

## Qualiagro

# Indicação de procedência

O INSTITUTO Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) mantém convênio com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para conferir Indicação de Procedência às regiões geográficas do agronegócio com potencial para receber a caracterização de origem. Por meio da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tec-

nologia da Agropecuária (Depta), o MAPA dá suporte aos processos de concessão, manutenção e cancelamento ou anulação de certificação de IG.

Surgidas na Europa, as indicações de procedência e de origem são diferenciais competitivos para diversos produtos do Velho Continente. O caso mundialmente mais conhecido é o dos vinhos franceses. O alto padrão de qualidade da bebida é resultado da iniciativa de grupos de pro-

dutores que atuam em uma mesma região e que – em conjunto – estabelecem padrões e características comuns de qualidade a partir de aspectos geográficos, climáticos e culturais do local.

Ainda que incipiente no Brasil, os selos de indicação geográfica e denominação de origem já despertam a atenção de alguns grupos de produtores do agronegócio de pequeno porte. O primeiro exemplo foi o do vinho do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul. Há cerca de dez anos, produtores uniram-se para estabelecer padrões de qualidade baseados nos aspectos da região. Após um amplo processo de organização, obtiveram o selo de indicação de procedência emitido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial.

Quais são os traços comuns de produtos tão peculiares como o queijo da Serra da Canastra, a cachaça de Salinas, o café de Minas Gerais, a carne do Pampa Gaúcho, as frutas de Pernambuco e as flores de Santa Catarina e do Ceará? Além da qualidade, é claro, o fato de que todos têm potencial para obter selos de indicação de procedência e de denominação de origem, um diferencial competitivo, que são a garantia de produtos com alto valor agregado, feitos a partir de padrões de qualidade baseados nas características geográficas, climáticas e culturais de cada região.

As indicações de procedência e de denominação de origem compõem uma das estratégias mais avançadas para inserção de produtos de forma competitiva no mercado. Para chegar à obtenção do selo, os produtores precisam se organizar de forma cooperada e coletiva para definir parâmetros comuns de produção em torno de uma meta, a qualidade.

Produtores de cachaça, frutas, flores e carne começam a dar os primeiros passos em busca de condições para obter a certificação de origem. O produto que está em processo mais adiantado é a carne gaúcha.

No Brasil, contam com a indicação geográfica a região do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, o café do cerrado, em Minas Gerais, a região do Pampa Gaúcho, com sua pecuária de 400 anos, e recentemente a cachaça de Paraty. Existe todo um trabalho para outras concessões. ■

## A cachaça de Paraty

Um dos mais antigos pólos produtores de aguardente de cana-de-açúcar do País, famoso desde o Brasil Colônia, Paraty, município do extremo sul do Rio de Janeiro, conquistou o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência, para a cachaça de Paraty.

O reconhecimento conquistado pela Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty (Apacap) é um marco na história da produção de cachaça – destilado de cana genuinamente brasileiro. Ao fazer o pedido de IG, a entidade apresentou documentos comprovando que Paraty é famosa por suas cachaças, uma de suas atrações turísticas, produzidas nos tradicionais alambiques de cobre, e o controle de qualidade é supervisionado pelos produtores filiados à Apacap e pelo MAPA.

Além de obedecer às normas de qualidade, os alambiques filiados à Apacap produzem cachaça respeitando as legislações ambiental e trabalhista. Com isso, contribuem para combater o desmatamento, controlam os subprodutos e evitam o trabalho em condições degradantes. A entidade também não permite o uso da propriedade intelectual coletiva Paraty, na região demarcada, por estabelecimentos que usem destiladores de coluna, com processo mais produtivo e econômico de destilação a vapor, que é mais econômico, porque não seguem o método tradicional de produção.

As cachaças produzidas na cidade obedecem a padrões próprios e superiores aos determinados pela legislação brasileira. Esse diferencial contribui para valorizar o produto nos mercados interno e externo. Não é por acaso, portanto, que a bebida é uma das preferidas pelos apreciadores do destilado. Segundo historiadores, o produto começou a ser alambicado em Paraty a partir de 1600. Por suas terras, águas, lenhas e pelos segredos da alambicagem, o município se transformou no mais importante pólo produtor de cachaça do Brasil Colônia. Na Corte, em Portugal, e na Colônia, todos costumavam saborear uma dose de Paraty – tradição mantida até hoje.