

O USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA PROTEÇÃO E NA APROPRIAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL AGROALIMENTAR - OS CASOS DE GOIABEIRAS, SERRO E CANASTRA

Patricia Pereira Peralta
Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)
patricia.p.peralta@gmail.com e ppereira@inpi.gov.br
<http://orcid.org/0000-0003-3092-9040>

RESUMO

O patrimônio agroalimentar, aqui considerado patrimônio cultural imaterial, possui valor para as comunidades que o detêm e para o mercado. Por possuir valor mercadológico, tal patrimônio demanda alguma forma de proteção que permita a sua apropriação. Os Direitos de Propriedade Intelectual (DPI), constituídos para proteger as criações do espírito, vem sendo considerados como um sistema passível de garantir proteção ao patrimônio agroalimentar. O objetivo deste texto é discutir a possibilidade de uso dos DPI, especialmente, das indicações geográficas (IG), como forma de apropriação do patrimônio agroalimentar a partir de uma revisão teórica e da observação de dois casos de patrimônio imaterial: o ofício das panelas de Goiabeiras e os modos de fazer os queijos do Serro e da Canastra. Conclui-se que as IG dos casos citados, com os devidos cuidados, podem vir a ser usadas na apropriação do patrimônio agroalimentar.

Palavras-Chave: Patrimônio agroalimentar; Propriedade intelectual; Indicações geográficas; Queijos do Serro e da Canastra; Ofício das paneleiras de Goiabeiras.

Artigo recebido em: 17/01/2022.

Artigo aceito em: 14/10/2022.



ABSTRACT

The food heritage, here considered intangible cultural heritage, has value for the communities that own it and for the market. As it has a market value, such heritage requires some form of protection that allows for its appropriation. Intellectual Property Rights (IPR), created to protect the spirit's creations, have been considered as a system capable of guaranteeing protection to the food heritage. The objective of this text is to discuss the possibility of using IPR, especially geographical indications (GI), as a way of appropriating the food heritage from a theoretical review and observation of two cases of intangible heritage: the craft of pans from Goiabeiras and the ways of making Serro and Canastra cheeses. It is concluded that the GI of the cases mentioned, with due care, can be used in the appropriation of food heritage.

KEYWORDS: Food heritage; Intellectual property; Geographical indications; Serro and Canastra cheeses; Craft of potters from Goiabeiras.

RESUMEN

El patrimonio agroalimentario, aquí considerado patrimonio cultural inmaterial, tiene valor para las comunidades que lo poseen y para el mercado. Como tiene un valor de mercado, dicho patrimonio requiere alguna forma de protección que permita su apropiación. Los Derechos de Propiedad Intelectual (DPI), creados para proteger las creaciones del espíritu, han sido considerados como un sistema capaz de garantizar la protección del patrimonio agroalimentario. El objetivo de este texto es discutir la posibilidad de utilizar los DPI, especialmente las indicaciones geográficas (IG), como una forma de apropiarse del patrimonio agroalimentario a partir de una revisión teórica y observación de dos casos de patrimonio inmaterial: la artesanía de las sartenes en Goiabeiras y las formas de elaboración de los quesos Serro y Canastra. Se concluye que las IG de los casos mencionados, con el debido cuidado, pueden ser utilizadas en la apropiación del patrimonio agroalimentario.

PALABRAS CLAVE: Patrimonio agroalimentario; Propiedad intelectual y derecho industrial; Indicaciones geográficas; Quesos Serro y Canastra; Artesanía de las sartenes en Goiabeiras.



Introdução

A noção de patrimônio advém de políticas preservacionistas e de conservação que nascem nos séculos XVIII e XIX na Europa, motivadas pelas alterações promovidas, entre outros fatores, por aqueles advindos das modificações derivadas da Revolução Industrial. Primeiramente, dedicou-se um olhar cuidadoso ao patrimônio conhecido como material, este constituído por objetos com cunho histórico e artístico, em boa parte edificações construídas e que se tornaram testemunhos históricos. Não passou despercebida a necessidade de promover algum tipo de proteção também aos bens imateriais, resultantes de práticas culturais e saberes locais, extremamente ameaçados de extinção por conta das alterações culturais (SANT'ANNA, 2009 e FONSECA, 2009). Durante o século XX, acometido por duas Grandes Guerras mundiais, perdas incomensuráveis de bens relacionados ao que se entendia por patrimônio material, mas também aqueles que envolviam bens intangíveis, baseados no saber fazer dos povos, despertaram reflexões e discussões que acarretaram uma compreensão mais abrangente da noção de patrimônio (SANTANNA, 2009). Para além das catástrofes bélicas, a apropriação indevida de bens culturais de povos africanos e da América Latina por empresas e pesquisadores incitou diversos países a exigir a salvaguarda de seus conhecimentos relacionados às suas tradição e cultura.

O patrimônio de cunho imaterial, na medida em que ganha visibilidade, passa a revelar o seu valor monetário, tendendo a tornar-se objeto de troca econômica e atizando interesses daqueles que detêm meios para se apropriar desse valor. Compreende-se, aqui, que as formas de preparar alimento e de se alimentar fazem parte dessa noção de patrimônio imaterial, não esquecendo a possível dimensão material que envolve o ato de alimentar-se. Evidente notar que diferentes alimentos e maneiras de prepará-los são, em muitas situações, práticas culturais baseadas em tradições locais e em modos de fazê-los pertencentes a certas culturas e comunidades, sem descurar que também são frutos de intercâmbios culturais que revelam a dinâmica do saber fazer, nunca algo estático. Não diferentes de outros bens compreendidos como patrimônio imaterial (música, festas, manifestações visuais etc.), os modos de preparo dos alimentos também podem ser compreendidos como expressões culturais de povos e possuir valor e interesse mercadológico.

Exatamente por poderem possuir valor de mercado, a necessidade de proteção do patrimônio agroalimentar acaba por levar a discussão para a construção ou descoberta de instrumentos que possam garantir a apropriação de tal patrimônio por seus detentores. A propriedade intelectual, sistema desenvolvido no século XIX, visando à proteção de bens imateriais resultantes das atividades intelectuais de seus autores e inventores, pode ser uma estratégia acionada para a proteção do patrimônio agroalimentar. Mas em que medida e de que forma a propriedade intelectual pode vir a ser utilizada pelos detentores das formas de saber fazer e consumir alimentos revela-se uma questão interessante a ser observada.



Dispostos esses apontamentos introdutórios, o texto aqui apresentado tem por objetivo discutir questões positivas e negativas relacionadas ao uso da indicação geográfica como forma de apropriação do patrimônio agroalimentar, a partir da análise bibliográfica e documental de dois casos: os modos de fazer os queijos das regiões do Serro e da Canastra e o ofício da paneleiras de panelas de barro de Goiabeiras, ambos reconhecidos como patrimônio imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e detentores do reconhecimento como indicação de procedência, espécie de indicação geográfica, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para tanto, tem-se num primeiro momento a definição do que possa ser entendido como patrimônio imaterial e, especialmente, patrimônio agroalimentar. Em um segundo momento, aborda-se, de maneira breve, a figura da indicação geográfica, para, em um terceiro momento, discutir, a partir dos conceitos e de textos produzidos sobre os casos das panelas de Goiabeiras e dos queijos das regiões do Serro e da Canastra, a questão das indicações de procedência diante da necessidade de proteção do patrimônio agroalimentar associado a esses casos.

Patrimônio agroalimentar – patrimônio imaterial

O patrimônio agroalimentar pode ser devidamente enquadrado como um patrimônio imaterial, tendo em vista que essa noção abrange tudo aquilo compreendido como *savoir faire* dos povos. Os modos de preparar o alimento e os modos de cultivar ingredientes fazem parte, portanto, do patrimônio imaterial. Na França, conforme demonstra Csergo (2011), o inventário do que se entende por patrimônio gastronômico começou já no século XIX, mas seu reconhecimento ainda está em processo. Acompanhando a citada autora em sua defesa ao reconhecimento da gastronomia como patrimônio, tem-se:

(...) pensar “também” a gastronomia como um patrimônio cultural imaterial levaria ao reconhecimento deste “monumento” não escrito e não edificado, que é a relação de uma sociedade toda ao comer e ao beber a uma gastronomia que seria a expressão representativa de pertencer a uma “cultura” (...) repensar os patrimônios alimentares à luz da imaterialidade dos saberes, *savoir-faire*, práticas sociais e expressões populares, privilegiando o repertório e refazendo um inventário (...). (CSERGO, 2011, p. 17).



Para Santilli (2015, p. 586), citando Matta, encontra-se a seguinte definição para o patrimônio alimentar: “(...) um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade.” Em consonância com o já expresso por Csergo (2011), Santilli (2015) dispõe que o patrimônio alimentar envolve componentes considerados materiais, como os alimentos em si, além dos artefatos e utensílios que compõem o ato de fazer o alimento, bem como imateriais, que envolvem práticas, saberes e representações.

Requier-Desjardin (2013, p. 98) ressalta “(...) a necessidade de prestarmos atenção aos produtos alimentares ‘típicos’ e ao saber-fazer ao qual eles estão ligados mediante a dimensão patrimonial que exprime uma identidade.” O autor (REQUIER-DESJARDIN, 2013, p. 101) ainda dispõe que a conservação do patrimônio se torna base da preservação de uma identidade territorial, fornecendo ao consumidor “(...) uma garantia de inalterabilidade do produto e de conformidade do processo produtivo com as exigências de um ecossistema cultivado (...)”.

Santilli (2015) destaca que a alimentação envolve “representações e imaginários”. Mais que isso, o alimento e suas formas de consumo são resultados de escolhas, símbolos e classificações, sendo que as “diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais (...)” (SANTILLI, 2015, p. 586). Para a autora, os produtos alimentares e os objetos e conhecimentos utilizados em sua produção, transformação e consumo podem ser identificados “como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social”.

Destarte, Santilli (2015, p. 587) entende que os sistemas alimentares são diferentes por corresponderem a sistemas culturais distintos, onde “(...) produtos, práticas e saberes alimentares locais se tornaram símbolo de resistências culturais contra a homogeneização (...)”.

Esse patrimônio que envolve a produção de alimentos na qual se investe o conhecimento advindo de gerações anteriores, transformando-se e adaptando-se em função das demandas atuais, é objeto de interesse econômico, levando a uma lógica de consumo marcado por tipicidades locais e que podem propiciar a busca do uso de instrumentos de proteção para garantir a apropriação do *savoir faire* relacionado ao patrimônio agroalimentar por seus detentores. Nessa esteira, surgem os direitos de propriedade intelectual (DPI) como um ponto de debate para proteção e, em especial, as indicações geográficas (IG), pois, conforme Requier-Desjardin (2013, p. 99): “[u]m dos elementos essenciais, mesmo que não seja exclusivo, da qualificação dos produtos agroalimentares é a referência à origem geográfica do produto.” As indicações geográficas, um dos tipos de direitos de propriedade intelectual, por manterem relação com a origem geográfica dos produtos, serão objeto de discussão do próximo tópico.



Indicações geográficas

As indicações geográficas, no Brasil, são um tipo de propriedade industrial que, conjuntamente com as marcas, as patentes e os desenhos industriais, estão tipificadas na Lei de Propriedade Industrial (LPI) 9.279/1996. De acordo com Almeida (2016, p. 190) e falando de uma perspectiva que inclui tanto o Brasil quanto a União Europeia (UE):

As indicações geográficas são direitos subjetivos de propriedade industrial com uma fisionomia coletiva que facultam a cada sujeito titular do direito (um exemplo de propriedade coletivística ou propriedade em comunhão germânica) a apropriação exclusiva, absoluta e ilimitada, nos limites do direito, de uma coisa incorpórea. Estamos em face da afetação de uma coisa incorpórea a um sujeito ou a uma pluralidade circunscrita de sujeitos, *id est*, o ordenamento jurídico permite o aproveitamento em exclusivo (o seu desfrute económico) de uma coisa incorpórea em benefício de alguns (o que implica uma proibição para outros) (...) As indicações geográficas são símbolos identificativos de um saber-fazer coletivamente desenvolvido (quantas vezes transgeracional) – uma invenção coletiva de um produto (ou serviço) com uma proveniência geográfica demarcada, com certas características, qualidade ou reputação.

Na LPI brasileira, positivou-se a existência de dois tipos de indicações geográficas: as indicações de procedência (IP) e as denominações de origem (DO). Entre as duas encontra-se diferença de substância em termos de proteção. As indicações de procedência, de acordo com a LPI, podem ser constituídas pelo nome geográfico de país, cidade 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).

Locatelli e Souza (2016, p. 4) dispõem que, no caso da IP, “[o] elemento característico [...] é a notoriedade do meio geográfico de origem, relacionada ao produto/serviço ali originado”. Adenda as citadas autoras que “[i]nfere-se por esse conceito que a tradição não é elemento que integra a IP, o que já foi objeto de algumas críticas à lei nacional (...)”, pois, para as autoras, a tradição se revela mais restritiva do que a notoriedade. Assim, a tradição deveria ser “(...) um elemento integrante na sua conceituação legal (...)”. Dispõe Locatelli e Souza (2016, p. 4) que:

Na prática, a diferença consiste no fato de que se amparando somente no requisito da notoriedade é possível “criar” uma IP, por exemplo, por meio [de] investimentos em marketing a curto prazo, dando-lhe a devida notoriedade. Entende-se, em



contraponto, que uma indicação deve ser reconhecida e não construída, especialmente com base em uma notoriedade momentânea.

Por seu turno, as denominações de origem são aquelas compostas pelo 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 bem percebido por Locatelli e Souza (2016, p. 5), no caso da DO, “[u]ma das questões controversas é a necessidade ou não da notoriedade como requisito (...)”. Locatelli e Souza (2016, p. 5) informam que:

Há aqui a exigência de um vínculo mais objetivo com o meio geográfico de origem, qual seja, a comprovação de uma característica ou qualidade vinculada a esse. São produtos diferenciados, ou até mesmo únicos, que se distinguem dos demais pela origem geográfica e um vínculo comprovado com este meio, incluídos fatores naturais e humanos.

Para Nierdele (2013, p. 23), “[a]s Indicações Geográficas (IGs) constituem um dos mais sofisticados e complexos dispositivos encontrados nos mercados alimentares (...)”. Infere-se que tais sinais estão em consonância com as exigências atuais dos consumidores por produtos que apresentam uma relação de qualidade mais intensa. O autor (NIERDELE, 2013, p.23) destaca ainda que:

Como expressões conceituais de um novo modelo de produção e consumo alimentar, as IGs ensejam ainda uma revalorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade territorial e origem geográfica específica. Neste sentido, conformam um dispositivo de enraizamento sociocultural dos produtos nos seus respectivos territórios.

Em consonâncias com as falas de Almeida (2016) e Nierdele (2013), entende-se que as IG destacam-se como sinais que podem vir, não a proteger, mas a auxiliar na identificação e diferenciação de produtos que possuam valores agregados, atingindo a um tipo de consumidor diferenciado, pois, conforme Locatelli e Souza (2016, p.5) “[e]vidência-se que há uma tendência a confundir a Indicação Geográfica com o produto que ela designa, contudo, o que se protege (registra) é o nome geográfico (...) apenas delimitando os produtos ou serviços a ele relacionados no Regulamento de Uso.”



Diante da possibilidade de uso das indicações geográficas para identificar, diferenciar e agregar valor ao patrimônio agroalimentar, no próximo tópico, tratar-se-á da possibilidade de uso da IG para a valorização do patrimônio agroalimentar e, para tanto, apresentar-se-ão o caso de duas indicações geográficas brasileiras que assinalam bens cujo saber fazer foi considerado patrimônio imaterial pelo IPHAN, quais sejam: o modo de fazer a panela de barro de Goiabeiras e o modo de fazer dos queijos das regiões do Serro e da Canastra.

As indicações de procedência “Goiabeiras”, “Canastra” e “Serro”

Não há como negar o uso das indicações geográficas estar em consonância com os processos de qualificação nos mercados agroalimentares. Nierdele (2013) aborda de maneira assertiva a situação atual ao relacionar esse processo às indicações geográficas. Para o autor:

As transformações em curso no sistema agroalimentar revelam que a virada para a qualidade é acompanhada pela emergência de um novo regime de controle dos mercados, nos quais as competências para definir normas e padrões não é atribuição exclusiva do setor produtivo, mas o resultado da articulação de redes de produtores, consumidores e técnicos, misturando competências e conhecimentos híbridos. (NIERDELE, 2013, p. 26).

Cabe não esquecer ser o processo de construção de uma indicação geográfica algo lento e que deve ser endógeno, originando-se do esforço e interesse de produtores locais detentores de conhecimento diferenciado acerca do que produzem, bem como do território que ocupam. Destarte, esses sinais de cunho geográfico podem ser considerados excelentes portas de entrada em mercados especializados, garantindo uma estratégia competitiva baseada em diferenciação, em que a agregação de valor se torna elemento de interesse de produtores e de consumidores atentos aos produtos com atributos e qualidades diferenciados. Contudo, não se deve fechar os olhos a problemas que podem surgir com a implantação de tais sinais, o que pode levar à maculação de uma aura que o produto já possuía. Acompanhando as palavras de Nierdele (2013, p. 24):



Em outras palavras, ainda que esse dispositivo possa favorecer a emergência de novas dinâmicas socioeconômicas, é seu formato específico e socialmente construído que determina, por exemplo, se ele atuará como aglutinador das estratégias dos diferentes atores locais, contendo, um apelo sobre o patrimônio coletivo e o bem público, ou, de outro modo, constituirá um “bem de clube” apropriado por um pequeno número de produtores, podendo conter um forte efeito de exclusão.

Em consonância ao disposto por Nierdele, Requier-Desjardin (2013) – ao analisar os sistemas agroalimentares e o uso de sinais indicativos da origem – destaca a possibilidade do efeito de clube, apontando que, em vez de promoverem o desenvolvimento, os sinais indicativos de origem baseados em critérios de qualidade podem aumentar as diferenças econômicas, levando ao empobrecimento de vários produtores locais. Para o autor:

Por outro lado, a ação coletiva conduzida pela ativação dos recursos específicos significa, obrigatoriamente, a implantação de dispositivo de exclusão em torno desses ativos – uma condição para a sua eficácia – o que nos remete à análise dos índices de qualidade vistos como frutos do “efeito clube”, somente alguns atores têm acesso à qualificação de seu produto e ao valor agregado que dela resulta. Isto nos leva a relativizar fortemente uma visão dos SYAL [sistemas agroalimentares] como ferramenta de luta contra a pobreza. Um processo do tipo SYAL pode, ao contrário, aumentar as disparidades já existentes entre os atores locais. (REQUIER-DESJARDIN, 2013, p. 108).

A busca pela valorização e proteção do patrimônio que desperta o interesse mercadológico vem *pari passu* com sistemas de qualificação que tendem a se intensificar, tornando esse patrimônio cada vez mais valioso para o mercado. Isso se dá em um contexto que, como destacado por Santilli (2015, p. 587), tem como modelo “(...) um mundo cada vez mais dominado por um modelo de alimentação industrial e homogêneo (...)” e, dessa lógica, conforme a autora, “(...) surge, paradoxalmente, um forte movimento de valorização de sistemas alimentares locais e territorializados, portadores de importantes referências culturais que devem ser preservadas (...)”.

Diante de uma pletera de produtos industrializados, anônimos e homogêneos, o consumidor volta o seu olhar para a procura daquilo que carrega valores indenitários, qualidade, tradições, em suma, cultura. Nessa busca, “[a] qualificação pela origem estabelece, portanto, uma ligação lógica entre práticas de conservação e sistemas agroalimentares localizados.” (REQUIER-DESJARDIN, 2013, p.110). Aliás, o próprio autor aponta para o uso desse processo de qualificação em sistemas agroalimentares como aliados ao processo de conservação dos patrimônios natural e imaterial, ou



seja, a conservação da biodiversidade e dos conhecimentos associados a esta. Mas sempre cético ao encarar esse processo de qualificação apenas pela lógica das externalidades positivas, o autor destaca pontos que devem ser observados e levados em consideração quando se associa o uso de sinais distintivos de qualidade, como indicações geográficas, à preservação dos patrimônios naturais e culturais. Para Requier-Desjardin (2013, p. 110):

A dinâmica de um sistema agroalimentar localizado, que permite aumentar a competitividade dos produtos em um mercado globalizado pelo viés da qualificação, é suscetível de gerar empregos e rendas nestas zonas, isto é, confrontar o pilar social do desenvolvimento sustentável. No entanto, não se deve subestimar o impacto desse tipo de dinâmica sobre a pobreza, na medida em que o desenvolvimento de um SYAL pode reforçar também as desigualdades entre os atores locais, notadamente pela instauração de dispositivos de exclusão em torno de ativos estratégicos.

Cabe destacar que o aproveitamento econômico que pode ser gerado pela produção de produtos típicos de determinadas localidades nas quais têm base o patrimônio agroalimentar pode inclusive levar à finitude da exploração do território em vez de sua preservação. Ou seja, o bem comum, que é o território e os saberes vinculados ao mesmo, pode ser extinto em função de uma exploração predatória e desordenada motivada pelas forças e pelos interesses do mercado.

O Brasil possui um grande potencial no campo do patrimônio agroalimentar, tendo em vista sua formação múltipla na qual diversas culturas foram integradas e em grande medida miscigenadas. O IPHAN, responsável pelas políticas de tombamento e registro dos patrimônios material e imaterial, respectivamente, tem estado presente dando suporte aos detentores de patrimônio imaterial quando estes se veem acionados pelo mercado. Em seu sítio, por exemplo, encontra-se divulgação de evento sobre o patrimônio agroalimentar promovido pelo Instituto no qual aparecem indicações de patrimônios agroalimentares para os quais já há política de reconhecimento e fomento, como são os casos dos detentores do Ofício das Baianas de Acarajé; do Modo Tradicional de Fazer Queijo de Minas; do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro; e do Sistema Agrícola Tradicional dos Quilombos do Vale do Ribeira.

Destes, cabe destacar o modo tradicional de fazer Queijo de Minas, em especial da produção das regiões de Canastra e Serro, situadas no Estado de Minas Gerais. Os modos e saberes relacionados à produção dos queijos Canastra e Serro, além de terem sido reconhecidos como patrimônio imaterial, também tiveram seus nomes geográficos reconhecidos como indicações geográficas, na espécie indicação de procedência.



Outro caso que compartilha o reconhecimento como patrimônio imaterial, vinculado às práticas do patrimônio agroalimentar, tendo sido o seu nome geográfico também reconhecido como indicação de procedência, é o da produção de panelas da região denominada Goiabeiras, sendo um artefato vinculado à produção da moqueca capixaba.

Ambos os casos citados (queijos das regiões de Serro e Canastra e panelas de Goiabeiras) têm nas indicações de procedência instrumentos utilizados como identificadores da verdadeira origem, permitindo aos seus titulares combaterem práticas de concorrência desleal, quais sejam, o uso de tais sinais para fazer uma falsa vinculação entre produtos concorrentes de terceiros e as regiões identificadas por sua notoriedade na produção dos bens de cunho imaterial. Cabe destacar o que Oliveira e Souza (2021, p. 927) apontam sobre a “associação entre as vantagens econômicas e a valorização dos aspectos culturais [que] torna as IG passíveis de ser um instrumento de proteção dos produtos agroalimentares como patrimônio”.

Em material produzido para aula no Mestrado Profissional do IPHAN, a socióloga e professora Carla Belas realizou um diagnóstico interessante sobre os dois casos acima, identificando problemas, possibilidades e desafios (BELAS; PERALTA, 2016). No caso das paneleiras, Belas informa que o representante processual da indicação de proveniência é a Associação de Paneleiras de Goiabeiras (APG), sendo a área delimitada correspondente ao bairro de Goiabeiras e proximidades do município de Vitória. No regulamento de uso, documentação exigida à época do depósito pelo INPI, Belas ressalta que o mesmo se revela interessante do ponto de vista ambiental, mas é excessivamente restritivo, incluindo apenas cinco modelos de panelas. À época do reconhecimento da indicação de procedência pelo INPI não havia a possibilidade de alteração do regulamento de uso o que inviabilizava a dinâmica cultural. Essa situação foi alterada por aquele Instituto, sendo possível, atualmente, a promoção de alterações na documentação entregue no ato de depósito do sinal geográfico junto ao INPI. Há, para a IP Goiabeiras, um Conselho Regulador composto por membros eleitos pertencentes aos produtores do bem imaterial e representantes de instituições técnico científicas e com conhecimento sobre o fazer artesanal (BELAS; PERALTA, 2016).

Como problemas, Belas aponta para a escassez de recursos naturais, como a finitude do barreiro do qual é extraído o barro, e a falta de uma previsão sobre problemas relativos à saúde, tendo em vista a forma de queima das panelas que acaba por prejudicar seus produtores. As possibilidades abertas pelo reconhecimento da IP Goiabeiras referem-se à proteção contra a concorrência desleal, a garantia da origem para o consumidor, a visibilidade nacional e internacional



– o que pode resultar no aumento das perspectivas de obtenção de renda e valorização comercial da produção contribuindo para a manutenção IP ao longo das gerações (BELAS; PERALTA; 2016).

No caso de Goiabeiras, Belas apresenta como desafios a necessidade de ações conjuntas entre as entidades envolvidas com a indicação de procedência, de forma que estas garantam a sustentabilidade da produção. Há também a necessidade informar e capacitar as artesãs, bem como garantir o uso efetivo da IP pelas produtoras de painelas. Destaca-se como desafio, além dos anteriores, a produção regular do sinal da IP, bem como formas que permitam a rastreabilidade da produção, pensar na dinâmica cultural e na necessidade de atualização da documentação depositada junto ao INPI e a promoção de ações que comuniquem a IP ao consumidor, expondo o seu diferencial, o que retornará como valoração da produção (BELAS; PERALTA, 2016).

O diagnóstico realizado por Belas (BELAS; PERALTA, 2016) encontra reflexos na literatura tanto anterior quanto mais atual que vem sendo produzida sobre Goiabeiras, conforme pode-se verificar na sequência de argumentos adiante apresentada.

Na pesquisa empreendida por Marques (2021) sobre o caso Goiabeiras, aquilo que foi disposto no Regulamento de Uso como algo caracterizador do *savoir-faire* das paneleiras de Goiabeiras e apontado em Belas (BELAS; PERALTA, 2016) como algo prejudicial à saúde, ou seja, o tipo de queima da panela, torna-se o elemento de caracterização da tradição para marcar o que seja ou não a panela feita na citada região. A identificação de atores advindos de outros estados e que passam a ocupar a localidade de Guarapari, também no Espírito Santo, parece tencionar o universo de produção das painelas de barro. Os artesãos de Guarapari passam a desenvolver painelas inicialmente não aceitas pelos consumidores, em função de suas diferenças em relação àquelas advindas de Goiabeiras. Utilizando novas técnicas, tais artesãos conseguem aproximar-se das formas consagradas pela tradição das mulheres da região de Goiabeiras. Essa aproximação resulta em objetos/painelas que passam a concorrer entre si, diminuindo o mercado inicialmente dominado apenas pela produção de Goiabeiras. Segundo Marques (2021, p. 88), com informações obtidas a partir da pesquisa de campo:

Como destacam as Paneleiras, a causa central do início do conflito foi o avanço da produção e a concorrência injusta, segundo elas, com a qual passaram a lidar. Afinal, a modelagem da cerâmica com auxílio do torno e a queima realizada em fornos aumenta consideravelmente a capacidade produtiva em relação ao modo como produzem as Paneleiras. Com maior volume de peças produzidas, com menor esforço e em menor tempo empregado na atividade, os artesãos pernambucanos conseguiam garantir um preço inferior a seus produtos e, com isso, passaram a ganhar espaço no mercado local. Esse ganho de mercado, observado entre os anos



1980 e 1990, segundo as Paneleiras, ocorreu porque os consumidores ainda não sabiam identificar as diferenças entre os dois produtos.

Uma das razões encontradas para o requerimento da Indicação de Procedência foi exatamente poder identificar a verdadeira origem das panelas providas da região compreendida como Goiabeiras. Aliás, a busca da IG tem raízes em uma “marca de autenticidade”, de acordo com Dias (2006, p. 100), que já estava baseada em uma concorrência injusta. Para a citada autora:

A marca de autenticidade é também uma forma de negociar com o novo mercado cada vez mais amplo e competitivo. O selo, a etiqueta, um símbolo ligado às novas regras do mercado, legitima o objeto, testemunhando o valor da tradição em contraponto aos objetos “falsificados” que começaram a inundar o mercado. O selo funciona como uma assinatura coletiva, como uma forma de se diferenciar e sinalizar a diferença para os [que] não a reconhecem. A partir daí o discurso da autenticidade veio reforçar a tradição recém-inventada; o selo é o registro oficial e publicamente reconhecido da tradição e esta não pode mais ser questionada.

Essa marca de autenticidade, portanto, abriu as portas para se pensar no uso da indicação geográfica como estratégia de diferenciação e de indicação da verdadeira origem do produto de forma a combater a concorrência instalada com o início da produção e seu aperfeiçoamento por parte dos artesãos de Guarapari. Retomando as disposições trazidas por Marques (2021, p. 91), este denomina a IG como “marca de procedência”, inclusive apontando o pouco conhecimento das paneleiras em relação a esse novo sinal, conforme pode ser observado nas palavras do autor:

Uma nova “marca de procedência” foi criada recentemente. O “Certificado de Garantia de Origem”, destacado a seguir, foi encontrado junto a outros documentos que nos foram disponibilizados pela Associação das Paneleiras. Embora não tenha nenhuma identificação de qual órgão o produziu, a Diretoria da APG assegurou que foi o SEBRAE, mas não soube informar, com exatidão, o ano.

Adenda Marques (2021, p. 92) que o “Certificado de Garantia de Origem” tem a mesma função: reforçar o discurso de autenticidade e sedimentar o discurso de tradição do saber-fazer panela de barro em Goiabeiras-Velha, sempre em relação a um “Outro”, a um sistema cultural distinto.”



A relação que se estabelece entre Goiabeiras e Guarapari também estimula a construção de uma identidade que passa a ser utilizada como diferencial. De acordo com Marques (2021, p. 84): “sou Paneleira de Goiabeiras-Velha, porque não sou Artesão de Guarapari; sou Paneleira de Goiabeiras-Velha, porque minha tradição cultural, meu saber-fazer panela de barro, é diferente de outras tradições ceramistas, dentre outros sentidos mobilizados pelas Panelleiras”.

Miguel et. al (2019, p.185), em pesquisa realizada junto aos consumidores que frequentam o galpão no qual se concentra a produção de Goiabeiras, dispõem que cerca de 50% “dos visitantes/turistas reportam que valorizam a questão da procedência e qualidade das peças, bem como, preservação do meio ambiente (...)”. Por seu turno, Lima et. al (2015, p. 170) acrescentam que:

Goiabeiras conquistou o registro de Indicação de Procedência em 2011, o reconhecimento como IG agregou ainda mais valor ao produto, incitando o aumento da sua produção e, conseqüentemente, sua venda pelo Brasil afora. Além disso, se tornou parte integrante da culinária local, pois são imprescindíveis para a apresentação de pratos regionais. Com a sua utilização na culinária, esse produto é hoje indispensável para o turismo regional, pois a comida capixaba é vista na atualidade como símbolo de cultura nacional.

O mesmo diagnóstico produzido por Belas para Goiabeiras foi realizado para as formas de fazer os queijos do Serro e da Canastra. Os representantes processuais junto ao INPI para a indicação de procedência são a Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (APAQS) e a Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN). A área delimitada envolve 9 municípios do Serro e sete da Canastra. Há instituições que apoiaram e apoiam os produtores como a Emater de Minas Gerais, entre outras, sendo a grande justificativa para a solicitação da IP o fato de os produtores desejarem a inserção de sua produção no mercado nacional, ou seja, diferente de Goiabeiras que se defronta com a concorrência, diversa é a razão da requisição da IP pelos produtores de queijo. Como os queijos em questão são produzidos de forma artesanal, eles não se encaixavam nos padrões nacionais de normas sanitárias vigentes, o que cerceava a circulação da produção, restrita, apenas, ao estado de Minas Gerais (BELAS; PERALTA, 2016).

Assim como no caso da panela de barro da região de Goiabeiras, Belas identificou problemas, possibilidades e desafios para as indicações geográficas do Serro e da Canastra. O maior problema identificado dizia respeito à legislação sanitária, que tendia a privilegiar a produção pasteurizada em detrimento de processos artesanais. As possibilidades acabam por se voltar também para a pressão em torno da alteração da legislação sanitária pelo Ministério da Agricultura,



Pecuária e Abastecimento (MAPA), tendo participação relevante do IPHAN no processo de apoio aos produtores, dentre outras instituições. Por fim, Belas (BELAS; PERALTA, 2016) observou como desafio a inclusão comercial de um número maior de produtores, o que nos remete à discussão sobre inclusão e exclusão que pode vir a ser promovida pela IG, evitando-se a formação de “bens de clubes” que podem aumentar as desigualdades social e econômica das regiões, bem como excluir produtores da participação não só da produção, como também dos benefícios advindos com o uso do sinal geográfico.

No caso do Queijo Minas Artesanal, a indicação geográfica foi pleiteada não apenas como uma estratégia econômica, mas, também, política, consoante ao disposto por Shiki e Wilkinson (2016, p. 272):

A escolha da IG não foi apenas uma estratégia econômica, mas também inclui uma estratégia política. Buscava-se dentro de uma instituição federal, o INPI – vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC) – obter o reconhecimento de um produto questionado por sua qualidade sanitária por outra instituição federal, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que vinha em uma trajetória de legislações proibitivas ao QMA [Queijo Minas Artesanal] feito de leite cru. Em um contexto de entraves políticos e busca de valorização econômica, a IG foi vista como uma estratégia de fortalecimento do QMA.

Cabral (2018) dispõe em sua pesquisa de doutorado as falas obtidas das entrevistas realizadas com funcionários do MAPA nas quais fica evidente o posicionamento do citado Ministério em relação aos queijos artesanais de Minas, devendo a legislação ser rigorosa e aplicada de forma a garantir os produtos. As entrevistas obtidas por Cabral (2018) vão ao encontro da observação feita por Shiki e Wilkinson (2016) em relação à indicação geográfica servir como uma estratégia política diante do rígido posicionamento adotado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conclusão similar foi obtida pela pesquisa efetuada por Santos et. al. (2016, p. 337):

No que tange às limitações auferidas pelo registro de bens culturais e também das IGs, os casos analisados permitem dizer que os produtos alimentares tradicionais estão sujeitos a dois Estados agindo antagonicamente: um que protege, salvaguarda e valoriza; outro que persegue, apreende, fiscaliza e condena. O primeiro é representado principalmente pelas ações de instituições públicas como IPHAN e INPI, que, articulados com organizações da sociedade civil, desenvolvem ações que visam proteger os queijos. Em torno destas ações gravitam diversos atores que, em maior ou menor medida, atuam nos sistemas. Nesse campo de atuação estatal noções como origem, cultura e patrimônio estão entrelaçadas e tornam-se pertinentes de ser acionadas. Na outra ponta existe o “segundo Estado”,



representado, principalmente, pelas instituições de normatização que elaboram as leis que regem a produção de alimentos no país. Tais instituições, via de regra, têm perspectiva voltada para os produtos em si, dissociados de contextos e ambientes de produção. Para elas, a perspectiva sanitária se sobrepõe às demais e, em grande medida, contribuem para a vulnerabilidade em que se encontram os sistemas tradicionais de produção de alimentos no país.

Outro ponto de convergência nas pesquisas citadas (CABRAL, 2018 e SHIKI e WILKINSON, 2016) refere-se à dificuldade tida pelos produtores do queijo Serro e Canastra de utilizarem suas indicações de procedência em função dos custos que esse uso acarreta. Cabe lembrar a necessidade de se cumprir o Regulamento de Uso da IG (atual, Caderno de Especificações), bem como manter uma estrutura de controle para aferir esse cumprimento. Em evento realizado em 2022 pelo Fórum de Indicações Geográficas de Minas, no qual esta pesquisadora participou como palestrante, o moderador e consultor do Sebrae apontou exatamente a questão dos custos para justificar a falta de uso do sinal pelos produtores de queijo artesanal de Minas. A situação da falta de recursos permanece atualmente, devendo ser objeto de políticas públicas que tentem contornar o problema. Também convergem as pesquisas citadas ao dispor sobre o desconhecimento dos produtores em relação à indicação geográfica (CABRAL, 2018 e SHIKI e WILKINSON, 2016). No caso do Serro, inclusive, Shiki e Wilkinson (2016, p. 273) informam que “[c]om relação aos produtores, eles não se mobilizaram para o uso da IG, pois a maioria não compreendia (não compreende) do que se tratava.” E adenda os autores que a Associação que congrega os produtores do queijo da região do Serro “tem se esforçado para restaurar a rede para consolidação da IG Serro no mercado. Mas os esforços ainda não foram suficientes para reverter as dificuldades (...)”, pois, como apontam os autores citados, “[d]e modo geral, os produtores não reconhecem a IG como um instrumento de fortalecimento do queijo no mercado.”

Dos dois casos aqui trazidos, percebe-se que a indicação geográfica pode ser uma estratégia interessante para agregar valor ao produto e combater práticas de concorrência que podem ser prejudiciais aos produtores locais. Contudo, para além da perspectiva positiva trazida por esse sinal de cunho coletivo, os autores aqui apresentados apontam, também, possíveis efeitos negativos que podem ser resultantes da aplicação da indicação geográfica. Se no âmbito internacional, principalmente em países europeus, o uso da IG faz parte de uma tradição vinculada ao patrimônio agroalimentar, dando mais solidez as estratégias perseguidas pelos produtores, no caso do Brasil, percebem-se que se está a iniciar um processo e que muitas outras reflexões devem se fazer pertinentes.



Conclusão

Não há como negar a importância cultural e econômica do patrimônio agroalimentar. Numa sociedade em rápido processo de transformação, onde a produção em série determina padrões que pasteurizam alimentos e formas de se alimentar, aquilo que preserva e conserva as diferenças culturais acaba por ganhar maior visibilidade, despertando os interesses do próprio mercado. A conservação do patrimônio agroalimentar torna-se um desafio diante das investidas do mercado. Seu valor acaba por ser a sua salvaguarda e o seu desafio. Encontrar formas de proteger, promover e não descaracterizar esse patrimônio são atos que devem ser assumidos pelos que detêm os modos de fazer diferenciados, bem como por toda a sociedade que identifica o valor agregado.

O equilíbrio entre a preservação e o valor econômico que leva à exploração do patrimônio revela-se o desafio. No caso do patrimônio agroalimentar, as indicações geográficas revelam-se como um dos institutos mais pertinentes para as políticas de preservação e agregação de valor. Contudo, as mesmas devem ser utilizadas com diligência pelos detentores de tal patrimônio, bem como pelos formuladores de políticas públicas, tendo em vista o seu potencial de exclusão, criando bens de clube e aumentando as desigualdades entre os produtores locais.

As indicações geográficas trazidas aqui, Canastra, Serro e Goiabeiras, que também têm o seu modo de fazer ou ofício reconhecido como patrimônio imaterial, acabam por se tornar exemplos que devem ser cuidadosamente acompanhados e estudados, de forma a revelar os melhores usos e aproveitamentos que podem ser obtidos com o uso da propriedade intelectual associada ao patrimônio cultural imaterial.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, A. F. R de. O âmbito de proteção da indicação geográfica no Brasil e na União Europeia. In.: LOCATELLI, L. (Org.). **Indicações geográficas**. Desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016.



BELAS, C. A.; PERALTA, P. P. **Propriedade intelectual e patrimônio cultural**. IPHAN, Prédio Gustavo Capanema, RJ. IPHAN. 24 out. 2016. Power point. 45 slides. color. Disponível em: acervo pessoal. Acesso em: 23 nov. 2021.

CABRAL, D. H. Q. **A indicação geográfica no segmento de queijo artesanal no Brasil e na França**: estudo comparativo das IP Canastra e AOP Camembert de Normandie. Tese (Doutorado em Propriedade Intelectual e Inovação) – Programa de Doutorado em Propriedade Intelectual e Inovação – Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Divisão de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Rio de Janeiro, 2018.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França. Como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? In: **História: questões & debates**. Curitiba: editora UFPR, n. 54, p.13-17, jan./jun. 2011.

DIAS, C. **Panela de barro preta: a tradição das panelas de Goiabeiras**. Rio de Janeiro: Mauad X / Facitec, 2006.

FONSECA, M. C. L. **O patrimônio em processo**: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.

LIMA, et. al. A indicação geográfica como alternativa para o desenvolvimento regional: o caso das panelas de barro de Goiabeiras. **Cadernos de prospecção**, Salvador, v. 8, n. 1, p. 169-173 jan./mar. 2015.

LOCATELLI, L e SOUZA, K. A proteção jurídica e o processo de reconhecimento das indicações geográficas no Brasil: aspectos introdutórios. In.: LOCATELLI, L. (Org.). **Indicações geográficas**. Desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016.

MARQUES, M. de S. As panelas de Goiabeiras Velha e o “Outro” no processo de identificação dos sujeitos. **Revista Sul-Americana de Ciência Política**, v. 7, n. 1, 2021, p. 79-104.

MIGUEL, M. C.; et. al. “Visibilidade do Ofício das Panelas de Goiabeiras: realidades, desafios e tendências. **Revista Tecnologia e Sociedade**. Curitiba, v. 15, n. 38, p. 173-194. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rts/article/view/8162>. Acesso em 02 de set. de 2022.

NIEDERLE, P. A. Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.



OLIVEIRA, A. N.; SOUZA, S. R. As indicações geográficas de produtos alimentares: possibilidade de conservação e valorização do patrimônio cultural gastronômico. **Formação (Online)**, v. 28, n. 53, p. 905-932, 2021

REQUIER-DESJARDIN, D. Sistemas agroalimentares localizados e qualificação: uma relação complexa". In: **R. Inter. Interdisc. INTERthesis**, Florianópolis, v. 10 n.2, p. 95-118, jul./dez. 2013.

SANT'ANNA, M. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In. ABREU, R. e CHAGAS, M. (Org.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. In: **Demetra**, 10(3); p. 585-606, 2015.

SANTOS, J. S. et. al. Queijos artesanais como patrimônio: origem, diversidade e tradição. In.: WILKINSON, J. et. al. **O sabor da origem**. Produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Rio Grande do Sul: Escritos, 2016.

SHIKI, S. de F. N. e WILKINSON, J. Movimento em torno dos queijos artesanais de origem: os casos da Canastra e do Serro. In. WILKINSON, J. et. al. **O sabor da origem**. Produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Rio Grande do Sul: Escritos, 2016.