



O POTENCIAL DE CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NOS PRODUTOS DO DISTRITO DE VARPA

Andréia Fuzinelli Fernandes ¹

Carla Noli Bisco Flozi ²

João Guilherme de Camargo Ferraz Machado ³

RESUMO

O presente artigo procurou identificar, de acordo com o preenchimento dos requisitos necessários para se solicitar no Brasil uma certificação de origem, uma das modalidades da Indicação Geográfica, a potencialidade de certificação de produtos agroalimentares elaborados artesanalmente em Varpa, distrito de Tupã-SP, criado por imigrantes da Letônia na década de 1920. O principal objetivo desse trabalho está baseado no potencial que o mercado de produtos artesanais típicos dessa região pode representar para o incremento dos rendimentos desses produtores, para garantir acesso a novos mercados, bem como para promover a divulgação do turismo no local, que está situado no município de Tupã, reconhecido como "Estância Turística". Realizou-se uma pesquisa exploratória com abordagem qualitativa, utilizando um estudo multicase, em que foram analisados quatro produtos agroalimentares produzidos no distrito: queijo fresco, mel, embutidos defumados e geleias de frutas. A coleta de dados utilizou um roteiro de entrevistas semiestruturado, aplicado aos produtores. Os resultados mostraram que apenas um dos produtos o mel, atende na totalidade aos requisitos para certificação de origem, mas os embutidos podem vir a solicitar a certificação bastando apenas a realização de pequenos ajustes no sistema de produção.

PALAVRAS-CHAVE: Certificação. Denominação de Origem. Agroalimento.

THE CERTIFICATION POTENTIAL OF ORIGIN IN VARPA DISTRICT OF PRODUCTS

¹ Mestranda em agronegócio e desenvolvimento da Universidade Estadual Paulista - Câmpus Tupã fuzinelli@hotmail.com.

² Mestranda em agronegócio e desenvolvimento da Universidade Estadual Paulista - Câmpus Tupã carlanbflozi@gmail.com.

³ Professor Doutor em engenharia de produção da Universidade Estadual Paulista - Câmpus Tupã joao@tupa.unesp.br

**ABSTRACT**

This paper aims to identify, according to the filling requirements in Brazil to apply for a certification of Origin, one of the modes of Certification of Geographical Indication, the potential certification of agro-food products made by hand in Varpa, district of Tupã, which was created by immigrants from Latvia at 1920. The main objective of this paper is the potential that the market for typical handmade products of this region may increase of money get for these farmers, to ensure access to new markets and to promote dissemination of tourism on local, which is located in Tupã City, that has a title of "Estância Turística". To perform the exploratory qualitative research was chosen by multicase study that analyzed the four agro-food products made in the district: fresh cheese, honey, smoked sausages, and fruit jellies, through semi-structured interviews form applied to producers. According to the result obtained in the interviews, only one of the products studied, honey, reached all requirements for certification of Origin, but another one may have the accreditation to perform minor adjustments in the production system.

KEY-WORDS: Certification. Designation of Origin. Agro-food.

EL POTENCIAL DE CERTIFICACIÓN DE ORIGEN EN VARPA DISTRITO DE PRODUCTOS

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo identificar, de acuerdo con el cumplimiento de los requisitos necesarios para solicitar la certificación de origen no Brasil, una de las modalidades de la Indicación Geográfica, la posible certificación de productos agroalimentarios elaborados artesanalmente en Varpa distrito Tupa-SP, creado por inmigrantes de Letonia en la década de 1920. El objetivo principal de este trabajo se basa en la posibilidad de que el mercado de productos de artesanía típica de esta región puede representar para el aumento de los ingresos de estos productores, para garantizar el acceso a nuevos mercados y promover la difusión del turismo en el lugar, que se encuentra en la ciudad de Tupa, reconocida como "ciudad turística". La investigación se realizó como un estudio exploratorio con enfoque cualitativo, mediante un estudio de casos múltiples, en el que se analizaron cuatro productos agroalimentarios producidos en el distrito: queso fresco, miel, salchichas ahumadas y jaleas. La recolección de datos se realizó mediante entrevistas semi-estructuradas aplicadas a los productores. Los resultados mostraron que sólo uno de los productos, el miel, cumple todos los requisitos para la certificación de origen, pero la salchicha puede llegar a solicitar la certificación sólo mediante la realización de pequeños ajustes en el sistema de producción.

PALABRAS-CLAVE: Certificación. Denominación de Origen. Agroalimentario.

1 INTRODUÇÃO

Produtos artesanais, elaborados com técnicas tradicionais que resultam em características únicas, peculiares, são muito bem aceitos em um mercado atualmente costumado com a produção industrializada e em série. Produtos locais proporcionam segurança ao consumidor e agrega no valor a cultural local.



Dentro desse contexto, a certificação estimula a busca constante do consumidor pela valorização e garantia de qualidade diferenciada desses produtos, dando ênfase nos atributos geográficos e relativos à tradição, com o intuito de detalhar suas peculiaridades referentes à produção local e, conseqüentemente, para o produtor, uma ação que representa o valor agregado ao produto posicionando-o de maneira a conquistar um público específico (VALENTE et al. 2012).

A proteção das características regionais, segundo Tibério (2013), está relacionada com a valorização da qualidade de produtos agropecuários regionais e é uma das estratégias de desenvolvimento para as regiões desfavorecidas, podendo constituir um meio de desenvolvimento para as propriedades rurais.

O mercado assiste a crescente implementação de instrumentos de proteção como a Indicação Geográfica (IG), que se divide em Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP), e que podem ser uma alternativa para proteger características regionais dos produtos agroalimentares, além de ser uma ferramenta que garante a qualidade do que é produzido (GOLLO; CASTRO, 2008).

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é verificar o potencial que os produtos agroalimentares produzidos em Varpa, distrito do município de Tupã-SP, possuem para uma certificação de origem, preservando a cultura local, as tradições, o saber fazer e a qualidade, a partir da identificação de um conjunto de elementos que evidenciem sua tradicionalidade e especificidade aumentando a reputação e a valorização econômica dos produtos à medida que agrega valor. Varpa foi criado na década de 1920 por um grupo de imigrantes da Letônia, uma das repúblicas russas.

O presente artigo está organizado em 5 partes, incluindo esta introdução. O segundo tópico contempla o referencial teórico sobre o a certificação, as modalidades de certificação, o potencial de certificação de produtos tradicionais e os benefícios proporcionados ao produtor artesanal, incluindo o saber fazer e a tradicionalidade do processo de produção com ênfase na preservação da especialidade dos produtores. O terceiro tópico apresenta a metodologia utilizada para a realização do trabalho. Em seguida são apresentados os resultados e, por fim, a quinta parte conclui a pesquisa.



2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Certificação

Para Scalco (2013, p. 119), “a percepção da qualidade de um produto alimentício é o resultado da interpretação de suas características”. Para que seja possível ressaltar e garantir certas características de qualidade existe a avaliação de conformidade, chamada certificação. No Brasil, a avaliação de conformidade leva em consideração alguns aspectos como risco de falha do produto, processo ou serviço, seu impacto, sua frequência, o impacto sobre a competitividade do produto, dentre outros (GUÉRON, 2003).

Na visão da Organização Mundial do Comércio (OMC), a avaliação da conformidade é “qualquer atividade com objetivo de determinar, direta ou indiretamente, o atendimento a requisitos aplicáveis” (INMETRO, 2014).

De acordo com as normas exigidas pelo INPI, responsável no Brasil por avaliar os processos e pela concessão dos certificados de Indicação Geográfica IP e DO, para que o produtor possa solicitar um selo de DO é preciso que comprove somente a qualidade, a influência de fatores naturais e humanos, a existência de um regulamento de uso e o controle da produção. São critérios ideais, mas não obrigatórios, portanto não necessitando de comprovação, critérios mínimos para formas de uso, e forma e controle determinada. Não há disposição legal nas regras impostas pelo INPI em relação à extração do produto, origem da matéria-prima, local de fabricação e local de envelhecimento/maturação dos produtos processados, embora recomenda-se que esses itens sejam realizados 100% na área delimitada.

2.1.1 Indicação Geográfica

A primeira IG juridicamente constituída foi do Vinho do Porto, após intervenção do Marquês de Pombal, em 1756. O governo de Portugal delimitou a área de produção, criou a Cia. dos Produtores, e mandou estudar, definir e fixar as características que diferenciavam o vinho produzido naquela região dos que eram produzidos em outros locais. Foi registrado então o nome "Vinho do Porto", utilizado



até os dias atuais. O Vinho do Porto é considerado a primeira Denominação de Origem Protegida do mundo (MAPA, 2010). Após esse evento, diversas leis se seguiram. Em 1883, foi assinada por vários países, incluindo o Brasil, a Convenção União de Paris Para a Proteção da Propriedade Industrial (CUP), que visava coibir a falsa Indicação de Procedência. O acordo de Madri, criado em 1891, teve o mesmo objetivo da CUP. O Acordo de Lisboa, de 1958, relativo à proteção das denominações de origem, definiu, pela primeira vez na história, a denominação geográfica de um país, região ou localidade.

Em 1994, o reconhecimento por IG foi incluído nas discussões sobre propriedade intelectual da Organização Mundial do Comércio (OMC), por meio do Acordo Geral Sobre Pautas Aduaneiras e Comércio (GATTI). Surgiu então a TRIPS, Decreto 1.355, de 30 de dezembro de 1994, que em seu artigo 22 define as IG como "indicações que identifiquem um produto como originário de um território de um membro, ou região, ou localidade desse território, quando determina qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica" (MAPA, 2010). O decreto em questão é o mesmo que vigora no Brasil.

De acordo com Gollo e Castro (2008), a temática da indicação geográfica é uma área do direito de propriedade intelectual bastante discutida e aplicada em regiões da Europa e dos Estados Unidos, mas ainda pouco difundida no Brasil. A IG é uma ferramenta na qual garante a diferenciação do produto e tem o intuito de proteção sob determinado local (área de produção), reservando sua exploração aos produtores da região, preservando a padronização local e impedindo que outros façam uso do nome da região com produtos de qualidade inferior, assim descaracterizando o local (INPI, 2014).

A titularidade da IG é coletiva, um direito que pode ser usufruído por todos os produtores que atuem na área demarcada e explorem o produto relacionado aos indicados na certificação, ainda que esses produtores não sejam parte da associação ou grupo responsável pela solicitação do registro do selo.



No Brasil, a IG é composta por duas modalidades, previstas no Brasil pela Lei de Propriedade Industrial (Lei n. 9279, de 14 de maio de 1996): a Denominação de Origem (DO) e a Indicação de Procedência (IG).

IP é o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de serviço específico, enquanto DO é o nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características não se devem exclusivamente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (LOURENZANI; LOURENZANI; PIGATTO, 2012, p.73).

Dessa forma, as IG, sejam elas IP ou DO, visam especialmente ressaltar características diferenciadas à medida que identifica o uso de recursos naturais, humanos e processos de fabricação próprios, caracterizando também a área em que foram produzidos. Assim, pode-se dizer que a certificação faz do produto um patrimônio cultural local e regional (SEBRAE, 2005).

Segundo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, a diferença das modalidades é que as IP referem-se a uma ferramenta de organização da produção em sua localidade e as DO são ferramenta de organização qualitativa do "saber fazer" (INPI, 2014).

Para Zuin e Zuin (2009), à medida que o produtor adota a produção tradicional ele resgata a sua história e a cultura que se encontram presentes nesse tipo de alimento, preservando assim o "saber fazer" local. Esse "saber fazer", ou seja, o conhecimento tradicional, envolve valores culturais como elemento integrado dentro de um vasto e coerente complexo de crenças e conhecimento que é, em grande parte, mantido coletivamente e transmitido de geração em geração, oralmente e por meio de práticas comuns (CRUZ, 2012).

De acordo com Barbosa e Lages (2006), o prestígio e renome do produtor proporcionam ao consumidor a crença desenvolvida por meio do diálogo e do relacionamento interpessoal existente e, por isso, mesmo sem uma certificação formal, o consumidor adquire e consome um produto de acordo com sua crença, fundamentada em uma relação de confiabilidade. Dessa forma, as IGs relacionam-se ao processo endógeno de valorização de um atributo único, reconhecida como a



qualidade do produto num conjunto de características que devem ser cumpridas pelos atores, acordadas pelas convenções. Há uma determinada forma de coordenação para cada convenção de qualidade, construída pelo acordo e interação dos atores, portanto endógena ao processo (FERNANDÉZ, 2012).

De acordo com Schmidt et al. (2012), a IG proporciona credibilidade ao consumidor que passa a considerar as características de qualidade e a valorização da localidade do produto. Valente et al. (2012), acrescentaram que a IG pode ser considerada importante para todos os envolvidos, sendo um elemento na diversificação, identificação e valorização dos produtos, portanto, sua proteção jurídica se faz fundamentalmente necessária.

2.1.2 Denominação de Origem e Indicação de Procedência

Segundo Schmidt et al. (2012), a DO pode proporcionar para os produtos uma oportunidade fundamental para sua valorização, devido a crescente demanda por produtos de qualidade intrínseca sendo diferenciados de tantos outros ofertados no mercado.

A escolha de comprar um produto de origem não é apenas uma prática comercial ou uma questão de gosto, é também uma 'reivindicação identitária'. Trata-se de consumir o que está mais próximo de si, com a sensação de resistir à globalização, de não perder seus valores (MAPA, 2010, p. 39).

Para Zuin e Zuin (2009), o fato do produto ser reconhecido como tradicional e receber uma certificação representa a inserção desse produto no mercado consumidor e a sua garantia de permanência, dado que os consumidores atualmente tendem ao retorno às origens, valorizando os sabores dos produtos que eram consumidos no passado, fugindo dos produtos massificados comercializados nos dias atuais.

O alimento tradicional se caracteriza como uma "delícia autêntica", pelo seu modo de preparo e por sua origem cultural e histórica singular. Falar de alimentos tradicionais é contrapor a lógica de produtos massificados, que são produzidos em escalas industriais, não apresentando diferenciações sensoriais por parte do consumidor (ZUIN; ZUIN, 2009, p. 312).



Um produto com o certificado de DO representa, além do local que foi produzido, as características específicas que conferem algum diferencial no produto produzido neste local. A IP determina produtos com características relativas à determinada área de produção, podendo ser processado somente naquele local. O fundamento para que uma IP seja protegida, segundo a legislação atual, é "ter se tornado conhecida" ou ainda, que o território tenha reputação, segundo a TRIPS. Essa definição remete diretamente ao princípio da notoriedade, único requisito exigido para o reconhecimento.

A certificação de IP certifica produtos que são conhecidos e reconhecidos como tradicionais, que se caracterizam pelos conhecimentos históricos e culturais de uma dada região geográfica que acabam por constituí-lo. Portanto, os alimentos tradicionais certificados pela indicação de procedência busca não apenas comercializar o produto, mas reconhecer o valor dos mesmos (ZUIN; ZUIN, 2009).

Ao contrário da DO, para que um produto obtenha a certificação IP não é necessário reconhecimento de fatores humanos ou naturais (MAPA, 2010).

Uma vez estabelecida a certificação, os produtores passam a usufruir de certos benefícios, que podem ser de ordem econômica, ambiental e/ou psicológica. De acordo com Zuin e Zuin (2009), os produtos tradicionais podem ser considerados como uma alternativa de ganhos financeiros para os pequenos produtores rurais, porque o interesse crescente dos consumidores representa geração de renda, agregação de valor e, conseqüentemente, aumento no valor de venda dos produtos ou possibilidade de acesso a novos mercados.

Uma IG pode também proporcionar benefícios ambientais, considerando que, na maioria dos casos, significa uma produção rural ambientalmente mais sustentável, visto que se trata de um produto mais justo do ponto de vista socioeconômico (MAPA, 2010).

No que diz respeito aos benefícios psicológicos, Gollo e Castro (2008) destacaram que, nos locais em que existe a certificação, podem ser observadas mudanças visíveis no ambiente, com produtores que se mostram mais satisfeitos e com autoestima elevada por causa da valorização da propriedade, o que incentiva a realização de mais investimentos na área de produção.



Por fim, pode-se dizer que os benefícios gerados a partir do estabelecimento de uma IG cria sinergia entre agentes locais, o produto certificado e outras atividades de produção, contribuindo para valorizar o patrimônio agrícola, gastronômico, artesanal e cultural de determinada região ou localidade (MAPA 2010, p. 45).

3 METODOLOGIA

Para realização desse trabalho foi utilizada a pesquisa do tipo exploratória, que auxilia no entendimento em torno de determinado problema, tornando-o mais explícito ou, ainda, construindo hipóteses. Pode-se afirmar ainda que seu objetivo principal está em torno do aprimoramento de ideias ou da descoberta de intuições (GIL, 2002). A abordagem do problema foi de ordem qualitativa, onde o pesquisador procura retratar a perspectiva das pessoas nele envolvidas, tentando obter dados descritivos pelo contato direto dos pesquisadores com a situação estudada (GODOY, 1995).

De acordo com Gil (2002), o método de estudo de caso representa o delineamento mais adequado para a investigação. Optou-se pelo estudo multicascos. As unidades de estudo foram compostas por propriedade que produzem produtos artesanais de segmentos agroalimentares distintos, sendo eles: embutidos defumados, mel, queijo fresco e geleias de frutas, escolhidas por atenderem critérios como: estarem localizados todos estão localizadas no Distrito de Varpa e serem produzidos com utilização de métodos artesanais.

Para obtenção dos dados, optou-se pela observação participante artificial, análise documental e entrevistas pessoais, com utilização de um roteiro semiestruturado. Segundo Marconi e Lakatos (2002), a entrevista semiestruturada é uma forma que proporciona uma exploração mais abrangente sobre as questões onde o entrevistado fica mais a vontade em responder as questões ao entrevistador, pois as perguntas são abertas, podendo ser respondidas de maneira informal.

Varpa é um distrito que pertence ao município de Tupã/SP, e foi criado na década de 1920 por um grupo de imigrantes provenientes da Letônia, que deixaram o país de origem com o intuito de fugir do cerceamento à liberdade religiosa imposto



pelo regime bolchevista após a Revolução Russa. Os moradores de Varpa procuram preservar a cultura dos letos, composta em grande parte pela gastronomia típica, que são comidas elaboradas de forma artesanal. Além da própria estrutura do distrito ser construída de acordo com a Letônia, os traços dos descendentes de letos torna o ambiente peculiar à sua originalidade (TUPES, 1988). Assim, a escolha de Varpa como objeto de estudo, justifica-se pela investigação que envolve o potencial dos produtos a serem certificados por denominação de origem.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Varpa, atualmente distrito do município de Tupã-SP, e antes uma colônia de estrangeiros, é resultado da imigração de famílias que nasceram na Letônia e chegaram ao interior de São Paulo na segunda metade do século XX. Entretanto, a imigração leta teve início muito antes, quando em 1890, um grupo de vinte e cinco famílias moradoras das regiões de Riga, províncias de Simbirsk e Ufa, na Letônia, e também do interior da Rússia, decidiram imigrar para o Brasil e fundaram, em Santa Catarina, o povoado Rio Novo, a primeira colônia de letos no Brasil (TUPES, 1988). Em São Paulo, a primeira colônia de letos foi fundada em Nova Odessa.

O país de origem dos imigrantes de Varpa, a Letônia, é uma nação parte da Comunidade Europeia desde 2004, e juntamente com a Estônia e Lituânia formam as três repúblicas bálticas. Cerca de 25% da população da Letônia são russos, herança da época em que era república da União Soviética. De acordo com Tupes (1979), no início de 1921 surgiu um novo movimento imigratório na Letônia dirigido para o Estado de São Paulo, após o plano de povoamento intensivo do interior, lançado pelo então secretário de Agricultura de São Paulo, Carlos Botelho.

A colônia de Varpa era governada por líderes religiosos mas, com o aumento do número de imigrantes, houve a necessidade da escolha de outras pessoas para desempenhar ações além da liderança espiritual, como efetuar a compra de terras, supervisionar os trabalhadores, e comandar o controle financeiro. Em 1928, as terras foram divididas entre os imigrantes e se iniciou um cultivo sistemático em pequenas propriedades familiares, modo de vida mantido até os dias atuais pelas famílias que



permanecem no local (TUPES, 1988). Na época, foram criadas 183 propriedades rurais, a maioria auto suficientes e com mão de obra familiar.

A vida comunitária era mantida parcialmente devido à Cooperativa de Laticínios Látvia de Varpa Ltda, inicialmente fábrica de manteiga que passou a vender implementos, providenciar assistência técnica aos produtores rurais, comercializar os produtos e controlar os preços praticados na colônia. Fundada em 1930, dois anos após a divisão das terras, a cooperativa atuou na produção e comercialização de ovos, manteiga, mel e nas áreas de sericicultura e pecuária bovina e suína.

A cooperativa foi extinta e, atualmente, o distrito convive com o declínio demográfico observado desde a década de 1970, restando poucas famílias por lá. De acordo com Tupes (1979), no ano de 1981 havia somente 400 pessoas, letos ou descendentes de letos, vivendo em Varpa. Entre os produtos agroalimentares artesanais, ainda produzidos no distrito, destacam-se os embutidos, queijo, geleias e a extração de mel, apresentados a seguir.

a. Embutidos defumados

Os produtos embutidos produzidos são defumados de acordo com a tradição da Letônia e as receitas são as mesmas que a família utilizava naquele país, passadas de geração em geração, sendo que a receita original pertence à família há mais de cinco gerações. Inicialmente, quando os letos chegaram em Varpa, os embutidos eram feitos com carne de caça, geralmente anta, jacaré, capivara. Atualmente, utiliza-se carne suína mista com bovina, compradas em frigorífico dos estados de São Paulo e Paraná. Para elaboração das linguiças e carnes processadas com combinação de especiarias e defumação artesanal, utiliza-se mão de obra familiar de três moradores da propriedade. O diferencial em relação aos defumados industrializados é a madeira utilizada, um eucalipto sem tratamento químico, produzido na propriedade ou comprado de produtores vizinhos, e a combinação de especiarias, receita não revelada pelos produtores. A embalagem é feita a vácuo, em sacos plásticos comuns, sem selo de identificação nutricional ou de procedência e origem. Os produtos são vendidos localmente, em ponto de venda montado dentro da propriedade e na feira de artesanato do distrito.



b. Geleias de frutas

As geleias de frutas conhecidas como "Geleias da Dona Neuza" são os produtos que apresentam maior notoriedade entre os produzidos em Varpa. As matérias-primas utilizadas na fabricação das geleias são frutas da estação produzidas, processadas, embaladas e comercializadas em sua maioria na propriedade da família. O excedente é vendido em feiras. A embalagem apresenta selo de identificação com informações sobre o produto, dados nutricionais, informações sobre a origem, data de fabricação e validade.

c. Mel

O mel produzido em Varpa difere dos demais produzidos no Brasil, em outros países da América do Sul e nos Estados Unidos, pelo tipo de padrão - sistema de tábuas em que são formados os favos para posterior retirada do mel. O produtor de Varpa utiliza o sistema europeu, em que as linhas do padrão são dispostas no sentido vertical, enquanto os produtores dos outros países utilizam o sistema chamado de americano, com linhas dispostas horizontalmente. Assim, o modo de extrair mel em Varpa segue o usualmente feito na Letônia, mantendo a tradição, embora não represente diferenciação no sabor do produto final. O "saber fazer" foi herdado do avô, nascido na Letônia, que se mudou para o Brasil no ano de 1923. O mel de Varpa é silvestre, coletado localmente, com colmeias distribuídas nas matas locais em um raio máximo de 50 quilômetros do distrito, processado e embalado no distrito por três integrantes da família do produtor. Possui embalagem específica - potes plásticos com bico especial para utilização do produto, registro nos órgãos de controle de qualidade e selo identificando a procedência.

d. Queijo fresco

O queijo fresco produzido em Varpa utiliza como matéria-prima o leite de vaca comprado em propriedades da região. Os queijos são elaborados de forma caseira, diariamente, e a toda a produção é comercializada no local de fabricação, sob encomenda, ou na feira local. A produtora é moradora de Varpa, porém não é



descendente dos letos. Nasceu em Minas Gerais e obteve os conhecimentos sobre a fabricação desse tipo de produto da mãe, também mineira. Para a produção, é utilizada mão de obra de duas pessoas da família. Os queijos são embalados em sacos plásticos simples, sem a presença de selos que determinem características nutricionais, informações sobre fabricação e validade, tampouco que identifiquem a origem em que o produto é fabricado. Conforme os requisitos determinados pelo INPI (2014) para a DO, os produtos artesanais produzidos em Varpa foram avaliados, conforme tabela abaixo, buscando verificar se alcançavam os requisitos para solicitação da certificação. O quadro 1 apresenta os resultados dessa análise.

Quadro 1 – Requisitos (exigidos/recomendados) para Certificação DO dos produtos de Varpa

Requisitos para certificação DO	Embutidos	Geleia	Mel	Queijo
Qualidade do produto (exigido)	X	X	X	X
Influência de fatores humanos (exigido)	X	-	X	-
Influência de fatores naturais (exigido)	X	-	X	-
Regulamentação (exigido)	-	-	X	-
Controle de produção (exigido)	X	-	X	-
Matéria prima local (recomendado)	-	X	X	-
Elaboração 100% na área demarcada (recomendado)	X	X	X	X
Acondicionamento 100% na área demarcada (recomendado)	X	X	X	X
Produtores residem no local (recomendado)	X	X	X	X
Processo de produção diferenciado (recomendado)	X	-	X	-

Fonte: Adaptado de INPI (2014)

O Quadro 1 resume os resultados encontrados para os quatro produtos produzidos em Varpa, sendo perceptível que apenas um dos produtos preenche todos os requisitos necessários para a obtenção de um certificado DO: o mel. Contudo a análise demonstra que os embutidos, apesar de não preencherem 100% dos requisitos, possuem potencial de certificação, sendo necessário ajustes na estrutura da produção e formalização, para que se torne passível de solicitar o reconhecimento DO.

5 CONCLUSÃO



Em termos conclusivos, o produto que contempla os requisitos do INPI restringe ao mel, sendo o único que possui o potencial de certificação DO. No entanto, os embutidos defumados possuem apenas um entrave, que refere-se a inexistência de regulamento, que pode facilmente ser superado, garantindo o direito de pleitear a certificação de DO. Já que a exigência de matéria-prima local é apenas recomendada. Os demais produtos, o queijo fresco e as geleias de frutas, não possuem potencialidade para DO por não atenderem alguns dos requisitos do INPI, e no que diz respeito à influência de fatores humanos e ao processo de produção diferenciado, são produtos que não são descendentes de letos e produtos considerados comuns.

Na ausência do preenchimento total aos requisitos do INPI para a obtenção da certificação DO, sugere-se a criação de um selo, ainda que informal, identificando a origem dos produtos, opção que pode ser uma alternativa para incrementar a produção daqueles que não se enquadram nas regras da DO, possibilitando também impedir a ação de oportunistas que utilizam o nome do Distrito para comercializar produtos que não são fabricados de forma artesanal, tampouco localmente.

Ressalta-se que essa região já foi utilizada como região turística e como instrumento de barganha para concessão do título de “Estância Turística” de Tupã. No entanto os recursos advindos do governo de Estado para o desenvolvimento do turismo na região não foram aplicados no distrito de Varpa, o que deixa a comunidade deste local sem perspectivas futuras para os seus negócios.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L. C. B. G.; LAGES, A. M. G. **Crença e certificação de produtos orgânicos: o exemplo da feira livre de Maceió**. III Encontro da ANPPAS, Brasília. Anais, p. 1-16, 2006.

CRUZ, F.T.; **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre a qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano nos Campos de Cima da Serra - RS**. Tese de Doutorado. Porto Alegre, 2012.

FERNÁNDEZ, M. G. V. **Indicações Geográficas e seus impactos no desenvolvimento dos pequenos produtores do Vale dos Vinhedos-RS**. Brasília: FAV. Brasília, 2012. 115 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Brasília/Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2012.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.



GODOY, A. S. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais.** Revista de Administração de empresas, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. **Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedências já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação.** In: XLVI Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2008, Belém/PA.

GUÉRON, A. L. **Rotulagem e certificação ambiental: uma base para subsidiar a análise da certificação florestal no Brasil.** 2003. Tese de Doutorado. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO.

INMETRO, **Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade:** Painel Setorial de Equipamentos de Fisioterapia por Ultra-Som. Disponível em:
<<http://www.inmetro.gov.br/painelsetorial/palestras/PalestraAlfredoLobo.pdf>> Acesso em: 25 set. 2014.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Indicação Geográfica.** Disponível em: http://www.inpi.gov.br/portal/acessoinformacao/artigo/indicacao_geografica_1351692102723. Acesso em: 08 de jul. 2014.

LOURENZANI, A. E. B. S.; LOURENZANI, W. L.; PIGATTO, GESSUIR. Certificação para fruticultura como estratégia de acesso a mercados. In: DÖR, A. C.; ROSSATO, M. V.; ZULIAN, A. Agronegócio: panorama, perspectivas e influência do mercado de alimentos certificados. 1 ed. Curitiba: Appris, 2012. Cap. 5, p. 71-83

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; **Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio.** 2.a edição, Brasil, 2010.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SCALCO, Andrea. **Qualidade do serviço em feiras livres.** Geografia (Londrina), v. 21, n. 2, p. 113-135, 2013.

SCHMIDT, V.; RODRIGUES, R. G.; CELIA, A. P.; GOMES, J. B. **Percepção dos consumidores sobre o consumo de alimentos certificados.** In: DÖR, A. C.; ROSSATO, M. V.; ZULIAN, A. **Agronegócio: panorama, perspectivas e influência do mercado de alimentos certificados.** 1 ed. Curitiba: Appris, 2012. Cap. 3, p. 31-48.

SEBRAE, **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios** / organizado por Vinícius Ages, Léa Lagares e Christiano Lima Braga. – Brasília: Sebrae, 2005.

TIBÉRIO, M. L.; CRISTÓVÃO, A. **Produtos agroalimentares qualificados: uma abordagem na perspectiva da pluralidade das convenções.** In: NIEDERLE, P.A. (Org.) Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2013. P.81 - 100.

TUPES, M. **Da aurora ao crepúsculo: estudo sócio-religioso da colonização leta de Varpa e comunidade de Palma, SP.** Rio de Janeiro: Junta de Educação Religiosa e Publicações da Convenção Batista Brasileira, 1988. 126 p.

_____, M. **Contribuição ao estudo da colonização no Estado de São Paulo. Ensaio sobre a colônia Varpa. São Paulo,** Coleção Museu Paulista. Série História, v.8, 1979.



Periódico Eletrônico

ISSN 1980-0827

Volume 10, Número 9, 2014

Fórum Ambiental

da Alta Paulista

Patrimônio Histórico, Turismo e o
Desenvolvimento Local



VALENTE, M. E. R.; et al. **Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia.** Ciência Rural, Santa Maria, v. 42, n. 3, p. 551 - 558, março 2012.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência.** Revista Colombiana de Ciências Pecuárias, Medellín, v. 22, n. 3, Sept. 2009.