

ANALYSIS OF GEOGRAPHIC INDICATION POTENTIAL (GI) FOR UMBU SWEETS AND JELLIES FROM THE SERTÃO DO SÃO FRANCISCO

ANÁLISE DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) PARA DOCES E GELEIAS DE UMBU DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO

Carina Almeida Lucena¹; Lariane Almeida Santos²; Marcelo Santana Silva³; Euclides Santos Bittencourt⁴; Antonio do Socorro Ferreira Pinheiro⁵

¹ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT -Instituto Federal da Bahia– IFBA – Salvador/BA carinalucena.contato@gmail.com

² Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT -Instituto Federal da Bahia– IFBA – Salvador/BA –lariane1804@gmail.com.

³ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT -Instituto Federal da Bahia– IFBA – Salvador/BA – profmarceloifba@gmail.com.

⁴ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT -Instituto Federal da Bahia– IFBA – Salvador/BA – euclyd13@gmail.com.

⁵ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT -Universidade Federal do Oeste do Pará - UFOPA– antonio.pinheiro.prof@gmail.com

Resumo

Indicação Geográfica (IG) é um dos atores que promove desenvolvimento, local, regional, social, econômico e sustentável. Nesse sentido, o presente artigo tem o objetivo de analisar o potencial de IG dos Doces e Geleias de Umbu do Sertão do São Francisco mais especificamente nas cidades de Canudos, Curaça e Uauá no Estado da Bahia. Para tanto, realizou-se uma pesquisa exploratória-bibliográfica, com levantamento de artigos, reportagens, notícias sobre Indicação Geográfica e suas contribuições para a região da Caatinga e a notoriedade do produto. Consiste em uma pesquisa qualitativa com entrevistas com a representante da COOPERCUC, aliado a aplicação da Metodologia de Diagnóstico de Potencialidade do SEBRAE. Com os resultados obtidos, apresenta-se a territorialidade, a notoriedade e a importância da produção dos Doces e Geleias de Umbu para o desenvolvimento regional e ainda os desafios, entraves e oportunidades existentes para que ocorra o registro de Indicação Geográfica. Por fim, de acordo com a pesquisa, conclui-se que os doces e geleias de umbu possuem potencial para o reconhecimento de Indicação de Procedência.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Umbu; Sertão Baiano; Metodologia de Diagnóstico de Potencialidade.

Abstract

Geographical Indication (GI) is one of the actors that promotes local, regional, social, economic and sustainable development. In this sense, this article aims to analyze the GI potential of Umbu Sweets and Jellies from Sertão do São Francisco, more specifically in the cities of Canudos, Curaça and

Uauá in the State of Bahia. To this end, an exploratory-bibliographical research was carried out, with a survey of articles, reports, news about Geographical Indication and its contributions to the Caatinga region and the product's notoriety. It consists of qualitative research with interviews with the representative of COOPERCUC, combined with the application of the SEBRAE Potential Diagnosis Methodology. With the results obtained, the territoriality, notoriety and importance of the production of Umbu Sweets and Jellies for regional development are presented, as well as the challenges, obstacles and opportunities that exist for the registration of Geographical Indication to occur. Finally, according to the research, it is concluded that umbu sweets and jellies have the potential for recognition of Indication of Origin.

Keywords: Geographical Indication; Umbu; Bahian Hinterland; Potentiality Diagnosis Methodology.

1. Introdução

O processo de desenvolvimento regional ocorre através da transformação econômica e social, sendo essencial que ocorra a interação dos atores locais envolvidos. Nesse sentido, Dallabrida (2015) vai dizer que o desenvolvimento territorial é concebido como um processo contínuo de transformação, enraizado na história e na geografia específica de uma região, enquanto também se conecta a dinâmicas que ocorrem dentro desse território, em âmbito regional, nacional e global.

O processo se baseia na otimização dos recursos e ativos disponíveis, sejam eles tangíveis ou intangíveis, genéricos ou específicos, com o objetivo de promover o avanço socioeconômico e aprimorar a qualidade de vida da sua população (DALLABRIDA, 2015).

Este processo de reconhecimento é denominado Indicação Geográfica (IG). Ao longo do tempo a Indicação Geográfica foi gradualmente desenvolvida, à medida que produtores e comerciantes começaram a apresentar produtos cujas características distintivas podiam ser diretamente associadas à sua região de origem (REIS, 2015).

A identificação e origem dos produtos podem ser descobertas pelas IGs, ao qual proporciona a identidade de sua localidade e região geográfica em que foram produzidos. Além disso, destaca-se que pela IGs é possível constatar a reputação, excelência e outras particularidades que podem incentivar o consumidor a relacionar o produto ao local de origem (BRUCH, 2008).

Desse modo, a IG enquanto recurso de proteção e valorização de produtos agropecuários assume grande potencial, dada a rica biodiversidade brasileira decorrente dos seus inúmeros biomas (PELLIN, 2019).

Nas regiões semiáridas do Nordeste Brasileiro, o *spondias tuberosa*, também conhecido popularmente como umbu, é uma espécie importantíssima para a economia rural, tornando-se uma alternativa muito utilizada nessas comunidades (NETO et. al, 2010).

O termo popular "umbu" ou "imbu" tem origem indígena "Y-mb-u," que se traduz como "árvore que fornece líquido," fazendo referência a uma característica fisiológica da árvore que desenvolve tubérculos radiculares chamados de túberas, capaz de armazenar água e nutrientes. É possível observar, então, que a população indígena que habitavam a região da Caatinga possuíam conhecimento popular sobre as características e peculiaridades do umbu (LIMA, 2017).

A relevância da espécie a nível regional é inquestionável, e o fato de ser um sustento vital para muitas famílias em épocas de carência alimentar assegura a manutenção de seu status como alimento sagrado (NETO, 2010). Além disso, sua importância é reforçada pelo fato de ser uma planta com diversas aplicações, e na época da safra (CAVALCANTI, 2000), famílias da região colhem os frutos e os vendem *in natura* ou em forma de doces.

O objetivo deste artigo é analisar o potencial geográfico dos Doces e Geleias feitas com Umbu, produzidos no Sertão do São Francisco no Estado da Bahia. Embora existam outros frutos no Sertão da Bahia, e, em que pese, a cooperativa entrevistada ter produtos feitos também com outros frutos, o presente artigo estabeleceu como delimitação a região do Sertão do São Francisco, focado no uso do fruto do umbu e para tanto, utiliza-se a metodologia do Sebrae para identificação de potencial de Indicação Geográfica.

Para tal, discorreremos sobre o produto, territorialidade, método de produção/cadeia produtiva; governança; identidade e senso de pertencimento; desempenho econômico; necessidade de proteção; pesquisa envolvida; visão de futuro, bem como seus entraves e demais aspectos relevantes para a implementação da IG.

O artigo é estruturado em quatro partes distintas, além da introdução. A primeira parte caracteriza IG's através das referências bibliográficas utilizadas na pesquisa, bem como informações da região onde está localizada o potencial de IG. Na sequência, são apresentados os procedimentos metodológicos utilizados na pesquisa. A terceira parte procura apresentar e discutir os dados obtidos através das pesquisas e cooperativas produtoras das iguarias. Na quarta e última parte, apresenta-se as considerações finais.

2. Indicação Geográfica, Desenvolvimento Rural e a Notoriedade do Umbuzeiro

A lei brasileira nº 9.279/1996 estabelece as IGs e as classifica em Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

O art. 177 da citada lei, considera a IP como o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. No art. 178 da lei

9.279/1996 tem-se a definição da DO: o nome geográfico de um 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).

O selo de controle /registro de uma Indicação Geográfica é de extrema importância para todos os atores envolvidos, pois através dele é possível a identificação pelos consumidores da origem daquele produto, das suas particularidades e caracterização local (IBGE, 2019; RIBEIRO et al. 2020; SILVA et al. 2022).

É claro o quanto a proteção de uma IG oportuniza benefícios a uma localidade, no entanto existem muitos desafios a serem superados no processo de estruturação que dependem fortemente da atuação dos agentes envolvidos. Bem como a analisar todos os impactos positivos e negativos e escolher as melhores estratégias para superar os desafios e garantir a sustentabilidade da IG (RIBEIRO; DE OLIVEIRA; SILVA, 2020).

Em que pese as Indicações Geográficas estarem presentes na lei de Propriedade Industrial desde 1996, elas ainda estão em crescimento no país (PORTAL DA INDUSTRIA, 2022). O Brasil já conta com 102 indicações geográficas, sendo 78 indicações de procedência e 24 denominações de origem, dados de 13/04/2023 (INPI, 2023), as quais, destaca-se, apenas a título ilustrativo, IG's que vem criando desenvolvimento social e econômico para suas regiões, como por exemplo: Bragança, com Indicação de Procedência da Farinha de Mandioca, a qual é conhecida como Farinha de Bragança; Novo Remanso com a IP do Abacaxi; Matas de Rondônia com uma Denominação de Origem do Café em grãos robustas amazônicas; Porto Ferreira com uma IP das Cerâmica artística; Antonina com uma IP de Bala de Banana, dentre outras dezenas espalhadas pelo território nacional (INPI, 2023).

Von Beckerath et al. (2021) a globalização ampliou o alcance de mercadorias e serviços a todo o mundo, com isso os produtores sentiram a necessidade de diferenciar seus produtos, melhorando o valor agregado, no intuito de conquistar o mercado competitivo, e a IG é uma ferramenta importante neste processo.

A região do Sertão do São Francisco, é um dos 26 territórios de identidade da Bahia (IDESAB, 2011). A região é composta por 10 municípios, que são: Campo Alegre de Lourdes, Canudos, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro, Pilão Arcado, Remanso, Sento Sé, Sobradinho e Uauá.

As cidades de Curaçá, Uauá e Canudos é uma região onde a vegetação predominante é a Caatinga no semiárido da Bahia. Nesta região a planta que se destaca é o umbuzeiro pela sua capacidade de se desenvolver sob o sol e pouca água, características típicas da região.

Para a compreensão da importância do umbu para o sertão baiano, foram feitas pesquisas em sites de buscas, para as quais, foram encontradas matérias que trazem a notoriedade do Umbuzeiro

na região da Caatinga, bem como o quanto que o cultivo dos seus frutos tem contribuído para o desenvolvimento regional, trazendo renda para os agricultores, conforme o quadro 1 abaixo:

Quadro 1 - Notícias sobre a notoriedade do Umbu.

TÍTULO	DISPONÍVEL EM:
- JORNAL NACIONAL	https://globoplay.globo.com/v/5718216/
- MATÉRIA AGÊNCIA CÂMARA DE NOTÍCIAS CONHEÇA O UMBUZEIRO	https://www.camara.leg.br/noticias/51894-conheca-o-umbuzeiro/
-MATÉRIA SITE G1- COM COOPERATIVA, MULHERES EXPLORAM FRUTOS NATIVOS DA CAATINGA DE FORMA SUSTENTÁVEL	https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2022/06/12/com-cooperativa-mulheres-exploram-frutos-nativos-da-caatinga-de-forma-sustentavel.ghtml
- FRUTO SÍMBOLO DA CAATINGA, UMBU GERA DESENVOLVIMENTO ECONOMICO NO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO	https://www.undp.org/pt/brazil/news/fruto-s%C3%ADmbolo-da-caatinga-umbu-gera-desenvolvimento-econ%C3%B4mico-no-sert%C3%A3o-do-s%C3%A3o-francisco
- UMBU DA CAATINGA BAIANA ESTÁ NAS GONDOLAS DE REDE DE SUPERMERCADOS DO NORDESTE	https://www.bahia.ba.gov.br/2022/02/noticias/agricultura-familiar/umbu-da-caatinga-baiana-esta-nas-gondolas-de-rede-de-supermercados-do-nordeste/?amp

Fonte: Autoria Própria, 2023.

A quantidade de reportagens em nível nacional a respeito da importância do Umbu e seus produtos para a região da Caatinga além de dar notoriedade, evidencia o quanto a árvore e seus frutos são importantes para o desenvolvimento regional e local, sobretudo, para a economia dos seus agricultores e comerciantes.

3. Metodologia

A condução deste estudo envolveu uma abordagem metodológica qualitativa, bibliográfica visando a compreensão detalhada das características distintivas dos doces e geleias de umbu na região do Sertão do São Francisco e a avaliação do potencial de obtenção de Indicação Geográfica (IG) para este produto.

O método adotado abrangeu uma pesquisa nas bases de dados com revisão de literatura relacionada à produção de doces e geleias de umbu, aspectos geográficos da região do Sertão do São Francisco, bem como outros dados específicos como características do solo, clima e topografia.

Foram realizadas pesquisas nas bases de dados Web of Science e Scopus com as palavras-chaves “geographical indication and umbu sweets and jellies and Brazil's northeast”; “umbu sweets and jellies and Brazil's northeast”; “geographical indication and sweets and jellies of umbu”; “geographical indication and sweets and jellies of umbu and são francisco region”; “geographical indication and são francisco region”; “geographical indication and brazil's northeast”; “geographical indication and bahia”; “geographical indication" and "bahia”; “geographical indication" and "são francisco region”; “umbu e nordeste”, sem delimitação de tempo, no período de março a novembro de 2023.

No mesmo período citado acima, foram feitas buscas no Google Acadêmico, com limitação de tempo considerando os anos de 2019 a 2023, com filtro de “artigo de revisão” e as seguintes palavras-chaves “indicação geográfica e Bahia e sertão do São Francisco”; “doces e geleias de umbu e sertão do São Francisco”.

Foi realizada também consulta direta à Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC). Essa interação, ou seja, a entrevista com o seu representante, proporcionou alguns insights sobre as práticas de cultivo, processamento e tradições associadas à produção de doces e geleias de umbu na região, assim como, os processos realizados pela cooperativa, desde o recebimento do fruto, passando pelo processo de separação do umbu, e produção dos doces e geleias.

O estudo foi desenvolvido em nove etapas sendo utilizado para coleta de informações e estrutura do tema abordado, a Metodologia para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras do SEBRAE (2020), o modelo SEBRAE corresponde a um questionário composto por 31(trinta e uma) perguntas com questões críticas e estruturais que foram respondidas pela representante da Cooperativa, conforme demonstrado, no quadro 2:

Quadro 2 - Metodologia para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras do SEBRAE.

QUESTÕES CRÍTICAS	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE IP AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE DO
QUESTÕES ESTRUTURAIS	1. Produto; 2. Territorialidade; 3. Método de produção/Cadeia produtiva; 4. Governança; 5. Identidade e senso de pertencimento; 6. Desempenho econômico; 7. Necessidade de proteção; 8. Pesquisa envolvida; 9. Visão de futuro.

Fonte: SEBRAE, 2020.

A presente pesquisa dispensa submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, conforme já preconiza o art. 1, parágrafo único, incisos II, III, V, IV e VII, da Resolução nº 510/2016 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP (BRASIL, 2016).

No que tange as imagens utilizadas no artigo, obteve-se através do acesso das redes sociais da cooperativa, bem como sites de busca para captura das fotos. Por fim, a presente pesquisa ainda visa contribuir com a discussão acerca da possibilidade do reconhecimento da IG para doces e geleias de umbu no sertão do São Francisco.

4. Resultados e Discussão

4.1 Produto

O Umbuzeiro, como é conhecido (*Spondias tuberosa Arruda*), é uma espécie extremamente importante para o domínio fitogeográfico da Caatinga, devido a sua função econômica e ecológica

(FERNANDES, 2021). Considerada uma das mais importantes plantas nativas da Caatinga (EMBRAPA, 2014). A Figura 1 e a Figura 2 ilustram a árvore e o seu fruto.

Figura 1 - Umbuzeiro



Figura 2 - Fruta umbu



Fonte: Embrapa Semiárido, 2014.

O umbuzeiro é uma árvore de pequeno porte encontrado no semiárido da Bahia e sua exploração acontece uma vez ao ano. Esta árvore é de grande importância para o povo nordestino por ser uma alternativa econômica e de subsistência alimentar para milhares de famílias. Conhecida como a árvore “sagrada do sertão”, por possuir capacidade de armazenar, em suas raízes, cerca de 3.000 litros de água durante a estação chuvosa, podendo assim resistir a longos períodos de seca (GOMES, 2020).

Gomes e Gonzaga (2018), também afirmaram que o umbu é considerado um símbolo de resistência cultural pelos agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais da região semiárida, principalmente pelo significado sagrado de reservar água em suas raízes em períodos de seca.

É uma planta onde seus frutos são colhidos por famílias de pequenos produtores das áreas rurais da região. A agricultura baseia-se no cultivo de algumas espécies como: mandioca, milho e feijão, contudo não é suficiente para sustentar os agricultores familiares devido aos períodos cíclicos de seca na região semiárida do Nordeste. Na Caatinga do Brasil o umbuzeiro torna-se um recurso extremamente importante, por ser uma área muito pobre e mais seca do país (PORTAL DO SÃO FRANCISCO, 2023).

A colheita do umbu é feita manualmente e é uma atividade que passa de geração em geração trazendo ocupação e (BARRETO e CASTRO, 2010) renda para as famílias dos agricultores do semiárido baiano e ainda, visa contribuir com a conservação da Caatinga, sobretudo, com a proteção da diversidade de animais e plantas, preservando a riqueza cultural dos povos nativos.

Nesse sentido, um exemplo de organização social e produtiva do extrativismo do fruto do umbu é o trabalho realizado pelas Cooperativas, bem como de Associações de moradores

(JAPIASSÚ, 2017). Dessa forma, surgem algumas cooperativas para a colheita, produção e comercialização dos produtos feitos com o umbu, a exemplo disso, a Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC).

Segundo dados da COORPERCUC, são colhidas 04 toneladas de umbu por dia. Conforme também dados levantados (LIMA, 2017) 1ha de Caatinga enriquecida com 100 plantas de umbuzeiro, terá capacidade para produzir até 6,5 toneladas de frutos ao ano, o que proporciona uma fonte de alimento e renda para os produtores do semiárido brasileiro.

São frutos que independem da chuva, pois as terras da Caatinga têm capacidade de retenção de água, permitindo colher até 920 toneladas de umbu. Devido a sua variedade dentro da espécie é possível obter frutos com cores, sabores e tamanhos diversos (COORPERCUC).

Com o trabalho que envolve os extrativistas e a cooperativa foi possível desenvolver 34 produtos oriundos do umbu, entre eles estão: cerveja de umbu, licor, geleia, doces em corte, doce cremoso, picolé de umbu e vinagre de umbu, além de doces feitos da união do umbu com outras frutas a exemplo do umbu com goiaba e umbu com banana que são vendidos pela própria Cooperativa.

Conforme entrevista com a COOPERCUC, as possibilidades de uso com o umbu eram pouco conhecidas na região até a chegada da cooperativa. No que tange ao cultivo, não há um gasto para o cultivo do umbu, uma vez que os frutos ficam em comunidades tradicionais de fundo de pasto, são comunidades de terras coletivas, ou seja, todos as pessoas da comunidade fazem uso da terra para cultivar os umbus. Logo, os umbuzeiros pertencem a toda a coletividade.

4.2 Territorialidade

No contexto da produção de doces e geleias de umbu oriundos do Sertão do São Francisco, a territorialidade, emerge como uma característica intrínseca ligada a identidade cultural e a singularidade do povo daquela região. O sertão do São Francisco além de ter um ecossistema único é o lar do umbu, fruto representativo que desafia as adversidades do clima da região.

No entanto, em que pese haver a seca na região, há uma diversidade enorme de umbu, cujos frutos nativos e extrativistas, são usados desde muito tempo pela população apenas no modo in natura, conforme coleta de informações com a representante da COOPERCUC.

A árvore do umbu é de pequeno porte, encontrada no semiárido brasileiro em regiões do Nordeste nos estados de Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Sergipe. Bem como, no Sudeste nos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro (OLIVEIRA et al 2018).

O umbuzeiro possui algumas peculiaridades como a grande quantidade de galhos curtos e entrelaçados, sua casca é acinzentada e os ramos novos são lisos, enquanto os velhos apresentam fissuras podendo se desprender das placas. As folhas de umbu possuem em média de 8 a 13 cm de comprimento, compostas por 3 a 7 folíolos, com bordas inteiras chegando a medir 2cm de largura e 4cm de comprimento (OLIVEIRA et al, 2018). A espécie pode ser encontrada nos biomas da Caatinga, onde é um dos produtos mais importantes dessa região (GIULIETTI et al, 2003) e Cerrado, além do semiárido com altitudes de até 600m e temperaturas entre 24 e 28°C (OLIVEIRA et al, 2018).

Como dito, o umbu é uma fruta típica da Caatinga, sobretudo do estado da Bahia, Pernambuco e Paraíba, e tem um grande potencial de exploração, com a produção da polpa congelada, aponta (GIULIETTI et al, 2003). Além disso, possui como vantagens competitivas o fato das unidades de processamento ser próximo ao local de produção, unidades processadoras com baixo custo e oferta do produto por prazo bem mais longo do que o de produção. Ressalte-se que o umbuzeiro tem safras de duração muito curta. Na Bahia, a produção espalha-se pelas mesorregiões Centro-Sul, Centro-Norte, Nordeste e Vale do São Francisco. Em Pernambuco e Paraíba, a produção vai do agreste ao sertão (GIULIETTI et al, 2003). A Figura 3 demonstra o território do Sertão do São Francisco.

Figura 3 - Mapa do Território do Sertão do São Francisco no Estado da Bahia



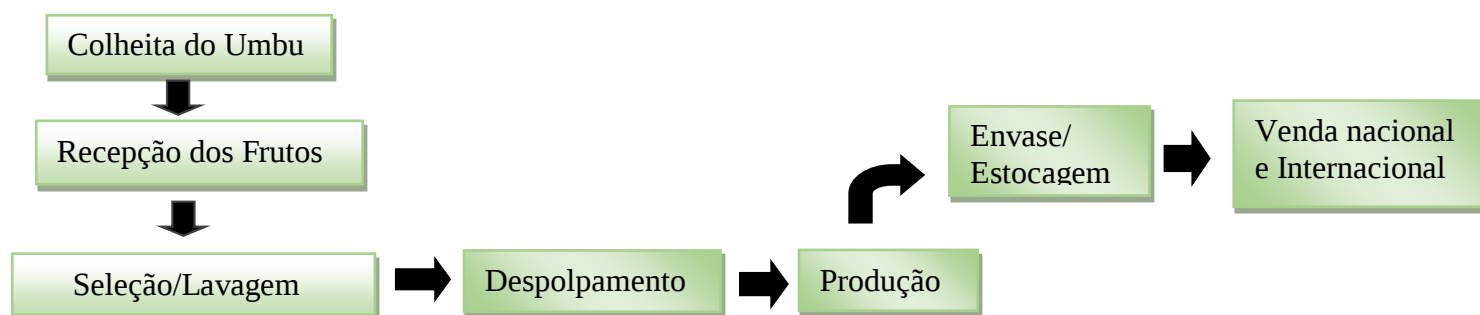
Fonte: Instituto de Desenvolvimento Social e Ambiental (IDESAB), 2011.

4.3 Método de produção/Cadeia produtiva

De acordo com informações coletadas junto a COOPERCUP, a produção dos doces e geleias de umbu inicia-se pela colheita manual, onde cada agricultor utiliza uma sacola presa ao pescoço para

armazenar seus frutos, de forma cuidadosa para serem entregues a cooperativa. O umbu é uma fruta sazonal, portanto, durante o período de janeiro a março é feita a colheita dos frutos pelos agricultores. Entretanto, a cooperativa tem adotado medidas para assegurar o fornecimento da fruta durante todo o ano. A solução encontrada pela COOPERCUC é o armazenamento do umbu em forma de polpa ou fazer um pré-cozimento. Dessa forma, torna-se viável oferecer, ao longo de todo o ano, produtos como doces, compotas, cervejas, geleias entre outros derivados do umbu comercializados pela cooperativa. O processo de produção do Umbu pode ser visto, conforme Figura 4.

Figura 4 - Etapas do processo de produção dos doces e geleias de umbu.



Fonte: Autoria própria, com base nas informações da pesquisa.

A Figura 4 retrata como se dá a produção dos doces e geleias de umbu que se inicia pela colheita do fruto, com posterior recepção do umbu pela cooperativa COOPERCUC, onde é feita a seleção dos frutos conforme seu estado para melhor uso, ato contínuo, ocorre a lavagem dos umbus. Após o processo de lavagem, é realizado o despulpamento do fruto para em seguida iniciar o processo de produção dos doces e geleias de umbu. Com a conclusão da produção é feita a estocagem e envase dos produtos visando sua comercialização nos mercados nacional e internacional.

A produção realizada pela Cooperativa é inspecionada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) com relatório e inspeção anual da vigilância sanitária do Estado, bem como há a inspeção do Ministério da Produção, Agricultura, Produção e Abastecimento (MAPA). Envolve também a inspeção em segurança do trabalho e equipamentos de proteção individual (EPIs). O controle de qualidade é feito em todos os frutos trabalhados na Cooperativa tanto com certificado do fruto *in natura* como também em cada produto fabricado. Ainda é realizada uma avaliação quanto ao transporte do produto, analisando se ocorreu através de contentores. Nos casos em que o produto esteja com fissura a cooperativa não é aceita, pois demonstra que no momento da extração do fruto houve o uso de ferramentas que machucaram o umbu.

4.4 Governança

A governança desempenha um papel consideravelmente relevante na condução de processos e conscientização que visam a obtenção da Indicação Geográfica para doces e geleias de umbu do Sertão do São Francisco.

A Cooperativa Agropecuária Familiar (COOPERCUC) foi fundada em 2004 da iniciativa de 44 cooperados, sendo 24 mulheres e 20 homens, abrangendo a região de Canudos, Uauá, Curaçá. No entanto, a relação do umbu com a região remonta a 1986 quando havia um trabalho em desenvolvimento com a ONG IRPAA - Instituto Regional da Pequena Propriedade Apropriada com o projeto de Programa de Convivência com o Semiárido (PROCUC).

Com a chegada do PROCUC e da Igreja Católica, através de irmãs, que se instalaram na região para fazer missões de catequização, passaram a desenvolver produtos diversos e também a ensinar as mulheres seus direitos e deveres. A partir disso, surgiu a ideia de reaproveitar os umbus que sobravam com a produção de geleias e doces. A COOPECUC recebeu vários aportes financeiros da União Europeia contribuindo, significativamente, para a propagação da cooperativa e seus produtos. Posteriormente, como a participação no Terra Madri (em Turin) com o *slow food*, conferiu ao umbu o pioneirismo como o primeiro alimento reconhecido por fortalecer as comunidades na região nordeste.

A partir desse reconhecimento, a COOPERCUC atraiu novos investimentos, possibilitando seu crescimento e construção de 16 unidades de beneficiamento de frutos em Canudos, Uauá e Curaçá. As unidades operaram até 2016, onde 85% dessa comercialização era voltada para o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).

Além do umbu, a COORPECUC também trabalha com outros frutos como o maracujá da caatinga, acerola, goiaba e manga, contudo, para a presente trabalho o recorte se deu para a fabricação de doces e geleias de um. Através do trabalho da cooperativa e reportagens televisivas que abordam a colheita do umbu na região, a comunidade tem tomada conhecimento de que os produtos vendidos com umbu são oriundos da região de Canudos, Uauá, Curaçá.

A COOPERCUC possui como marca coletiva Gravetero, nome em homenagem ao pássaro típico da Caatinga que constrói um grande ninho carregando pequenos pedaços de madeira também chamados de gravetos (AGROPLANNING, 2022). O Instituto Nacional da Propriedade Industrial define marca coletiva como sendo signos distintivos que visam apontar aos consumidores que aqueles produtos ou serviços por elas identificados são oriundos de membros de uma determinada coletividade, seja uma cooperativa, associação, sindicato, etc (INPI,2022). É a obtenção desse registro

que torna-se possível reconhecer a vinculação coletiva de pessoas e dos produtos ao local onde foram produzidos.

É através da marca coletiva Gravetero que a COOPERCUC se comunica com seu público diferenciando seus produtos, expressando os valores dos associados, qualidade e sabores distintivos em relação aos concorrentes no mercado (MAPA, 2020). A fim de posicionar o produtos Graveteros no mercado, a cooperativa comercializa produtos como os doces orgânicos de umbu, cerveja com umbu, doce de banana com maracujá, entre outros. Pelo seu forte trabalho na valorização de produtos do bioma Caatinga, a COOPERCUC é reconhecida nacional e internacionalmente com presença nos mais variados mercados (AGROPLANNING, 2022).

4.5 Identidade e senso de pertencimento

Através dos festivais regionais do Umbu, celebrando o potencial do fruto como fonte de renda e melhoria da qualidade de vida das famílias, e ainda a distribuição de renda que esses produtos geram na região é possível conhecer a importância que o umbu e seus produtos tem para a Caatinga. A preservação do Umbuzeiro é importante para a região da Caatinga, devido as suas raízes serem grandes depósitos de água.

A cultura do umbuzeiro é importante para fixação da comunidade local, crescimento econômico e social e, fundamentalmente para ajudar na alimentação dos cidadãos no território (COOPERCUC, 2023). Há uma crescente demanda comercial por frutos com novos sabores, aromas e texturas, como é o caso dos frutos produzidos por *spondias tuberos*, popularmente conhecido como Umbuzeiro, permitindo ao Brasil um aumento na produção de fruteiras cujo conhecimento é restrito e os níveis de produção e consumo são singelos, caracterizados como fruteiras tropicais não tradicionais (RUFINO, 2008; SCHWARTZ et al., 2010; SÃO JOSÉ et al., 2012).

4.6 Desempenho econômico e Necessidade de proteção

Atualmente há 287 cooperados, mulheres em sua maioria, que desempenham o trabalho de extração do umbu e repassam para a cooperativa, conforme dados levantados pela representante da COOPERCUC. Em termos de valores, cada cooperado consegue retirar em média 8 a 9 mil reais durante o período de safra, além disso a cooperativa investe em curso para aperfeiçoamento desses trabalhadores. Há também parcerias com outras associações de produtores locais como a Central da Caatinga, promovendo o desenvolvimento sustentável da região com ações conjuntas de formação e capacitação com a Escola Família Agrícola do Sertão (Efase), o Instituto Regional da Pequena

Agropecuária Apropriada (Irpaa), a Fundação Araripe e a Assessoria e Gestão em Estudos da Natureza, Desenvolvimento Humano e Agroecologia (Agendha).

Crispim (2021) informa que houve um investimento do governo do Estado da Bahia de R\$1,8 milhões no ano de 2021, por meio do projeto Bahia Produtiva, da Companhia de Desenvolvimento Rural (CAR/SDR) para a cooperativa ampliar o acesso ao mercado, o qual ajudou na aquisição de novos equipamentos, desenvolvimento de rótulos e embalagens, para viabilizar o acesso ao mercado europeu, e também certificações, como a de categoria de produto vegano.

4.7 Pesquisa envolvida

O processo para o reconhecimento do potencial de IG já está sendo tratado entre a COOPERCUP e o Sebrae, ressaltando os aspectos regionais, culturais, geográficos e de produção. Em termos de fatores humanos e expertise, os Festivais Regionais do Umbu, existente desde 2008, celebra o potencial do fruto como fonte de renda e melhoria da qualidade de vida das famílias. Esses festivais comprovam a conexão intrínseca do produto com o meio geográfico. É inclusa nas programações oficinas, feira de economia solidária e agricultura familiar, exposições, concursos, atrações culturais, seminários, mesas redondas, degustações e uma série de outras atividades. Conforme relatado pela entrevista na cooperativa, diversas reportagens televisivas, incluindo o Programa do Fantástico da Rede Globo, destacaram a importância do Umbu para o desenvolvimento regional. A reportagem ainda abordou a diversidade da Caatinga e como o umbu tem impactado positivamente a vida dos agricultores do semiárido, em todos os sentidos, não somente pela geração de trabalho e renda, mas também pela formação e o acesso as outras políticas públicas.

Com a formação da Rede dos Núcleos de Inovação Tecnológica da Região Nordeste (Rede NIT-NE), através das Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs), bem como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Bahia -Sebrae/Ba, iniciou-se, em 2010, uma estratégia de fomento de Indicações Geográficas tendo como proposta preliminar o diagnóstico de potenciais de novas IGs como o umbu do Sertão da Bahia, tendo como proponente a COOPERCUC. (GARRIDO, 2019).

A partir disso, com os estudos e diagnósticos aplicados entre o período de 2014 a 2015 pelo SEBRAE/BA, e em 2019, com o Fórum Baiano de Indicações Geográficas (IGs) e Marcas Coletivas (MCs), passaram a promover de forma intensa algumas novas potenciais de IGs no estado baiano.

Segundo Garrido (2019) no que tange aos doces e geleias de umbu do Sertão do São Francisco como potencial de IG estão pendentes de conclusão nas etapas: do Caderno de Especificações Técnicas; de Configuração Territorial; e a emissão do instrumento oficial. Participaram do processo

as entidades da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

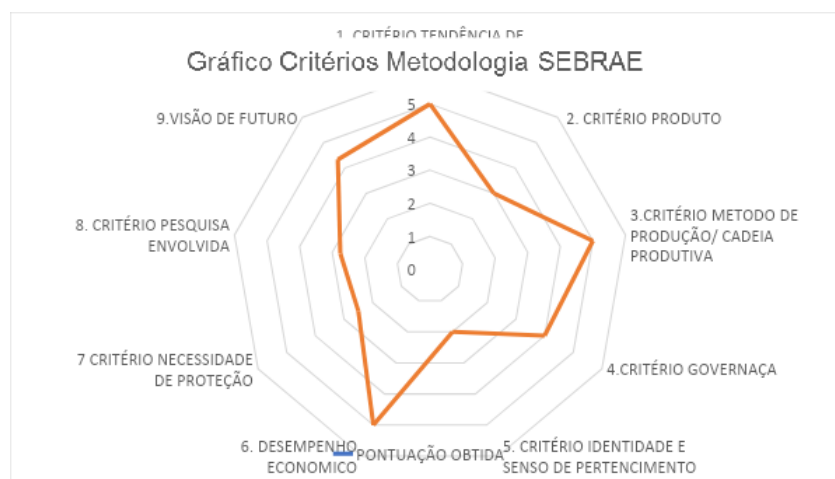
Apesar do SEBRAE ter demonstrado interesse em iniciar os trâmites para obtenção da IG, ao analisar os dados do Instituto Nacional da Propriedade Industrial- INPI, em dezembro de 2023, não foi identificado pedido de IG em andamento para doces e geleias de umbu.

4.8 Visão de Futuro

O selo de Indicação Geográfica representa uma forma dos consumidores reconhecerem a particularidade daquele e se assegurem que a natureza do qual ele foi provido, tem forte caráter local e valor muito mais do que comercial agregado a ele (ROCHA; SOUZA; SILVA, 2019). O empenho dos extrativistas e na cooperativa é no sentido de que os doces e geleias de um sejam reconhecidos na mesma proporção que o Açaí e o Cupuaçu. Nesse sentido, o trabalho da COOPERCUC tem sido intenso na promoção do umbu, o que tem gerado impactos positivos também em outros frutos da cooperativa. Desde 2014 a empresa L'occitane firmou contrato com a cooperativa para fabricação de produtos com o fruto do maracujá e mandacaru.

O gráfico 1 abaixo reflete o resultado da avaliação a respeito do potencial de Indicação Geográfica (IG), levando em conta os critérios analisados. A escala de 0 a 5 foi utilizada onde 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atende totalmente ao critério. O Gráfico de Radar foi produzido após a análise da pesquisa e dos registros levantados, com o fim de examinar a possibilidade para efetivação do registro dos Doces e Geleias de Umbu. O gráfico 1 abaixo retrata a pontuação obtida em cada critério, conforme pesquisa realizada:

Gráfico 1 - Gráfico Radar de Indicação Geográfica dos Doces e Geleia de Umbu.



Fonte: Autoria própria, 2023.

O gráfico 1 foi criado através da entrevista com o representante da cooperativa e a partir desse diálogo foi possível, utilizando como base a metodologia do Sebrae para análise de IG, observar que os Doces e Geleias de Umbu apresentam um potencial para de Indicação Geográfica, devido a pontuações estabelecidas como critério na metodologia utilizada.

5. Conclusão

Na perspectiva da biodiversidade brasileira, destaca-se o Umbu como principal protagonista na região do sertão do São Francisco. Trata-se de uma espécie endêmica da Caatinga, cujo fruto é altamente competitivo e comercializado. Nesse contexto, as cooperativas locais têm se destacado pela produção de doces e geleias que apresentam grande potencial para o reconhecimento de uma Indicação Geográfica (IG).

A Indicação Geográfica, conhecida pela sigla IG pode ser uma estratégia promissora para valorizar e diferenciar produtos agroalimentares regionais, como os doces e geleias de umbu produzidas no Sertão do São Francisco. Os resultados da pesquisa indicaram que os produtos derivados do umbu possuem potencialidade para o reconhecimento de Indicação de Procedência.

Explica-se ainda que, a presente pesquisa não demonstrou potencial do Umbu para Denominação de Origem, uma vez que, para tal reconhecimento, é necessário que os aspectos climáticos e humanos influenciem a tal ponto, que torne o produto com características especiais. No entanto, com os produtos oriundos do umbu, não é assim que ocorre, dada a diversidade de tipos do fruto, onde qualquer deles servirá para a produção dos produtos.

Ademais, a IG pode trazer uma série de benefícios para toda a cadeia produtiva, desde os produtores até os consumidores finais, garantindo a qualidade e a origem dos produtos. O registro também pode estimular a adoção de boas práticas agrícolas e de produção, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e socioeconômica da região.

Entretanto, é preciso destacar que a obtenção da IG demanda um processo rigoroso e complexo, que envolve a mobilização de diversos atores e a comprovação da autenticidade e da singularidade do produto. Além disso, é necessário investimento em infraestrutura, capacitação técnica e promoção do produto certificado com o investimento em políticas públicas.

Em resumo, pode-se afirmar que a análise do potencial de Indicação Geográfica (IG) para os doces e geleias de umbu no Sertão do São Francisco representa uma iniciativa relevante, que já tem sido feita pelo Sebrae, para identificar os principais desafios e oportunidades da região. A obtenção da IG pode conferir um maior valor agregado aos produtos locais e, consequentemente, fortalecer a

cultura e economia regional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da área e para a preservação da biodiversidade e conhecimentos tradicionais.

Referências

AGROPLANNING, Diário Agrícola. **COOPERCUC ingressa no “Trilhas para São Paulo” para conquistar mercado paulistano.** Disponível em :<<https://www.agroplanning.com.br/2022/03/10/coopercuc-ingressa-no-trilhas-para-sao-paulo-para-conquistar-mercado-paulistano/>>. Acesso em 29/04/2023.

BARRETO, Lilian Santos; CASTRO, Marina Siqueira de. Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do Umbu. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010. 64 p.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 8353. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 15 mar. 2023.

BRUCH, K. L.. Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas. In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salete Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania.. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

CAVALCANTI, N. de B. et al. Extrativismo do umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) como fonte alternativa de renda para pequenos produtores do semi-árido nordestino: um estudo de caso. **Ciência Agrotécnica, Lavras.** v.20, n. 4, p. 529-533, 2000.

Comitê de Ética em Pesquisa, conforme já preconiza o art. 1, parágrafo único, incisos II, III, V, IV e VII, da Resolução nº 510/2016 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP (BRASIL, 2016).

COOPERCUC. **Nossa história.** Disponível em <<https://www.coopercuc.com.br/>>. Acesso em: 20 de março de 2023.

Central do Cerrado Produtos Ecosossociais. **Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá(COOPERCUC).** Disponível em: <<https://www.centraldocerrado.org.br/post/cooperativa-agropecu%C3%A1ria-familiar-de-canudos-uau%C3%A1-e-cura%C3%A7%C3%A1-coopercuc>> Acesso em 23/03/2023.

CRISPIM, M. **Produtos feitos com frutos da Caatinga geram renda para agricultores familiares.** 2021. Disponível em :<<https://agenciaeconordeste.com.br/produtos-feitos-com-frutos-da-caatinga-geram-renda-para-agricultores-familiares/>>. Acesso em 10/03/2023.

DALLABRIDA, V. R. Governança Territorial: o debate teórico à avaliação de sua prática. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa, 2015.

EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **UMBU.** Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/657761/umbu>. Acesso em 10/03/2023

FERNANDES, GIRLES DE ASSIS. **O UMBUZEIRO: DESCRIÇÃO, USOS E CONSERVAÇÃO.** 2021. Dissertação de Mestrado.

GIULIETTI et al. **Flora Fanerogâmica do Estado de São Paulo.** São Paulo: RiMa/FAPESP, 2003. v. 3, p. 247-248.

GOMES, Clarisse. **A Árvore Sagrada do Sertão**. Portal de Inovação e Qualidade. 2020. Disponível: <<https://inq.conquista.ifba.edu.br/v1/a-arvore-sagrada-do-sertao/>>. Acesso em 17/03/2023.

GOMES, I.A.S.; GONZAGA, L.F.M. **A Relevância econômica, social educacional do Umbu (Spondias tuberosa) para os extrativistas nordestinos e sua família**. 6º Congresso Internacional de Tecnologias para o Meio Ambiente. Bento Gonçalves- RS. 2018.

IBGE. Indicação Geográficas. **Mapa de produtos Registrados**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/sociedade-e-economia/22920-indicacoes-geograficas.html?=&t=noticias-e-releases> Acesso em: 26.03.2023

INPI, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **“O que é marca coletiva? Como obter o registro?”** Disponível em :< <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-marca-coletiva-como-obter-o-registro>>. Acesso em 29/04/2023.

Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada – (IRPAA). **Festival do Umbu destaca e expõe riquezas da Caatinga**. Disponível em: <https://irpaa.org/noticias/1420/festival-do-umbu-destaca-e-expoe-riquezas-da-caatinga>. Acesso em 16/03/2023.

JAPIASSÚ, André. Extrativismo do umbuzeiro na percepção dos agricultores da Comunidade Riacho da Serra, em São José do Sabugí, PB / André Japiassú. - Areia, 2017.

LIMA, Raphael Carvalho de Andrade. *Spondias Tuberosa Arruda (Anarcadiaceae): práticas agronômicas e conservacionistas*. 2017.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia prático : marcas coletivas para a comercialização de produtos da agricultura familiar / Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo**. – Brasília : MAPA/AECS, 2020.

NETO, E.M. de F. L, Peroni, N. & de Albuquerque, U. P. Conhecimento Tradicional e Manejo do Umbu (Spondias tuberosa , Anacardiaceae): Uma Espécie Endêmica da Região Semiárida do Nordeste do Brasil. *Economia Bot* 64 , 11–21 (2010). <https://doi.org/10.1007/s12231-009-9106-3>

OLIVEIRA, V. R. de; DRUMOND, M. A.; SANTOS, C. A. F.; NASCIMENTO, C. E. de S. *Spondia tuberosa umbu*. 2018 Disponível: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1103161/1/LivroNordeste304315Oliveira2018.pdf>.

PELLIN, V. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 20, n. 1, p. 63-78, jan. 2019. DOI 10.20435/inter.v20i1.1792. Disponível em: Acesso em: 15 de março de 2023.

Portal do São Francisco- **UMBU**. Disponível em; <https://www.portalsaofrancisco.com.br/alimentos/umbu>> . Acesso em 02.05.2023.

Portal da Industrial- **Um panorama da Indicações Geográficas**. 2022. Disponível em < <https://noticias.portaldaindustria.com.br/especiais/um-panorama-das-indicacoes-geograficas-no-brasil/>>. Acesso em 10/10/2023.

REIS, Livia Liberato de Matos. *Indicação Geográfica no Brasil : determinantes, limites e possibilidades* / Livia Liberato de Matos Reis - Salvador, 2015. 270 f. : il. Color.

Ribeiro, N. M., de Oliveira, M. A. R., & Silva, M. S. (2020). Oportunidades e Entraves Para a Proteção por Indicação de Procedência para os Biscoitos Artesanais de Vitória da Conquista-BA. **Redes**, 25, 2592-2615. <https://doi.org/10.17058/redes.v25i0.15115>.

ROCHA, A. M.; SOUZA, Diego de Oliveira; SILVA, Marcelo Santana. Abacaxi de Itaberaba: A Pérola do Nordeste Baiano que merece ser protegido/Bahia. **Revista INGI-Indicação Geográfica e Inovação**, v. 3, n. 2, p. 320-332, 2019.

RUFINO, M. do S. M. **Propriedades funcionais de frutas tropicais brasileiras não tradicionais**. 2008. 237p. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Mossoró, 2008.

Silva, André Almeida; Rodrigues, Bela; da Silva, Gabriel Francisco **BREVE PANORAMA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO NORDESTE BRASILEIRO E REFLEXÕES SOBRE OS NEGÓCIOS LOCAIS**. ISSN: 1679-415X TOLEDO, v. 26, n.1, p. 238-257, jan/jun. 2022.

SÃO JOSÉ, A. R. et al. Fruteiras tropicais não tradicionais. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 22., 2012, Bento Gonçalves, RS. Anais... Bento

Gonçalves, RS: [s.n.], 2012. Disponível em:<http://www.congressofruticultura2012.com.br/anais/programacao/textospaineis/Painel_5_Abel.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2017.

SEBRAE. **Metodologia para identificação de potenciais indicações geográficas brasileiras**. Acesso em: 18 de Março de 2023.

SCHWARTZ, E. et al. Avaliação de populações de Butia capitata de Santa Vitória do Palmar. Revista Brasileira de Fruticultura, v. 32, n.3, 2010.

Território do Sertão do São Francisco. **IDESAB**.2011. Disponível em: <<http://idesabjuazeiro.blogspot.com/2011/06/territorio-do-sertao-do-sao-francisco.html>>. Acesso em 16/03/2023.

VON BECKERATH, Aline Sousa et al. A Carne Defumada de Maragogipe- BA.: CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA QUALITATIVA À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. Revista INGI-Indicação Geográfica e Inovação, v. 5, n. 1, pág. 1115-1130, 2021.