



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM
FACULDADE DE ESTUDOS SOCIAIS – FES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM PROPRIEDADE
INTELECTUAL E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO

FRANÇOAN DE OLIVEIRA DIAS

**DIAGNÓSTICO PARA O RECONHECIMENTO DO AÇAÍ DE CODAJÁS-
AMAZONAS COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Manaus-Amazonas

Novembro, 2021

FRANÇOAN DE OLIVEIRA DIAS

**DIAGNÓSTICO PARA O RECONHECIMENTO DO AÇAÍ DE CODAJÁS-
AMAZONAS COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT) do ponto focal da Universidade Federal do Amazonas (UFAM).

Orientador(a): Prof.^a Dr.^a Rosana Zau Mafra

Coorientadora(a): MSc. Sônia Iracy Lima Tapajós

Manaus-Amazonas

Novembro, 2021

Ficha Catalográfica
Catálogo na Publicação

D541d Dias, Françoan de Oliveira.

Diagnóstico para o reconhecimento do Açaí de Codajás - Amazonas como
Indicação Geográfica. / Françoan de Oliveira Dias. – Manaus: UFAM, 2021.

101 p. : il. ; 21x29,7 cm.

Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência
de Tecnologia para a Inovação). – Universidade Federal do Amazonas,
Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de
Tecnologia para a Inovação, 2021.

Orientadora: Rosana Zau Mafra.

Coorientadora: Sônia Iracy Lima Tapajós.

1. Propriedade Intelectual - Brasil. 2. Indicação Geográfica. 3. Amazonas. 4.
Desenvolvimento Socioeconômico I. Mafra, Rosana Zau (Orient.). II. Tapajós,
Sônia Iracy Lima (Coorient.). III. Universidade Federal do Amazonas. IV. Título.

CDD – 346.81



Ministério da Educação

Universidade Federal do Amazonas

Coordenação do Programa de Mestrado Profissional em Rede Nacional de Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação

Ata da Defesa de TCC de FRANÇOAN DE OLIVEIRA DIAS, discente do Programa de Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT) no ponto focal da Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

Aos trinta dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e um das quinze horas às dezoito horas e trinta minutos, por videoconferência no endereço (<https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/profnit-ufam>), reuniu-se a comissão examinadora, composta pelos seguintes membros: Orientadora: Dra. Rosana Zau Mafra (PROFNIT/UFAM); Membro Interno: Dr. Dalton Chaves Vilela Júnior (PROFNIT/UFAM); Membro Externo: Dr. Fernando Melo da Silva (UEMG); Membro Externo: MSc. Hulda Oliveira Giesbrecht (SEBRAE), sob a presidência do primeiro, a fim de proceder à arguição da Defesa do TCC, "DIAGNÓSTICO PARA O RECONHECIMENTO DO AÇAÍ DE CODAJÁS-AMAZONAS COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA" do discente FRANÇOAN DE OLIVEIRA DIAS. Após a apresentação, a discente foi arguida pelos membros da comissão examinadora, tendo seu projeto APROVADO, com recomendações de pequenos ajustes conforme material compartilhado pelos avaliadores. Nada mais havendo, foi lavrada a ata que, após lida e aprovada, foi assinada

em Manaus, 30 de novembro de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Rosana Zau Mafra, Professor do Magistério Superior**, em 13/12/2021, às 14:20, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Dalton Chaves Vilela Júnior, Professor do Magistério Superior**, em 27/12/2021, às 22:25, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Melo da Silva, Usuário Externo**, em 03/01/2022, às 15:43, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hulda Oliveira Giesbrecht, Usuário Externo**, em 19/01/2022, às 19:48, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Françoa de Oliveira Dias, Usuário Externo**, em 25/02/2022, às 20:28, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0772510** e o código CRC **7CD666AA**.

Avenida General Rodrigo Octávio, 6200 - Bairro Coroado I Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho - Telefone:
CEP 69080-900, Manaus/AM, profnit@ufam.edu.br

“À minha família e amigos que, com muito carinho e apoio, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa de minha vida.”

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, por estarmos vivos, considerando que estamos vivendo num período tão difícil de pandemia do Covid-19, onde muitas amigos, familiares e conhecidos se foram, sendo que muitos destes por negligência de um governo negacionista.

À Universidade Federal do Amazonas (UFAM), por oportunizar meu crescimento acadêmico, profissional e pessoal. E por ofertar a sociedade um ensino superior público gratuito, de forma democrática e de qualidade num período turbulento da ciência brasileira.

Ao Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia (FORTEC) e ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, em nível de mestrado profissional, em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT) por oportunizar nas diversas regiões do país, um mestrado de qualidade para uma demanda urgente da sociedade, formando profissionais para os mais diversos ambientes promotores da Inovação, sendo eles, o acadêmico, o empresarial, o governamental, as organizações sociais, etc.

À coordenação do ponto focal UFAM/PROFNIT, por meio da Faculdade de Estudos Sociais (FES), pela dedicação incansável ao programa, buscando sempre atender as demandas dos discentes, não medindo esforços para promover um ensino de qualidade.

Em especial, a Prof.^a Dr.^a Rosana Zau Mafra, por todo comprometimento como orientadora, paciência e dedicação, porque sei que não foi fácil me orientar, considerando todas as dificuldades enfrentadas nesse período pandêmico.

À minha banca de Qualificação, Prof. Dr. Dalton Chaves Vilela Junior, Prof.^a Dr.^a Fabiana dos Santos e Souza Frickmann e MSc. Sônia Iracy Lima Tapajós, por todo o alinhamento e recomendações para que este estudo acontecesse.

Aos colaboradores de Codajás que foram essenciais para o prosseguimento deste estudo, em especial ao extensionista do IDAM, Sr. Nelildo Ribeiro Secundino, por todo a expertise no assunto, paciência e suporte quando precisei.

Às minhas amigas de mestrado e de vida, Emmile Diógenes e Layde Dayelle, por todo o companheirismo, compreensão e afeto, que mesmo nos momentos difíceis, nunca largamos a mão de ninguém e nos deixamos abalar.

À minha família e amigos, por sempre acreditarem no meu potencial, em especial, ao meu esposo, companheiro e amigo, Richard Coelho de Paulo, pela compreensão e paciência nesse período de escrita da dissertação, pois não foram dias fáceis, mas que sempre esteve me incentivando a continuar para concluir mais esta etapa da minha vida.

Enfim, agradeço a todos que me apoiaram direta e indiretamente para que esse sonho acontecesse, pois sozinho não teria alcançado.

Gratidão a todos!

“Não se desespere quando a caminhada estiver difícil, é sinal de que você está no caminho certo.”

Autor desconhecido

RESUMO

DIAS, Françoan de Oliveira. **Diagnóstico para o reconhecimento do açaí de Codajás-Amazonas como Indicação Geográfica**. 2021. 101 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Faculdade de Estudos Sociais, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2021.

As Indicações Geográficas estabelecem configurações exclusivas de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente a esta sua origem particular, promovendo a atividade econômica de regiões ou locais, além de alavancar o desenvolvimento socioeconômico. O açaí tem visibilidade nacional, sendo o estado do Amazonas o segundo maior produtor, refletindo impactos significativos no desenvolvimento socioeconômico de populações ribeirinhas, pequenos produtores/extrativistas e empresas locais. Nessa perspectiva, o objetivo desta pesquisa foi avaliar se o açaí produzido no município de Codajás, no estado do Amazonas, atende aos requisitos para o registro de Indicação Geográfica. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, bibliográfica, documental, construída a partir de dados secundários. Para tanto realizou-se levantamento de requisitos para indicação geográfica, tais como: nome geográfico; descrição do produto; delimitação da área geográfica; e processo de extração/produção pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido. Este levantamento teve como base o Diagnóstico para o Reconhecimento de Potencial Indicação Geográfica Brasileira, proposto pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) com trinta quesitos que subsidiaram a construção de uma minuta do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência (IP) “CODAJÁS” para o açaí. Como resultados, este estudo traz elementos que mostram que o açaí de Codajás, no estado do Amazonas, tem potencial para ser reconhecido como uma Indicação Geográfica e que inicialmente deve ser registrada na modalidade Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), considerando que Codajás se tornou conhecido como centro de extração/produção de açaí no Amazonas. Cabe observar que não foi descartada a possibilidade de registro para a modalidade Denominação de Origem, no entanto, faz-se necessário a constatação de outros elementos que atendam aos requisitos dessa modalidade. Por fim, o reconhecimento da IG Codajás propiciaria um alcance de maior competitividade no mercado nacional e internacional, agregaria valor ao produto e estimularia os extrativistas a conservarem o método tradicional sustentável de produção, mas para que isso ocorra será necessário a mobilização dos produtores/extratores.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Açaí; Codajás; Amazonas; Desenvolvimento Socioeconômico.

ABSTRACT

DIAS, Françoan de Oliveira. **Diagnosis for the recognition of açai from Codajás-Amazonas as a Geographical Indication.** 2021. 101 f. Dissertation (Masters in Intellectual Property and Technology Transfer for Innovation) – Faculty of Social Studies, Federal University of Amazonas, Manaus, 2021.

Geographical Indications establish exclusive configurations of a product or service as originating from a place, region or country, when a certain reputation, characteristic or quality can be essentially linked to this particular origin, promoting the economic activity of regions or places, in addition to leveraging socioeconomic development. Açai has national visibility, with the state of Amazonas being the second largest producer, reflecting significant impacts on the socioeconomic development of riverside populations, small producers/extractivists and local companies. In this perspective, the objective of this research was to evaluate whether the açai produced in the municipality of Codajás, in the state of Amazonas, meets the requirements for the registration of a Geographical Indication. It is a qualitative, bibliographical, documentary research, built from secondary data. For that, a survey of requirements for geographical indication was carried out, such as: geographical name; Product Description; delimitation of the geographical area; and extraction/production process by which the geographic name became known. This survey was based on the Diagnosis for the Recognition of Potential Brazilian Geographical Indication, proposed by the Brazilian Service of Support to Micro and Small Enterprises (SEBRAE) with thirty questions that subsidized the construction of a draft of the Notebook of Technical Specifications of the Indication of Origin (IP) "CODAJÁS" for açai. As a result, this study brings elements that show that the açai from Codajás, in the state of Amazonas, has the potential to be recognized as a Geographical Indication and that initially it must be registered in the Indication of Origin modality with the National Institute of Industrial Property (INPI), considering that Codajás became known as an açai extraction/production center in the Amazon. It should be noted that the possibility of registration for the Denomination of Origin modality was not ruled out, however, it is necessary to verify other elements that meet the requirements of this modality. Finally, the recognition of IG Codajás would provide greater competitiveness in the national and international market, would add value to the product and would encourage extractivists to preserve the sustainable traditional method of production, but for this to occur, the mobilization of producers/extractors will be necessary.

Keywords: Geographical Indication; Açai; Codajás; Amazon; Socioeconomic Development.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1.** Fluxo de tramitação do depósito do pedido da IG, com base na IN 095/2018;
- Figura 2.** Algumas reportagens acerca do açaí de Codajás;
- Figura 3.** (a) cacho de açaí; (b) o fruto (açaí);
- Figura 4.** Tipos de açaí - (a) branco, (b) espada e (c) roxo;
- Figura 5.** Principais produtos comercializados em Codajás oriundos do açaí – fruto e polpa;
- Figura 6.** (a) açaí solteiro (*Euterpe precatoria*); (b) açaí de touceira (*Euterpe oleracea*); (c) palmito juçara (*Euterpe edulis*);
- Figura 7.** Mapa da ocorrência natural de *Euterpe precatoria* Mart. no Brasil;
- Figura 8.** Composição da planta de *Euterpe precatoria*: (a) vista da copa ou coroa; (b) inflorescência de açaí; (c) cacho com frutos de açaí; (d) estipe ou tronco do açazeiro; (e) raízes adventícias;
- Figura 9.** Mapa da área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Codajás;
- Figura 10.** Modelo da cadeia produtiva do açaí de Codajás;
- Figura 11.** Agentes e cadeia de produção de produtos do açazeiro;
- Figura 12.** Escalada pelo método tradicional utilizando a "peconha";
- Figura 13.** (a) monumento idealizando o ribeirinho extrator/produtor de açaí com o fruto; (b) candidata a Rainha do Açaí desfilando e os dizeres “Codajás Terra do Açaí” em feira do município; (c) banca de comércio personalizada representando a palmeira que produz o fruto;
- Figura 14.** Festa Cultural do Açaí, ano 2019 – 32ª Edição;
- Figura 15.** Atravessador de produtos agropecuários;
- Figura 16.** Amassadeira ou batedeira de açaí;
- Figura 17.** Reportagem acerca da possibilidade de reconhecimento do açaí de Codajás como IG;
- Figura 18.** Cafessaí da Amazônia – café dos caroços do *E. precatoria*;
- Figura 19.** Subprodutos do açaí: (a) cachaça de açaí; (b) artesanato do açazeiro; (c) palmito de açaí;
- Figura 20.** Reportagem que mostra ações de investimento e financiamento do açaí em Codajás;
- Figura 21.** Agroindústria móvel de açaí montada numa balsa;
- Figura 22.** *Print screen* referente à aprovação do projeto de pesquisa no CEP/CONEP/UFAM.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Registros de IPs e DOs de origem brasileira (2002-2021);

Gráfico 2. Registros de IGs brasileiras por modalidade (2002-2021);

Gráfico 3. Quantitativo de registros de IGs brasileiras por período (2002-2021);

Gráfico 4. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Norte (2011-2021);

Gráfico 5. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Nordeste (2009-2021);

Gráfico 6. Evolução de registros de IGs nos estados da região Centro-Oeste (2015-2021);

Gráfico 7. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Sudeste (2005-2021);

Gráfico 8. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Sul (2002-2021);

Gráfico 9. Principais produtores de açaí no estado do Amazonas, em toneladas (2018-2020);

Gráfico 10. Principais produtores nacionais de açaí, em toneladas (2018-2020).

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Normativas e instituições internacionais que tratam de Indicações Geográficas;

Quadro 2. Documentação do pedido de registro de Indicação Geográfica;

Quadro 3. Construção do diagnóstico de uma IG;

Quadro 4. Possíveis interpretações do diagnóstico de uma IG;

Quadro 5. Conceitos aplicáveis ao diagnóstico de IG;

Quadro 6. Etapas do manejo sustentável do açaí de Codajás;

Quadro 7. Possibilidades de subprodutos a partir do *E. precatória*.

Quadro 8. Síntese do diagnóstico para o reconhecimento do açaí de Codajás como IG.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Legislações e normativas acerca das Indicações Geográficas;

Tabela 2. Padrões microbiológicos sanitários para produtos à base de açaí;

Tabela 3. Limites máximos microbiológicos para açaí, açaí clarificado e açaí em pó;

Tabela 4. Situação das associações e cooperativa de produtores de açaí em Codajás.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADS	Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas;
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior;
CET	Caderno de Especificações Técnicas;
CUP	Convenção da União de Paris;
DO	Denominação de Origem;
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária;
FAEA	Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Amazonas;
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística;
IDAM	Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas;
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano;
IG	Indicação Geográfica;
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial;
IP	Indicação de Procedência;
LPI	Lei da Propriedade Industrial;
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
NBR	Norma Brasileira Técnica;
OMC	Organização Mundial do Comércio;
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual;
PAM	Produção Agrícola Municipal;
PMC	Prefeitura Municipal de Codajás;
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada;
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas;
UE	União Européia
WIPO	<i>World Intellectual Property Organization.</i>

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
Justificativa da pesquisa	2
Objetivos	3
<i>Objetivo Geral</i>	3
<i>Objetivos Específicos (OE)</i>	3
CAPÍTULO 1 – REFERENCIAL TEÓRICO	5
1.1 As Indicações Geográficas no âmbito internacional	5
1.2 As Indicações Geográficas no âmbito nacional	7
1.3 Panorama brasileiro das IPs e DOs quanto aos registros	8
1.4 Legislações e normativas acerca das Indicações Geográficas	17
1.5 Tramitação processual do pedido da IG junto ao INPI	22
1.6 Orientações para estruturação de IG para produto	24
1.7 Metodologia para a identificação de potenciais IGs brasileiras	27
1.8 Contexto histórico da fundação do município de Codajás-AM	29
CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA DA PESQUISA	32
2.1 Caracterização da pesquisa	32
2.2 Amostras e sujeitos da pesquisa	34
2.3 Processo de coleta dos dados	35
2.4 Processo de análise dos dados	35
2.5 Procedimentos éticos da pesquisa	36
2.6 Desenho metodológico	36
CAPÍTULO 3 – RESULTADOS E DISCUSSÃO	37
3.1 Potencial para IP ou DO	37
3.2 Produto	40
3.2.1 <i>A palmeira do açáí</i>	46
3.3 Territorialidade	48
3.4 Método de Produção/Cadeia Produtiva	51
3.5 Governança	57
3.6 Identidade e Senso de Pertencimento	58
3.7 Desempenho Econômico	60
3.8 Necessidade de Proteção	63
3.9 Pesquisa Envolvida	65
3.10 Visão de Futuro	68
CAPÍTULO 4 – O PRODUTO	73
CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS	89
APÊNDICE A – Roteiro da entrevista aplicada no IDAM em Codajás-AM	98
ANEXO A – Diagnóstico de Reconhecimento de Potencial IG	99
ANEXO B – Aprovação do Projeto de Pesquisa no Comitê de Ética	101



INTRODUÇÃO

Atualmente, uma das estratégias utilizadas para promover o desenvolvimento socioeconômico regional tem sido as Indicações Geográficas (IGs); isso porque essas estabelecem configurações exclusivas de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente à origem particular deste. A Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, conceitua IG como um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica (BRASIL, 1996).

Tonietto (2003) evidencia que, na era econômica atual, as IGs proporcionam a proteção de características locais e regionais dos produtos, reconhecendo e assegurando seus níveis de qualidade, os quais são frutos dos fatores naturais de uma área delimitada e de fatores devidos à intervenção do homem.

Nos países desenvolvidos, principalmente da União Europeia (UE), a promoção das IGs é justificada tanto como política pública de apoio à agricultura, especialmente ao desenvolvimento de regiões marginais, quanto como estratégia de penetração em novos mercados (MASCARENHAS e WILKINSON, 2014).

Para Maiorki e Dallabrida (2015), o registro de IG é uma tendência mundial crescente. Já para Cardieri (2013) as IGs valorizam culturas e tradições locais, garantindo o direito desses bens quando pleiteados, protegendo-os e proporcionando valor econômico aos mesmos. Deste modo, corrobora com o fortalecimento do local de origem onde o homem está inserido, preservando essa relação no âmbito social, cultural, ambiental e econômico. Consequentemente, este tipo de salvaguarda representa a preservação, a certificação e o fomento para que haja a ampliação do desenvolvimento socioeconômico de comunidades. Ainda segundo a autora, as IGs, após identificadas e notadas no contexto internacional, incentivam e fortalecem as localidades nela inseridas, sem esquecer de seus costumes e herança cultural.

Por sua essência, Indicações Geográficas se referem a produtos ou serviços produzidos ou prestados de forma local, leal e constante, em alguma cidade ou região que, ao passar do tempo, adquiriram fama ou reputação, seja por fatores históricos, naturais, culturais ou tradicionais, sendo identificados ou denominados com o nome geográfico dessa mesma localidade ou região (ENAGRO, 2021).



Nesse cenário, o município de Codajás, no Estado do Amazonas, é conhecido culturalmente como a “Terra do Açaí”, onde todos os anos realiza-se uma festa em comemoração à produção deste fruto, que alavanca a economia da cidade, visto que a maioria das famílias está envolvida com o plantio, colheita e produção, além de considerar que seus derivados são apreciados no mundo inteiro (BASTOS, 2018). Apesar de todo este destaque, observa-se a necessidade de valorização de tradições, costumes, práticas e demais bens imateriais deste fruto, os quais estão relacionados a uma identidade territorial, podendo ser protegido mediante a formalização de uma IG. Tal observação conduz à seguinte questão-problema: *Qual o potencial de Codajás na produção de açaí para ser reconhecido como uma Indicação Geográfica?*

Vale considerar que a principal finalidade de registros dessa natureza visa a promoção de estratégias para agregar valor aos produtos tradicionais do estado do Amazonas e, ainda, acessar novos mercados para os produtos registrados (CONAB, 2019, n.p).

Justificativa da pesquisa

As IGs são uma ferramenta coletiva de promoção mercadológica e têm por objetivo destacar lugares, pessoas e produtos, evocando sua herança histórico-cultural, considerada intransferível. Essa herança deve apresentar especificidades intimamente relacionadas com uma área de produção, contar com um grupo de produtores que se responsabilize pela garantia da qualidade na elaboração dos produtos e possuir um nome de reconhecida notoriedade (KAKUTA *et al.*, 2006)

Ainda para Kakuta *et al.* (2006), as IGs podem conferir originalidade à produção brasileira, proporcionar a expansão da participação no mercado internacional, fortalecer a competitividade dos produtos no mercado interno e, a exemplo dos vinhos, oportunizar a participação da agricultura familiar. Posto isso, este estudo justifica-se por subsidiar o processo inicial de registro da IG do açaí de Codajás.

O reconhecimento do território produtor de açaí induz a organização produtiva da associação ou cooperativa envolvida a qual, segundo Olivieri (2013), passa a zelar pela propriedade intelectual coletiva, proporcionando a valorização da região, o desenvolvimento local, além da preservação da cultura, da história e da tradição local. Outro aspecto se refere à importância de incentivar produtores rurais e comunidade



em geral de Codajás a ampliarem novos métodos de consumo consciente por meio de IGs, evidenciando a importância dos selos de origem dos produtos.

Cabe destacar que o IDH do município de Codajás é relativamente baixo, deste modo, ampliar a atividade econômica de produção de açaí, podem propiciar aumento na qualidade de vida dessas populações.

Para a comunidade acadêmica, esta pesquisa visa contribuir auxiliando novos pesquisadores a realizarem trabalhos similares para outros produtos/serviços, além daquelas pessoas que trabalhem com IG a aplicarem “diagnósticos” para outros locais/regiões. E para o Estado, é uma forma de criar subsídios para o incentivo do fortalecimento das políticas públicas que envolvam a Propriedade Intelectual, por meio da inovação e da pesquisa científica com a finalidade de alcançar a competitividade e desenvolvimento local.

Portanto, este estudo parte da hipótese que avaliar o potencial do município de Codajás, no estado do Amazonas, no que diz respeito a produção de açaí, com a finalidade de reconhecer como uma Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO), servirá como subsídio para um futuro registro oficial junto ao INPI, e conseqüentemente servirá como ferramenta de mercado para os produtores/extratores da região, cuja notoriedade dará valor mais justo pela produção, além de valorizar os aspectos socioculturais. Ainda que, caiba frisar, este estudo será limitado ao diagnóstico inicial da IG Açaí de Codajás, considerando que ações de sensibilização, instrução e preparação dos produtores não farão parte da pesquisa.

Objetivos

Objetivo Geral

- *Avaliar o potencial de Codajás na produção de açaí para ser reconhecido como uma Indicação Geográfica.*

Objetivos Específicos (OE)

Considerando que verificar o que pode ser objeto de registro, a natureza e a formalidade de apresentação de um pedido de IG e todos os seus aspectos legais, configura-se um passo importante para alcançar o reconhecimento desse ativo de propriedade industrial, tem-se como objetivos específicos:



- OE 1 - Apresentar o contexto internacional e nacional das IGs bem como os requisitos legais para obtê-las;
- OE 2 - Caracterizar o contexto cultural, histórico, social, ambiental e econômico do açaí de Codajás-AM;
- OE 3 – Analisar se o açaí produzido em Codajás atende aos requisitos para registro de IP ou DO com base no diagnóstico proposto pelo SEBRAE (2020);
- OE 4 – Propor minuta do Caderno de Especificações Técnicas da IG.

Além desta Introdução, que aborda justificativa e objetivos, este estudo encontra-se estruturado em três seções (capítulos), além das Considerações Finais.

No Capítulo 1, que trata do Referencial Teórico, são abordados: as IGs no âmbito internacional e nacional; o panorama, brasileiro das IPs e DOs quanto aos registros; as legislações e normativas acerca das IGs; a tramitação processual do pedido da IG junto ao INPI; as orientações para estruturação de IG para produto; e a metodologia para a identificação de potenciais IGs brasileiras.

No Capítulo 2, que trata da Metodologia da Pesquisa, abordam-se: a caracterização da pesquisa; as amostras e sujeitos da pesquisa; o processo de coleta dos dados e da análise dos dados; e, por fim, os procedimentos éticos da pesquisa.

No capítulo 3, abordam-se os Resultados e Discussões acerca da viabilidade do açaí de Codajás ser caracterizado como IG, sendo apresentado os seguintes tópicos: o potencial para IP ou DO; o produto; a territorialidade; o método de produção/cadeia produtiva; a governança; a identidade e o senso de pertencimento; o desempenho econômico; a necessidade de proteção; a pesquisa envolvida; e, por fim, a visão de futuro.

Nas Considerações Finais, encontra-se um resumo dos principais resultados encontrados na pesquisa, com base nos objetivos propostos por esta pesquisa, a partir dos quais foi possível construir uma minuta do Caderno de Especificações Técnicas da IG em questão.



CAPÍTULO 1 – REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 As Indicações Geográficas no âmbito internacional

No século IV a.C., os homens já procuravam produtos de determinadas regiões em função de sua qualidade, como os gregos que prezavam os vinhos de Coríntio, de Ícaro e de Rodhes (BARROS, 2007). No Império Romano, com o mármore de Carrara e com os vinhos de Falerne (KAKUTA, 2006).

Costa (2010) destaca que as IGs, na forma como são conhecidas hoje, tiveram seu nascedouro na Europa, mais especificamente na França, quando os produtores de vinho das regiões de *Bourgogne* e *Bordeaux* receberam um convite para serem fornecedores oficiais em uma exposição internacional realizada em Paris.

Para *World Intellectual Property Organization* (WIPO) (WIPO, 2019), um dos exemplos mais antigos de uso inadequado de evocação de origem é “Porto”, referente ao até hoje famoso vinho português produzido na região de Porto. Segundo o órgão, o Marquês de Pombal instituiu, no final dos anos de 1700, a Indicação Geográfica “Porto”, para coibir a utilização indevida por ingleses. Há relatos que, historicamente, esta seria a primeira Indicação Geográfica reconhecida oficialmente no mundo por ser a mais próxima das regras de proteção em vigor atualmente.

Nesse íterim, foram instituídas normas com o intuito de regulamentar as IGs, relacionando as particularidades do local com a produção e criando o conceito de Terroir, expressão usada para designar um produto próprio de uma área limitada (BRUCH, 2006).

Uma das primeiras disputas por IG ocorreu quando os espanhóis quiseram rotular seus vinhos com a indicação de *Champagne*, nome que já era dado aos espumantes produzidos na região de *Champagne* na França. A partir de então outros países, como o México, passaram a reivindicar suas bebidas, como por exemplo o caso da Tequila, quando os sul-africanos se interessaram em fabricar a bebida (COSTA, 2010).

Cunha (2011) salienta que dentre as normativas internacionais sobre IG, destacam-se: a Convenção de Paris, o Acordo de Madri, o Acordo de Lisboa e no Acordo TRIPS. O quadro 1 apresenta um breve resumo dessas normativas/instituições e suas especificidades quanto as IGs.

**Quadro 1.** Normativas e instituições internacionais que tratam de Indicações Geográficas.

Convenção da União de Paris (1883)	A CUP, de 1883, representou um marco na proteção dos direitos da propriedade industrial. O tratado que o Brasil assinou originalmente, era pouco rígido em relação à proteção conferida às Indicações Geográficas, pois se restringia apenas produtos que simulassem uma origem falsa. Porém, mesmo com diversas revisões pelas quais a Convenção passou, a tutela específica das IGs foi pouco detalhada.
World Intellectual Property Organization (1967)	A OMPI, criada em 1967, trabalha em conjunto com os países membros e organizações interessadas no desenvolvimento do sistema internacional de proteção das IG's e administra o sistema de Lisboa criado pelo Tratado de Lisboa de maneira a facilitar a proteção internacional das DOs, possuindo uma base com as informações referentes aos registros.
Acordo de Madrid (1989)	Este Acordo de 1989, comparativamente à CUP, regula, expressamente, não só a proteção contra falsas indicações de procedência (<i>false indication</i>), como também contra as indicações enganosas (<i>deceptive indication</i>), visto que uma indicação pode não ser falsa, mas pode ser enganosa, como exemplo, do presunto de Parma, produzido na cidade de Parma nos Estados Unidos e não na Itália.
Organização Mundial do Comércio (1994)	O Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio, também conhecido como GATT, evoluiu em um período de grande prosperidade econômica, conhecida como anos de ouro, que seguiu até o final da década de 1970. É neste contexto que os países começam a debater a inclusão no GATT da discussão da proteção da propriedade intelectual (e das IGs). Isso se concretiza com a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC), em 1994. No âmbito dessa organização, além de tratados relacionados com tarifas e comércio, negociasse e aprova-se o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS, da sigla em inglês). Este, obrigatório para todos os membros da OMC – que hoje conta com mais de 160 países – abarca o previsto pela CUP e estabelece, dentre outros, a proteção obrigatória das IGs.
Acordo TRIPS (1994)	Além de regular a proteção das marcas, o TRIPS também regula, especificamente, as IGs, em seus artigos 22 a 24. Por este acordo, as IGs são “indicações que identifiquem um



	produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída a sua origem geográfica”.
Tratado de Lisboa (2007)	Este Tratado assinado em 2007, estabeleceu um sistema internacional de registro e proteção para a espécie DOs das IGs. Este tratado restringe-se às IGs protegidas nos casos em que a qualidade e a característica de um produto se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico incluindo fatores naturais e humanos.

Fonte: Carls (2010); Cunha (2011); Enagro (2021).

Dos acordos internacionais, conforme quadro supramencionado, Cunha (2011) afirma que o Acordo TRIPS buscou uniformizar os conceitos, além de trazer para o foro multilateral do comércio internacional as matérias acerca das IGs, demonstrando um importante passo para uma melhor regulamentação.

1.2 As Indicações Geográficas no âmbito nacional

Em termos gerais, o Brasil protege suas IGs por meio da Lei de Propriedade Industrial (LPI), que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe sobre as IGs em seu Título IV. O INPI, órgão federal subordinado ao Ministério da Economia, Secretaria Especial de Produtividade e Competitividade é a entidade governamental responsável pelo registro das Indicações Geográficas.

O parágrafo único do art. 182. da Lei n.º 9.279/1996, determina que o INPI estabeleça as condições de registro das IGs (BRASIL, 1996). Para tanto, com a finalidade de normatizar as regras sobre IGs constantes na Lei de Propriedade Industrial, instituiu-se a Instrução Normativa INPI nº 95/2018, que estabelece as condições de registro para as Indicações Geográficas (INPI, 2018).

Já a Portaria/INPI/PR n.º 46, de 14 de outubro de 2021, institui os Selos Brasileiros de Indicações Geográficas, compreendendo Selos de IPs e de DOs que constituem bens públicos e têm como finalidade contribuir para a identificação das IGs pelos consumidores e pelo público em geral, bem como promover as regiões reconhecidas e valorizar seus respectivos produtos e serviços.

Em âmbito nacional, ainda segundo a OMPI (2019), a IG é considerada de natureza declaratória, isto é, o direito é preexistente à concessão do registro.



Entretanto, para ser formalizada e ser reconhecida pelo INPI, é necessário haver uma solicitação de reconhecimento do nome geográfico associado a um determinado produto ou serviço. Os pedidos devem obedecer à legislação nacional em vigor.

No caso da IP, segundo a LPI, devem comprovar ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço. Já quando se tratar de reconhecimento de DO, o pedido deve comprovar que as características distintivas do produto ou serviço estão intimamente relacionadas à sua região geográfica de origem. No entanto, no Brasil, de acordo com a LPI, “quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica” (BRASIL, 1996).

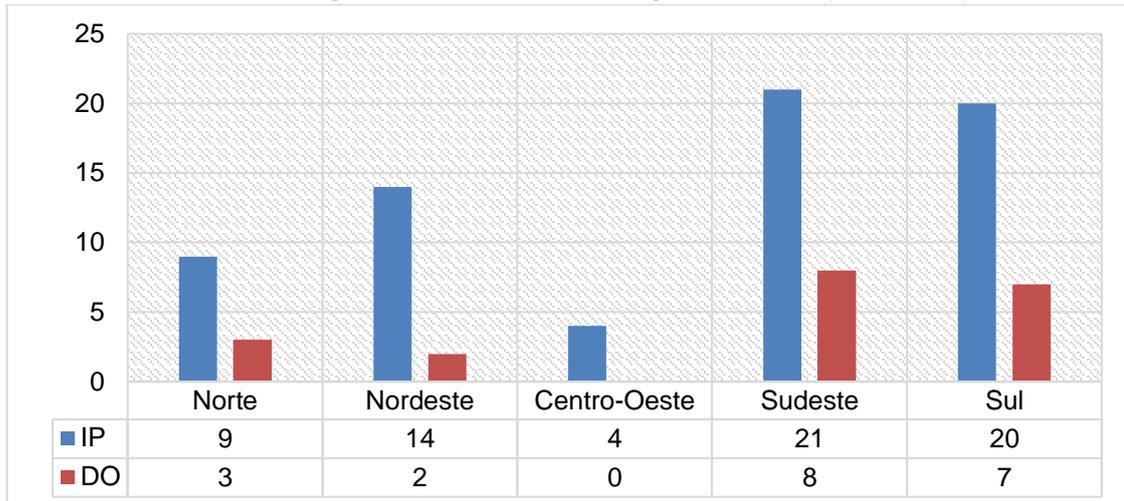
1.3 Panorama brasileiro das IPs e DOs quanto aos registros

Em 1999, concedeu-se o primeiro registro de IG estrangeira no país, na modalidade DO, para a região dos Vinhos Verdes em Portugal. Quanto à primeira IG brasileira, esta foi reconhecida em 2002 para a IP Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. Destaca-se também a IP Vale do Submédio São Francisco para uvas de mesa e para manga, IG concedida em 2009 aos estados Pernambuco e Bahia.

Em 2021, as IGs reconhecidas no Brasil junto ao INPI totalizaram 97 registros, sendo, 68 IPs nacionais e 29 DOs (20 são nacionais e 09 são estrangeiras) (INPI, 2022).

O Gráfico 1 mostra os registros por regiões brasileiras, tanto na modalidade de Indicação de Procedência (2002-2021) quanto na de Denominação de Origem (2010-2021), totalizando 88 nacionais. Ressalta-se que foram levados em consideração os anos iniciais de 2002 (IP) e 2010 (DO) por indicarem os primeiros registros com origem no Brasil.

Gráfico 1. Registros de IPs e DOs de origem brasileira (2002-2021).

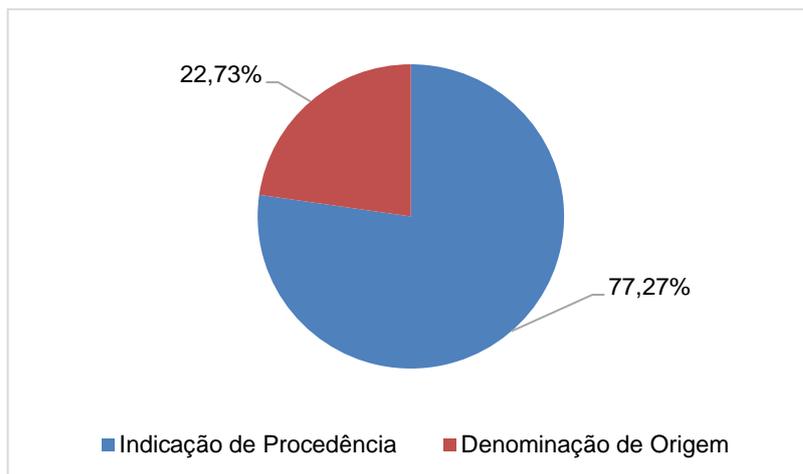


Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

Percebe-se ainda no Gráfico 1, que as regiões Sul e Sudeste possuem o maior quantitativo de registros de IGs brasileiras, sendo a Sudeste a maior concentração com 29 IGs (21 IPs/8 DOs), seguido do Sul com 26 IGs (20 IPs/6 DOs). Em terceiro lugar, a região Nordeste com 16 IGs (14 IPs/2 DOs), seguida da região Norte com 12 IGs (9 IPs/3 DOs) e por último a região Centro-Oeste com 4 IGs na modalidade IP, não havendo registro para DO. Com relação aos estados que mais possuem registros, destacam-se: Minas Gerais com 13 IGs (10 IPs/3 DOs) e Rio Grande do Sul com 12 IGs (10 IPs/2 DOs), seguido pelo Paraná com 9 IGs (8 IPs/1 DO) e Espírito Santo com 8 IGs (6 IPs/2 DOs).

É importante salientar, conforme Gráfico 2, que quanto as modalidades de IGs registradas no país, no período em questão (2002-2021), têm-se 77,27% para registros de IPs e 22,73% para DOs, isso quando é levado em consideração produtos/serviços brasileiros.

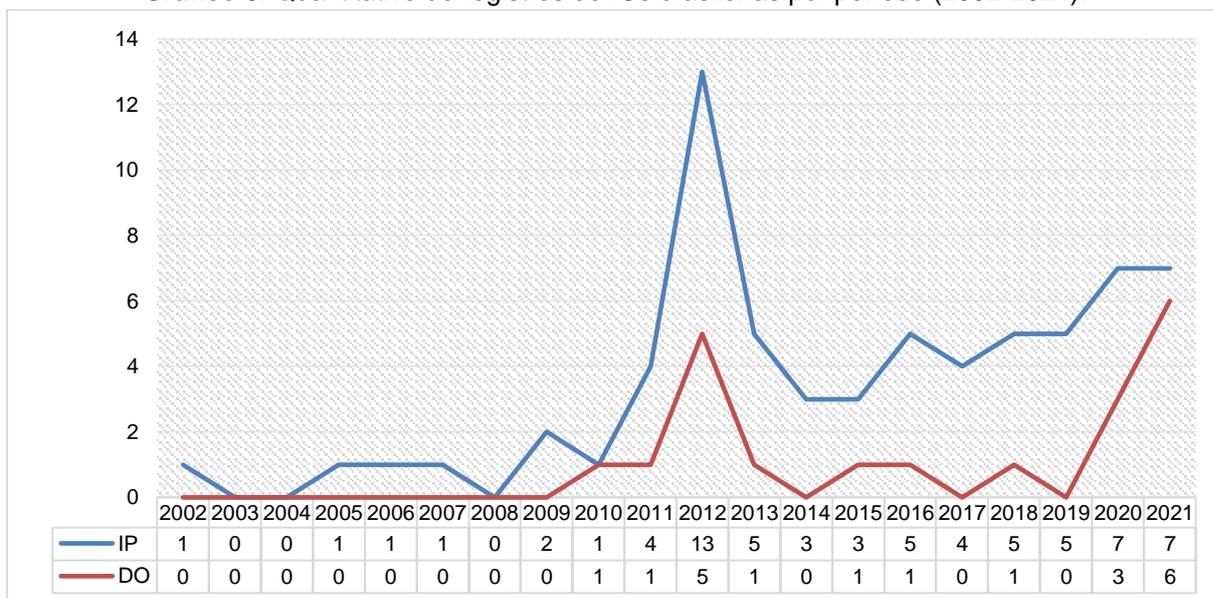
Gráfico 2. Registros de IGs brasileiras por modalidade (2002-2021).



Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

Mais adiante, analisando a evolução dos registros nas modalidades IP (68) e DO (20), entre 2002 e 2021, observa-se pelo Gráfico 3, um crescimento exponencial de IP a partir de 2010 alcançando o pico em 2012, com 18 registros de IGs, sendo 13 IPs/5 DOs. Em 2013, os registros declinaram e a partir de 2014 as DOs permaneceram estáveis, porém os registros de IGs cresceram em 2020, alcançando 10 registros, com 7 IPs/3 DOs. Em 2021, destaca-se um aumento significativo de registros de DOs, sendo 6 e de IPs 7 (média de 2020), totalizando 13 registros neste ano.

Gráfico 3. Quantitativo de registros de IGs brasileiras por período (2002-2021).



Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

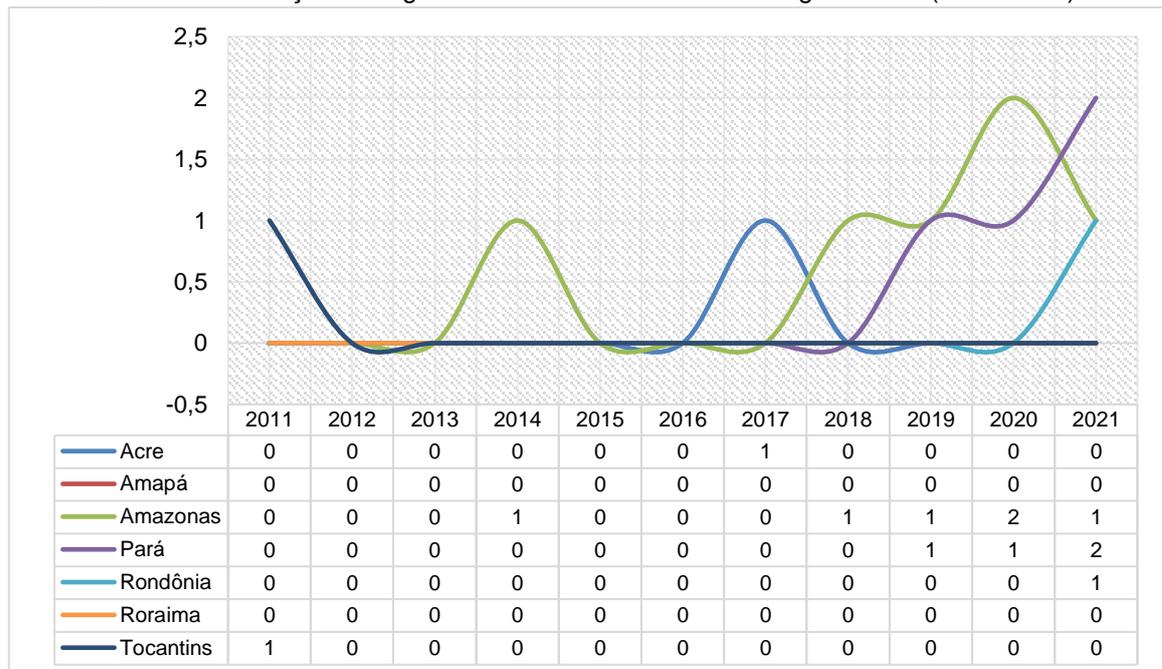


Algumas IGs possuem delimitações territoriais compreendendo mais de um estado, como é o caso da IP do Mel do Pantanal, cuja delimitação geográfica corresponde ao bioma Pantanal, que está presente no Mato Grosso do Sul, ocupando 25%, e no Mato Grosso, com 7% da área territorial. Outro exemplo de IG em mais de um estado, são das IPs para Uvas Finas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco, cuja área territorial compreende o oeste de Pernambuco e o norte da Bahia.

Já em relação às DOs, têm-se: a DO Campos de Cima da Serra, para Queijo Artesanal Serrano, abrangendo 18 municípios em Santa Catarina e 16 municípios no Rio Grande do Sul; a DO Terra Indígena *Andirá-Marau* para *Waraná* (guaraná nativo) e pães de *Waraná* (bastão de guaraná), cuja área territorial demarcada pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI) abrange os estados do Amazonas e Pará; a DO Caparaó, para o café da espécie *Coffea arabica* em grãos verde (café cru), que abrange a região “Caparaó”, localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos Mares de Morro, onde se localiza a Serra do Caparaó; e a DO Planalto Sul Brasileiro, para o mel de melato da Bracatinga, abrangendo os estados de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul (INPI, 2022).

Quanto às regiões brasileiras, dos estados da Região Norte, o Amazonas detém mais registros, totalizando 6 IGs (4 IPs/2DOs), sendo uma DO compartilhada com o estado do Pará. O Gráfico 4 detalha a evolução dos registros das IGs na Região Norte, no período de 2011 a 2021. O primeiro registro de IG na região Norte ocorreu em 2011 na modalidade IP para o artesanato em capim dourado da Região do Jalapão.

Gráfico 4. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Norte (2011-2021).



Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

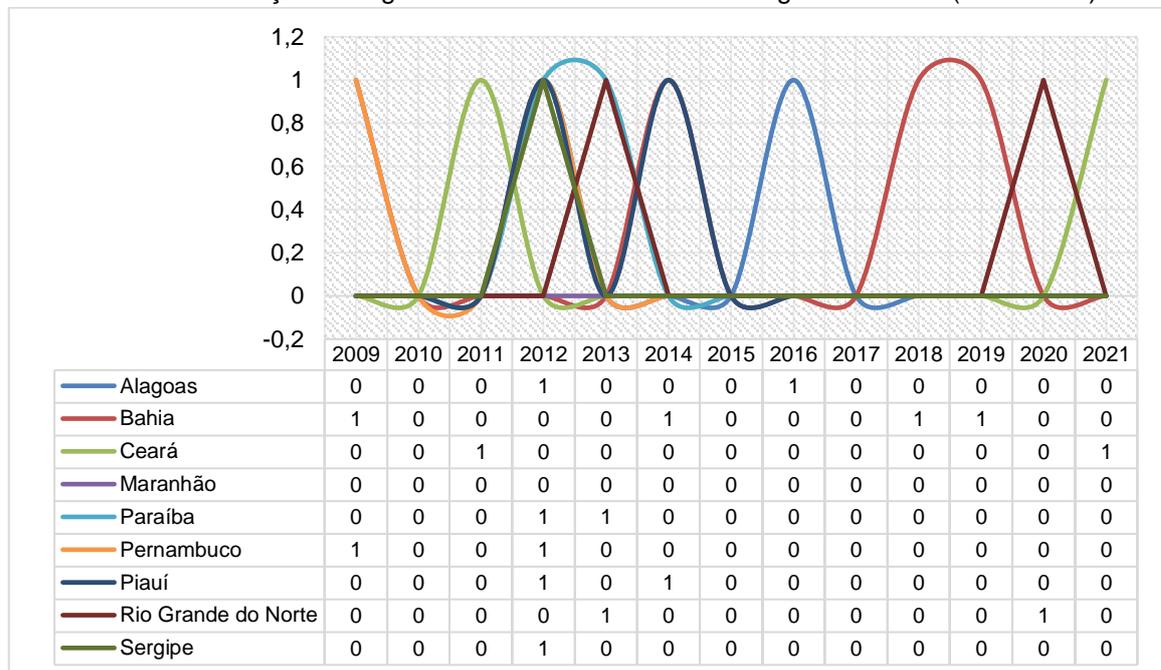
Salienta-se que no ano de 2021, houve o reconhecimento de DOs cujos processos foram depositados em 2020 junto ao INPI, sendo eles: a IG Mamirauá (AM), para o pirarucu manejado; e a IG Matas de Rondônia (RO), para o café em grão robusta amazônico. Quanto ao estado do Pará, possui dois processos arquivados em 2006, para a IP Terra Alta, de serviços auxiliares ao comércio de águas minerais e gasosas engarrafadas. Ainda no Pará, no ano de 2018, houve o depósito da solicitação de registro da IP Marajó, para queijo, e 2019 para a IP Bragança, para farinha de mandioca, cujos reconhecimentos ocorreram no ano de 2021.

Dos estados da Região Nordeste, a Bahia é o que detém mais registros, totalizando 3 IPs. Os estados de Alagoas, Paraíba, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte possuem cada um 2 IGs registradas, e o estado do Maranhão não possui registros para IG. Ao todo, a região Nordeste possui 16 IGs reconhecidas, das quais 14 são IPs e 2 são DOs.

A seguir, o Gráfico 5 detalha a evolução dos registros das IGs nos estados da Região Nordeste, no período de 2009 a 2021. O primeiro registro de IG nesta região ocorreu em 2009 na modalidade IP para uvas de mesa e manga, cuja IG é intitulada “Vale do Submédio São Francisco” pertencente aos estados de BA e PE. Atualmente o Nordeste ainda apresenta poucos pedidos de registro de IGs, levando em

consideração que no ano de 2012 foi o período que mais houve certificações junto ao INPI, com cinco registros.

Gráfico 5. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Nordeste (2009-2021).



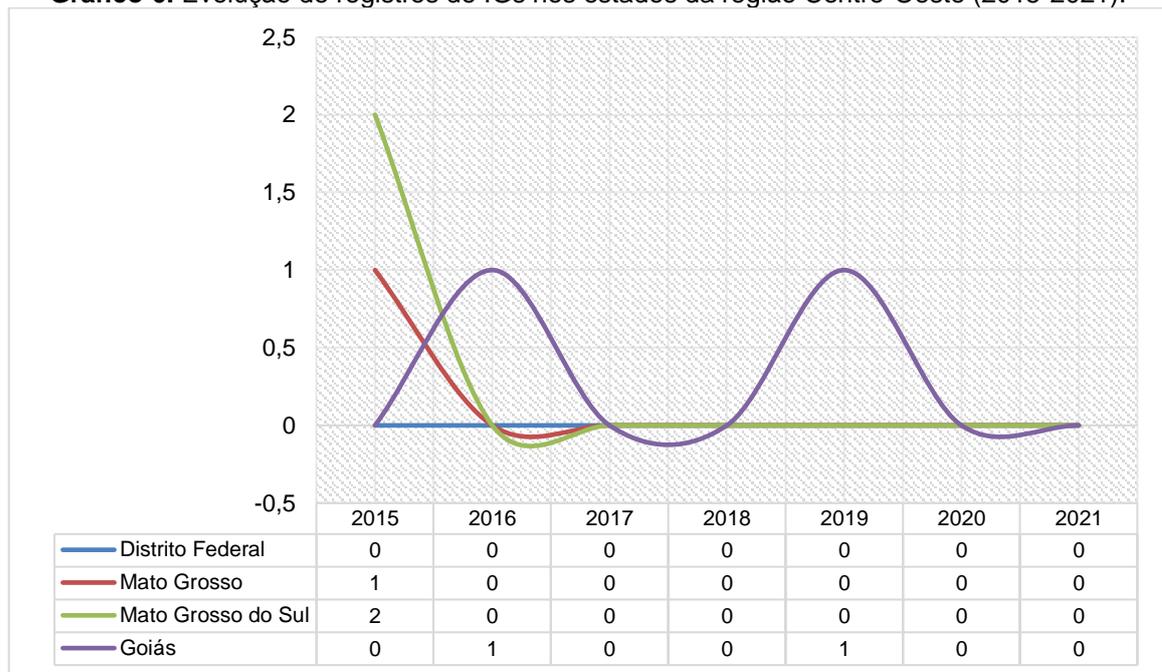
Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

Ressalta-se ainda que alguns processos estão em análise por parte do INPI, a saber: o estado da Bahia com solicitação em 2017 de DO para o charuto, cuja IG é intitulada “Brasil Bahia”; e em Pernambuco com solicitação também em 2020 de IP para vinhos, cuja IG será intitulada “Vale do São Francisco”. Salienta-se que em 2021 foi concedido registro de IP para as redes de “Jaguaruana”.

Com relação à região Centro-Oeste do Brasil, é composta por três estados brasileiros, a saber, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás, mais o Distrito Federal. Atualmente têm-se 4 IPs reconhecidas entre esses estados, sendo Mato Grosso do Sul com 2 IPs, com exceção do DF que não possui IG registrada. Mato Grosso e Mato Grosso do Sul possuem uma IP compartilhada, denominada “Pantanal” para mel.

O gráfico 6 detalha a evolução dos registros das IGs nos estados da Região Centro-Oeste, no período de 2015 a 2021. O primeiro registro de IG nesta região ocorreu em 2015, na modalidade IP, sendo que não há DOs registradas. Considera-se ainda que estes estados ainda apresentam poucas solicitações de registros de IGs junto ao INPI.

Gráfico 6. Evolução de registros de IGs nos estados da região Centro-Oeste (2015-2021).



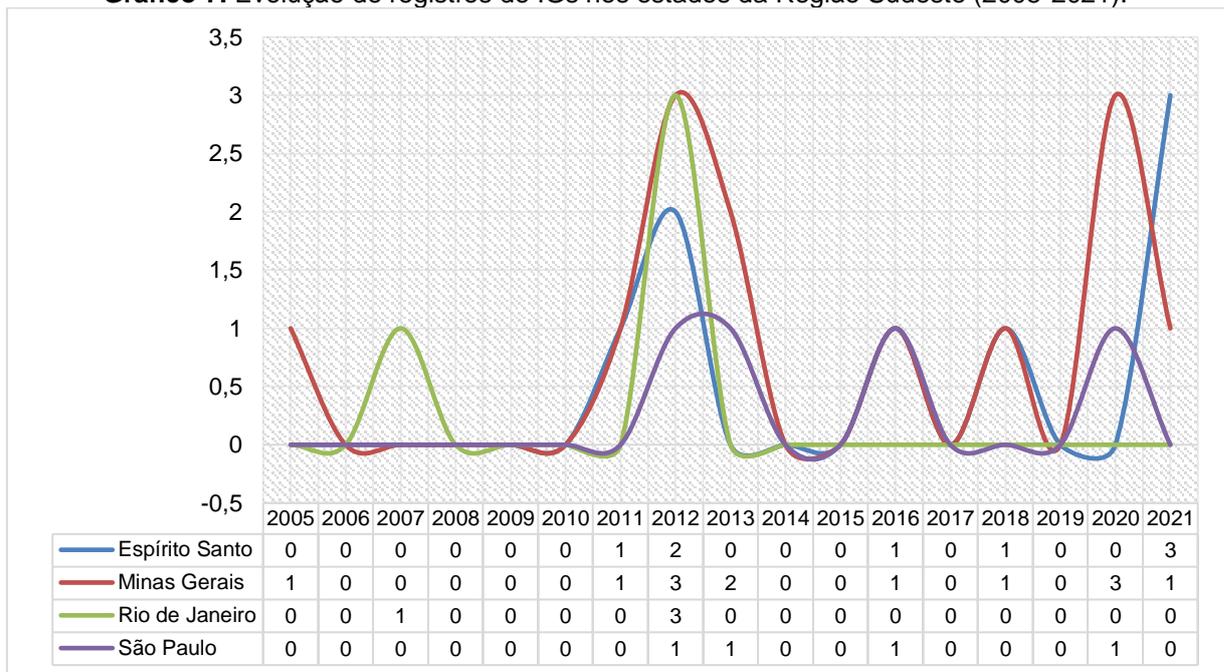
Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

Destaca-se ainda que alguns processos foram arquivados na região Centro-Oeste, tratando especificamente do estado do Mato Grosso, sendo um em 2017 e outro em 2019 de IP “Mato Grosso” para algodão beneficiado.

Com relação à região Sudeste, é composta por quatro estados brasileiros, sendo Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, sendo reconhecidas em todos eles 29 IGs, sendo 21 IPs e 8 DOs. O estado de Minas Gerais é o que detém mais registros, totalizando 13 IGs, principalmente para produtos como café e queijo.

O gráfico 7 detalha a evolução de registros das IGs nos estados da Região Sudeste, no período de 2005 a 2021. O primeiro registro de IG nesta região ocorreu em 2005 em Minas Gerais para a IP Região do Cerrado Mineiro para o produto café. Atualmente o Sudeste é a região que mais apresenta pedidos de registro para IGs. Este gráfico mostra ainda que em 2012 foi o ano que mais houve registros, totalizando 9 IGs.

Gráfico 7. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Sudeste (2005-2021).



Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

É importante salientar que o Espírito Santo possui dois processos de IGs arquivados, sendo um para o produto carne de sol e outro para a pimenta-rosa. Outros quatro processos estão em análise, a saber: cafés, pimenta do reino, granito e carne de sol. Destaca-se ainda que a IP “Linhares” se encontra em processo de alteração para DO.

Já em relação à Minas Gerais, possui dois processos de IGs indeferidos para o produto café, outros dois arquivados – sendo um para a IP “Santa Rita do Sapucaí” de equipamentos eletrônicos e de telecomunicação, e da DO “Vale Minério de Ferro S11D” para minério de ferro. Outros três estão em análise, sendo para: o mel de aroeira pela abelha da espécie *Apis mellifera*; para quartzitos para Região Pedra São Thomé; e artesanatos produzidos por tear manual.

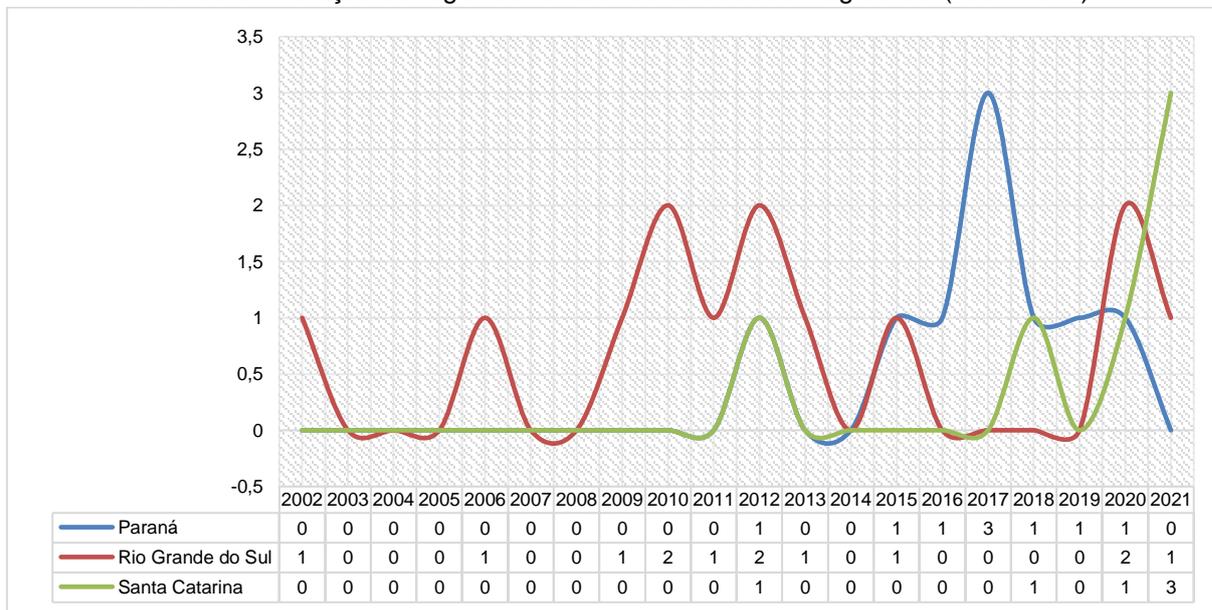
Com relação ao Rio de Janeiro, há um pedido de alteração da IP Paraty para a modalidade DO. Salienta-se ainda que há dois processos em análise, sendo um para viera (DO Baía da Ilha Grande) e outro para laranjas da espécie *Citrus sinensis* (DO Região de Tanguá).

Em relação a São Paulo, têm um pedido de alteração da IP Alta Mogiana para DO, um processo de IG em análise para o café da Região da Garça e um processo arquivado para extração/exploração de água mineral.

Por fim, a região Sul do Brasil é composta por três estados brasileiros, a saber, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, dos quais são reconhecidas 26 IGs, sendo 20 IPs e 6 DOs. É importante salientar que a prevalência é para o registro para vinhos, queijos e carnes. Considera-se também ainda que o Rio Grande do Sul detém o reconhecimento de 12 IGs, além de compartilhar a DO “Campos de Cima da Serra” para queijo artesanal serrano com Santa Catarina.

O Gráfico 8 detalha a evolução de registros das IGs nos estados da Região Sul, no período de 2002 a 2021. O primeiro registro de IG nesta região ocorreu em 2002 no Rio Grande do Sul para a IP “Vale dos Vinhedos” para os vinhos tinto, branco e espumante, sendo esta a primeira IG brasileira. Atualmente, o Sul é uma região de destaque na solicitação de registro para o setor vinícola, sendo referência para as demais regiões brasileiras.

Gráfico 8. Evolução de registros de IGs nos estados da Região Sul (2002-2021).



Fonte: INPI (2022), adaptado pelo autor.

É importante destacar que o estado do Paraná possui dois processos arquivados para modalidade IP, ambos em 2015, cujas IGs têm a mesma identificação “Litoral do Paraná”, sendo um para farinha de mandioca e outro para serviços gastronômicos do Barreado. Existem ainda dois processos de IG em análise pelo INPI na modalidade IP, ambos depositados em 2020, sendo um para cachaça e aguardente de cana intitulado “Morretes” e outro para morango denominado “Norte Pioneiro”.



Em 2021, foram concedidos quatro registros de IGs: sendo a IP “Gramado” para o chocolate artesanal do Rio Grande do Sul; a IP “Santa Catarina” para vinhos de Santa Catarina; a DO “Planalto Sul Brasileiro” para mel de melato da Bracatinga, que abrange os estados de SC/PR/RS; e, por fim, a DO “Região de São Joaquim” para a maçã maçã Fuji de Santa Catarina.

1.4 Legislações e normativas acerca das Indicações Geográficas

A Lei Federal n.º 9.279/96, conhecida como LPI, constitui duas modalidades de IGs, a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO), sendo ambos a seguir conceituados:

[...]

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 [...] (BRASIL, 1996).

Conforme supracitado, a LPI, trata-se, portanto, de instrumento para garantir esses direitos. Salienta-se, contudo, que uma IG não é criada e sim o efeito da intervenção humana no decorrer do tempo, em um determinado território (PRADO FILHO, 2019). Assim, para que haja o seu reconhecimento, de acordo com a legislação vigente, faz-se necessário uma situação preexistente com relação direta com o produto, além de mostrar seu vínculo com a localidade ou região, formando assim sua identidade.

Nesse ínterim, verificar o que pode ser objeto de registro, a natureza e a formalidade de apresentação de um pedido de IG e todos os seus aspectos legais, configura um primeiro passo para alcançar o reconhecimento deste ativo de PI junto ao INPI. A seguir estão elencadas as legislações e normativas que subsidiam o reconhecimento deste ativo, conforme mostra a Tabela 1. Estes instrumentos, em conjunto com tratados dos quais o Brasil faz parte e com as normativas internas do INPI, rege o processamento de registros de IG no país.



Tabela 1. Legislações e normativas acerca das Indicações Geográficas.

RESOLUÇÃO	
Resolução INPI/PR n.º 55, de 18 de março de 2013	Dispõe sobre o depósito dos pedidos de registro de desenho industrial e dos pedidos de registro de indicação geográfica e dos procedimentos relativos a numeração destes pedidos.
Resolução INPI/PR n.º 233, de 18 de janeiro de 2019	Institui o Módulo de Peticionamento Eletrônico de Indicações Geográficas do Sistema Eletrônico de Gestão de propriedade Industrial e dá outras providências.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	
Instrução Normativa INPI/PR n.º 68, de 02 de março de 2017	Estabelece as condições para o Registro da Indicação Geográfica Cachaça – alterada pela Instrução Normativa PR n.º 91, de 26 de julho de 2018.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 79, de 25 de outubro de 2017	Estabelece as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento dos registros de indicações geográficas provenientes da União Europeia, no âmbito das negociações do acordo Mercosul-União Europeia.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 81, de 01 de dezembro de 2017	Prorroga a vigência da Instrução Normativa n.º 079, de 25 de outubro de 2017.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 85, de 26 de março de 2018	Prorroga a vigência do prazo de manifestação da União Europeia, contido no parágrafo quarto, do artigo terceiro, da Instrução Normativa n.º 79, de 25 de outubro de 2017.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 91, de 06 de julho de 2018	Altera o artigo 16 da Instrução Normativa PR n.º 68, de 02 de março de 2017 que estabelece as condições para o registro da Indicação Geográfica da Cachaça.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 95, de 28 de dezembro de 2018	Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.
Instrução Normativa INPI/PR n.º 108, de 24 de setembro de 2019	Estabelece as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento dos registros de Indicações Geográficas provenientes dos Estados membro da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC), no âmbito das negociações do Acordo Mercosul-AELC.

Fonte: INPI (2020).

Do arcabouço legal supramencionado, destaca-se a IN INPI n.º 095/2018, que estabelece as condições para o registro das IGs, sendo esta uma das principais para o reconhecimento deste ativo. As disposições desta IN estendem-se, ainda, à representação gráfica ou figurativa da IG, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja Indicação Geográfica. Importante destacar que o elemento nominativo da representação gráfica deverá ser idêntico à IG solicitada (INPI, 2020).

Dentre os termos não suscetíveis de registro, o art. 4º desta IN estabelece aqueles que podem causar confusão, que reproduzam, imitem ou se constituam por:

[...]

I - nome geográfico ou seu gentílico que houver se tornado de uso comum, designando produto ou serviço;

II - nome de uma variedade vegetal, cultivada ou não, que esteja registrada como cultivar, ou que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;

III - nome de uma raça animal que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;

IV - homônimo à Indicação Geográfica já registrada no Brasil para assinalar produto ou serviço idêntico ou afim, salvo quando houver diferenciação substancial no signo distintivo [...] (INPI, 2020).

Outro ponto refere-se aos requerentes e usuários do registro de IG, podendo ser, na qualidade de substitutos processuais, a associação, o sindicato, ou qualquer outra entidade que possa atuar como tal em razão da lei, devendo estar estabelecido no respectivo território e ser representativo da coletividade. Salienta-se que este quadro social deve ser formado total ou predominantemente por participantes da cadeia produtiva do respectivo produto ou serviço. Na hipótese de existir no local um único produtor ou prestador de serviço tendo legitimidade ao uso da IG, estará o mesmo autorizado a requerer o registro (INPI, 2020). A ausência de vínculo do produtor ou do prestador de serviço com o solicitante do registro não configura impedimento ao uso da IG.

Conforme o art. 7º desta IN, quanto ao pedido de registro de IG, deve-se referir-se a um nome geográfico e conter:

[...]

I - Requerimento de IG;

II - Caderno de especificações técnicas, no qual conste:

a) O nome geográfico;

b) Descrição do produto ou serviço objeto da IG;

c) Delimitação da área geográfica;

d) Em pedido de IP, a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido;

e) Em pedido de DO, a descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação;

f) Descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da IG, bem como sobre o produto ou serviço por ela distinguido;

g) Condições e proibições de uso da IG; e

h) Eventuais sanções aplicáveis.

III - Procuração, se for o caso;

IV - Comprovante do pagamento da retribuição correspondente;

V - Comprovação da legitimidade do requerente, por meio de:

a) Estatuto social, devidamente registrado no órgão competente, que preveja: a representação dos produtores e prestadores de serviços; a relação direta com a cadeia do produto ou serviço objeto da Indicação Geográfica; a possibilidade de depositar o pedido de registro; o objetivo de gerir a Indicação Geográfica; a abrangência territorial de atuação englobando a área da Indicação Geográfica;

b) Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto;

c) Ata registrada da posse da atual Diretoria;

d) Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela IG;

e) Cópia da identidade e do CPF dos representantes legais; e

f) Declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, com a identificação e a qualificação dos mesmos;

VI - Em se tratando de IP, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço;

VII - Em se tratando de DO, documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, devendo conter os elementos descritivos:

a) Do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) Das qualidades ou características do produto ou serviço; e

c) Do nexos causal entre as alíneas “a” e “b”.

VIII - Instrumento oficial que delimita a área geográfica:

a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de IG requerida;

b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela IG, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela IG.

IX - Se for o caso, a representação gráfica ou figurativa da IG ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território [...] (INPI, 2020).

Na hipótese de haver um único produtor ou prestador de serviço legitimado a requerer a IG, fica dispensada a apresentação dos documentos elencados no inciso V do art. 7º desta IN. O requerente deve apresentar declaração, sob as penas da lei, de ser o único produtor ou prestador de serviço estabelecido na área delimitada.

A seguir, o Quadro 2 exemplifica e detalha os documentos necessários que um requerente nacional deverá possuir para o depósito de uma IG no INPI, conforme pressupõe a IN n.º 95/2018 (INPI, 2018).



Quadro 2. Documentação do pedido de registro de Indicação Geográfica.

Documentos	Detalhamento
(i) Requerimento de Indicação Geográfica;	O Requerimento de Indicação Geográfica deve ser preenchido pelo requerente do pedido de registro e é gerado automaticamente como formulário eletrônico na plataforma do Sistema e-IG no momento de solicitação do pedido.
(ii) Caderno de especificações técnicas;	Conforme dispõe o art. 6º da Instrução Normativa nº 95/18, o cumprimento das disposições do caderno de especificações técnicas é um dos requisitos para o uso da IG pelos produtores e prestadores de serviço. Por ser o documento norteador da IG, é fundamental que ele reflita a realidade e as características da IG a ser protegida. O caderno de especificações técnicas não deve conter condições irreais que dificultem ou até mesmo inviabilizem a utilização da IG pelos produtores ou prestadores de serviço.
(iii) Procuração;	A procuração é o documento através do qual o requerente elege um procurador para representar legalmente seus interesses junto ao INPI.
(iv) Comprovante do pagamento da retribuição correspondente;	O comprovante do pagamento da retribuição é obrigatório e deve ser apresentado por todos os requerentes. O valor a ser pago depende da espécie de IG requerida e do perfil do requerente. Para alguns serviços, há a previsão de descontos.
(v) Comprovação da legitimidade do requerente;	A comprovação da legitimidade para se requerer um registro de IG dependerá do perfil do requerente, ou seja, se esse é uma entidade que possa atuar como substituto processual ou se é um único produtor ou prestador de serviço estabelecido na área geográfica delimitada, podendo ser pessoa física ou jurídica.
(vi) Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP;	O requerente deve apresentar documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço. Para isso, é preciso que o requerente apresente documentação advinda de diferentes fontes, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no §4º do art. 2º da Instrução Normativa nº 95/18. Entende-se por diferentes fontes documentos de diferentes autores, dentre os quais: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artísticas (músicas, quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.
(vii) Documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO;	O requerente deve apresentar documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço. Tal documentação deve conter a descrição: (a) do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos; (b) das qualidades ou características do produto ou serviço; e (c) do nexo causal entre o meio geográfico e as qualidades ou características do produto ou serviço. Assim sendo, os documentos apresentados no pedido de DO devem comprovar a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, isto é, a relação de causa e efeito existente entre o meio geográfico e essas qualidades ou características que distinguem o produto ou serviço assinalado pela IG. Tal comprovação deve ser feita de maneira clara



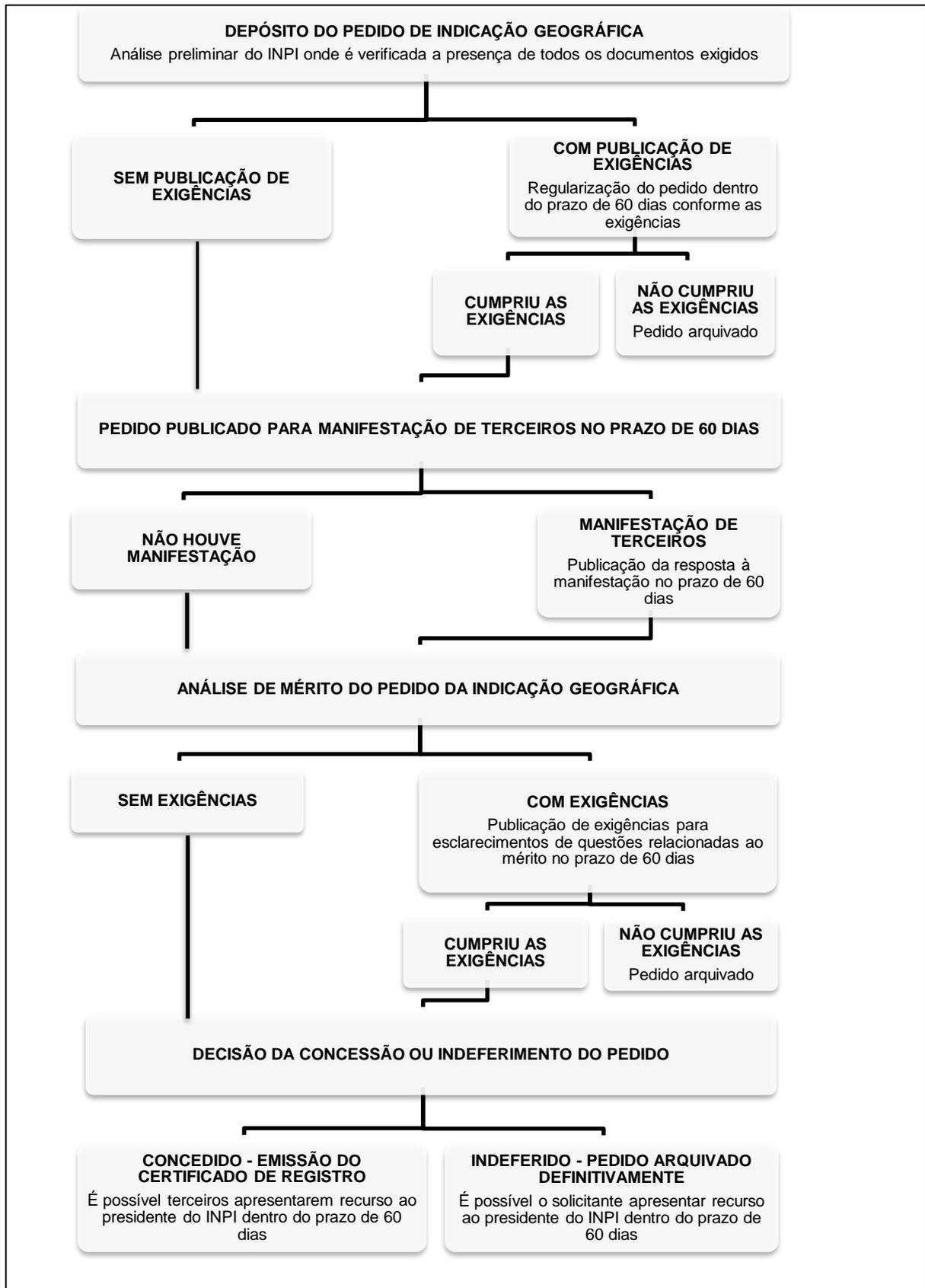
	e objetiva. Podem ser anexados ao pedido documentos como teses, dissertações, estudos técnicos, artigos acadêmicos e científicos, entre outros.
(viii) Instrumento oficial que delimita a área geográfica; e	É o instrumento oficial o documento que delimita o território em que devem estar estabelecidos os produtores ou prestadores de serviço que utilizarão a IG. O requerente deve apresentar fundamentação técnica acerca da delimitação geográfica, que varia conforme a espécie de IG requerida. No caso de uma IP, a delimitação da área tem como fundamento a notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG. Em se tratando de uma DO, a delimitação da região fundamenta-se no meio geográfico, ou seja, nos fatores naturais e humanos que imprimem qualidades ou características diferenciais ao produto ou serviço.
(ix) Representação da IG.	A inclusão de representação da IG é opcional. Caso o requerente opte por utilizá-la, a mesma deve ser inserida como imagem no formato JPG durante o peticionamento eletrônico. Não é necessário anexar nenhum arquivo à parte contendo a representação. Também não é preciso apresentar o manual de uso ou de identidade visual da referida apresentação. A representação contida no requerimento é suficiente.

Fonte: INPI (2021), adaptado pelo autor.

1.5 Tramitação processual do pedido da IG junto ao INPI

No que se refere à tramitação do pedido, perpassam por diferentes etapas até que seja concedido o registro, onde o INPI emitirá o certificado, ou fará o arquivamento do pedido. A Figura 1 ilustra um fluxo de tramitação de pedido de IG com base na IN 095/2018.

Figura 1. Fluxo de tramitação do depósito do pedido da IG, com base na IN 095/2018.



Fonte: Brasil (2019a), adaptado pelo autor.



Importante ressaltar que caso seja indeferida a solicitação de registro da IG, com arquivamento definitivo do processo junto ao INPI, têm-se a possibilidade de proteção por meio do registro de marcas de certificação ou marcas coletivas (OMPI, 2019). A LPI, tipifica esses sinais registráveis como marcas, conforme previsão dos incisos II e III do art. 123.

[...]

II - marca de certificação: aquela usada para atestar a conformidade de um produto ou serviço com determinadas normas ou especificações técnicas, notadamente quanto à qualidade, natureza, material utilizado e metodologia empregada; e

III - marca coletiva: aquela usada para identificar produtos ou serviços provindos de membros de uma determinada entidade [...] (BRASIL, 1996).

Observa-se ainda que com relação à marca coletiva, essa entidade poderá ser na forma de pessoa jurídica, que represente a coletividade, a saber: associação, cooperativa, sindicato, consórcio, federação, confederação, entre outros (INPI, s.d.).

1.6 Orientações para estruturação de IG para produto

A Norma Brasileira Técnica (NBR) 16536, de 25 de outubro de 2016, é um importante instrumento para orientar na estruturação de Indicação Geográfica. Esta norma fornece orientações para a estruturação de IGs para produto, compreendendo a Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), bem como a orientação para a elaboração dos documentos que podem subsidiar o pedido de reconhecimento formal da IG. Esta norma não se aplica à estruturação de IG para serviço (ABNT, 2016).

Esta NBR 16536/2016 destaca que para a estruturação de uma IG, recomenda-se que seja realizado um diagnóstico do seu potencial. Isso possibilita verificar se o instrumento de propriedade industrial da IG é adequado às condições locais e aos interesses dos atores envolvidos. Além disso, permite identificar os pontos fortes e os pontos fracos, bem como fornece elementos para orientar a estruturação da IG. A seguir serão apresentados elementos relevantes para compor o diagnóstico da potencial IG, conforme detalhamento Quadro 3.

Quadro 3. Construção do diagnóstico de uma IG.

1. ENQUADRAMENTO DO "PRODUTO X TERRITÓRIO" NO CONCEITO DE IG	
1.1 Análise do Território	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No caso da IP, a análise possibilita conformar que o território a ser identificado pelo nome geográfico é reconhecido pelo mercado como centro produtor, extrator ou fabricante de um produto específico; ▪ No caso da DO, é importante que os requisitos específicos de qualidades e características do produto, que são essencialmente ligados ao meio geográfico, sejam verificados e evidenciados.
1.2 Análise do Produto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No caso da IP, convém que a análise do produto identifique as características que o tornaram conhecido no mercado como vinculado ao território específico; ▪ No caso da DO, convém que a análise do produto identifique as qualidades e características influenciadas pelo meio geográfico.
2. SENSIBILIZAÇÃO, ESCLARECIMENTO E MOTIVAÇÃO DOS PRODUTORES	
2.1 Sensibilização e Motivação	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomenda-se avaliar o grau de sensibilização e o esclarecimento dos produtores sobre os conceitos, responsabilidade, funcionamento, benefícios e desafios para a implantação de um projeto de estruturação da potencial IG, considerando que são fatores críticos para o seu sucesso; ▪ Convém verificar se os produtores estão comprometidos e motivados a assumir responsabilidades e obrigações no projeto de estruturação da potencial IG.
3. NOME GEOGRÁFICO	
3.1 Nome da IG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomenda-se avaliar se o nome conhecido para potencial IG é um nome geográfico; ▪ Convém verificar se o nome geográfico da potencial IG é utilizado para produtos oriundos de outras regiões que se beneficiam da reputação da potencial IG; ▪ Convém verificar se o nome geográfico da potencial IG está protegido por outro instrumento da propriedade industrial; ▪ Convém verificar se o nome geográfico da potencial IG não se tornou de uso comum.
4. DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA	
4.1 Geral	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convém que seja realizado um levantamento que possibilite entender e descrever o sistema de produção considerando a cadeia produtiva que envolve o produto da potencial IG.
4.2 Dados de Produção	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomenda-se que sejam verificados e registrados os dados que permitam caracterizar a produção em relação à potencial IG. Tais dados podem incluir, quando pertinente: <ol style="list-style-type: none"> (a) caracterização e localização geográfica dos produtores ou empresas diretamente envolvidas com o produto, bem como os demais elos da cadeia produtiva; (b) volume, capacidade e custos de produção; (c) matérias-primas utilizadas e sua procedência;



	<p>(d) formas específicas de produção utilizadas, que inclui métodos, instalações, máquinas e equipamentos;</p> <p>(e) formas de controle da produção e dos produtos;</p> <p>(f) embalagens e rotulagens utilizadas.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ É recomendado que sejam identificados aqueles que possuem a memória do "saber fazer" do produto da potencial IG, bem como os elementos determinantes deste saber, que são específicos para cada produto.
4.3 Dados de Mercado	<ul style="list-style-type: none">▪ É recomendado que a realidade atual do mercado do produto da potencial IG seja analisada. Tais dados podem incluir, quando pertinente:<ul style="list-style-type: none">(a) volumes comercializados;(b) forma de comercialização;(c) logística;(d) preços;(e) clientes;(f) fornecedores;(g) mercados do produto.▪ Convém que seja analisado o potencial de valorização do produto no mercado (local, regional, estadual, nacional e internacional), caso a IG venha a ser formalmente reconhecida.
4.4 Aspectos legais da produção	<ul style="list-style-type: none">▪ Recomenda-se que seja avaliado o atendimento aos requisitos legais aplicados ao produto e à produção, como, por exemplo, requisitos de segurança dos produtos, aspectos sanitários, ambientais ou outros.
4.5 Aspectos da sustentabilidade	<ul style="list-style-type: none">▪ Convém que sejam avaliados os aspectos da sustentabilidade (econômico, social e ambiental) da cadeia produtiva.
4.6 Governança do segmento do setor produtivo	<ul style="list-style-type: none">▪ É recomendado diagnosticar a forma atual de organizações dos produtores, identificar as lideranças locais da potencial IG e verificar se é necessária uma reestruturação na governança, visando o desenvolvimento da IG;▪ É recomendado identificar se há uma instituição representativa que pode solicitar o registro da IG. Pode ser necessário adequar o seu estatuto.
4.7 Instituições de apoio	<ul style="list-style-type: none">▪ Recomenda-se que sejam identificadas instituições de apoio, que possam contribuir com a IG, incluindo aquelas de âmbito regional, estadual, nacional, universidades, centros de pesquisa e outros.

Fonte: ABNT (2016).

Importante salientar que a interpretação do diagnóstico possibilita o entendimento da realidade da potencial IG. Recomenda-se concluir pela viabilidade ou não da estruturação da IG, com a interpretação das informações levantadas no diagnóstico (ABNT, 2016). São exemplos de resultados do diagnóstico e ações decorrentes, conforme Quadro 4:



Quadro 4. Possíveis interpretações do diagnóstico de uma IG.

Conclusão 1	<ul style="list-style-type: none">▪ Existe efetivo potencial para estruturação, desenvolvimento e consolidação de uma IG. Desta forma, convém que um projeto específico seja formulado para o processo de reconhecimento formal de uma IP ou de uma DO.
Conclusão 2	<ul style="list-style-type: none">▪ Existe potencial para a IG ser estruturada, porém é necessário que ações sejam previamente implementadas, conforme a necessidade apontada. Estas ações podem ser relativas à motivação, à organização dos produtores, à organização da produção para atendimento dos aspectos legais da produção, à infraestrutura, à melhoria da qualidade do produto, entre outros.
Conclusão 3	<ul style="list-style-type: none">▪ Não há potencial para estruturação, nem para o reconhecimento formal de uma IG. Convém avaliar outras estratégias de propriedade industrial, coletivas ou individuais, para a valorização do produto.

Fonte: ABNT (2016).

Sendo assim, esta NBR evidencia que quanto ao pedido de reconhecimento formal da IG, dar-se-á por órgão competente, sendo que no caso do Brasil esta proteção é conferida pelo INPI. Excepcionalmente, as IGs podem ser formalmente reconhecidas por outros mecanismos de proteção, a exemplo, tem-se a cachaça, conforme disposições do Decreto Federal n.º 4.062, de 21 de dezembro de 2001, que define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como Indicações Geográficas e dá outras providências. Já para Calliari (2010), a expressão "cachaça" foi para fins do comércio internacional, conforme art. 22 do Acordo TRIPS, que não exige que a IG seja um nome geográfico.

Conseqüentemente, por ser signatário do TRIPS, pôde o Brasil ter a cachaça reconhecida pelo Decreto 4.062/2001, embora cachaça não seja um nome geográfico. Em seu artigo 22, o Acordo permite a proteção de indicação de produto com conotação geográfica abrangente a todo o território de um país signatário, desde que comprovada, entre outras exigências, a notoriedade do nome, a exemplo da tequila associada a todo o território mexicano (CARDIERI, 2013).

1.7 Metodologia para a identificação de potenciais IGs brasileiras

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE propôs uma metodologia, aprovada em 2020, para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras (SEBRAE, 2020).

Neste ínterim, antes da implementação de um projeto para a busca do registro do INPI de uma Indicação Geográfica, é importante diagnosticar o real potencial desta, para que não seja empreendido esforço em um projeto que pode no seu decorrer ou

mesmo ao seu final chegar-se à conclusão de que este não era uma Indicação Geográfica (SEBRAE, 2020).

Deste modo, o Sebrae (2020) construiu um diagnóstico para que antes do início do projeto, este seja aplicado, realizando-se uma avaliação da “área geográfica x produto” a ser trabalhado. A aplicação deste diagnóstico tem como objetivo avaliar a possibilidade do desenvolvimento de um processo de estruturação da Indicação Geográfica, tanto na modalidade da IP quanto para uma DO.

É importante salientar que alguns conceitos dispostos neste diagnóstico estão em consonância com a Instrução Normativa 095/2018 do INPI e da norma técnica ABNT NBR 16.479:2016, conforme detalhamento do Quadro 5 a seguir.

Quadro 5. Conceitos aplicáveis ao diagnóstico de IG.

Indicação Geográfica	Designação que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica são essencialmente atribuídas a essa origem geográfica. A IG possui duas modalidades: IP e DO.
Indicação de Procedência	Considera-se IP, 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.
Denominação de Origem	Considera-se DO, 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.
Área Geográfica	Determinado espaço geográfico capaz de ser delimitado.
Meio Geográfico	Espaço geográfico onde existe uma interação de fatores naturais e fatores humanos.
Nome Geográfico	Nome geográfico, ou seu gentílico, é o nome usado comumente para se referir a um lugar em particular, a uma feição ou a uma área com a identidade reconhecida na superfície terrestre, pode ser de país, cidade, região ou localidade.
Notoriedade	Reconhecimento por um número expressivo de indivíduos de que características de um produto ou serviço estão relacionadas a uma área geográfica.
Reputação	Conceito que um produto ou serviço goza, relacionado a uma área geográfica. Em indicação geográfica, reputação é um conceito qualitativo.
Tradição	Valores, costumes, conhecimentos e manifestações que são conservados por serem valiosos para um indivíduo ou uma coletividade, e que são transmitidos entre gerações.
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.



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.
Sistema de Controle	Sistema capaz de controlar a produção de um determinado produto ou serviço.
Rastreabilidade	É a habilidade de seguir o caminho percorrido por um produto ou serviço ao longo das etapas da sua cadeia produtiva, incluindo a distribuição.

Fonte: SEBRAE (2020).

Entre os quesitos de avaliação do questionário, são aferidos: avaliações do potencial de IP ou de DO, produto, territorialidade, método de produção, cadeia produtiva, governança, identidade e senso de pertencimento, desempenho econômico, necessidade de proteção, pesquisa envolvida e visão de futuro (SEBRAE, 2020). O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma IG, tanto na modalidade de IP quanto na modalidade de DO, que é o que se propõe este estudo tendo o Açaí de Codajás como objeto de diagnóstico.

1.8 Contexto histórico da fundação do município de Codajás-AM

De acordo com a Prefeitura Municipal de Codajás (PMC, 2020), a história da cidade remonta primitivamente como aldeia de Cudaiá, de índios do mesmo nome, mais tarde tornou-se pousada dos índios Muras ou Môras, que ainda em meados do século XVIII ocupavam as margens e os lagos do rio Amazonas e do Madeira.

Nas imediações da localidade há numerosos lagos, bastantes piscicosos, entre eles o lago de Cudaiá (Miuá), onde em 1864 aportou o cidadão procedente de Turiaçu, no Maranhão, José Manoel da Rocha Thury, trazendo consigo várias famílias e lançando os fundamentos de Codajás, que muito contribuiu para o crescimento do lugar, implantando uma fazenda de gado que se tornou próspera.

Nesse tempo, a localidade recebeu o nome de Barreiras de Cudajáz. Em 26 de Julho de 1865, o deputado Padre Bernardo Ivo de Nazaré Ferreira apresentou um projeto de lei à Assembleia Provincial e em 30 de junho de 1868, através da Lei n.º 175, passou a se chamar Freguesia de Nossa Senhora das Graças de Cudajáz. Recebeu na época, a aprovação canônica em 26 de outubro de 1870. Codajás recebeu status de município pela Lei Provincial n.º 287, de 1 de maio de 1874.



De acordo com o IBGE (2020), quanto à formação administrativa de Codajás, têm-se a seguinte cronologia:

- Em 30-06-1862, pela Lei Provincial n.º 175, é criada a freguesia de Nossa Senhora das Graças de Codajás. Distrito criado com a denominação de Nossa Senhora da Graça de Codajás, pela Lei Provincial n.º 175, de 30-06-1868;
- Elevado à condição de vila com a denominação de Codajás, pela Lei Provincial n.º 287, de 01-05-1874, desmembrada do município de Manaus. Sede no atual distrito de Codajás (ex-Nossa Senhora da Graça de Codajás), sendo o município instalado em 05.08.1875;
- Em 10-04-1891, pelo Decreto Estadual n.º 95-A, é criado o termo judiciário de Codajás, subordinado à comarca de Coari. Posteriormente, foi o município dividido em quatro distritos: Codajás, Badajós, Anori e Anumã. Pela Lei Municipal n.º 06, de 17-07-1893, foram criados os distritos de Anamã e Anori e anexados ao município de Codajaz;
- Em 27-09-1911, pela Lei Estadual n.º 682, é criada a comarca de Codajás, que se instala em 25-01-1912. O município é constituído de 3 distritos: Codajás, Anamã e Anori;
- Em 30-10-1913, pela Lei Estadual n.º 141, é extinta a comarca;
- Em 25-11-1921, pela Lei n.º 1.126, ocorreu a instalação de Manacapuru, o termo de Codajás passou a subordinar-se o termo de Coari;
- Em 07-02-1922, pela Lei n.º 1.133, foi restaurada a comarca de Manacapuru a qual foi novamente anexado o termo de Codajás;
- Em 10-03-1924, pela Lei n.º 1.220, passou o termo de Codajás a subordinar-se novamente à comarca de Coari;
- Em 04-01-1926, pela Lei n.º 1.223, voltou mais uma vez o termo de Codajás a integrar a comarca de Manacapuru;
- Pelo Ato Estadual n.º 45, de 28-11-1930, vila de Codajás foi suprimida, sendo seu território anexado ao município de Coari, como simples distrito;
- Em 14-09-1931, pelo Ato Estadual n.º 33, foi restaurado, ficando o termo judiciário subordinado à comarca de Manacapuru e o município constituído de um só distrito. Na divisão judiciária de 1937, figura Codajás como termo único de comarca do mesmo nome;



- Em 30-03-1938, pela Lei Estadual n.º 68, a sede municipal recebe foros de cidade;
- Na divisão administrativa, fixada pelo Decreto-lei Estadual n.º 176, de 1º de dezembro de 1938, figura o Município de Codajás com três distritos: Codajás, Anamã e Anori. Os dois últimos foram criados pelo mesmo decreto citado, com território desmembrado do distrito-sede, mantendo até 1956 a mesma composição distrital e é sede da comarca do mesmo nome;
- No quadro fixado para vigorar no período de 1939-1943, o município é constituído de 3 distritos: Codajás, Anamã e Anori;
- Assim permanecendo em divisão territorial datada 1-VII-1955;
- A Lei Estadual n.º 117, de 29-12-1956, desmembra do município de Codajás os distritos de Anori e Anamã, para constituir o novo de Anori;
- Em divisão territorial datada de 1-VII-1960, o município é constituído do distrito sede, assim permanecendo em divisão territorial datada de 1-I-1979;
- Pela Emenda Constitucional n.º 12, de 10-12-1981 (Art. 2º - Disposições Transitórias), delimitado pelo Decreto Estadual n.º 6.158, de 25-02-1982, é criado o distrito de Bodajós e anexado ao município de Codajás;
- Em divisão territorial datada de 1988, o município é constituído do distrito sede, assim permanecendo em divisão territorial datada de 2009.

No 31 de março é comemorado o aniversário do município de Codajás. Apesar de ter sido povoada em 1875, foi apenas em 1938 que a área foi desmembrada e reconhecida como município. Todos os anos a cidade prepara os festejos para comemorar tal data e receber os visitantes, que desfrutam as atrações culturais, musicais e gastronômicas.



CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA DA PESQUISA

Os procedimentos metodológicos adotados neste estudo, compreendem: a caracterização da pesquisa, amostras e sujeitos da pesquisa, o processo de coleta de dados, o processo de análise de dados, os riscos da pesquisa e, por último, os procedimentos éticos.

2.1 Caracterização da pesquisa

Este estudo possui uma abordagem qualitativa, uma vez que propõe um diagnóstico preliminar de reconhecimento do açaí de Codajás-AM como potencial IG baseado em requisitos qualitativos relacionados ao registro de uma IG. Uma pesquisa qualitativa caracteriza-se por não se preocupar com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização etc. (GOLDENBERG, 1997). Para Minayo (2001), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Quanto à natureza, a pesquisa classifica-se como aplicada em decorrência de gerar conhecimentos que poderão subsidiar tomada de decisões da municipalidade bem como obtenção de futuros selos por parte de associações ou cooperativas de produtores de açaí, dando valor de mercado e reconhecimento ao produto comercializado. Uma pesquisa aplicada, segundo Gerhardt e Silveira (2009), objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos. Envolve verdades e interesses locais.

Com relação aos objetivos, caracteriza-se como exploratória, considerando as poucas iniciativas que identifiquem evidências e características que fundamentam o açaí de Codajás como potencial IG, subsidiando futuro registro junto ao INPI. Segundo Lakatos e Marconi (2003), são investigações de pesquisa empírica cujo objetivo é a formulação de questões ou de um problema, com tripla finalidade: desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos. Este tipo de pesquisa envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema



pesquisado; e (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão. Essas pesquisas podem ser classificadas como: pesquisa bibliográfica e estudo de caso (GIL, 2008).

A pesquisa assumiu a forma de estudo de caso, de maneira que permitiu a coleta de informações dos atores envolvidos na produção do açaí. Os estudos de caso caracterizam-se, ainda de acordo com Gil (2008), pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetos, de maneira a permitir o seu conhecimento amplo e detalhado, tarefa praticamente impossível mediante os outros tipos de delineamentos considerados.

No que concerne aos procedimentos, classifica-se como pesquisa bibliográfica e documental. Com relação à pesquisa bibliográfica, Fonseca (2002, p. 32) esclarece que:

A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. 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.

Para este estudo, realizou-se o levantamento bibliográfico nas bases de dados do Portal de Periódicos CAPES e em outras fontes que abordassem sobre Indicações Geográficas, tais como: livros, artigos, teses, dissertações, monografias e demais publicações acadêmicas que envolvessem o tema. Outras fontes de consulta foram as apostilas disponibilizadas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que também abordassem o tema em questão.

Além destas fontes, dados secundários foram coletados em reportagens jornalísticas acerca do açaí na região, folhetos de divulgação, e em fontes governamentais, como: da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS), do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas (IDAM), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Dados de outras entidades também foram consultados, dentre elas, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas



Empresas (SEBRAE) e a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Amazonas (FAEA).

Quanto ao levantamento documental, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (2002, p. 2) destaca o termo documento como “qualquer suporte que contenha informação registrada, formando uma unidade, que possa servir para consulta, estudo ou prova. Inclui impressos, manuscritos, registros audiovisuais e sonoros, imagens, sem modificações, independentemente do período decorrido desde a primeira publicação”. Para este estudo, consultou-se principalmente arquivos públicos e privados que muitas vezes não estão publicados, mas são públicos, à exemplo, arquivos do IDAM de Codajás.

No projeto de pesquisa havia previsão de pesquisa de campo junto aos produtores de açaí em Codajás, contudo, a mesma não pôde ser realizada em decorrência da permanência da pandemia do Covid-19 e das restrições sanitárias, além do atendimento às determinações impostas na Norma Técnica n.º 001 da PROPESP/UFAM, em vigor, que suspende as pesquisas de campo. Deste modo, a pesquisa ficou limitada à Fase Inicial, também chamada de Etapa Prévia, que pôde ser realizado à distância, por meio de tecnologias remotas.

2.2 Amostras e sujeitos da pesquisa

Rosa e Arnoldi (2008), salientam que na pesquisa qualitativa o que importa não é a quantidade, mas sim o significado dos sujeitos na busca pelos resultados. Segundo as autoras, os sujeitos devem ter relação direta com as informações necessárias para atingir os objetivos da entrevista, sendo capazes de transmitir opiniões concretas a respeito do tema. Neste sentido, esta pesquisa que teria como sujeitos os produtores/extratores de açaí no município de Codajás, no Estado do Amazonas, limitou-se entrevista com extensionista do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM) no escritório de Codajás, responsável pela cadeia produtiva do açaí na região, senhor Nelildo Ribeiro Secundino.

Na amostra por conveniência, segundo Schiffman e Kanuk (2000), o pesquisador seleciona membros da população mais acessíveis, frequentemente utilizadas em pesquisas exploratórias, como uma base para geração de hipóteses e *insights*.

2.3 Processo de coleta dos dados

Os dados foram coletados por meio de entrevista ao extensionista supramencionado, com base nos questionamentos do Anexo A e Apêndice A, os quais tiveram como base a Metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras (SEBRAE, 2020).

Esta metodologia se dividia originalmente em três etapas, sendo: a etapa prévia (à distância), uma etapa presencial (que precisou ser virtual) e a etapa final (entrega de relatório técnico e avaliação – parecer conclusivo). Sendo assim, este levantamento teve como finalidade gerar subsídios para o Diagnóstico Preliminar acerca da potencial IG Codajás, para o açai.

Salienta-se também, que por meio desta metodologia, identificou-se: o (i) produto; a (ii) territorialidade; o (iii) método de produção/ cadeia produtiva; a (iv) governança; a (v) identidade e senso de pertencimento; o (vi) desempenho econômico; a (vii) necessidade de proteção; a (viii) pesquisa envolvida; e, por último, a (ix) visão de futuro.

Com relação aos procedimentos para delimitação da área da IG, teve-se como referência neste estudo, o manual técnico do MAPA (2021), que apresenta os procedimentos gerais a serem seguidos.

2.4 Processo de análise dos dados

Os dados obtidos foram avaliados por meio da técnica denominada análise de conteúdo, que segundo Bardin (1979), representa um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que nesta pesquisa referem-se ao conteúdo das entrevistas realizadas e documentos coletados.

Dentre as modalidades deste tipo de análise, optou-se pela análise temática, tendo em vista que busca o conteúdo diretamente com os atores envolvidos (quando for o caso) acerca do tema proposto, podendo ser representada por palavra, frase ou resumo. Por análise temática, trabalha-se com a noção de tema, o qual está ligado a uma afirmação a respeito de determinado assunto; comporta um feixe de relações e pode ser graficamente representada por meio de uma palavra, frase ou resumo (GERHARDT e SILVEIRA, 2009). No caso deste estudo, houve somente um entrevistado, considerando a *expertise* apresentada por ser responsável pela cadeia

produtiva do açaí no município de Codajás, atuando como extensionista do escritório local do IDAM.

A análise temática procura ouvir o autor, apreender sem intervir, fazendo ao texto uma série de perguntas, onde as respostas fornecem o conteúdo da mensagem. Nesse ínterim, a análise das informações encontradas ocorreu em três fases, em consonância com as orientações de Minayo (2007, p. 316), sendo:

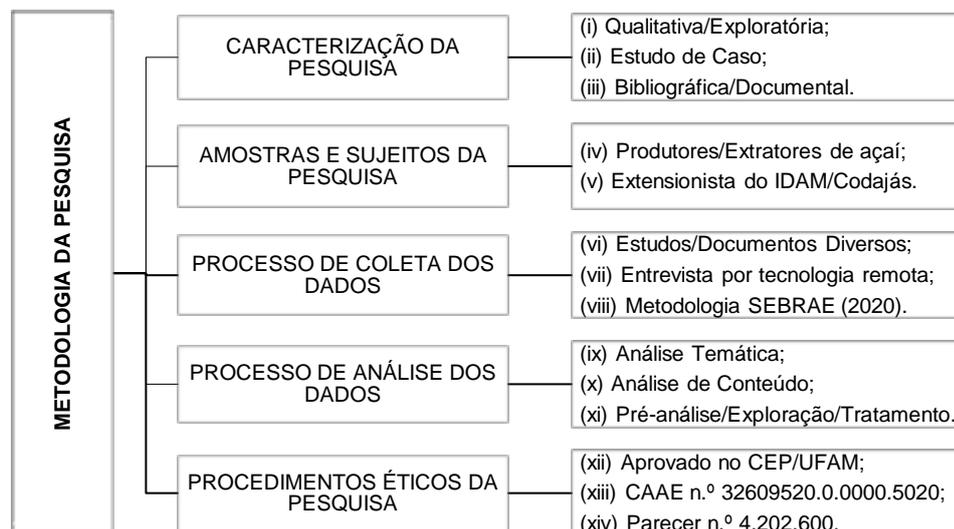
- (1ª) *Pré-análise*: organização do que vai ser analisado; exploração do material por meio de várias leituras; também é chamada de “leitura flutuante”;
- (2ª) *Exploração do material*: é o momento em que se codifica o material; primeiro, faz-se um recorte do texto; após, escolhem-se regras de contagem; e, por último, classificam-se e agregam-se os dados, organizando-os em categorias teóricas ou empíricas;
- (3ª) *Tratamento dos resultados*: nesta fase, trabalham-se os dados brutos, permitindo destaque para as informações obtidas, as quais serão interpretadas de acordo com a compreensão do pesquisador.

Ao final da análise, expostos nos resultados e discussões deste estudo, é detalhado o diagnóstico preliminar para o reconhecimento do açaí de Codajás como Indicação Geográfica.

2.5 Procedimentos éticos da pesquisa

A realização desta pesquisa foi aprovada pelo CEP/UFAM, em 10 de agosto de 2020, em conformidade e atendimento às resoluções vigentes. Sua consulta pública pode ser realizada na Plataforma Brasil por meio do Parecer n.º 4.202.600 ou CAAE n.º 32609520.0.0000.5020 (vide Anexo B).

2.6 Desenho metodológico





CAPÍTULO 3 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir serão discutidos os resultados obtidos no estudo a partir da metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras elaborada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), versão de 2020 (Anexo A). De forma complementar, utilizou-se perguntas acessórias, conforme Apêndice A, tendo como base o modelo de diagnóstico supracitado.

Considerando a pandemia do Covid-19, o estudo limitou-se ao levantamento inicial, que refere-se à etapa prévia (à distância), com a utilização de tecnologias remotas, não havendo o levantamento de campo, que seria a etapa presencial.

3.1 Potencial para IP ou DO

Codajás é um município brasileiro localizado no interior do estado do Amazonas com população estimada de 29.691 pessoas e Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0.563, considerado baixo, e área territorial de 18.700,713 km² (IBGE, 2021).

Quanto as evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado, o município é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto. Além disso, o município de Codajás, no estado do Amazonas, é conhecido culturalmente como a “Terra do Açaí”, cuja extração/produção do fruto é relatada desde sua criação (BASTOS, 2018). Essas evidências iniciais corroboram com o pensamento de Bruch (2006), que relaciona as particularidades do local com a produção, designando um produto próprio de uma área delimitada, neste caso, o açaí.

Quanto ao produto, o açaí de Codajás é popularmente conhecido por sua qualidade, além de ser uma atividade que movimentada a economia do município durante a safra, período em que, segundo Cavalcante (2019, n.p) “[...] todos os dias saem embarcações do porto de Codajás com açaí. Produtores vendem a saca no preço médio de R\$ 100. O açaí artesanal é comercializado no município a R\$ 5 o litro. Ao chegar no porto de Manaus é vendido com preço médio de R\$ 7 e o preço de revenda e para entregas custa R\$ 10.”

Quanto ao mercado consumidor, para Cavalcante (2019) cada amazonense bebe 10 litros de açaí, o equivalente a 20 copos de 500 ml por ano. Este alto consumo

impulsiona empresários a investirem no setor para atender a demanda local e também abastecer supermercados e restaurantes de outros Estados e países.

Cerca de dezoito agroindústrias de processamento de açaí estão instaladas nos municípios do interior do estado do Amazonas e aproximadamente 13 mil agricultores familiares e produtores rurais atuam na atividade do açaí. Estas agroindústrias exportam o fruto para quase todos os estados brasileiros, exceto os da região Norte, São Paulo, Ceará, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e Goiás e também exportam para países como França e Suíça (CAVALCANTE, 2019, n.p).

O município de Codajás possui 488 hectares de terras cultiváveis de açaí e um volume de produção em torno de 26 mil toneladas. A produção de açaí movimenta a economia de grande parte das famílias do município. No entanto, o tempo de plantio e colheita do fruto se extingue próximo de abril, o que leva os moradores a buscarem a pesca e a agricultura como alternativas (BASTOS, 2018).

Outro ponto que mostra a potencialidade de uma IG está relacionado com a quantidade de matérias jornalísticas a respeito daquele produto/serviço, sendo que no caso do açaí de Codajás é disseminado (vide algumas reportagens jornalísticas na Figura 2) como um produto de qualidade, de importância socioeconômica para a região produtora, levando em consideração os aspectos culturais que levaram a esse *status*.

Figura 2. Algumas reportagens acerca do açaí de Codajás.



Fonte: Carvalho (2021); Bastos (2018); Cavalcante (2019).



Colocando o termo “açai de Codajás” em sites de buscas, como o *Google*, têm-se 19.100 resultados que abrangem publicações como notícias e estudos diversos acerca do fruto, sendo esse uma possibilidade de indicador que pode inferir a potencialidade da região produtora como Indicação Geográfica (GOOGLE, 2021).

Quanto às evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e o saber-fazer dos produtores, no município de Codajás, a produção de açai advém exclusivamente da palmeira *Euterpe precatoria* Mart., não havendo produção oriunda da *Euterpe oleracea* Mart. (ENTREVISTADO, 2021). Deste modo, a partir destas características locais, corrobora-se com o que a OMPI (2019) destacou, que a IG por ter natureza declaratória, deve preexistir à concessão do registro.

Salienta-se que o *E. precatoria*, segundo Boeira *et al.* (2020), é uma árvore nativa da Floresta Amazônica, sendo encontrada no alto Amazonas, Acre, Mato Grosso, Bolívia, Peru, sul da Colômbia e Venezuela (EMBRAPA, 2005). Nesse cenário, o açai de Codajás poderá ser reconhecido como Indicação de Procedência, considerando que Codajás é conhecido como o centro extrator do produto no estado. No entanto, não é descartado a possibilidade de reconhecimento por meio de Denominação de Origem, desde que comprovado fatores geoclimáticos que propiciem aspecto diferenciado ao fruto da região de outros similares.

Outro fato que está relacionado, é que município de Codajás é o principal produtor e exportador de açai no estado do Amazonas (IBGE, 2021). Os frutos são pequenos, com aproximadamente 1,0–2,0 cm de diâmetro, esféricos e roxos escuros quando maduros (GORDON *et al.*, 2012). O comestível porção corresponde a apenas 17% do peso do fruto, mas quando macerado e extraído com água produz um líquido viscoso e denso com textura cremosa, a polpa do açai (ROGEZ, 2000).

Importante destacar que 80% da produção de açai advém do extrativismo, e esse percentual se aplica a outros municípios produtores de açai no estado do Amazonas (ENTREVISTADO, 2021). Nessa perspectiva, a produção de açai tem uma grande importância como atividade econômica, social, cultural, além do estímulo a agricultura familiar, como uma prática sustentável, considerando ser um método produção extrativista. O consumo do açai não ocorre "na natureza", mas principalmente na forma de polpa, e a fruta deve passar por um processo de extração.

Estudos mostram que o açaí de Codajás, assim como de outros municípios do estado cuja produção seja oriundo do *E. precatoria*, possui efeitos benéficos à saúde humana relacionados à sua composição fitoquímica e nutricional. Os efeitos benéficos são principalmente relacionados ao antioxidante, anti-inflamatório, antiproliferativo e atividades cardioprotetoras. Estudos fitoquímicos revelaram que o açaí a polpa é rica em substâncias bioativas, como flavonoides. É uma fonte de energia, fibra, minerais, proteínas, vitaminas e ácidos graxos (KANG *et al.*, 2012).

A seguir, detalham-se nove critérios que vão gerar dados para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da IG. Os critérios são: (i) o Produto; (ii) a Territorialidade; (iii) o Método de produção/Cadeia produtiva; (iv) a Governança; (v) a Identidade e senso de pertencimento; (vi) o Desempenho econômico; (vii) a Necessidade de proteção; (viii) a Pesquisa envolvida; e, por último, (ix) a Visão de futuro (SEBRAE, 2020).

3.2 Produto

Quanto as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada, o açaí (vide Figura 3) presente em Codajás, cujo nome científico é *Euterpe* spp., é um fruto de uma palmeira que representa uma das principais fontes de alimentação e renda para as comunidades ribeirinhas da Amazônia. Primeiramente foi uma bebida consumida pelos índios, depois começou a chamar a atenção pelas suas qualidades nutricionais (NOWAK, 2008). Yuyama *et al.* (2002) e Menezes *et al.* (2008) comprovaram que o suco de açaí é um alimento energético, rico em antocianinas e possui também elementos como o potássio, cálcio, fósforo, magnésio, além de vitaminas E e B1, entre outros elementos.

Figura 3. (a) cacho de açaí; (b) o fruto (açaí).



Fonte: Embrapa (2005).

Para Oliveira *et al.* (2002), o fruto do açazeiro é uma drupa globosa ou levemente depressa, com diâmetro variando entre 1 cm e 2 cm e peso médio de 1,5 g. Quando maduro, pode apresentar coloração violácea ou verde, dependendo do tipo (vide Figura 4). O mesocarpo pouco polposo apresenta cerca de 1 mm de espessura, envolvendo um endocarpo volumoso e duro que acompanha, aproximadamente, a forma do fruto e contém, em seu interior, uma semente com embrião diminuto e endosperma abundante e ruminado. No entanto, podem ser encontrados frutos com mais de um embrião. A parte comestível do fruto é constituída pelo epicarpo e mesocarpo, representando em média, 26,54% do seu peso. Mas há variações acentuadas, principalmente, em virtude do genótipo. A maior parte do fruto é representada pelo caroço ou endocarpo, o qual contém, em seu interior, uma semente com eixo embrionário diminuto e tecido de reserva rico em lipídios.

Figura 4. Tipos de açai - (a) branco, (b) espada e (c) roxo.



Fonte: OLIVEIRA *et al.* (2002).

O caroço corresponde a 85% do peso total, do qual a borra é utilizada na produção de cosméticos; as fibras em móveis, placas acústicas, xaxim, compensados, indústria automobilística, entre outros; os caroços limpos na industrialização de produtos A4, como na torrefação de café, panificação, extração de óleo comestível, fitoterápicos e ração animal, além de uso na geração de vapor, carvão vegetal e adubo orgânico. Para Tinoco (2005), a polpa representa 15% e é aproveitada, de forma

tradicional, no consumo alimentar, sorvetes e outros produtos derivados. Já para Rogez (2000) a polpa representa em média 17% do fruto.

A fruta e a polpa são altamente perecíveis, exigindo um processo de conservação imediatamente após sua extração. Quanto ao quarto quesito do diagnóstico SEBRAE (2020) – vide anexo A, existem derivados do produto (açai) produzidos na área geográfica indicada em Codajás, que são processados por agroindústrias instaladas no município, onde da polpa (vide exemplos na Figura 5) é usada para produzir diferentes tipos de alimentos e são comercializados como açai cremoso, suco, bebida, pó, geleia, licor, entre outros (ENTREVISTADO, 2021). Atualmente, o açai é consumido também nas principais capitais brasileiras e exportado, sendo conhecido mundialmente como uma “superfruta” (SCHRECKINGER *et al.*, 2010).

Figura 5. Principais produtos comercializados em Codajás oriundos do açai – fruto e polpa.



Fonte: Amazonas Notícias (2018).

Com relação aos aspectos culturais que giram em torno do fruto, e que são importantes para o reconhecimento de uma IG, existe uma lenda indígena para o surgimento do açai, conforme abaixo:

“Conta a lenda que, quando ainda não existia a cidade de Belém, nessa região vivia uma tribo indígena muito grande. Como os alimentos eram poucos para tanta gente, era difícil alimentar todos os membros da tribo. Então, o cacique Itaki decidiu que, a partir daquele dia, todas as crianças que nascessem seriam sacrificadas para evitar o aumento populacional de sua tribo. Só que, um dia, a própria filha do cacique, chamada Iaçã, deu à luz uma



menina, que também teve de ser sacrificada. Desesperada, Iaçã chorava todas as noites de saudade da filha e chegou a ficar vários dias enclausurada em sua tenda, pedindo ao deus Tupã que mostrasse ao pai dela outra maneira de ajudar o povo, sem o sacrifício das crianças. Em certa noite de luar, Iaçã ouviu um choro de criança. Aproximou-se da entrada de sua oca e viu a filha, sorridente, ao pé de uma palmeira. De início, ela ficou parada, mas, logo depois, lançou-se em direção à filha, abraçando-a. Porém, misteriosamente, a filha desapareceu. Iaçã, inconsolável, chorou até desmaiar. No dia seguinte, seu corpo foi encontrado abraçado ao tronco da palmeira, porém no rosto trazia um sorriso de felicidade e seus olhos negros fitavam o alto da palmeira, que estava carregada de pequenos frutos escuros. O cacique Itaki, então, mandou que apanhassem os frutos, e deles foi obtido um suco avermelhado, que ele batizou de Açaí em homenagem à filha (Iaçã invertido). O fruto alimentou os índios nesse dia, o que levou o cacique a suspender a ordem de sacrificar as crianças” (MMA, 2017).

Neste íterim, em relação ao produto, se possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado e diferenciação em relação a outros produtos disponíveis no mercado, o estudo de Matos (2017) mostra que o açaí de Codajás, por ser exclusivamente da espécie *Euterpe precatoria*, presente em todo o estado do Amazonas, é considerado como uma das mais importantes super frutas do mundo pela comunidade científica, em função de suas qualidades medicinais, especialmente por ser 80% mais concentrada em teores antioxidantes, considerando que as antocianinas que dão coloração roxa da fruta e que são fundamentais para a redução do envelhecimento das células, especialmente do cérebro.

Para Ximenes (2018), as propriedades do açaí são muitas, mas merece destaque a sua capacidade de retardar o envelhecimento das células, principalmente, porque os antioxidantes combatem os radicais livres, que são altamente tóxicos e são causadores dos acidentes vasculares cerebrais e doenças como Parkinson e Alzheimer. Ele também reduz o colesterol ruim, é bom para os ossos, anti-inflamatório, desintoxicante, previne doenças cardíacas, aumenta a imunidade, e é uma fonte de energia com grande capacidade circulatória do sangue.

Já para Pacheco-Palencia *et al.* (2009), os estudos das propriedades físico-químicas demonstraram que a polpa do açaí-da-mata (*E. precatoria*) contém maiores teores de fenóis, antocianinas e antioxidantes, do que a espécie nativa do Pará.



Nessa linha, Heinrich *et al.* (2011) destacam que com essas propriedades medicinais, o açaí tem sido amplamente explorado no marketing de bebidas energéticas. Isto é, devido ao seu teor relativamente elevado de polifenóis, o que, por sua vez, tem sido associado às propriedades de antioxidante, anti-inflamatório, antiproliferativo e propriedades cardioprotetoras, verificadas principalmente em ensaios *in vitro*.

Martinot, Pereira e Silva (2017) salientam que apesar de chamar a atenção por seu alto teor de antocianinas, o que tem levado várias empresas estrangeiras a produzirem cápsulas de açaí. A fruta é também considerada importante fonte de pigmentos naturais, que não apresentam efeitos tóxicos e podem contribuir para a diminuição do uso de pigmentos sintéticos em alimentos (TONON, BRABET e HUBINGER, 2013).

Para Bentes-Gama *et al.* (2005), a agregação de valores nutricionais e medicinais associados aos valores socioambientais trazidos pela certificação florestal ou orgânica ampliou o mercado da fruta para além dos mercados de nicho.

A partir desse cenário, sua concorrente mercadológica – *Euterpe oleracea*, predominante no estado do Pará, e que, hoje, domina o mercado nacional e internacional, não tem esse grau elevado de antocianinas. Essa diferença físico-química das duas espécies, nativas da região amazônica, está sendo observada por empresas multinacionais, como a Coca Cola, que escolheu o açaí *E. precatoria* como referência de seus sucos e bebidas à base de açaí (MATOS, 2017).

O que dificulta a concorrência entre as espécies é que a *Euterpe oleracea* – presente no Pará, dá frutos a partir do quarto ano, três a menos do que a *Euterpe precatoria* – presente no Amazonas. Essa diferença acelera a produção em larga escala da espécie paraense, o que deverá ocorrer no território amazonense nas áreas desmatadas, se não for implantada uma política de defesa da espécie *E. precatoria*. Com esse cenário, o Amazonas perderia a oportunidade de se diferenciar mundialmente com a sua superfruta de rejuvenescimento (XIMENES, 2018).

Tratando especificamente das propriedades físico-químicas do açaí (*E. precatoria*), presente no ambiente amazônico, Yuyama *et al.* (2011) realizaram estudo com os frutos coletados nos municípios de Anamá, Codajás, Tabatinga, Benjamin Constant, Parintins, Careiro Castanho, Manaquiri, Barcelos, Atalaia do Norte (Chavascal) e Atalaia do Norte (Terra Firme), no Estado do Amazonas.



O açaí (*E. precatoria*) foi avaliado quanto à composição centesimal (umidade, cinzas, lipídeos, proteína, glicídios e fibra alimentar), minerais, ácidos graxos e antocianinas. Os frutos foram comparados quanto ao peso, constatando-se uma variação significativa de 1,1 a 2,0 g entre eles. Com relação ao suco, verificou-se baixa concentração de proteína e alto teor de energia devido, principalmente, à presença de lipídeos cuja concentração variou de 4,24 a 9,74%. Dentre os minerais, o potássio foi o mais abundante com teores na faixa de 73,78 a 376,69 mg 100 g⁻¹ (do suco), seguido do cálcio (15,99 a 57,85 mg 100g⁻¹). O ferro foi encontrado em concentrações minoritárias, na ordem de 0,43 a 1,2 mg 100g⁻¹. Com relação aos ingredientes funcionais, o suco de açaí apresentou concentrações importantes de fibra alimentar (2,37 a 7,8%), e antocianinas, variando de 128,4 mg 100 g⁻¹, nos frutos de coloração verde, procedentes de Parintins, até 868,9 mg 100 g⁻¹ nas amostras de Manaquiri (base seca). Na fração lipídica, destacou-se ainda a presença do ácido graxo oleico (18:1), com porcentagem média de 68,2% no total de ácidos graxos, seguido do ácido palmítico (16:0) com 17,5%. Tais resultados reforçam o potencial do açaí como fonte de energia, lipídeos, fibra alimentar, antocianinas, ácido graxo monoinsaturado e minerais (YUYAMA *et al.*, 2011).

No que diz respeito a produção de açaí na área geográfica, não há registro oficial do início da produção/extração de açaí em Codajás, no entanto, estima-se que ocorre desde os primórdios da criação do município, cuja evidenciação se deu com a criação da Festa do Açaí oficializada pela prefeitura Municipal de Codajás com a colaboração da EMATER/AM, em 1988, por meio da promulgação do Decreto de Lei n.º 003/88 (QUIRINO, 2016). Importante salientar que até meados dos anos de 1990, o açaí era destinado, basicamente, ao consumo do mercado local, em especial pelos povos ribeirinhos e pelas camadas populacionais de baixa renda, tanto do meio rural quanto do urbano (SANTANA e COSTA, 2008).

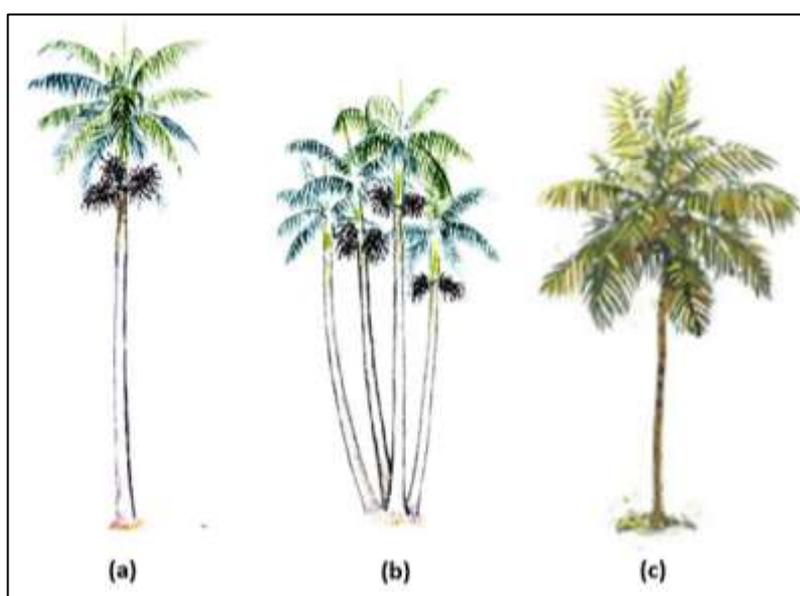
No que tange às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras), os extratores/produtores de açaí de Codajás seguem as Boas Práticas de Fabricação (BPF) da Embrapa (2009), onde se observa o armazenamento dos frutos de açaí, a qualidade da água utilizada na amassadeira, as ações de controle de pragas e animais, a limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios (ENTREVISTADO, 2021).

Para prevenir contaminação é importante remover pedaços de insetos, folhas e paus, e o peneiramento. Em seguida, fazer a pré-lavagem dos caroços de açaí e uma desinfecção com água clorada (150ppm/litro de água) e o enxague. Logo depois, vem a fase do branqueamento dos frutos. "O branqueamento é feito mergulhando o cesto com os frutos de açaí em água quente a 80°C durante 10 segundos. Depois desse tempo de 10 segundos, mergulha os frutos em um recipiente com água em temperatura ambiente. A diferença de temperatura inativa o protozoário causador da Doença de Chagas" (EMBRAPA, 2009).

3.2.1 A palmeira do açaí

No Brasil são conhecidas três espécies de palmeiras de açaí (vide Figura 6): a *Euterpe oleracea* nativa do Pará e Amapá, estados responsáveis pela maior parte da produção comercial do produto; a *Euterpe precatoria*, nativa do Amazonas; e a *Euterpe edulis*, nativa da Mata Atlântica, que foi muito explorada de modo insustentável para a retirada de palmito (MARTINOT, PEREIRA e SILVA, 2017). Yuyama *et al.* (2011) destacam que a região Amazônica apresenta inúmeras espécies frutíferas, dentre elas os açaizeiros (*Euterpe oleracea* Mart. e *Euterpe precatoria* Mart.) com potencial agrônômico, tecnológico, nutricional e econômico.

Figura 6. (a) açaí solteiro (*Euterpe precatoria*); (b) açaí de touceira (*Euterpe oleracea*); (c) palmito juçara (*Euterpe edulis*).

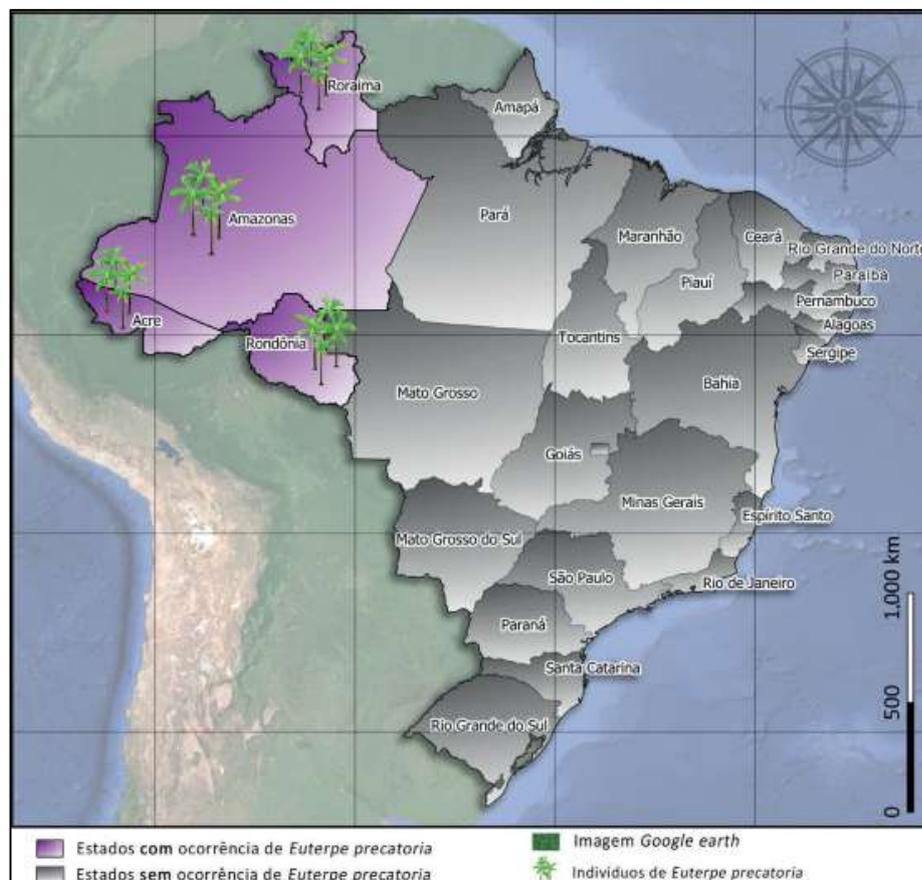


Fonte: Embrapa (2004).

A *Euterpe oleracea* Mart., mais presente no estado do Pará, também conhecida como açai-de-touceira, é encontrada, sobretudo, em terrenos de várzea e igapó, com a vantagem do perfilhamento, atingindo em média 15 a 20 m de altura, diferentemente da *Euterpe precatoria* Mart., unicaule, conhecida como açai-da-mata, açai-do-amazonas, açai-de-terra-firme, açai-solteiro, com média de 20 m de altura, mas que pode chegar a 35 m, cuja ocorrência se dá na bacia do Solimões em terreno de terra firme e área de baixio, e em pequenas propriedades rurais (YUYAMA *et al.*, 2011).

Tratando especificamente do *Euterpe precatoria* Mart. (vide mapa da Figura 7), sua ocorrência no Brasil se dá nos estados do Acre, Amazonas, Rondônia e Roraima, sendo considerada a palmeira monocaule mais abundante da Amazônia (CARVALHO, 2011; MATOS *et al.*, 2017).

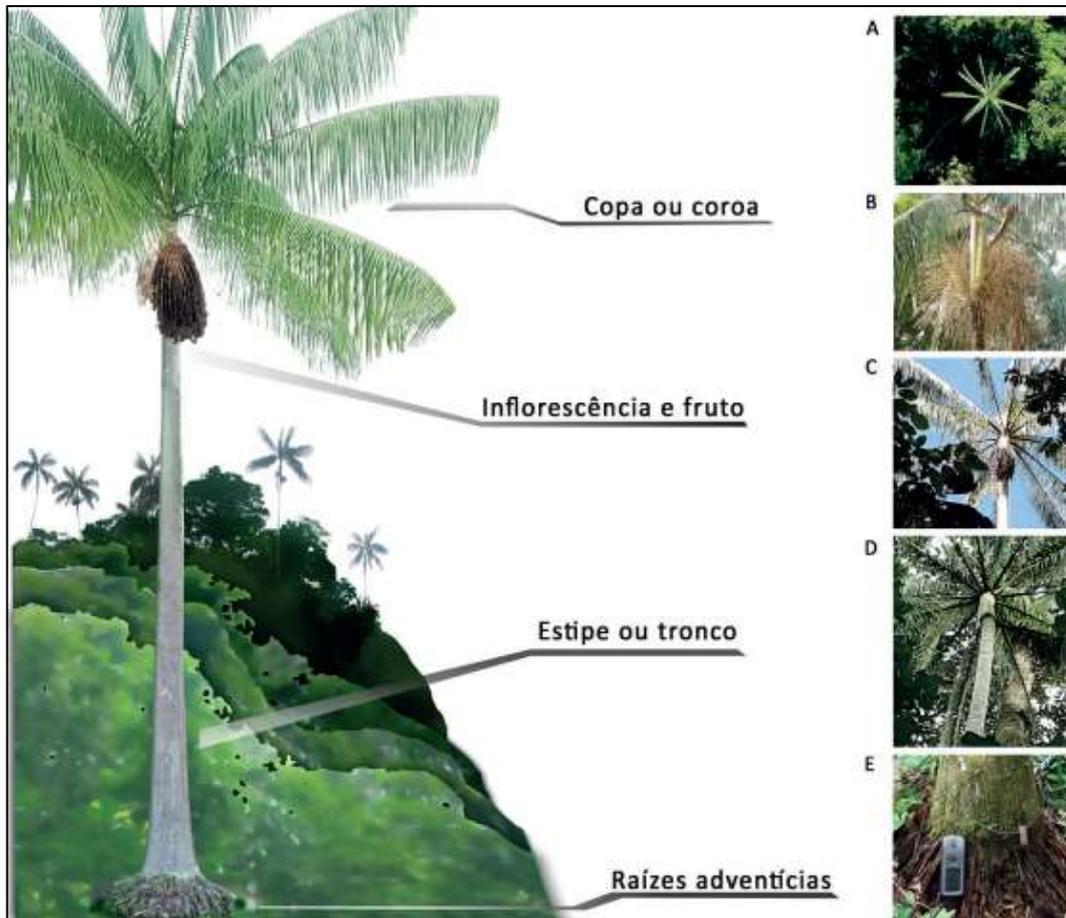
Figura 7. Mapa da ocorrência natural de *Euterpe precatoria* Mart. no Brasil.



Fonte: Papa (2020).

Quanto a composição da palmeira *Euterpe precatoria*, tem-se a seguinte estrutura, conforme detalhamento na Figura 8.

Figura 8. Composição da planta de *Euterpe precatoria*: (a) vista da copa ou coroa; (b) inflorescência de açaí; (c) cacho com frutos de açaí; (d) estipe ou tronco do açazeiro; (e) raízes adventícias.



Fonte: Papa (2020).

3.3 Territorialidade

Em relação a área geográfica que se tornou conhecida pela extração/produção de açaí em Codajás, ocorrem historicamente nos ramais do Retiro, Moady, Araçá, Miuí e na estrada Ozires Monteiro, que liga Codajás a Anori (ENTREVISTADO, 2021). Dados esses que estão em concordância com Marinho e Ribeiro (2009), que apontaram como principais áreas de produção de açaí no município os sítios da estrada Codajás/Anori e nos ramais próximos.

O MAPA (2021) possui manual acerca dos procedimentos para delimitação da área de IGs e emissão de instrumento oficial, considerando a exigência legal de emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica por órgãos competentes afins ao produto, conforme alínea b, inciso VIII, Art. 7º da IN INPI 95/2018.

[...]

VIII - Instrumento oficial que delimita a área geográfica:

- a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida;
- b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica [...] (INPI, 2018).

Partindo-se do princípio de que a delimitação geográfica da área resultará na determinação do direito de uso da IG, ela deve ser realizada de forma objetiva e precisa, devendo, por isso, basear-se em critérios técnicos. Estes, fundamentados pelos fatores naturais e humanos, devem ser idôneos, suficientemente legitimados e comprobatórios acerca da inclusão e exclusão de áreas produtoras. O levantamento histórico, os saberes locais (tradição e cultura), a importância econômica atual e histórica, a organização social e produtiva, os fatores naturais e a origem da matéria-prima são os aspectos mínimos que podem ser considerados (MAPA, 2021).

Nessa perspectiva, no caso do açaí de Codajás, recomenda-se a delimitação geográfica para a modalidade Indicação de Procedência, onde 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”.

Ainda para o MAPA (2021) os fatores humanos relacionam-se a características das comunidades que influenciam na qualidade específica do produto, consoantes aos seguintes critérios:

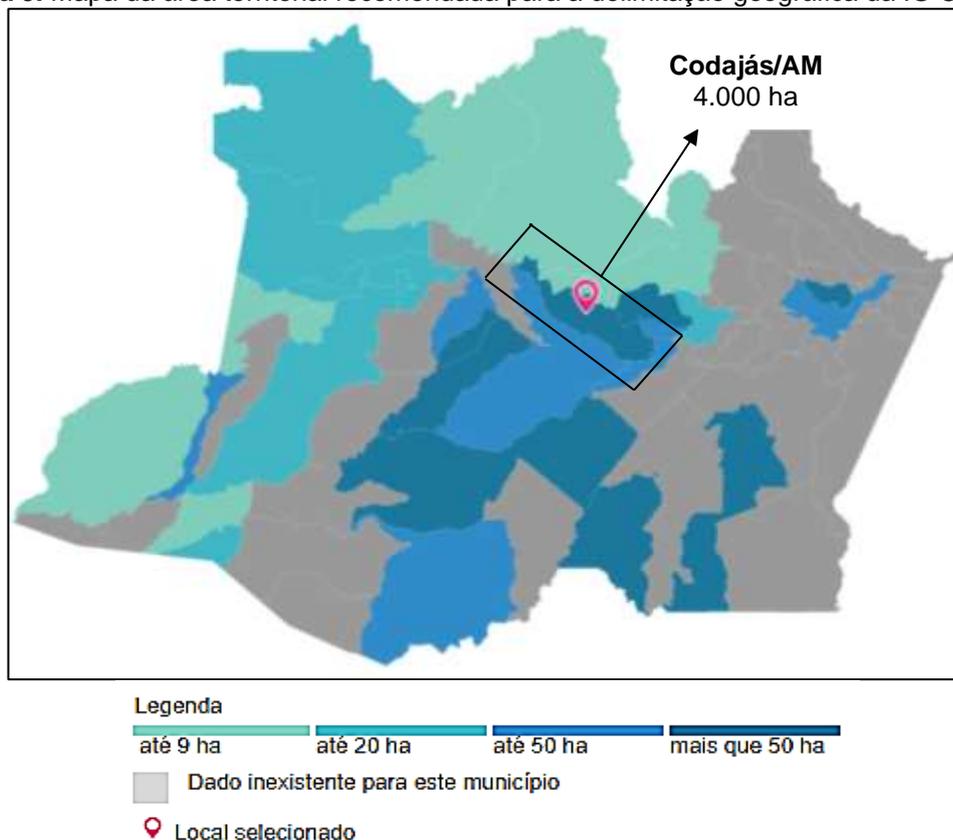
- *Saberes locais ou saber-fazer* – englobam os sistemas de produção, são específicos do local, possuem um componente hereditário e são compartilhados pela coletividade;
- *Realidade econômico-histórica* – considera a localização dos primeiros produtores que deram origem à reputação da região; em alguns casos, o critério histórico permite ou justifica a inserção de um território que aparentemente não estaria sendo considerado;
- *Uso do nome geográfico ao longo do tempo* – em atendimento ao inciso “VI” do Art. 7º da IN INPI 95/2018; e

- *Realidade econômica atual* – identifica e mensura a presença dos produtores, o volume e a escala de produção, a organização da cadeia produtiva, ou seja, caracteriza as atividades econômicas presentes no território atualmente, em atendimento à alínea “f” do inciso “V” do Art. 7º da IN INPI 95/2018.

A partir desse contexto, pela questão histórica e cultural, a IG Codajás poderia abranger as áreas territoriais dos municípios de Codajás e Anori, considerando que Codajás é o maior produtor de açaí (*E. precatoria*) no estado do Amazonas, cuja produção/extração encontra-se no limítrofe com Anori (NOWAK, 2008; IBGE, 2021).

O mapa da Figura 9, representa a área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Codajás, considerando o cenário socioeconômico cultural apresentado e a Produção Agrícola Municipal 2018 do IBGE, que apresenta a área territorial produtiva de açaí no município de Codajás, no estado do Amazonas, o equivalente a 4 mil hectares de lavoura permanente destinada à colheita (PAM, 2018).

Figura 9. Mapa da área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Codajás.



Fonte: IBGE (2021), adaptado pelo autor.

Conforme mapa da Figura 9, é evidenciado a partir das tonalidades mais escuras, as áreas com maior concentração da produção/extração de açaí no estado



do Amazonas (IBGE, 2021). Percebe-se que a área produtiva de Codajás abrange todo o município.

Importante destacar que todos os produtores/extratores estão sediados na área produtiva, no caso o território de Codajás, e que o processamento, beneficiamento, embalagem e distribuição do açaí estão sendo realizados, em sua grande maioria, por abatedores de açaí e agroindústrias, instaladas ou não no município, sendo as principais: Bellamazon Açaí; Supremo Açaí; Frooty Açaí e Petruz Fruity (ENTREVISTADO, 2021).

3.4 Método de Produção/Cadeia Produtiva

Antes de mais nada, com relação ao *Euterpe precatoria*, presente em todo o território de Codajás, consideram-se incipientes as bibliografias da produção extrativista ou em cultivos racionais. Neste sentido, a divulgação de informações sobre seu manejo, práticas de produção, composição e usos faz-se ainda mais relevante do ponto de vista do desenvolvimento regional (EMBRAPA, 2020). Para tanto, 80% da produção do açaí em Codajás é oriunda do extrativismo, cujas concentrações ocorrem aos redores dos lagos do Miuá, Badajós, Salsa e Piorini (ENTREVISTADO, 2021).

Com relação a produção extrativista desta espécie, cada planta produz entre 2 e 6 cachos de açaí. Um hectare de terra firme pode produzir mais de 140 kg de frutos, enquanto em áreas alagadas a produção pode atingir mais de 270 kg/ha. As plantas de terra firme apresentam frutos maiores. Uma palmeira de baixo produz, em média, 7,5 kg de frutos, enquanto uma palmeira de terra firme produz 8,5 kg (SHANLEY e MEDINA, 2005).

Tratando de Codajás, em um hectare com média de 400 palmeiras, em relação a produção extrativista, coleta-se até 70 sacas de 50kg, que equivalem a 3.500 kg/ha, sendo que o açaí cultivado (não extrativista) produz-se em um hectare até 100 sacas, totalizando 5.000 kg/ha (ENTREVISTADO, 2021). Já para Silva *et al.* (2005), quando se trata do *E. precatoria* cultivado, tem-se uma produção estimada por planta de 6 cachos/ano com o total de 24 kg de frutos ou 12 t/ha, quando obedecida a densidade de 500 plantas/ha.

Em Codajás, a produção do açaí não extrativista, é utilizado o espaçamento 5m x 5m para o cultivo do açazeiro *E. precatoria*. Com relação aos consórcios, na

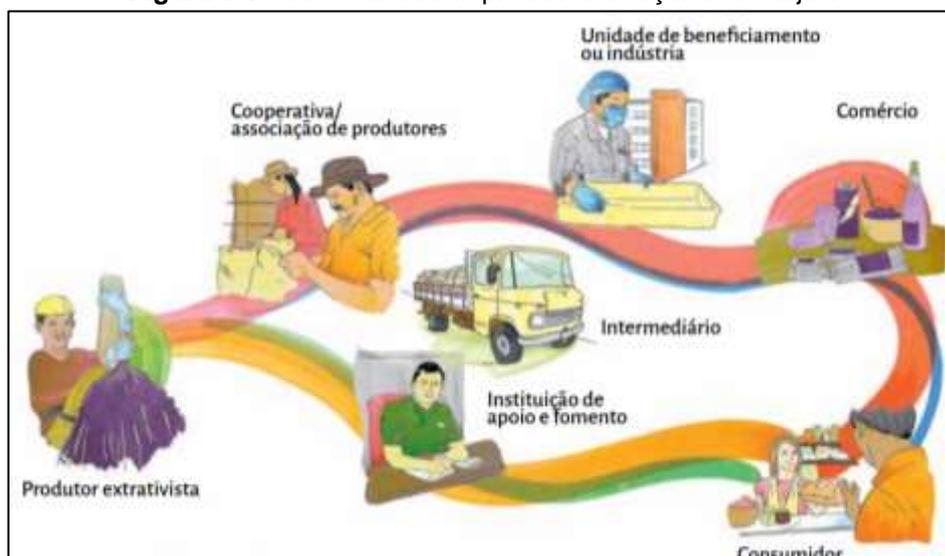
produção do município utilizam-se espécies anuais como a mandioca e semiperenes como a banana (ENTREVISTADO, 2021).

Com relação ao manejo extrativista, existem poucos estudos sobre o açaí solteiro (*E. precatoria*), comparado com o açaí de touceira (*E. oleracea*). No entanto, quando a coleta dos cachos é realizada durante o pico da safra e deixando os frutos caírem no chão no resto do ano, animais como papagaios, araras, tucanos e jacus se alimentam e realizam a dispersão das sementes do açaí solteiro. Além desses fatos, destacam-se que 59% da comida dos veados vermelhos e 80% da comida dos veados cinzentos é açaí (SHANLEY e MEDINA, 2005).

No que diz respeito a safra do açaí-solteiro, ocorre de forma diferente em função da localização da planta, que pode ser em áreas de baixios (alagadas) ou de terra firme. No município de Codajás, o pico de produção de *E. precatoria* tem início em outubro e término em maio (CAVALCANTE, 2019).

Quanto ao manejo do açaí em Codajás, considera-se uma atividade complexa, pois consiste em várias etapas e exige certo treinamento dos manejadores e cuidados especiais logo após a colheita dos frutos. Para que uma comunidade possa manejar o açaí de sua área é necessário ter um grupo de famílias interessado, pessoas treinadas em escalar a palmeira, condições de higiene adequadas para o tratamento dos frutos logo após a colheita, boas condições de escoamento (ramal e veículo disponíveis) e um comprador já contactado (EMBRAPA, 2004). No caso de Codajás, a cadeia produtiva do açaí-solteiro pode ser representada pela Figura 10.

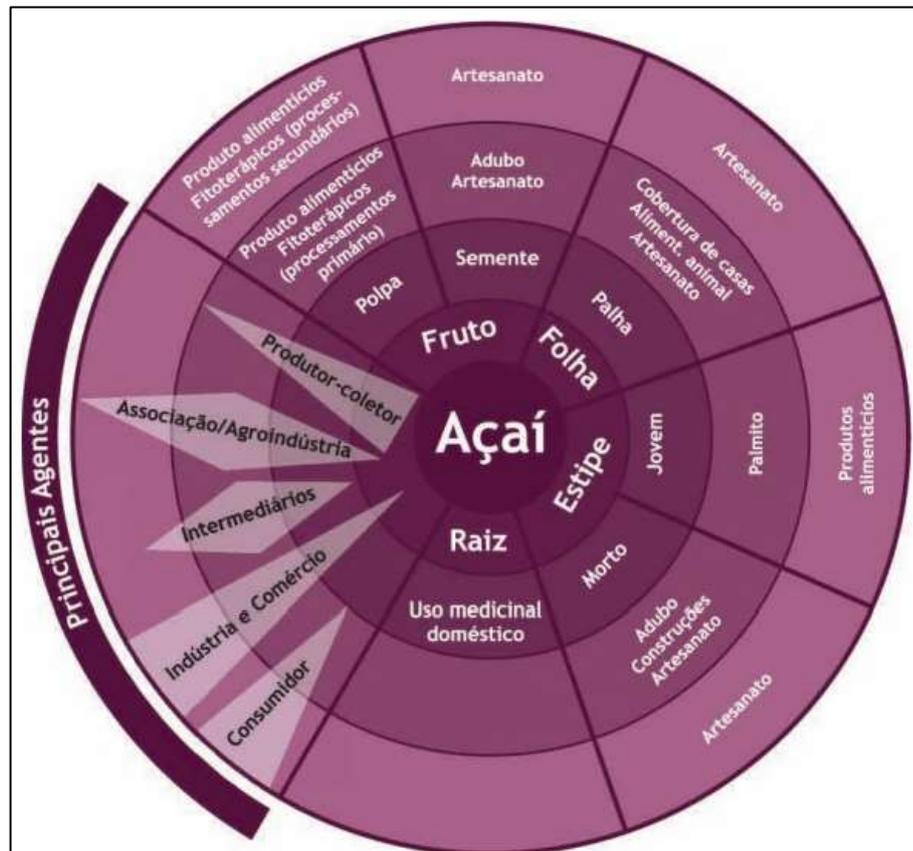
Figura 10. Modelo da cadeia produtiva do açaí de Codajás.



Fonte: BRASIL (2017).

Para Quirino (2016), a cadeia produtiva do açaí que, em última instância, consiste na exploração comercial da polpa extraída do fruto como matéria-prima para a indústria alimentícia, inclui várias e distintas atividades. Essas atividades, realizadas por agricultores familiares ou empresários da agroindústria, são incorporadas e transmitidas de geração a geração, com as devidas adaptações, ajustando-se às limitações regionais e à tecnologia disponível. Com relação a polpa, é o produto extraído do fruto fresco, sadio e maduro do açaí, em processos realizados na agroindústria de beneficiamento, onde estes seguem padrões e normas técnicas regulamentadas pelo Ministério da Agricultura (EMBRAPA, 2005). Nesse cenário, de forma sintetizada e abrangente, a Figura 11 representa os agentes e cadeia de produção de produtos do açaizeiro no município de Codajás.

Figura 11. Agentes e cadeia de produção de produtos do açaizeiro.



Fonte: Pinto (2010).

Com relação as etapas do manejo sustentável do açaí de Codajás, o Quadro 6 detalha a pré-coleta, coleta e pós-coleta, além da conservação, que garante a sustentabilidade do açaí na região.

Quadro 6. Etapas do manejo sustentável do açaí de Codajás.

Pré-coleta	<ul style="list-style-type: none">▪ Seleção, localização e mapeamento das áreas de ocorrência;▪ Levantamento do potencial produtivo; e▪ Estimativa da produção.
Coleta	<ul style="list-style-type: none">▪ Planejamento da coleta do fruto e do palmito;▪ Ciclo e periodicidade; e▪ Técnicas e ferramentas de coleta
Pós-coleta	<ul style="list-style-type: none">▪ Seleção e transporte dos produtos;▪ Pré-beneficiamento e armazenamento dos frutos; e▪ Pré-beneficiamento e armazenamento do palmito.
Conservação	<ul style="list-style-type: none">▪ Tratamentos silviculturais.

Fonte: MMA (2017), adaptado pelo autor.

Ainda em relação a cadeia produtiva do açaí em Codajás, há uma prática/método tradicional onde se utiliza a “peconha” (vide Figura 12) para a coleta dos frutos, método esse repassado de geração em geração de pais para filhos (ENTREVISTADO, 2021).

Figura 12. Escalada pelo método tradicional utilizando a "peconha".



Fonte: Embrapa (2004).



Para Ferreira (2006), em diversas áreas da Amazônia, pessoas que vivem na floresta costumam subir em algumas árvores, especialmente aquelas com tronco liso, usando a peconha. Este "instrumento" rudimentar se constitui de um pedaço de casca flexível e resistente com cerca de 1 m de comprimento que é enrolado nos pés. Este pedaço de casca geralmente é chamado de "Envira" pelos extrativistas. A Envira é retirada, em sua maioria, das árvores da família Annonaceae (a mesma da graviola).

- (i) *preparo da peconha*: as extremidades da "tira" de Envira são amarradas e o "anel" resultante é torcido algumas vezes em sua porção mediana, deixando-se espaço nas extremidades para os pés do escalador. Algumas vezes, quando a Envira é forte, ela é apenas colocada em volta dos pés do escalador. Enrolada ou não, a Envira da peconha "engancha" nos nós poucos salientes do tronco da palmeira.
- (ii) *subindo e chegando ao cacho*: chegando no alto da palmeira o cacho maduro pode ser retirado puxando com a mão ou cortando-se cuidadosamente o seu "talo" com um terçado ou faca.
- (iii) *volta a terra firme*: cacho maduro pronto para levar ao armazenamento.

Apesar de ser um método tradicional, o uso da peconha representa um desafio para a maioria dos escaladores, pois riscos de acidentes são possíveis ao tentar subir em palmeiras usando este método.

Para Chaves (2015), quantos aos riscos nas zonas de extrativismo, a preocupação é maior com os "peconheiros" (nome dado àqueles que sobem no açazeiro com o uso da "peconha"), sendo que muitos desses acidentes não são registrados no sistema de saúde e junto às entidades que lidam com a segurança do trabalhador rural.

Com relação ao sistema de controle da produção de subprodutos de açaí em Codajás pelas agroindústrias, levam em consideração a RDC (Resolução de Diretoria Colegiada) Anvisa nº 12/2001, sendo este o instrumento legal que define os padrões microbiológicos a serem adotados na avaliação das boas práticas de produção de alimentos e do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Nos produtos à base de açaí, a norma define limites para coliformes a 35 °C e a 45 °C e preconiza a ausência de *Salmonella* sp., conforme mostra a tabela 2 (ANVISA, 2001).

Tabela 2. Padrões microbiológicos sanitários para produtos à base de açaí.

Polpa de fruta ⁽¹⁾	Suco desidratado	Suco e refresco <i>in natura</i>	Suco pasteurizado e refrigerado
Coliformes a 45 °C/g: 10 ²	Coliformes a 35 °C/g: 10	Coliformes a 45 °C/mL: 10 ²	Coliformes a 45 °C/mL: 10
	<i>Salmonella</i> sp./ 25 g: ausência	<i>Salmonella</i> sp./ 25 mL: ausência	<i>Salmonella</i> sp./ 25 mL: ausência

⁽¹⁾ Concentrada ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigerada ou congelada.

Fonte: ANVISA (2001).

De forma complementar, a Instrução Normativa MAPA nº 37/2018, estabelece os parâmetros de contaminação para açaí, açaí clarificado e açaí em pó, conforme dados da tabela 3 (MAPA, 2018).

Tabela 3. Limites máximos microbiológicos para açaí, açaí clarificado e açaí em pó.

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Soma de bolores e leveduras	-	103 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente	-
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25 g	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	< 102/g
<i>Trypanossoma cruzi</i> viável	Não detectável em 25 g	-

Fonte: MAPA (2018).

Neste cenário, a manipulação dos frutos de açaí em Codajás durante toda a cadeia produtiva da polpa pode ainda favorecer a contaminação por microrganismos oriundos de falhas técnicas, higiênicas e sanitárias durante o processamento (MENDONÇA *et al.*, 2014).

Quanto a comercialização, o açaí produzido em Codajás possui as seguintes etapas: o produtor/extrativista, a associação de produtores, a unidade de beneficiamento, o comércio e o consumidor, abrangendo o mercado local, regional e internacional. Nesse tipo de comércio o produtor atua também como vendedor não havendo intermediação. O açaí é vendido tanto no caroço quanto na polpa nas feiras de produtores da cidade. A polpa, ou vinho, é produzida por uma máquina conhecida como “despolpadeira”, mas por ser pequena não comporta uma produção em larga escala (MARINHO e RIBEIRO, 2009).

Ainda para Marinho e Ribeiro (2009), grande parte do comércio regional em Codajás, já foi realizado por meio de atravessadores – terceiros que compram o açaí para revender, o que gera perda de valor ao produto, considerando que o atravessador vende o produto na capital amazonense (Manaus) onde é beneficiado e vendido como polpa. Neste caso a comercialização do açaí é somente com o caroço, embalado em sacas, por não ter valor agregado e dependendo do período do ano a saca pode custar valores irrisórios.

Por fim, Nowak (2008) evidenciou algumas problemáticas que envolvem a cadeia produtiva do açaí em Codajás, onde muitas delas persistem até o presente momento e que foram corroboradas pelo Entrevistado (2021), sendo: dificuldades de organização dos produtores; padronização da produção de polpa; cuidados de higiene no beneficiamento para evitar a contaminação; padronização e aquisição de novos equipamentos para beneficiar o açaí; necessidade de ações da vigilância sanitária municipal para garantir a padronização e qualidade do produto; preço justo aos produtores que atendem às condições de qualidade e pureza; dificuldades de transporte, do local de coleta até o beneficiamento e até o mercado consumidor; manejo inadequado na coleta, embalagem e transporte, gerando perda de produção durante a coleta e fermentação dos frutos pelas embalagens inadequadas e manuseio durante o transporte; falta de assistência técnica para o manejo do açaí nativo e o plantio de açaí; e, o armazenamento do açaí depois de beneficiado.

3.5 Governança

O requerente da possível IG Codajás, na qualidade de substituto processual, poderá ser, uma associação, uma cooperativa, um sindicato, ou qualquer outra entidade estabelecida por lei instalada no território de Codajás, cujos integrantes façam parte da cadeia produtiva do açaí (INPI, 2020). Nesta hipótese, a tabela 4 representam as principais entidades que trabalham na cadeia produtiva do açaí em Codajás e que podem ser detentoras da IG.

Tabela 4. Situação das associações e cooperativa de produtores de açaí em Codajás.

Sigla	Nome Empresarial	CNPJ	Situação
ASPARAM	Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá	12.721.698/0001-13	Ativa

ASPROAC	Associação dos Produtores de Açaí Orgânico de Codajás	05.025.175/0001-77	Inapta
Açaí & Cia	Cooperativa Mista de Produtores de de Codajás Açaí e Frutas Regionais de Codajás	05.448.491/0001-51	Inapta

Fonte: Receita Federal do Brasil (2021).

Percebe-se, conforme mostra a Tabela 4, que somente a Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá (ASPARAM) está com CNPJ ativo atualmente, sendo hoje a única com possibilidades jurídicas para os procedimentos de registro da IG junto ao INPI.

Importante salientar que a ASPARAM representa 11,6% dos extratores/produtores de açaí em Codajás, sendo a mais atuante na região em relação a extração/produção do fruto e demais fruticulturas, possuindo mais de 70 associados que desempenham suas atividades nos ramais do Retiro, Moady, Araçá, Miuá e na estrada Codajás/Anori (AMAZONAS, 2018).

3.6 Identidade e Senso de Pertencimento

A população de Codajás vivencia o açaí no dia a dia (vide Figura 13), isso é perceptível nos espaços físicos do município, como exemplo, cita-se os monumentos e estátuas em homenagem ao fruto. No mês de abril, o município comemora a Festa do Açaí, período do auge da colheita (MARINHO e SCHOR, 2012).

Figura 13. (a) monumento idealizando o ribeirinho extrator/produtor de açaí com o fruto; (b) candidata a Rainha do Açaí desfilando e os dizeres “Codajás Terra do Açaí” em feira do município; (c) banca de comércio personalizada representando a palmeira que produz o fruto.



Fonte: Prefeitura Municipal de Codajás (2020), adaptado pelo autor.

Essa identidade cultural, presente por meio de simbolismo em torno do fruto (açai) em Codajás, são evidências que mostram que a Indicação Geográfica já existe, cujo próximo passo seria a formalização por parte dos interessados.

Conforme supracitado, todos os anos realiza-se uma festa em comemoração à produção deste fruto (vide Figura 14), que alavanca a economia da cidade, visto que a maioria das famílias está envolvida com o plantio, colheita e produção, além de considerar que seus derivados são apreciados no mundo inteiro (BASTOS, 2018). A última festa ocorreu em 2019 em decorrência do período pandêmico de Covid-19.

Figura 14. Festa Cultural do Açaí, ano 2019 – 32ª Edição.



Fonte: Prefeitura Municipal de Codajás (2020).

A primeira edição da Festa Cultural do Açaí foi datada em 1987, e atualmente ocorre todos os anos no final do mês de abril, e conta como principais atrações a degustação do fruto, atrações musicais e o desfile das candidatas à Rainha do Açaí em trajes típicos. Entre as atividades culturais realizadas durante os três dias de evento o destaque fica para a escolha da mais bonita barraca artesanal produzida com base na matéria prima do açaí (PREFEITURA MUNICIPAL DE CODAJÁS, 2020).

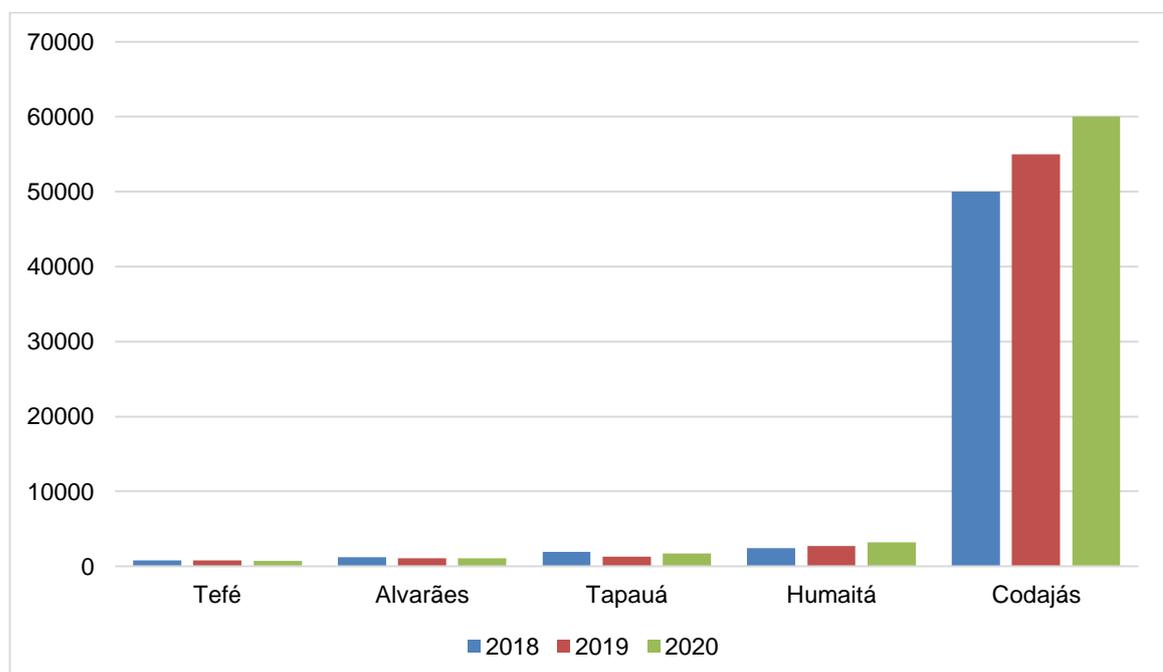
Ainda nesse cenário, para Bastos (2018), o açaí é tão importante para a região, que mesmo tendo uma festa em sua homenagem, o carnaval em Codajás foi rebatizado para Carnaçaí, ocorrendo no domingo de carnaval e sua primeira edição aconteceu em 2009. São apresentadas atrações musicais e desfile de blocos de rua.

3.7 Desempenho Econômico

Com relação ao quantitativo de produtores/extratores que estão envolvidos na produção da área geográfica, o município de Codajás, segundo o último levantamento de Entrevistado (2021), conta com aproximadamente 2.000 agricultores e produtores rurais que recebem assistência técnica, sendo que destes, 600 trabalham exclusivamente com a extração/produção de açaí. A produção extrativista do açaí gira em torno de 80%, sendo que os 20% não extrativistas estão distribuídos em 2 mil hectares cultivados de *E. precatória*.

Com relação ao volume de produção na área geográfica, Codajás foi o maior produtor de açaí no estado do Amazonas no ano de 2020, com (60.000 t.), seguido dos municípios de Humaitá (3.180 t.), Tapauá (1.680 t.), Alvarães (1.071 t.) e Tefé (690 t.). O gráfico 9 representa o aumento contínuo, nos três últimos anos, da produção de açaí em Codajás, que cresce, em média, cinco toneladas ao ano, sendo que dos cinco maiores produtores do estado, somente em 2020, Codajás detinha 90,06% de toda a produção anual (IBGE, 2021). Para o ano de 2021, estimou-se supersafra do açaí em Codajás, com 400 mil sacas (ENTREVISTADO, 2021), dados estes que divergem em relação à média de Bastos (2018).

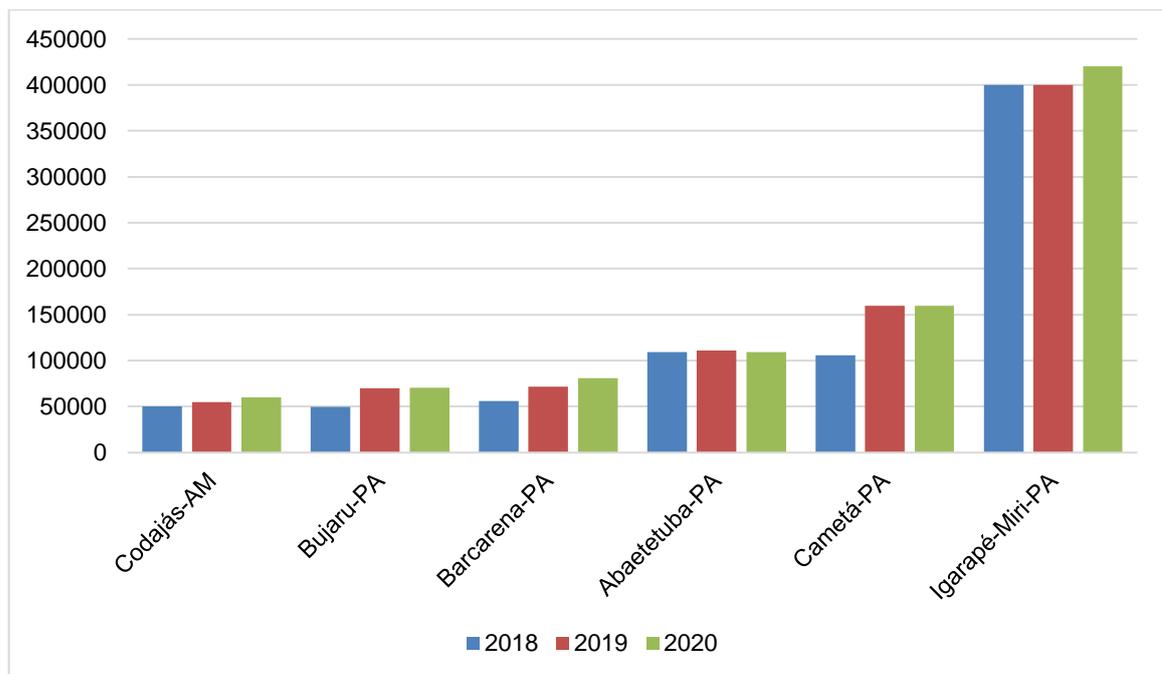
Gráfico 9. Principais produtores de açaí no estado do Amazonas, em toneladas (2018-2020).



Fonte: IBGE (2021).

Quanto ao ranking nacional, dados de 2020 mostram que produção de açaí em Codajás estava abaixo de cinco municípios paraenses, a saber: Igarapé-Miri (420.000 t.), Cametá (159.540 t.), Abaetetuba (109.200 t.), Barcarena (81.000 t.) e Bujaru (70.488 t.). Salienta-se que a produção do Pará advém exclusivamente do *E. oleracea* e a de Codajás do *E. precatória*. O gráfico 10, a seguir, representa os três últimos anos da produção nacional de açaí, sendo que em 2020, Codajás detinha 6,66% de toda esta produção (IBGE, 2021).

Gráfico 10. Principais produtores nacionais de açaí, em toneladas (2018-2020).



Fonte: IBGE (2021).

Com relação ao valor monetário (R\$) da produção de açaí em Codajás, também denominado “Ouro Negro” pelos produtores, mostram que uma saca de açaí de 50kg está sendo cotada a R\$ 500 reais e no período de alta safra gira em torno de R\$ 400/R\$ 300 reais. Para atravessadores esse valor chega a R\$ 120 reais (ENTREVISTADO, 2021), já para Cavalcante (2019, n.p) o valor médio é de R\$ 100 reais.

Importante esclarecer que, de acordo com Oliveira e Mayorga (2005), os atravessadores (vide Figura 15) são agentes de comercialização que atuam nas

cadeias produtivas como intermediários, nas comercializações dos produtos independente da origem, entre os produtores e os consumidores.

Figura 15. Atravessador de produtos agropecuários.



Fonte: Governo do Estado do Amazonas (2021).

Os atravessadores aproveitam-se da desorganização e desestruturação dos produtores rurais, principalmente dos pequenos produtores que praticam a comercialização de forma individual, para adquirir seus produtos a um preço extremamente baixo, sob pena da perda pela deterioração dos mesmos, e revendê-los ao atacado ou varejo a preços determinados pelo próprio atravessador, pelo fato da concentração dos produtos, aumentando dessa forma seu poder de negociação com os clientes (OLIVEIRA e MAYORGA, 2005).

Quanto às aquisições realizadas pelas agroindústrias, sediadas ou não no município, tem-se a seguinte previsão para o ano de 2021, conforme dados de Entrevistado (2021):

- Bellamazon Açaí (CNPJ 09.326.526/0001-30)/Codajás-AM – 50 mil sacas;
- Supremo Açaí Frozen (CNPJ 32.626.864/0001-00)/Codajás-AM – 50 mil sacas;
- Frooty Açaí (CNPJ 68.093.095/0010-60)/Manacapuru-AM – 40 mil sacas;
- Petruz Fruity (CNPJ 10.404.940/0001-08)/Castanhal-PA – 30 mil sacas.

Importante esclarecer que há 150 batedores sediados no município de Codajás-AM, que processam na forma de polpa, em média, 135.000 mil sacas de açaí, cujo destino é Manaus e adjacências, onde muitas das vezes são vendidos para atravessadores (ENTREVISTADO, 2021).

Salienta-se ainda que um “batedor de açaí” (vide Figura 16) representa pontos comerciais de processamento e venda do açaí conhecidos também como amassadeiras ou bateadeiras de açaí (MIRANDA *et al.*, 2019).

Figura 16. Amassadeira ou bateadeira de açaí.



Fonte: Embrapa (2021).

Com relação a produção anual de açaí em Codajás, estimou-se os seguintes valores (ENTREVISTADO, 2021):

- Ano de 2019: R\$ 43 milhões de reais;
- Ano de 2020: R\$ 40 milhões de reais;
- Ano de 2021: R\$ 48 milhões de reais.

Esses valores representam a importância socioeconômica do açaí em Codajás, considerando que 80% dessa produção é extrativista, acarretando custos mínimos para o extrator/produtor.

3.8 Necessidade de Proteção

Atualmente não há evidências de falsificações no estado do Amazonas por outros produtores que estão fora da área geográfica de Codajás com produtos oriundos do açaí da espécie *E. precatoria*, tendo em vista que ainda não existe proteção para o nome geográfico. Isso significa que o produto não terá garantia na compra quanto a sua origem, considerando que essa garantia só existe quando há selo de IG.

Para tanto, segundo dados de Entrevistado (2021), quando há capacitações/ treinamentos aos extratores/produtores envolvidos na cadeia do açaí, os mesmos desconhecem os benefícios de uma IG, mas quando citado o exemplo do abacaxi do Novo Remanso, no distrito de Itacoatiara, conhecido como o abacaxi mais doce do Brasil (CNA, 2020), designação dada a IG Novo Remanso, os extratores/ produtores de Codajás compreendem a importância da obtenção do selo de IG para o açaí, tendo em vista a importância mercadológica e de agregação de valor ao produto. Com IGs chanceladas pelo INPI, a produção pode chegar a valer até três vezes mais o preço atual de mercado.

Importante destacar que atualmente, segundo Carvalho (2021), o INPI iniciou estudos de três novos registros de IGs no estado do Amazonas (vide Figura 17), dos quais inclui o reconhecimento do açaí de Codajás como IG, assim como do queijo de Autazes e do mel de abelha nativa (sem ferrão) em Boa Vista do Ramos.

Figura 17. Reportagem acerca da possibilidade de reconhecimento do açaí de Codajás como IG.



Fonte: Carvalho (2021).

Nesta perspectiva, este estudo traz evidências para comprovar que a IG apresenta uma condição preexistente, e isso é perceptível com as reportagens jornalísticas recentes acerca do reconhecimento, precisando apenas da mobilização dos extratores/produtores para formalização junto ao INPI.

3.9 Pesquisa Envolvida

Conforme citado anteriormente, existem fatores naturais e ambientais que influenciam na qualidade do açaí no Amazonas, um deles refere-se a espécie, exclusivamente *E. precatória*. Nesse cenário, têm-se um estudo importante, citado anteriormente, o de Yuyama *et al.* (2011), que descreve a caracterização físico-química do suco de açaí dessa espécie, presente em diversos ecossistemas amazônicos, que inclui o município de Codajás, no qual reforçam o potencial do açaí-solteiro como fonte de energia, lipídeos, fibra alimentar, antocianinas, ácido graxo monoinsaturado e minerais.

Quanto aos fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores, os batedores artesanais de açaí de Codajás retratam uma tradicionalidade da profissão, intergeracional, de pai para filho. No município, algumas bateadeiras são repassadas as atividades e o ponto de venda do produto de geração a geração (ENTREVISTADO, 2021).

Quanto aos estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs), que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico, ainda estão em fase inicial. No entanto, no âmbito federal, principalmente no ano de 2021, estão ocorrendo seleções de projetos de promoção às IGs (GOVERNO DO BRASIL, 2021). Já no âmbito estadual, o Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas, irá investir aproximadamente R\$ 11 milhões para fomentar pesquisas relacionadas à biodiversidade e inovação tecnológica ao setor primário, que inclui pesquisas com IGs (FAPEAM, 2021).

Agregando inovação tecnológica ao açaí de Codajás, em 2018, o empreendedor codajaense, Charley Braga, criou no município o café a base dos caroços do *E. precatória*, dando o nome de Cafessaí da Amazônia, vide Figura 18 (VALENTE, 2018).

Figura 18. Cafessaí da Amazônia – café dos caroços do *E. precatória*.



Fonte: Cafessaí da Amazônia.

Para Valente (2018), o processo de criação do café amazônico acontece em três etapas, iniciando pela seleção das sementes do açaí, que é o processo de separação dos caroços que serão utilizados; secagem, que é a limpeza e retirada dos fiapos; e, por fim, a torrefação e moagem da semente, dando origem a um pó semelhante ao pó do café tradicional, pronto para coar e consumir.

Também há a possibilidade de criação de outros produtos exclusivamente do *E. precatória*, tais como: a cachaça de açaí, o artesanato derivado do açazeiro e o palmito de açaí, conforme exemplos na Figura 19, oriundos do *E. oleracea*.

Figura 19. Subprodutos do açaí: (a) cachaça de açaí; (b) artesanato do açazeiro; (c) palmito de açaí.



Fonte: Indiazinha (2021), Casa e Jardim (2019) e Kenko (2021).

Conforme exemplos de subprodutos do açaí na Figura 19, a cachaça, oriunda do *E. precatória*, possibilitaria agregar valor à IG Codajás, levando em consideração o estudo realizado por Boeira *et al.* (2020), que destacou as qualidades físico-químicas do açaí de Codajás, Carauari e Barcelos para a produção de bebidas alcoólicas, que atenderam aos parâmetros estabelecidos em diferentes mercados globais. Importante salientar que, conforme indícios iniciais apresentados neste estudo, o registro da IG é para o fruto, mas que com pesquisas futuras poderá se estender aos subprodutos do açaí. No Quadro 7 detalham-se esses subprodutos a partir do *E. precatória*.

Quadro 7. Possibilidades de subprodutos a partir do *E. precatória*.

Raiz	Remédio caseiro (chá) para combater vermes, anemia, problemas nos rins e fígado. O sumo das raízes novas também é utilizado no tratamento de picada de cobra.
Palmito	Alimentação humana e ração animal. O sumo também é utilizado para estancar sangramento de machucados.
Caule	Material para construções rurais (estacas, ripas, caibros), isolante elétrico, lenha, celulose para produção de papel e adubo.
Folhas/Palha	Cobertura de casas, sombreamento para plantações, confecção de artesanatos e utensílios (paneiro, cesto, abanador, peconha, chapéu etc.), ração animal, celulose para produção de papel, adubo, remédio contra anemia e picada de cobra (sumo do “olho” das folhas).
Polpa do fruto	Alimentos diversos (vinho ou suco, sorvetes, bombons etc.), corante e remédio contra diarreia.
Caroço	Artesanatos, adubo, substrato para plantações, produção de mudas, produção de energia (queima), café.
Cacho (sem frutos)	Artesanatos, vassoura para varrer quintal, repelente contra insetos (queima), adubo e sombreamento para plantações.
Açaizeiro (planta inteira)	Paisagismo e recuperação de áreas alteradas.

Fonte: Pinto (2010), adaptado pelo autor (2021).

Conforme subprodutos elencados no Quadro 7, como curiosidades, Galotta e Boaventura (2005) destacam que o *E. precatória*, além de servir como alimento, também é utilizado na medicina popular: sua raiz e o talo da folha são usados contra dores musculares e picadas de cobra e a folha, para aliviar dores no peito. A raiz também é utilizada no tratamento da malária e contra infecções hepáticas e renais. A

semente fornece um óleo verde escuro, usado popularmente como antidiarreico. Outro importante estudo é o de Mors et al. (2000), que mostrou que a abundância de esteroides nos extratos de *E. precatoria* pode justificar a ação antiofídica atribuída à espécie na medicina popular.

3.10 Visão de Futuro

Segundo Entrevistado (2021), pretende-se expandir os mercados regionais e nacionais do açaí de Codajás, além de aumentar a área produtiva do açaí não extrativista, considerando o aumento significativo que poderá ocorrer com esse tipo de produção.

Salienta-se que Codajás recebe diversos investimentos para fomentar a produção do açaí, assim como o financiamento de propostas, de pessoa física e jurídica, por parte da Agência de Fomento do Estado do Amazonas (AFEAM), conforme exemplo de reportagem na Figura 20.

Figura 20. Reportagem que mostra ações de investimento e financiamento do açaí em Codajás.



Fonte: Amazonas (2018).

Ressalta-se também como investimentos, a primeira agroindústria móvel de açaí montada numa balsa (vide Figura 21) foi inaugurada no Amazonas em 2021. A empresa que idealizou o projeto, inédito no Brasil, que pretende aproximar extrativistas e ribeirinhos, como de Codajás, de áreas afastadas de Manaus a equipamentos que transformam o fruto do açaí em polpa, ou seja, levando a indústria de beneficiamento até os mesmos, permitindo que se pague mais pelo fruto. O

investimento foi de R\$ 25 milhões. Antes os produtores que negociavam o fruto no mercado precisariam de dois a três atravessadores até que o produto chegasse *in natura* às indústrias (FARIA, 2021).

Figura 21. Agroindústria móvel de açaí montada numa balsa.



Fonte: Faria (2021).

Essa embarcação tem capacidade de armazenar até 300 toneladas de polpa de açaí em três câmaras frigoríficas de 100 toneladas cada. Os alimentos são conservados à temperatura de -25°C antes de serem comercializados. A balsa consegue beneficiar até 20 toneladas de açaí por dia, o que resulta em 12 toneladas diárias de polpa do fruto (FARIA, 2021).

A seguir, sintetiza-se o diagnóstico realizado neste estudo para o reconhecimento do açaí de Codajás como Indicação Geográfica, conforme demonstrado no Quadro 8.

Quadro 8. Síntese do diagnóstico para o reconhecimento do açaí de Codajás como IG.

Nome Geográfico/Gentílico	Codajás
País/UF	BR/AM
Possível Substituto Processual	Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miúá
Modalidade da IG	Inicialmente existem indícios para o registro na modalidade Indicação de Procedência, considerando que Codajás se tornou conhecido como centro de extração/produção de açaí no estado do Amazonas. No entanto, não é descartado a possibilidade de registro para a modalidade Denominação de Origem, contudo,



	faz-se necessário a constatação de outros elementos que atendam aos requisitos dessa modalidade.
Produto	O açaí da espécie <i>Euterpe precatoria</i> . Importante destacar que a proteção poderá ser estendida aos subprodutos do fruto.
Territorialidade	Em relação a área geográfica que se tornou conhecida pela extração/produção de açaí em Codajás, ocorrem historicamente nos ramais do Retiro, Moady, Araçá, Miuá e na estrada Ozires Monteiro, que liga os municípios de Codajás a Anori. Salienta-se ainda que não é descartado a inclusão do município de Anamá.
Método de produção/Cadeia produtiva	A produção extrativista do açaí <i>E. precatoria</i> gira em torno de 80%, sendo que os 20% não extrativistas cultivados estão distribuídos em 2 mil hectares. Tratando-se de Codajás, em um hectare com média de 400 palmeiras, em relação a produção extrativista, coleta-se até 70 sacas de 50kg, que equivalem a 3.500 kg/ha, sendo que o açaí cultivado (não extrativista) produz-se em um hectare até 100 sacas, totalizando 5.000 kg/ha. A produção do açaí não extrativista, é utilizado o espaçamento 5m x 5m para o cultivo do açazeiro <i>E. precatoria</i> . Com relação aos consórcios, na produção do município utilizam-se espécies anuais como a mandioca e semiperenes como a banana. Com relação a cadeia produtiva do açaí em Codajás, há uma prática/método tradicional onde se utiliza a “peconha” para a coleta dos frutos, método esse repassado de geração em geração de pais para filhos. Outro método tradicional é a “debulha”, que compreende a retirada dos frutos dos cachos, de forma a facilitar o transporte da produção. Quanto a comercialização, o açaí produzido em Codajás possui as seguintes etapas: o produtor/extrativista, a associação de produtores, a unidade de beneficiamento, o comércio e o consumidor.
Governança	Das três principais associações que trabalham na cadeia produtiva do açaí no município de Codajás e que podem ser detentoras da IG, somente a Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá (ASPARAM) está com CNPJ ativo atualmente, sendo hoje a única com



	possibilidades jurídicas para os procedimentos de registro da IG junto ao INPI.
Identidade e senso de pertencimento	A população do município de Codajás vivencia o açaí no dia a dia, isso é perceptível nos espaços físicos do município, como exemplo, cita-se os monumentos e estátuas em homenagem ao fruto. No mês de abril, o município comemora a Festa do Açaí, período do auge da colheita.
Desempenho econômico	Atualmente 600 (seiscentos) extratores/produtores trabalham exclusivamente com a extração/produção de açaí <i>E. precatoria</i> em Codajás. Nos últimos três anos (2019, 2020 e 2021), a produção de açaí em Codajás, cresceu, em média, cinco toneladas ao ano, sendo que dos cinco maiores produtores do estado do Amazonas, somente em 2020, Codajás detinha 90,06% de toda a produção anual. Para o ano de 2021, estimou-se supersafra do açaí em Codajás, com 400 mil sacas. Quanto ao <i>ranking</i> nacional, dados de 2020 mostram que produção de açaí em Codajás estava abaixo de cinco municípios paraenses. Com relação ao valor monetário (R\$) da produção anual de açaí em Codajás, considerando os três últimos anos, estima-se uma média de retorno de R\$ 43,66 milhões/ano, e levando em consideração também uma média anual de produção de 400 mil sacas de 50kg, custando na alta safra em torno de R\$ 109,16/saca.
Necessidade de proteção	Atualmente não há evidências de falsificações no estado do Amazonas por outros produtores que estão fora da área geográfica de Codajás com produtos oriundos do açaí da espécie <i>E. precatoria</i> , tendo em vista que ainda não existe proteção para o nome geográfico. No entanto, os extratores/produtores compreendem a importância da obtenção do selo de IG para o açaí, tendo em vista a importância mercadológica e de agregação de valor ao produto.
Pesquisa envolvida	Existem fatores naturais e ambientais que influenciam na qualidade do açaí no Amazonas, um deles refere-se a espécie <i>E. precatoria</i> , cujas pesquisas identificadas neste estudo apontam como fonte de energia, lipídeos,



	<p>fibra alimentar, antocianinas, ácido graxo monoinsaturado e minerais. Quanto aos fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores, os batedores artesanais de açaí de Codajás retratam uma tradição da profissão, intergeracional, de pai para filho. Quanto aos estudos técnico-científicos de ICTs, que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico, ainda estão em fase inicial.</p>
Visão de futuro	<p>Pretende-se expandir os mercados regionais e nacionais do açaí de Codajás, além de aumentar a área produtiva do açaí não extrativista, considerando o aumento significativo que poderá ocorrer com esse tipo de produção.</p>

Fonte: O autor.

Por fim, os resultados obtidos possibilitaram a elaboração de um Caderno de Especificações Técnicas (CET), detalhado no próximo capítulo, sendo este um instrumento essencial para o registro de uma Indicação Geográfica, que poderá servir de subsídio para proteção futura junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial.



CAPÍTULO 4 – O PRODUTO

O Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, em nível de mestrado profissional, em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, tem como finalidade a promover e formar agentes multiplicadores e pesquisadores na área de Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia e Inovação Tecnológica, de forma relevante e articulada com a atuação de Núcleos de Inovação Tecnológica das organizações e ambientes promotores da Inovação, como definidas pela Lei 10.973/2004 e demais instrumentos legais vigentes.

Como um dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, faz-se necessário a apresentação de um produto tecnológico com o intuito de desenvolver propostas e soluções inovadoras para a sociedade.

Nesse ínterim, os resultados obtidos neste estudo, elencados nos itens 3.1 a 3.10, possibilitaram a elaboração de uma minuta do Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação de Procedência “Codajás” para o Açaí. O Caderno de Especificações Técnicas, nomenclatura usada pela IN INPI nº 95/2018 em substituição ao Regulamento de Uso, é o documento elaborado pelos produtores ou prestadores de serviço, estabelecidos no local ou região, que descreve as características do produto ou serviço, a forma de obtenção do produto ou da prestação de serviço e os mecanismos de controle, como condição do uso da Indicação Geográfica (IG) a ser reconhecida pelo INPI (BRASIL, 2019b).

Salienta-se que esta proposta deste CET aqui apresentado deverá ser validada em pesquisas futuras com os extratores/produtores da região, cuja recomendação de substituto processual, junto ao INPI, têm-se a Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá (ASPARAM), considerando a aptidão legal, estrutura física e organização dos extratores/produtores do município de Codajás-AM.



PRODUTO TECNOLÓGICO PROFNIT/UFAM

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “CODAJÁS” PARA O AÇAÍ



FRANÇOAN DE OLIVEIRA DIAS

ORIENTADORA: PROF.^a DR.^a ROSANA ZAU MAFRA

COORIENTADORA: MSC. SÔNIA IRACY LIMA TAPAJÓS

MANAUS-AM

2021



CAPÍTULO I DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do objeto do documento

Este Caderno de Especificações Técnicas (CET) refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores/extrativistas e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto açaí da espécie *Euterpe precatória* Mart. e seus derivados produzidos na região delimitada e devidamente autorizadas pelo Conselho Regulador desta IP.

Art. 2º - Do substituto processual da IP "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatória* Mart.

A Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí da espécie *Euterpe precatória* Mart. tem como substituto processual junto ao INPI a Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Art. 3º - Da pessoa jurídica requerente da IP "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatória* Mart.

A entidade requerente se denomina Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM, regida pelos valores do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida no município de Codajás, estado do Amazonas, CEP 69.450-000, inscrita no CNPJ n.º 12.721.698/0001-13. É de responsabilidade da Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM, na qualidade de substituto processual do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de extração/produção de açaí reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento do açaí que participam do processo, para permitir auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas de extração/produção cria-se o Conselho Regulador da ASPARAM, cujas atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 4º - Dos objetivos da entidade representativa dos produtores

No desenvolvimento de suas atividades, a ASPARAM, entidade representativa dos extratores/produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatoria* Mart., observará os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do açaí no município de Codajás-AM e representar os interesses dos extratores/produtores de açaí.

A ASPARAM tem por finalidade:

- I – incentivar os seus associados a introduzirem melhorias no transporte, armazenamento e manipulação da extração/produção de açaí de Codajás;
- II – buscar junto aos órgãos municipais, estaduais e federais, apoio para a realização de auditorias nas agroindústrias instaladas no município, assim como dos batedores de açaí;
- III – organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito, à embalagem do açaí de Codajás e seus derivados;
- IV – promover reuniões visando à socialização de seus associados;
- V – representar os associados juntos aos órgãos públicos e privados;
- VI – defender os interesses da associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII – firmar convênios com instituições municipais, estaduais, nacionais e internacionais;
- VIII – criar um selo específico para o açaí de Codajás;
- IX – desenvolver ações com o objetivo de dispor aos consumidor o produto açaí com garantia de origem e qualidade;
- X – agregar valor ao produto açaí por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI – incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do açaí de Codajás;

XII – desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade da região extrativa/produzida do açaí em Codajás, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;

XIII - preservar e proteger a região extrativa/produzida do açaí delimitada pela Indicação Geográfica.

Art. 5º - Das pessoas autorizadas a utilizar a IP "CODAJÁS" para o açaí

Estão autorizadas ao uso da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatoria* Mart. todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de extração/produção, os quais deverão obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 6º - Da delimitação da área de extração/produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatoria* Mart., compreende todo o território de Codajás-AM, cuja área territorial estima-se em 18.700,713km², conforme Mapa 1 da delimitação geográfica a seguir.

Mapa 1. Área territorial proposta para a Indicação de Procedência "CODAJÁS".



Fonte: IBGE (2021)¹.

Art. 7º - Das condições gerais de uso da IP "CODAJÁS" para o açaí

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos extratores/produtores de açaí cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada no art. 6º e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 8º - Das condições específicas para uso da IP "CODAJÁS" para o açaí

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miú – ASPARAM somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí *Euterpe precatoria* Mart. mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí. As condições específicas para o uso são:

I – a Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;

II – os usuários da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa conduzir a erro, confusão ou aproveitamento da forma e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das

¹ IBGE. **Área Territorial Brasileira**. 2021. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.



possibilidades e interesses de mercado, solicitará a registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;

III – a Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicando sua reputação ou induzir a erros os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;

IV – a Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí somente poderá ser utilizadas pelas pessoas autorizadas no art. 5º, não podendo nenhum destes conceder licença ou sublicença a terceiros;

V – os usuários da Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o conhecimento de entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;

VI – a pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM;

VII – Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí procederá auditoria nas áreas de extração/produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;

VIII – o usuário da Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí deverá apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;

IX – os usuários a IG deverão pagar os custos da emissão dos selos e do sistema de controle da Indicação de Procedência “CODAJÁS” para o açaí, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador;

X – os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, uso correto de agrotóxicos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;

XI – É proibida a aplicação de agrotóxicos em áreas não agricultáveis no entorno da área extrativista de coleta do açaí e, principalmente, em áreas protegidas pela legislação ambiental vigente. Os resíduos gerados pelas embalagens vazias dos agrotóxicos utilizados nas aplicações dos cultivos devem ser coletados, armazenados e dado a destinação final correta conforme a legislação vigente;

XII - para coleta do açaí devem ser utilizados materiais adaptados à região. Somente poderão ser utilizadas cultivares autorizadas pelo conselho regulador definidas pelo plano de controle;

XIII - para a seleção das áreas de cultivos e implantação dos sistemas de irrigação deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e recuperação de solo e o uso da água. Devem ser adotadas práticas de preservação ambiental;

XIV – é proibido utilizar cultivo consorciado com outras espécies que demandem controle fitossanitário com agrotóxicos não registrado para o açaí;

XV – para a utilização de adubos e corretivos no solo devem ser realizadas previamente análise para a qualificação destes produtos. Só serão aceitos adubos e corretivos registrados conforme a legislação vigente;

XVI – para o controle de pragas do açaizeiros devem ser priorizados o uso de métodos naturais e biológicos com monitoramento e registros periódicos de incidência de pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inóculo;

XVII – para a utilização de agrotóxicos para o combate de pragas e doenças é necessário o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e /ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;

XVIII – é proibido o abandono de açaizeiros que sejam focos potenciais de pragas;

XIX – os frutos devem ser colhidos no ponto adequado de maturação conforme definições do Conselho Regulador no Plano de Controle da IG obedecendo às especificações do mercado de destino e os padrões da indústria de processamento;

XX – é proibida a comercialização de frutos com níveis de resíduos de agrotóxicos acima do permitido pela legislação vigente. A verificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos será avaliado por meio de análises periódicas definidas pelo Conselho Regulador no Plano de Controle da IG;

XXI – os frutos coletados devem ser classificados para serem comercializados conforme o seu tamanho e peso.

Art. 9º - Das proibições de utilização da IP "CODAJÁS" para o açaí

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

I – a paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM ou constatada pelo Conselho Regulador;

II – o descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;

III – o descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "CODAJÁS".

Art. 10º - Da representação gráfica e figurativa da IP "CODAJÁS" para o açaí

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM, está assim definida:

Signo distintivo da IP a ser aplicado para os padrões de comercialização do açaí

**Art. 11º - Das sanções previstas quanto à utilização da IP "CODAJÁS" para o açaí**

Caso haja descumprimento do presente Caderno de Especificações Técnicas:

I – será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;

II – o usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí ou a terceiros;

III – o usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí.

Art. 12º - Da rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

I – norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí no próprio produto e nas embalagens: identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo art. 179 da Lei nº 9.279.

II - norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí, bem como o número de controle, conforme segue:



O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí não poderão utilizar as informações especificadas nos parágrafos "I" e "II" deste artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos açaís da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí são:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 13º - Dos casos omissos do presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão traçados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CODAJÁS" para o açaí. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos em assembleia geral da Associação dos Produtores Agrícolas do Ramal do Miuá – ASPARAM convocada para esse fim.



CAPÍTULO II DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 14º - Do processo produtivo

O sistema produtivo para a extração/produção de açaí na Indicação de Procedência "CODAJÁS", na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de extração/produção de açaís nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos cultivos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art. 15º - Dos aspectos climáticos, solos e botânicos

I – aspectos climáticos:

A *Euterpe precatoria* Mart., presente em Codajás, é encontrada em regiões de clima tropical, com pluviosidade acima de 2.000 mm, umidade relativa acima de 80% e temperatura média de 28 °C, desenvolvendo-se também em regiões com temperaturas médias acima de 18 °C^{2 3}.

II – aspectos dos solos:

O açaizeiro *Euterpe precatoria* Mart. é encontrado, naturalmente, em solos de várzea, igapó e terra firme, sendo predominante em solos de várzea baixa. O sistema radicular é do tipo fasciculado, relativamente denso, com raízes emergindo do estipe da planta adulta até a altura de 40 cm acima da superfície do solo, apresentando, nessa situação, coloração avermelhada e aproximadamente 1 cm de diâmetro. As raízes são providas de lenticelas e aerênquimas, prolongando-se, superficialmente, por até cerca de 3,0 a 3,5 m da base do estipe, em indivíduos com 3 anos de idade, podendo, em plantas com mais de 10 anos, atingir 5 a 6 m de extensão. Suas raízes apresentam adaptações morfológicas e anatômicas (presença de lenticelas e de aerênquimas) que surgem no estipe, um pouco acima da superfície do solo. Além disso, a espécie dispõe de estratégias fisiológicas que permitem manter as sementes viáveis e as plântulas vivas, mesmo na ausência total de oxigênio, por até 20 e 16 dias, respectivamente, de tal forma que, como o suprimento de oxigênio é adequado, as sementes germinam e as plântulas retomam seu crescimento. Em função de estratégias adaptativas, a abertura dos estômatos do açaizeiro depende mais da radiação solar do que do déficit de pressão de vapor, e inundações temporárias não afetam a absorção de água pelas raízes. Dessa forma, o açaizeiro pode ser cultivado tanto em solos ricos em matéria orgânica (eutróficos) como em pobres (distróficos). No primeiro caso, tem-se os Gleissolos, predominantes em áreas de várzea. Esses solos são fortemente ácidos, argilo-siltosos pouco profundos e com boa fertilidade natural, em decorrência da deposição de detritos contidos em suspensão nas águas das marés. No segundo caso, o Latossolo Amarelo textura média, que se caracteriza como solo profundo, friável, poroso e pela elevada acidez e baixa fertilidade natural. Mesmo assim, os solos de terra firme são preferíveis, pois oferecem mais facilidades para o manejo, à colheita dos cachos e transporte dos frutos. Experimentos instalados em Latossolo Amarelo textura média a pesada têm demonstrado bons resultados⁴.

III – aspectos botânicos

O açaí-solteiro (*E. precatoria* Mart.) possui esse nome popular por apresentar palmeiras isoladas. É conhecido no Brasil também como açaí-do-amazonas, açaí-de-terra-firme e açaí-solitário; palma del rosário na Bolívia e *yuyu chonta* no Peru. A planta é uma palmeira de subdossel, com estipe único, sem espinhos, de cor cinza-claro, e raramente se apresenta em touceiras⁵. Atinge, em média, 20 m de altura, podendo chegar a 35 m, e 10 cm a 15 cm de diâmetro. As inflorescências bissexuais podem

² ROCHA, E. **Aspectos ecológicos e socioeconômicos do manejo de *Euterpe precatoria* Mart. (Açaí) em áreas extrativistas no Acre, Brasil.** 2002. 129 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental) – Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos;

³ SILVA, S. E. L. da; SOUZA, A. das G. C. de; BERNI, R. F. **O cultivo do açaizeiro.** Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2005. 4 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Comunicado Técnico, 29);

⁴ OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açaizeiro para produção de frutos.** 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmPgC>. Acesso em: 24 de outubro de 2021;

⁵ ROCHA, E. **Potencial ecológico para o manejo de frutos de açaizeiro (*Euterpe precatoria* Mart.) em áreas extrativistas no Acre, Brasil.** Acta Amazônica, v. 34, n. 2, p. 237-250, 2004.

formar um cacho com peso entre 2 kg e 11 kg, sendo 70% do peso do cacho correspondente aos frutos.

Art. 16º - Da seleção de mudas

Com relação a produção não extrativista do açaí *Euterpe precatoria* Mart., recomenda-se distribuir uniformemente as sementes no canteiro (20 cm de altura), para facilitar o desbaste. Utilizar aproximadamente 100 sementes por metro quadrado de sementeira. As mudas, quando possuírem dois pares de folhas, deverão ser transplantadas para sacos de polietileno preto, perfurados e com dimensões de 17 cm de largura por 27 cm de comprimento, permanecendo até atingirem 50 cm de altura, quando deverão ser plantadas em local definitivo. Outra alternativa é produzir a muda diretamente no saco. Mudas raquíticas e aquelas defeituosas, com baixo vigor, deverão ser eliminadas⁶.

Art. 17º - Do manejo das mudas

As sementes do *Euterpe precatoria* Mart. podem ser semeadas diretamente no solo, em sementeiras ou em sacos de polietileno. Recomenda-se utilizar como substrato para sementeiras areia e pó de serragem, misturados na proporção volumétrica de 1:1, enquanto, para os sacos de plástico, utiliza-se a mistura de 60% de solo, 20% de esterco e 20% de pó de serragem ou proporção volumétrica de 3:1:1. Esses dois últimos componentes devem estar curtidos. Em qualquer processo, para se obter melhores resultados na germinação, as sementes devem ser obtidas de frutos recém-despolpados, tendo-se o cuidado de retirar os resíduos da polpa através da lavagem das sementes, para evitar a fermentação e proliferação de fungos e, em seguida, semeá-las. Se forem utilizadas sementeiras, a semeadura deve ser feita em linhas espaçadas em 5 e 2 cm entre sementes, com 2 cm de profundidade. Após a germinação, as plântulas devem ser repicadas antes ou na abertura do primeiro par de folhas. Apenas as mudas vigorosas devem ser repicadas para sacos de polietileno. Quando a semeadura for realizada diretamente nos sacos de polietileno, deve-se colocar duas a três sementes na mesma profundidade e, se todas germinarem, deixar a mais vigorosa no saco e eliminar ou repicar as demais para outros sacos. O período compreendido entre a semeadura até a muda em condições de plantio é de 6 a 8 meses, e depende dos tratamentos culturais realizados na fase de viveiro (adubação, irrigação, munda, controle de insetos e microrganismos). Durante a fase de formação, as mudas devem ser mantidas em viveiro com 50% de sombra, sendo preferencialmente, submetidas à adubação nitrogenada (ureia, *Kywoa* ou ouro-verde), aplicada quinzenalmente na dosagem de 1g/l⁷.

Art. 18º - Do plantio e da preparação do solo

Com relação a preparação do solo do *Euterpe precatoria* Mart., recomenda-se utilizar espaçamento de 5 x 5 m, ou seja, 400 plantas por hectare. Preparar as covas com dimensões mínimas de 40 x 40 x 40 cm, colocando em cada cova 10 litros de esterco curtido, 300 g de calcário dolomítico, 200 g de superfosfato triplo e 30 g de fritas contendo micronutrientes. A adubação de cobertura inicia aos 90 dias após o transplante, sendo aplicados por planta 50 g de ureia e 30 g de cloreto de potássio. A partir do segundo ano, as adubações de cobertura deverão ser realizadas no início do período chuvoso. No segundo ano aplicar por planta/touceira 100 g de ureia e 60 g de cloreto de potássio parcelados em duas vezes. A partir do terceiro ano adubar com 200 g de sulfato de amônio e 100 g de cloreto de potássio por planta/touceira parcelados em duas vezes. Após as plantas entrarem em produção, acompanhar a situação nutricional através de análise foliar para definir estratégias de adubação.

Art. 18º - Do controle de plantas daninhas

Durante o período de estabelecimento do açazal, eliminar toda vegetação que surgir dentro do plantio. Evitar o uso de enxadas e facões para não danificar o sistema radicular das plantas. Substituir as plantas raquíticas e as deformadas, mantendo o açazal com desenvolvimento uniforme.

⁶ EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Açaí**. 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3BIL9jw>. Acesso em: 22 de setembro de 2021;

⁷ OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açazeiro para produção de frutos**. 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmPgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

Art. 19º - Da adubação

Os estudos sobre nutrição e adubação do açaizeiro são ainda incipientes, não se dispondo de resultados consistentes que permitam avaliar o estado nutricional das plantas com precisão e, principalmente, estabelecer recomendações de adubação. No entanto, adota-se, com relação à adubação, os seguintes procedimentos que têm sido indicados para solos de baixa fertilidade natural na Amazônia, não se podendo, no entanto, afirmar qual o mais eficiente:

- Aplicar, no primeiro e segundo anos, 10 a 15 litros de esterco de curral/touceira/ano, ou 2 a 3 litros de esterco de galinha/touceira/ano, e 100 g da mistura, em partes iguais, de sulfato de amônio, superfosfato triplo e cloreto de potássio/touceira/ano. O adubo mineral deve ser aplicado em duas parcelas de 50 g/planta, a primeira no início e a segunda no fim do período chuvoso. A partir do terceiro ano, utilizar a mesma quantidade de adubo orgânico, e também 620 g da mistura/touceira/ano que deve conter 150 g de sulfato de amônio, 220 g de superfosfato triplo e 250 g de cloreto de potássio, dividido, também, em duas parcelas iguais, ou seja, 310 g/touceira no início e 310 g/ touceira no fim do período chuvoso;
- Nos dois primeiros anos após o plantio, aplicar 100 g de sulfato de amônio, 100 g de superfosfato triplo e 100 g de cloreto de potássio por planta, parcelados duas vezes. A partir do terceiro ano, duplicar a quantidade de adubo, dividida, também, em duas aplicações. Além da adubação mineral, aplicar em intervalos de 2 anos, 5 litros de esterco de curral;
- No primeiro ano, efetuar duas aplicações de 300 g de NPK, formulação 10-28-20, no quinto e nono meses após o plantio, respectivamente. A partir do segundo ano, efetuar três aplicações de 300 g do m.

Art. 20º - Da irrigação

Em Codajás, o uso de irrigação em cultivos de açaizeiro vem sendo feito de forma empírica, pois não existem estudos específicos sobre sua necessidade hídrica. Nessa região, normalmente, a irrigação vem sendo empregada durante o período de estiagem, na forma de irrigação suplementar, em cultivos estabelecidos em solos de terra firme e submetidos aos tipos climáticos Ami e Awí.

Art. 21º - Do manejo de inflorescências

O açaí *Euterpe precatoria* Mart., possui inflorescência infrafoliar, sendo envolvida por duas brácteas conhecidas por espatas que, ao abrirem, expõem o cacho constituído por um ráquis e um número variável de ráquias, onde estão inseridas milhares de flores masculinas e femininas. Seus frutos são drupas globosas ou levemente depressas, que apresentam resíduos florais aderidos de coloração violácea ou verde, quando maduros⁸.

Art. 22º - Das pragas e métodos de controle

I – diversos insetos atacam o açaizeiro, dentre eles: pulgões, besouros (coleópteros), gafanhotos, moscas brancas e mariposas. Mas, poucos são os que exigem medidas efetivas de controle. A maior parte dos insetos que causam danos ao açaizeiro também é praga de outras palmeiras ou até mesmo de outras espécies frutíferas ou madeireiras. Ressalte-se ainda que não existe nenhum produto registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que possa ser utilizado para o controle de pragas dessa cultura. As pragas que têm sido relatadas com mais frequência, são:

- *Bicudos (Rhynchophorus palmarum e Dynamis borassi, Coleoptera: Curculionidae)*: são besouros bem semelhantes que atacam o estipe, principalmente a região da coroa foliar. Ocorrem em outras palmeiras cultivadas na Amazônia como no coqueiro (*Cocos nucifera*) e no dendezeiro (*Elaeis guineensis*), onde também causam sérios danos, além de serem considerados como vetores do nematódeo *Bursaphelenicus cocophilus*, causador da doença conhecida como anel vermelho. Seu ataque tem sido registrado em plantas adultas e, quase sempre levam a morte. Ocorrem principalmente no período mais chuvoso. Os ataques desses coleópteros estão em torno de 3,1% para 10,7%. Os adultos dessas espécies apresentam semelhanças e são besouros de hábitos diurnos, de cor negra, com cerca de 5 cm de comprimento, cabeças pequenas e alongadas para frente, terminando em forma de

⁸ OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açaizeiro para produção de frutos**. 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmPgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

rostro. As larvas são ápodas e de cor branca. A larva no último instar mede 75 mm de comprimento por 25 mm de largura. O ataque das larvas é detectado pela presença de exudação mucosa na parte superior do estipe, que exala cheiro característico de fermentação. As recomendações para o controle dessa praga podem ser baseadas nos métodos de controle indicados para as culturas do dendezeiro e do coqueiro, respectivamente, conforme discriminadas a seguir:

- (a) *Controle preventivo*: deve ser feito durante a colheita, pincelando a parte em que o cacho for cortado, com uma solução de piche mais nematocida;
- (b) *Controle comportamental*: usar iscas atrativas e feromônios. Toletes de cana-de-açúcar podem ser usados como iscas em armadilhas tipo alçapão. A adição de feromônios às iscas constitui-se, presentemente, no método mais eficiente de controle;
 - *Broca das mudas (Xylosandrus compactus, Coleoptera: Scolytidae)*: conhecido como broca-das-mudas, é um inseto originário da Ásia, polífono e bastante conhecido como praga do cafeeiro (*Coffea arabica*) e de numerosos arbustos. A fêmea mede entre 1,5 mm e 1,8 mm de comprimento e apresenta coloração negra-brilhante. O macho é de coloração marrom e um pouco menor do que fêmea. Na Amazônia Brasileira, tem sido encontrado atacando diversas espécies frutíferas e madeiras;
 - *Coleobroca 1*: besouro pequeno não identificado que ataca a parte inferior do estipe até 1,5 m de altura, fazendo perfurações pequenas por onde escorre a seiva que depois seca, mas não causam a morte da planta. Seu ataque ocorre no período mais chuvoso, com alto índice, mas sem ocorrência de morte;
 - *Coleobroca 2 (Fovelous sp. Coleoptera: Curculionidae)*: outro besouro não identificado que ataca inflorescências ainda fechadas, faz galerias nas ráquias e destrói as flores, danificando completamente as inflorescências;
 - *Broca dos frutos (Cocotrypes sp, Coleoptera)*: os endocarpos que caem no solo são atacados por um besouro que, dependendo da intensidade do dano, causam perda de viabilidade das sementes;
 - *Pulgão (Cerataphis latanie, Homoptera: Aphididae)*: é um inseto preto, minúsculo, sugador, que ataca as folhas em desenvolvimento e bainhas foliares, inflorescências e frutos em diferentes estádios de desenvolvimento, formando colônia semelhantes a escamas. Por sugar a seiva, atrai formigas e favorece o aparecimento de uma película preta (fungo não patogênico denominado de fumagina). Atacam plantas em qualquer estágio de desenvolvimento (mudas, plantas jovens e adultas), mas seus danos são maiores em plantas jovens, podendo causar a morte da planta. Atacam em qualquer época do ano, preferencialmente, no período mais chuvoso. Em açazeiros, registrou-se ocorrência considerável desse inseto, porém pouco variável entre os anos (31,3%; 20,4%; 20,6% e 33,6%). Nas plantas, atacam principalmente os lançamentos foliares (flechas) e folhas novas, causando amarelecimento e secamento e, conseqüentemente, retardam o desenvolvimento das plantas. Nas inflorescências, ocasionam queda precoce das flores, dando origem a cachos secos e, quando o ataque ocorre na fase de desenvolvimento da espata (boneca), ocasiona seu secamento. Logo, causa prejuízos à produção. Nas infrutescências (cachos com frutos), causam danos principalmente quando os frutos ainda estão pequenos, levando à queda precoce dos mesmos, dando origem a cachos secos e prejuízos a produção. O controle do pulgão preto pode ser efetuado com pulverizações de óleo mineral na concentração de 1%, misturado com inseticida fosforado na concentração de 0,1% do produto comercial. Não existem medidas de controle efetivamente testadas para o combate dessa praga em mudas de açazeiro. No entanto, a aplicação de inseticidas de contato, com alto poder residual pode se constituir em alternativa de controle. Nesse caso, deve-se considerar o hábito crepuscular dos adultos e pulverizar as mudas ao entardecer, a fim de combater os insetos durante o voo;
 - *Cochonilha escama-farinha*: insetos sugadores, brancos e minúsculos, que atacam a parte inferior das folhas, principalmente de mudas e plantas jovens, sugando a seiva e retardando seu crescimento;

- *Gafanhotos*: o mais comum tem sido o tucurão (*Tropicaris collaris*, *Acrididae*), cujas ninfas de últimos estádios e adultos são vorazes e devoram as folhas novas de mudas e plantas jovens, deixando apenas a ráquis foliar e as nervuras dos folíolos⁹.

II – algumas doenças vêm sendo registradas, principalmente, em mudas enviveiradas de açaizeiro, causadas por fungos, como é o caso da antracnose (*Colletotrichum gloeosporoides*), do carvão (*Curvularia* sp.) e da helmintosporiose (*Drechslera* sp.). A primeira doença é a mais frequente, com perdas de até 70% de mudas, mas a ocorrência dessas doenças está muito relacionada com a condição de manejo. Para o controle da antracnose, deve-se manter as mudas e plantas jovens com a adubação em dia e afastadas para permitir uma boa ventilação, especialmente no viveiro, devendo ficar espaçadas uma das outras em pelo menos 10 cm. Caso este procedimento não resolva, fazer pulverizações com os seguintes fungicidas: Ziram, Captam ou Thiram a 0,2% do produto comercial, em intervalos quinzenais. Fungicidas a base de cobre não devem ser recomendados, pois podem causar fitotoxidez. Nas demais, recomenda-se bom manejo: mudas adubadas, bem arejadas, evitando excesso de umidade. Um distúrbio, provavelmente de origem fisiológica, que tem sido constatado em plantas de açaizeiro é a rachadura do estipe. Esse distúrbio caracteriza-se por uma ou mais fendas longitudinais no caule, com comprimento em torno de 0,70 m. Essas rachaduras representam porta de entrada para fungos saprófitos e ocasiona o apodrecimento e o tombamento do estipe. Sintomas frequentes, de encurtamento e enrugamento de folhas e folíolos, observados em plantas jovens e adultas estão relacionados com deficiência nutricional, principalmente de boro, e devem ser corrigidos com a aplicação de adubo a base de boro (bórax) na dosagem recomendada no rótulo do produto¹⁰.

Art. 23º - Da colheita, armazenamento e transporte

I – a colheita dos cachos do açaizeiro deve ser efetuada, aproximadamente, 180 dias após a fecundação das flores, ocasião em que os frutos apresentam coloração roxa-escura ou verde-escura, dependendo do tipo, sendo cobertos por uma película esbranquiçada, dando um aspecto opaco aos frutos;

II – a colheita em Codajás deverá ser efetuada pelo método tradicional empregado no extrativismo, ou seja, através de escaladas feitas no estipe por pessoas habilitadas e com auxílio de peconhas e facas. Ao alcançarem os cachos, fazer cortes na inserção do estipe, trazendo-os até o solo. Para esta operação, recomenda-se que seja realizada no início da manhã. Não recomenda-se em plantas altas e com estipes finos, pois constitui-se em operação onerosa, difícil de ser realizada e perigosa, podendo colocar em risco a vida do extrator/ produtor;

III – durante a colheita, deve-se tomar cuidado para que não haja desprendimento de grande quantidade de frutos das ráquias, evitando movimentos no cacho após a colheita e, principalmente, durante a descida da planta. Em plantas no início da produção, a colheita é mais facilitada;

IV – cuidados especiais também devem ser intensificados aos frutos, durante a colheita (as mãos e os utensílios utilizados devem estar bem lavados), evitando que eles entrem em contato com o solo para minimizar a contaminação por microrganismos, principalmente em solos de várzea;

V – a preferência da colheita pela manhã visa evitar que os cachos sejam desbolados nos horários mais quentes e chuvosos do dia, pois nesses horários há maior possibilidade de fermentação dos frutos, além de dificultarem também a escalada nas palmeiras, em virtude de os estipes ficarem quentes e escorregadios. Outro ponto favorável é que logo após o raiar do dia os ventos são brandos. Outro fator determinante à colheita no início da manhã está relacionado ao tempo gasto com a embalagem dos frutos e transporte, pois os frutos colhidos devem chegar as agroindústrias de Codajás, nas primeiras horas do dia seguinte ao da colheita;

VI – extratores/ produtores que possuem habilidades nas escaladas são capazes de passar de um estipe para outro de uma mesma touceira, sem descer ao solo, colhendo de três a cinco cachos em uma única escalada, desde que o peso total não ultrapasse 15 kg. Normalmente, um escalador experiente é capaz de colher cerca de 150 kg a 200 kg de frutos, que corresponde, aproximadamente a 50 a 60 cachos, em uma jornada de 6 horas de trabalho;

VII – com a intensificação e racionalização do cultivo do açaizeiro, a operacionalização da colheita precisa ser substancialmente melhorada de forma contínua em Codajás, tendo em vista que, em

⁹ OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açaizeiro para produção de frutos**. 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmpgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

¹⁰ OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açaizeiro para produção de frutos**. 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmpgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021;



muitas áreas onde a cultura está sendo implantada, há carência de pessoal habilitado em escalar palmeiras, além do sistema tradicional ser bastante oneroso e com baixo rendimento de mão-de-obra;

VIII – recomenda-se que após a colheita, os frutos são removidos manualmente das ráquias. Em seguida, são retiradas as impurezas (restos florais, de ráquias etc.) e acondicionados, preferencialmente, em cestos confeccionados com fibras vegetais. Esses cestos oferecem boas ventilações, o que favorece a conservação dos frutos com capacidade variável comportando, normalmente, de 15 kg ou 30 kg de frutos;

IX – a *debulha*¹¹, como método tradicional em Codajás, é a etapa que compreende a retirada dos frutos dos cachos, de forma a facilitar o transporte da produção. Recomenda-se que seja realizada em local fresco e protegido de animais, embaixo do próprio açazeiro;

X – a *debulha* deve ser feita sobre uma lona plástica limpa de forma a proteger os frutos do contato com o chão. A lona pode ser reutilizada, desde que mantida em boas condições de uso, ou seja, limpa e sem furos ou rasgos;

XI – a *debulha* pode ser feita despreendendo os frutos diretamente das ráquias ainda nos cachos, ou cortando-as com um facão para favorecer a retirada dos frutos e facilitar a manipulação sobre a lona;

XII – logo após a *debulha*, realiza-se a primeira seleção dos frutos. Nessa etapa devem-se excluir impurezas como partes do cacho e folhas, bem como frutos chochos, verdes, estragados e insetos;

XIII – caixas de plástico com aberturas laterais, como as usadas na colheita de acerola e de outras frutas tropicais também se prestam para essa finalidade, tendo a vantagem de ocuparem menor espaço e de serem facilmente transportadas. Salienta-se que esse tipo de embalagem, no entanto, é pouco usada em Codajás, em virtude da maior facilidade de aquisição e do baixo preço dos cestos;

XIV – os frutos deverão ser mantidos em locais limpos, arejados e à sombra, até o momento do transporte, evitando-se também o contato ou a proximidade com animais, combustível, materiais de limpeza, agrotóxicos ou pisos sujos;

XV – o transporte deve ser realizado o mais rápido possível após a colheita, protegendo os frutos do sol, do calor, da poeira e da umidade excessiva. Pode ser dividido em três fases¹²: (a) transporte primário – ocorre quando os cachos ou frutos já *debulhados* são transportados até a propriedade do produtor, seja para armazenamento destinado à próxima etapa de transporte ou beneficiamento. Nas condições de Codajás, o transporte primário ainda é comum, sendo feito pelo próprio produtor/coletor, que carrega os cachos ou os sacos com os frutos já *debulhados* nas costas ou em lombos de animais; (b) transporte secundário – ocorre entre a propriedade e o comprador intermediário. Usualmente é realizado em pequenos veículos 4x4 ou por via fluvial, por meio de pequenas embarcações; (c) transporte terciário – é realizado entre o comprador e a agroindústria, preferencialmente em caminhões baús refrigerados. Usualmente utilizam-se caminhões de frete, abertos e não refrigerados para o transporte dos sacos contendo frutos de açaí. Nesses casos, a exposição dos frutos ao sol, ao vento, a elevadas temperaturas e umidade excessiva pode comprometer irremediavelmente a qualidade da matéria-prima, resultando em grande perda de água ou fermentação;

XVI – como os frutos são bastante perecíveis, a bebida obtida fermenta com facilidade¹³. Esta condição é favorecida pela temperatura elevada prevalentes nas áreas de produção e de comercialização. Portanto, o ideal é que sejam processados no prazo máximo de 23 horas após a colheita. Deve-se evitar a exposição dos frutos ao sol para que não ocorra perda excessiva de água, o que poderá acarretar dificuldades no processo de *despolpamento*, baixo rendimento da bebida e coloração fora do padrão;

XVII – cuidados especiais também devem ser observados na pós-colheita (desde a operação de *desbolamento*, embalagem, transporte, locais de venda e até o processamento dos frutos), mantendo as mãos sempre limpas, usando luvas, utilizando embalagens limpas e lavadas, higiene durante o transporte e no local de venda minimizam a contaminação por microrganismos e a ação

¹¹ EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. *Euterpe precatoria* Mart.: boas práticas de produção na coleta e pós-coleta de açaí-solteiro. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2020. 55 p.

¹² EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. *Euterpe precatoria* Mart.: boas práticas de produção na coleta e pós-coleta de açaí-solteiro. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2020. 55 p.;

¹³ OLIVEIRA, M. S. P. et al. *Cultivo do açazeiro para produção de frutos*. 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmPgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.



das enzimas e garantem melhor qualidade aos frutos e a bebida obtida, especialmente se os cuidados forem redobrados durante o processamento.

Art. 24º - Da comercialização

A comercialização é a etapa final do processo produtivo. Para a cultura do açaí *Euterpe precatoria* Mart. na região de Codajás-AM, a produção é destinada ao mercado *in natura* da Região Norte, nas vizinhanças da região produtora, principalmente a cidade de Manaus, e para agroindústrias instaladas no município e regiões próximas.

Dependendo da quantidade de água utilizada no processo de extração, a bebida é classificada, segundo as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como:

I – açaí grosso ou especial, quando apresenta teor de sólidos totais superior a 14%;

II – açaí médio ou regular, quando apresenta teor de sólidos totais entre 11% e 14%;

III – açaí fino ou popular, é o produto com teor de sólidos totais entre 8% e 11%;

IV – quando o despulpamento é efetuado sem a adição de água, obtém-se a polpa integral de açaí, que deve conter, no mínimo, 40% de sólidos totais.

Manaus-AM, 30 novembro de 2021.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo possibilitou identificar evidências para construir um diagnóstico preliminar capaz de reconhecer o açaí de Codajás-AM da espécie *Euterpe precatoria* Mart. como Indicação Geográfica, tendo em vista a notoriedade e reputação construída ao longo dos anos como um produto de qualidade no estado do Amazonas.

Quanto ao tipo de IG, o estudo traz elementos iniciais para o registro de uma Indicação de Procedência, considerando que Codajás se tornou conhecido como centro de extração/produção de açaí no Amazonas. Para que fosse considerada uma DO, o açaí-solteiro (*Euterpe precatoria* Mart.) teria que comprovar que suas características são atribuídas essencialmente pelo meio geográfico.

Importante destacar que pesquisas apontam diferenças entre o açaí produzido no estado do Amazonas e no estado do Pará, fato esse relacionado às diferentes espécies de palmeiras, sendo a *Euterpe precatoria* presente no Amazonas e a *Euterpe oleracea* presente no Pará. Tais diferenças vão desde a composição físico-química, fenologia da palmeira, até o processo produtivo. Essas evidências podem ser investigadas para caracterizar um possível registro de DO.

Nesse cenário, é indiscutível as evidências históricas, culturais e de mercado apresentadas nos resultados deste estudo, que giram em torno da produção de açaí em Codajás, conhecida como a “Terra do Açaí” no Amazonas e denominado “Ouro Negro” pelos extrativistas.

Elenca-se aqui as principais contribuições que a concessão deste selo de IG poderá trazer ao município de Codajás, entre eles:

- Preservação do método extrativista do açaí no município, que resulta em uma produção sustentável;
- Manutenção e promoção do método tradicional de coleta, por meio de “peconha”, dando identidade cultural ao produto, que agrega valor de mercado;
- Aumento do turismo em Codajás, por meio do aprimoramento da identidade visual do município, que gira em torno do açaí, e conseqüentemente da oferta de emprego, o que pode ajudar a minimizar o êxodo rural;
- Estímulo aos investimentos na área extrativista e de produção, com aprimoramento da cadeia produtiva, sempre respeitando o meio ambiente;
- Aumento da autoestima e motivação dos produtores e da população de Codajás, assim como do Amazonas;



- Melhoria na comercialização do açaí, visto que o selo abre portas para novos mercados;
- Estímulo à novas pesquisas acadêmicas no município para o melhoramento do açaí e da cadeia produtiva, por meio de entidades de fomento, universidades e centros de pesquisas.

Salienta-se que este estudo é fruto de fase preliminar de um diagnóstico, necessitando de novos aprofundamentos e complementações que irão subsidiar o diagnóstico final de reconhecimento da IG Codajás no estado do Amazonas. Importante destacar também algumas limitações que ocorreram no estudo, entre elas, a impossibilidade de entrevistas presenciais com os extratores/produtores de açaí em Codajás devido ao período pandêmico de Covid-19, limitando-se assim a entrevista remota mediada por tecnologias digitais com o coordenador local do IDAM responsável pela cadeia produtiva do açaí na região.

Vale considerar que estudos que abordem Indicações Geográficas são de extrema importância para a sociedade, principalmente para aqueles locais que possuem produtos regionais de qualidade e que precisam de um *start* para a promoção dos mesmos. No caso do Amazonas, é um estado extremamente rico em produtos naturais, que precisam de estímulo e valorização, visto que os principais beneficiados são os atores sociais envolvidos na região produtora, que muitas das vezes são desassistidos pelo Estado.

Portanto, a partir dos resultados, que trazem evidências para um possível registro de Indicação Geográfica junto ao INPI ao açaí da espécie *Euterpe precatoria* Mart., presente no município de Codajás, conclui-se que existe potencial para a IG ser estruturada, porém é necessário que ações sejam previamente implementadas, conforme a necessidade apontada em estudos posteriores a este. Estas ações podem ser relativas à motivação, à organização dos produtores, à organização da produção para atendimento dos aspectos legais da produção, à infraestrutura, à melhoria da qualidade do produto, entre outros.



REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. 2001. Disponível em: <https://bit.ly/3DgPXOI>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. 2002. Rio de Janeiro: ABNT.

_____. **NBR 16536**: Indicação Geográfica – Orientações para estruturação de Indicação Geográfica para produto. 2016. Rio de Janeiro: ABNT.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Ed. 70, 1979.

BARROS, C. E. C. **Manual de Direito da Propriedade Intelectual**. Evocati, 2007. p. 378.

BASTOS, I. **Codajás**: a 'Terra do Açaí' completa 80 anos. **Jornal Em Tempo**, Manaus, Publicado em 31 mar. 2018. Disponível em: <https://bit.ly/2OQGohn>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

BENTES-GAMA, M. M. *et al.* **Açaí (Euterpe spp.)**: características, formação de mudas e plantio para a produção de frutos. Circular Técnica, Embrapa-RO. Porto Velho, 2005. Disponível em: <https://bit.ly/2ZNF9sS>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

BOEIRA, L. S. *et al.* Chemical and sensorial characterization of a novel alcoholic beverage produced with native acai (*Euterpe precatoria*) from different regions of the Amazonas state. **LWT - Food Science and Technology** 117 (2020) 108632.

BRASIL. **Decreto n.º 4.062, de 21 de dezembro de 2001**. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Disponível em: <https://bit.ly/3ITXFWM>. Acesso em: 17 de setembro de 2021.

_____. **Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <https://bit.ly/2uWTuTW>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia das Indicações Geográficas**: registro e alterações. 2019a. Disponível em: <https://bit.ly/3tTavre>. Acesso em: 25 de setembro de 2021.



_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia das Indicações Geográficas: Caderno de Especificações Técnicas**. 2019b. Disponível em: <https://bit.ly/3sO5otw>. Acesso em: 28 de novembro de 2021.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação**. 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021. 16 p.

_____. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo. **Açaí: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico**. Brasília, DF: MMA, 2017. 54 p.

BRUCH, K. L. Uma breve introdução à implementação das indicações geográficas no Brasil. **Revista Jus Navigandi**, ISSN 1518-4862, Teresina, ano 11, n. 1009, 6 abr. 2006. Disponível em: <https://bit.ly/30USltc>. Acesso em: 10 set. 2020.

CALLIARI, M. A. C. **A questão da genericidade no âmbito das indicações geográficas**. 2010. 216 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Academia de Inovação e Propriedade Intelectual, Rio de Janeiro, 2010.

CARDIERI, M. I. N. **Impactos da Indicação Geográfica na Sustentabilidade Regional: Estudo de Caso na Região de Salinas**. 2013. 299 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Engenharia Ambiental) - Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis-SC, 2013.

CARLS, S. A regulamentação internacional da Propriedade Intelectual como produto da globalização: Indicações Geográficas, regulamentação e efetividade. 2013. **XXII Encontro Nacional do CONPEDI/UNINOVE**. Universidade Nove de Julho – UNINOVE / São Paulo – SP. Disponível em: <https://bit.ly/2SKNpm4>. Acesso em: 15 de setembro de 2021.

CARVALHO, J. E. U. **O pomar do silvestre**. In: SILVA, S. Frutas da Amazônia brasileira. São Paulo: Metalivros, 2011. p. 9-11.

CAVALCANTE, L. **Mercado milionário: quase 70 mil toneladas de açaí saem do AM**. **Jornal A Crítica**, sessão jornalística, Manaus, Publicado em 5 mai. 2019. **Jornal A Crítica** versão digital, Manaus. Disponível em: <https://bit.ly/2qj1sOR>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

CHAVES, T. **Pesquisa inédita tenta comprovar em dados os riscos da coleta do açaí**. Instituto Peabiru, relatório técnico, versão digital, Belém, publicado em 26 de nov. 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3DconC9>. Acesso em: 25 de outubro de 2021.



CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA. **O abacaxi mais doce do Brasil:** Novo Remanso recebe Indicação Geográfica como centro de produção de abacaxi. 2020. Disponível em: <https://bit.ly/2ZXHSiZ>. Acesso em: 15 de outubro de 2021.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. **Amazonas - capacitação desenvolve relações institucionais e fomenta novos negócios.** 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3a43UkG>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

COSTA, G. C. **O regime internacional das Indicações Geográficas:** um processo em desenvolvimento. 2010. 54 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Relações Internacionais) – Instituto de Relações Internacionais, Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

CUNHA, C. B. V. **Indicações Geográficas:** regulamentação nacional e compromissos internacionais. 2011. 264 f. Dissertação (mestrado) - Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

DIAS, F. O. (submetido). **Indicações Geográficas:** um levantamento das certificações concedidas e em andamento pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (1999-2020). Submetido ainda sem data de publicação: DIAS, F. O. (no prelo). Cadernos de Prospecção ISSN 2317-0026 (*Online*).

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Açaí.** Relatório Técnico. 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3BIL9jw>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

_____. **Açaí tratado com choque térmico mantém sabor e tem boa aceitação.** 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3qePSat>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

_____. **Boas Práticas de Fabricação para amassadeiras de açaí.** Relatório Técnico. 2009. Disponível em: <https://bit.ly/3mlmlhP>. Acesso em: 29 de setembro de 2021.

_____. **Euterpe precatoria Mart.:** boas práticas de produção na coleta e pós-coleta de açaí-solteiro. Relatório Técnico. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2020. 55 p.

_____. **Manejo de açaí solteiro (Euterpe precatoria Mart.) para produção de frutos.** Relatório Técnico. Rio Branco, AC: Secretaria de Extrativismo e Produção Familiar, 2004. 34 p.

ESCOLA NACIONAL DE GESTÃO AGROPECUÁRIA – ENAGRO. **Curso Básico de Indicações Geográficas.** 2021. Disponível em: <https://bit.ly/34P81n4>. Acesso em: 30 de outubro de 2021.



FARIA, L. **Primeira agroindústria móvel de açaí é inaugurada no Amazonas. G1 Amazonas**, Manaus, Publicado em 24 mai. 2021. Rede Amazônica versão digital, Manaus. Disponível em: <https://glo.bo/3BuW2oY>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

FERREIRA, E. **Peconha: tradição amazônica! Ambiente Acreano**, Rio Branco, Publicado em 08 fev. 2006. Ambiente Acreano versão digital, Rio Branco. Disponível em: <https://bit.ly/3n8EIHO>. Acesso em: 12 de outubro de 2021.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DO AMAZONAS – FAPEAM. **Governo do Amazonas investe R\$ 11 milhões em pesquisas voltadas à biodiversidade e inovação tecnológica ao setor primário**. Manaus, Publicado em 27 de out. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3BXGLwY>. Acesso em: 12 de outubro de 2021.

GALOTTA, A. L. Q. A; BOAVENTURA, M. A. D. Constituintes químicos da raiz e do talo da folha do açaí (*Euterpe precatoria* Mart., Arecaceae). **Quím. Nova**, v. 28, n. 4, p. 610-613, 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3EEsRS7>. Acesso em: 30 de setembro de 2021.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**. Rio de Janeiro: Record, 1997.

GOOGLE. **Açaí de Codajás**. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3jVD2KI>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

GORDON, A. *et al.* Chemical characterization and evaluation of antioxidant properties of Açaí fruits (*Euterpe oleracea* Mart.) during ripening. **Food Chemistry**, v.133, n.2, p.256– 263, 2012.

GOVERNO DO BRASIL. **Chamada Pública de Edital para Seleção de Projetos de Promoção às Indicações Geográficas**. Publicado em 24 set. 2021, versão digital. Disponível em: <https://bit.ly/3wrBH2K>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS. **Governo do Amazonas fomenta cadeia produtiva da castanha-do-brasil, em Tapauá.** Manaus, Publicado em 02 fev. 2021, versão digital. Disponível em: <https://bit.ly/3wqyhNP>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

HEINRICH, M. *et al.* Açai (*Euterpe oleracea* Mart.): a phytochemical and pharmacological assessment of the species health claims. **Phytochemistry Letters**, Amsterdam, v. 4, n. 1, p. 10-21, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **População estimada.** Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3qGFwQO>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

____. **História e Fotos.** 2021. Disponível em: <https://bit.ly/36KoXJJ>. Acesso em: 12 de setembro de 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Indicação geográfica no Brasil.** 2019. Disponível em: <https://bit.ly/2R8G0fC>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

____. **Instrução Normativa INPI n.º 95, de 28 de dezembro de 2018.** Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://bit.ly/34wKj9z>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

____. **Legislação - Indicação Geográfica.** 2020. Disponível em: <https://bit.ly/30M5zbD>. Acesso em: 17 de outubro de 2021.

____. **Manual de Indicações Geográficas – 1ª Edição. 2021.** Publicado em 05 de jan. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3l1pTck>. Acesso em: 12 de janeiro de 2022.

____. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil.** 2022. Disponível em: <https://bit.ly/35ZsfES>. Acesso em: 12 de janeiro de 2022.

____. **Portaria Normativa INPI n.º 046, de 14 de outubro de 2021.** Institui os Selos Brasileiros de Indicações Geográficas. Disponível em: <https://bit.ly/3Hk8prT>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

KAKUTA, S. M.; SOUZA, A. L.; SCHWANKE, F. H.; GIESBRECHT, H. O. **Indicações geográficas: guia de respostas.** Porto Alegre: Sebrae-RS, 2006.



KANG, J. *et al.* Bioactivities of açai (*Euterpe precatoria* Mart.) fruit pulp, superior antioxidant and anti-inflammatory properties to *Euterpe oleracea* Mart. **Food Chemistry**, v.133, n.3, p.671–677, 2012.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. **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. Disponível em: <https://bit.ly/2Jxx7um>. Acesso em: 22 de novembro de 2019.

MARTINOT, J. F.; PEREIRA, H. S.; SILVA, S. C. P. **Coletar ou Cultivar: as escolhas dos produtores de açai-da-mata (*Euterpe precatoria*) do Amazonas**. RESR, Piracicaba-SP, Vol. 55, Nº 04, p. 751-766, Out/Dez 2017.

MARINHO, P. T.; RIBEIRO, A. B. **Os açazeiros de Codajás: as especificidades do rural e do urbano nos municípios da calha do Rio Solimões-Amazonas**. 2009. In: XIX Encontro Nacional de Geografia Agrária, São Paulo vol. único: 1-15.

MARINHO, T. P.; SCHOR, T. **Nos interflúvios do rural e do urbano na Amazônia: o caso de Codajás-Amazonas, Brasil**. ACTA Geográfica, Boa Vista, v.6, n.11, jan./abr. de 2012. pp.69-81.

MASCARENHAS, G; WILKINSON, J. **Indicações Geográficas em países em desenvolvimento: potencialidades e desafios**. Revista de Política Agrícola, ano XXIII – Nº 2 – Abr./Maio/Jun. 2014.

MATOS, C. Q. B. G. **Projeção de cenários para o mercado do açai (*Euterpe precatoria* Martius) no estado do Amazonas**. 2017. Tese (Doutorado em Programa Multi-institucional de Pós-graduação em Biotecnologia) - Universidade Federal do Amazonas.

MATOS, C. B.; SAMPAIO, P.; RIVAS, A. A. A.; MATOS, J. C. S.; HODGES, D. G. **Economic profile of two species of Genus der Euterpe, producers of açai fruits, from the Pará and Amazonas States - Brazil**. International Journal of Environment Agriculture and Biotechnology, v. 2, n. 4, p. 1822-1828, 2017.

MENDONÇA, V. C. M.; BERNARDES, R. H.; BIANCHI, V. L. D. **Impacto do surto da doença de chagas na comercialização do açai (*Euterpe oleracea* Mart.) no município de Pinheiro-MA**. Revista SODEBRAS, v. 9, n. 100, p. 174-178, abr. 2014.

MENEZES, E.M.S. *et al.* **Nutritional value of açai pulp (*Euterpe oleracea* Mart.) liophilized**. 2008. Acta Amazonica. 38(2): 211-316 (in Portuguese, with Abstract in English).



MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

_____. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: HUCITEC, 2007.

MIRANDA, L. V. A. *et al.* **Aspectos socioeconômicos dos batedores de açaí dos municípios de Macapá e Santana no estado do Amapá-AP**. 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3D0yjyg>. Acesso em: 24 de outubro de 2021.

MORS, W. B.; NASCIMENTO, M. C.; PEREIRA, B. M. R.; PEREIRA, N. A.; Plant natural products active against snake bite--the molecular approach. **Phytochemistry**. 2000 Nov;55(6):627-42. doi: 10.1016/s0031-9422(00)00229-6. PMID: 11130675.

NOWAK, M. F. V. **Relatório técnico de pesquisa e extensão dos projetos Cadeia produtiva do açaí e branqueamento do açaí (*Euterpe precatoria*) de Codajás/AM**. Manaus: INPA-CPCA, 2009/2010, p. 1-2. Edital SEBRAE de Difusão de Tecnologias Sociais 02/2008. Trabalho não publicado, acesso permitido pelo SEBRAE.

OLIVEIRA, A. D. S.; MAYORGA, M. I. O. **Os impactos da participação do atravessador na economia do setor agrícola: um estudo de caso**. XLIII Congresso da Sober “Instituições, Eficiência, Gestão e Contratos no Sistema Agroindustrial”. Ribeirão Preto, 24 a 27 de Julho de 2005, Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural.

OLIVEIRA, M. S. P. *et al.* **Cultivo do açaizeiro para produção de frutos**. Embrapa Amazônia Oriental. Circular Técnica, 26. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2002. Disponível em: <https://bit.ly/2XUmPgC>. Acesso em: 24 de setembro de 2021.

OLIVIERI, R. **Registro de Indicação Geográfica estimula desenvolvimento local**. 2013. [Entrevista concedida a] Rede Mobilizadores. Disponível em: <https://bit.ly/30hvztU>. Acesso em: 18 de outubro de 2021.

PACHECO-PALENCIA, L; DUNCAN, C. E; TALCOTT, S. T. Phytochemical Composition and Thermal Stability of Two Commercial Açaí Species, *Euterpe oleracea* and *Euterpe precatoria*. **Food Chemistry**. Institute of Food and Agricultural Sciences - University of Florida, Food Chemistry, v. 115, n. 4, p. 1199-1205, 2009. Disponível em: <https://bit.ly/3q1EY7R>. Acesso em: 25 de setembro de 2021.

PINTO, A. **Boas práticas para manejo florestal e agroindustrial de produtos florestais não madeireiros: açaí, andiroba, babaçu, castanha-do-brasil, copaíba e unha-de-gato**. Belém, PA: Imazon; Manaus, AM: Sebrae-AM, 2010.



PRADO FILHO, H. R. **O conhecimento da Indicação Geográfica por meio da norma técnica.** Revista Digital AdNormas, São Paulo, Publicado em 6 de ago. de 2019. Disponível em: <https://bit.ly/2XVAYFJ>. Acesso em: 12 de outubro de 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CODAJÁS. **História e cultura.** 2021. Disponível em: <https://bit.ly/2I1NNKP>. Acesso em: 25 de setembro de 2021.

QUIRINO, M. G. **Uma proposta de modelo conceitual para a produção do açaí no Estado do Amazonas.** 2016. Tese (doutorado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Artes e Design, 249 f.

ROGEZ, H. **Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Conservação.** Belém: EDUFPA, 2000.

ROSA, M. V. S. P. C.; ARNOLDI, M. A. G. C. **A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismo para validação dos resultados.** 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

SANTANA, A. C.; COSTA, F. A. **Mudanças recentes na oferta e demanda do açaí no Estado do Pará.** 2008. In: Santana AC de, Carvalho DF & Mendes AFT (Eds.) Análise sistêmica da fruticultura paraense: organização, mercado e competitividade empresarial. Belém, Banco da Amazônia. p.205-226.

SCHIFFMAN, L.; KANUK, L. **Comportamento do consumidor.** LTC Editora. 6 a ed. 2000.

SCHRECKINGER, M. E. *et al.* (2010). **Berries from south America: A comprehensive review on chemistry, health potential, and commercialization.** [Review] Journal of Medicinal Food, 13(2), 233–246. <https://doi.org/10.1089/jmf.2009.0233>.

SECUNDINO, N. R. **Entrevista acerca do açaí-solteiro (*Euterpe precatoria*) no município de Codajás-AM, concedida a Françoan de Oliveira Dias.** Entrevistado é Técnico Extensionista do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM), responsável pela cadeia produtiva do açaí em Codajás. Plataforma *Google Meet*, 6 nov. 2021. [O roteiro da entrevista encontra-se transcrito no Apêndice “A” desta dissertação].

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras.** 1. ed. Brasília: Inovates, 2020.

SHANLEY, P.; MEDINA, G. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica.** Belém: CIFOR, Imazon, 2005. 300 p.

SILVA, S. E. L.; SOUZA, A. G. C.; BERNI, R. F. **O cultivo do açaizeiro.** Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2005. 4 p.



TINOCO, A. C. **Açaí amazônico: novas perspectivas de negócio.** Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 1 CD-ROM. Trabalho apresentado no **Workshop Regional do Açaizeiro: pesquisa, produção e comercialização**, Belém, PA, 2005.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4ª geração: o Brasil na era das indicações geográficas.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 8 p.

TONON, R. V; BRABET, C; e HUBINGER, M. D. **Aplicação da secagem por atomização para a obtenção de produtos funcionais com alto valor agregado a partir do açaí.** Inc. Soc, Brasília, DF, v. 6 n. 2, p. 70-76, jan./jun. 2013.

VALENTE, E. **Empreendedor inova com café amazônico feito à base de açaí. D24am**, Manaus, Publicado em 14 de abr. 2018. Grupo Diário de Comunicação versão digital, Manaus. Disponível em: <https://bit.ly/2YrhEVA>. Acesso em: 22 de set. de 2021.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION - WIPO. **DL 101P BR - MÓDULO 5 – Indicações Geográficas – (6VA) 2019.** OMPI/INPI.

XIMENES, A. **Açaí do Amazonas tem 80% mais antioxidantes que o do Pará, diz pesquisa. Jornal A Crítica**, Manaus, Publicado em 21 de abr. 2018. Jornal A Crítica versão digital, Manaus. Disponível em: <https://bit.ly/2ZPuLA8>. Acesso em: 25 de setembro de 2021.

YUYAMA, L. K. O. *et al.* **Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) and camu-camu (*Myrciaria dubia* (H.B.K) (Mc Vaugh)).** 2002. Do they possess antianemia action? *Acta Amazonica*, 32(4):625-633 (in Portuguese, with Abstract in English).

YUYAMA, L. K. O. *et al.* **Caracterização físico-química do suco de açaí de *Euterpe precatoria* Mart. oriundo de diferentes ecossistemas amazônicos.** *Acta Amazonica*, v. 41, n. 4, p. 545-552, 2011.



APÊNDICE A – Roteiro da entrevista aplicada no IDAM em Codajás-AM

Item	Questionamento
1	Desde quando é coletado/extraído açaí em Codajás? Há algum relato ou fonte?
2	Quais locais ocorrem a maior concentração da produção de açaí em Codajás?
3	Para onde o açaí de Codajás é escoado?
4	Os produtores/extratores de açaí estão todos sediados em Codajás? Qual o quantitativo que o IDAM tenha conhecimento e quantos são habilitados?
5	Quantas associações trabalham com açaí em Codajás e quais são?
6	Existe método tradicional de coleta de açaí em Codajás?
7	Existe algum processo sanitário na coleta e transporte? Se sim, como funciona?
8	Existe agroindústria de processamento de açaí em Codajás? Se sim, quantas são e quais nomes?
9	Existe venda para atravessadores ou somente para agroindústrias?
10	O principal produto é o fruto ou há subprodutos? Se sim, quais?
11	Existem estudos sobre a composição físico-química do <i>E. precatoria</i> em Codajás?
12	O açaí não extrativista, é realizado por qual método de produção?
13	Como os produtores se organizam? Existem conflitos?
14	Em média, qual a produção de um único produtor/extrator?
15	A venda do açaí é por saca? Se sim, quanto custa e qual peso? Esse preço oscila?
16	Existem novos projetos para que a produção aumente? Novos mercados?



ANEXO A – Diagnóstico de Reconhecimento de Potencial IG

DIAGNÓSTICO PARA O RECONHECIMENTO DE POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA (SEBRAE, 2020)	
1	DADOS DA POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
1.1	Nome Geográfico:
1.2	Produto/Serviço:
1.3	Municípios envolvidos:
1.4	Associação:
1.5	Contatos da Associação:
2	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
2.1	<i>Quesito 1:</i> Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto?
3	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
3.1	<i>Quesito 2:</i> Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e o saber-fazer dos produtores?
4	PRODUTO
4.1	<i>Quesito 3:</i> Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?
4.2	<i>Quesito 4:</i> Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?
4.3	<i>Quesito 5:</i> O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado e diferenciação em relação a outros produtos disponíveis no mercado? Se sim, quais são?
4.4	<i>Quesito 6:</i> Desde quando o produto é produzido na área geográfica? Quais evidências históricas existem da produção desse produto na área geográfica indicada?
4.5	<i>Quesito 7:</i> O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?
5	TERRITORIALIDADE
5.2	<i>Quesito 8:</i> Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor/extrator/fabricante do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?
5.3	<i>Quesito 9:</i> Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, processamento, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada?
5.4	<i>Quesito 10:</i> Os produtores, extratores ou fabricantes do produto estão todos sediados na área geográfica indicada?
6	MÉTODO DE PRODUÇÃO/CADEIA PRODUTIVA
6.1	<i>Quesito 11:</i> Existe, por parte dos produtores/extratores/fabricantes ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção/extração/fabricação que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?
6.2	<i>Quesito 12:</i> Existe um sistema de controle de qualidade da produção/extração/fabricação praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle? Está documentado?
6.3	<i>Quesito 13:</i> Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?
7	GOVERNANÇA
7.1	<i>Quesito 14:</i> Existe uma organização na área geográfica que representa a coletividade dos produtores/ extratores/ fabricantes? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto



	que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?
7.2	<i>Quesito 15:</i> Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores/extratores/fabricantes da área geográfica indicada?
7.3	<i>Quesito 16:</i> Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores/ extratores/fabricantes na área geográfica?
7.4	<i>Quesito 17:</i> Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores/extratores/fabricantes do produto na área geográfica indicada?
8	IDENTIDADE E SENSO DE PERTENCIMENTO
8.2	<i>Quesito 18:</i> Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?
8.3	<i>Quesito 19:</i> Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?
9	DESEMPENHO ECONÔMICO
9.1	<i>Quesito 20:</i> Quais os quantitativos de produtores/extratores/indústrias estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?
9.2	<i>Quesito 21:</i> Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?
9.3	<i>Quesito 22:</i> Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?
10	NECESSIDADE DE PROTEÇÃO
10.1	<i>Quesito 23:</i> Existem evidências de falsificações do produto no mercado com o uso do nome geográfico por outros produtores que estão fora da área geográfica?
10.2	<i>Quesito 24:</i> Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?
11	PESQUISA ENVOLVIDA
11.1	<i>Quesito 25:</i> Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, que influenciam nas características e qualidades do produto?
11.2	<i>Quesito 26:</i> Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores, que influenciam nas características e qualidades do produto?
11.3	<i>Quesito 27:</i> Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICT's) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são?
11.4	<i>Quesito 28:</i> Quais ICT's estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?
12	VISÃO DE FUTURO
12.1	<i>Quesito 29:</i> Quais são as metas dos produtores/extratores/fabricantes da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (regional, nacional, internacional) para o produto?
12.2	<i>Quesito 30:</i> Quais são as metas dos produtores/extratores/fabricantes da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

ANEXO B – Aprovação do Projeto de Pesquisa no Comitê de Ética

Figura 22. Print screen referente à aprovação do projeto de pesquisa no CEP/CONEP/UFAM.



Fonte: Plataforma Brasil (2021).