

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 23 de maio de 2022 às 08h04*  
*Seleção de Notícias*

O Globo | BR

Marco regulatório | INPI

**Pequeno produtor ganha com região, clima e qualidade únicas . . . . . 3**

ECONOMIA E NEGÓCIOS | CLEIDE CARVALHO

# Pequeno produtor ganha com região, clima e qualidade únicas

*ECONOMIA E NEGÓCIOS*

Os chamados 'clusters' garantem preços mais altos para itens que exibem selo de identificação geográfica. Produtos recebem destaque no Brasil e no exterior

CLEIDE CARVALHO

SÃO PAULO

Um novo mapa agrícola do Brasil está sendo desenhado por pequenos e médios produtores rurais, na contramão das commodities. Em grupos, eles criam ou buscam o reconhecimento oficial de regiões de onde saem produtos especiais, seja pela biodiversidade da área ou pela tradição e habilidades específicas de comunidades locais. Tem sido uma saída rentável em tempos de valorização da cotação internacional de grãos, que ocupam grandes áreas de terra.

A exemplo do queijo da Canastra ou do café do cerrado, iguarias de Minas Gerais, multiplicam-se pelo país áreas de produção especializada. Mel, vinhedos, frutas e até frutos do mar se diferenciam dos demais pelo local onde são produzidos. Muitos conseguem prêmios internacionais. Um exemplo recente é o azeite Sabiá, feito com azeitonas cultivadas na Serra da Mantiqueira, na divisa entre Minas, Rio e São Paulo, que foi considerado um dos dez melhores do mundo num concurso na Espanha.

MAÇÃ TIPO FUJI

Quando reconhecidas pelo **Instituto** Nacional de Propriedade Industrial (**INPI**), regiões produtoras são chamadas clusters, que seguem regras de localização, características e qualidade para ter um selo de Identificação Geográfica (IG).

O primeiro a receber o selo IG no país foi o Vale dos

Vinhedos (RS), em 2002. Até 2014, tinham sido registrados 40 deles. De lá para cá, a quantidade mais que dobrou: são hoje 89 formalizados, dos quais 23 nos dois últimos anos. No total, cerca de 150 produtores atuam neles - e 76% são do agronegócio. Além dos agrícolas, há clusters industriais, como os de cerâmicas de Porto Ferreira (SP) e de peças em estanho de São João Del Rei (MG), e extrativistas, como o da Pedra Carijó (RJ) e o de guaraná nativo (wanará) da Terra Indígena Andirá-Marau, entre Amazonas e Pará. Em 2020, o Sebrae identificou 120 territórios com potencial para receber o selo IG: 80 podem obtê-lo nos próximos anos.

- É um mapa que não segue a divisão política do país, de estados e municípios. São áreas que se sobressaem pelo fator humano e natural. O que delimita é o clima, o solo, a altitude e a reputação de produzir. Se o mesmo produto for feito em outro local, será diferente explica Hulda Giesbrecht, analista do Sebrae.

Maior produtora de maçãs do país, a região de São Joaquim, na serra catarinense, obteve em 2021 o selo para a fruta do tipo Fuji. A fruta se tornou um produto único devido à localização do plantio, em campos nativos entremeados por araucárias. Segundo Diego Nesi, produtor e dirigente da Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, o selo deve garantir um preço 10% mais alto em relação às similares de outras áreas, beneficiando 2.300 agricultores, a maioria de pequenas propriedades familiares.

Na fila pelo selo estão também as ostras de Florianópolis. A espécie é japonesa, mas é no estreito formado entre a ilha da capital e o continente que as condições do mar a tornam mais saborosa. A temperatura mais fria da água, a salinidade e a profundidade dos criadouros fazem a diferença. A Grande Florianópolis produz 92% das ostras con-

sumidas no Brasil. São hoje 79 ostricultores na região, mas apenas 20 integram o Projeto Ostras de Florianópolis em busca do selo do **INPI**. É que, para alcançá-lo, é preciso integrar uma associação ou cooperativa, que cria e fiscaliza as regras acordadas.

- A ostra é um diferencial da baía (de Florianópolis), não tem igual. É o recorte geográfico que garante o sabor e a qualidade - diz Leonardo Costa, dono de uma fazenda de ostras e do restaurante Freguesia Oyster Bar, que oferece 32 pratos com a iguaria.

O novo modelo associa o negócio a estruturas de turismo, que impulsionam a economia do entorno. Hulda explica que o Sebrae estimula a busca por selos IG desde os anos 2000, mas a organização, o controle e o dossiê histórico e técnico precisam ser dos produtores:

- Eles começaram a entender o conceito, que dá visibilidade e agrega valor diante de outros produtos, além de proteger a marca. Muitos já colhem frutos do protagonismo.

Em São Paulo, produtores de mel do Vale do Paraíba estão em busca do selo IG. Vanilda Luciene Santos, 44 anos, começou a produzir em 2004, no sítio da mãe. Com filhos pequenos, só trabalhava nos fins de semana. Hoje, opera cem colmeias e produz três toneladas por ano, que vende em feiras e pelo WhatsApp:

- O diferencial do Vale do Paraíba é a biodiversidade da Mata Atlântica. Cada planta floresce numa época diferente e produz tipos diferentes de mel. A cada dois meses muda o sabor, a coloração, e isso é maravilhoso - diz Vanilda.

Continuação: Pequeno produtor ganha com região, clima e qualidade únicas

## NA SERRA DA MANTIQUEIRA

Na Serra da Mantiqueira, videiras e oliveiras mudam, aos poucos, a paisagem das encostas e vales. Ali, atua uma nova safra de empreendedores, gente que deixou a profissão e a vida em grandes cidades. O engenheiro Dormovil Ferreira, 81 anos, começou a plantar uvas 12 anos atrás em Campos do Jordão (SP), onde tinha uma propriedade para férias. Começou com 225 videiras e tem hoje 40 mil pés de 14 variedades. A vinícola que leva seu sobrenome já teve cinco vinhos premiados o mais recente este ano: prata na Paris Wine Cup com o tinto São Bernardo.

Entre a Pedra do Baú e Campos do Jordão, a arquiteta Célia Pinotti, de 53 anos, montou a Vinícola Villa Santa Maria. Ela nasceu na região, mas viveu muitos anos em São Paulo. Só em 2004 decidiu investir ali com o marido. A empresa do casal integra a Associação Nacional dos Produtores de Vinhos de Inverno, formada pelos que adotaram uma técnica de poda que permite a colheita no inverno, período mais seco e de grande amplitude térmica. Célia produziu 40 mil garrafas em 2021 e projeta chegar a 60 mil neste ano.

- Não somos uma vinícola artesanal. Somos uma boutique de vinhos, com técnica para produzir vinho de padrão internacional - define.

A vinícola dela é uma das quatro da chamada Rota dos Vinhos da Serra da Mantiqueira, que oferece aos turistas visitas às videiras e restaurantes e eventos de degustação.

# Índice remissivo de assuntos

**Marco regulatório | INPI**  
3