidez. A vila Campesina foi uma das primeiras a serem fundadas no país e remonta do século XVI, tendo, portanto, mais de 300 anos de tradição no cultivo do cacau e comunidade essencialmente indígena (WIPO, 2002).

A IG foi possível devido aos recursos investidos pela empresa italiana de chocolates finos Amedei que quitou as dívidas dos produtores e compra com exclusividade toda a produção de cacau Criollo da região. Para garantir a exclusividade do nome Chuao aos seus chocolates a empresa o registrou através do protocolo de Madrid e impediu outras chocolateiras como a Valrhona (francesa, principal empresa a utilizar a marca) de utilizá-lo. A Venezuela produz um total de 16 toneladas sendo destes, apenas 3 são puramente Criollo. E dessas 3 toneladas aqueles que são produzidas na área delimitada que possuem a Denominação Chuao ainda estão em menor número (WIPO, 2002).

## **Procedimentos para registro de IG no mundo: países produtores e consumidores**

### **Países Produtores**

Os países foram selecionados a partir dos indicados na seção 1.3.1 do primeiro capítulo deste trabalho. Para obtenção de registro de IG nos países mencionados quando não nacionais destes é necessário que o produto, ou serviço dependendo do país, tenham antes registro no país de origem.

**America central:** Costa Rica, Jamaica, Saint Lucia, Dominica, Granada – não possuem procedimento de IG disponíveis nos *websites* de propriedade industrial.

### México

A lei nacional define Indicação Geográfica como o nome de uma região geográfica que serve para designar um produto por seus atributos inconfundíveis, fornecidos exclusivamente pelo meio geográfico podendo ser por fatores humanos ou naturais. O registro pode ser requerido por qualquer pessoa física implicada na extração, produção ou fabricação de um produto, associação de produtores ou autoridade do governo. A titularidade da IG pertence ao governo mexicano e o Instituto Mexicano de Propriedade Industrial (IMPI) é responsável por

fornecer as autorizações de uso a terceiros. A autorização de uso é dada para pessoa física relacionada com a produção, fabricação e extração dos produtos protegidos, com a atividade dentro do território especificado na IG ou de acordo com as diretrizes do governo. Essa autorização tem duração de 10 anos e pode ser prorrogada sucessivas vezes (IMPI, 2013).

### República Dominicana

Na lei nº20-00 que versa sobre propriedade industrial, tem em seu capítulo VI as diretrizes para Indicação Geográfica. O registro pode ser requerido pelos produtores, extratores ou fabricantes dos produtos dentro da região protegida e utilizada por todos aqueles que trabalhem com o produto protegido dentro da área. A solicitação deve indicar: 1- o nome geográfico, 2-dados do requerente, 3- área geográfica, 4- produtos, 5- características e qualidades do produto. O departamento de Propriedade industrial verifica o pedido e publica para avaliação de terceiros, se não houver contestação há deferimento do pedido que possui validade indeterminada (REPÚBLICA DOMINICANA, 2000).

### Trinidad e Tobago

O registro de IG neste país é um processo civil onde o Tribunal Superior concede ao requerente, que pode ser os produtores, grupo de consumidores ou autoridade competente, o direito a usufruir do ativo. O bem protegido pode ser um produto agrícola, artesanal ou industrial (OAS, 2013).

### **America do sul:**

#### Bolívia, Colômbia, Equador e Peru

Esses quatro países fazem parte do bloco econômico da Comunidade Andina e por isso possuem, através da *Decisión* 486, legislação comum sobre propriedade industrial. O documento denomina IG como aquela constituída pela denominação de uma determinada

região utilizada para referenciar um produto natural, agrícola, artesanal ou industrial que tenha determinadas características, qualidade ou reputação que devam exclusivamente ao meio geográfico. O registro poderá ser dado de ofício ou a requerimento de pessoas que demonstrem o legítimo interesse por estarem ligadas diretamente a produção, extração ou exploração do produto, assim como as associações de produtores e autoridades competentes. O prazo do registro é indeterminado podendo a qualquer momento sofrer processo de nulidade de ofício ou a requerimento (COMUNIDADE ANDINA, 2000).

**África:** Nigéria não possui procedimento de IG disponível nos *websites* de propriedade industrial.

O Acordo de Bangui, que institui a Organização Mundial da Propriedade Intelectual Africano (OAPI), é diretamente aplicável em cada Estado-Membro. Sob o Acordo de Bangui, as indicações geográficas são protegidas por uma *sui generis*, o que significa que não é um ramo da propriedade industrial. Ela é protegida de uma forma específica e está dentro do ramo da propriedade intelectual. A OAPI é composta de 16 países, entre eles os produtores de cacau: Costa do Marfim e Camarões. O acordo versa sobre IG no seu título VI(ORIGIN-GI, 2013).

Pode ser protegido por IG qualquer produto natural, artesanal, agrícola ou industrial e requerido por um produtor ou comerciante do produto, singular ou de forma coletiva. O requerimento deve ter o nome geográfico da localidade protegida, especificar a área geográfica, o produto e prova da qualidade ou reputação. Após o registro pelo departamento de propriedade industrial do país, deve ser enviado a OAPI para ganhar proteção nos países membros. A proteção tem prazo ilimitado (BAGAL; VITTORI, 2010).

### Gana

O procedimento de registro de IG nesse país ocorre por meio de um processo civil realizado pela suprema corte. A lei nacional define IG como aquele produto natural, agrícola, artesanal ou industrial que possua características que se devam essencialmente pelo meio geográfico e pode ser dado por requerimento a todo aquele produtor, extrativista ou explorador que exerça essas atividades na região abrangida pelo ativo (GANALEGAL, 2013).

**Ásia/Oceania:** Nova Guiné não possui procedimento de IG disponível nos *websites* de propriedade industrial.

### Indonésia:

O registro de IG na Indonésia é feito por procedimento administrativo do governo deste país a todo produto que tenha uma característica atribuída essencialmente por fatores ambientais e/ou humanos. Para que o registro seja aceito o requerente deve apresentar um “livro de requisitos” onde estará indicado a especificidade do produto, a influência do meio geográfico e informações sobre o mapa geográfico. A duração do registro é por tempo ilimitado (MIRANDAH, 2013).

### Malásia:

O registro de IG é concedido na Malásia pelo Tribunal de Justiça deste país a um produtor, uma autoridade ou uma associação comercial a todo produto natural, agrícola, artesanal ou industrial que possua característica essencialmente atribuída a sua origem geográfica. O registro pode ser usufruído por qualquer produtor em atividade na região protegida e a duração do ativo é de 10 anos a contar da concessão renovável a cada período deste (MYIPO, 2013).

## Vietnam

A IG é protegida nesse país através de um processo administrativo que ocorre no Instituto Nacional de Propriedade Industrial vietnamita. Para obter o registro, o requerente deve apresentar documentos que comprovem a qualidade e ou reputação do produto ligado ao meio geográfico, mapa da área e forma de representação. Se provido, o certificado tem validade em todo país e é de propriedade do Estado (VIETANLAW, 2013).

## **União Europeia:**

Na comunidade europeia há três espécies de IG para produtos agrícolas e gêneros alimentícios segundo Comunidade europeia (2006):

- 1) Denominação de origem protegida (DOP): abrange o termo usado para descrever um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com reconhecido know-how. Ligação mais forte com o meio. O selo é indicado na Figura 13.



Figura 13: Selo de Denominação de Origem protegida (DOP)  
Fonte: (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006)

- 2) Indicação Geográfica protegida (IGP): indica uma ligação com a área em pelo menos uma das fases da produção, ou a preparação. O selo é indicado na Figura 14.





Figura 14: Selo de Indicação Geográfica protegida (IGP)

Fonte: (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006)

- 3) Especialidade Tradicional Garantida (ETG): Não faz referencia a uma origem, mas designa um produto agrícola ou gênero alimentício a partir das matérias-primas tradicionais ou que possuam uma composição tradicional. O selo é indicado na Figura 15.



Figura 15: Selo de Especialidade Tradicional Garantida (ETG)

Fonte: (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006)

Não podem ser protegidos os nomes que já se tornaram genéricos e nem aqueles que possam trazer confusão para os consumidores, seja por conflito com alguma variedade vegetal ou animal, seja pela semelhança com um nome já protegido.

Para a proteção o produto alimentício deve ter determinadas especificações contendo obrigatoriamente os seguintes aspectos: (1) nome da DOP ou IGP, (2) a descrição do produto, (3) definição da área geográfica, (4) a informação de que o produto origina da área, (5) informações que justifiquem a ligação entre o produto e a área geográfica, (6) descrição do método de produção, (7) o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam a conformidade, (8) qualquer regra específica de rotulagem para o produto em questão, (9) eventuais requisitos estabelecidos por disposições comunitárias ou nacionais (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

O pedido de registro pode ser feito por um grupo de produtores ou processadores e deve incluir: (1) o nome e o endereço do agrupamento (2) Todos os aspectos do produto indicados acima em um único documento. O pedido será submetido à autoridade competente do Estado-

membro da UE a qual pertence o território do pedido de IG, que examinará e iniciará um processo de oposição nacional. Caso o Estado entenda que o pedido atingiu todos os requisitos encaminha para a Comissão Europeia de IG (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

A comissão examinará se o pedido se justifica em um prazo de 12 meses. Se entender que sim publica no Jornal Oficial da União europeia (JO) para que dentro de 6 meses receba oposição de terceiros. Caso não haja oposição procederá ao registro. Se houver contestação a Comissão promoverá reuniões para que as partes interessadas cheguem a um acordo em no máximo 6 meses e notifiquem a comissão com os devidos pareceres, se este não ocorrer, a própria comissão decidirá o assunto registrando ou não o produto (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

Para o país que não seja membro da UE o procedimento é basicamente o mesmo, deve-se primeiro obter o registro no país de origem e depois enviar a documentação com as especificações para a Comissão diretamente ou através das autoridades (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

Os nomes e selos poderão ser utilizados pelos operadores de marketing de produtos que serão vendidos fora da UE desde que possuam as especificações do registro (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

Caso haja alterações no produto pela evolução técnica, estas deverão ser pedidas a Comissão de forma semelhante ao procedimento do pedido. Os produtos registrados são submetidos ao controle dos órgãos responsáveis e o cancelamento pode ser dado a qualquer momento, respeitando o devido procedimento, por entendimento da Comissão de que o produto não atinge mais as especificações ou a pedido de pessoa com legítimo interesse (COMUNIDADE EUROPEIA, 2006).

Na busca feita no início de Dezembro de 2012, na base da Comissão Europeia, classe 2 - Chocolate e outras preparações alimentares, que continham cacau não foram encontrados depósitos ou registros de IGP, DOP ou ETG.

## **EUA**

Os EUA protegem suas IGs através do sistema de marcas. O requerente deve submeter o pedido a autoridade do governo USPTO (*United States Patent and Trademark*) que dará oportunidade a terceiros para entrarem com oposição contra o pedido. A oposição pode ser iniciada por qualquer pessoa que se sinta prejudicada, começa na via administrativa podendo recorrer na esfera judicial. O mesmo ocorre com o cancelamento, que difere da oposição por só poder ser interposta após a obtenção do registro (USPTO, 2012).

A IG pode ser protegida através de três espécies do sistema de marcas: marcas, marcas coletivas e marcas de certificação (USPTO, 2012).

Não é registrável nome de uso genérico, nem aqueles que podem causar confusão aos consumidores. Porém, também não são aceitos nomes ou sinais geográficos como marcas ou marcas coletivas (marcas cujo proprietário é um grupo de pessoas, como cooperativas e associações) quando estas são utilizadas de forma meramente descritiva. Mas, se o requerente conseguir provar que determinado sinal geográfico é utilizado de tal forma que os consumidores o reconhecem como de determinada empresa ou grupo de produtores, esse sinal passa a ter um significado secundário e pode ser registrado nessas duas especialidades (USPTO, 2012).

Por esse empecilho legal o país protege a IG, mais maciçamente através das marcas de certificação (USPTO, 2012).

As marcas de certificação são qualquer nome, símbolo ou dispositivo aposto pelo seu proprietário ou com autorização deste em produtos ou serviços de outras pessoas. Existem 3 tipos: (1) origem regional (2) material, modo de fazer, qualidade (3) trabalho feito por membro de determinado sindicato ou organização. A mesma marca pode ser utilizada para certificar mais de uma característica dos produtos / serviços em mais de uma categoria de certificação. Elas se diferem das marcas por não serem utilizadas pelo seu proprietário e nem para indicar uma fonte comercial, atendendo aos requisitos qualquer um pode utilizar a marca de certificação (USPTO, 2012).

Normalmente, nos EUA, quando a marca de certificação é referente à origem geográfica, a entidade certificadora que exerce o controle é um órgão do governo que possui duas preocupações básicas: liberdade de uso para todos os produtores da região e prevenir usos abusivos e ilegais. Na USPTO, para serem deferidas não devem indicar termos genéricos, a certificadora deve assegurar os padrões de origem regional e os consumidores devem entender que aquele produto/serviço é daquela região específica (USPTO, 2012).

Nos EUA, a IG também pode ser protegida pelas leis comuns, quando indeferida pela USPTO. Isso ocorreu com o caso do “*COGNAC*” que a USPTO entendeu ser um termo genérico não passível de proteção pelo sistema de marcas e é protegido pela lei comum regional que julgou de forma diversa, reconhecendo que a população entende que “*COGNAC*” é somente a aguardente da região francesa Cognac (USPTO, 2012).

Exemplos de IGs nos EUA são: “*FLORIDA*” para as laranjas; “*Idaho*” para a batata, e “*ESTADO WASHINGTON*” para maçãs (USPTO, 2012).

Como se pode perceber, cada país trata as IGs de forma bem diferenciada, os processos são administrativos ou jurídicos, a titularidade pode ser do governo e concedida de ofício ou somente a requerimento e o prazo de vigência pode ser indeterminado ou não. A maioria dos

países relatados acima não aceita IG de serviço, mas todos entendem que IG é aquele registro dado a um produto com especificidades ligadas essencialmente ao meio geográfico.

### 3.4.2 No Brasil

Esse subcapítulo disserta sobre as regiões produtoras brasileiras e os processos de IG que ocorrem em cada uma começando com os locais em potencial, em processo de estruturação até aquele que teve o registro concedido.

#### 3.4.2.1 Região Amazônica – Região Potencial

De toda a região amazônica, aquela que possui maior disponibilidade para início de um processo de registro de IG em curto prazo é a região do Médio Purus no estado do Amazonas. Isso porque há um pré projeto de IG para a região de iniciativa do MAPA. Ele ocorre como um dos mecanismos de diferenciação de produtos que fazem parte das estratégias de especificação e especialização de sub setores e atividades produtivas. Essas ações estão inseridas no plano maior e prioritário do governo para geração de alimentos de qualidade e seguros e redução da pobreza (MAPA, 2011).

O trabalho está inserido dentro do Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para Biodiversidade (PROBIO II) com parceria do Ministério do Meio Ambiente - MMA, o Fundo Brasileiro para a Biodiversidade - FUNBIO e a Caixa Econômica Federal - CAIXA e outras 10 instituições. Tem como objetivo geral elaborar diagnóstico sobre os produtos alimentares da sociobiodiversidade (SBIO) do Brasil com potencial para registro de Indicação Geográfica e Marca Coletiva (MAPA, 2011).

A seleção dos produtos foi feita a partir dos produtos que fazem parte dos programas: **(1) do governo federal:** (a) MAPA/IG, que tiveram apoio financeiro e técnico como Cacau Cabruca do sul da Bahia relatado no próximo tópico dessa dissertação; (b) Plano Nacional de

Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade PNPSB que, tem como objetivo desenvolver ações integradas para promoção e fortalecimento das cadeias de produtos SBIO, inicialmente teve incluído somente a castanha do Brasil e Babaçu e atualmente estuda a entrada do cacau nativo no programa. Os critérios pelo PNPSB utilizados para seleção dessas duas cadeias priorizadas foram: abrangência territorial, número de famílias envolvidas e importância econômica; (c) os arranjos produtivos locais (APLs) de produtos SBIO que vem sendo apoiado pela Coordenadoria de Agroextrativismo (MMA/DEX); (d) Elaboração de diretrizes para as boas práticas de manejo que está sendo realizado trabalho de parceria entre o MMA (SBF/DFLOR e SEDR/DEX) e a COAGRE/MAPA, visando a definição de diretrizes de boas práticas para o manejo sustentável de produtos florestais não madeireiros utilizadas na geração de produtos da SBIO **(2) Gastronomia e conservação de alimentos locais como** (a) slow food (b) sabor selvagem e **(3) estudos e pesquisas** e por fim **(4) compilados aqueles produtos de maior expressão em cada Bioma** (MAPA, 2011).

Dentre os produtos de maior relevância para IG foram selecionados os cacaus do Bioma da Amazônia: cacau do Agro ecológico da Transamazônica, PA e Cacau da Várzea do Purus, AM, no Bioma da mata atlântica e zona costeira o cacau cabruca do sul da Bahia já trabalhado pelo MAPA desde 2010 e comentado no próximo item e que já possui apoio técnico do MAPA.

Entre os dois cacaus do Bioma amazônico o Cacau da Várzea do Purus, AM foi selecionado por se adequar aos critérios propostos pelo programa de maneira mais satisfatória. Abaixo seguem os critérios utilizados pelo ministério e a justificativa de adequação (MAPA, 2011):

- **Especificidade local/regional do produto/empreendimento e reconhecimento do mesmo em mercados:** De acordo com o relatório do MAPA, o produto já vem sendo reconhecido por qualidade, manejo e relevância socioambiental e explorado

comercialmente por uma empresa alemã, que detém a marca com o nome “Wild Cocoa de Amazonas”, ou seja, o local já é referencia na produção de cacau fino. A indústria também se compromete a comprar toda a produção e já possui análises físico-químicas que comprovam um diferencial do sabor/aroma do cacau da região.

- **Grau de organização social e produtiva:** Existe um trabalho de fortalecimento da organização social e produtiva para a produção e beneficiamento do cacau nativo no território, com protagonismo da COOPERAR. A cooperativa que absorve toda a produção está razoavelmente avançada em termos gerenciais e organizacionais. Existe um grau de organização favorável e um cenário positivo para o diálogo e articulação de uma IG.
- **Importância socioeconômica:** A cadeia produtiva do cacau emergiu a partir do ano de 2005, como uma importante alternativa econômica para cerca de 200 famílias de extrativistas dos municípios de Boca do Acre e Pauini, com o incremento da renda familiar, gerada com outros produtos como a mandioca, a pesca, a castanha-do-brasil e a borracha, óleos vegetais, dentre outros. Atualmente, a atividade tem grande impacto social, pois gera trabalho e renda diretamente para mais de 500 pessoas no período da safra (fevereiro a junho).
- **Pré-existência de iniciativas dos atores locais no reconhecimento de características de origem/do território:** Nesse caso, existem iniciativas por parte dos atores locais de diferenciação do cacau nativo do Purus pela origem, utilizando-se de atributos da imagem da Amazônia, do Estado do Amazonas e do Desenvolvimento Sustentável. O chocolate comercializado mostra a origem do cacau.
- **Identificação de atividades de usurpação/fraude do nome/marca e/ou produtos batizados:** Ainda não há relatos.

- **Articulação com programas/políticas/projetos:** Já existe um aporte importante de ações de órgãos públicos federais e estaduais na cadeia do cacau na região e o aporte de uma empresa privada, cooperação internacional e organizações da sociedade civil.

A região possui 600 famílias que exercem basicamente atividades de subsistência e atualmente sofre ameaça de desmatamento pelo avanço a pecuária concentrando o maior rebanho bovino de corte. Segundo publicação da Organização Social Andiroba (2007), a comercialização do cacau silvestre é recente e começou com o projeto encabeçado pela empresa alemã Bremer HACHEZ Chocolate GmbH & CoKG e coordenado por professores da Universidade federal do Acre (UFAC) denominado “MANEJO COMUNITÁRIO DO CACAU NATIVO NA VÁRZEA DO MÉDIO RIO PURUS – AM”, que ganhou incentivo de R\$200.000,00 do CNPq em 2007 para sua execução, além dessas, estão envolvidos no projeto Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC; Universidade Estadual Paulista – UNESP; Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM, Agência de Cooperação Técnica Alemã - GTZ; Faculdade de Ciência Florestal da Universidade de Freiburg, Alemanha e o Instituto Floresta Tropical (Regenwald-Institut e.V.), Freiburg, Alemanha. O projeto tem como objetivos: a) promover a melhoria das condições de vida dos agricultores familiares do médio Rio Purus, por meio de extensão tecnológica inovadora para o manejo florestal de uso múltiplo com foco no cacau nativo da Amazônia; b) avaliar o potencial produtivo e a dispersão do cacau nativo e espécies associadas na área de atuação da COOPERAR, de modo a subsidiar o planejamento de produção de cacau da Cooperativa, bem como orientar ações de extensão do projeto; c) disseminar o manejo florestal de uso múltiplo, com foco no cacau nativo, para agricultores familiares do médio Rio Purus, por meio de extensão tecnológica inovadora; d)



avaliar a sustentabilidade econômica, social e ambiental do manejo do cacau nativo; e, e) disseminar junto a instituições de ensino superior, pesquisa, assistência técnica e extensão da Amazônia os conhecimentos gerados pelo projeto.

Com o projeto que auxilia na organização dessa cultura extrativista e com a certeza de negócio certo devido à empresa alemã comprar toda a produção fez com que o número de pessoas exercendo essa atividade tenha crescido nos últimos anos. Embora a elevação da quantidade extraída seja um dos maiores problemas da cultura pela dificuldade determinar uma tendência de produção. O preço do cento do produto também cresceu de R\$4,00 reais em 2006 para R\$ 8,00 reais em 2008 e, conseqüentemente, a renda do extrator foi de R\$ 97,31 (2006) para R\$ 205,08 por produtor (NASCIMENTO, 2010). Nos últimos 3 anos a safra foi de 8,2 a 9 toneladas. Atualmente o cacau nativo está sendo coletado em 65 comunidades ribeirinhas dos municípios de Boca do Acre e Pauini, localizadas no sul do estado do Amazonas, em uma extensão ao longo do Rio Purus de aproximadamente mil quilômetros gerando renda para mais de 500 pessoas (NASCIMENTO, 2010).

A colheita acontece de fevereiro a junho e o beneficiamento ocorre na COOPERAR que possui capacidade de 20 toneladas/ano em cada uma das três beneficiadoras implantadas com investimento as HACHEZ. A cooperativa, portanto, lidera a comercialização e produção do cacau nativo e pretende cadastrar todos os extratores envolvidos. A HACHEZ já vende chocolates na Alemanha com selo de produto silvestre com a marca “Wild Cocoa do Amazonas” e informou ao MAPA que, pelas análises já feitas, o aroma do produto é superior ao cacau fino tradicional e por isso tem grande potencial nesse mercado (NASCIMENTO, 2010).

Abaixo segue a tabela 6, retirado do relatório do MAPA, das principais oportunidades e gargalos encontrados (MAPA, 2011):

Tabela 6: Gargalos e oportunidades para a região do Médio Purus

ETAPA	ATOR	GARGALOS	OPORTUNIDADES
Produção/ Extrativismo	Agricultores Familiars/ COOPERAR	Falta de equipamentos, recursos, capacitação e assistência técnica para o manejo, e plantio do cacau nativo. Falta de capacitação em cooperativismo.	Possuem diversos produtos da agricultura familiar e do extrativismo para serem fomentados.
Beneficiamento	COOPERAR	Falta de equipamentos adequados para o transporte, fermentação e secagem. Dificuldade de captação de recursos para implantação de estrutura de beneficiamento nas comunidades ribeirinhas, em função da situação fundiária indefinida. Falta de equipe para extensão e assistência técnica às comunidades para o beneficiamento descentralizado.	A Cooperativa já tem conhecimento e experiência para o beneficiamento do cacau com qualidade.
Comercialização	HACHEZ	Falta de regularidade na escala e custo de produção. Falta de sistema de cadeia de custódia para separar os lotes de cacau plantado dos de cacau silvestre.	Alta qualidade do produto

Fonte: COOPERAR (questionário enviado para a CIG/MAPA)

Por todas essas características o cacau do médio Purus foi um dos mais conclusivos e que mais tem potencialidade de implantação de IG pelo seu maior enquadramento com os requisitos. Segundo JUNQUEIRA (2012), Coordenadora de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários do MAPA, após a conclusão do relatório será enviado um consultor a região, contratado pelo ministério após seleção pública, que fará trabalhos de sensibilização, capacitação e elaborará um projeto de Indicação Geográfica para a região acompanhada por um técnico do MAPA.

Em relação aos outros estados amazônicos temos os seguintes cenários a partir das informações obtidas dos questionários do Anexo 1:

O estado do Pará, apesar de segundo produtor nacional, ainda não possui nenhum projeto concreto de IG, mas há movimentação nesse sentido, coordenado pelos fiscais agropecuários

federais que atuam na região, principalmente Martha Parry que está intermediando ações de sensibilização e capacitação junto às cooperativas da região, como oficinas e palestras. De acordo com a mesma, um dos principais desafios do estado está na organização do setor produtivo.

Em carta a assessoria do governador, em ocasião da homologação de uma lei estadual que instituía a criação de um selo de Certificação de Origem para o cacau do estado do Pará. A mesma coloca que a referida lei seria inócua por ir contra a lei federal N° 9.279 /96 que dispõe sobre de Propriedade Industrial e fala do potencial de uma IG na região, mas que devido a falta de apoio institucional não consegue avançar com o projeto. Ainda na carta, como exemplo da falta de articulação nos órgãos envolvidos, cita o incentivo dado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para a SEDECT (Secretaria de Estado de Desenvolvimento, Ciência e Tecnologia) de R\$125.000,00 em 2010 para desenvolverem a IG do Açaí. Infelizmente a SEDECT não dominava o tema e o prazo venceu, não quiseram pedir prorrogação e o recurso devolvido para a União (PARRY, 2012).

Outro ponto abordado pela fiscal agropecuária federal, que no seu entender dificulta o interesse pelo registro de IG, é o fato de todo o cacau dessa região ser identificado como “cacau da Amazônia”, sem distintividade pelo nome geográfico local.

No Mato Grosso, o fiscal agropecuário Fernando César Oliveira da Silva acredita que somente com a ampliação da área produtiva seria possível uma IG na região.

No Amazonas (outros municípios), para Valdenor Pontes Cardoso Gerente de Desenvolvimento da Região Cacaueira no Estado do Amazonas, da CEPLAC, o principal entrave é o nível de organização dos produtores. Ele afirma que a Rede Tipiti, sistema participativo de garantia dos produtos da Amazônia, grupo formado por produtores e governo,

que é credenciado ao MAPA e auxilia na certificação orgânica da região, faz atualmente um trabalho consistente e persistente nesse sentido.

Em Rondônia, segundo Paulo Gil Gonçalves de Matos, fiscal federal agropecuário, um dos principais problemas é a falta de incentivos governamentais e desinteresse das autoridades no assunto, apesar do cacau ser o segundo produto agrícola em importância na região.

### **3.4.2.2 BAHIA – Região em processo de IG em estruturação**

De acordo com Reis (2012) a ideia de um registro de IG, espécie Indicação de Procedência, de cacau da Bahia começou com a fundação da ONG Cabruca em 2007, pois seus dirigentes Durval Libânio e Dario Ahnert acreditavam que um processo como este seria importante para o desenvolvimento da região e daria “força” aos produtores frente às processadoras. Outro ponto é que a IG é uma forma de oferecer mais potencialidade a uma marca ou selo de qualidade “Cacau Superior Bahia”, retornando a antiga classificação dada a CEPLAC na década de 70 que possuía renome internacional e prêmio na bolsa de Nova York que se perdeu com o advento da vassoura de bruxa em 1989.

Ainda segundo Reis (2012), em 2008 foi promovido junto com a APC palestras na UESC com a finalidade de aumentar o conhecimento sobre o tema e aproximar os produtores do processo de construção da IG. Após essa primeira iniciativa, o SEBRAE auxiliou a associação a formular um Plano de Trabalho ao mesmo tempo em que inúmeras reuniões com os setores produtivos locais aconteciam para o trabalho de promoção e conscientização.

Em 2010 foi elaborado o primeiro projeto e submetido ao MAPA, onde o requerente foi a APC. O projeto foi aprovado e ganhou do ministério um incentivo no valor total de R\$107.590,00 publicado em Diário Oficial da União (D.O.U), Nº11 em 17 de Janeiro de 2011, Convênio Nº 753292/2010 e Nº Processo: 21000011419201047. O projeto teria duração de um ano, mas devido a atrasos nos seminários de sensibilização por troca do gestor

executivo do projeto, este foi prorrogado por mais um ano com a aprovação do MAPA e o fim da nova vigência se deu em 31 de Dezembro de 2012.

No final de 2011 um novo projeto (“CACAU CABRUCO BAHIA: HISTÓRIA, ORIGEM E QUALIDADE DE UM PRODUTO LIGADO A MATA ATLÂNTICA”) foi submetido a fim de obter mais recursos para a implantação da IG. Dessa vez, o instituto foi a FAPESB e o requerente o IF Baiano, pois a primeira exigia uma instituição científica como responsável. Este projeto foi aprovado no nome do Durval Libânio que é professor titular da mesma, além de presidente do Instituto Cabruca e presidente da Câmara Setorial do Cacau em Brasília. O incentivo foi orçado em R\$141.000,00 (IF Baiano, 2012).

O projeto fundamenta o requerimento da IG na proteção da reputação do nome “Cacau Superior Bahia”. Proteger também o método de cultivo extremamente peculiar, chamado de método CABRUCO que ocorre na sombra das árvores da mata atlântica, promovendo a conservação da água, do solo e da biodiversidade. O trabalho associa os aspectos históricos culturais, como os livros de Jorge Amado que relatam a história e a importância que o cultivo de cacau tem na região desde o século retrasado, com os atrativos naturais da região possibilitando conciliar o desenvolvimento sustentável pela integração da agricultura ao turismo e a conservação do meio ambiente. De acordo com o IF Baiano (2012) a importância do projeto reside principalmente:

“Na possibilidade de divulgar as oportunidades e potencialidades do reconhecimento da indicação de procedência cacau Bahia, para cacauicultores, sociedade regional e internacional; motivar e envolver os produtores de cacau conhecido como “Superior Bahia” e suas organizações para o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) Cacau Bahia; Delimitar por meios de pesquisas histórico – culturais e de produção, os limites geográficos da Indicação de Procedência (IP) Cacau Bahia. Com isso, o IF Baiano reafirma sua missão de atuar sob as demandas locais urbanas e rurais, tendo-se em vista o desenvolvimento regional.”

A proposta tem a duração de um ano e meio e conta com a participação da Associação dos Produtores de Cacau (APC), Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), Instituto Cabruca,

Comissão do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), Cooperativa Agrícola de Gandu – COOPAG; APC, Cooperativa Agroindustrial de Cacau e Chocolate – CooperAPC e Cooperativa de Produção Agropecuária Construindo o Sul LTDA – COOPRASUL (MAPA, 2012).

Com as propostas aceitas e com o devido financiamento, a região vem se organizando e dividiu suas ações basicamente em três etapas. E dentro delas estão inseridas as 10 metas do projeto APC/MAPA e cada uma delas tem um orçamento aprovado pelo MAPA, dentro do incentivo global de 107 mil reais, segundo relatório emitido em agosto de 2012 no sistema de gestão de convênios do MAPA (SICONV) (MAPA, 2012):

1) **avaliação e organização dos produtores:** Nessa primeira etapa (meta nº1) foram acordadas parcerias, atualmente trabalham junto a APC: COOPERAPC (Cooperativa Agroindústria do Cacau e Chocolate), COOPAG (Cooperativa Agrícola de Gandú), AGIIR (Associação dos Gestores de Ibirataia, Ipiaú e Região), COOAFBA (Cooperativa da Agricultura Familiar da Bahia), Cooperativa Cabruca, Fazenda Lajedo do Ouro, Mars Cacau, IMAFLORA, Indústria Brasileira de Cacau e RPPN Mãe da Mata (área de reserva particular da Mata atlântica). Além do auxílio dos órgãos governamentais: CEPLAC, SENAR, SEBRAE, MAPA e INPI, UESC, Fapesb. A partir da parceria com as cooperativas foram planejados 4 seminários para 2012 e 2 para 2013, segundo, LYRIO (2012), realizados da seguinte forma (Meta nº2 do projeto APC/MAPA): 01. Região de Ipiaú, sendo o contato para apoio na realização e articulação a AGIIR; 02. Região de Gandú, sendo o contato para apoio na realização e articulação a COOPAG; 03. Região de Ilhéus, sendo o contato para apoio a APC e; 04. Região de Coaraci, sendo o contato para apoio a COOAFBA. Ainda serão realizadas em 2012, duas reuniões regionais, uma na região de Camacan, sendo o contato para apoio na realização e articulação o Sindicato Rural do município e outra na região de

Itamaraju, sendo o contato no apoio na realização e articulação a Associação de Produtores de Cacau de Itamaraju.

2) **levantamento histórico cultural e delimitação da área da região** comprovando a existência do cultivo do cacau na região Sul da Bahia através das obras de importantes autores renomados como Jorge Amado, Cyro de Matos, Adonias Filho, Euclides Neto e Sosígenes Costa e documentos históricos a fim de comprovar a reputação do cultivo do cacau na região. Grande parte desse material está vindo do extinto Instituto de Cacau da Bahia (ICB) que será usado para a criação do museu do cacau em Ilhéus. O antigo instituto criado em 1930 tinha funções semelhantes ao que a CEPLAC tem hoje e com o aparecimento desta inviabilizou a sua continuação. O responsável pelo levantamento histórico é o professor André Rosa contratado pelo projeto APC/MAPA. A delimitação da área será feita por uma empresa especializada autorizada pelo MAPA que financiará o trabalho e atestada pela CEPLAC. Essa etapa faz parte da Meta nº 3 e 4 do projeto APC/MAPA. A fim de reformular o estatuto da APC para a IG foi contratado um advogado pelo projeto MAPA/APC. A principal mudança foi restringir a atuação da associação de nacional para a área a ser abrangida pela IG para evitar posteriores conflitos de interesse entre associados que não estão na área que será coberta pela IG (Meta nº5 do projeto APC/MAPA).

### 3) **Criação do Conselho Regulador e Regulamento de uso**

Criação do conselho da IG onde serão definidos os membros e representantes do conselho e instrumentos necessários à criação e implantação do referido Conselho com o auxílio do advogado contratado (Meta nº7 do projeto APC/MAPA). Para a confecção do Regulamento de Uso serão formuladas ações de: padronização e promoção da qualidade, orientando e controlando a produção com o fornecimento de cursos de qualidade do cacau para as instituições (Meta nº9 do projeto APC/MAPA): COOPAG, APC, COPERAPC, COOAFBA,

Cooperativa Cabruca, e AGIIR; há também a previsão de contratação de um geneticista e um especialista em cacau fino e produção de chocolate para auxiliar nessa etapa; identidade de marketing visual da IG (nacional e internacionalmente), como por exemplo, a realização de eventos importantes em 2012 como o IV Festival Internacional do Chocolate, na cidade de Ilhéus/BA e o *Salon du Chocolat* realizado em Salvador/BA, e o Seminário "Florestas de Chocolate" em 2013 demonstrando ao mercado nacional e internacional o potencial do cacau da Bahia e a criação de uma marca para a IG (Meta nº8 do projeto APC/MAPA);

O Regulamento de uso está sendo elaborado a partir de oficinas realizadas no centro de treinamento da CEPLAC com auxílio do SEBRAE e posteriormente deve ser validada pelos produtores para que seja um instrumento realmente factível. As oficinas possuem dois grupos de trabalho, de acordo com LYRIO (2012): uma que tratará de questões socioambientais e será formado por: Durval Libânio/IF Baiano, Cláudio Lyrio/Instituto Cabruca, Euvaldo Maia/APC e Philippe/Cooperativa Cabruca. E outro será sobre pós-colheita e formado por: Adriana Reis/IC/APC, Ed Seguíne/Mars Cacau, Paula/COOPAG, Neide /CEPLAC e dois representantes da classificação da CEPLAC. No final será confeccionada uma cartilha com especificação dos elementos caracterizadores da identidade do produto validada pelos produtores (Meta nº6 do projeto APC/MAPA).

As contratações dos consultores, jurídicos, historiador, geneticista, especialista em cacau fino entre outros são feitas através de Termos de Referência (TDRs) com divulgação no site da APC, exigência do MAPA no projeto.

A última meta (nº10) do projeto APC/MAPA se refere à contratação de um profissional encarregado de executar o presente projeto para convocar reuniões, cobrar e acompanhar as solicitações, reunir documentos, etc. O perfil desta contratação deve ser de um agrônomo terá que, também, a responsabilidade de acompanhar a implementação do projeto a nível de



agricultor, requerendo conhecimentos agronômicos para que o projeto seja executado com sucesso.

### 3.4.2.3 ESPÍRITO SANTO – LINHARES – Região com IG concedida



Figura 16 – Apresentação mista de Indicação de Procedência Linhares

A Indicação de Procedência Linhares, no Espírito Santo, foi o primeiro a ter o registro de IG (nº200909) para amêndoa de cacau no Brasil. Concedido pelo INPI em 31 de Julho de 2012, Revista de Propriedade Industrial (RPI) 2169 (Anexo 7<sup>8</sup>). Analisando o relato de Agostinho de Vasconcellos Netto, Engenheiro Agrônomo, no questionário em anexo, que atuou como consultor da Associação dos Cacaucultores de Linhares – ACAL, percebe-se que processo de estruturação ocorreu de forma mais simplificada da que está ocorrendo no sul da Bahia: não houve nenhum recurso externo, somente os da própria associação e as ações de sensibilização e de associativismo não foram tão complicados uma vez que existia somente uma associação e o trabalho de conscientização foi feito somente com os produtores mais assíduos e interessados. Não houve também muitas instituições e empresas envolvidas, somente a CEPLAC e Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural – INCAPER, da prefeitura de Linhares.

---

<sup>8</sup> Todos os atos administrativos do INPI desde a publicação do pedido até a concessão do registro de IG encontra-se nos anexos 4,5,6 e 7.

Analisando o documento de registro da IG do INPI, Nº IG200909, RPI 2169 de 31 de Julho de 2012, pode-se verificar que:

- 1) **Avaliação e organização dos produtores:** etapa ocorreu de forma rápida e sem complicações uma vez que existia a associação. Houve apenas reuniões convocando os cadastrados para conscientização do processo.
  
- 2) **Levantamento histórico e cultural e determinação da área geográfica:** A cultura do cacau na região foi comprovada com os seguintes documentos: “Methodo de plantio do cacau” de Annibal Barboza Borges 1º década do século XX; boletim da Secretaria de Agricultura do ES; discurso pronunciado pelo Dr. Auto Guimarães e Souza – 1958 ao inaugurar a festa do “Dia do Cacau”; Livro caixa de apontamento de fazenda antiga de cacau na região de Linhares; Boletim Técnico nº59 – CEPLAC – 1977 indicando os primeiros estudos do cacau feito pela secretaria; livros que retratam a cultura do cacau como: Crônicas de Espírito Santo de Rubem Braga – Fundação Ceciliano Abel de Almeida/UFES – 1984, e Cacau é Show de Alexandre Tadeu Costa; ficha de matrícula da Associação de Cacaucultores de Linhares (ACAL) e cadastro atualizado dos produtores interessados e o Estatuto indicando composição, estrutura e área de atuação no município de Linhares; ofício do INCAPER indicando sua parceria em extensão rural; História de colonização do baixo Rio Doce e História da cultura do Cacau de Linhares com as devidas referências, cópias de publicação referentes à cultura do cacau na região de Linhares.

A determinação da área foi feita com o auxílio do IBGE correspondendo a uma área de 760 km<sup>2</sup>, especificados com fotos e mapas autenticados pela CEPLAC. Essa área está localizada totalmente no município de Linhares, mas representa somente

parte dele. Possui cerca de 600 produtores sendo 80% familiares em áreas menores que 80ha. A Produção varia de 7 a 14 mil toneladas e renda de 50 milhões.

- 3) Criação do conselho regulador e regulamento de Uso:** O conselho regulador e regulamento de uso foram propostos pela diretoria da ACAL e assinados pelos 24 membros em reunião. Segundo Agostinho de Vasconcellos Netto, para a formação do Conselho ficou definido que a cada mandato, a diretoria nomeará três membros da diretoria para o gerenciamento da IP Linhares, durante todo o mandato. A substituição destes membros durante o mandato, só poderá ser feita com solicitação por escrito expondo os motivos da necessidade de substituição e a solicitação tem que ser aprovada pela Associação, que nomeará outro diretor para o cargo. O conselho fica encarregado de zelar pelo nome da IG, controlar a qualidade dos produtos, emitir certificados de origem e propor melhorias.

O Regulamento de Uso foi confeccionado em várias reuniões dos sócios da ACAL, sempre com a participação da CEPLAC. O documento não delimita variedade, indica que o sistema de produção deve adotar práticas que combatam possíveis impactos ambientais e obedeçam alguns critérios no momento da colheita, quebra, fermentação, secagem e armazenamento, o não cumprimento leva a penalidades aos produtores que pode ser desde uma advertência a suspensão definitiva do membro. O beneficiamento deve oferecer amêndoas secas com o máximo de 8% de umidade livre de impurezas e de qualidade superior. A classificação é feita de acordo com a IN 38 do MAPA e sempre com o auxílio de um especialista (INPI, 2012).

O pedido de registro feito inicialmente no INPI, em Dezembro de 2009, solicitava que o nome da IP fosse “Floresta do Rio Doce”, porque a produção gira nas margens do Rio Doce. No entanto, o instituto fez exigência, publicado na RPI 2114 em Julho de 2011 (Anexo 4),

quanto a esse nome requisitando a troca para “Linhares” uma vez que é esse o nome do município que a ACAL representa e que a documentação comprova como o nome geográfico de reputação para a produção cacaueteira e não o nome “Floresta do Rio Doce. Além disso, foi encontrado registro de marca de uma indústria de doce com o nome “Floresta do Rio Doce”. Em primeiro de Setembro houve reunião com os associados onde a troca de nomes foi devidamente aprovada por todos e os documentos retificados e encaminhados ao INPI. O instituto fez parecer favorável e publicou e abriu prazo para contestação de terceiros na RPI2126 em 04 de Outubro de 2011 (Anexo 5) por 60 dias. Na RPI 2154 em 17 de Abril de 2012 ( Anexo 6) é publicado o deferimento do registro e o órgão solicita o pagamento da taxa para concessão do registro que é efetuado em junho desse mesmo ano. Em 31 de julho o pedido é concedido e publicado na RPI 2169 do INPI (Anexo 7).

A IG de Linhares atraiu empresas internacionais importantes como o Grupo Puratos que investiu mais de 20 milhões de reais para ampliar sua planta de processamento de cacau e lançar o “*Chocolanté*”, chocolate produzido somente com o cacau da região (PURATOS, 2012).

## **CAPITULO IV - CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES**

O mercado mundial de cacau e chocolate mostra-se bastante polarizado. De um lado os produtores, marcados pelos países em desenvolvimento e do outro, os consumidores, processadores e fabricantes de chocolates, representados pelos países desenvolvidos. Poucas empresas detêm todo o processamento de cacau e produção do doce no mundo, formando um mercado imperfeito denominado oligopsônico, ou seja, os produtos de maior valor agregado pertencem a um pequeno número de indústrias, que têm por isso maior força em relação aos produtores. As consequências são os baixos preços impostos a estes o que, por sua vez, reflete nos investimentos em qualidade e tecnologia na produção cacauceira e na inibição da verticalização da cadeia pelos países produtores, que ficam sem condições para enfrentar uma concorrência daquele porte.

Como conclusão para o mercado brasileiro do cacau e chocolate, foi elaborado o quadro 4 abaixo, que indica os principais desafios e potenciais para cada elo da cadeia produtiva cacau-chocolate.

QUADRO 4: Principais desafios e potenciais dos elos da cadeia cacau-chocolate

<b>ELO DA CADEIA</b>	<b>DESAFIO</b>	<b>POTENCIAL</b>
<b>PRODUÇÃO E PROTEÇÃO DE CULTIVARES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projetos de cultivares com alta produtividade por empresas estrangeiras dos quais o governo brasileiro não participa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Todos os cultivares registrados no Brasil pertencem à CEPLAC o que facilita o acesso dos produtores.</li> <li>2. Plantas com maior resistência solucionando o principal entrave da cultura de cacau nos estados da BA e ES - vassoura de bruxa.</li> </ol>
<b>PLANTIO E TRATAMENTO DA PLANTAÇÃO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organização do setor produtivo. Políticas públicas insuficientes para a implantação de SAF's em todas as regiões produtoras.</li> <li>2. Reserva legal da região norte</li> <li>3. Baixa capacidade tecnológica e educacional dos pequenos agricultores.</li> <li>4. Endividamento e alto custo da produção nos estados da BA e ES</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemas Agroflorestais e sustentabilidade. Certificação Orgânica.</li> <li>2. Menor uso de defensivos agrícolas.</li> <li>3. Baixo custo na cultura extrativista do cacau na região norte.</li> <li>4. Implantação de IG</li> </ol>
<b>COLHEITA E BENEFICIAMENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baixa infraestrutura e capacidade técnica dos pequenos agricultores.</li> <li>2. Práticas rudimentares de beneficiamento na cultura extrativista.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beneficiamento como fator determinante para a qualidade das amêndoas.</li> <li>2. Treinamento e capacitação feitas pela CEPLAC e parcerias privadas.</li> <li>3. Implantação de IG.</li> </ol>
<b>COMERCIALIZAÇÃO E TRANSPORTE DAS AMENDOAS SECAS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baixa infraestrutura na região norte: precariedade de rodovias e hidrovias e escassez de processadoras.</li> <li>2. Limitações de preço no mercado de commodities.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Incentivos ao associativismo nas regiões produtoras.</li> <li>2. Alta infraestrutura de escoamento e proximidade com processadoras nos estados da BA e ES.</li> <li>3. Implantação de IG.</li> </ol>
<b>PROCESSADORAS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monopólio estrangeiro.</li> <li>2. Insuficiência de políticas públicas de C&amp;T para a verticalização da cadeia.</li> <li>3. Falta de processadoras na região norte.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alta capacidade de moagem.</li> <li>2. Alta capacidade tecnológica.</li> <li>3. Localização na região de maior produção (Bahia)</li> <li>4. Começo de iniciativas de processamento por cooperativas, promovendo a verticalização da cadeia.</li> <li>5. Implantação de IG</li> </ol>
<b>COMERCIALIZAÇÃO DOS SUBPRODUTOS (MANTEIGA E LÍQUOR DE CACAU)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monopólio estrangeiro.</li> <li>2. Insuficiência de políticas públicas de C&amp;T para verticalização da cadeia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valor agregado.</li> <li>2. Iniciativas de verticalização da cadeia produtiva por cooperativas.</li> <li>3. Campanhas de conscientização dos consumidores nacionais.</li> <li>4. Implantação de IG</li> </ol>
<b>INDÚSTRIA DE CHOCOLATE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monopólio estrangeiro.</li> <li>2. Insuficiência de políticas públicas de C&amp;T para verticalização da cadeia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valor agregado.</li> <li>2. Iniciativas de verticalização da cadeia produtiva por cooperativas.</li> <li>3. Campanhas de conscientização dos consumidores nacionais.</li> <li>4. Implantação de IG</li> </ol>
<b>MERCADO CONSUMIDOR DE CHOCOLATE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de conhecimento pelos consumidores da qualidade dos chocolates nacionais</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mercado nacional consumidor e produtor, em crescimento.</li> </ol>

Fonte: Elaboração Própria

Com relação à implantação de IG, conclui-se que além da reputação e/ou qualidade que deve ter o produto, é fundamental organizar o setor produtivo e ter interação com instituições de P&D que facilitem a execução dos requisitos exigidos pelo INPI. Essa organização e senso de coletividade trazidas pelo ativo intangível fornecem subsídios para os produtores enfrentarem os principais problemas identificados em cada elo da cadeia produtiva e, principalmente, o monopólio do mercado processador e da indústria de chocolate.

**Recomendações:**

- 1) Estudos que identifiquem os aspectos organolépticos do cacau de cada região produtora brasileira, o que facilitará a entrada do país como produtor de amêndoas classificadas como “finas” que possuem maior valor agregado.
- 2) Estudos que avaliem os benefícios trazidos pelo registro de IG na região de Linhares e posteriormente na Bahia e Amazonas.
- 3) Promoção de projetos de verticalização da cadeia para surgimento de processadoras e chocolateiras nacionais e consequente diminuição do monopólio nesse setor.
- 4) Promoção de projetos de registros de IG de chocolate e não só da amêndoa de cacau.
- 5) Estudos que avaliem a potencialidade econômica das ramificações que a cadeia produtiva do cacau pode ter além do chocolate, como para a indústria nutracêutica e cosmética.
- 6) Busca de proteção da IP Linhares na Europa e EUA e nos demais países de interesse dos cacauicultores.
- 7) Estudos de prospecção tecnológica na área de processamento e fabricação de chocolates.

- 8) Implantação de processadoras na região amazônica.
- 9) Implantação de planos estratégicos de gestão de marketing nas regiões produtoras.
- 10) Fomentar a melhoria do nível de escolaridade dos pequenos cacauicultores.
- 11) Fomentar parcerias com P&D para melhorar a tecnologia nas técnicas de cultivo dos pequenos cacauicultores.
- 12) Melhoria da infraestrutura das estradas e rede fluvial na região amazônica para melhor escoamento do produto e diminuição dos custos.



## Referências Bibliográficas:

ASCENSÃO, J. O. Questões problemáticas em sede de indicações geográficas e denominações de origem no direito português. *Revista da ABPI* . mar/abr, nº81, p.59-68, 2006.

AFP, 2010, Association for Financial Professionals, Disponível em: <[http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5iPhZji\\_H9oHdfxmxYsYdpTzv\\_-QA](http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5iPhZji_H9oHdfxmxYsYdpTzv_-QA)> Acesso: 14 Dez 2012

ASSOCIATION FOR FINANCIAL PROFESSIONALS (AFP). **Salão do Chocolate:** o "ouro maia" conquista novos mundos. [S.l.], 2012. Disponível em:<[http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5ghrtZdbv912IEL9Gs1IZjPU\\_tqfQ?docId=CNG.2d428f9cd7263180ea53a9a987ee39f0.391](http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5ghrtZdbv912IEL9Gs1IZjPU_tqfQ?docId=CNG.2d428f9cd7263180ea53a9a987ee39f0.391)>. Acesso em: 08 jan. 2013.

ALICE WEB, Disponível em: < <http://aliceweb2.mdic.gov.br//index/home>>, Acesso: 02 Jun 2012

Al INVEST, 2010 – Programa Regional de Cooperação Econômica da União Europeia na América Latina - **SIAL 2010 - Ficha Feira Cacau e seus derivados**; Disponível em: <[http://www.al-invest4.eu/attachments/PORT%20ficha\\_sial\\_cacao%20e%20derivados.pdf](http://www.al-invest4.eu/attachments/PORT%20ficha_sial_cacao%20e%20derivados.pdf)> Acesso: 20 Mai 2012

AMMA chocolates [2012], Disponível em: < <http://www.ammachocolate.com.br/>>, Acesso: 01 abr 2012

AMAZÔNIA CACAU [2012], Disponível em: < <http://amazoniacacau.com.br/>> Acesso: 01 Abr 2012

AQUIM [2012], Disponível em: < <http://www.aquimgastronomia.com.br/>> Acesso: 01 Abr 2012

ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY – ADM [2012], Disponível em: < <http://www.adm.com/en-US/Pages/default.aspx>>. Acesso: 01 Abr 2012

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATE, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS (ABICAB) [2012]. Disponível em: < <http://www.abicab.org.br/>>, Acesso em: 01 Abr 2012

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATE, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS - ABICAB, 2011. Disponível em: < <http://www.abicab.org.br/chocolate-e-cacau/estatisticas/>>, Acesso: 05 Mai de 2012

ASSOCIAÇÃO PRODUTORES DE CACAU (APC) [2012], Disponível em: <[www.apcacau.org](http://www.apcacau.org)>, Acesso 12 jul 2012

ALIANÇA DOS PAÍSES PRODUTORES DE CACAU (COPAL) [2012], Disponível em < <http://www.copal-cpa.org/>> Acesso: 22 Abr 2012

BAGAL, M., VITTORI, M. **Preliminary report on the potential for geographical indications in Cote d'Ivoire and the Relevant Legal Framework.** Estudo encomendado pelo ACP-UE programa commerce.com no quadro regional ACP sobre oficinas de indicações

geográficas. [S.I.]. Abril-Maio de 2010. Disponível em <[http://www.origingi.com/images/stories/PDFs/country%20paper\\_cte%20divoire\\_origin1.pdf](http://www.origingi.com/images/stories/PDFs/country%20paper_cte%20divoire_origin1.pdf)> Acesso: 02 Mar 2013

BARRY CALLEBAUT [2012], Disponível em:< <http://www.barry-callebaut.com/>>. Acesso: 01 Abr 2012

BASSO, Maristela. *O Direito internacional da propriedade intelectual*. Porto Alegre: Livraria do advogado, 2000, p. 219.

BEGIATO, G. F; Spers, E. E; Castro, L. T; Neves, M. F. **Análise do sistema agroindustrial e Atratividade dos Vales do São Francisco para a cacauicultura irrigada**. São Paulo, 2010. Disponível em: < <http://www.custoseagronegocioonline.com.br/numero3v5/cacau.pdf>> Acesso: 20 Dez 2011

BIODIVERSITY INTERNATIONAL [2012], Disponível em: <[http://www.biodiversityinternational.org/about\\_us.html](http://www.biodiversityinternational.org/about_us.html)> Acesso: 21 Abr 2012

BRASIL, Ana Paula; MODENESI, André. **Chocolate, Porque Gostamos Tanto?** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2001

BRASIL. Resolução ANVISA/MS RDC nº264, de 22 de Setembro de 2005. Regulamento Técnico Para Chocolate E Produtos De Cacau. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/5e63cd804745929d9afede3fbc4c6735/RDC\\_264\\_2005.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/5e63cd804745929d9afede3fbc4c6735/RDC_264_2005.pdf?MOD=AJPERES) Acesso: 10 Nov de 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) [2012], Disponível em < [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)> Acesso: 26 jul 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Orgânicos** [2012]. Disponível em < <http://www.prefiraorganicos.com.br>> Acesso: 06 jun 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Orgânicos**, 2009, Disponível em:< [http://www.senado.gov.br/comissoes/CRA/AP/AP20091110\\_Jay\\_Wallace.pdf](http://www.senado.gov.br/comissoes/CRA/AP/AP20091110_Jay_Wallace.pdf)> Acesso: 05 Mai de 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portal Dos Convênios. Sistema De Gestão De Convênios Siconv. Nº / Ano Da Proposta 100030/2010. **Projeto de criação e implantação de uma indicação geográfica do cacau no Sul da Bahia, visando proteger e resgatar o cacau superior Bahia**. Disponível em < [api.convenios.gov.br/siconv/id/proposta/1487853](http://api.convenios.gov.br/siconv/id/proposta/1487853)> Acesso 20 Out 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Cacau Cabruca** [2002?]. Disponível em:< [http://www.ceplac.gov.br/radar/sistema\\_agro.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/sistema_agro.htm)>. Acesso: 01 abr.2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Cacau Comum e Fino** [2008?]. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/Palestra%20Prof%C2%BA%20Antonio%20Zugaib%20-%20Cacau%20Comum%20e%20Fino.pdf>> Acesso: 30 mar. 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Cacau História e Evolução**. [1990?]: Disponível em: <[http://www.ceplac.gov.br/radar/radar\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm)> Acesso: 30 mar. 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Ceplac integra consórcio que decodificou genoma do cacau**, 2010. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=1657>> Acesso: 30 mar. 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira CEPLAC, **notícias**, 2008, Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=1099>>, Acesso: 05 Jun de 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária Abastecimento. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). [2006?] **Mercado do cacau**. Disponível em: <[http://www.ceplac.gov.br/radar/mercado\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/mercado_cacau.htm)>. Acesso: 20 Mar 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Câmara setorial do cacau Disponível em, [2012]: <[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/camaras\\_setoriais/Cacau/17\\_reuniao/Breve\\_Relato\\_das\\_acoes\\_da\\_Camara.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/camaras_setoriais/Cacau/17_reuniao/Breve_Relato_das_acoes_da_Camara.pdf)> Acesso: 29 Jun 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Informativo**, 2012. Ano III, nº 14. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/paginas/infomercado/informa%C3%A7%C3%B5es%20de%20mercado%2014.pdf>>. Acesso: 30 mar 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), 2007. Disponível em: <<http://cpamt.sede.embrapa.br/biblioteca/capacitacao-continuada-em-safs/modulo-1/Sistemas%20Agroflorestais%20com%20cacau.pdf>> Acesso, 20 Out 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **EXPO - Feira de exposição Internacional do chocolate**, 2010, Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/paginas/downloads/folder.pdf>>, Acesso: 29 de Mai, 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). **Análise do Mercado Processador de Cacau no Brasil vista sob o modelo Estrutura-Condução-Desempenho**. [2007?] Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/An%C3%A1lise%20do%20Mercado%20Processador.pdf>> Acesso: 29 de Mai, 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Câmara Setorial do Cacau. **Programa de Implantação de Agroindústrias de pequeno e médio porte de derivados de cacau e chocolate especial**, 2001. Disponível em: <[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/camaras\\_setoriais/Cacau/19RO/App\\_CEPLAC2.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/camaras_setoriais/Cacau/19RO/App_CEPLAC2.pdf)> Acesso: 29 Jun 2012

BRASIL. Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento. **Diagnóstico de produtos alimentares da sociobiodiversidade com potencial de indicação geográfica e marca coletiva. Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para Biodiversidade (PROBIO II)**. Brasília 15 de Agosto de 2011.

BRASIL. Decreto nº 16.254 de 19 de dezembro 1923 - Cria a Diretoria Geral de Propriedade Industrial. Disponível em: <<http://denisbarbosa.addr.com/lei16254.htm>> Acesso: 10 Mar 2011.

BRASIL. Decreto nº 24.507 de 29 de junho 1934. Aprova o regulamento para concessão de patentes de desenho ou modelo industrial, para o registro do nome comercial e do título de estabelecimentos e para a repressão da concorrência desleal, e dá outras providências. Disponível em: <<http://denisbarbosa.addr.com/lei24507.htm>>. Acesso Mar 2011

BRASIL. Decreto-Lei nº 7.903 de 27 de agosto 1945. Código da Propriedade Industrial. Disponível em: <<http://denisbarbosa.addr.com/lei7903.htm>> Acesso: Mar de 2011

BRASIL. CONSTITUIÇÃO FEDERAL BRASILEIRA, 1988, Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm)> Acesso: 20 Ago 2012

BRASIL. Lei nº 3.129 de 14 de outubro de 1882. Regula a concessão de patentes aos autores de invenção ou descoberta industrial. Disponível em: <<http://denisbarbosa.addr.com/lei3129.htm>>. Acesso: 10 Mar 2011

BRASIL. **Diário Oficial da União,** 17/01/2011  
[http://anexos.datalegis.inf.br/tm/DO3\\_2011\\_01\\_17.pdf](http://anexos.datalegis.inf.br/tm/DO3_2011_01_17.pdf)

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA, Nº 38 de 23 de Junho de 2008, Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>> Acesso: 20 Jun 2012

BRASIL. Lei nº 9279 de 14 de Maio de 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)> Acesso: 23 abr de 2012

BRASIL. Lei nº 075 de 28 de novembro de 2000 de condições para registro de IG, Disponível em: <[http://pesquisa.inpi.gov.br/legislacao/resolucoes/re\\_075\\_00.htm?tr4](http://pesquisa.inpi.gov.br/legislacao/resolucoes/re_075_00.htm?tr4)> Acesso: 31 Ago 2012

BRAMLEY, O.; KIRSTEN, J.F. **Exploring the Economic Rationale for Protecting Geographical Indicators in Agriculture.** Agrekon, 46 (1), 2007

BRITO, A.M, ALMEIDA, L.C, **Manejo do cacau silvestre em várzea no estado do Amazonas. Brasil. Centro de pesquisa do cacau,** [S.I]. 2003

BRUCH, Kelly et al. **Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários: Aspectos Legais, Importância Histórica e Atual. Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio : Módulo II - Indicação Geográfica.** Brasília: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU. 2009, Disponível em: <<http://issuu.com/adaomarin/docs/modulo2>>, Acesso 29 Ago 2012.

CACAU SHOW, [2012]. Disponível em: <[www.cacaushow.com.br](http://www.cacaushow.com.br)>, Acesso: 01 Abr 2012

CABRAL, A.M, **Proposta de Estrutura Analítica para Suporte a Projetos de Preparação e Consolidação de Indicações Geográficas de Produtos Agropecuários.** Dissertação

(Mestrado Profissional em Propriedade Industrial) - Instituto Nacional de Propriedade Industrial, Rio de Janeiro, 2011

CABRERA A., **EL CASO DEL CACAO ARRIBA DE ECUADOR**, Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual Taller Técnico sobre Signos Distintivos, Desarrollo Sostenible y Biocomercio UNCTAD BIOTRADE, ICTSD, SPDA, CAN. [S.I]. 2005

CAMTA [2012], Disponível: <[www.camta.com.br](http://www.camta.com.br)>. Acesso: 29 Jun 2012

CAOBISCO, [2012]. Associação das Indústrias de chocolate, biscoito e confeitaria da União Europeia. Disponível em: <<http://www.caobisco.com/page.asp?p=228>> Acesso: 18 Abr 2012

CARGILL [2012], Disponível em: <<http://www.cargill.com.br>> Acesso: 01 Abr 2012

Commum Fund For Commodities (CFC) [2012], Disponível em: <<http://www.common-fund.org/organization/organisation-and-profile/>> Acesso: 21 Abr 2012

Cia da Noticia, 2011 Disponível em: <http://www.ciadanoticia.com.br/v1/tag/instituto-pensar-cacau/> Acesso 10 Set 2012

CIRAD [2012], Disponível em: <<http://www.cirad.fr/qui-sommes-nous/notre-strategie>> Acesso: 21 Abr 2012

CHOCOLATES KOPENHAGEN LTDA [2012], Disponível em: <<http://www.kopenhagen.com.br>>, Acesso em 01 Abr 2012

COCOA MERCHANT'S ASSOCIATION OF AMERICA (CMAA), [2012]. Disponível em: <<http://www.cocoamerchants.com/whatwedo/index.html>> Acesso: 22 Abr 2012

COMTRADE [2012], Disponível em: <<http://comtrade.un.org/db/>>, Acesso: 20 Mai 2012

CRODA [2012], Disponível em: <<http://www.croda.com.br/>>, Acesso: 24 Abr 2012

COMUNIDADE ANDINA. Decreto, 486, de 1 de dezembro 2000. Regime comum sobre Propriedade Industrial da comunidade Andina. Disponível em: <<http://www.comunidadandina.org/Seccion.aspx?id=83&tipo=TE&title=propiedad-intelectual>> Acesso: 15 Fev 2013

ECA [2012] – Associação Europeia de Cacau. Disponível em: <<http://www.eurococoa.com/>>, Acesso: 20 Abr, 2012

EFRAIM Et al, **Influência da fermentação e secagem de amêndoas de cacau no teor de compostos fenólicos e na aceitação sensorial**, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 30 (Supl.1): 142-150, Maio 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v30s1/22.pdf>>, Acesso: 20 Mai 2012

EMATER [2012], Disponível em: <[WWW.emater.tche.br](http://www.emater.tche.br)>, Acesso: 20 Jul 201

ENGEMA, 2009: Encontro nacional sobre gestão empresarial e meio ambiente. Disponível em: <<https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:qefFMmGF1uUJ:engema.up.edu.br/arquivos/engema/pdf/pap0175.pdf+Um+outro+segmento+que+se+apresenta+como+cliente>> Acesso: 10 Dez 2011

Evans, S.J. **Chocolate Unwrapped: Taste & Enjoy the World's Finest Chocolate**, Dezembro de 2010, Editora Pavilion

FAPESB [2012], Disponível em < <http://www.fapesb.ba.gov.br/> > Acesso 20 jul 2012

FAPESP [2012], Disponível em <http://www.fapesp.br>, Acesso 20 jul 2012

Federation Cocoa Commerce (FCC), [2012]. Disponível em: <<http://www.cocoafederation.com/arbitration/index.jsp>> Acesso: 22 Abr 2012

Folha de São Paulo [2012], Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/1116618-produtores-querem-selo-de-qualidade-para-o-cacau-baiano.shtml>> Acesso 10 set 2012

Folha de São Paulo [2012], Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/mercado/65319-brasil-quer-fim-do-cacau-importado-em-5-anos.shtml>> Acesso, 14 dez 2012

FOLKENSON, C. **Geographical Indications and Rural Development in the EU, School of Economics and Management**. [2006]. [S.I]

Gana Legal, Indicação Geográfica em Gana. Disponível em <<http://ghanalegal.com/?id=3&law=135&t=ghana-laws>>. Acesso, 15 Fev 2013

GOMES, A.A. Resenha do Livro: **Estudo de Caso – Planejamento e Métodos**, Autor: Yin, Robert K. [2005]. [S.I]

GRAAL [2012], disponível em < <http://www.graalalimentos.com.br/> >, Acesso: 27 Ago 2012

HARALD [2012], Disponível em <<http://harald.com.br/>>, Acesso: 01 jun 2012

HARTMANN, T. Mestrado INPI - dissertação cacau [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <[Elisa\\_sauwen@hotmail.com](mailto:Elisa_sauwen@hotmail.com)> em 19 Abr.2012

ICI - Cocoa Initiative [2012], Disponível em: <<http://www.cocoainitiative.org/en/about-ici/history-and-mission>>, Acesso:21 Abr 2012

ICTA [2012], Disponível em < [www.ufrgs.br/icta/](http://www.ufrgs.br/icta/) >, Acesso:20 Jul 2012

IF Baiano [2012], Disponível em: <<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/urucuca/2011/11/23/professor-do-if-baiano-campus-urucuca-aprova-projeto-ig-cacau-bahia/>> Acesso 07 Set 2012

IMPI, 2013, Instituto Mexicano de propriedade Industrial. Procedimento de Indicação Geográfica. Disponível em: <[http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/tratado\\_de\\_libre\\_comercio\\_2012?page=6](http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/tratado_de_libre_comercio_2012?page=6)> Acesso, 15 fev 2013

IMAFLORES [2012], Disponível < <http://www.imaflora.org/> >, Acesso em: 20 jul 2012

INDECA [2012], Disponível em: < <http://www.indeca.com.br/> >, Acesso: 01 abr 2012

INDÚSTRIA BRASILEIRA DO CACAU [2012], Disponível em <<http://www.ibcacau.com.br>> Acesso 10 set 2012

Internacional cocoa awards [2012]. Disponível em: <[http://pro.salon-du-chocolat.com/evenement.aspx?event\\_id=43](http://pro.salon-du-chocolat.com/evenement.aspx?event_id=43)>. Acesso:10 Fev 2013

INSTITUTO BIOFÁBRICA CACAU [2012]: Disponível em: <http://biofabricadecacau.com.br>, Acesso: 21 jul 2012

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA (IBGE) [2012], Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>, Acesso: 01 jun 2012

INSTITUTO CABRUCO [2012], Disponível em< <http://www.cabruca.com.br>> Acesso: 20 jul 2012

INPI, Instituto Nacional de Propriedade Industrial, Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros. **Associação dos Cacaucultores de Linhares, Indicação de Procedência do cacau em amêndoa**, Nº IG200909, RPI 2169 de 31 de Julho de 2012.

ITAL [2012], Disponível em <[www.ital.sp.gov.br](http://www.ital.sp.gov.br)>, Acesso: 20 Jul 2012

JANO P. E MAINVILLE,D. **The Cacao Marketing Chain in Ecuador: Analysis of Chain Constraints to the Development of Markets for High-Quality Cacao**, Agricultural & Applied Economics Virginia Tech (0401) Blacksburg, VA 24061, IAMA submission, 2007 Conference Parma, Italy.

JOSLING, T. **The war on “Terroir”: Geographical Indications as a Transatlantic Trade Conflict**. *Journal of Agricultural Economics*, 57(3), pp.337-363, 2006(a).

JOSLING, T. **What’s in a name. The Economics, Law and Politics of Geographical Indications for Foods and Beverages**. *IIS Discussion Paper - No.109*. Institute for International Integration Studies, Trinity College, Dublin, Ireland, 2006 (b).

JUNQUEIRA, B. 2012 Mestrado INPI – Dissertação cacau [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <[elisa\\_sauwen@hotmail.com](mailto:elisa_sauwen@hotmail.com)>, em 18 Jun 2012

Lei 20-00, Propriedade Intelectual República Dominicana. Disponível em:<[http://www.wipo.int/wipolex/es/text.jsp?file\\_id=174956](http://www.wipo.int/wipolex/es/text.jsp?file_id=174956)> Acesso:02 Mar 2013

LOBÃO, D.E.V.P. **Agroecossistema Cacaueiro da Bahia: Cacau Cabruca e Fragmentos Florestais na conservação de espécies arbóreas**. 2007.108f. Tese (Doutorado em Ciências Agrárias) – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinária da universidade Estadual Paulista. São Paulo, 2007

LYRIO, C. Ata Definitiva Reunião Comitê Gestor Da IG Cacau Cabruca Sul Da Bahia [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <[luciareg@inpi.gov.br](mailto:luciareg@inpi.gov.br)> em 11 Mai 2012

LYRIO, C. Ata reunião do CG do Cacau Cabruca Sul da Bahia [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <[luciareg@inpi.gov.br](mailto:luciareg@inpi.gov.br)> em 27 Jun 2012

LYRIO, C. Ata da reunião do Comitê Gestor IG Cacau Cabruca Sul da Bahia [Mensagem pessoal] Mensagem recebida por <[luciareg@inpi.gov.br](mailto:luciareg@inpi.gov.br)> em 3 Ago 2012

LYRIO, C. Relatório reunião de preparação para o IV Seminário Regional da IG Cacau Cabruca Sul da Bahia [Mensagem pessoal] Mensagem recebida por <[luciareg@inpi.gov.br](mailto:luciareg@inpi.gov.br)> em 6 Ago 2012

MADRID. Acordo de Madrid, de 14 de abril de 1891. Relativo à repressão das indicações de procedência falsas ou enganosas nas mercadorias. Organização Mundial da Propriedade Intelectual, Genebra, 1997. Disponível em: <<http://www.wipo.int/clea/docs/es/wo/wo032es.htm>>. Acesso em: 08 Ago. 2011.

MARTINS Renata, **Processamento de Chocolate**, REDETEC - Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, Agosto de 2007

MENDES, F.A.T **O estado do Pará e a produção Brasileira de cacau**, CEPLAC,2011, Disponível em: <<http://www.ceplacpa.gov.br/site/?p=3009>> Acesso: 05 Jun de 2012

Mirandah, **Indicação Geográfica na Indonésia**. Disponível em:<<http://www.mirandah.com/en/categories/item/194-update-and-review-of-the-protection-of-geographical-indications-in-indonesia.html>> Acesso: 15 fev de 2013

MONTE, L.F.O, AMIN, M.M, **Análise as volatilidade do preço do cacau no mercado de Futurus de Nova York (CSCE): Uma aplicação do modelo Garch**, Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, Fortaleza, 23 a 27 de Julho de 2006,

MONTE, R.M.M, **Cacaucultura na transamazônica: O impacto da vassoura de bruxa no valor bruto da produção do produtor e na arrecadação de imposto (ICMS) em Medicilandia**. Dissertação, Universidade da Amazônia (UNAMA), Belém Pará, 2007

MONTEIRO, A.O. Reflexões Sobre a Importância Econômica da Informação para as Organizações Produtivas. **Revista Organização & Sociedade**, Junho de 1996

Myipo. **Indicação Geográfica na Malásia**. Disponível em <<http://www.myipo.gov.my/petunjuk-geografi>> Acesso, 15 fev 2013

NASCIMENTO,K.R. **Identificação De Protocolos De Manejo Para O Cacau Nativo (*Theobroma Cacao*) Da Várzea Do Médio Rio Purus**, Monografia apresentada ao curso de Engenharia Florestal, Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, Universidade Federal do Acre,2010

NETO, P J. S. da et al.; **Sistemas de produção de cacau para a Amazônia brasileira;** Belém; CEPLAC;2001

National Confectioners Association (NCA) [2012], Disponível em: <<http://thestoryofchocolate.com/About/content.cfm?ItemNumber=3248>> Acesso: 19 Abr 2012

NUGALI [2012], Disponível em: <<http://www.nugali.com.br/>> Acesso: 01 Abr 2012

ONU 1972, **ACORDO INTERNACIONAL DO CACAU**, Conferência das Nações Unidas Disponível em <[http://www.fd.uc.pt/CI/CEE/OI/OICACAU/acordo\\_internacional\\_cacau-1972-PT.htm](http://www.fd.uc.pt/CI/CEE/OI/OICACAU/acordo_internacional_cacau-1972-PT.htm)> Acesso: 22 Abr 2012

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO (OMC) [2012]. Disponível em: <[http://www.wto.int/english/thewto\\_e/whatis\\_e/tif\\_e/org6\\_e.htm](http://www.wto.int/english/thewto_e/whatis_e/tif_e/org6_e.htm)> Acesso: 31 Ago 2012

ORGANIZAÇÃO DO ESTADOS AMERICANOS (OAS) [2012]. Procedimento de Indicação Geográfica em Trinidad e Tobago. Disponível em: <[http://www.sice.oas.org/int\\_prop/nat\\_leg/Trinidad/GeoInd96.asp](http://www.sice.oas.org/int_prop/nat_leg/Trinidad/GeoInd96.asp)> Acesso:15 Fev 2013



ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Codex Alimentarius 2003. Padrões para chocolate e produtos de chocolate. Disponível em: <[www.codexalimentarius.org/.../CXS\\_087e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/.../CXS_087e.pdf)> Acesso: 10 Nov de 2012

Organização Internacional do cacau (ICCO), 2010. **RELATÓRIO ANUAL DA ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CACAU** (2009/2010). Disponível em: <[http://www.icco.org/pdf/An\\_report/Annual%20Report%20for%202009-2010%20-%20English-French-Spanish-Russian%20-%20final.pdf](http://www.icco.org/pdf/An_report/Annual%20Report%20for%202009-2010%20-%20English-French-Spanish-Russian%20-%20final.pdf)> Acesso: 30 mar. 2012

Organização Internacional do cacau (ICCO) [2012]. Disponível em: <<http://www.icco.org/about/shipping.aspx>> Acesso: 29 Mar.2012

Organização Internacional do cacau (ICCO) - COMÉRCIO E TRANSPORTE, [2012], Disponível em:< <http://www.icco.org/about-cocoa/trading-a-shipping.html>>, Acesso: 20 Mar 2012

ORIGIN-GI [2013], Disponível em: <[http://origin-gi.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=64&Itemid=43&lang=es](http://origin-gi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=43&lang=es)> Acesso: 02 Mar 2013

PARIS. Convenção de Paris, de 20 de março de 1883. Para a proteção da propriedade industrial. Organização Mundial da Propriedade Intelectual, Genebra, 1997. Disponível em: <<http://www.wipo.int/clea/docs/es/wo/wo020es.htm>>. Acesso em: 08 Ago. 2012.

PEREIRA, V.F. de et al. Efeitos da Diferenciação Sobre Retornos da Produção De Café em Minas Gerais. **Informações Econômicas**, SP, v.38, n.10, 2008

PORTO, P. C. da R. **Indicações Geográficas: A Proteção Adequada deste Instituto Jurídico Visando o Interesse Público Nacional**. Monografia de Especialização em Direito da Propriedade Industrial – Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Direito da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007

PETRA FOODS [2012], Disponível em: < <http://www.petrafoods.com/>> Acesso: 01 Abr 2012

PURATOS [2012], Disponível em: [http://www.puratos.com.br/news\\_events/latest\\_news/list/Chocolante.aspx](http://www.puratos.com.br/news_events/latest_news/list/Chocolante.aspx) Acesso: 20 out 2012

QUINGAÍSA, E. **Estudo de caso da denominação de Origem do cacao “Arriba” do Equador**. Consultoria realizada pela FAO. 2007. Disponível em: <<http://orton.catie.ac.cr/reprodoc/A7704E/A7704E.PDF>> Acesso: 01 Mar 2013

RANGNEKAR, D. **Geographical indications**. France: UNCTAD, 2003, p. 17.

RANGNEKAR, D. **The socio-economics of geographical indications. A review of empirical evidence from Europe**. UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, Issue Paper nº 8, 2004. Disponível em: <[http://www.iprsonline.org/unctadictsd/docs/CS\\_Rangnekar2.pdf](http://www.iprsonline.org/unctadictsd/docs/CS_Rangnekar2.pdf)>. Acesso em: 22 Ago 2012.

RANK BRASIL - Recordes Brasileiros, [2012]. Disponível em: <[http://www.rankbrasil.com.br/Recordes/Noticias/06Fj/Brasil\\_E\\_O\\_Quarto\\_Maior\\_Consumidor\\_De\\_Chocolate\\_Do\\_Mundo](http://www.rankbrasil.com.br/Recordes/Noticias/06Fj/Brasil_E_O_Quarto_Maior_Consumidor_De_Chocolate_Do_Mundo)> Acesso: 20 Abr 2012

RÊGO, Elba. Do Gatt à OMC: O que Mudou, como Funciona e para onde Caminha o Sistema Multilateral de Comércio. *Revista do BNDES*. 12/1996. Disponível em: <[http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes\\_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/revista/gatt.pdf](http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/revista/gatt.pdf)> Acesso: 31 Ago 2012

REIS, A, et al **Indicação Geográfica Cacau Cabruca Sul da Bahia: Agregação de valor e conservação da Mata Atlântica**, Disponível em: <<http://nbcgib.uesc.br/nit/ig/app/papers/1152590609125722.pdf>> Acesso: 09 set 2012

REIS, A. Mestrado INPI - Dissertação IG cacau [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <[elisa\\_sauwen@hotmail.com](mailto:elisa_sauwen@hotmail.com)>, em 21 Jun 2012

RIBEIRO, N, **As Características Físico-Químicas Das Amêndoas de Cacau Da Amazônia Brasileira**, Centro de pesquisas do Cacau, 1985, Itabuna, Bahia Brasil

RUF, F Agricultural Technologies and Tropical Deforestation, **Tree Crops as Deforestation and Reforestation Agents: the Case of Cocoa in Côte d'Ivoire and Sulawesi**, 2001. Disponível em: <[http://eteacher.clanteam.com/AgricTech\\_Def.pdf#page=304](http://eteacher.clanteam.com/AgricTech_Def.pdf#page=304)>, Acesso: 15 Mai 2012

SALON DU CHOCOLAT [2012], Disponível em <<http://pro.salon-du-chocolat.com/univers.aspx>> Acesso: 20 jul 2012

SEAGRI [2012], Disponível em <<http://www.seagri.ba.gov.br>> Acesso: 20 Jul 2012

SEBRAE [2012], Disponível em (<http://www.sebrae.com.br/>> Acesso 20jul 2012

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO DO ESTADO DA BAHIA, superintendência de estudos econômicos e sociais da Bahia [2012], Disponível em: [www.sei.ba.gov.br](http://www.sei.ba.gov.br), Acesso: 22 abr 2012

SEFAZ [2012], Disponível em<<http://www.sefaz.ba.gov.br/>>, Acesso:21 Jul 2012

SERRA, M. **Crescimento x desenvolvimento regional endógeno: uma análise da região cacaueira baiana, 1960-1980**, Ano IX • Nº 15 • Janeiro de 2007 • Salvador, BA, RDE - REVISTA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.

SILVA, S.E; PINTO, E.R.F, **Panorama da produção de cacau nas áreas de várzea**, XIX Encontro Nacional de Geografia Agrária, 2009. São Paulo, pp1-33

SIQUEIRA, P.R. **Plano estratégico de desenvolvimento da agricultura capixaba**. [S.I] 2007. Disponível em: <<http://www.seag.es.gov.br/pedeag/setores/cacau.pdf>> Acesso: 20mar2012

SUPERINTENDÊNCIA DA ZONA FRANCA DE MANAUS (SUFRAMA), 2003. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Potencialidades Regionais. Estudo de viabilidade econômica para o Cacau [2012]. Disponível em: <[http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj\\_pot\\_regionais/sumario/cacau.pdf](http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj_pot_regionais/sumario/cacau.pdf)> Acesso: 15 mar 2012

SURYA [2012]. Disponível em: <http://www.suryabrasil.com/>, Acesso: 24 Abr 2012

TEECE, D.J, (1986) Profiting from Technological Innovation: Implications for Integration, Collaboration Licensing and Public Policy, **Research Policy** vol.15 p.285-305.

TRIPS [2012], Disponível em: [http://www.wto.int/english/tratop\\_e/trips\\_e/intel2\\_e.htm](http://www.wto.int/english/tratop_e/trips_e/intel2_e.htm), Acesso:31 Ago 2012

União Europeia, Regulamento (CE) n ° [510/2006](#) de 20 de Março de 2006 sobre a proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios, Disponível em: [http://europa.eu/legislation\\_summaries/internal\\_market/businesses/intellectual\\_property/166044\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/internal_market/businesses/intellectual_property/166044_en.htm)> Acesso: 22 Dez 2012

USPTO, 2012. **Geographical Indication Protection in the United States**, Disponível em: [http://www.uspto.gov/web/offices/dcom/olia/globalip/pdf/gi\\_system.pdf](http://www.uspto.gov/web/offices/dcom/olia/globalip/pdf/gi_system.pdf)> Acesso:22 Dez 2012

Valrhona [2012], Disponível em: <http://www.valrhona.com/worldwide#/la-fondation>> Acesso: 19 Abr 2012

VANDECANDELAERE, E. at al, **Linking People, Places and Products**, 2º Edição, FAO, 2010

VARGAS, I. C. S, **Indicações Geográficas no Brasil: possibilidades para os produtores inseridos na área de proteção ambiental do Ibirapuitã - RS**, Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Santa Maria, RS, 2008.

Vietanlaw [2012]. Indicação geográfica no Vietnan. Disponível em <http://www.vietanlaw.com/filing-geographical-indications.html>> Acesso: 15 Fev 2013

VONPAR AS [2012], disponível em <http://www.vonpar.com.br>> acesso em:20 dez,2012

World Cocoa Foundation (WCF) [2012], Disponível em: <http://www.worldcocoafoundation.org/>> Acesso em 19 Abr 2012

WIPO [2013,] Acordo Lisboa Disponível em [http://www.wipo.int/treaties/en/ShowResults.jsp?lang=en&treaty\\_id=10](http://www.wipo.int/treaties/en/ShowResults.jsp?lang=en&treaty_id=10)> Acesso: 31 Ago 2012

World Intellectual Property Organization (WIPO), [2012]. International Treaties - Geographical Indications, disponível em [http://www.wipo.int/geo\\_indications/en/treaties.html](http://www.wipo.int/geo_indications/en/treaties.html)>, acesso em 15 de Maio de 2011

WIPO, CHUAO, [2002]. Disponível em <http://www.wipo.int/ipadvantage/en/details.jsp?id=2618>, > Acesso, 09 Out, 2012

WEERSMA, L.A. **Estratégia da Diferenciação de Commodities Como Fator de Competitividade**. [2005].[S.I]

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 3 ed. Porto alegre: Bookman, 2005. 212p

## ANEXO – 1

### AGENTES DE ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

#### QUESTIONÁRIO 1

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: SIM

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor de cacau?

R: PAULO GIL GONÇALVES DE MATOS – E atuo há 35 anos e sete meses no setor de cacau.

3) Qual cargo ocupa, em que estado atua e quais são suas principais atividades no setor de cacau?

R: 1. Cargo/Função: Fiscal Federal Agropecuário / Chefe do Centro de Extensão da Ceplac no Estado de Rondônia - CENEX-RO

2. Principais Atividades:

- a) coordena e controla as atividades de assistência técnica e extensão rural, inclusive treinamento;
- b) elabora e revisa informações técnicas para extensionistas, em consonância com as recomendações das unidades de pesquisa;
- c) orienta e coordena, as atividades de treinamento dos produtores, administradores e operários agrícolas e da comunidade, no aproveitamento do cacau e seus derivados;
- d) presta assistência técnica e extensão rural, inclusive na elaboração de projetos de crédito rural, na realização de prospecções fitossanitárias, na motivação das populações rurais para o desenvolvimento da cacauicultura em sistemas agroflorestais e no estímulo ao associativismo e ao cooperativismo;
- e) elabora projetos de melhoria das propriedades rurais, para aplicação de novas práticas agrícolas e aquisição de implementos e insumos agrícolas;
- f) acompanha a aplicação, pelos agricultores, dos recursos oriundos dos financiamentos obtidos através da orientação e assistência técnica prestada pelos Escritórios Locais;
- g) executa as atividades referentes à classificação e melhoria da qualidade do cacau e seus derivados.

4) Existe algum movimento para estruturação e/ou elaboração de um projeto de IG no estado?

R: **NÃO**

O que existe, na realidade, é um Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável no Estado de Rondônia – CEDRS/RO, do qual fazem parte, representantes dos Órgãos e/ou Instituições do setor primário que atuam no Estado de Rondônia, e que mensalmente se reúne ordinariamente para discutir questões do setor. E várias vezes nessas reuniões foram, abordados, por colegas do MAPA/SFA-RO, temas sobre a importância de se estruturar um Plano e/ou um Projeto de IG para o Estado, mas até o momento não houve uma ressonância dentro do governo e nenhuma posição do CEDRS/RO, no que diz respeito a essa estruturação.

5) Fale sobre eles e quais instituições, empresas e municípios estão envolvidos.

R: Respondido no item anterior (Não existe essas ações).

6) Há alguma associação de organização de produtores de cacau? Qual/is e fale sobre elas.

R: 1) **ASCACAU** – Associação dos Cacaucultores de Ouro Preto do Oeste-RO - Essa Associação já existe há algum tempo e foi criada, basicamente para organizar comercialização de cacau, com o intuito de conseguir melhores preços do produto, chegando em 1998 a conseguir um acréscimo de 10,7% nos preços de comercialização de 38,8 t de cacau seco produzidas por 104 produtores. Mas, com a introdução da pecuária, principalmente gado de leite na região, hoje essa associação tem pouca atuação.

2) **COOPLAB** – Cooperativa de Produtores de Leite de Buritis-RO – Com 138 produtores foi fundada para organizar a comercialização do leite na região. Hoje, a maioria desses produtores, também produz cacau e em parceria com a Prefeitura estão em processo de aquisição de uma pequena indústria processadora de chocolate, com o intuito de agregar valor a sua produção.

7) Existe alguma ação de fomento ao associativismo?

R: **SIM**

**No âmbito das ações de Assistência Técnica da CEPLAC/Rondônia –**

Atendemos inúmeras organizações, tanto associações como cooperativas, no sentido de auxiliá-las nas suas

criações e estabelecimentos das mesmas (assessorando na parte documental, jurídica, etc..) e terem acesso a crédito rural;

- Nas organizações, que embora não sejam específicas de produtores de cacau, mas que tem produtores que produzem cacau atuamos principalmente na organização da comercialização do cacau, através de venda solidária ou lotes coletivos através de leilões eletrônicos comercializando diretamente com as indústrias processadoras de cacau localizadas fora do estado de Rondônia, o que permitiram preços mais vantajosos que variaram de 11,1% a 28,7% sobre aqueles praticados no mercado local;

#### **No âmbito das ações do Governo Estadual –**

- Através da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Regularização Fundiária – SEAGRI, o governo do estado de Rondônia encaminhou e esta tramitando na Assembleia Legislativa do estado um Projeto de Lei N.º 081/2012 que institui a **POLÍTICA ESTADUAL DE APOIO AO ASSOCIATIVISMO, COOPERATIVISMO, ECONOMIA SOLIDÁRIA E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - POLESOL**.

8) Descreva e caracterize o produto da região. (aspectos gerais envolvendo modo de cultivo, variedade, especificidade, e.t.c)

R: O cacau é o segundo produto agrícola de importância no estado de Rondônia, ocupando uma área de aproximadamente 40.700 hectares, sendo 30.240 hectares em produção e 10.520 hectares em desenvolvimento. Esses 40.700 hectares estão distribuídos em aproximadamente 9.900 produtores rurais sendo 95,0% de pequenos produtores familiares, tendo por base uma área de 4,5 hectares por família. Uma produção (2011/2012) em torno de 16.450 toneladas de amêndoas de cacau seco, com uma produtividade média em torno de 540 kg/ha.

a) O cultivo do cacau em Rondônia é feito através de uma seleção de variedades híbridas, compostas, modo geral, de 10 a 15 cruzamentos para as condições ecológicas de Rondônia, que permite definir os materiais genéticos com melhor desempenho produtivo, precocidade e tolerância a vassoura de bruxa e à coleóbroca dos frutos e essas sementes de variedades híbridas de cacau, com caracteres agrônômicos superiores são disponibilizadas aos agricultores para plantios;

b) Os plantios dos cacauzeiros são feitos em Sistemas Agroflorestais – SAFs, e são utilizados os seguintes modelos: i) cacauzeiros e essências florestais; ii) cacauzeiros, essências florestais e pupunheiras, em renques; iii) cacauzeiros, essências florestais e cafeeiros, em renques e iv) cacauzeiros, essências florestais e teca, em renques. E são definidos diversos aspectos agrônômicos de interesse para implantação e manejo dos referidos SAFs, como também níveis de produtividade para as espécies consortes.

9) Em sua opinião, quais os principais pontos negativos e positivos para a implantação de uma IG na região?

#### **R: PONTOS NEGATIVOS:**

1. Desinteresse das autoridades constituídas, no setor primário de Rondônia sobre o assunto;
2. Falta de políticas públicas do governo de Rondônia, para a implantação de uma IG no estado;
3. Desorganização dos produtores;

#### **PONTOS POSITIVOS:**

1. Potencialidades (açai, cacau, castanha, café, carne, queijo, entre outros.)
2. Valorização dos produtos regionais;
3. Agregação de valor a produção dos produtos regionais.

10) Foi feito algum evento ou curso de sensibilização sobre Indicação Geográfica? Com os que estão participando do projeto? Com os Produtores? Com quem mais?

R: **NÃO (que eu saiba não!)**

### **AGENTES DE ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL**

#### **QUESTIONÁRIO 2**

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor de cacau?

R: Fernando César Oliveira da Silva. Atuo há 40 anos no setor de cacau.

3) Qual cargo ocupa, em que estado atua e quais são suas principais atividades no setor de cacau?

R: Cargo atual de Gerência no Estado de Mato Grosso, com as seguintes competências:

- I - representar a CEPLAC em eventos oficiais;
  - II - planejar, orientar, coordenar e controlar as atividades de suas respectivas unidades;
  - III - assistir o Diretor em assuntos de sua competência;
  - IV - encaminhar, à autoridade superior, a proposta de plano plurianual e de programação orçamentária da Gerência e dos demais documentos que dependam de sua decisão;
  - V - apresentar ao Diretor da CEPLAC, relatórios periódicos e anual sobre as atividades da Gerência;
  - VI - praticar os atos de gestão orçamentária e financeira à conta dos recursos alocados a Gerência;
  - VII - ratificar a dispensa e inexistência de licitação, quando de interesse da Gerência;
  - VIII - promover a execução de atividades de comunicação social, consoante orientação da Assessoria de Comunicação Social do Ministério;
  - IX - autorizar a abertura de licitação e homologar ou anular o processo licitatório;
  - X - aplicar penalidades de multa e suspensão a fornecedores e prestadores de serviços inadimplentes;
  - XI - autorizar liberação de garantia;
  - XII - propor ao Diretor a celebração de acordos, ajustes, contratos, convênios e protocolos, quando de interesse da CEPLAC;
  - XIII - praticar os demais atos administrativos necessários à execução das competências da Gerência.
- Além das atividades administrativas acima, em função da minha formação e da falta de pessoal, também atuo na formulação e execução da pesquisa científica do setor cacau no Estado e presto assistência técnica aos produtores e interessados no cultivo do SAF cacau.

4) Existe algum movimento para estruturação e/ou elaboração de um projeto de IG no estado?

R: Para o setor cacau não existe nenhum movimento neste sentido.

5) Fale sobre eles e quais instituições, empresas e municípios estão envolvidos.

R: Ainda não há envolvimento para projetos de IG no Estado de Mato Grosso.

6) Há alguma associação de organização de produtores de cacau? Qual/is e fale sobre elas.

R: Não há nenhuma organização de produtores de cacau no Estado.

7) Existe alguma ação de fomento ao associativismo?

R: Também não há nenhuma ação de fomento e associativismo associado ao negócio cacau no Estado.

8) Descreva e caracterize o produto da região. (aspectos gerais envolvendo modo de cultivo, variedade, especificidade, e.t.c)

R: A produção de cacau no Estado de Mato Grosso ainda é inexpressiva. Correspondendo a pouco mais de 1% da produção no país. Portanto, a preocupação maior no momento é aumentar a participação do Estado no agronegócio cacau. Assim sendo ainda não há nenhum esforço da nossa Gerência para trabalhar com nichos mais específicos. O plantio é feito com material seminal híbrido, nos moldes recomendados pela Ceplac e o beneficiamento ainda é feito segundo a recomendação do nosso Sistema de Produção de Cacau para Amazônia, resultando em um produto de qualidade altamente variável e sem uma preocupação sistemática com parâmetros qualitativos por parte dos produtores.

9) Em sua opinião, quais os principais pontos negativos e positivos para a implantação de uma IG na região?

R: Sem sombra de dúvida o maior empecilho é o desconhecimento da cultura no Estado. Sem conhecer o potencial da cacauicultura não há disposição para o plantio. Adicionalmente a falta de crédito apropriado para os pequenos produtores aderirem o SAF cacau, as exigências ambientais (CAR) e a legalização da posse da terra também são importantes fatores negativos para o crescimento da cultura no Estado.  
Somente com a ampliação da área no Estado será possível trabalhar com IG.

10) Foi feito algum evento ou curso de sensibilização sobre Indicação Geográfica? Com os que estão participando do projeto? Com os Produtores? Com quem mais?

R: Nenhum curso e/ou evento de IG para o negócio cacau foi realizada nos últimos 12 anos no Estado de Mato Grosso.

**AGENTES DE ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL**

**QUESTIONÁRIO 3**

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor de cacau?

R: Martha Parry de Castro/32 anos, desde março/1979 até julho/2005 na Ceplac e de agosto 2005 até hoje na Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário no Pará

3) Qual cargo ocupa, em que estado atua e quais são suas principais atividades no setor de cacau?

R: Fiscal Federal Agropecuário, atuo no Estado do Pará, com atividades voltadas para políticas públicas, produção e desenvolvimento

4) Existe algum movimento para estruturação e/ou elaboração de um projeto de IG no estado?

R: Sim. O SEBRAE trabalhou o artesanato de Abaetetuba, mas creio que não foi depositado. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento efetivou convenio com a FADESPA no valor de R\$125.000,00 para que a Secretaria de Ciência e tecnologia (SEDECT) trabalhasse a IG do Açaí. Infelizmente, até onde sei os recursos iriam ser devolvidos ao governo federal, pois passou o prazo e a sedect não realizou nenhuma meta. Eventualmente, o Ministério fez varias palestras, reuniões e oficinas sobre o cacau da transamazônica.

5) Fale sobre eles e quais instituições, empresas e municípios estão envolvidos.

R: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Fundação Viver produzir e Preservar/ Cooperativas de produtores (dentre elas a COOPAM, )/ Cooperativa de industrial da Transamazônica (COOTRAN), Associações de Produtores, Ceplac, SFA-PA, Sebrae.

6) Há alguma associação de organização de produtores de cacau? Qual/is e fale sobre elas.

R: Cooperativas. Existem 6 ou 7 para cacau orgânico. Hj existe também uma central de cooperativas

7) Existe alguma ação de fomento ao associativismo?

R: Poucas, especificamente pelo Ministério não conheço nenhuma, os recursos são passados diretamente para o Siscoop. Não temos conhecimento.

8) Descreva e caracterize o produto da região. (aspectos gerais envolvendo modo de cultivo, variedade, especificidade, e.t.c)

R: a cacauicultura tem se mostrado como uma alternativa econômica para a região, as amêndoas de cacau não são um produto perecível a curto tempo e tem um mercado garantido. As lavouras são de alta produtividade, o que reduz o custo de produção por tonelada e imprime competitividade. As amêndoas são de boa qualidade, com características intrínsecas favoráveis (ponto de fusão e teor de gordura), e específicas da região.

9) Em sua opinião, quais os principais pontos negativos e positivos para a implantação de uma IG na região?

R: Um nome menor do que o nome maior Amazônia. Ou seja, os produtores já exportam como cacau da Amazônia e não querem perder esta prerrogativa. A falta de orientação sobre o assunto IG na região da Transamazônica.

10) Foi feito algum evento ou curso de sensibilização sobre Indicação Geográfica? Com os que estão participando do projeto? Com os Produtores? Com quem mais?

R: Várias palestras, inclusive no evento AgroEx (Seminário para Exportação, sendo que um aconteceu em Altamira, PA e outro em Santarém, PA), Foram realizadas palestras em Seminários sobre IG do Açaí em Igarapé Miri. Palestra no Encomex em Belém. Foram realizadas ainda diversas palestras para produtores de cacau em 4 municípios da Transamazônica, reuniões sobre passo a passo com um grupo menor de produtores em Altamira, oficina de 3 dias em Altamira sobre IG para o cacau

## AGENTES DE ESTRUTURAÇÃO DE PROJETOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

### QUESTIONÁRIO 4

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim.

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor de cacau?

R: Valdenor Pontes Cardoso, há trinta e seis anos trabalhando no setor de cacau na Amazônia.

3) Qual cargo ocupa, em que estado atua e quais são suas principais atividades no setor de cacau?

R: Atualmente ocupo o cargo de Gerente de Desenvolvimento da Região Cacaueira no Estado do Amazonas.

Principais atividades: Gerenciar os serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural, através de dez escritórios locais, assistindo a dezenove municípios, prestando serviços a cerca de três mil e quinhentos Produtores de cacau. Levando informações sobre: **tecnologia para implantação de Sistemas Agroflorestais; tecnologia para Manejo Sustentável de Cacauais Silvestres nas Várzeas dos rios de águas barrentas no Amazonas; uso do Crédito Rural; Organização Social da Produção; Comercialização da produção; e Processamento da produção.**

Gerenciamento dos Serviços de Pesquisas Agrícolas;  
Articulação institucional.

4) Existe algum movimento para estruturação e/ou elaboração de um projeto de IG no estado?

R: Sim, existe por iniciativa dos movimentos sociais.

5) Fale sobre eles e quais instituições, empresas e municípios estão envolvidos.

R: Os movimentos ainda são muitos tímidos, em fase de demorado processo de articulação. A rede Tipiti, certificação participativa, tem feito um trabalho mais organizado e persistente

6) Há alguma associação de organização de produtores de cacau? Qual/is e fale sobre elas.

R: Sim, existem várias organizações de produtores de cacau. Duas delas já obtiveram certificação de conformidade orgânica das suas produções.

A principal instituição que trabalha a organização dos produtores de cacau é a CEPLAC ( Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira).

A CEPLAC é um órgão singular e específico da administração direta do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

7) Existe alguma ação de fomento ao associativismo?

R: Para o setor primário, existe de parte do órgão de ATER do governo do estado, mas de forma desarticulada, desestruturada e insipiente.

Para o setor de serviços o SEBRAE tem fomentado o associativismo, de forma mais estruturada.

8) Descreva e caracterize o produto da região. (aspectos gerais envolvendo modo de cultivo, variedade, especificidade, e.t.c)

R:

A CEPLAC trabalha a produção de cacau no Estado com dois agroecossistemas: i) Cacau em Sistemas Agroflorestais (SAFs), e ii) Manejo Sustentado de Cacau Silvestre com ocorrência nas várzeas dos rios de águas barrentas.

No primeiro, o SAF, nos espaçamentos entre as espécies permanentes, florestais e frutíferas, faz-se o cultivos de espécies temporárias e semi permanentes: como a pimenta de cheiro, o feijão, macaxeira, maracujá, mamão, e banana. E as espécies permanentes que participam do SAF: cacau, graviola, açaí, taperebá, café, andiroba, copaíba, e teca, dentre outras.

No segundo, manejo sustentado do cacau silvestre, referido manejo consiste em se fazer poda de arejamento, de retirada de vassoura de bruxa e de arquitetura, objetivando aumentar a produção e a produtividade dos cacauais silvestres.

9) Em sua opinião, quais os principais pontos negativos e positivos para a implantação de uma IG na região?

R: A insuficiência de organização dos produtores, decorrentes da baixa qualidade dos serviços de ATER.

10) Foi feito algum evento ou curso de sensibilização sobre Indicação Geográfica? Com os que estão participando do projeto? Com os Produtores? Com quem mais?

R: Não. Esse trabalho de sensibilização para posterior capacitação sobre a questão ainda é muito tímido.



## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA PROTEGIDA “CACAU LINHARES”

### QUESTIONÁRIO 5

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim, mas não como membro da associação e sim como profissional liberal (engenheiro agrônomo). Apenas colaborei com a Associação dos Cacaucultores na elaboração do processo.

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor de cacau?

R: Agostinho de Vasconcellos Netto. Atuo no setor há pouco mais quatro anos.

3) Quais são suas principais atividades no setor de cacau?

R: Gerente de uma empresa de comércio de cacau e de três fazendas de produção.

4) Fale sobre a confecção do projeto de IG: Instituições e empresas envolvidas, recursos disponíveis, municípios envolvidos.

R: A IG foi requerida pela ACAL - Associação dos Cacaucultores de Linhares. Além dela, a instituição que mais se envolveu no processo foi a CEPLAC, que é uma instituição federal, subordinada ao Ministério da Agricultura. Durante a elaboração do processo, mantivemos contatos com a Prefeitura Municipal, INCAPER (Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural) e algumas outras empresas com menor envolvimento.

Não tivemos nenhum recurso disponível, a não ser da própria Associação. Como a IG abrange apenas o município de Linhares, os custos foram pequenos.

5) Fale sobre as ações realizadas para:

a) Ações para o associativismo;

R: Não foi feita nenhuma ação específica para este fim. Como a Associação já existia, procuramos esclarecer os seus membros sobre o trabalho que estava sendo realizado e mostrar a sua importância.

b) Formação do conselho regulador;

R: Ficou definido que a cada mandato, a diretoria nomeará três membros da diretoria para o gerenciamento da IP Linhares, durante todo o mandato. A substituição destes membros durante o mandato, só poderá ser feita com solicitação por escrito expondo os motivos da necessidade de substituição e a solicitação tem que ser aprovada pela Associação, que nomeará outro diretor para o cargo.

c) Confecção do Regulamento de Uso;

R: O regulamento de uso foi confeccionado em várias reuniões dos sócios da ACAL, sempre com a participação da CEPLAC, onde foram discutidos e definidos todos os seus tópicos, como a área de abrangência da IG, o sistema de produção, colheita e pós colheita que será utilizado, como será feita a classificação do produto, os direitos e deveres dos produtores, etc.

d) Construção da identidade e marketing visual da IG;

R: A princípio, o pedido de IG foi feito apenas nominativo. Posteriormente, através de contatos com pessoas do INPI e discutido com membros da Associação, decidiu-se desenvolver uma marca (representação gráfica) para a IG. Para isto, foi contratada um profissional, que apresentou algumas opções e os associados definiram uma marca, que melhor poderia representar o cacau de Linhares.

e) Mobilização e sensibilização dos produtores da região;

R: Como na maioria das associações e cooperativas de produtores rurais, a mobilização é sempre o grande problema para qualquer ação. Neste caso, para que a elaboração do processo não demorasse muito, procuramos trabalhar com os associados mais assíduos, com maior interesse e com mais esclarecimento. Além de esclarecer para cada associado o que é uma IG, a importância dela para o seu negócio e o andamento do processo, ainda precisamos de alguns documentos dos associados e das suas propriedades rurais para montar o processo.

6) Descreva e caracterize o produto da região. (aspectos gerais, como forma de cultivo, variedades utilizadas, especificidades)

R: No nosso caso, a IG é do cacau de Linhares. Nesta região, ele é produzido no sistema que é chamado de “cabruca”, que é o raleamento da mata nativa, onde são deixadas apenas as árvores maiores e o cacau é plantado debaixo delas.

Estes plantios foram introduzidos na região, na sua maioria, na primeira metade do século XX e estão produzindo até hoje. Atualmente, devido as leis existentes, não pode mais fazer este tipo de raleamento nas matas para o plantio de novas áreas, como também, não haveriam novas áreas com mato aonde se poderia fazer novos plantios.

O cacau nesta região tem uma característica muito especial, pois todo ele (cerca de 19 mil ha) está sob remanescentes da Mata Atlântica e a maioria nas margens do rio Doce, em áreas de APP. Portanto, se não fosse pelo cacau, provavelmente esta área não estaria mais preservada, tendo sido substituída por pastagens, como ocorreu na maioria das outras áreas da região.

Com a ocorrência de doenças, principalmente da “vassoura de bruxa”, que é uma doença causada por fungo e que ainda não tem controle eficaz, as plantas antigas, que são pouco resistentes a esta doença, estão sendo substituídas por clones mais tolerantes a doença e com maior produtividade.

7) Em sua opinião, quais os principais pontos positivos e principais entraves encontrados na implantação da IG na região?

R: Para mim, o principal ponto positivo foi verificar o interesse de alguns produtores com a possibilidade de ter alguma novidade que possa dar maior visibilidade ao seu produto e que possa agregar algum valor a ele.

O principal entrave foi o desinteresse de produtores de apoiar e querer entender a importância da IG do seu produto e a falta de tradição dos produtores da região em participar de associações e cooperativas.

8) Qual a situação do pedido no INPI?

R: O pedido já foi aprovado e publicado na revista do INPI.

## CÂMARA SETORIAL DO CACAU

### QUESTIONÁRIO 6

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo atua no setor do cacau?

R: Durval Libânio Netto Mello, atuo a 24 anos

3) Quais são suas principais atividades no setor do cacau?

R: Articulação de políticas públicas, promoção, ensino, extensão, pesquisa e produção

4) A Câmara setorial elaborou a Agenda Estratégica que possui 11 temas centrais para balizar as discussões e atingir os objetivos traçados. Como está sendo coordenado esse trabalho? Quais foram as principais ações até o momento?

R: Este trabalho é coordenado pela própria câmara, que tem buscado implementar as Ações a partir de grupos de trabalho formados entre sociedade civil e setor público e a CEPLAC. Destacam-se as seguintes ações em andamento e resultados:

- Implementação do plano de contingência da Monília,
- Fomento a Programa de agroindustrialização de cacau nas regiões produtoras de cacau no Brasil.
- Fomento ao reconhecimento de indicações geográficas, Linhares já reconhecida e Sul da Bahia em processo;
- Promoção de eventos como o Salon Du Chocolat e participação Brasileira no Salon de Paris;
- Valorização do Cacau Brasileiro – Concurso nacional e qualificação da CEPLAC para avaliar amêndoas do ponto de vista sensorial;
- Lançamento de Cartilha sobre Boas Práticas e Certificação Sócio-Ambiental;
- Fomento ao registro de produtos biológicos - Trichoderma;
- Apoio a realização do Congresso Brasileiro de Cacau;
- Articulação com a CONAB e CEPLAC para levantamento da área plantada e previsão de safra em nível de Brasil;
- Solicitação a CONAB para estudos acerca das possibilidades de inserir o Cacau na política de garantia de preço mínimo;
- Proposição de regras de importação de cacau, chocolates e derivados MERCOSUL x CEE;
- Proposição da Criação dos Países Produtores de Cacau da America Latina e Caribe;
- Estudos para criação da Associação Nacional dos Países Produtores de Cacau do Brasil;
- Discussões acerca da criação do Selo Cacau do Brasil e Instituto Brasileiro do Chocolate Gourmet;

5) A IG está presente no item gestão de qualidade. Porque o grupo acredita que a estruturação de IG será benéfica nesse sentido?

R: Acreditamos que as indicações de procedências estruturadas em cooperativas, associações e empresas rurais, poderão garantir a amêndoas produzidas nas diversas regiões do Brasil poderão garantir processos de rastreabilidade, certificação e controle de qualidade que poderão ter reflexos na qualidade do cacau produzido no Brasil como um todo.

As indicações poderão ser um estímulo a mais para o produtor resolver gargalos como: presença de odores estranhos (fumaça), nível de amêndoas fermentadas e fortaleçam processo de reputação e pertencimento dos produtores nas diversas regiões.

6) Quais propostas e ações já foram feitas no sentido de alavancar a estruturação da IG? Ela está sendo pensada para todos os estados produtores?

R: Inicialmente foi estruturada a participação brasileira no Salon Du Chocolat em Paris, onde as diversas iniciativas puderam promover as suas origens a partir do contato com chocolateiros internacionais e público em geral. Foi garantido também a participação brasileira no Cacau Award, concurso internacional de amêndoas promovido pelo Salon e CIRAD Francês, nas duas edições realizadas com a participação dos brasileiros, tivemos 10% de todas as amostras classificadas no concurso e um produtor baiano levou o primeiro lugar por dois anos como melhor cacau da America Latina, nas categorias Chocolate e Frutas Secas, fato inédito no concurso.

Alem disso a estruturação das IG's estão sendo pensadas em conjunto com o programa de agroindustrialização das regiões produtoras de cacau no Brasil.

Destaca-se também a realização do Salon Du Chocolat pela primeira vez num país produtor de cacau.

Outras articulações neste sentido envolve a promoção do chocolate com alto teor de cacau e a importância deste para a saúde humana.

7) Quais os principais desafios encontrados para a Indicação Geográfica?

R: A criação, gestão e estruturação de associações e cooperativas que possam garantir a qualidade do produto, com rastreabilidade e controle da qualidade, alocação e captação de recursos para trabalhar o marketing das indicações, a difusão e adoção de boas práticas de produção e pós – colheita, eliminando inclusive o uso de secadores a lenha e a fumaça no cacau brasileiro.

## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

### QUESTIONÁRIO 7

1) Autoriza ser identificado no trabalho?

R: Sim.

2) Por favor, informe seu nome e há quanto tempo trabalha com IG.

R: Beatriz de Assis Junqueira. Desde 2007.

3) Qual cargo ocupa, em quais estados atua e quais são suas principais atividades no setor?

R: Coordenadora de Incentivos à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários. Atuo na sede do Mapa em Brasília coordenando os projetos desenvolvidos pelas equipes técnicas deste Ministério em todos os estados.

Minha atuação pauta-se nas competências descritas no **regimento interno da CIG/DEPTA/SDC/MAPA**, conforme documento em anexo.

4) De que forma a instituição a qual pertence trabalha com IG?

R: Resumidamente, divulgar e incentivar o uso de signos distintivos na agropecuária; Formar parcerias institucionais para ação conjunta de incentivo ao registro e gerenciamento dos signos distintivos; Formalizar convênios de apoio a projetos com cooperativas, associações de produtores, prefeituras e outras instituições de apoio; Apoiar as organizações de produtores no desenvolvimento, reconhecimento e registro de IG e Marcas, bem como a melhoria das condições higiênico-sanitárias da produção.

Além disso, considerar as competências do Mapa descritas no regimento interno da CIG/DEPTA/SDC/MAPA, conforme documento em anexo.

5) Existe algum movimento para estruturação e/ou elaboração de um projeto de IG de cacau? Se sim, quais?

R: O Mapa iniciou o apoio técnico ao projeto de registro da IP Sul da Bahia para cacau em 2008, tendo em 2010 apoiado financeiramente um projeto junto a Associação dos Produtores de Cacau – APC para desenvolvimento de

inúmeras ações de estruturação para o registro, sensibilização de produtores etc. Atualmente, os produtores continuam desenvolvendo o projeto no sul da Bahia (principalmente Ilhéus e Itabuna) com acompanhamento dos técnicos do Mapa da Superintendência Federal da Bahia.

Existe outra iniciativa com o cacau no Pará, cujas informações adicionais poderão ser prestadas pela Servidora Martha Parry – martha.parry@agricultura.gov.br.

Outra iniciativa de apoio direto a projeto de cacau refere-se a região Sul do Amazonas, Médio Purus, nos municípios de Pauini e Boca do Acre (AM), como parte do Probio (Projeto Nacional de Ações Integradas Público-privadas para Biodiversidade).

6) Disserte sobre eles. (forma de atuação, características, instituições envolvidas, financiamento, etc)

R: **Projeto APC – vide plano de trabalho anexo.**

Para o projeto a ser iniciado na região sul do Amazonas está sendo contratado um consultor para atuar diretamente na região junto aos produtores e instituições envolvidas na cadeia produtiva do cacau, para gerar os seguintes produtos: Produto 1: Processo de sensibilização em relação ao uso de signos distintivos junto aos produtores da região; Produto 2: Realização de um diagnóstico sobre as características específicas do produto; do sistema de produção; da organização dos produtores; do mercado atual e potencial; aspectos tradicionais, históricos e culturais; região de abrangência potencial; potencial econômico, social e ambiental; Produto 3: Realização de capacitações realizadas na região; Produto 4: Elaborar projeto de organização, implantação e desenvolvimento da indicação geográfica ou marca coletiva para a região.

7) Em sua opinião, quais os principais pontos negativos e positivos para a implantação de uma IG nas regiões identificadas como potenciais em IG de cacau?

R: Os pontos positivos são aqueles potencialmente percebidos pelas IG em geral: agregação de valor, exclusividade de uso do nome geográfico, proteção contra usurpação. Preservação cultural e do saber-fazer, traduzido pelo regulamento de uso. Maior organização e intercâmbio entre os produtores em virtude da necessidade de estabelecimento de regras comuns e da implementação do auto controle, controle social e controle interno. Tendência a evolução qualitativa dos produtos. Ampliação/manutenção da renda dos produtores, geração e manutenção de empregos e da população rural. Promoção da imagem da região/país, manutenção e ampliação de mercados. Manutenção e promoção cultural da região

Desenvolvimento do turismo local, preservação e valorização do patrimônio cultural.

Dentre os pontos negativos podemos destacar potenciais problemas que podem ocorrer caso o processo de registro e pós registro não seja bem conduzido: Regulamento de uso rigoroso, de alto custo e excludente; Delimitação de área excludente; Supervalorização da terra; Distribuição desigual de benefícios ao longo da cadeia produtiva; Conflitos internos; Super exploração dos recursos naturais; Regras insuficientes para controle e conseqüente perda de credibilidade entre os próprios produtores e até mesmo junto ao mercado; Baixa participação/adesão dos produtores.

Esses pontos negativos e positivos não foram identificados necessariamente nesses casos específicos do cacau, mas podem ocorrer a depender da condução dos trabalhos pela rede local

## ANEXO 2

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 23 DE JUNHO DE 2008

#### MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO GABINETE DO MINISTRO

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.013771/2005 50, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 120 (cento e vinte) dias de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

#### REGULAMENTO TÉCNICO DA AMÊNDOA DE CACAU

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da amêndoa de cacau, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

I - amêndoa de cacau: amêndoas provenientes da espécie *Theobroma cacao* L.;

II - achatadas ou chochas: as amêndoas que apresentam ausência de cotilédones ou que são tão finas que não permitam o corte;

III - amêndoas fermentadas: as amêndoas que, entre a colheita e a secagem, passaram por um processamento via fermentação;

IV - amêndoas secas: aquelas que apresentam teor de umidade dentro do limite recomendado neste Regulamento Técnico;

V - ardósia: as amêndoas não fermentadas, de coloração cinzento-escuro (cor de ardósia) ou roxas, com embrião branco ou marfim e que podem se apresentar compactas;

VI - danificadas por insetos: as amêndoas que se apresentam avariadas, em razão de ataques de insetos, visíveis a olho nu, em qualquer de seus estágios evolutivos;

VII - fora de tipo: o produto que ultrapassar o limite máximo de tolerância de defeitos estabelecido para o Tipo 3, na Tabela 1, deste Regulamento Técnico;

VIII - fumaça: o aroma percebido nas amêndoas de cacau com características de defumado ou de presunto;

IX - germinadas: as amêndoas que apresentam a casca furada pelo desenvolvimento do embrião;

X - impurezas: todas as partículas oriundas do cacau, tais como: restos de polpa, fragmentos da placenta ou cordão central e de casca do fruto, entre outros;

XI - matérias estranhas: todas as partículas não oriundas do cacau, tais como: fragmentos vegetais, sementes de outras espécies, pedra, terra, entre outras;

XII - matérias macroscópicas: aquelas estranhas ao produto, que podem ser detectadas por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;

XIII - matérias microscópicas: aquelas estranhas ao produto, que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;

XIV - mofadas: as amêndoas que apresentam, internamente, desenvolvimento miceliar de fungos, visíveis a olho nu;

XV - partícula com toxicidade desconhecida: as partículas estranhas, amêndoas ou partes destas, diferentes de sua condição natural, com suspeita de toxicidade;

XVI - quebradas: as amêndoas que se apresentam partidas ou fragmentadas;

XVII - substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como: as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;

XVIII - umidade" : o percentual de água encontrado na amostra do produto, isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou por aparelho que dê resultado equivalente; e (*Aterado(a) pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA*)

XIX - violeta: a amêndoa de coloração violeta ou púrpura brilhante, que pode se apresentar compacta, oriunda de fruto colhido imaturo ou resultante do processo de fermentação insuficiente.

Art. 3º O requisito de identidade da amêndoa de cacau é definido pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I, do art. 2º, deste Regulamento Técnico.

Art. 4º Os requisitos de qualidade da amêndoa de cacau serão definidos em função dos limites máximos de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

Art. 5º A amêndoa de cacau será classificada em Tipos de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.

Tabela 1 - Amêndoa de cacau - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto. (Alterado(a) pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)

- Amêndoa de cacau - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto. (\*)

Enquadramento do Produto	Defeitos					
	Mofadas	Fumaça	Danificadas por insetos	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo 1	De zero até 4,0%	De zero até 1,0%	De zero até 4,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%
Tipo 2	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 1,0% até 4,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 10,0%	Acima de 5,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 6,0%
Tipo 3	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora de Tipo	Acima de 12,0% até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima de 15,0%	Acima de 7,0%	Acima de 7,0%

(\*) N. da COEJO: Republicada no DOU DE 30/06/2008, Seção 1.

§ 1º O limite máximo de tolerância admitido para matérias estranhas é de 0,3%; para impurezas é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%; acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado.

§ 2º A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo.

§ 3º A amêndoa de cacau que exceder o limite de 25,0% (vinte e cinco por cento) de mofadas (mofo interno) não poderá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada. (Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)

Redação(ões) Anterior(es)

§ 4º Será desclassificada e terá a sua comercialização proibida a amêndoa de cacau que apresentar uma ou mais das características indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, dentre os quais:

- percentual de amêndoas de cacau mofadas (mofo interno) superior a 25,0% (vinte e cinco por cento);
- odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e
- presença de sementes tóxicas na amostra, na carga ou no lote amostrado; e

II - em caso de importação, fica proibida a entrada no País de amêndoa de cacau desclassificada, e os procedimentos legais e administrativos devem ser adotados em conjunto com a Vigilância Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme a causa da desclassificação do produto.

Art. 6º Sempre que julgar necessário, o MAPA ou a entidade credenciada por este Órgão para a execução da classificação poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com legislação específica vigente, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O lote de amêndoa de cacau será desclassificado quando da análise de que trata o caput deste artigo, se constatar a presença das referidas substâncias em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica vigente.

Art. 7º No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA), da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis.

Art. 8º Caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 9º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento ou matéria prima para elaboração de produto destinado ao consumo humano ou a sua destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

Art. 10. A amêndoa de cacau deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico.

Art. 11. A umidade deverá ser obrigatoriamente determinada, mas não será considerada para efeito de enquadramento do produto em Tipo, sendo recomendado para fins de comercialização da amêndoa de cacau o percentual máximo de 8,00% (oito por cento) para os Tipos 1 e 2; e 9,00% (nove por cento) para o Tipo 3 e Fora de Tipo.

Art. 12. A amostragem da amêndoa de cacau deverá observar o que segue:

I - as amostras coletadas, que servirão de base à realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado ou solicitante da classificação do produto, e conter ainda a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador da amêndoa de cacau arcar com a identificação e com a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontre, propiciando as condições necessárias à sua adequada amostragem;

III - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante apresentação do documento comprobatório correspondente; e

IV - na classificação de produtos importados e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidas pela autoridade fiscalizadora.

§ 1º A amostragem em produto ensacado deverá observar a seguinte metodologia:

I - a coleta de amostras para classificação deve ser feita em, no mínimo, 10,00% (dez por cento) do total de sacos que compõem o lote, escolhidos ao acaso, com um calador apropriado; (*Alterado(a) pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA*)

e II - a quantidade de produto coletada deverá ser homogênea, quarteada e reduzida em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 2º A amostragem em produto a granel deverá observar a seguinte metodologia:

I - as amostras serão retiradas utilizando-se um coletor de amostras e realizando-se várias repetições em pontos uniformemente distribuídos no lote, de modo que essa amostra represente fielmente a totalidade do mesmo; e (*Alterado(a) pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA*)

II - as amostras coletadas serão homogêneas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 4 (quatro) vias, com peso de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 3º A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - a amêndoa de cacau embalada e classificada deve apresentar se homogênea quanto às suas especificações de qualidade, apresentação e identificação; e

II - a amostragem no produto embalado será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, observando, ainda, que o conteúdo dos pacotes ou embalagens extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 4º O MAPA poderá aprovar regras específicas para amostragem da amêndoa de cacau oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País.

§ 5º As amostras para classificação extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas, e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação;

II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender a eventual pedido de Arbitragem;

e IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

§ 6º Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

§ 7º Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas, e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender a eventual pedido de perícia;

e IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

§ 8º A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao detentor do produto.

§ 9º O classificador, a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto porventura danificado em função da execução da amostragem e da classificação.

Art. 13. A classificação da amêndoa de cacau seguirá o seguinte roteiro ou procedimento operacional:

I - previamente à homogeneização e quarteamento da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), verificar cuidadosamente se na amostra há presença de insetos vivos, sementes tóxicas, características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação da amêndoa de cacau, observando que, em caso positivo, deve-se emitir o Laudo de Classificação e recomendar, previamente à classificação, o expurgo, ou outra forma de controle ou beneficiamento do produto, conforme o caso, observando ainda os critérios definidos no § 4º, do art. 5º, deste Regulamento Técnico;

II - separar as matérias estranhas, as impurezas e as amêndoas quebradas utilizando uma peneira de crivos circulares de 6,00 mm (seis milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes, completando o procedimento manualmente quando necessário; pesar separadamente as matérias estranhas, as impurezas e as amêndoas quebradas, calcular os respectivos percentuais e anotar os valores encontrados, separadamente, no Laudo de Classificação; *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)*

*Redação(ões) Anterior(es)*

III - determinar o teor de umidade do produto em equipamento apropriado seguindo as recomendações do fabricante e anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação; *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)*

*Redação(ões) Anterior(es)*

IV - a identificação e separação dos defeitos será efetuada da seguinte forma: as amêndoas mofadas, fumaça, danificadas por insetos, ardósia, germinadas e achatadas serão verificadas em 300 (trezentas) amêndoas retiradas aleatoriamente; nessas 300 (trezentas) amêndoas, proceder a um corte longitudinal e realizar o teste de aroma; em seguida, identificar os defeitos colocando as amêndoas na tábua de classificação, calcular o percentual de cada defeito e anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

V - caso a amêndoa de cacau apresente mais de um defeito, prevalecerá o defeito mais grave para efeito de enquadramento em Tipo, considerando-se a seguinte escala de gravidade, em ordem decrescente:

mofadas, fumaça, danificadas por insetos, ardósia, germinadas e achatadas;

VI - com base nos percentuais de defeitos anotados no Laudo de Classificação, definir o Tipo da amêndoa de cacau com base na Tabela 1 deste Regulamento Técnico, enquadrando o produto em função do pior Tipo encontrado;

VII - fazer constar, no Laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Tipo e Desclassificado, quando for o caso; e



VIII - revisar, datar, carimbar e assinar o Laudo e o Documento de Classificação, devendo constar obrigatoriamente o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

Art. 14. No acondicionamento e no modo de apresentação da amêndoa de cacau, deve ser observado o estabelecido nos parágrafos seguintes.

§ 1º A amêndoa de cacau poderá apresentar-se a granel, ensacada ou embalada.

§ 2º As embalagens utilizadas no acondicionamento da amêndoa de cacau deverão ser de materiais apropriados.

§ 3º As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

Art. 15. Na marcação ou rotulagem da amêndoa de cacau, deve ser observado o estabelecido nos parágrafos seguintes.

§ 1º As especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

§ 2º No caso da amêndoa de cacau embalada para a venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto;

b) identificação do Lote, que será de responsabilidade do interessado; e

c) nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

§ 3º A marcação ou rotulagem da amêndoa de cacau importada deverá apresentar as seguintes informações:

I - país de origem;

II - lote; e

III - *(Excluído(a) pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)*

*Redação(ões) Anterior(es)*

§ 4º A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica vigente, devendo ainda atender o que segue:

I - a informação relativa ao Tipo deve ser grafada em algarismo arábico; e

II - a informação relativa ao Tipo deve ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

Art. 16. Os casos omissos e as dúvidas porventura surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidos pelo MAPA.

D.O.U., 24/06/2008 - Seção 1

### ANEXO – 3 - RESOLUÇÃO INPI nº 75

**Assunto:** Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

**O PRESIDENTE DO INPI**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 75, inciso III, do Regimento Interno, e tendo em vista o disposto no parágrafo único do art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996,

**CONSIDERANDO** a crescente importância das indicações geográficas para a economia; e

**CONSIDERANDO** a necessidade de conferir a adequada proteção às indicações geográficas no Brasil,

**RESOLVE:** Art. 1º Estabelecer as condições para o registro das indicações geográficas no INPI.

Parágrafo único. O registro referido no "caput" é de natureza declaratória e implica no reconhecimento das indicações geográficas.

Art. 2º Para os fins desta Resolução, constitui indicação geográfica a indicação de procedência e a denominação de origem.

§ 1º Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

§ 2º Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 3º As disposições desta Resolução aplicam-se, ainda, à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

#### **I - DOS NOMES GEOGRÁFICOS NÃO SUSCETÍVEIS DE REGISTRO**

Art. 4º Não são suscetíveis de registro os nomes geográficos que se houverem tornado de uso comum, designando produto ou serviço.

#### **II - DOS REQUERENTES DO REGISTRO**

Art. 5º Podem requerer registro de indicações geográficas, na qualidade de substitutos processuais, as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico e estabelecidas no respectivo território.

§ 1º Na hipótese de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, estará o mesmo, pessoa física ou jurídica, autorizado a requerer o registro da indicação geográfica em nome próprio.

§ 2º Em se tratando de nome geográfico estrangeiro já reconhecido como indicação geográfica no seu país de origem ou por entidades/organismos internacionais competentes, o registro deverá ser requerido pelo titular do direito sobre a indicação geográfica.

#### **III - DO PEDIDO DE REGISTRO**

Art. 6º O pedido de registro de indicação geográfica deverá referir-se a um único nome geográfico e, nas condições estabelecidas em ato próprio do INPI, conterá:

I - requerimento, no qual conste:

a) o nome geográfico;

b) a descrição do produto ou serviço; e

c) as características do produto ou serviço;

II - instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente, na forma do art. 5º;

III - regulamento de uso do nome geográfico;

IV - instrumento oficial que delimita a área geográfica;

V - etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da denominação geográfica ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território;

VI - procuração, se for o caso, observado o disposto nos arts. 13 e 14; e

VII - comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

Parágrafo único. O requerimento e qualquer outro documento que o instrua deverão ser apresentados em língua portuguesa e, quando houver documento em língua estrangeira, deverá ser apresentada sua tradução simples juntamente com o requerimento, observado o disposto no art. 8º.

Art. 7º O instrumento oficial a que se refere o inciso IV do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico.

§ 1º Em se tratando de pedido de registro de indicação de procedência, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

a) elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço;

b) elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da indicação de procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a indicação de procedência; e

c) elementos que comprovem estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço;

§ 2º Em se tratando de pedido de registro de denominação de origem, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

a) descrição das qualidades e características do produto ou do serviço que se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou do serviço, que devem ser locais, leais e constantes;

c) elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a denominação de origem; e

d) elementos que comprovem estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço.

Art. 8º No caso de pedido de registro de nome geográfico já reconhecido como indicação geográfica no seu país de origem ou por entidades/organismos internacionais competentes, fica dispensada a apresentação dos documentos de que tratam os arts. 6º e 7º apenas relativamente aos dados que constem do documento oficial que reconheceu a indicação geográfica, o qual deverá ser apresentado em cópia oficial, acompanhado de tradução juramentada.

#### IV - DA APRESENTAÇÃO E DO EXAME DO PEDIDO DE REGISTRO

Art. 9º Apresentado o pedido de registro de indicação geográfica, será o mesmo protocolizado e submetido a exame formal, durante o qual poderão ser formuladas exigências para sua regularização, que deverão ser cumpridas no prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro.

Art. 10 Concluído o exame formal do pedido de registro será o mesmo publicado, para apresentação de manifestação de terceiros no prazo de 60 (sessenta) dias. Parágrafo único. Da data da publicação da manifestação de terceiros passará a fluir o prazo de 60 (sessenta) dias para contestação do requerente.

Art. 11 Decorrido o prazo fixado no art. 10 sem que tenha sido apresentada manifestação de terceiros ou, se apresentada esta, findo o prazo para contestação do requerente, será proferida decisão reconhecendo ou negando reconhecimento à indicação geográfica.

Parágrafo único. A decisão que reconhecer a indicação geográfica encerra a instância administrativa.

#### V - DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

Art. 12 Da decisão que negar reconhecimento à indicação geográfica cabe pedido de reconsideração no prazo de 60 (sessenta) dias.

§ 1º Para fins de complementação das razões oferecidas a título de pedido de reconsideração, poderão ser formuladas exigências, que deverão ser cumpridas no prazo de 60 (sessenta) dias.

§ 2º O pedido de reconsideração será decidido pelo Presidente do INPI, encerrando-se a instância administrativa.

#### VI - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 13 Os atos previstos nesta Resolução serão praticados pelas partes ou por seus procuradores, devidamente habilitados e qualificados.

§ 1º O instrumento de procuração, no original, traslado ou fotocópia autenticada, deverá ser apresentado em língua portuguesa, dispensados a legalização consular e o reconhecimento de firma.

§ 2º A procuração deverá ser apresentada em até 60 (sessenta) dias contados da prática do primeiro ato da parte no processo, independente de notificação ou exigência, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro de indicação geográfica.

Art. 14 A pessoa domiciliada no exterior deverá constituir e manter procurador devidamente qualificado e domiciliado no País, com poderes para representá-la administrativa e judicialmente, inclusive para receber citações.

Art. 15 Os atos do INPI nos processos administrativos referentes ao registro de indicações geográficas só produzem efeitos a partir da sua publicação no respectivo órgão oficial, ressalvados:

II - as decisões administrativas, quando feita notificação por via postal ou por ciência dada ao interessado no processo; e

III - os pareceres e despachos internos que não necessitem ser do conhecimento das partes.

Art. 16 Não serão conhecidos a petição, a oposição e o pedido de reconsideração, quando:

I - apresentados fora do prazo previsto nesta Resolução;

II - não contiverem fundamentação legal; ou

III - desacompanhados do comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

Art. 17 Os prazos estabelecidos nesta Resolução são contínuos, extinguindo-se automaticamente o direito de praticar o ato, após seu decurso, salvo se a parte provar que não o realizou por justa causa.

§ 1º Reputa-se justa causa o evento imprevisto, alheio à vontade da parte e que a impediu de praticar o ato.

§ 2º Reconhecida a justa causa, a parte praticará o ato no prazo que lhe for concedido pelo INPI.

Art. 18 No cômputo dos prazos, exclui-se o dia do começo e inclui-se o do vencimento.

Art. 19 Os prazos somente começam a correr a partir do primeiro dia útil após a publicação do ato no órgão oficial do INPI.

Art. 20 Não havendo expressa estipulação nesta Resolução, o prazo para a prática do ato será de 60 (sessenta) dias.

Art. 21 Para os serviços previstos nesta Resolução será cobrada retribuição, cujo valor e processo de recolhimento são estabelecidos por ato do titular do órgão da administração pública federal a que estiver vinculado o INPI.

## VII - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação na Revista da Propriedade Industrial.

Art. 23 Esta Resolução revoga o Ato Normativo INPI nº 143, de 31/08/1998 e as demais disposições em contrário.

## ANEXO 4

# Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG

## Indicação Geográfica

RPI 2114 de 12/07/2011

## Despacho

Código: 305

Pedido nº: IG200909 Data de depósito: 13/01/2010

Requerente: ASSOCIAÇÃO DOS CACAUCULTORES DE LINHARES País: BR

Espécie: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Apresentação: NOMINATIVA

Natureza: PRODUTO

Nome da área geográfica: FLORESTA DO RIO DOCE

Produto: CACAU EM AMÊNDOAS

Complemento do Despacho:

Código 305: Cumpra a EXIGÊNCIA, observando o disposto no complemento;

Exigências:

Segundo o parecer técnico emitido:

"Reexaminando o pedido de registro de indicação de procedência Floresta do Rio Doce para cacau em amêndoas, concluiu-se que para que o pedido em análise atenda aos requisitos estabelecidos na Lei 9279/96 e Resolução INPI nº 075/2000, é necessário que o requerente cumpra as seguintes exigências:

1) Com base nos documentos apresentados pela requerente no sentido de comprovar que o nome geográfico do processo em estudo se tornou conhecido como centro de produção de cacau em amêndoas, ou seja, demonstrando a reputação da região em questão para produção cacau (folhas 79/163 do presente processo). Constatou-se que o nome da área geográfica escolhido pela Associação dos Cacaucultores de Linhares - ACAL não está de acordo com os documentos supracitados. Respeitosamente nos permita a requerente discordar de sua posição, uma vez que o nome "Floresta do Rio" doce não está com a reputação devidamente comprovada pelos documentos anexados ao processo. Sendo assim, de modo a atender o disposto no artigo 177 da Lei 9279/96, Lei da Propriedade Industrial, bem como §2º do artigo 1º da Resolução INPI nº 075/200, o nome da área geográfica dev

ser modificado e, como sugestão, podemos indicar "Linhares". Além do que, os mapas enviados e representativos da delimitação da área geográfica, apresentam em sua legenda Indicação de Procedência "Linhares", (folhas 33, 34 e 35 do presente processo) corroborando assim para tal alteração no nome geográfico.

2) Em consequência da exigência anteriormente formulada, a requerente deve revisar todo o pedido, e alterar o nome da área geográfica, de modo a harmonizar o nome da Indicação de Procedência, pois onde estiver "Floresta do Rio Doce" este deve ser alterado para o nome da área geográfica conforme reputação comprovada, tais como:

- Regulamento de uso, contido na Ata da Assembleia Geral do dia 16 de março de 2009;
- Nota técnica emitida pela CEPLAC-item 1 (objetivo); item 5 parte descritiva da delimitação da área geográfica;
- Formulário de pedido de registro de indicação geográfica;

3) Neste cenário, devido à alteração do nome da área geográfica para a indicação de procedência do produto cacau em amêndoas do presente pedido, esta deve ser aprovada pela assembleia dos cacauicultores e registrada em ata, a qual devidamente assinada deve ser encaminhada ao INPI no cumprimento desta exigência."

Cabe ressaltar que de acordo com o artigo 9º da Resolução N° 075/2000 a requerente tem o prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Exigência para o cumprimento da mesma, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

O parecer técnico estará disponível no portal do INPI, após a publicação do despacho em [www.inpi.gov.br](http://www.inpi.gov.br).

Procurador: O próprio

## ANEXO 5

# Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG

## Indicação Geográfica

---

RPI 2126 de 04/10/2011

Despacho

CÓDIGO: 335

PEDIDO Nº: IG 200909

DATA DE DEPÓSITO: 22/12/2009

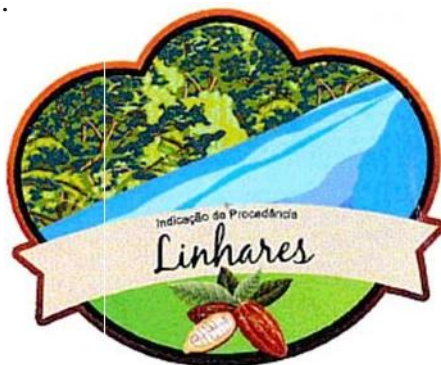
REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS CACAUCULTORES DE  
LINHARES PAÍS: BR  
ESPÉCIE: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

APRESENTAÇÃO: MISTA  
NATUREZA: DE PRODUTO  
NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA: "LINHARES"  
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:

A DELIMITAÇÃO ESTÁ COMPREENDIDA NO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE LINHARES NO ESTADO DO ESPÍTO SANTO, PARTINDO-SE DO PONTO DE COORDENADAS N7.825.873,49 E E412.485,48 NO ENCONTRO DO RIO DOCE COM O OCEANO ATLÂNTICO, LADO PRÓXIMO A VILA DE REGÊNCIA, SEGUE-SE AO NORTE COM MARGEM MONTANTE DO RIO DOCE ATÉ ATINGIR O PONTO 2 DE COORDENADAS APROXIMADAS N 7.845.435,53 E E394.239,33 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 13.850 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ ATINGIR O PONTO 3 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.832.518,64 E E399.239,16 SEGUE-SE RUMO OESTE COM 3.624 METROS CRUZANDO A ES 440 ATÉ ATINGIR O PONTO 4 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.831.683,22 E E395.699,14 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 18.978 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ O BAIRRO DE BEBEDOURO DO MUNICÍPIO DE LINHARES, ATÉ ATINGIR O PONTO 5 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.844.22,75 E E381.443,19 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDOESTE COM 26.180 METROS MARGEANDO AS MATAS E MONTANTE AO RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A DIVISA COM O MUNICÍPIO SW COLATINA E ATINGIR O PONTO 6 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.835.985,72 E E356.592,76 SEGUE-SE COM RUMO NORTE COM 4.605 METROS CRUZA O RIO DOCE E ATINGE O PONTO 7 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.840.591,34 E E356.643,13 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 26.678 METROS MARGEANDO AS MATAS A JUSANTE AO RIO DOCE ATÉ O VALE DO RIO PEQUENO ATINGINDO O PONTO 8 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.853.762,49 E E383.238,69 SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 7.600 METROS ATÉ O ENCONTRO DO RIO PEQUENO COM O RIO DOCE NO PONTO 9 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.850.555,12 E E390.058,24 DAÍ SEGUE-SE RUMO NORDESTE COM 22.250 METROS ENTRE A CIDADE DE LINHARES E O RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A REGIÃO DE BARRO NOVO E ATINGIR O PONTO 10 DE COORDENADAS APROXIMADAS E7.861.108,08 E E409.599,16 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 25.300 METROS PASSANDO PELA REGIÃO DA LOGOA DO ZACARIAS ATÉ O PONTO 11 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.837.465,95 E E418554,95 PRÓXIMO AO OCEANO ATLÂNTICO, A VILA DE POVOAÇÃO E RIO MONSARAS, DAÍ SEGUE-SE RUMO SUL MARGEANDO O OCEANO ATLÂNTICO COM 13.100 METROS ATÉ O PONTO 1 DO INÍCIO DA DESCRIÇÃO, ENCERRANDO UMA ÁREA DE APROXIMADAMENTE 760.638 QUILOMETROS QUADRADOS.

PROCURADOR: O PRÓPRIO



**REPRESENTAÇÃO GRÁFICA:****COMPLEMENTO:**

Inicia-se nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, (código 335), ao pedido, 18200909 da espécie Indicação de Procedência, para o nome geográfico "**LINHARES**".

O parecer técnico estará disponível após a publicação do despacho na RPI no endereço eletrônico: <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/inclicao/listagem-dos-pedidos-de-ig>, situação.

## ANEXO 6

# Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG

## Indicação Geográfica

---

RPI 2154 de 17/0412012

Despacho

Código: 373

PEDIDO N°: IG 200909 DATA DE DEPÓSITO: 22/12/2009

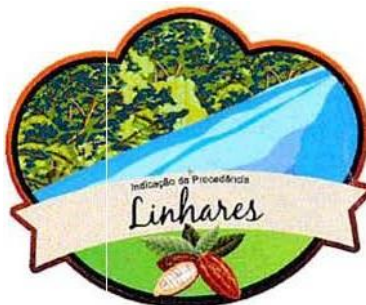
REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS CACAUCULTORES DE LINHARES  
PAÍS: BR  
ESPÉCIE: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
APRESENTAÇÃO: MISTA  
NATUREZA: DE PRODUTO

NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA:  
"LINHARES" DELIMITAÇÃO DA ÁREA  
GEOGRÁFICA:

A DELIMITAÇÃO ESTÁ COMPREENDIDA NO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE LINHARES NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, PARTINDO-SE DO PONTO DE COORDENADAS N7.825.873,49 E E412.485,48 NO ENCONTRO DO RIO DOCE COM O OCEANO ATLÂNTICO, LADO PRÓXIMO A VILA DE REGÊNCIA, SEGUE-SE AO NORTE COM MARGEM MONTANTE DO RIO DOCE ATÉ ATINGIR O PONTO 2 DE COORDENADAS APROXIMADAS N 7.845.435,53 E E394.239,33 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 13.850 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ ATINGIR O PONTO 3 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.832.518,64 E E399.239,16 SEGUE-SE RUMO OESTE COM 3.624 METROS CRUZANDO A ES 440 ATÉ ATINGIR O PONTO 4 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.831.683,22 E E395.699,14 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 18.978 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATA/PESA E PALHAL ATÉ O BAIRRO DE BEBEDOURO DO MUNICÍPIO DE LINHARES, ATÉ ATINGIR O PONTO 5 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.844.22,75 E E.:381.443,19 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDOESTE COM 26.180 METROS MARGEANDO AS MATAS E MONTANTE AO RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A DIVISA COM O MUNICÍPIO SW COLATINA E ATINGIR O PONTO 6 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.835.985,72 E E356.592,76 SEGUE-SE COM RUMO NORTE COM 4.605 METROS CRUZA O RIO DOCE E ATINGE O PONTO 7 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.840.591,,34 E E356.643,13 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 26.678 METROS MARGEANDO AS MATAS A JUSANTE AO RIO DOCE ATÉ O VALE DO RIO PEQUENO ATINGINDO O PONTO 8 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.853.762,49 E E383.238,69 SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 7.600 METROS ATÉ O ENCONTRO DO RIO PEQUENO COM O RIO DOCE NO PONTO 9 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.850.555,12 E E390.058,24 DAÍ SEGUE-SE RUMO NORDESTE COM 22.250 METROS ENTRE A CIDADE DE LINHARES E O RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A REGIÃO DE BARRO NOVO E ATINGIR O PONTO 10 DE COORDENADAS APROXIMADAS E7.861.108,08 E E409.599,16 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 25.300 METROS PASSANDO PELA REGIÃO DA LOGOA DO ZACARIAS ATÉ O PONTO 11 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.837.465,95 E E418.554,95 PRÓXIMO AO OCEANO ATLÂNTICO, A VILA DE POVOAÇÃO E RIO MONSARAS, DAÍ SEGUE-SE RUMO SUL MARGEANDO O OCEANO ATLÂNTICO COM 13.100 METROS ATÉ O PONTO 1 DO INÍCIO DA DESCRIÇÃO, ENCERRANDO UMA ÁREA DE APROXIMADAMENTE 760.638 QUILOMETROS QUADRADOS.

PROCURADOR: O PRÓPRIO

## REPRESENTAÇÃO:



## COMPLEMENTO:

A partir da publicação sob o "Código 373: DEFERIDO o Pedido de Indicação Geográfica", inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para que o requerente comprove, junto ao INPI, o recolhimento da RETRIBUIÇÃO RELATIVA À EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADO DE REGISTRO, no exato valor previsto na tabela de custos de serviços prestados pelo INPI, vigente à época do recolhimento.

## ANEXO 7

# Diretoria de Contratos, Indicações Geográficas e Registros - DICIG

## Indicação Geográfica

---

RPI 2169 de 31/0712012

Despacho

Código: 395

PEDIDO Nº: IG 200909      DATA DE DEPÓSITO: 22/12/2009  
REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS CACAUCULTORES DE LINHARES  
PAÍS: BR  
ESPÉCIE: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA  
APRESENTAÇÃO: MISTA  
NATUREZA: DE PRODUTO  
NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA: "LINHARES"  
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:

*A DELIMITAÇÃO ESTÁ COMPREENDIDA NO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE LINHARES NO ESTADO DO ESPÍTO SANTO, PARTINDO-SE DO PONTO DE COORDENADAS N7.825.873,49 E E412.485,48 NO ENCONTRO DO RIO DOCE COM O OCEANO ATLÂNTICO, LADO PRÓXIMO A VILA DE REGÊNCIA, SEGUE-SE AO NORTE COM MARGEM MONTANTE DO RIO DOCE ATÉ ATINGIR O PONTO 2 DE COORDENADAS APROXIMADAS N 7.845.435,53 E E394.239,33 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 13.850 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ ATINGIR O PONTO 3 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.832.518,64 E E399.239,16 SEGUE-SE RUMO OESTE COM 3.624 METROS CRUZANDO A ES 440 ATÉ ATINGIR O PONTO 4 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.831.683,22 E E395.699,14 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 18.978 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ O BAIRRO DE BEBEDOURO DO MUNICÍPIO DE LINHARES, ATÉ ATINGIR O PONTO 5 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.844.22,75 E E381.443,19 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDOESTE COM 26.180 METROS MARGEANDO AS MATAS E MONTANTE AO RIO DIOCE ATÉ PRÓXIMO A DIVISA COM O MUNICÍPIO SW COLATINA E ATINGIR O PONTO 6 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.835.985,72 E E356.592,76 SEGUE-SE COM RUMO NORTE COM 4.605 METROS CRUZA O RIO DOCE E ATINGE O PONTO 7 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.840.591,34 E E356.643,13 SEGUE-SE RUMO NOROESTE COM 26.678 METROS MARGEANDO AS MATAS A JUSANTE AO RIO DOCE ATÉ O VALE DO RIO PEQUENO ATINGINDO O PONTO 8 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.853.762,49 E E383.238,69 SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 7.600 METROS ATÉ O ENCONTRO DO RIO PEQUENO COM O RIO DOCE NO PONTO 9 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.850.555,12 E E390.058,24 DAÍ SEGUE-SE RUMO NORDESTE COM 22.250 METROS ENTRE A CIDADE DE LINHARES E O RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A REGIÃO DE BARRO NOVO E ATINGIR O PONTO 10 DE COORDENADAS: APROXIMADAS E7.861.108,08 E E409.599,16 DAÍ SEGUE-SE RUMO SUDESTE COM 25.300 METROS PASSANDO PELA REGIÃO DA LAGOA DO ZACARIAS ATÉ O PONTO 11 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.837.465,95 E E418.554,95 PRÓXIMO AO OCEANO ATLÂNTICO, A VILA DE POVOAÇÃO E RIO MONSARAS, DAÍ SEGUE-SE RUMO SUL MARGEANDO O OCEANO ATLÂNTICO COM 13.100 METROS ATÉ O PONTO 1 DO INÍCIO DA DESCRIÇÃO, ENCERRANDO UMA ÁREA DE APROXIMADAMENTE 760.638 QUILOMETROS QUADRADOS.*

PROCURADOR: O PRÓPRIO

## REPRESENTAÇÃO:



## COMPLEMENTO

Comunicação de **CONCESSÃO DE REGISTRO** de reconhecimento de Indicação Geográfica. O Certificado de Registro estará à disposição do Titular na recepção do INPI após 60 dias a conta desta data. Poderá, a pedido, ser remetido a qualquer Delegacia/Representação do INPI/MDIC.