

VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM COMO ESTRATÉGIA PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL – O CASO DA CAJUÍNA DO PIAUÍ

VALUING PRODUCTS OF ORIGIN AS A STRATEGY FOR SUSTAINABLE TERRITORIAL DEVELOPMENT – THE CASE OF CAJUÍNA DO PIAUÍ

Wanderson de Vasconcelos Rodrigues da Silva¹; Suzana Leitão Russo²

¹Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – wanderson.vasconcelos@ifpi.edu.br

²Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – suzana.ufs@hotmail.com

Resumo

A valorização de produtos regionais, bem como a proteção dos conhecimentos tradicionais atrelados a esses produtos têm sido utilizada como estratégias para promover o desenvolvimento dos territórios, em especial das regiões rurais em que o agronegócio desempenha um papel fundamental para a economia dos países em desenvolvimento como o Brasil. A concepção da Indicação Geográfica (IG) representa uma base de sustentabilidade para o desenvolvimento territorial, tecnológico, econômico e social. A experiência das IG's outorgadas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) permitiu observar diversos impactos positivos para a área geográfica de produção, pois além de potencializar as especificidades do território delimitado, permitiu a proteção e manutenção dos conhecimentos locais ligados à biodiversidade. Dessa forma, este artigo fundamenta-se na discussão acerca do potencial da IG e da proteção do patrimônio cultural associado, tomando para esse estudo o caso da cajuína, uma bebida reconhecida como um bem cultural fortemente vinculado a identidade do estado do Piauí. O artigo possui uma abordagem qualitativa, utilizando-se da pesquisa bibliográfica e documental para descrever os fatos em torno da temática e sua aplicabilidade a outros territórios. Observou-se que os dispositivos de valorização e proteção da cajuína dentro do território piauiense possibilitam a agregação de valor à bebida que se diferencia pela qualidade garantida pelo conselho regulador. Além disso, viabilizam o desenvolvimento territorial sustentável, uma vez que os agentes locais são levados a repensarem suas relações com o meio, tomando consciência sobre a importância da conservação do território.

Palavras-chave: indicação geográfica, cajuína, desenvolvimento regional, sustentabilidade.

Abstract

The valuation of regional products as well as the protection of traditional knowledge linked to these products have been used as strategies to promote the development of territories, especially in rural regions where agribusiness plays a key role for the economies of developing countries like Brazil. The conception of the Geographical Indication (GI) represents a basis of sustainability for territorial, technological, economic and social development. The experience of the GIs granted by

the National Institute of Industrial Property (INPI) allowed to observe several positive impacts for the geographic area of production, since in addition to enhancing the specificities of the delimited territory, allowed the protection and maintenance of local knowledge linked to biodiversity. Thus, this article is based on the discussion about the potential of the GI and the protection of the associated cultural heritage, taking for this study the case of cajuína, a drink recognized as a cultural good strongly linked to the identity of the state of Piauí. The article has a qualitative approach, using bibliographical and documentary research to describe the facts about the theme and its applicability to other territories. It was observed that the valorization and protection mechanisms of cajuína within the territory of Piauí make it possible to add value to the beverage, which is distinguished by the quality guaranteed by the regulatory council. In addition, they enable sustainable territorial development, since local agents are led to rethink their relationship with the environment, becoming aware of the importance of conservation of the territory.

Key-words: geographical indication, cajuína, regional development, sustainability.

1. Introdução

A valorização de produtos regionais por meio das ferramentas legais de registro e proteção tem favorecido o desenvolvimento dos territórios, promovendo a melhoria qualitativa dos produtos, uma vez que são submetidos a controles de produção e qualidade; a ampliação dos investimentos na própria região de produção (novos plantios, melhorias tecnológicas no campo e na agroindústria); a preservação da diversificação da produção agrícola, das particularidades e da personalidade dos produtos, que se constituem num patrimônio de cada região; o avanço da comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado por meio de uma identificação especial (Indicação Geográfica); a criação do vínculo de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos; e principalmente viabilizando a sustentabilidade dos territórios (MAPA, 2014; WIPO, 2017).

O artigo fundamenta-se no estudo de dois meios de proteção e valorização da origem: a Indicação Geográfica de produtos regionais e o reconhecimento como Patrimônio Cultural Nacional das atividades ligadas à produção e consumo desses produtos. Ambos dispositivos são atribuídos à cajuína produzida no estado do Piauí, servindo como estudo de caso desse trabalho. Dessa forma, tem-se como objetivo, apresentar e descrever os instrumentos de valorização das especificidades locais elaborados e implementados para promover o desenvolvimento territorial sustentável.

Essa é uma pesquisa aplicada que adota uma abordagem qualitativa sobre o tema estudado. Quanto aos objetivos é uma pesquisa descritiva, buscando descrever as características dos dispositivos de valorização da origem. Para tanto, como procedimentos técnicos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre os temas abordados e uma pesquisa documental voltada ao estudo da

Indicação Geográfica da cajuína e do registro de Patrimônio Imaterial do “modo de fazer” da bebida no Piauí.

Inicialmente serão apresentados os conceitos relativos ao desenvolvimento territorial sustentável na visão de alguns autores para posteriormente descrever o papel das Indicações Geográficas e de outros dispositivos de reconhecimento da origem no processo de valorização de produtos regionais, visando a sustentabilidade dos territórios e o papel dos agentes locais nesse meio.

A cajuína piauiense é apresentada como estudo de caso para a abordagem do tema neste artigo, destacando a importância das cadeias produtivas agroindustriais para o território delimitado pela Indicação Geográfica. Assim, serão descritos os aspectos técnicos, humanos e culturais que permitiram o território piauiense obter, não apenas o certificado de propriedade intelectual da cajuína, mas também o reconhecimento como bem imaterial da forma tradicional de produção cajuína e das práticas socioculturais associadas ao consumo bebida no estado conferido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

2. Desenvolvimento Territorial Sustentável

Para Vieira e Pellin (2015), um território pode ser definido como um espaço apropriado e transformado por um determinado grupo, sendo compreendido pela forma em que é modificado pelas técnicas e pelo trabalho, onde assume o papel de passivo e ativo nas relações que ali são produzidas. A noção de território tem assumido diversas dimensões complexas, principalmente em virtude dos processos de globalização, tornando-o mais que um espaço sob apropriação, mas também um ambiente que demanda iniciativas e decisões importantes por parte dos agentes sociais, econômicos e políticos.

Schneider (2004) afirma que as atividades humanas conduzidas em determinado território são constituídas pela dinâmica dos atores individuais e sociais que o definem como uma entidade socioespacial. O desenvolvimento desses territórios envolve um processo de mobilização entre os indivíduos e o ambiente em que estão inseridos, visando estratégias dinâmicas que promovam constantes transformações. Nesse mesmo pensamento, Vieira e Pellin (2015) defendem que o território é resultado de uma construção coletiva, onde determinado grupo compartilha valores culturais que se inter-relacionam não apenas com o espaço físico em que estão inseridos, mas também sofrem influência de fatores externos.

Toda essa complexidade atrelada ao conceito de território revela a importância de se repensar continuamente o modelo de desenvolvimento territorial, sendo necessária a atualização constante das formas de intervenção do Estado por meio das políticas públicas. Novas abordagens para o desenvolvimento territorial, em particular dos espaços rurais, têm surgido, especialmente nos países em desenvolvimento. Segundo Schneider (2004), essas abordagens apontam que “as iniciativas e ações que geram impactos significativos na melhoria das condições de vida dessas populações e que ampliam suas perspectivas de garantir a reprodução social e econômica estão, na maioria das vezes, nas próprias localidades e territórios onde vivem”. As iniciativas, na verdade, correspondem a um conjunto de estratégias que visam estimular a participação de todos os atores no processo de desenvolvimento.

Em uma perspectiva intrínseca, Flores e Medeiros (2009) afirmam que a proposta efetiva de desenvolvimento territorial busca focalizar o espaço local e sua sustentabilidade, onde nesse contexto surge o conceito de sustentabilidade territorial ou desenvolvimento territorial sustentável, defendendo a sustentabilidade dos Arranjos Produtivos Locais (APL) além do ponto de vista ecológico, como também pela valorização dos aspectos culturais, políticos, econômicos e territoriais. Os autores ainda afirmam que a sustentabilidade territorial é mais complexa que a sustentabilidade ambiental, uma que vez que, no que tange os territórios, também se avalia o grau de autonomia e o poder de inclusão dos atores.

Entre as iniciativas de qualificação de produtos de origem destacam-se o patrimônio cultural imaterial atrelado aos conhecimentos tradicionais que envolvem as habilidades artísticas, culinárias e produtivas dos agentes individuais e coletivos de um determinado território. Outra forma de potencializar as especificidades de determinado território se dá por meio de processos globais de proteção e valorização, como é o caso da Indicação Geográfica (IG) que, além de proteger os conhecimentos locais ligados à biodiversidade, promove a conservação e manutenção desta (CERDAN, 2009; VIEIRA; PELLIN, 2015).

No Brasil, o artigo 216 da Constituição Federal de 1988 garante a proteção e o registro de bens culturais imateriais, nos quais incluem-se os conhecimentos culinários locais. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é a autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura responsável pela preservação do patrimônio cultural brasileiro. Cabe ao IPHAN proteger e promover os bens culturais do país, assegurando sua permanência e usufruto para as gerações presentes e futuras (IPHAN, 2017).

Em 14 de maio de 1996, é promulgada a Lei nº. 9.279, denominada Lei da Propriedade Industrial (LPI) que constitui a Indicação Geográfica no Brasil sob duas formas: Indicação de

Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A LPI define a Indicação de Procedência como território que se tenha tornado conhecido como centro de extração ou produção de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. A Denominação de Origem é descrita como o nome geográfico que designe produto ou serviço cujas características se devam exclusivamente a fatores naturais e humanos da região. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), é a autarquia federal responsável pela concessão dos certificados de Indicações Geográficas no país (BRASIL, 1996).

3. Indicação de Procedência da Cajuína do Piauí

O estado do Piauí possui o registro de duas Indicações Geográficas, ambas do tipo Indicação de Procedência (IP). A IP das opalas de Pedro II, refere-se às opalas preciosas e joias artesanais de opala, concedida ao Conselho da União das Associações e Cooperativas de Garimpeiros, Produtores, Lapidários e Joalheiros de Gemas de Opalas e de Joias Artesanais de Opalas do município de Pedro II em 3 de abril de 2012. A Figura 1 apresenta o sinal distintivo da Indicação de Procedência das Opalas de Pedro II (INPI, 2018).

Figura 1 – Sinal distintivo da Indicação de Procedência Opalas de Pedro II.



Fonte: INPI (2018).

A delimitação da região envolvida pela IG da opala é o município de Pedro II localizado a 195 km da capital do estado, onde se caracteriza como uma das poucas regiões de garimpo de opala da América Latina. Essa pedra preciosa, ainda pouco valorizada no Brasil, movimentava a economia local, gerando emprego e renda. O município abriga a única reserva de gemas nobres de opala do país e representa a segunda maior reserva do mundo. A opala é encontrada na Guatemala, México, Austrália, Estados Unidos e Japão, porém as pedras do município de Pedro II são muito mais resistentes e de melhor qualidade plástica do que as encontradas em outras regiões do mundo (GUIMARÃES, 2011; PATRIMÔNIOS PIAUIENSES, 2015).

O segundo registro de Indicação de Procedência piauiense refere-se à cajuína, obtido em 26 de agosto de 2014 pela União das Associações, Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí (Procajuína) e abrange todos os produtores da bebida no estado. A cajucultura desempenha um papel muito importante na economia do Piauí em virtude da produção, comercialização e exportação da castanha, e do aproveitamento do pedúnculo da fruta para a fabricação de diversos produtos processados, como é o caso da cajuína, uma bebida muito apreciada pelos piauienses por ser refrescante e não alcoólica, que se tornou popular e conhecida como um produto típico do estado.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Instrução Normativa nº 1, de 07 de janeiro de 2000, define a cajuína ou suco de caju clarificado, como uma bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale* L.), por meio de processo tecnológico adequado (MAPA, 2000).

Para Costa (2015), a diversidade climática típica e a criatividade do povo brasileiro, conhecido pela capacidade de reinventar tudo, levou o estado do Piauí a alcançar uma cajuinocultura completamente autêntica. A tradição passada ao longo das gerações aliada ao investimento em inovação, originou uma cajuína com personalidade única.

Esta tradição foi certificada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), ao reconhecer o modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína como bens culturais que surgem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí. A cajuína foi desenvolvida pelos indígenas que habitavam o Nordeste brasileiro na época do descobrimento do Brasil. Porém, foi mais especificamente no Piauí que esta bebida se tornou popular e conhecida como um produto típico do estado. A Figura 2 apresenta o sinal distintivo da Indicação de Procedência Cajuína do Piauí (COSTA, 2015; IPHAN, 2014; RIBEIRO, 2011).

Figura 2 – Sinal distintivo da Indicação de Procedência Cajuína do Piauí.



Fonte: INPI (2018).

Procajuína (2016) reitera que, mais do que um alimento, a cajuína produzida no Piauí tem se tornado um negócio rentável por meio do seu reconhecimento nacional. A Indicação de Procedência Cajuína do Piauí se estabelece não apenas como uma forma de reconhecimento, mas também como meio de valorização e proteção da cultura piauiense. Ribeiro (2011) afirma que a cajuína produzida no Piauí já é conhecida em toda a região Nordeste pelo seu sabor característico, no entanto é necessário que sejam divulgadas suas qualidades nutritivas e organolépticas em outras regiões do país.

Para Procajuína (2016) e Ribeiro (2011), neste mercado globalizado e competitivo, é importante não apenas difundir o potencial de produtos tradicionais, mas também é necessário proteger a identidade, a forma como se pensa e se vive em um território. Com a Indicação Geográfica, a cajuína do Piauí passa a ser conhecida devido à padronização do seu processo de fabricação, qualidade e competitividade com outras bebidas não fermentadas e sem aditivos, conquistando novos mercados, ampliando a sua produção e dando sustentabilidade ao agronegócio da cajucultura piauiense.

A Procajuína é o foro em que produtores de caju, indústrias de cajuína, cooperativas e governo do estado dialogam em busca do desenvolvimento harmônico do setor. Com sede em Teresina, a Procajuína é a instância representativa da cadeia produtiva do caju e da cajuína local perante os organismos nacionais da cajucultura (PROCAJUÍNA, 2016).

4. Aspectos técnicos, humanos e culturais para valorização da origem

Embrapa (2004) e Ribeiro (2011) afirmam que a aptidão do estado do Piauí para o cultivo comercial do cajueiro é comprovada por meio do zoneamento pedoclimático. Este por sua vez é uma solução tecnológica elaborada pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e outras instituições com o objetivo de orientar técnicos e produtores para cultivos agrícolas e florestais, considerando os aspectos de solo e clima, conforme a exigência da cultura de plantio em estudo. Embrapa (2004) destaca como resultados do estudo de zoneamento pedoclimático do cajueiro, as maiores áreas de aptidão para o cultivo do caju para os estados do Maranhão e Piauí, embora o estado do Ceará possua maiores áreas plantadas, porém com baixa produtividade.

A cajucultura é uma atividade socioeconômica muito importante para o estado do Piauí, uma vez que promove a geração de emprego e renda para os pequenos e médios produtores, principalmente em períodos de seca, já que o caju é cultivado sem irrigação. O estado do Piauí se destaca na cajucultura nacional, seja pela produção de castanha ou pelo aproveitamento do integral

do pedúnculo do fruto. O caju piauiense ocupa uma posição de destaque, não apenas porque é cultivado sem uso da irrigação, mas também pelas áreas extensas dos plantios, sendo encontrado em todos os municípios do estado (COSTA, 2015; RIBEIRO, 2011).

O aumento das áreas de plantio no Piauí se deu a partir da década de 60, quando foi aprovado o Plano Diretor da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (Sudene), criando incentivos fiscais para o plantio e beneficiamento do caju. A cultura do caju deixa de ser considerada extrativista e passa a ser cultivada com fins comerciais. Até a década de 80, a cajucultura piauiense estava concentrada na produção de castanha para atender à demanda das indústrias de processamento no estado do Ceará (RIBEIRO, 2011).

Ribeiro (2011) relata que, a partir de 2003, diversos órgãos governamentais, financeiros, cooperativas e associações trabalharam de forma conjunta para estimular o desenvolvimento das agroindústrias piauienses, em especial, para o beneficiamento da castanha, uma vez que estas geram divisas para o estado por meio das exportações. A Embrapa desempenhou um papel importante nesse processo por meio da inserção de tecnologias de produção e realização de cursos e treinamentos, promovendo o avanço da cajucultura no estado. Na região de Teresina, capital do estado, a cajucultura se concentra produção de cajuína, tendo como maior produtor a Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (Cajuespi), que congrega vários produtores de cajuína de todo o estado.

Segundo Costa (2015), uma característica da cajuína piauiense é que cerca de 80% da produção é consumida no próprio estado, sendo o restante comercializado em estados vizinhos. Assim, pode-se dizer que a cajuína ainda é um produto consumido por pessoas que já tem familiaridade com a bebida e que adotam em sua dieta alimentar o uso de produtos naturais. Esse fato revela a necessidade da difusão de informações sobre a cajuína em outros estados, apresentando as características de qualidade da bebida aos novos potenciais mercados consumidores.

Para tanto também se faz necessário o aumento da produção para atender a demanda cada vez crescente. Há alguns anos, os produtores de cajuína do Piauí utilizavam métodos totalmente artesanais na elaboração da bebida e a forma de produzir era passada de geração a geração ao longo dos anos. Atualmente, em virtude do reconhecimento da Indicação de Procedência, a produção de cajuína passa por mudanças, com adoção de novas tecnologias de produção para atender às expectativas de aumento da comercialização da cajuína em âmbito nacional (COSTA, 2015).

A Produção Tradicional e as Práticas Socioculturais associadas à cajuína no Piauí foram registradas como Patrimônio Cultural Nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico

Nacional em maio de 2014. Tanto o modo de fazer quanto as práticas socioculturais ligadas à bebida são bens imateriais em virtude de sua imersão nos rituais de hospitalidade das famílias piauienses. O consumo da bebida é um ato de degustação, geralmente acompanhado de diálogos sobre as qualidades da cajuína, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto da safra do caju quanto das técnicas artesanais de cada produtor (IPHAN, 2009, 2014).

Esses fatos comprovam a crença numa origem comum que une distintos indivíduos da família ou do grupo produtor/consumidor do território piauiense, no qual os indivíduos pensam em si mesmos como membros de uma coletividade na qual símbolos como a cajuína expressam valores e aspirações, reforçando os laços entre os membros das redes familiares por onde a bebida circula. As garrafas de cajuína eram, na maioria das vezes, dadas de presente ou servidas às visitas e oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações. Assim, o modo artesanal de produzir a cajuína é considerado de relevante interesse cultural para o Piauí.

A solicitação de registro do “Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí” como Patrimônio Cultural do Brasil foi realizada por meio de ofício encaminhado pela Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (Cajuespi) em outubro de 2008. Durante o processo de análise do pedido de registro, diversos documentos e materiais envolvendo a cajuína foram estudados pelos conselheiros do IPHAN. Entre os documentos, o dossiê “Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí” encomendado pela Superintendência do IPHAN no Piauí com o objetivo de apresentar um levantamento dos dados históricos e antropológicos do “modo de fazer” cajuína e sua importância para a formação da identidade regional (IPHAN, 2009, 2014).

Os dados históricos coletados pela equipe do IPHAN junto aos antigos produtores de cajuína espalhados pelo estado do Piauí apresentados no dossiê revelam que:

A cajuína começou a ser utilizada no início do século XX, no máximo no final do século anterior e apresentam dados que mostram senhoras da alta sociedade de Teresina lembrando, nostalgicamente, do tempo em que as mesmas faziam tudo: doce, bolos e cajuína [...] do tempo em que se servia muita cajuína nas festas [...] quando a cajuína era a *Champagne* do Piauí (IPHAN, 2014, p.3).

O dossiê, em sua grande parte, foi elaborado a partir de entrevistas com produtores de diversos municípios piauienses com idade entre setenta e oitenta anos os quais afirmam ter aprendido a técnica de clarificação do suco do caju para obtenção da cajuína com os pais e avós. Desta forma concluiu-se que a cajuína existe, no mínimo, desde a primeira década do século XX. Mas o que se observa em todos os casos apresentados pelos entrevistados no dossiê, é que

independente da forma como a cajuína foi servida ou para quem tenha sido oferecida, a cajuína comprovadamente consagra o ritual de hospitalidade das famílias que habitam esses territórios.

O parecer final apresentado em IPHAN (2014) conclui que nenhum outro bem cultural está tão fortemente vinculado a identidade do Piauí como a cajuína, tornando-se uma bebida obrigatória para todos aqueles que desejam conhecer os principais aspectos da cultura piauiense. A cajuína é reconhecida externamente como o produto mais forte que representa o Piauí e significa amplamente a identidade local entre os próprios piauienses que batizam suas avenidas, restaurantes, bares, eventos, programas, entre outros como uma forma de reafirmar essa identidade.

A identidade da bebida como tradição piauiense ganhou visibilidade mundial decantada em prosa e versos da canção de Caetano Veloso, intitulada “Cajuína”:

Existirmos: a que será que se destina? Pois quando tu me deste a rosa pequenina. Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina. Do menino infeliz não se nos ilumina. Tampouco turva-se a lágrima nordestina. Apenas a matéria vida era tão fina. E éramos olharmo-nos intacta retina. A cajuína cristalina em Teresina. (VELOSO, 1979).

A música foi composta após visita do cantor à cidade de Teresina onde faria um *show*. Na ocasião, Caetano estava muito triste pela morte de um dos seus principais parceiros e grande amigo, o poeta piauiense Torquato Neto que havia cometido suicídio em 1972. Assim, o cantor procurou o pai do poeta que o recebeu em casa e serviu-lhe uma cajuína enquanto o consolava. Foi a partir desse momento que começou a ser escrita a história das entrelinhas da música gravada em 1979 para o disco Cinema Transcendental. Composta de poucos versos que expressam a complexidade e simplicidade de momentos que despertam sentimentos quase intraduzíveis (IPHAN, 2009, 2014; MORENO, 2012).

IPHAN (2014) destaca que a cajuína é uma bebida produzida sazonalmente por pequenos produtores rurais, e que se soma em seu “modo de fazer”, o conhecimento técnico e as crenças populares das regiões produtoras. Desenvolvido com o passar dos anos, esse modo tradicional, ainda que seja similar nos vários centros de produção distribuídos em todo território piauiense, revela características diferentes, com aperfeiçoamento e avanço das técnicas específicas que podem produzir determinadas alterações no produto final, distinguindo no aspecto e sabor da sua bebida da dos demais produtores. Portanto, o controle de cada uma das etapas de produção corresponde na qualidade de cada garrafa, característica essencial para a Indicação Geográfica de um produto.

Porém, o dossiê apresentado por IPHAN (2009) ressalta que a Indicação de Procedência da cajuína traduz uma preocupação distinta. Enquanto a Indicação Geográfica oferece parâmetros ao grande produtor estimulando a produção industrial, agregando melhorias tecnológicas e, em

consequência, valor de mercado ao produto, o reconhecimento como patrimônio cultural brasileiro volta-se à salvaguarda das formas tradicionais e do modo de fazer. Se o primeiro supõe qualificação ao produto pela via tecnológica, padronização, acumulação e concentração de capital, o segundo supõe sua qualificação pela preservação de modo de fazer artesanal, pela diversidade de sabores garantidos aos consumidores; e, sobretudo, pelo crescente número de pequenos produtores envolvidos, assegurando inclusão desses agentes individuais e sociais.

5. Controle e manutenção da qualidade da origem

Segundo descreve Costa (2015), para instalação e funcionamento de uma agroindústria de cajuína no Piauí, o fabricante deverá cumprir um conjunto de exigências iniciais. Após o cumprimento das exigências legais, para iniciar o processo produtivo da cajuína, os colaboradores da agroindústria devem ainda receber orientações sobre Boas Práticas de Fabricação de alimentos que consistem em um conjunto de normas e procedimentos adequados e aplicados desde a matéria prima e ingredientes, recomendações de construção das instalações e de higiene até o produto acabado a serem implantados pelas indústrias de alimentos (COSTA, 2015; SILVA NETO, 2009).

Para a qualidade e padronização da produção de cajuína nas agroindústrias instaladas no estado e, visando a Indicação Geográfica da bebida, a União das Associações, Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí (Procajuína), entidade requerente da IG, constituiu o Conselho Regulador que, por sua vez, estabeleceu o regulamento de uso e enquadramento da Indicação de Procedência “Piauí”, de acordo com a Lei de Propriedade Industrial (PROCAJUÍNA, 2010).

As normas para se definir a IG da cajuína piauiense foram determinadas e constituídas pela Procajuína, junto a assessores técnicos e jurídicos especializados, além das parcerias com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) - Piauí, Embrapa Meio Norte, Universidade Federal do Piauí (UFPI), Emater, entre outros. É como uma auto-regulamentação, na qual a própria entidade e parceiros criaram as regras e as fazem cumprir. Somente após o trabalho de conscientização das empresas, definições, padronização e aprovação pelo Conselho Regulador, a cajuína pode ser reconhecida nacionalmente como indicação geográfica mediante registro no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (PROCAJUÍNA, 2010, 2016).

A cajuína certificada pelo Conselho Regulador do selo da Indicação de Procedência Cajuína do Piauí traz impressa em cada garrafa logo acima do rótulo o selo da Indicação de Procedência. Além disto, os selos são numerados. Estes números funcionam como códigos para que as entidades

envolvidas com o controle da IG possam identificar a origem daquela cajuína que está sendo comercializada.

6. Considerações Finais

O mecanismo tradicional, por meio da produção agrícola e do provimento de matérias-primas, possui grande importância para a sociedade, principalmente quando se considera o papel das cadeias agroindustriais nos territórios rurais para o setor agroalimentar. Observa-se que vem ocorrendo uma reorganização das relações entre produtores e consumidores no que tange a qualidade dos alimentos adquiridos e nos meios sustentáveis de sua produção.

As indicações geográficas possibilitam a agregação de valor para os produtos típicos e tradicionais diferenciados pela qualidade garantida pelo conselho regulador por meio da fiscalização do processo produtivo para atendimento às normas estabelecidas pelo manual de uso da IG.

A valorização de produtos de origem como a cajuína do Piauí, por meio de instrumentos legais como a Indicação Geográfica e o reconhecimento do patrimônio histórico e cultural agregado ao saber fazer tradicional de uma determinada população, permite ampliar mercados, movimentar a economia local e gerar empregos para os territórios produtores, bem como torná-los mais atrativos para que os produtores permaneçam no campo e seus filhos mantenham o negócio como meio de sobrevivência.

Consequentemente essas ações viabilizam o desenvolvimento territorial sustentável para a região delimitada pelos instrumentos de proteção e valorização, uma vez que, apesar da complexidade de se estabelecer um elo entre a valorização econômica e a preservação dos recursos naturais, os agentes sociais desse meio são levados a repensarem suas interações com o território em que constituem, tomando consciência sobre a importância da conservação das formas tradicionais, culturais, artísticas adotadas pelos agentes locais e reconhecidos legalmente pelos agentes externos ao território.

É importante salientar que, não apenas aos produtores é delegada a responsabilidade pela sustentabilidade dos territórios, mas sim todos os personagens que atuam sob o mesmo, como instituições de pesquisa, consultores, governo, entre outros, tornando-os parceiros para o desenvolvimento sustentável local.

Referências

- BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996 - **Lei da Propriedade Industrial**. 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 31 mai. 2018.
- CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, n. 14, p. 277-299, abr. 2009.
- COSTA, J. R. R. **Produção de Cajuína no Piauí**. Teresina: Procajuína, 2015. 44p.
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Zoneamento pedoclimático para a cultura do cajueiro**. 2004. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-produtos-processos-e-servicos/-/produto-servico/1874/zoneamento-pedoclimatico-para-a-cultura-do-cajueiro>>. Acesso em: 05 jun. 2018.
- FLORES, S. S.; MEDEIROS, R. M. V. **Desenvolvimento Territorial Sustentável: uma abordagem sobre sustentabilidade na agricultura**. 2009. Disponível em: <http://w3.ufsm.br/gpet/engrup/vengrup/anais/5/Shana%20Flores_NEAG.pdf>. Acesso em: 31 mai. 2018.
- GUIMARÃES, H. Opala: preciosidade do Sertão ganha o mundo. **Revista Globo Rural**. 2011. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,,EMI211452-18071,00-OPALA+PRECIOSIDADE+DO+SERTAO+GANHA+O+MUNDO.html>>. Acesso em: 04 jun. 2018.
- INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. 2018. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 06 ago. 2018.
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Conselho consultivo do patrimônio cultural**. Parecer sobre a Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí, de 15 de maio de 2014. Conselheiro Roque de Barros Laraia. [Brasília], mai. 2014. 7p.
- _____. **Dossiê da Produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí**. 2009. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_cajuina_piaui.pdf>. Acesso em: 31 mai. 2018.
- _____. **O IPHAN**. 2017. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/872>>. Acesso em: 04 jun. 2018.
- LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (org.) **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificação para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2005. 273p.
- LITORAL NORTE GAÚCHO. **Denominação de Origem Litoral Norte Gaúcho**. 2017. Disponível em: <<http://www.aproarroz.com.br/index.php/entenda-d-o>>. Acesso em: 05 jun. 2018.
- MAPA. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000, aprova o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 10 jan. 2000, Seção 1, p. 54.
- _____. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, Indicação Geográfica**. 4 ed. Florianópolis: MAPA, 2014. 415p.

MORENO, J. B. **Caetano e a inspiração de “Cajuína”**. 2012. Disponível em: <<http://blogs.oglobo.globo.com/blog-do-moreno/post/caetano-a-inspiracao-de-cajuina-459198.html>>. Acesso em: 31 mai. 2018.

PATRIMÔNIOS PIAUIENSES. **Opala: Pedro II**. 2015. Disponível em: <<https://patrimoniospiauienses.wordpress.com/2015/06/07/opala-pedro-ii/>>. Acesso em: 04 jun. 2018.

PROCAJUÍNA – União das Associações, Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí. **Manual da Indicação de Procedência da Procajuína**. Teresina: Procajuína, 2016.

_____. **Regulamento de uso da indicação de procedência “Piauí”**. Conselho Regulador da Indicação de Procedência “Piauí”. Teresina: Procajuína, 2010.

RIBEIRO, J. L. **Cajuína: informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

RUSSO, S. L.; SILVA, G. F.; NUNES, M. A. S. N. (org.). **Capacitação em inovação tecnológica para empresários**. São Cristóvão: Editora UFS, 2012. 288p.

SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural. **Sociologias**, Porto Alegre, n. 11, p. 88-125, jan. 2004.

SILVA NETO, R. M. **Processamento do pedúnculo do caju: cajuína**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009. 38p.

VELOSO, C. **Cajuína**. In: Veloso, C. **Álbum: Cinema Transcendental**. Estados Unidos: Verve Records, 1979.

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, V. As Indicações Geográficas como Estratégia para Fortalecer o Território: O Caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe. **Desenvolvimento em Questão**, ano 13, n. 30, p. 155-174, abr./jun. 2015.

WIPO - World Intellectual Property Organization. **General Course on Intellectual Property DL-101**. 2017. Disponível em: <<https://welc.wipo.int/acc/index.jsf>>. Acesso em: 04 nov. 2017.