



RAFAEL RODRIGUES PEDEMONTE

**AS DIFERENÇAS ENTRE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
(IP) E DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO), NO ÂMBITO DAS
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

**LAVRAS – MG
2023**

RAFAEL RODRIGUES PEDEMONTTE

**AS DIFERENÇAS ENTRE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) E
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO), NO ÂMBITO DAS INDICAÇÕES
GEOGRÁFICAS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e extensão, área de concentração em Desenvolvimento Sustentável e extensão, para a obtenção do título de Mestre.

Prof. Dr. Marcelo Márcio Romaniello
Orientador

**LAVRAS - MG
2023**

**Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca Universitária da UFLA,
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).**

Pedemonte, Rafael Rodrigues.

As diferenças entre indicação de procedência (IP) e denominação de origem (do), no âmbito das indicações geográficas / Rafael Rodrigues Pedemonte. – 2023.

66 p. : il.

Orientador: Marcelo Márcio Romaniello.

Dissertação (Mestrado profissional) - Universidade Federal de Lavras, 2023.

Bibliografia.

1. Indicação Geográfica de Origem (IG). 2. Denominação de Origem (DO). 3. indicações de procedência (IP). I. Romaniello, Marcelo Márcio. II. Título.

RAFAEL RODRIGUES PEDEMONTE

**AS DIFERENÇAS ENTRE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) E
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO), NO ÂMBITO DAS INDICAÇÕES
GEOGRÁFICAS**

**THE DIFFERENCES BETWEEN INDICATION OF PROVENANCE (IP) AND
DESIGNATION OF ORIGIN (DO) IN THE CONTEXT OF GEOGRAPHICAL
INDICATIONS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e extensão, área de concentração em Desenvolvimento Sustentável e extensão, para a obtenção do título de Mestre.

APROVADA em 27 de outubro de 2023.

Dr. Marcelo Márcio Romaniello

UFLA

Dr. Renato Elias Fontes

UFLA

Dra. Karla Silva Teixeira Souza

BIOMINAS SUSTENTABILIDADE

Prof. Dr. Marcelo Márcio Romaniello
Orientador

**LAVRAS - MG
2023**

AGREDECIMENTOS

Aos meus pais, por todo o apoio em todas as etapas da vida, às minhas irmãs e a meu irmão pelo companheirismo.

Aos meus grandes amigos de jornada com quem sempre posso dividir ideias, sonhos e dificuldades. Em especial, ao meu orientador, professor Marcelo Romaniello, por todo o apoio na orientação e dedicação para o desenvolvimento deste trabalho, assim como pela compreensão e base desde o início.

À professora Viviane Santos, atual coordenadora do programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, pelas incríveis aulas e, também, pelo apoio e compreensão desde sempre. Sem a compreensão de ambos, por causa das inúmeras intercorrências e desafios, no decorrer deste trabalho, não seria possível concluí-lo.

Também de forma profunda às pessoas especiais que conheci em Brasília, em especial, Augusto Togni, Astrid Guimarães, Raquel Chaves, Iara Heringer, Nathalie Kuroce, Juliana Mee e Jamile Guerra que foram amigos e amigas, colegas de trabalho e, de certa forma, família e companhia, cada um de uma forma específica, tornando o caminho até aqui possível.

Aos meus cavalos, Xeque e Dubai, pela companhia.

À Universidade Federal de Lavras, pública, gratuita e de qualidade, onde me graduei e passei momentos edificantes e marcantes da minha vida, universidade que transforma vidas, fundada sob os princípios da inclusão e do progresso humano e que sempre terá um lugar especial no meu coração.

Por fim e, principalmente, a Deus por todas as bênçãos alcançadas, pela proteção, pelo céu azul e as cachoeiras de Brasília, por ter permitido me encontrar e ser muito feliz ali.

RESUMO

A Indicação Geográfica de Origem (IG) é utilizada para identificar um produto originário de uma região específica. Existem duas principais categorias de IG sendo elas a Denominação de Origem (DO) e a indicações de procedência (IP). No entanto a DO impõe exigências mais rígidas à produção e processamento, em uma região específica, enquanto a IP se concentra mais na associação com a reputação ou qualidade conferida a um produto naquela região. Cada registro IG é feito sob medida para atender às características únicas dos produtos e regiões envolvidas. Nesse sentido, o objetivo neste estudo foi de revisar e comparar as diferenças fundamentais entre a IP e a DO no âmbito das IGs, por meio de uma pesquisa exploratória, qualitativa e com o método de revisão bibliográfica, para a realização de análise comparativa com exemplos práticos de IP e DO. Foram analisados e verificados com este estudo as definições, critérios legais, requisitos de produção, impacto nos produtos, proteções legais e implicações econômicas e culturais das duas categorias. Nesse contexto, foi verificado, na forma, como o INPI e o SEBRAE catalogam as IG's e apresentam as evidências técnicas para a caracterização de uma DO ou uma IP, uma certa diferença entre as definições técnicas para caracterização das espécies de IG's e os elementos apresentados nos catálogos. Em relação às IPs, é observado que as características técnicas frequentemente incluem a definição de variedades de produtos, características únicas, restrições geográficas, história, tradição, condições geográficas favoráveis e identidade cultural. É perceptível também a uniformidade das informações apresentadas, em todos os casos pesquisados, com relação à ênfase nas práticas tradicionais, valores culturais e conexão com a comunidade local e reconhecimento como centro de extração e ou produção. Por outro lado, nas DOs, as características técnicas destacam especificações detalhadas dos produtos, relação com a área geográfica, condições ambientais e geográficas únicas e cientificamente comprovadas, características do produto diferenciado. No entanto não foi possível verificar com a mesma uniformidade a apresentação dos fatores humanos, práticas tradicionais e aspectos culturais. Nesse contexto, observa-se que as exigências, para a comprovação das características para DO, são maiores, uma vez que, entre as características apresentadas, é exigida a “comprovação dos fatores naturais, exige a presença dos fatores humanos”, visto que esses fatores naturais precisam ser comprovados cientificamente.

Palavras-chave: Indicação Geográfica de Origem (IG). Denominação de Origem (DO). indicações de procedência (IP). Desenvolvimento Rural. Sustentabilidade.

ABSTRACT

The Geographical Indication of Origin (GI) is used to identify a product originating in a specific region. There are two main categories of GI, namely Denomination of Origin (DO) and Indications of Provenance (IP). However, the DO imposes stricter requirements on production and processing in a specific region, while the IP focuses more on the association with the reputation or quality conferred on a product in that region. Each GI registration is tailored to meet the unique characteristics of the products and regions involved. In this sense, the aim of this study was to review and compare the fundamental differences between IP and DO in the context of GIs, by means of an exploratory, qualitative research using the bibliographic review method to carry out a comparative analysis with practical examples of IP and DO. This study analyzed and verified the definitions, legal criteria, production requirements, impact on products, legal protections and economic and cultural implications of the two categories. In this context, the way in which the INPI and SEBRAE catalog GIs and present the technical evidence for characterization as a DO or an IP reveals a certain difference between the technical definitions for characterizing the GI species and the elements presented in the catalogs. With regard to IPs, it can be seen that the technical characteristics often include the definition of product varieties, unique characteristics, geographical restrictions, history, tradition, favorable geographical conditions and cultural identity. The uniformity of the information presented in all the cases surveyed is also noticeable, with regard to the emphasis on traditional practices, cultural values and connection with the local community and recognition as a center of extraction and/or production. On the other hand, in the DOs, the technical characteristics highlight detailed product specifications, the relationship with the geographical area, unique and scientifically proven environmental and geographical conditions, and the characteristics of the differentiated product. However, it was not possible to ascertain with the same uniformity the presentation of human factors, traditional practices and cultural aspects. In this context, it can be seen that the requirements to prove the characteristics for DO are greater, since among the characteristics presented, "proof of natural factors requires the presence of human factors", and these natural factors need to be scientifically proven.

Keywords: Geographical Indication of Origin (GI). Designation of Origin (DO). Indications of Provenance (IP). Rural Development. Sustainability.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Etapas do processo de registro de uma Identificação Geográfica (IG)	23
Tabela 2 - Diferenças encontradas nos manuais e páginas oficiais consultadas	32
Tabela 3 - Indicação de Procedência – Paraty (continua)	34
Tabela 4 - Características técnicas IP - Paraty	37
Tabela 5 - Indicação de Procedência – Canastra (continua).....	38
Tabela 6 - Características técnicas IP - Canastra.....	40
Tabela 7 - Indicação de Procedência – Paraíba (continua).....	41
Tabela 8 - Características técnicas IP – Paraíba	43
Tabela 9 - Denominação de Origem – Costa Negra (continua)	45
Tabela 10 - Características técnicas DO – Costa Negra.....	47
Tabela 11 - Denominação de Origem – Litoral Norte Gaúcho (continua)	49
Tabela 12 - Características técnicas DO – Litoral Norte Gaúcho	51
Tabela 13 - Denominação de Origem – Manguezais de Alagoas (continua)	53
Tabela 14 - Características técnicas DO – Manguezais de Alagoas.....	56

LISTA DE SIGLAS

DO	Denominação de Origem
IG	Indicação Geográfica
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	JUSTIFICATIVAS.....	14
3	DESENVOLVIMENTO	16
3.1	Conceituação das Indicações Geográficas.....	16
3.1.1	Legislação sobre Indicação Geográfica	18
3.2	Procedimento para a realização do pedido de registro de uma indicação geográfica	21
3.3	Caracterização das espécies de Indicações Geográficas	23
3.3.1	Especificação técnica para a Indicação de Procedência (IP).....	24
3.3.1.1	INPI	24
3.3.1.2	MAPA.....	25
3.3.1.3	SEBRAE.....	26
3.3.2	Especificação técnica para a Denominação de Origem (DO).....	27
3.3.2.1	INPI	27
3.3.2.2	MAPA.....	30
3.3.2.3	SEBRAE.....	31
3.4	Diferenças práticas da caracterização para IP e DO e alguns exemplos comparativos.....	32
3.4.1	IG Paraty (Indicação de Procedência - IP)	33
3.4.2	IG Canastra (Indicação de Procedência - IP)	37
3.4.3	IG Paraíba (Indicação de Procedência - IP)	41
3.4.4	IG Costa Negra (Denominação de Origem - DO).....	44
3.4.5	IG Litoral Norte Gaúcho (Denominação de Origem - DO).....	48
3.4.6	IG Manguezais de Alagoas (Denominação de Origem - DO).....	52
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
	REFERÊNCIAS	64

1 INTRODUÇÃO

As indicações geográficas de origem (IG) são utilizadas, para identificar um produto que é originário de um determinado território, considerando a tipicidade e autenticidade do desenvolvimento desse produto e como isso afeta seu padrão de qualidade, já que os produtos que seguem essas características são considerados únicos deste território.

Dessa forma, constitui-se como uma ferramenta propriedade industrial, que fortalece a relação de áreas geográficas com produtos e serviços ali desenvolvidos. O registro das IG's possibilita o fortalecimento das cadeias locais de produção, assim como contribui com a melhoria da qualidade dos produtos e serviços, potencializa seu acesso ao mercado e agrega valor aos produtos tradicionais de diversas regiões.

Segundo Gurgel (2006), as primeiras Indicações Geográficas (IG) remontam o século IV, A.C., como, por exemplo, os vinhos de Coríntio. Por isso, desde a antiguidade a relação entre um local e um produto ou serviço poderia servir como forma de identificar a forma de produção, tipo de produto ou características que os tornassem únicos e especiais.

Em virtude da sua importância no fortalecimento das cadeias de produção local, as IGs passaram a ser regulamentadas internacionalmente. O acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADIPC/TRIPS) definiu as IGs internacionalmente no ano de 1994. Já, no Brasil, a definição de IG ocorreu, em 1996, por meio da lei nº 9.279 (BRASIL, 1996).

Existem duas principais categorias de Indicações Geográficas: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Ambas visam proteger a autenticidade e qualidade dos produtos, mas possuem algumas diferenças importantes que residem na extensão do vínculo entre o produto e a região. A primeira está relacionada ao fato de que um território tenha tornado conhecido como centro de extração, produção de determinado produto ou serviço de forma notável. Já a segunda espécie caracteriza-se quando a qualidade de produtos ou serviços sofre influência exclusiva de um determinado território, ambiental, geográfica e humana. A obtenção do registro de IG envolve um processo rigoroso de evidenciação das características únicas do produto e sua conexão com a área geográfica, sendo mais abrangente para DO em comparação com IP.

Enquanto a IP requer pelo menos uma etapa de produção, processamento ou elaboração na região, a DO exige que todo o processo ocorra na região específica. Portanto as informações técnicas para DO precisam ser mais detalhadas e abrangentes, comprovando que todas as fases de produção ocorrem na área designada. Contudo, apesar da enorme quantidade de manuais e

normativas que são encontradas sobre as tipificações das duas espécies de identificação geográfica, IP e DO, as diferenças práticas, para a sua caracterização e levantamento técnico, são muito sutis, sendo possível encontrar mais de uma interpretação nos manuais que, às vezes, são complementares e, às vezes, divergentes.

Nesse sentido, o objetivo neste estudo foi revisar e comparar as diferenças fundamentais entre a IP e a DO no âmbito das IGs, por meio de pesquisa exploratória, valendo-se de metodologia qualitativa, com a utilização de revisão bibliográfica exploratória, verificando as definições, critérios legais, requisitos de produção, impacto nos produtos, proteções legais e implicações econômicas e culturais das duas categorias.

E, para alcançar o objetivo geral, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- a) conceituar Indicações Geográficas;
- b) descrever como é realizado o procedimento de pedido de registro de uma Indicação Geográfica;
- c) descrever sobre os tipos e como são caracterizadas as espécies de Indicações Geográficas de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO);
- d) identificar como são evidenciadas e diferenciadas na prática as características, para Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), por meio de alguns exemplos comparativos.

A pesquisa foi conduzida de maneira exploratória, feita por meio de metodologia qualitativa com a utilização de revisão bibliográfica. Sousa *et al.* (2021, p. 66) explicam que o pesquisador deve “ler, refletir e escrever sobre o material que estudou, a fim de fortalecer os fundamentos teóricos da pesquisa”.

A pesquisa exploratória é reconhecida por um método para obter conhecimento e compreensão sobre um tópico ou problema em particular. É utilizado, nos estágios iniciais da pesquisa, quando o conhecimento do pesquisador é insuficiente ou inexistente. Mattar (1994, p. 84) detalha o seguinte sobre a pesquisa exploratória: “Ela visa prover o pesquisador de um maior conhecimento sobre o tema ou problema de pesquisa em perspectiva. Por isso, é apropriada para os primeiros estágios da investigação”.

A presente pesquisa estuda o acervo do SEBRAE, INPI, MAPA e da legislação brasileira, uma vez que irá valer-se da análise de relatórios técnicos, bibliografia sobre o tema e a legislação nacional. Cabe esclarecer, que no contexto da concepção de certificação de uma

Indicação Geográfica, o INPI é o responsável pela concessão do registro e o MAPA e SEBRAE, atuam em parceria fornecendo apoio técnico ao INPI e aos interessados na certificação.

E, com base nas informações e dados encontrados, apontar a diferença entre as espécies de IGs. Segundo Gil (1991, p. 41), a pesquisa exploratória é aquela que “tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema”, definindo ainda da seguinte forma:

Na maioria dos casos, essas pesquisas envolvem: a) levantamento bibliográfico; b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e c) análise de exemplos que “estimulem a compreensão” (Selltiz et al., 1967, p.63). Embora o planejamento da pesquisa exploratória seja bastante flexível, na maioria dos casos, assume a forma de pesquisa bibliográfica ou de estudo de caso (GIL, 1991, p. 1).

Flick (2004, p. 32) descreve que “a pesquisa qualitativa se baseia em vários marcos teóricos e incorpora as perspectivas subjetivas tanto dos pesquisadores quanto dos temas em estudo como parte crucial da investigação”. Segundo o autor, a pesquisa qualitativa é formada por uma variedade de perspectivas teóricas e leva em conta as perspectivas subjetivas tanto dos pesquisadores quanto dos sujeitos. Em vez de ignorar ou suprimir esses elementos subjetivos, eles são considerados como uma parte importante do processo de pesquisa. As reflexões, observações e emoções dos pesquisadores são usadas como dados na interpretação dos resultados.

A pesquisa bibliográfica, segundo Fonseca (2002), é realizada, por meio de levantamento e análise teórica de documentos, arquivos e outros formatos, conforme descrito abaixo:

Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem, porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta (FONSECA, 2002, p. 32).

Vale ressaltar que as IGs garantem a proteção e valorização dos produtos ou serviços que possuem uma ligação específica com um determinado território. Elas asseguram que somente os produtores ou prestadores de serviços que atendem aos critérios estabelecidos e estão localizados na região delimitada possam utilizar o nome da IG. Isso contribui para preservar a reputação e a qualidade associadas à origem geográfica e evitar a falsificação ou imitação de produtos. Além disso, têm um impacto positivo na economia das regiões produtoras. Ao valorizar e promover os produtos e serviços locais, elas incentivam o

desenvolvimento de atividades econômicas sustentáveis e a criação de empregos nas comunidades locais.

Outro aspecto importante é que elas estão intrinsecamente ligadas à história, cultura e tradições de uma região. E contribuem para a preservação do patrimônio cultural e ambiental, incentivando práticas agrícolas tradicionais, métodos de produção sustentáveis e a manutenção de conhecimentos ancestrais transmitidos de geração em geração. Ou seja, as Indicações Geográficas de Origem desempenham um papel importante na proteção, promoção e valorização dos produtos e serviços vinculados a um território específico, preservando a cultura e o meio ambiente e proporcionando benefícios tanto para os produtores quanto para os consumidores.

Por isso, verificar as diferenças, no processo de caracterização das duas espécies de identificação geográfica, tanto a Indicação de procedência (IP) quanto a Denominação de Origem (DO), observando seus potenciais e dificuldades, bem como a forma como as definições de cada espécie de indicação geográfica foi realizada, nos manuais e normativos versus sua aplicação prática, poderá ser de grande valia a administradores públicos e gestores, na implementação de políticas públicas eficientes, para fortalecer o registro de IGs no Brasil e, possivelmente, simplificar o processo, tornando a concessão do registro de Indicação Geográfica mais acessível e contribuir como uma ferramenta de valorização e fortalecimento da cultura local, das práticas de desenvolvimento de produtos locais e da territorialidade.

2 JUSTIFICATIVAS

Este estudo justifica-se, pois será uma forma de explorar as diferenças da aplicação de cada espécie na categorização das IGs, assim como verificar quais as diferenças práticas, na interpretação conceitual das espécies IP e DO, por parte dos principais atores envolvidos no processo das IGs, com o objetivo de levantar a possibilidade de melhorias na aplicação de cada espécie de registro.

As IGs garantem a proteção e valorização dos produtos ou serviços que possuem uma ligação específica com um determinado território. Elas asseguram que somente os produtores ou prestadores de serviços que atendem aos critérios estabelecidos e estão localizados na região delimitada possam utilizar o nome da IG. Isso contribui para preservar a reputação e a qualidade associadas à origem geográfica e evitar a falsificação ou imitação de produtos.

Além disso, têm um impacto positivo na economia das regiões produtoras. Ao valorizar e promover os produtos e serviços locais, elas incentivam o desenvolvimento de atividades econômicas sustentáveis e a criação de empregos nas comunidades locais.

Outro aspecto importante é que elas estão intrinsecamente ligadas à história, cultura e tradições de uma região. Elas contribuem para a preservação do patrimônio cultural e ambiental, incentivando práticas agrícolas tradicionais, métodos de produção sustentáveis e a manutenção de conhecimentos ancestrais transmitidos de geração em geração.

Ou seja, as Indicações Geográficas de Origem desempenham um papel importante na proteção, promoção e valorização dos produtos e serviços vinculados a um território específico, preservando a cultura e o meio ambiente, e proporcionando benefícios tanto para os produtores quanto para os consumidores.

Dessa forma, demonstrar como está sendo realizado, na prática, o processo de evidencição dos elementos técnicos, para caracterizar uma IG nas espécies Indicação de procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), poderá demonstrar desafios e oportunidades do processo e subsidiar a tomada de decisão futura dos operadores das normas, a fim de tornar o processo mais homogêneo e simplificado.

O trabalho pretende contribuir, investigando as diferentes interpretações que existem sobre os conceitos de IP e DO e, por fim, investigar quais as formas de caracterização e comprovação dos fatores humanos em uma Denominação de Origem (DO), a fim de possibilitar que fiquem mais claros os processos para a caracterização de uma IG na espécie DO, assim como descrever os elementos técnicos para caracterizar uma Indicação de Procedência (IP).

Por fim, verificar como são evidenciadas e diferenciadas as características para Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), demonstrando na prática alguns exemplos comparativos de IP e DO.

3 DESENVOLVIMENTO

3.1 Conceituação das Indicações Geográficas

As Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas legais e regulatórias que visam proteger e promover os produtos tradicionais e os seus territórios associados. Tais indicações são reguladas pela lei da propriedade industrial e podem ser divididas em duas espécies (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE; INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI, 2014). Segundo esses mesmos autores, as Indicações Geográficas proporcionam uma série de benefícios às economias locais, à biodiversidade e ao património cultural, ao manterem um padrão de qualidade para a produção do produto, além de preservarem os recursos naturais da região. As indicações geográficas também acrescentam valor ao produto, permitindo o seu reconhecimento e apreciação, proporcionando assim uma vantagem competitiva aos produtores locais. Além disso, contribuem para o dinamismo regional, salientando o significado da criação de valor local.

Conforme Maiorki e Dallabrida (2015), a Indicação Geográfica (IG) é um processo de identificação oficial de produtos ou serviços que provêm de uma determinada região. A IG serve como uma forma de proteção legal, concedendo ao produto ou serviço direitos exclusivos, bem como o uso coletivo que está ligado a uma determinada região.

A indicação geográfica e o território estão intimamente relacionados, pois a indicação geográfica depende do território para existir, enquanto o território se beneficia com a construção de uma indicação geográfica (JEZIORNY, 2009).

Essa relação entre indicações geográficas e territórios é mutuamente benéfica e pode ser utilizada para promover a qualidade e a reputação de uma região. Os consumidores podem ter a certeza de que os produtos associados a uma indicação geográfica provêm de uma região específica, que possuem certas qualidades que estão associadas a essa região. Além disso, o território beneficia maior reconhecimento e vendas como resultado da indicação geográfica. Dessa forma, a relação simbiótica entre indicações geográficas e territórios pode ser utilizada para criar uma relação mutuamente benéfica (ROCHA, 2019).

A relação entre indicações geográficas e territórios é uma relação de interdependência e benefício mútuo. As indicações geográficas são utilizadas para assegurar que um produto é fiel à sua origem e protege as características únicas e a reputação de uma região. Isso ajuda a

promover a qualidade e a reputação da região, o que pode resultar num aumento das vendas e do reconhecimento.

Por sua vez, o território beneficia da construção de uma indicação geográfica, uma vez que pode ajudar a proteger as suas características e identidade únicas. Isso pode resultar num aumento do investimento, do turismo e das oportunidades de emprego. A relação entre indicações geográficas e territórios é, assim, de benefício mútuo, que pode ser utilizada, para promover a qualidade e reputação dos produtos regionais e para proteger as características únicas de uma região.

Segundo o portal do Ministério da Agricultura e Pecuária (BRASIL, 2022), o registo de Indicações Geográficas (IG) é concedido a produtos ou serviços que têm a sua própria identidade e qualidade distintivas pelos recursos naturais do seu local de origem, tais como solo, vegetação e clima, bem como ao saber-fazer humano.

Esse fato é regulamentado pela Lei da Propriedade Industrial Brasileira (BRASIL, 1996), que é aplicada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI. As IG's estão divididas em duas espécies: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A primeira é relacionada a um nome geográfico associado à produção ou fabricação de um determinado produto ou serviço, enquanto a segunda está relacionada a um nome geográfico que se refere a um produto ou serviço cujas qualidades ou características se devem ao seu ambiente geográfico.

Para Tonietto (2003), as Indicações Geográficas são uma forma de proteção do produto que distingue um produto pela identificação do seu local de produção. Essa estratégia ajuda a salvaguardar as características locais e regionais dos produtos e enfatiza a sua qualidade, que é o resultado tanto de fatores naturais como humanos.

As Indicações Geográficas também contribuem para o desenvolvimento económico de uma região, uma vez que incentivam o cultivo de produtos únicos e de alta qualidade. Por exemplo, a certificação AOC (*apellation d'origine contrôlée*), traduzido livremente como “nome de origem controlada”, para vinhos e queijos franceses, ajudou a impulsionar a economia da região ao criar empregos e ao proporcionar um prémio aos agricultores e produtores. Além disso, ajudou a proteger o ambiente, uma vez que a produção desses produtos deve obedecer a certos regulamentos que garantem a sustentabilidade. As Indicações Geográficas constituem um instrumento importante, para a preservação da cultura e do património de uma região, ao mesmo tempo que proporcionam benefícios económicos (GOLLO; CASTRO, 2008).

Por fim, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, em sua página dedicada às indicações geográficas, caracteriza a Indicação Geográfica (IG) como uma forma de proteção

da propriedade industrial que é utilizada para identificar a origem de um determinado produto ou serviço como uma Indicação de Origem (IP) ou Denominação de Origem (DO).

Por outras palavras, IG serve para distinguir entre produtos e serviços originários de diferentes áreas geográficas, com base nas suas qualidades e características únicas.

3.1.1 Legislação sobre Indicação Geográfica

A legislação brasileira fornece uma visão geral da Indicação Geográfica (IG), como um tipo de propriedade intelectual que está associada à produção de um produto em um local específico. Sua proteção nacional se dá primeiramente, por meio da Lei de propriedade intelectual (Lei Nº 9.279/96), e o registro e normatização se dá pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

A Lei de propriedade intelectual (Lei Nº 9.279/96) traz o seguinte texto acerca das Indicações Geográficas.

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.

Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.

Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas (BRASIL, 1996).

A legislação brasileira, expressa por meio da Lei de Propriedade Intelectual (Lei Nº 9.279/96), estabelece as bases para a proteção e o reconhecimento das Indicações Geográficas (IG) no país. A IG é considerada um tipo de propriedade intelectual que está associada à produção de um produto ou à prestação de um serviço em uma determinada região geográfica.

A lei define duas espécies de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência refere-se ao nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de um determinado produto ou prestação de serviço. Já a Denominação de Origem se refere ao nome geográfico que designa um produto ou serviço cujas qualidades ou características são exclusiva ou essencialmente atribuídas ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

A lei também prevê a proteção da representação gráfica ou figurativa da IG, bem como a representação geográfica do local cujo nome é uma IG. No entanto, quando o nome geográfico se torna de uso comum para designar um produto ou serviço, ele não será considerado uma IG. Nesses casos, o nome geográfico pode ser utilizado, como elemento característico de uma marca, desde que não induza à falsa procedência.

O uso da IG é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos na região geográfica em questão e que tenham obtido a certificação junto ao INPI. No caso das Denominações de Origem, é necessário atender a requisitos de qualidade específicos. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é responsável por estabelecer as condições de registro das IGs.

Com base nessa legislação, fica claro que a proteção das IGs visa valorizar e preservar a relação entre a origem geográfica e as características distintivas dos produtos ou serviços. Essa proteção contribui para a promoção da autenticidade, qualidade e reputação dos produtos e serviços associados a determinadas regiões geográficas, beneficiando tanto os produtores e prestadores de serviço quanto os consumidores, que têm a garantia de adquirir produtos autênticos e com características únicas provenientes de uma determinada região.

O INPI, por sua vez, por meio da Portaria nº 4/22 (INPI, 2022d), consolida os regulamentos e procedimentos estabelecidos com relação ao registro de indicações geográficas. A portaria se baseia no Decreto nº 10.139 e na Lei nº 9.279/96. Especificamente, determina o procedimento para o recebimento e processamento de pedidos e petições relacionadas às indicações geográficas, assim como ao conteúdo do Manual de Indicações Geográficas, por meio do seguinte texto.

Art. 1º Esta Portaria consolida, nos termos do Decreto 10.139, de 28 de novembro de 2019, os atos normativos editados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI que estabelecem as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (INPI, 2022d, p. 1).

As indicações geográficas são importantes para proteger as características únicas dos produtos brasileiros e garantir que eles sejam reconhecidos e valorizados. As leis e regulamentos que regulam as indicações geográficas no Brasil são importantes para garantir que os produtores não estejam tirando proveito injusto da reputação e qualidade de um produto originário de uma determinada área. Essas leis e regulamentos protegem os produtores desses produtos e ajudam a criar um ambiente de concorrência leal. As leis e regulamentações também ajudam a promover o reconhecimento dos produtos da região e a aumentar seu valor. Ao proteger a reputação de um produto, as leis e regulamentos também ajudam a impulsionar a economia da região de onde o produto é originário.

A Portaria nº 4/22 do INPI (2022d) desempenha um papel fundamental na consolidação dos regulamentos e procedimentos relacionados ao registro de Indicações Geográficas (IG) no Brasil. Essa portaria é fundamentada no Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019 e na Lei nº 9.279/96. Seu objetivo principal é estabelecer diretrizes, para o recebimento e processamento de pedidos e petições referentes às IGs, além de definir o conteúdo do Manual de Indicações Geográficas.

Por meio dessa portaria, o INPI busca garantir a eficiência e a clareza dos procedimentos relacionados ao registro das IGs, seguindo as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente. A consolidação desses atos normativos visa promover melhor compreensão e aplicação das regras por parte dos produtores, prestadores de serviço e demais interessados envolvidos no processo de solicitação e obtenção do registro de IGs.

Além disso, as leis e regulamentos relacionados às IGs têm um impacto significativo no desenvolvimento econômico das regiões produtoras. Ao proteger a reputação dos produtos, essas medidas contribuem, para aumentar o seu valor agregado, promovendo o reconhecimento e a preferência dos consumidores. Isso, por sua vez, impulsiona a economia local, gerando empregos e oportunidades para os produtores e demais atores envolvidos na cadeia produtiva.

Dessa forma, a consolidação dos regulamentos e procedimentos estabelecidos pelo INPI, por meio da Portaria nº 4/22 (INPI, 2022d), fortalece a proteção das IGs no Brasil, valorizando a diversidade e a qualidade dos produtos regionais, promovendo o desenvolvimento sustentável das áreas produtoras e incentivando a inovação e a preservação das tradições locais, por meio de um instrumento legal, que organiza e detalha os procedimentos para a concessão de registro.

3.2 Procedimento para a realização do pedido de registro de uma indicação geográfica

INPI é o órgão encarregado de conceder o registro das Indicações Geográficas no Brasil, amparado principalmente na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei da Propriedade Industrial) e pela Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022. As IGs são proteções legais destinadas a produtos e serviços com origem geográfica específica, fornecendo uma forma de garantir a qualidade e a reputação associadas a essa origem. Para obter o registro, é necessário cumprir as condições estabelecidas na Instrução Normativa do INPI. É importante notar que o registro concedido pelo INPI é aplicável somente dentro do território brasileiro, não tendo validade ou proteção em outros países.

O guia de “Registros & Alterações”, produzido pelo SEBRAE, em parceria com o INPI (2019), detalha uma série de documentos que precisam ser juntados ao processo. É importante ressaltar que, para realizar um pedido de registro de IG, é necessário que os produtores ou prestadores de serviço locais se organizem na forma de uma cooperativa ou associação, reúnam documentos que evidenciem tecnicamente os elementos, para a categorização da espécie como IP ou DO e elaborem um caderno que detalhe as especificações técnicas do produto ou serviço em questão, além de juntar documentos pessoais dos integrantes da associação e documentos constitutivos da associação, conforme pode ser observado:

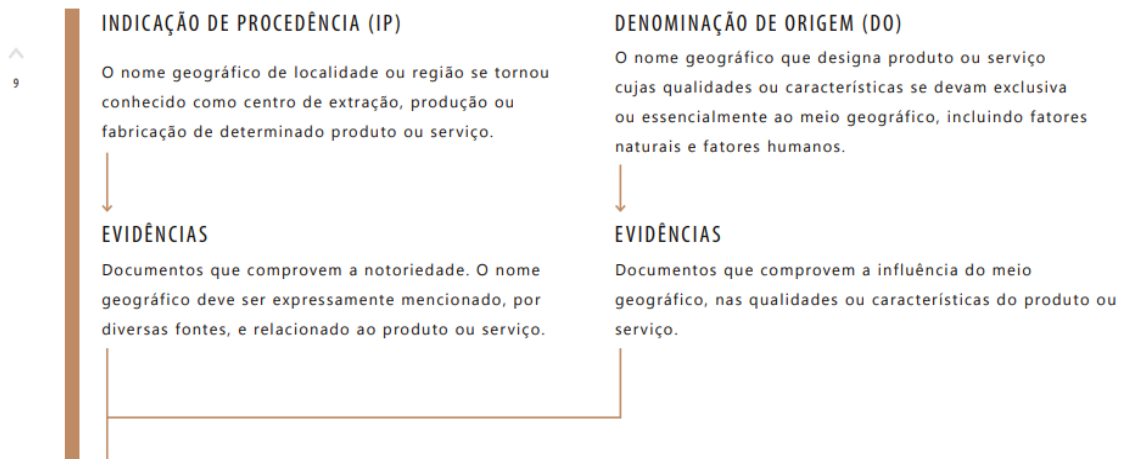
- a. Requerimento de Indicação Geográfica;
- b. Estatuto Social registrado;
- c. Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social;
- d. Caderno de Especificações Técnicas;
- e. Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Caderno de Especificações Técnicas;
- f. Lista de presença da Assembleia Geral com aprovação do Caderno de Especificações Técnicas
- g. Ata registrada da Assembleia Geral da posse da atual Diretoria;
- h. Cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do requerente;
- i. Declaração de que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área delimitada;
- j. Em se tratando de IP, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido;
- k. Em se tratando de DO, documentos que comprovem a influência do meio geográfico;
- l. Instrumento Oficial que delimita a área geográfica;
- m. Representação gráfica ou figurativa da IG, se houver;
- n. Procuração, se for o caso; e
- o. Comprovante do pagamento da retribuição correspondente (INPI; SEBRAE, 2019, p. 7).

Pode-se perceber que é uma grande quantidade de documentos e comprovações que precisam ser juntadas e elaboradas, tratando-se de um processo altamente técnico e com certo grau de complexidade.

O processo tem algumas diferenças para cada espécie de IG. No caso de Indicação de Procedência (IP), deve ser atendido o item “j”, elencado acima, com documentos que comprovem a notoriedade do nome geográfico relacionado ao produto ou serviço, por exemplo, matérias de jornais e revistas, livros e escritos antigos. Por sua vez, a Denominação de Origem (DO) deve atender ao item “k”, com documentos e pesquisas científicas ou laudos técnicos que comprovem a influência do meio geográfico e dos fatores humanos para tornar único o produto ou serviço em questão.

Após a organização dos documentos necessários, para dar entrada no pedido de registro junto ao INPI, o Guia de “Registros & Alterações” demonstra, por meio da (Figura 1), que o requerente deverá seguir o diagrama sobre as evidências para a Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO):

Figura 1 - Guia das Indicações Geográficas



Fonte: INPI e SEBRAE (2019, p. 9).

Com base nas informações do guia, para registros de indicações geográficas, fornecido pelo INPI (2019), o passo a passo, para registrar uma Indicação Geográfica (IG), deverá conter as seguintes etapas. Associações ou grupos podem pedir registro, se estiverem na mesma área e tiverem membros que fazem o produto/serviço. O processo tem várias etapas que devem ser acompanhadas pelo requerente, podendo haver manifestação de terceiros e fases recursais, até o deferimento ou indeferimento do pedido de certificação, conforme etapas a seguir.

Tabela 1 - Etapas do processo de registro de uma Identificação Geográfica (IG)

Etapa	Descrição
Pedido do registro.	O pedido deve ser realizado por associações, sindicatos ou grupos que representem aquele conjunto de produtores, visto que a associação deve estar geograficamente, na área delimitada, como área de produção ou extração dos produtos ou serviços. E, no caso de só uma pessoa ou empresa, faz o produto ou serviço na região, ela também pode pedir o registro.
Tramitação do processo.	O pedido de registro de IG possui várias etapas, como a entrega do pedido de indicação geografia, análise da documentação, publicações, manifestações durante o processo, visto que o requerente deve acompanhar e, se necessário, enviar mais documentos para completar o pedido e responder a perguntas.
Sugestão de alterações.	O órgão responsável pode sugerir mudanças no tipo de IG para se encaixar melhor no pedido.
Manifestação de terceiros.	Depois que o pedido é publicado para conhecimento público, interessados podem se manifestar.
Recursos e Certificado.	Se houver discordância de alguma decisão, o interessado pode recorrer à chefia do INPI para a reanálise. Quando o registro é aprovado, o órgão emite um certificado

Fonte: Elaboração própria com base no “Guia das Indicações Geográficas – Registros & Alterações” (INPI; SEBRAE, 2019).

A partir da demonstração acima, fica clara a necessidade de fazer uma investigação um pouco mais profunda para verificar de forma detalhada o que são as evidências para a definição de um registro na espécie Identificação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO), uma vez que a aplicação prática dos conceitos tem variações em sua utilização e apresentação nos manuais.

3.3 Caracterização das espécies de Indicações Geográficas

Nesta seção será feito levantamento de como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), realizam a definição e conceituação técnica detalhada, para o processo de certificação das espécies Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

3.3.1 Especificação técnica para a Indicação de Procedência (IP)

As especificações técnicas para que uma indicação geográfica se caracterize como Indicação de Procedência (IP), tem necessariamente que levar em conta a relação de um produto ou serviço com o nome do local onde ele é produzido. Contudo, o INPI, SEBRAE e MAPA, apresentam nuances específicas ao delimitar tecnicamente tal espécie.

3.3.1.1 INPI

O registro de uma IG caracterizada pelo tipo Identificação de Procedência (IP) exige que uma determinada área geográfica tenha se tornado conhecida pela extração, produção, fabricação de um determinado produto ou prestação de um determinado serviço. Isso está de acordo com o §4º da arte. 9º da Portaria nº 4/22 do INPI (INPI, 2022d).

Segundo a portaria 04/22 do INPI em seu artigo 9º inciso primeiro: “[...] §1º Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (INPI, 2022d, p. 2).

A referida portaria ainda traz em seu inciso quarto do artigo 9º a importância do reconhecimento da relação do nome geográfico com o produto ou serviço. “[...] §4º Para fins de Indicação de Procedência, considera-se que o nome geográfico tornou-se conhecido, quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado” (INPI, 2022d, p. 3).

Para que o nome seja registrado como tal, é necessário ter evidência de várias fontes de que a área é conhecida pela atividade em questão, tais como:

Centro de extração – a área geográfica de onde se extrai ou se retira um determinado produto em sua forma original. São atividades de extração aquelas relacionadas à coleta de produtos naturais de origem animal, vegetal ou mineral. Processos mecanizados ou industriais de extração também se enquadram nesse tipo de atividade. Exemplos: extração de látex de seringueira, pesca extrativista de crustáceos e extração de ouro.

Centro de produção ou fabricação – a área geográfica onde se produz ou fabrica um determinado produto. Refere-se a qualquer tipo de atividade destinada à produção, fabricação, transformação e beneficiamento de produtos, incluindo processos manufatureiros e artesanais. Também pode estar relacionada à criação de animais e ao cultivo de plantas. Exemplos: produção de mamão, fabricação de bolsas de couro e criação de suínos.

Centro de prestação de serviço – a área geográfica onde se presta um determinado serviço. Nesse caso, o local se tornou conhecido pelo serviço

prestado e não pelo produto eventualmente relacionado a esse serviço. Exemplo: serviços de ecoturismo (INPI, 2022c).

Um exemplo citado pelo INPI (2022c) é um município fictício "conhecido por suas indústrias agrícolas e pecuárias, é famoso por produzir leite. O leite produzido nesse município também é utilizado como matéria-prima, para a produção de outros produtos, tais como manteiga e queijo". Contudo é preciso fornecer documentação de diferentes fontes de que o município ficou conhecido como centro produtor de leite.

Portanto a importância do registro de uma Indicação Geográfica (IG) do tipo Indicação de Procedência (IP), de acordo com a Portaria nº 4/22 do INPI (INPI, 2022d), é que, no registro de uma IP, determinada área geográfica deve ser reconhecida como centro de extração, produção ou fabricação de um determinado produto ou prestação de um serviço específico.

A portaria destaca, também, a importância do reconhecimento da relação entre o nome geográfico e o produto ou serviço em questão. Para obter o registro, é necessário apresentar evidências de várias fontes que comprovem que a área é conhecida pela atividade em questão.

Por fim, vale ressaltar que, conforme as diretrizes estabelecidas pela Portaria do INPI, para garantir o reconhecimento e a proteção de produtos e serviços, deve ser demonstrado que possuem uma ligação específica com uma determinada região geográfica, fortalecendo a identidade territorial e promovendo o desenvolvimento econômico sustentável da área.

3.3.1.2 MAPA

Por sua vez, o Manual Técnico - Procedimentos para a delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial (BRASIL, 2021) do Ministério da Agricultura pecuária e abastecimento, propõe o seguinte.

No caso de delimitação geográfica para IP, os argumentos técnicos relacionados ao saber-fazer, ao levantamento histórico e à realidade econômica e social são mais relevantes pelo fato da IG basear-se "no local que se tornou conhecido". A IP não envolve prioritariamente, para fins de registro, a qualidade e características específicas do produto, mesmo sendo questões relevantes a serem consideradas. Sendo assim, aqueles argumentos técnicos são a base para a definição dos limites geográficos da IP (BRASIL, 2021, p. 5).

De forma que, para a interpretação do MAPA (BRASIL, 2021), a demarcação da IP, em termos de alcance geográfico, familiaridade, experiência e fatores econômicos e sociais são mais pertinentes pela relação da IG no lugar que é renomado. O registro da IP não depende

muito da qualidade e das características distintas do produto, mesmo que sejam aspectos essenciais a serem contemplados.

De acordo com o Manual Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre delimitação de área de Indicações Geográficas (IGs) e emissão de instrumento oficial, no caso da Indicação de Procedência (IP), os argumentos técnicos relacionados ao saber-fazer, ao levantamento histórico e à realidade econômica e social são considerados mais relevantes. Isso ocorre porque a IP se baseia no reconhecimento de um local específico que se tornou conhecido pela atividade em questão.

Ao contrário da Denominação de Origem (DO), a Indicação de Procedência (IP) não prioriza, para fins de registro, a qualidade e as características específicas do produto, embora esses aspectos sejam importantes a serem considerados. O foco principal, ao delimitar a área geográfica da IP, está na fundamentação técnica que justifique a relação entre a região e a atividade produtiva.

Isso significa que, para interpretar as diretrizes do Ministério da Agricultura (MAPA), a demarcação da IP, em termos de alcance geográfico, familiaridade, experiência e fatores econômicos e sociais é mais relevante. O registro da IP não depende principalmente da qualidade e das características distintas do produto, embora esses elementos sejam relevantes e devam ser considerados no processo de delimitação.

Essa abordagem ressalta a importância de considerar o contexto histórico, cultural, econômico e social ao definir os limites geográficos de uma IP. A análise do saber-fazer local, a compreensão da trajetória histórica da atividade e a avaliação dos impactos econômicos e sociais na região são fundamentais para embasar a concessão da IP.

3.3.1.3 SEBRAE

O SEBRAE, em seu Guia para Diagnóstico de Uma Potencial Indicação Geográfica (SEBRAE, 2021), define a caracterização de Indicação de Procedência da mesma forma prevista no artigo nº 177 da Lei de propriedade intelectual. E detalha quais informações devem ser levantadas para dar início ao registro.

Se a região é famosa e reconhecida pelos consumidores e pelo mercado como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto, ou então prestador de determinado serviço, a espécie de Indicação Geográfica mais indicada é a Indicação de Procedência (IP). Todavia, para fins de pedido de reconhecimento junto ao INPI, é preciso comprovar essa notoriedade, ou seja, apresentar evidências da história e de toda a fama que o produto ou o serviço vinculado àquela região carregam (SEBRAE, 2021, p. 9).

Dessa forma, segundo o SEBRAE (2021), uma região que é bem conhecida, por produzir, fabricar ou fornecer um determinado produto ou serviço, pode ser capaz de ser tipificada como (IP). Para fazer isso, o requerente deve fornecer prova da fama e do histórico do produto ou serviço relacionado à região. Para alcançar esse reconhecimento oficial, o solicitante deve apresentar evidências da fama e do histórico do produto ou serviço relacionado à região. Isso sugere que, para ser oficialmente reconhecida como produtora ou fornecedora de um determinado produto ou serviço, a região precisa demonstrar sua notoriedade.

Essa abordagem destaca a importância de fornecer informações robustas e comprovações adequadas para respaldar o pedido de registro de uma IP. O SEBRAE (2021) enfatiza a necessidade de evidências tangíveis que demonstrem a reputação e a história da região em relação ao produto ou serviço em questão. Essas evidências são fundamentais, para construir um caso sólido e obter o reconhecimento oficial da Indicação de Procedência, destacando a importância da notoriedade e da reputação da região como um fator-chave para a concessão da IP.

3.3.2 Especificação técnica para a Denominação de Origem (DO)

Por sua vez, a delimitação para uma espécie Denominação de Origem (DO), precisa estar relacionada a produto ou serviço de qualidades e características únicas, em razão do meio geográfico e fatores naturais e humanos. A seguir serão apresentados o delineamento realizado pelo INPI, SEBRAE e MAPA, para essa espécie de Indicação Geográfica.

3.3.2.1 INPI

Segundo o inciso 5º do art. 9º da Portaria INPI (nº 4/22), uma Denominação de Origem (DO) exige que as qualidades ou características do produto ou serviço sejam em razão da exclusiva, ou essencialmente das peculiaridades do ambiente geográfico. Esse ambiente inclui tanto fatores naturais quanto humanos (INPI, 2022d).

Segundo a portaria 04/22 do INPI em seu artigo 9º inciso segundo: “[...] §2º Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (INPI, 2022d, p. 3).

A referida portaria descreve no inciso quinto do artigo 9º as seguintes definições para Denominação de Origem (DO):

[...] I – fatores naturais são os elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros e que influenciam as qualidades ou características do produto ou serviço;
II – fatores humanos são os elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas próprias;
III – qualidades são os atributos tecnicamente comprováveis e mensuráveis do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços;
e IV – características são traços ou propriedades inerentes ao produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços (INPI, 2022d, p. 3).

O Manual de Indicações Geográficas do INPI (2022c) detalha essas definições da seguinte forma:

[...] Fatores naturais – elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, que influenciam as qualidades ou características de produtos ou serviços de uma determinada área geográfica, diferenciando-os de outros oriundos de área geográfica distinta.
Fatores humanos – elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, a adaptação ou o aperfeiçoamento de técnicas próprias atreladas à cultura e à tradição da localidade. É o modo de fazer único dos produtores e prestadores de serviço que se encontram no território, isto é, o conhecimento acumulado pela população local, passado de geração em geração.
Qualidades – atributos tecnicamente comprováveis e mensuráveis do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços.
Características – atributos físicos, particulares e típicos, vinculados aos traços ou propriedades inerentes do produto ou serviço, podendo ainda ser advindos do modo como o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou do modo como o serviço é prestado (INPI, 2022c, p. 3).

De forma que, segundo o manual de Indicações Geográficas do INPI (2022c), o ambiente geográfico desempenha um papel importante para influenciar as qualidades e características dos produtos e serviços. Fatores naturais, como solo, relevo, clima, flora e fauna, todos contribuem para diferenciar as características dos produtos ou serviços de uma determinada área geográfica.

Os fatores humanos, por outro lado, estão relacionados ao conhecimento, cultura e tradições locais da comunidade que produz ou presta o serviço. Isso inclui o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas, que são transmitidas de geração em geração.

Em termos de qualidades e características, esses são atributos tecnicamente verificáveis e mensuráveis do produto ou serviço. Os atributos físicos, que podem ser derivados da forma

como o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou da forma como o serviço é fornecido, também são considerados como características típicas do produto ou serviço.

Um exemplo apresentado no manual de registro de Identificação Geográfica do INPI (2022c) é o de um município fictício conhecido por suas xícaras de pedra-sabão artesanal, feitas com técnicas tradicionais. Esse município tem algumas das maiores pedreiras de esteatitos do estado, que contêm níveis mais altos de quartzo, tornando as xícaras produzidas nesta localidade mais duráveis e resistentes, o que lhes confere o potencial para serem legalmente reconhecidas como Denominação de Origem (DO).

Essa interpretação ressalta a importância dos elementos geográficos, tanto naturais quanto humanos, na definição das características e qualidades exclusivas de um produto ou serviço. A Denominação de Origem destaca a conexão intrínseca entre o ambiente geográfico e as características distintivas do produto ou serviço, reconhecendo a influência da região na sua produção ou fornecimento.

Além disso, a obtenção do reconhecimento oficial de uma Denominação de Origem exige comprovação das qualidades e características do produto ou serviço em relação ao meio geográfico específico. Essa comprovação deve ser baseada em evidências técnicas, históricas e culturais que demonstrem como as peculiaridades do ambiente geográfico contribuem para as características únicas do produto ou serviço.

Sendo assim o reconhecimento de uma Denominação de Origem confere proteção legal ao nome geográfico associado ao produto ou serviço, impedindo seu uso indevido por terceiros que não se enquadrem nos critérios estabelecidos. Isso promove a valorização e preservação do conhecimento tradicional, das práticas locais e da identidade cultural vinculados à produção ou prestação do serviço naquela região geográfica específica.

A obtenção de uma Denominação de Origem pode trazer benefícios significativos, para a região em questão, como o fortalecimento da reputação e posicionamento no mercado, o aumento do valor agregado dos produtos ou serviços, o estímulo ao turismo e ao desenvolvimento econômico local, além da proteção contra a concorrência desleal.

É importante ressaltar que o reconhecimento de uma Denominação de Origem requer um processo rigoroso de análise e avaliação por parte das autoridades competentes, como o INPI. É necessário fornecer documentação e provas substanciais que evidenciem a ligação intrínseca entre as qualidades e características do produto ou serviço e o meio geográfico específico.

Em resumo, a Denominação de Origem é um tipo de Indicação Geográfica que destaca a influência do ambiente geográfico, tanto natural quanto humano, nas qualidades e

características exclusivas de um produto ou serviço. Esse reconhecimento legal confere proteção e valorização ao nome geográfico associado, impulsionando o desenvolvimento regional e a preservação de tradições culturais.

3.3.2.2 MAPA

O Ministério da Agricultura e Pecuária define, em seu Manual Técnico - Procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial (2021), a Denominação de Origem da seguinte forma:

[...] no caso de registro de DO, os argumentos técnicos baseiam-se nos fatores naturais e humanos, já que o registro se refere ao nome geográfico “que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”. A área delimitada corresponde ao território onde o produto expressa suas características específicas, as quais lhe imprimem diferenciação em relação a produtos similares no mercado, que são determinadas pelo conjunto de fatores naturais e humanos – efeito terroir. Nesse caso, são necessários mapas, estudos ambientais – edafoclimáticos (solo, clima, vegetação, etc), topográficos, entre outros – sem, no entanto, excluir os saberes locais (saber-fazer ou savoir-faire), os modos de organização e transformação da produção, bem como as práticas dos agentes do território (BRASIL, 2021, p. 5-6).

Por isso, os argumentos técnicos devem ser considerados ao registrar um produto ou serviço como Denominação de Origem (DO). O nome geográfico deve ser indicativo das qualidades únicas do produto, que provêm de uma combinação de fatores naturais e humanos, conhecida como efeito de delimitação territorial. Para demonstrar isso, mapas, estudos ambientais e conhecimento local devem ser levados em consideração.

Ao solicitar o registro de uma Denominação de Origem, é necessário apresentar argumentos técnicos que sustentem a ligação entre o nome geográfico e as qualidades únicas do produto ou serviço. Isso envolve a utilização de mapas, estudos ambientais (como os edafoclimáticos, que avaliam o solo, clima, vegetação, entre outros), informações topográficas e outros elementos relevantes. Além disso, os conhecimentos e saberes locais, como o saber-fazer tradicional (savoir-faire) e as práticas de produção e transformação da região, também, devem ser considerados.

Portanto a delimitação e o registro de uma Denominação de Origem exigem uma abordagem técnica e abrangente, que leve em conta os aspectos geográficos, ambientais, culturais e humanos relacionados ao produto ou serviço em questão. A combinação desses elementos é fundamental, para comprovar a unicidade e a autenticidade do produto ou serviço

vinculado à região geográfica específica, proporcionando reconhecimento e valorização tanto para o nome geográfico quanto para os produtores e prestadores de serviço envolvidos.

3.3.2.3 SEBRAE

Também em seu Guia para Diagnóstico de Uma Potencial Indicação Geográfica (SEBRAE, 2021), o SEBRAE caracteriza a Denominação de Origem da mesma forma prevista no artigo nº 178 da Lei de propriedade intelectual. E dispõe que devem ser analisadas as seguintes evidências:

A potencialidade para DO é percebida, quando fatores naturais da região ou o saber-fazer dos produtores conferem sabor, consistência, componentes nutricionais, etc, diferenciados ao produto objeto do diagnóstico, em comparação aos mesmos produtos oriundos de outras regiões. Essa diferenciação deve ser comprovada por meio de estudos técnicos. O pedido de reconhecimento da Indicação Geográfica na espécie Denominação de Origem somente pode ser feito caso haja evidências técnico-científicas donexo causal entre as características/qualidade do produto e os fatores naturais e humanos envolvidos na sua produção (SEBRAE, 2021, p. 10).

Segundo o descrito pelo SEBRAE (2021), os critérios para que um produto receba uma Denominação de Origem (DO) é o reconhecimento especial dado aos produtos que têm uma conexão comprovada entre sua qualidade e os fatores naturais e humanos da região de onde provêm. Esta conexão deve ser apoiada por estudos técnicos que demonstrem que o produto tem características distintas em termos de sabor, consistência e componentes nutricionais.

De acordo com o Guia para Diagnóstico de Uma Potencial Indicação Geográfica do SEBRAE, a Denominação de Origem (DO) é atribuída a produtos que apresentam uma ligação comprovada entre sua qualidade e os fatores naturais e humanos da região em que são produzidos.

Para solicitar o reconhecimento de uma Indicação Geográfica, na categoria de Denominação de Origem, é imprescindível apresentar evidências técnicas e científicas que comprovem essa conexão entre as qualidades do produto e os fatores naturais e humanos envolvidos em sua produção. Esses estudos devem demonstrar de forma clara e objetiva como os elementos do ambiente geográfico contribuem para as características únicas e distintivas do produto.

Dessa forma, o reconhecimento de uma Denominação de Origem não se baseia apenas na percepção subjetiva, mas, sim, em análises técnicas fundamentadas em estudos científicos. É necessário demonstrar de maneira concreta como a interação entre os fatores naturais e

humanos, presentes na região de origem, confere ao produto suas qualidades singulares, o que o diferencia dos produtos similares de outras localidades. Esse reconhecimento especial valoriza a região produtora e proporciona aos consumidores uma garantia de autenticidade e qualidade do produto.

3.4 Diferenças práticas da caracterização para IP e DO e alguns exemplos comparativos

Conforme já foi detalhado, as organizações que trabalham no apoio ao processo de certificação e o próprio INPI têm descrito com alguma diferença a maneira de interpretar e evidenciar Denominação de Origem (DO) e Identificação de Procedência (IP). Na Tabela 2, verificam-se algumas diferenças encontradas nos manuais e páginas oficiais consultadas.

Tabela 2 - Diferenças encontradas nos manuais e páginas oficiais consultadas

Tipo de Identificação Geográfica	INPI	SEBRAE	MAPA
IP	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos, que dá a qualidade do produto;	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos;	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos, que dá a qualidade do produto (reputação do produto e notoriedade da região);
DO	Exigência de comprovação dos fatores naturais. Exige a presença dos fatores humanos, mas não informa os meios para sua comprovação.	Exigência de comprovação dos fatores naturais Dispensa dos fatores humanos.	Exigência de comprovação dos fatores naturais. Exige a presença dos fatores humanos, mas não informa os meios para sua comprovação.

Fonte: Do autor (2023).

Com base nessas constatações, foram explorados como estão demonstrados na prática as evidências de Indicação de procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), no catálogo

de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2019) e na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023).

No total, o INPI já concedeu 78 registros de Indicação de Procedência (IP), todos nacionais e 33 registros de Denominação de Origem (DO), sendo 24 nacionais e nove estrangeiros. Para fins metodológicos, será feita a comparação de uma amostra de três registros de IP e três registros de DO, demonstrando as diferenças e similaridades, na forma de apresentação dos registros, contidas no catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2019) e na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI.

3.4.1 IG Paraty (Indicação de Procedência - IP)

A IG de Paraty está registrada sob o número IG200602, da espécie IP, cujo produto são aguardentes dos tipos cachaça e aguardente composta azulada. A Tabela 3 abaixo, traz a apresentação de um resumo das evidências técnicas disponíveis, na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG de Paraty, como espécie Indicação de Procedência (IP).

Tabela 3 - Indicação de Procedência – Paraty (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Paraty	<p>Número: IG200602 Nome geográfico/ Gentílico: Paraty País/UF: BR/RJ Produto/Serviço: Produção de Aguardentes dos tipos cachaça e aguardente composta azulada. Espécie: Indicação de Procedência</p>	<p>A IP Paraty, as seguintes variedades da bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cachaça: bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser armazenada em tonéis de aço inox ou em tonéis de madeira que não alteram o seu sabor, aroma e cor; • Cachaça envelhecida: bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano, podendo ser adicionada em até 50% de seu volume com cachaça não envelhecida, suavizando seu sabor e adquirindo um leve aroma e uma leve coloração da madeira utilizada; • Cachaça premium: cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano; • Cachaça extra premium: cachaça que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos; • Aguardente de cana composta azulada: aguardente adicionada de folhas e/ou flores de tangerina na destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, adquirindo sabor e aroma característico e uma coloração final levemente azulada. Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada. Toda a cana-de-açúcar é produzida em áreas agrícolas, respeitando os requisitos ambientais e sociais. 	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO: A história da cachaça e a de Paraty se confundem... A partir do início do século XVIII, com a prospecção do ouro em Minas Gerais, Paraty dispunha do único caminho de ligação do Rio de Janeiro às minas e se transformou num dos mais importantes portos do Brasil Colônia. Em 1805, Paraty já produzia aproximadamente 1.200 litros de cachaça. Em 1808, a vinda da família real para o Brasil impulsionou o comércio entre Paraty e o Rio de Janeiro. Em 1820, havia em Paraty 12 engenhos de açúcar e mais de 150 alambiques, com uma população aproximada de 16 mil habitantes.</p> <p>TERRITÓRIO: O clima e o solo de Paraty são considerados ideais para a plantação de cana-de-açúcar. Sua geografia acidentada e seus numerosos rios facilitaram a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar.</p>

Tabela 3 - Indicação de Procedência – Paraty (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Paraty	<p>Número: IG200602</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Paraty</p> <p>País/UF: BR/RJ</p> <p>Produto/Serviço: Produção de Aguardentes dos tipos cachaça e aguardente composta azulada.</p> <p>Espécie: Indicação de Procedência</p>	<p>Os produtos da Indicação de Procedência são a cachaça, a cachaça envelhecida, a cachaça Premium e a aguardente da cana composta azulada.</p> <p>Relação com área geográfica: A cachaça de Paraty é produzida desde o século XVII, Paraty guarda reminiscências da história do Brasil e de uma das maiores especialidades nacionais.</p> <p>A produção de aguardente de cana (cachaça e aguardente composta azulada) surgiu com o ciclo do ouro, a partir de 1702, quando o porto da cidade se tornou o único pelo qual poderia ser escoada a produção de ouro de Minas Gerais.</p> <p>Os tropeiros retornavam de Minas Gerais levando aguardente em barris de madeira, em longas viagens em trilhas sinuosas e com constante sacolejar. Os consumidores constaram que a pinga se tornava mais saborosa, ao ser armazenada na madeira, passando a prática ser empregada largamente. O clima e o solo de Paraty são considerados ideais para a plantação de cana-de-açúcar. Sua geografia acidentada e seus numerosos rios facilitaram a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar. Esses elementos transformaram Paraty no maior centro produtor da bebida durante os períodos colonial e imperial. A Baía de Paraty constitui unidade geográfica e cultural singular. Todos os anos, na terceira semana de agosto, Paraty sedia o Festival da Pinga. Já são mais de 20 anos celebrando um dos produtos típicos do lugar, a cachaça, que, no início de 2003, foi alçada ao posto de “bebida oficial da cidade”.</p>	<p>PRODUTOS: A cachaça de Paraty obedece a uma normativa técnica rígida, com produção artesanal, familiar, limites máximos de produção estabelecidos e uma tradição secular, controlados pelo Conselho Regulador da Associação dos Amigos e Produtores da Cachaça de Paraty (APACAP). Os produtos da Indicação de Procedência são a cachaça, a cachaça envelhecida, a cachaça Premium e a aguardente da cana composta azulada.</p> <p>BENEFÍCIOS: A Indicação Geográfica Paraty para cachaça foi um projeto de resgate a uma das mais tradicionais produções do País. A produção de cachaça em Paraty entrou em declínio, quase desaparecendo.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2007, 2022b; INPI; SEBRAE, 2014).

Conforme é possível verificar no quadro, a Indicação Geográfica (IG) de Paraty engloba diferentes tipos de bebidas produzidas na região. Incluem, Cachaça: uma bebida tradicional feita com a destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, conhecida por suas características únicas. Pode ser armazenada em tonéis de aço inoxidável ou madeira que não altera o sabor, aroma e cor.

Sua caracterização se dá com a seguinte divisão. Cachaça envelhecida: Similar à cachaça, porém envelhecida em tonéis de madeira por pelo menos 1(um) ano. Pode ser misturada com até 50% de cachaça não envelhecida, adquirindo um suave aroma e coloração da madeira.

Cachaça premium: Contém 100% de cachaça envelhecida em tonéis de madeira por no mínimo 1(um) ano.

Cachaça extra premium: Contém 100% de cachaça envelhecida em tonéis de madeira por no mínimo três anos.

Aguardente de cana composta azulada: Aguardente de cana com a adição de folhas e/ou flores de tangerina, durante a destilação, resultando em um sabor e aroma característicos e uma tonalidade levemente azulada. Todos esses produtos devem ser produzidos, envelhecidos e engarrafados na área geográfica definida.

A relação com a área geográfica está evidenciada, na produção de cachaça em Paraty, que tem uma história rica, remontando ao século XVII, com ligações ao ciclo do ouro. A aguardente de cana tornou-se popular, durante o transporte em barris de madeira em trilhas irregulares, beneficiando seu sabor. O clima, solo e rios da região são ideais, para o cultivo de cana-de-açúcar e Paraty foi um centro produtor importante durante os períodos colonial e imperial. A singularidade geográfica e cultural da Baía de Paraty contribui para sua identidade.

Anualmente, Paraty celebra o Festival da Pinga, destacando a cachaça, a qual foi oficialmente reconhecida como a "bebida oficial da cidade" no início de 2003.

Na tabela abaixo (TABELA 4), foi feito o esforço de delimitar quais elementos técnicos apresentam as informações necessárias, para comprovar as evidências, conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 4 - Características técnicas IP - Paraty

Evidência	Descrição
Variedade de Produtos	Variedade de produtos associados à região de Paraty, incluindo cachaça, cachaça envelhecida, cachaça premium, cachaça extrapremium e aguardente de cana composta azulada.
Características Únicas	Cada tipo de produto tem suas próprias características únicas, como o processo de destilação, envelhecimento em tonéis de madeira e adição de elementos, como folhas e flores de tangerina, que conferem sabores e aromas distintos.
Restrições Geográficas	Todos os produtos devem ser produzidos, envelhecidos e engarrafados dentro da área geográfica definida, que, no caso, é Paraty.
História e Tradição	Rica história e tradição da produção de cachaça em Paraty, remontando ao século XVII e tendo ligações históricas, como o ciclo do ouro e o transporte em barris de madeira.
Condições Geográficas Favoráveis	As características do clima, solo e rios da região são mencionadas como ideais, para o cultivo de cana-de-açúcar, o que reforça a influência da geografia na qualidade dos produtos.
Identidade Cultural	A singularidade geográfica e cultural da região de Paraty é ressaltada como um fator que contribui para a identidade dos produtos produzidos ali. A menção ao Festival da Pinga, como um evento anual que celebra a cachaça, reforça a importância cultural dos produtos na região.

Fonte: Do autor (2023).

Todas essas características combinadas indicam a caracterização de uma Indicação de Procedência (IP) e que a Cachaça de Paraty cumpre os requisitos, para receber uma certificação que reconhece a origem geográfica dos produtos e suas conexões únicas com a região em que são produzidos. Entre as características técnicas utilizadas para a delimitação, estão a definição da área geográfica, as características únicas do produto evidenciado pelo tipo de cachaça e suas particularidades, o levantamento histórico demonstrado, evidenciando a história da povoação relacionada à produção de cachaça e com datas comemorativas e reconhecimento público por meio de premiações.

3.4.2 IG Canastra (Indicação de Procedência - IP)

A IG da Canastra é registrada sob o número IG201002, da espécie IP cujo produto é o queijo artesanal da Canastra, com casca suave e amarelada, com odor que lembra cheiro de gordura de leite. A Tabela 5, abaixo, traz a apresentação de um resumo das evidências técnicas disponíveis, na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG da Canastra como espécie Indicação de Procedência (IP).

Tabela 5 - Indicação de Procedência – Canastra (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Canastra	<p>Número: IG201002 Nome geográfico/ Gentílico: Canastra País/UF: BR/MG Produto/Serviço: Queijo Espécie: Indicação de Procedência</p>	<p>Especificações e características: O queijo artesanal da Canastra comum apresenta as seguintes características: o odor da casca é suave com toques que lembram cheiro da gordura do leite. A massa amarelada é homogênea e sua textura possui poucas e pequenas olhaduras mecânicas ou de fermentação, bem distribuídas, com um ligeiro odor de manteiga ou da gordura do leite. Possui casca lisa amarelada, com tonalidade mais forte em suas bordas, tende a escurecer com a maturação, apresentando mofo branco ou verde. O sabor é suave, levemente picante, ligeiramente ácido e agradável.</p> <p>Relação com área geográfica Historicamente a agricultura se dava de modo incipiente, produzindo aquilo necessário à subsistência, normalmente aproveitando as terras mais férteis situadas na cabeceira do Rio São Francisco. As famílias trouxeram com elas o conhecimento da produção de queijo, feito a partir do leite cru e encontraram na região delimitada da Canastra. O queijo na região da Canastra se confunde com a história do povoamento local, iniciada com a busca de minerais e pedras preciosas, ainda no século XIX, quando queijo artesanal da região de Canastra já era relatado como produto de expressão na alimentação e na economia regional.</p>	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO A colonização da Serra da Canastra se deu no século XIX, por famílias vindas de São João Del Rei, Barbacena e do Sul de Minas, à procura de diamantes e outras pedras preciosas. E a agricultura de subsistência, aproveitando as terras férteis situadas na cabeceira do Rio São Francisco. Essas famílias trouxeram o conhecimento da produção do queijo artesanal feito de leite cru, encontrando as condições propícias para a perpetuação desta arte.</p> <p>TERRITÓRIO O clima é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2 C° e com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março. Tem o inverno seco e o verão úmido. A altitude varia de 637 a 1.485 m, tendo um relevo com 25% de área plana, 40 % de área ondulada e 35 % de área montanhosa. As condições físico-ambientais encontradas na região são favoráveis à produção de queijo.</p>

Tabela 5 - Indicação de Procedência – Canastra (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Canastra	Número: IG201002 Nome geográfico/ Gentílico: Canastra País/UF: BR/MG Produto/Serviço: Queijo Espécie: Indicação de Procedência	As condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo, havendo um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, que promovem o sabor característico do queijo tão apreciado pelos consumidores. A reputação do queijo da região é tal que o seu modo de produção foi, em 2008, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial brasileiro.	PRODUTO O formato do Queijo Canastra é cilíndrico, ligeiramente abaulado nas laterais, com 15 a 17 cm de diâmetros e 4 a 6 cm de altura. A casca lisa amarelada, com tonalidade mais forte em suas bordas, tende a escurecer com a maturação, apresentando mofo branco ou verde. O odor da casca é suave com toques que lembram cheiro da gordura do leite. BENEFÍCIOS Constitui a única fonte de renda para vários agricultores, quanto culturalmente, já que o reconhecimento do queijo artesanal Canastra é aquele de uma cultura passada de geração a geração.

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2012a, 2022b; INPI; SEBRAE, 2014).

Conforme é possível verificar na tabela, a Indicação Geográfica (IG) da Canastra é relacionada à produção do Queijo Artesanal da Canastra que apresenta características específicas:

[...] sua casca tem um odor suave, lembrando a gordura do leite, enquanto a massa é homogênea, amarelada e com poucas e pequenas olhaduras mecânicas ou de fermentação bem distribuídas. A textura também tem um leve odor de manteiga ou gordura do leite. A casca é lisa e amarelada, escurecendo com a maturação e podendo ter mofo branco ou verde. O sabor é suave, levemente picante, ligeiramente ácido e agradável (INPI, 2012a, p. 2).

A relação com a área geográfica está evidenciada na história da produção de queijo, na região da Canastra, que está entrelaçada com a história do povoamento local. As famílias que se estabeleceram na área trouxeram consigo conhecimentos sobre a produção de queijo a partir do leite cru. A região da Canastra oferecia condições propícias para essa produção. A região

tem uma história ligada à busca por minerais e pedras preciosas desde o século XIX e, nessa época, o queijo artesanal da Canastra já era um produto importante na alimentação e economia local.

As condições físicas e ambientais na área delimitada são ideais para a produção de queijo, favorecendo o desenvolvimento das bactérias que conferem ao queijo o sabor característico apreciado. A reputação do queijo da região é tão significativa que, em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu o modo de produção do queijo artesanal da Canastra como patrimônio cultural imaterial brasileiro. Isso destaca a importância cultural e histórica desse queijo na região.

Na tabela abaixo (TABELA 6), foi feito o esforço de delimitar quais elementos técnicos apresentam as informações necessárias, para comprovar as evidências, conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 6 - Características técnicas IP - Canastra

Evidência	Descrição
Descrição Detalhada do Produto	Detalhamento das características do Queijo Artesanal da Canastra, incluindo aspectos visuais, olfativos e gustativos.
Relação com a Área Geográfica	Produção tradicional desse queijo está intimamente ligada à região específica da Canastra. A história da produção e o conhecimento trazido pelas famílias para a área contribuem para essa conexão.
Condições Naturais Favoráveis	As condições físicas e ambientais da área delimitada são identificadas como favoráveis para a produção do queijo. Isso ressalta a influência do ambiente geográfico nas características do produto.
Reconhecimento Oficial e Histórico	O modo de produção do queijo artesanal da Canastra foi reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial brasileiro e demonstra um reconhecimento oficial da importância cultural e histórica do produto.
Valor Cultural e Identidade	A história do queijo na região da Canastra é apresentada como parte integrante do povoamento local e da economia. Isso destaca a identidade cultural do produto em relação à região.
Qualidade Distintiva	As características únicas do queijo da Canastra, incluindo sabor, aroma e textura, são evidenciadas, destacando sua qualidade distintiva em relação a outros queijos.

Fonte: Do autor (2023).

A descrição técnica demonstra como a produção do Queijo Artesanal da Canastra se encaixa nas características típicas de uma Indicação de Procedência (IP), cuja ligação com a área geográfica, o reconhecimento cultural e as qualidades específicas do produto são elementos centrais. Entre as características técnicas utilizadas para delimitação estão a definição da área geográfica, as características únicas do produto evidenciado pelo aroma, formato, cheiro,

coloração e textura do queijo. O levantamento histórico mostra que a relação da povoação está ligada à produção de queijo e ao reconhecimento público por meio de premiações ao produto.

3.4.3 IG Paraíba (Indicação de Procedência - IP)

A IG da Canastra é registrada sob o número IG200904, da espécie IP, cujo produto é o algodão naturalmente colorido da Paraíba nas cores Marrom, Rubi, Verde e Safira. A Tabela 7, abaixo, traz a apresentação de um resumo das evidências técnicas disponíveis na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG da Paraíba como espécie Indicação de Procedência (IP).

Tabela 7 - Indicação de Procedência – Paraíba (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Paraíba	<p>Número: IG200904 Nome geográfico/ Gentílico: Paraíba País/UF: BR/PB Produto/Serviço: Têxteis de algodão natural colorido Espécie: Indicação de Procedência.</p>	<p>Especificação e Características O algodão naturalmente colorido da Paraíba tem as seguintes características: > Variedades: • BRS 200 Marrom; • BRS Rubi; • BRS Verde; • BRS Safira, • outras variedades de algodão naturalmente colorido que venham a ser desenvolvidas por empresas de pesquisas. As sementes deverão ser certificadas por órgão responsável ou advindas de programas sociais. O algodão será originário do semiárido Nordeste, proveniente de sistemas de produção sustentáveis, em que sejam utilizadas práticas de manejo que contribuam para o equilíbrio do meio ambiente e preços justos para o agricultor.</p> <p>> Produtos têxteis atrelados à IP: • Vestuário feminino; • Vestuário masculino; • Vestuário infantil; • Artigos de decoração; • Acessórios; • Brinquedos; • Roupas de cama mesa e banho.</p>	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO O desenvolvimento da Paraíba está diretamente ligado à produção de algodão, fibra oriunda da malvaceae <i>Gossypium hirsutum</i> spp. Na década de 1920, a cidade de Campina Grande ficou conhecida como a “Liverpool” brasileira, o segundo polo de comércio de algodão do planeta. Na década de 1960, o Nordeste vivia e respirava o algodão, que chegou a ser chamado de “ouro branco”. Ainda nos anos de 1980, com a implementação do programa de melhoramento genético, foi originada a primeira variedade de algodão de fibra colorida no Nordeste, que se chama BRS 200, de cor marrom claro. A fundação do consórcio Natural Fashion e da Cooperativa de Produção Têxtil Afins do Algodão da Paraíba, no início do século XXI.</p>

Tabela 7 - Indicação de Procedência – Paraíba (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023)	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica (INPI, 2023)	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Paraíba	<p>Número: IG200904 Nome geográfico/Gentílico: Paraíba País/UF: BR/PB Produto/Serviço: Têxteis de algodão natural colorido Espécie: Indicação de Procedência.</p>	<p>Relação com área geográfica: O desenvolvimento da Paraíba está diretamente ligado à produção de algodão, fibra oriunda da <i>Malvaceae Gossypium hirsutum</i> spp.</p> <p>Na década de 1920, a cidade de Campina Grande ficou conhecida como a “Liverpool” brasileira, o segundo polo de comércio de algodão do planeta. Na década de 1960, o Nordeste vivia e respirava o algodão, que chegou a ser chamado de “ouro branco. Ainda nos anos de 1980, com a implementação do programa de melhoramento genético, foi originada a primeira variedade de algodão de fibra colorida no Nordeste, que se chama BRS 200, de cor marrom-claro. E, após estudos, a Embrapa Algodão, a Paraíba retomou o plantio de algodão com um diferencial, agora o algodão é naturalmente colorido. O algodão naturalmente colorido foi, a princípio, desenvolvido pelos astecas há 4.500 anos. A partir de 1989, a Embrapa Algodão iniciou os trabalhos de melhoramento genético das variedades coloridas. A produção têxtil, utilizando algodão naturalmente colorido, surgiu pela Cooperativa da Produção Têxtil e Afins do Algodão do Estado da Paraíba - COOPNATURAL, que reúne empresas e grupos de artesãos que fabricam roupas.</p>	<p>TERRITÓRIO A Paraíba está localizada na posição mais oriental do território brasileiro. O clima úmido no litoral, com chuvas abundantes, torna-se semiárido depois da Serra da Borborema. As serras e chapadas atingem altitudes que variam de 300 a 800 metros de altitude. O algodão é uma das principais culturas, pela sua capacidade de tolerar a seca e produzir, com pouca água, uma das melhores fibras do mundo.</p> <p>PRODUTO Na maioria das espécies primitivas, o algodão possui fibras coloridas, principalmente na tonalidade marrom. No Brasil, foram coletadas plantas de algodoeiros asselvajados, nas tonalidades creme e marrom, em misturas com algodoeiros brancos. Esses algodões coloridos tinham uso apenas artesanal ou ornamental. A partir de 1989, desenvolveu-se o trabalho de melhoramento genético, com o objetivo de elevar a resistência das fibras, a finura, o comprimento e a uniformidade, bem como estabilizar a coloração das fibras nas tonalidades creme e marrom e elevar a sua produtividade no campo.</p> <p>BENEFÍCIOS A cultura do algodão é altamente significativa para a agricultura familiar nordestina, proporcionando uma melhoria na qualidade de vida.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2012c, 2022b; INPI; SEBRAE, 2014).

Fica evidente, por meio dos elementos elencados na tabela, que a Indicação Geográfica (IP) da Paraíba está associada ao algodão naturalmente colorido, com características

específicas, sendo elas as variedades BRS 200 Marrom, BRS Rubi, BRS Verde e BRS Safira. As sementes devem ser certificadas por um órgão responsável ou de programas sociais. O cultivo ocorre, no semiárido Nordeste, seguindo práticas sustentáveis que promovam equilíbrio ambiental e preços justos para os agricultores.

Produtos têxteis relacionados à essa IP incluem vestuário feminino, masculino e infantil, artigos de decoração, acessórios, brinquedos e roupas de cama, mesa e banho.

Relação com a Área Geográfica é demonstrada, pois a história de desenvolvimento da Paraíba está conectada à produção de algodão, que remonta ao passado e teve momentos de destaque, como na década de 1920, quando Campina Grande era conhecida como "Liverpool brasileira". O algodão foi chamado de "ouro branco" e teve um impacto significativo na região. A evolução continuou com a criação de variedades de algodão colorido, como o BRS 200. A Embrapa Algodão trabalhou no melhoramento genético das variedades coloridas, e a produção têxtil com algodão naturalmente colorido ganhou impulso com a Cooperativa da Produção Têxtil e Afins do Algodão da Paraíba - COOPNATURAL, que envolve empresas e grupos de artesãos na fabricação de roupas.

Na tabela abaixo (TABELA 8), foram delimitados quais elementos técnicos apresentam as informações necessárias para comprovar as evidências conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 8 - Características técnicas IP – Paraíba

Evidência	Descrição
Especificação de Produtos e Variedades	Especificações e variedades do algodão naturalmente colorido da Paraíba, incluindo as variedades específicas (BRS 200 Marrom, BRS Rubi, BRS Verde, BRS Safira, entre outras) e os requisitos para as sementes (certificação por órgão responsável ou programas sociais).
Produtos Arelados à IP	Produtos têxteis associados à IP, como vestuário feminino, masculino, infantil, artigos de decoração, acessórios, brinquedos e roupas de cama.
Relação com Área Geográfica	A história de desenvolvimento da Paraíba, com destaque para o algodão e suas variedades, é apresentada como a relação histórica e geográfica que conecta o algodão à região.
Condições Ambientais e Práticas Sustentáveis	O algodão é originário do semiárido Nordeste e sua produção segue sistemas de produção sustentáveis e práticas de manejo que contribuem para o equilíbrio do meio ambiente.
Valor Cultural e Histórico	A história do algodão na Paraíba é mencionada, desde o passado até a criação de variedades coloridas.
Participação de Entidades Locais	A menção à Cooperativa da Produção Têxtil e Afins do Algodão da Paraíba (COOPNATURAL) ressalta a participação de grupos locais na produção têxtil relacionada ao algodão.
Reconhecimento Social	Reconhecimento das características únicas do algodão da Paraíba, bem como o fato de ser reconhecido como patrimônio cultural imaterial, demonstra reconhecimento social e oficial das características do produto e da região.

Fonte: Do autor (2023).

Conforme elementos técnicos destacados, a IP da Paraíba se relaciona ao algodão naturalmente colorido, cuja história na região está ligada ao desenvolvimento econômico e à produção têxtil, visto que a produção de algodão e as técnicas empregadas, em seu plantio e após a colheita, em diversos produtos têxteis, fomentam a economia regional e estão atreladas ao desenvolvimento do estado. A sustentabilidade e a conexão com a tradição algodoeira da região são aspectos centrais. Entre as características técnicas utilizadas para delimitação estão a definição da área geográfica, as características únicas do produto evidenciado pelas cores e códigos para cada espécie de algodão. O levantamento histórico mostra que a relação do desenvolvimento econômico do estado está atrelada à produção de algodão e ao reconhecimento público, por meio de definição do produto como patrimônio cultural imaterial daquele povo.

3.4.4 IG Costa Negra (Denominação de Origem - DO)

A IG da Costa Negra é registrada sob o número IG200907, da espécie DO, cujos produtos são os Camarões marinhos da espécie *Litopenaeus vannamei* cultivados em cativeiro. A Tabela 9, abaixo, traz a apresentação de um resumo das evidências técnicas disponíveis, na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG da Costa Negra como espécie Denominação de Origem (DO).

Tabela 9 - Denominação de Origem – Costa Negra (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo – INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Costa Negra	<p>Registro: IG200907</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Costa Negra</p> <p>País/UF: BR/CE</p> <p>Produto/Serviço: Camarões marinhos cultivados da espécie <i>Litopenaeus Vannamei</i></p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p>	<p>Especificações e características: Camarões marinhos da espécie <i>Litopenaeus vannamei</i> cultivados em cativeiro. Para ter a denominação de origem, o camarão precisa ser produzido a partir de larvas cultivadas na região. Com as melhorias no processo, o crustáceo chega ao mercado com até 50 gramas e 11 centímetros.</p> <p>Relação com a área Geográfica: O camarão COSTA NEGRA possui maior teor de proteína e desempenho zootécnico superior (características do produto) se comparado a outros camarões de cultivo, em razão das características do solo da região (elementos naturais), o qual, com o correto manejo (elementos humanos), permitiria a utilização de biomassa natural dentro dos tanques de engorda o que reduziria o volume de ração industrializada. A área estudada possui características próprias, sendo predominantemente plana e formada por solos com grande concentração de sedimentos orgânicos, em boa parte do Rio Acaraú, permanecendo submersos e não sendo erodidos pelo movimento longitudinal das ondas (Planície de Maré), mostrando grandes extensões de praias formadas por sedimentos escuros e acinzentados.</p>	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO: A história da comercialização do camarão da Costa Negra é relativamente recente, iniciou há 30 anos e advém de uma ação empresarial da Associação dos Carcinicultores da Costa Negra.</p> <p>TERRITÓRIO: A Costa Negra está situada no litoral Oeste do estado do Ceará. O nome da região deriva de um aspecto característico das praias locais, que apresentam grandes extensões de sedimentos cinza-escuros. A fisionomia mais típica das praias da Costa Negra é a presença de depósitos sedimentares submersos, que conferem um visual único às praias da região, no período de baixa-mar, quando surgem em grandes extensões. O rio Acaraú, de água escura e rico em nutrientes, ajuda a transformar o solo costeiro na melhor área biológica para a produção do camarão. O camarão da Costa Negra é criado em tanques de produção, com a água do mar.</p>

Tabela 9 - Denominação de Origem – Costa Negra (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo – INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Costa Negra	<p>Registro: IG200907</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Costa Negra</p> <p>País/UF: BR/CE</p> <p>Produto/Serviço: Camarões marinhos cultivados da espécie <i>Litopenaeus Vannamei</i></p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p>	<p>O litoral da região é formado por Gleissolos, que ficam permanente ou temporariamente saturados por água estagnada internamente, com a redução de compostos ferrosos em meio anaeróbico, bem como alta salinidade e sodicidade (caráter sódico), possuindo baixíssima permeabilidade, fatores que favoreceriam a construção de viveiros para carcinicultura. As bactérias heterotróficas, por sua vez, ajudam na eliminação e produtos tóxicos, degradam a matéria orgânica, produzem oxigênio (qualidade da água do viveiro), previnem algumas enfermidades e são fontes de alimento ricas para os camarões, pois os “flocos de bactérias” possuem 40% de proteína. O fitoplâncton e diatomáceas se reproduziriam dentro do ambiente dos viveiros e seriam importantes para o desenvolvimento dos camarões, proporcionado, segundo afirmam, “ótimo desempenho zootécnico (...) Assim as características típicas do solo da região da Costa Negra (Gleissolos) associadas à água da região, rica em matéria orgânica, são favoráveis à carcinicultura, permitindo a abundância de biomassa na região da Costa Negra.</p>	<p>PRODUTO: Os produtos autorizados pela Denominação de Origem são: camarão inteiro; camarão sem cabeça; camarão tipo butterfly; camarão empanado; camarão em espeto; dentre outros tipos de camarão processados.</p> <p>LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO: O camarão da Costa Negra possui características únicas em função do território da produção. A intrínseca ligação do camarão com a região da Costa Negra começa pela presença dos sedimentos (microorganismos) depositados nessa região, que servem de alimentação natural para a produção do camarão.</p> <p>BENEFÍCIOS: Com a Denominação de Origem, o camarão da Costa Negra passa a ser uma especialidade nacional, o que agrega valor à produção, tanto no mercado nacional quanto internacional. O turismo, com foco na gastronomia, alavanca o desenvolvimento regional. Também há a promoção do desenvolvimento social de comunidades inseridas no entorno das unidades produtoras de camarão e a implementação de ações que garantam a sustentabilidade ambiental do ecossistema da região da Costa Negra.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2011, 2022a; INPI; SEBRAE, 2014).

A tabela demonstra que a Denominação de Origem (DO) da Costa Negra é caracterizada por camarões marinhos da espécie *Litopenaeus vannamei*, cultivados em cativeiro. Esses camarões devem ser produzidos, a partir de larvas cultivadas na região e chegam ao mercado com até 50 gramas e 11 centímetros, em virtude das melhorias no processo de cultivo.

Sua relação com a Área Geográfica se demonstra a partir das diferenças que diferenciam o camarão denominado COSTA NEGRA, dos demais. Essas diferenças se devem às características específicas da região onde são cultivados. O solo da região, predominantemente formado por Gleissolos, tem alta concentração de sedimentos orgânicos. Esse solo é adequado, para a construção de viveiros para carcinicultura, por sua baixa permeabilidade e composição química, incluindo alta salinidade e sodicidade.

As condições do solo da região, juntamente com a água rica em matéria orgânica, permitem maior teor de proteína e desempenho zootécnico superior nos camarões. A presença de bactérias heterotróficas ajuda na eliminação de produtos tóxicos e degradação da matéria orgânica, enquanto o fitoplâncton e diatomáceas encontrados nos viveiros contribuem para o desenvolvimento saudável dos camarões.

Na tabela, a seguir (TABELA 10), foram delimitados quais os elementos técnicos apresentam as informações necessárias para comprovar as evidências conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 10 - Características técnicas DO – Costa Negra

Evidência	Descrição
Especificações de Produto	As especificações dos camarões marinhos da espécie <i>Litopenaeus vannamei</i> cultivados em cativeiro na região. São descritas as características de peso e tamanho dos camarões em virtude das melhorias no processo de cultivo.
Relação com a Área Geográfica	O camarão COSTA NEGRA possui características únicas associadas à região específica onde é cultivado. O solo, a água, a microbiota e as condições ambientais da região contribuem para as características distintas do camarão.
Condições Ambientais e Geográficas	O solo da região, com características de Gleissolos, é detalhado como favorável, para a construção de viveiros de carcinicultura, em função da baixa permeabilidade, alta salinidade e composição química específica. Essas condições impactam diretamente a qualidade e sabor do camarão.
Características de Produto Diferenciado	O camarão COSTA NEGRA possui características de maior teor de proteína e melhor desempenho zootécnico em comparação com outros camarões de cultivo. Isso é atribuído às condições do solo, água e microbiota da região.
Valor Cultural e Identidade	A referência à região da Costa Negra, como local de origem e sua associação com características específicas, destacam a identidade cultural e a relação única entre o produto e a área geográfica.
Impacto no Processo de Produção	As características geográficas da região afetam positivamente o desenvolvimento dos camarões, incluindo a abundância de biomassa natural nos viveiros.

Fonte: Do autor (2023).

Segundo os dados técnicos publicados, as características do solo, água e microbiologia da região da Costa Negra favorecem a produção de camarões com características distintas, e essas particularidades estão associadas à denominação de origem COSTA NEGRA. Entre as características técnicas utilizadas, para delimitação, estão a delimitação territorial, a condição geográfica e ambiental cientificamente detalhada e elementos, como o tipo de solo, tipo de microrganismos, entre outros dados, como única, para a produção dos camarões. Contudo, nos documentos públicos verificados, não foram evidenciados como os fatores humanos são parte fundamental, para tornar o Camarão da Costa Negra único, nem detalhadas possíveis técnicas de manejo, por exemplo. De forma que, por meio dos catálogos verificados, não é possível aferir a mesma precisão das informações evidenciadas aos fatores humanos daquelas que são encontradas para evidenciar os fatores geográficos e ambientais em uma Denominação de Origem (DO).

3.4.5 IG Litoral Norte Gaúcho (Denominação de Origem - DO)

A IG do Litoral Norte Gaúcho é registrada sob o número IG200801, da espécie DO, cujo produto é a produção de arroz que se diferencia pelo seu alto rendimento de grãos inteiros, translucidez e vitricidade. A Tabela 11, abaixo, apresenta um resumo das evidências técnicas disponíveis, na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG do Litoral Norte Gaúcho como espécie Denominação de Origem (DO).

Tabela 11 - Denominação de Origem – Litoral Norte Gaúcho (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo - INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Litoral Norte Gaúcho	<p>Número: IG200801</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Litoral Norte Gaúcho</p> <p>País/UF: BR/RS</p> <p>Produto/Serviço: Arroz</p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p> <p>Data do registro: 24/08/2010</p>	<p>Especificações e características:</p> <p>A principal característica diferenciadora do arroz produzido na região é a maior porcentagem de grãos inteiros, associado à baixa taxa de gessamento e à maior translucidez (vitricidade). Essas características também estão relacionadas com melhor qualidade nutricional do arroz beneficiado, pois, em função delas, o arroz necessita de menor grau de polimento durante o beneficiamento. São requisitos mínimos do produto final: - Quebrados: até 4% - Defeitos Gerais Agregados: até 1,50% - Umidade: Até 12% - Outras Classes: zero - Brancura: > 100 - Grãos Vítreos Totais: >98% - Impureza: zero.</p>	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO</p> <p>No Litoral Norte Gaúcho, o arroz foi introduzido, em 1936, por italianos e, em 1937, por alemães e produtores da região. A partir dessa data, houve uma miscigenação de culturas, na lavoura do arroz, que sempre manteve foco comercial, levando o desenvolvimento para a região e tornando-a grande produtora do cereal.</p> <p>TERRITÓRIO</p> <p>O território de produção do arroz do Litoral Norte Gaúcho é formado por uma península arenosa com aproximadamente 300 km de extensão, paralela à costa litorânea, entre duas grandes massas de água, a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico.</p> <p>PRODUTO</p> <p>O arroz é produzido em harmonia com o meio ambiente. O regulamento de uso foi construído, para que a produção esteja alinhada com as mais modernas práticas da sustentabilidade ambiental, social e econômica, prevendo que haja licenciamento ambiental e racionalização do uso da água nas lavouras, controle do uso de defensivos agrícolas, produção com sementes certificadas, além de registros e controles, em todas as etapas da produção, possibilitando a rastreabilidade da lavoura ao prato do consumidor.</p>

Tabela 11 - Denominação de Origem – Litoral Norte Gaúcho (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo - INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Litoral Norte Gaúcho	<p>Número: IG200801</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Litoral Norte Gaúcho</p> <p>País/UF: BR/RS</p> <p>Produto/Serviço: Arroz</p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p> <p>Data do registro: 24/08/2010</p>	<p>Relação com área geográfica:</p> <p>As características climáticas da Região do Litoral Norte Gaúcho são propícias para que o grão produzido tenha as características de alto rendimento de grãos inteiros, aparência vítrea e baixo percentual de gessamento, mantendo a sua constância ao longo das diferentes safras.</p> <p>A influência dos ventos, da temperatura e da umidade gera um produto diferenciado, com maior teor de grãos inteiros, vitricidade e translucidez. Essas condições de elevada e constante umidade relativa do ar, bem como o regime de ventos e a estabilidade térmica da região do Litoral Norte Gaúcho, contribuem não somente para a boa formação e desenvolvimento do grão de arroz.</p> <p>Os grãos de arroz formados nesse ambiente apresentam melhor aparência pela disposição das moléculas de amido ocorrer de forma mais uniforme durante o período de enchimento.</p> <p>Tais características resultam num grão com maior quantidade de amido, superior rendimento na panela e melhores características de cocção, garantindo um arroz “solto” e de fácil preparo.</p>	<p>LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO</p> <p>O arroz do Litoral Norte Gaúcho se diferencia pelo seu alto rendimento de grãos inteiros, translucidez e vitricidade. A região do Litoral Norte Gaúcho possui elevada estabilidade das temperaturas diárias, apresentando menor amplitude. Isto ocorre em função da alta umidade relativa do ar e das grandes massas de água que envolvem a região. O regime de ventos da região determina sua paisagem e vegetação. Assim, o regime de ventos, associado à estabilidade térmica da região, resulta em condições geográficas ideais e únicas, para a produção de produto qualidade, influenciando diretamente nas características do produto.</p> <p>BENEFÍCIOS</p> <p>Com a Denominação de Origem, o arroz do Litoral Norte Gaúcho é reconhecido como uma especialidade, o que agrega valor à produção.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2010, 2022a; INPI; SEBRAE, 2014).

Com base nas informações técnicas presentes na tabela, é possível verificar que a Denominação de Origem da região que produz o arroz na Região do Litoral Norte Gaúcho se destaca por sua maior porcentagem de grãos inteiros, baixa taxa de gessamento e translucidez

aprimorada. Essas características estão intrinsecamente ligadas a uma qualidade nutricional superior do arroz beneficiado, reduzindo a necessidade de polimento durante o processo. O produto final precisa atender a requisitos específicos, incluindo um máximo de 4% de grãos quebrados, até 1,50% de defeitos gerais agregados, umidade de até 12% e outros critérios.

A relação com a Área Geográfica é relatada, uma vez que a região possui condições climáticas ideais que promovem o desenvolvimento dessas características distintas. A influência dos ventos, temperatura e umidade resulta em um arroz exclusivo com maior teor de grãos inteiros, vitricidade e translucidez. A constante umidade relativa do ar, juntamente com o regime de ventos e estabilidade térmica, é fundamental para a consistência dessas qualidades ao longo das safras.

O ambiente propicia uma disposição uniforme das moléculas de amido, durante o enchimento dos grãos, contribuindo para sua aparência superior. Isso resulta em um arroz com maior teor de amido, melhor rendimento no cozimento e características de cocção aprimoradas, culminando em um arroz solto e fácil de preparar.

Na tabela, a seguir (TABELA 12), foram delimitados quais os elementos técnicos apresentam as informações necessárias para comprovar as evidências conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 12 - Características técnicas DO – Litoral Norte Gaúcho

Evidência	Descrição
Especificações de Produto	Especificações do arroz produzido na região da Denominação de Origem. Isso inclui maior porcentagem de grãos inteiros, baixa taxa de gessamento e maior translucidez, todas ligadas a uma qualidade nutricional superior e menor necessidade de polimento.
Relação com a Área Geográfica	A descrição da região destaca suas condições climáticas ideais, influência dos ventos, temperatura e umidade que resulta em características exclusivas no arroz. A constante umidade relativa do ar, ventos e estabilidade térmica contribuem para manter essas qualidades consistentes em diferentes safras.
Valor Cultural e Identidade	A Denominação de Origem é associada à região do Litoral Norte Gaúcho, destacando a conexão entre o produto e sua área geográfica específica.
Impacto no Processo de Produção	O ambiente propício na região favorece a disposição uniforme das moléculas de amido, durante o enchimento dos grãos, resultando em maior teor de amido, melhor rendimento de cozimento e características de cocção aprimoradas.
Características de Produto Diferenciado	A combinação de características climáticas e geográficas resulta em um arroz com características únicas de grãos inteiros, translucidez e qualidade nutricional aprimorada.
Requisitos e Padrões Específicos	Requisitos específicos que o produto final deve atender, incluindo limites de grãos quebrados, defeitos gerais agregados, umidade e outros critérios.

Fonte: Do autor (2023).

Conforme é possível verificar nos dados técnicos, publicados nos catálogos, o arroz de qualidade diferenciada da Região do Litoral Norte Gaúcho oferece uma experiência culinária excepcional, enraizada nas características climáticas e geográficas da região, resultando em grãos inteiros, translucidez e qualidade nutricional. Entre as características técnicas utilizadas, para delimitação, estão a delimitação territorial, a condição geográfica e ambiental cientificamente detalhada, com estudos e informações de pesquisas, conforme detalhado acima, como única, para a produção do arroz. Porém, nos documentos públicos verificados, não foi possível encontrar como os fatores humanos são se conectam com o processo de produção do arroz, para torná-lo único, nem detalhadas possíveis técnicas de plantio, ou beneficiamento do produto, por exemplo. De forma que, por meio dos catálogos verificados, não é possível encontrar com o mesmo detalhamento, nos dados apresentados, as evidenciadas para os fatores humanos, principalmente em comparação à riqueza e precisão dos dados, para evidenciar os fatores geográficos e ambientais, para caracterizar um produto ou serviço como uma Denominação de Origem (DO).

3.4.6 IG Manguézais de Alagoas (Denominação de Origem - DO)

A IG dos Manguézais de Alagoas é registrada sob o número IG201101, da espécie DO, cujo produto é a Própolis Vermelha *in natura* que apresenta coloração avermelhada, sabor balsâmico, aroma anis-adocicado, sendo gerada, a partir de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas por abelhas da espécie *Apis mellífera*. A Tabela 13, abaixo, apresenta um resumo das evidências técnicas disponíveis, na lista de indicações geográficas concedidas pelo INPI (2023), ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), para caracterizar a IG do Manguézais de Alagoas como espécie Denominação de Origem (DO).

Tabela 13 - Denominação de Origem – Manguezais de Alagoas (continua)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo - INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Manguezais de Alagoas	<p>Número: IG201101</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Manguezais de Alagoas</p> <p>País/UF: BR/AL</p> <p>Produto/Serviço: Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha</p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p>	<p>Especificações e características:</p> <p>Própolis Vermelha é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas da espécie <i>Apis mellifera</i>, predominantemente de brotos, flores e exsudados da planta <i>Dalbergia ecastophyllum</i> (L) Taub. (Leguminosae, nome popular: Rabo de Bugio), de ocorrência na região litorânea e estuarino lagunar do Estado de Alagoas, acrescidos das secreções salivares desses insetos, além de cera e pólen. A composição química da própolis pode conter de 50 a 60% de resina, 30 a 40% de cera, 5 a 10% de óleos essenciais, 5% de pólen, além de microelementos como alumínio, cálcio, estrôncio, ferro, cobre, manganês e quantidades traços de vitaminas B1, 82, B6, C e E.</p> <p>Relação coma a área geográfica:</p> <p>A própolis vermelha de Alagoas se diferencia por seu alto teor de compostos fenólicos, especificamente isoflavonoides e alta atividade biológica, que só existe na própolis vermelha de Alagoas em função de sua origem vegetal, a leguminosa <i>Dalbergia ecastophyllum</i> – Rabo de Bugiu, planta nativa e característica das áreas de mangue do litoral Alagoano.</p>	<p>HISTÓRIA E TRADIÇÃO</p> <p>Desde a década de 90, as propriedades químicas da própolis vermelha dos Manguezais de Alagoas começaram a ganhar destaque nas bancadas científicas do Brasil. A União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas foi constituída recentemente, no ano de 2010, para a proteção e gestão desse importante patrimônio, a Denominação de Origem.</p> <p>TERRITÓRIO</p> <p>Os Manguezais de Alagoas localizam-se na região litorânea e lagunar do estado de Alagoas. Banhados pelo Oceano Atlântico. Os manguezais possuem um clima tropical úmido, sem grandes oscilações térmicas, ao longo do ano, com períodos chuvosos, no outono e inverno e secos na primavera e verão. Possuem um tipo de vegetação arbóreo-arbustiva que se desenvolve nos solos lamosos dos rios tropicais e subtropicais, numa zona de transição entre os habitats de água doce e salgada.</p> <p>PRODUTO</p> <p>É gerada, a partir de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas por abelhas da espécie <i>Apis mellifera</i>, de brotos, flores e exsudados predominantes da planta <i>Dalbergia ecastophyllum</i> – popularmente chamada de Rabo de Bugio, transformada na colmeia pela ação salivar das abelhas, além de cera e pólen.</p>

Tabela 13 - Denominação de Origem – Manguezais de Alagoas (conclusão)

Nome da IG	Lista de indicações geográficas concedidas pelo - INPI	Ficha técnica de Registro de identificação geográfica - INPI	Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014)
Manguezais de Alagoas	<p>Número: IG201101</p> <p>Nome geográfico/ Gentílico: Manguezais de Alagoas</p> <p>País/UF: BR/AL</p> <p>Produto/Serviço: Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha</p> <p>Espécie: Denominação de Origem</p>	<p>A leguminosa <i>Dalbergia ecastophyllum</i> como fonte vegetal da própolis vermelha do Alagoas, espécie encontrada nas áreas de mangue e, no Estado do Alagoas, só existe nessa região.</p> <p>Por fim, o saber fazer local tem influência na obtenção do produto, através de: 1. Instalação dos “apiários em áreas parcialmente sombreadas, evitando-se a exposição direta das colmeias à luz solar (evita-se a liquefação do PVMA e permite-se a sua ação mais eficaz na proteção das colmeias)”; 2. Boas práticas apícolas, de forma a evitar a contaminação e a perda de características, sendo utilizadas diversas técnicas, como o armazenamento em baixas temperaturas ou em condições descongelamento; 3. Instalação de colmeias afastadas de criatórios de animais, escolas, estradas e casas; próximas a fontes de água sem contaminantes; 4. Quantidade de colmeias “compatível com a área de instalação facilitando o manejo e evitando-se a competição por alimento”, fator que prejudicaria a produção de PVMA; 5. Controle de enfermidades e medidas preventivas, evitando a contaminação dos enxames. Portanto existe uma grande e indissociável correlação entre a composição química da própolis vermelha de Alagoas de sua fonte vegetal, agregada às técnicas de manejo, comprovando a Denominação de Origem ALAGOAS para a própolis vermelha.</p>	<p>A própolis vermelha <i>in natura</i> apresenta coloração avermelhada, sabor balsâmico, aroma anis-adocicado, é rígida em temperatura abaixo dos 20°C, e consistente maleável entre 20 a 40°C.</p> <p>LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO Estudos realizados revelaram que a própolis oriunda de colmeias dessa região pertencia a um novo grupo de própolis, com características químicas e farmacológicas únicas. A própolis vermelha se diferencia pelo seu alto teor de compostos fenólicos, especificamente isoflavonoides, os quais nunca foram encontrados em nenhuma outra própolis. A própolis vermelha foi classificada como um novo tipo, em função de sua origem vegetal, a leguminosa <i>Dalbergia ecastophyllum</i>, planta nativa e característica das áreas de mangue do litoral alagoano.</p> <p>BENEFÍCIOS O acompanhamento técnico, para o aumento da produção, as ações trabalhadas coletivamente e o uso de ferramentas gerenciais trazem para a própolis vermelha possibilidades de ampliar o seu comércio. A região dos Manguezais de Alagoas representa um ecossistema fundamental, para a estabilidade da geomorfologia costeira, a conservação da biodiversidade e a manutenção de amplos recursos pesqueiros.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nos catálogos do INPI e SEBRAE (INPI, 2012b, 2022a; INPI, SEBRAE, 2014).

Conforme é possível observar na tabela, a Denominação de Origem dos Maguzais de Alagoas resulta na produção do Própolis Vermelha, que é um produto colhido pelas abelhas da espécie *Apis mellifera* a partir de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, principalmente de brotos, flores e exsudados da planta *Dalbergia ecastophyllum*, também conhecida como Rabo de Bugio. Essa planta é nativa da região litorânea e estuarina do estado de Alagoas. A composição química da própolis varia, mas pode incluir resina, cera, óleos essenciais, pólen e microelementos, como alumínio, cálcio, ferro, cobre, entre outros.

A relação com a área geográfica é fundamental, pois a própolis vermelha de Alagoas se destaca por possuir um alto teor de compostos fenólicos, especialmente isoflavonoides, que estão relacionados com sua origem vegetal, a leguminosa *Dalbergia ecastophyllum*, uma planta característica das áreas de mangue na região costeira de Alagoas. Esses compostos conferem à própolis vermelha de Alagoas uma alta atividade biológica, tornando-a única e distinta.

Também foi possível verificar que o processo de obtenção da própolis vermelha também está intrinsecamente ligado ao conhecimento local. As práticas apícolas são realizadas, em áreas parcialmente sombreadas, para proteger as colmeias da luz solar direta. Medidas, como armazenamento em baixas temperaturas, instalação de colmeias afastadas de fontes de contaminação e controle de enfermidades, contribuem para a qualidade do produto.

Na tabela, a seguir (TABELA 14), foram destacados os elementos técnicos que apresentam as informações necessárias para comprovar as evidências conforme normatizado pelo INPI.

Tabela 14 - Características técnicas DO – Manguezais de Alagoas

Evidência	Descrição
Origem Geográfica Específica	A própolis é originada de substâncias colhidas pelas abelhas da espécie <i>Apis mellifera</i> na região litorânea e estuarino lagunar do Estado de Alagoas. A planta <i>Dalbergia ecastophyllum</i> (Rabo de Bugio) é nativa da área de mangue do litoral alagoano e é a fonte vegetal exclusiva da própolis vermelha de Alagoas.
Características Distinguidas	A própolis vermelha de Alagoas se diferencia por conter um alto teor de compostos fenólicos, especialmente isoflavonoides, que contribuem para sua alta atividade biológica. Composição química específica: 50-60% de resina, 30-40% de cera, 5-10% de óleos essenciais, 5% de pólen e microelementos, como alumínio, cálcio, ferro, cobre, manganês e vitaminas.
Relação com a Origem Vegetal	A composição química distinta é resultado da interação das abelhas com a planta <i>Dalbergia ecastophyllum</i> . Os compostos fenólicos e isoflavonoides são exclusivos da própolis vermelha de Alagoas por sua origem vegetal específica.
Saber-Fazer Local e Práticas Tradicionais	As práticas de manejo das abelhas incluem instalação de apiários, em áreas sombreadas, boas práticas apícolas, para evitar contaminação, técnicas de armazenamento e controle de enfermidades. A quantidade de colmeias é ajustada, para evitar competição por alimento, e o controle de enfermidades é implementado, para manter a qualidade do produto.
Correlação entre Composição Química e Manejo	Há uma conexão indissociável entre a composição química da própolis vermelha de Alagoas, derivada da planta <i>Dalbergia ecastophyllum</i> e as técnicas de manejo tradicionais. O conhecimento local influencia diretamente na obtenção das características específicas da própolis.
Identificação e Reconhecimento	A Denominação de Origem "ALAGOAS" é comprovada pela correlação entre a origem geográfica, a composição química e as práticas de manejo específicas que resultam em uma própolis vermelha única na região.

Fonte: Do autor (2023).

Conforme observado nos dados apresentados, a Própolis Vermelha de Alagoas é um produto fruto de uma Indicação Geográfica (IG) da espécie Denominação de Origem (DO), que se diferencia por sua composição química ligada à planta *Dalbergia ecastophyllu*. Entre as características técnicas utilizadas, para a delimitação, estão a delimitação territorial, a condição geográfica e ambiental cientificamente detalhada, como única, para a produção da própolis. No caso da IG dos Manguezais de Alagoas, no catálogo do INPI (2023), foi possível encontrar o detalhamento das características humanas no processo, tais como os locais escolhidos, para instalação dos apiários, práticas sanitárias no manejo, quantidade de colmeias por áreas, entre outros.

Tais evidências estão de acordo com o detalhado na portaria de normatização para concessão de IGs nº 04/2022 do INPI, que define os fatores humanos como “os elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local,

incluindo o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas próprias” (INPI, 2022).

Portanto, no caso da IG dos Manguezais de Alagoas, após a verificação em documentos públicos, foi verificado o detalhamento preciso de todos os critérios, para a classificação dessa IG como uma Denominação de Origem. Contudo é importante mencionar que, no “Catálogo de indicações geográficas brasileiras” (INPI; SEBRAE, 2014), não foi verificado um detalhamento semelhante com relação aos fatores humanos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se com este estudo que existe um extenso conjunto de normativas, decreto e materiais de apoio, para o processo de certificação de uma Identificação Geográfica – IG, nas espécies, Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), destacando suas características distintivas, requisitos e ênfases específicas. Ambas as espécies de Indicações Geográficas buscam proteger a autenticidade e qualidade de produtos únicos associados a determinadas regiões geográficas, contudo existem diferenças práticas para essas duas classificações.

As Indicações de Procedência (IP's) focam na relação entre métodos tradicionais e práticas culturais que são específicas de uma determinada região. A ênfase está na relação entre os fatores humanos, a cultura local e os processos de produção que conferem características distintas ao produto. Além disso, as IP's valorizam a relação da produção ou serviço com a história, tradição e identidade cultural da região, o que pode fortalecer as economias locais e preservar práticas tradicionais.

Por outro lado, as Denominações de Origem (DO's) enfocam as características naturais e geográficas do território, tais como solo, clima e altitude, que influenciam diretamente as qualidades sensoriais do produto. A conexão entre o produto e sua origem geográfica é enfatizada, além da relação com os fatores humanos e culturais, para a obtenção de produtos ou serviços únicos. As DO's se concentram mais nas características intrínsecas do produto que são derivadas diretamente do ambiente geográfico específico, destacando como esses fatores influenciam as características exclusivas do produto ou serviço.

Contudo a avaliação das características e evidências encontradas, nos catálogos das Indicações de Procedência (IPs) e Denominações de Origem (DOs), em relação às regras presentes nos manuais e páginas oficiais consultadas (INPI, SEBRAE e MAPA), apresenta diferenças práticas relacionadas à falta de referência aos fatores humanos nos catálogos de DO's, enquanto as IP's possuem uniformidade em cumprir as exigências dos manuais.

Em relação às IP's, é observado que as características técnicas frequentemente incluem a definição de variedades de produtos, características únicas, restrições geográficas, história, tradição, condições geográficas favoráveis e identidade cultural. Em especial, verificado nas publicações das IP's da Canastra, Paraty e Paraíba. É perceptível também a uniformidade das informações apresentadas, em todos os casos pesquisados, com relação à ênfase nas práticas tradicionais, valores culturais e conexão com a comunidade local e reconhecimento como centro de extração e ou produção.

Por outro lado, nas DO's, as características técnicas destacam especificações detalhadas dos produtos, relação com a área geográfica, condições ambientais e geográficas únicas e cientificamente comprovadas, para a caracterização do produto ou serviço diferenciado. No entanto não foi possível verificar com a mesma uniformidade a apresentação dos fatores humanos, práticas tradicionais e aspectos culturais. Nos casos das DO's da Costa Negra e Litoral Norte Gaúcho, não foi possível verificar informações que relacionem de forma objetiva e clara as técnicas do saber-fazer local atreladas às condições ambientais. Por sua vez, a DO dos Manguezais de Alagoas traz a informação de que existe um manejo específico, com técnicas locais que permitem a produção da própolis vermelha. Essa informação consta na Ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI, porém não consta no Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014).

Ao observar como estão apresentadas as informações que caracterizam um registro de Denominação de Origem, os aspectos naturais que representam os elementos do ambiente geográfico que estão ligados ao ecossistema, como solo, relevo, clima, vegetação, fauna e outros elementos que afetam as particularidades ou atributos do produto ou serviço, estão detalhadamente descritos, com o apoio de dados técnicos e científicos.

Assim como as características distintas que refletem as qualidades mensuráveis do produto ou serviço, bem como os aspectos presentes em sua cadeia de produção ou prestação de serviços, que podem ser confirmados por meios técnicos.

Por outro lado, a contribuição humana são os elementos distintivos presentes na comunidade responsável pela produção ou oferecimento do serviço, tais como o conhecimento local específico, abrangendo a criação, adaptação ou aprimoramento de técnicas próprias para a produção ou serviço. Não estão detalhadas da mesma forma que os outros atributos, em todas as DO's pesquisadas, não sendo possível verificar a mesma uniformidade.

Até a data da pesquisa o INPI já havia concedido 78 registros de Indicação de Procedência (IP), todos nacionais e 33 registros de Denominação de Origem (DO). É possível verificar que o número de registros de IP é mais que o dobro do número de registros de DO's.

Nesse contexto, observa-se que as exigências, para a comprovação das características para DO, são maiores, uma vez que, entre as características apresentadas, é exigida a “comprovação dos fatores naturais, exige a presença dos fatores humanos”, visto que esses fatores naturais precisam ser comprovados cientificamente.

Por outro lado, a exigência, para a comprovação das características de uma IP, está relacionada à comprovação da “tradição e história da região pelos fatores humanos, que dá

qualidade ao produto”. Geralmente é realizada por meio de registros históricos, matérias jornalísticas e prêmios recebidos.

Também é possível observar que todas as instituições envolvidas apresentam uniformidade, ao apresentar a caracterização definida na legislação para IP e DO, porém não apresentam meios para evidências os fatores humanos na DO e não apresentam essas características de forma detalhada em seus catálogos de registros concedidos para todas as DO's pesquisadas. É importante ressaltar que a documentação que o INPI recebe, no momento do pedido de registro de uma IG, é bastante extensa, não podendo ser afirmado que todos os elementos técnicos não estejam precisamente evidenciados. Todavia, na Ficha técnica de Registro de identificação geográfica – INPI e no Catálogo de indicações geográficas brasileiras (INPI; SEBRAE, 2014), não estão descritas de forma uniforme, para os casos pesquisados, conforme já demonstrado.

Vale ressaltar que, a pesquisa realizada evidenciou a importância fundamental do INPI SEBRAE e MAPA, fornecendo apoio técnico para o registro das Identificações Geográficas Brasileiras. Por ser um processo que visa à qualificação e à organização dos produtores, além de proporcionar o desenvolvimento local, ele é bastante detalhado e com uma enorme quantidade de etapas até a obtenção do registro, cujas instituições citadas apoiam e incentivam durante todo o processo.

As Indicações Geográficas (IGs), que incluem Denominações de Origem (DOs) e Indicações de Procedência (IPs), apresentam uma série de benefícios significativos, para o meio ambiente, o desenvolvimento sustentável e a territorialidade das regiões envolvidas. Esses benefícios estão intrinsecamente ligados à conexão entre os produtos, sua origem geográfica e às comunidades locais, promovendo a preservação dos recursos naturais, o crescimento econômico equitativo e a identidade cultural.

As IGs incentivam a proteção do meio ambiente ao valorizarem os recursos naturais e a biodiversidade da região. No caso dos Manguezais de Alagoas e da Costa Negra, por exemplo, a conexão entre a Denominação de Origem e os produtos locais está intimamente ligada à sustentabilidade ambiental. A conservação desses ecossistemas é essencial para a estabilidade costeira, a manutenção da biodiversidade e a preservação de recursos pesqueiros.

Impulsionam a economia local, proporcionando fontes de renda para agricultores, pescadores e pequenos produtores. A revitalização da produção de cachaça em Paraty, o reconhecimento do queijo artesanal Canastra e o crescimento do turismo gastronômico na Costa Negra exemplificam como as IGs podem criar oportunidades econômicas e empregos nas comunidades locais.

E, como no caso da cultura do algodão, que fortalece a agricultura familiar nordestina, além de melhorar a qualidade de vida dos produtores, a valorização dessa cultura promove o desenvolvimento sustentável de práticas agrícolas tradicionais e a manutenção das comunidades rurais.

As IGs têm um impacto significativo na preservação das tradições e identidades culturais das regiões. A conexão entre produtos e territórios reforça a importância histórica e cultural dessas comunidades, como visto no reconhecimento do queijo Canastra e da cachaça Paraty. Tem também fomentado o turismo sustentável, promovendo a gastronomia local e a cultura regional. A alavancagem do turismo gastronômico na Costa Negra e a promoção do desenvolvimento regional, por meio desse enfoque, ilustram como as IGs podem impulsionar a atividade turística de maneira consciente e benéfica para as comunidades locais.

Por sua vez, a territorialidade é um componente fundamental das IGs. Ela enfatiza a ligação única entre produtos, sua origem geográfica e as comunidades produtoras. Esse vínculo ajuda a fortalecer a identidade territorial e a promover o senso de pertencimento entre os habitantes locais.

Indicação geográfica (IG) está intrinsecamente ligada ao território onde o produto ou serviço está situado. Sabourin, Massardier e Sotomayor (2016) retratam os vários desafios que o mundo rural está enfrentando, como a produção agrícola, a segurança econômica e a mudança climática. Também explica a dualidade entre produção agrícola e desenvolvimento rural sustentável e a necessidade de políticas que integrem esses dois aspectos para a gestão global dos territórios rurais.

Ainda, segundo Sabourin, Massardier e Sotomayor (2016), o contexto econômico é descrito como um em que os impactos sociais e econômicos das políticas agrícolas na América do Sul liberalizadas tiveram consequências negativas, para as propriedades familiares, levando à maior competição e padronização.

Destaca-se a importância da participação da sociedade civil na abordagem metodológica para alcançar esses objetivos. Os programas latino-americanos de desenvolvimento rural são caracterizados por uma associação híbrida e diversamente combinada entre planejamento nacional e regional e participação dos beneficiários. Esse fato visa assegurar que os atores locais tenham uma palavra a dizer na tomada de decisões e estejam capacitados para agir. Em última análise, essa abordagem deve levar a melhores condições rurais e à melhor qualidade de vida para o mundo rural (SABOURIN; MASSARDIER; SOTOMAYOR, 2016).

Para Abramovay (2007), território não é somente uma área física, é importante compreender os aspectos sociais e políticos de uma região a fim de alcançar o desenvolvimento

econômico. Ela destaca a ideia de que as áreas rurais não devem ser vistas como um obstáculo a ser superado, mas, sim, como um bem valioso que deve ser levado em conta, quando se busca promover o desenvolvimento. O autor defende uma abordagem mais holística do desenvolvimento, que leve em conta as redes, convenções e instituições que podem ajudar a impulsionar o desenvolvimento. Essa visão enfatiza a importância de criar ações cooperativas que ajudem a fortalecer o tecido social de uma região e, assim, torná-lo mais propício ao crescimento.

Valencia-Perafán *et al.* (2020) enfatizam a importância de ver as áreas rurais em termos do conceito de território. Esse conceito nos permite olhar além da mera produção agrícola e ver o mundo rural por uma lente social. Argumenta, ainda, que a compreensão da interdependência entre áreas rurais e cidades, bem como elas se diferenciam das áreas urbanas, é importante para lidar efetivamente com questões complexas e diversas nas áreas rurais. Esse entendimento deve ser levado em conta, ao pensar nos processos de desenvolvimento rural, que devem ser vistos como um projeto social.

O autor defende que esse entendimento deve ser considerado, quando se pensa nos processos de desenvolvimento rural, que devem ser vistos como um projeto social. Ao reconhecer a importância do território, na compreensão das áreas rurais, é possível desenvolver soluções mais significativas e eficazes para os desafios enfrentados nessas áreas (VALENCIA-PERAFÁN *et al.*, 2020).

Escobar (2015) retrata a disputa pelos territórios e como esse movimento virou um processo mundial.

É importante destacar, desde nossa perspectiva, que a pressão sobre os territórios que se está evidenciando hoje em dia em nível mundial — especialmente pela mineração e os agrocombustíveis — pode ser vista como uma verdadeira guerra contra os mundos relacionais e mais uma tentativa de dismantlar tudo o que é coletivo. Dentro dessa complexa situação, as lutas pelos territórios tornam-se luta pela defesa dos muitos mundos que habitam o planeta. Nas palavras do pensamento zapatista, trata-se de lutas por um mundo no qual caibam muitos mundos, isto é, lutas pela defesa do pluriverso (ESCOBAR, 2015, p. 4).

O autor Escobar (2015), faz uma exploração da atual luta global por territórios, que está sendo impulsionada pela mineração e pelos agrocombustíveis. O autor enfatiza que essa pressão é um ataque aos mundos coletivos e que a luta por territórios é, portanto uma luta pela defesa dos muitos mundos que habitam o planeta. O autor se baseia na ideia zapatista de um "pluriverso", para sugerir uma visão de um mundo, no qual muitos tipos diferentes de mundos

podem existir em harmonia. Por fim, o autor argumenta que a luta global por territórios deve ser vista como uma luta pela preservação da pluralidade de mundos que existem no universo.

Em conclusão, as Indicações Geográficas não apenas agregam valor aos produtos, mas também têm um papel crucial na conservação do meio ambiente, no fomento ao desenvolvimento sustentável e na preservação da identidade cultural e territorial. Ao reconhecer a relação intrínseca entre produtos e regiões, as IGs promovem práticas responsáveis, equidade econômica e conexão entre comunidades locais e seus ambientes naturais.

Fica registrado, como contribuição para trabalhos e pesquisas futuras, a oportunidade de investigar sobre os prazos para tramitação do processo de certificação de uma IG junto ao INPI, os custos relacionados a este processo e se existe fomento financeiro por parte de alguma instituição brasileira, e por fim como é feita e se existe fiscalização posterior a concessão de registro pelo INPI.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, R. Para uma teoria dos estudos territoriais. *In*: ORTEGA, A.; ALMEIDA FILHO, N. (org.). **Desenvolvimento territorial, segurança alimentar e economia solidária**. Campinas: Alínea, 2007. p. 1-13.
- BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula os direitos e obrigações relativos a Propriedade Intelectual. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 maio 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 10 mar. 2023.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. **Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial**. 2. ed. Brasília, DF: MAPA/AECS, 2021.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Indicação geográfica**. Brasília, DF: MAPA, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>. Acesso em: 20 dez. 2022.
- ESCOBAR, A. Territorios de diferencia: la ontologia política de los “derechos al territorio”. **Cadernos de Antropologia Social**, Rio de Janeiro, n. 41, p. 25-38, 2015.
- FLICK, U. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Bookman, 2004.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: Editora UEC, 2002. Apostila.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1991.
- GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedências já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação. *In*: CONGRESSO DA SOBER, 46., 2008, Rio Branco. **Anais [...]**. Rio Branco: SOBER, 2008.
- GURGEL, V. A. Aspectos jurídicos da indicação geográfica. *In*: LAGES, V.; BRAGA, C. (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações paracompetitividade nos negócios**. Brasília, DF: SEBRAE, 2006. p. 57-72.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica: [Canastra]**. Brasília, DF: INPI, 2012a. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/17aD_vvtixF4AJv78qLNFTiZjIEGaX4sc/view. Acesso em: 21 dez. 2022.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica: [Costa Negra]**. Brasília, DF: INPI, 2011. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1tZISZxvBLSMINupzTqozjsHGzkVaTIj6/view>. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica:** [litoral norte gaúcho]. Brasília, DF: INPI, 2010. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1oiShZA25Uo-j5HV4LID7po8700442KHQ/view>. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica:** [manguezais de Alagoas]. Brasília, DF: INPI, 2012b. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1wbLfH2K1rjFICQa5T7zgQu8QcoVS60bU/view>. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica:** [Paraíba]. Brasília, DF: INPI, 2012c. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/10cMWp8pxOvKJCrpsEbmIuAqvsR_-0Qwz/view. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ficha técnica de registro de indicação geográfica:** [Paraty]. Brasília, DF: INPI, 2007. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1TPpDcm-8H8jb0-xHaHpIXNijUG2bOBy4/view>. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações geográficas:** denominações de origem reconhecidas. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1rS4Q773gz-EXKScAdSM3d3PVN8qx-_8p/view. Acesso em: 21 dez. 2022a.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações geográficas:** indicações de procedência reconhecidas. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1CAhWxPubu194IIOezQOJOR-sdBC1xfVf/view>. Acesso em: 21 dez. 2022b.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de indicações geográficas.** Brasília, DF: INPI, 2022c. Disponível em: https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/02_Indica%C3%A7%C3%A3o_Geogr%C3%A1fica_e_esp%C3%A9cies_d_e_registro. Acesso em: 21 dez. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de indicações geográficas.** 2. ed. Brasília, DF: INPI, 2023. Disponível em: <https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki>. Acesso em: 21 ago. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Portaria/INPI/PR nº 04.** Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Brasília, DF: INPI, 2022d.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Guia das indicações geográficas:** registros & alterações. Brasília, DF: SEBRAE, 2019.

JEZIORNY, D. L. **Território Vale dos Vinhedos**: instituições, indicações geográficas e singularidade na vitivinicultura da Serra Gaúcha. 2009. 201 f. Dissertação (Mestrado em Economia) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2009.

MAIORKI, G.; DALLABRIDA, V. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing**. São Paulo: Atlas, 1994.

ROCHA, G. S. **Legislação e práticas da indicação geográfica no Brasil**: onde está o geográfico e o cartográfico? 2019. 126 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2019.

SABOURIN, E. P.; MASSARDIER, G.; SOTOMAYOR, O. Políticas de desenvolvimento rural territorial na América Latina: hibridização de fontes e implementação. **Políticas Públicas**: revista latino-americana de políticas e ações públicas, Rio Grande, v. 3, n. 1, p. 75-98, 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Guia para diagnóstico de uma potencial indicação geográfica**. Brasília, DF: SEBRAE, 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Catálogo de Indicações geográficas brasileiras**. Brasília, DF: SEBRAE, 2014.

SOUSA, A. S. de; OLIVEIRA, G. S. de; ALVES, L. H. A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos. **Cadernos da Fucamp**, Campinas, v. 20, n. 43, p. 64-83, 2021.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4º geração**: o Brasil na era das indicações geográficas. Bento Gonçalves: Embrapa - Uva e Vinho, 2003. (Comunicado técnico, 45).

VALENCIA-PERAFÁN, M. *et al.* Políticas públicas para el desarrollo territorial rural em América Latina: balance y perspectivas. **Eutopia**: revista desenvolvimento económico territorial, Quito, n. 17, p. 25-40, jun. 2020.