



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO

ALESSANDRA SOUSA CORDEIRO DE SÁ

**DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO:
diagnóstico do cenário e proposta do caderno de especificações técnicas para
a indicação geográfica**

Recife
2019

ALESSANDRA SOUSA CORDEIRO DE SÁ

**DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO:
diagnóstico do cenário e proposta do caderno de especificações técnicas para
a indicação geográfica**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação.

Área de Concentração: Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação

Orientadora: Profa. Dra. Luciana Cavalcanti de Azevedo

Coorientadora: Profa. Dra. Vivianni Marques Leite dos Santos

Recife

2019

Catálogo na Fonte
Bibliotecária Ângela de Fátima Correia Simões, CRB4-773

S111d Sá, Alessandra Sousa Cordeiro de
Doce de leite branco de Afrânio: diagnóstico do cenário e proposta do caderno de especificações técnicas para a indicação geográfica / Alessandra Sousa Cordeiro de Sá. - 2019.
70 folhas: il. 30 cm.

Orientadora: Prof.^a Dra. Luciana Cavalcanti de Azevedo e Coorientadora Prof.^a Dra. Vivianni Marques Leite dos Santos
Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação) – Universidade Federal de Pernambuco. CCSA, 2019.
Inclui referências e apêndices.

1. Artesanal. 2. Indicação de Procedência. 3. Pernambuco. I. Azevedo, Luciana Cavalcanti de (Orientador). II. Santos, Vivianni Marques Leite dos. III. Título.

608 CDD (22. ed.) UFPE (CSA 2019 – 099)

ALESSANDRA SOUSA CORDEIRO DE SÁ

**DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO:
diagnóstico do cenário e proposta do caderno de especificações técnicas
para a indicação geográfica**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação.

Aprovada em: 29/07/2019.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Luciana Cavalcanti de Azevedo (Orientadora)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano
(IF Sertão-PE)

Prof. Dr. André Marques Cavalcanti (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)

Prof. Dr. Marcos dos Santos Lima (Examinador Externo)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano
(IF Sertão-PE)

A Deus, meu refúgio e fortaleza, familiares, amigos, professores e colegas pela força durante esta caminhada.

DEDICO

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, meu refúgio e fortaleza em todos os momentos.

A minha família, pelo apoio incondicional e compreensão pela minha ausência aos finais de semana.

Ao meu primo Itamar, sua esposa Socorro e filhos, pelo carinho, atenção e acolhida em sua casa.

A minha orientadora e amiga Profa. Luciana Cavalcanti, pela oportunidade, confiança para desenvolver este trabalho e por todo o aprendizado.

Ao IF Sertão-PE, o divisor de águas da minha vida, onde tive a oportunidade de crescer e amadurecer como estudante e profissional.

Aos produtores de Doce de Leite de Afrânio, por compartilhar o “saber-fazer” e colaborar para o desenvolvimento deste projeto.

A todos os parceiros do projeto Doce de Leite Branco de Afrânio, que abraçaram esta causa e contribuíram para a execução das atividades.

Aos professores da UFPE, Prof. André Marques, Profa. Sueli Menelau, Profa. Viviani Marques e o Prof. Marcos Lima por todos os ensinamentos e apoio.

Aos meus colegas do mestrado, em especial, Evelyn Siqueira e Eduardo Bemfica.

Ao Sr. José Luiz, pela prestação de serviço e o cuidado no meu traslado na capital Pernambucana.

A Dona Nilda, pelo cafezinho nos dias de aula e a Marta Praxedes, pela atenção e orientações para a defesa.

“Feliz é aquele que transfere o que sabe e aprende o que ensina. ” (Cora Coralina).

RESUMO

As indicações geográficas vêm sendo utilizadas como importante ferramenta de proteção de nomes geográficos vinculados a produtos típicos de territórios brasileiros. Entretanto, o registro de indicação geográfica para doces artesanais ainda é incipiente, apesar de tratar de produto existente no mercado que se destaca pela sua importância econômica, atrelada a tradição de muitas regiões brasileiras, a exemplo do “doce de leite branco”, produzido na pequena bacia leiteira da cidade de Afrânio-PE. Neste sentido, a presente pesquisa teve como objetivo avaliar o cenário para o pedido formal do registro da Indicação Geográfica, sendo realizada em sete etapas, iniciando na pesquisa bibliográfica e documental e concluindo na elaboração proposta do caderno de especificações técnicas. Os resultados obtidos revelaram o potencial da região para o registro da IG, principalmente por haver interesse do poder público e forte interação entre as instituições que formam o ecossistema de inovação na região. Os levantamentos realizados neste estudo permitiram construir uma proposta do caderno de especificações técnicas para a produção do doce de leite branco, porém é necessário que algumas ações sejam previamente implementadas, tais como organização formal dos produtores e atendimento dos requisitos legais quanto à produção e a infraestrutura.

Palavras-chave: Artesanal. Indicação de Procedência. Pernambuco. Selo.

ABSTRACT

The Geographical Indications (GI) have been used as important tool for protection of geographical names linked to traditional products from Brazilian territory. However, the registry of geographical indications for handmade candies is still incipient despite the fact that this product is already in the market and that it stands out by its economic importance coupled with the tradition of many Brazilian regions. The “white milk candy” fabricated in the Afrânio-PE milk basin is an example of the described situation. In this sense, the present research had as objective evaluate the scenario for the formal request of the Geographical Indication being executed in seven steps starting with the documental and bibliographical research and ending with the proposal of the technical specifications book. The obtained results revealed the potential of the region for the registry of the GI, mainly because the interest of the local administration and strong interactions between the institutions that form the innovation ecosystem of the region. The data survey executed in this study allowed building a proposal of the technical specifications book regarding the white milk candy. However, previous actions are needed such as a formal organization of the producers and compliance with the legal requirements related to production and infrastructure.

Keywords: Handmade. Geographical Indication. Pernambuco. Stamp.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Registros de indicações geográficas concedidos no Brasil até junho de 2019.	30
Figura 2 - Percentual de Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO).	31
Figura 3 - Quantidade de Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO) brasileiras representadas por estados.	32
Figura 4 - Percentual de Indicações Geográficas (IG) por categoria de produtos/serviços.	33
Figura 5 - Pioneiras do doce de leite branco.	36
Figura 6 - Jornal e poesia "O caboclo".	37
Figura 7 - Elementos da notoriedade do doce de leite branco de Afrânio.	38
Figura 8 - Mesa redonda durante a 2ª Expoleite 2018.	39
Figura 9 - Percentual de localização dos produtores de doce de leite por zona.	41
Figura 10 - Percentual do tipo de produção do doce de leite.	42
Figura 11 - Estrutura de produção em conformidade.	45
Figura 12 - Estrutura de produção inadequada.	45
Figura 13 - Selo ARTE.	46
Figura 14 - Rótulo do produto registrado no SIE.	47
Figura 15 - Organização formal dos produtores.	47
Figura 16 - Matriz SWOT dos principais avanços e dificuldades.	49

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Legislação das Indicações Geográficas no Brasil.....	18
Quadro 2 - Múltiplos Atores e suas Práticas na Construção das Políticas de IGs....	20
Quadro 3 - Avaliação da notoriedade e reputação do território e do produto.	35
Quadro 4 - Requisitos de notoriedade e reputação conforme Brasil (1996), Brasil (2016) e Brasil (2018).....	35

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABPI	Associação Brasileira de Propriedade Intelectual
ACCN	Associação dos Criadores de Camarão da Costa Negra
APROVALE	Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos
CAC CER	Conselho de Associações de Cafeicultores e Cooperativas do Cerrado
CDL	Câmara de Dirigentes Lojistas
CIG	Coordenação de Indicação Geográfica
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
COAFRA	Cooperativa Agrícola de Afrânio
DO	Denominação de Origem
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FFPP	Faculdade de Formação de Professores de Petrolina
FIEPE	Federação das Indústrias do Estado de Pernambuco
FINEP	Financiadora de Estudos e Projetos
IBRAVIN	Instituto Brasileiro do Vinho
ICT	Instituição de Ciência e Tecnologia
IG	Indicação Geográfica
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial

IP	Indicação de Procedência
IPA	Instituto Agronômico de Pernambuco
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Industrial
OriGin	<i>Organization for International Geographical Indications Network</i>
PROFNIT	Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECINT	Secretaria Especial de Comércio Exterior e Assuntos Internacionais
TRIPS	<i>Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights</i>
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
1.1 OBJETIVO GERAL	15
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	16
2.1 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	16
2.2 MARCO REGULATÓRIO	17
2.3 POLÍTICAS PÚBLICAS PARA AS IGS	20
2.4 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE PRODUTOS AGROALIMENTARES NO BRASIL	23
2.5 BENEFÍCIOS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	24
3 METODOLOGIA	26
3.1 LÓCUS E OBJETO DO ESTUDO	26
3.2 TIPO DE ESTUDO	26
3.3 ETAPAS DA PESQUISA	27
3.3.1 Etapa 1 - Levantamento bibliográfico e documental	27
3.3.2 Etapa 2 – Prospecção das Indicações Geográficas no Brasil	27
3.3.3 Etapa 3 – Levantamento histórico-cultural da notoriedade do doce de leite de Afrânio	27
3.3.4 Etapa 4 – Articulação com produtores e parceiros	27
3.3.5 Etapa 5 – Coleta dos dados	28
3.3.6 Etapa 6 - Tratamento dos dados	28
3.3.7 Etapa 7 - Elaboração da proposta do Caderno de Especificações Técnicas da IG	29
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	30
4.1 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS REGISTRADAS NO BRASIL	30
4.2 LEVANTAMENTO HISTÓRICO-CULTURAL DA NOTORIEDADE DO DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO	34
4.3 SENSIBILIZAÇÃO PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO	39
4.4 DIAGNÓSTICO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO DOCE DE LEITE	40
4.4.1 Localização dos produtores	41
4.4.2 Aspectos da produção do doce de leite	42
4.4.2.1 Tipo da produção	42

4.4.2.2 Avaliação do processo de produção do doce de leite branco	43
4.4.2.4 Aspectos legais de produção e comercialização	46
4.4.3 Nível organizacional dos produtores.....	47
4.4.4 Avaliação dos pontos fortes e fracos para implementação da IG	48
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
REFERÊNCIAS.....	52
APÊNDICE A – Roteiro da entrevista.....	56
APÊNDICE B - Proposta do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “Afrânio” para o Doce de Leite Branco – PRODUTO PROFNIT	60
APÊNDICE C – Artigo publicado – PRODUTO PROFNIT	69

1 INTRODUÇÃO

As Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas de propriedade intelectual que identificam a origem de bens e vem recebendo crescente atenção no Brasil (NIEDERLE *et al.*, 2017). Desde a Idade Antiga, a identificação de produtos e serviços pelo nome da região de origem é comum, onde produtos ou processos se destacavam por apresentar características específicas que os diferenciavam dos demais concorrentes e que não conseguiam ser reproduzidos por produtores de outras localidades; a título de exemplo podem-se citar os vinhos de En-Gedi, o Cedro do Líbano, o bronze de Corinto, os tecidos de Mileto, as ostras de Brindisi e o Mármore de Carrara (MAPA, 2014; SILVA *et al.*, 2015).

Na Europa, as IGs são um dos grandes êxitos da agricultura, sendo utilizadas para estimular o desenvolvimento e garantir aos produtores, que seguem determinados padrões, o uso do nome da origem. Com mais de 3.300 denominações registradas, o mercado das IGs da União Europeia, em termos monetários, é de cerca de 54,3 milhões de EUR, representando 15 % do total das exportações de bebidas e alimentos (ROSARIO; ROBIN, 2017). Na Europa, a IG vem sendo usada para estimular o desenvolvimento, ao garantir que, se um produto é conhecido ou possui qualidades específicas devido à origem, somente os produtores daquele local, e que seguem certos padrões, poderão usar o nome da região (CHIMENTO; FERNANDES, 2016), que é conferido aos produtores por meio do selo de origem geográfica.

No cenário brasileiro, os resultados europeus servem como estímulo para produtores que buscam diferenciar seus produtos e para formuladores de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento regional. Ao projetar globalmente produtos e serviços tipicamente nacionais e ou locais, pode-se não somente fomentar a geração de emprego e renda, como também promover a fixação da população em seus territórios de origem (CHIMENTO; FERNANDES, 2016; GIESBRECHT *et al.*, 2016).

No Brasil, produtos de diversos estados da Federação já receberam o registro de IG. Giesbrecht *et al.* (2016), relatam que as IGs são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, e projetam uma imagem associada à qualidade, à reputação e à identidade do produto ou serviço, a exemplo de produtos derivados do leite, como o doce de leite branco produzido na região de Afrânio-PE.

Nas pequenas propriedades rurais de Afrânio, o doce de leite branco é um importante produto do setor de laticínios da região, pois a técnica de elaboração é passada entre gerações e já se constitui importante tradição local, que se mantém por muitas décadas devido à qualidade e características organolépticas do produto. Apesar da região ser conhecida como importante bacia leiteira no Estado de Pernambuco e seus doces já possuem notoriedade, nos últimos anos, em função de motivos diversos, a produção do doce de leite vem sofrendo redução significativa.

Neste sentido, este trabalho realizou o diagnóstico para avaliar o atual cenário da produção do Doce de Leite Branco de Afrânio e partir dos dados coletados, foi elaborada a proposta do caderno de especificações técnicas para auxiliar na implantação da potencial Indicação Geográfica.

1.1 OBJETIVO GERAL

Realizar o diagnóstico do cenário para a Indicação Geográfica do “Doce de Leite Branco” produzido na região de Afrânio-PE.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I. Analisar as condições locais atuais para a implantação da potencial Indicação Geográfica (IG), tendo como base estudos realizados pelo IF Sertão-PE e visitas *in loco*;
- II. Identificar, quantificar e definir o perfil dos produtores artesanais e industriais da região;
- III. Promover articulação com produtores, parceiros e o poder público através de reuniões, palestras e outros eventos;
- IV. Elaborar a proposta do Caderno de Especificações Técnicas de uso da IG.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

O Acordo sobre Aspectos de Propriedade Intelectual relacionado ao Comércio (TRIPS) define as IGs como indicações que identifiquem um produto como originário do território de um país, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica (BRASIL, 1994). No âmbito nacional, a IG é regulamentada pela Lei da Propriedade Industrial nº 9.279, de 1996.

De acordo com Brasil (1996), a Indicação Geográfica apresenta duas modalidades: a Indicação de Procedência (IP) que, de acordo com o artigo 177, é 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” e a Denominação de Origem (DO) que, segundo o artigo 178, é 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”.

Para Chimento e Fernandes (2016), a distinção entre as duas modalidades consiste em que enquanto a IP é uma classificação que depende da reputação local, enfocando o aspecto social, a DO, por sua vez, exige a comprovação de que aspectos naturais e ou humanos podem exercer influência nas características e ou qualidades do produto ou serviço.

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) traz as seguintes definições para IP e DO:

Indicação de Procedência: valoriza a tradição produzida e o reconhecimento público de um produto que é produzido em uma determinada região e que apresenta uma qualidade diferenciada. Consequentemente, a área em que se encontra tal produto é reconhecida pela produção, extração ou beneficiamento. O objetivo maior do reconhecimento através da Indicação de Procedência é a de proteger a relação histórica entre o produto e sua reputação, relacionada à origem geográfica específica [...]. (SEBRAE, 2014).

Denominação de Origem: essa forma de proteção é destinada onde as características daquele território agregam um diferencial ao

produto. A DO define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos. São valorizadas as peculiaridades daquela região, que devem afetar beneficentemente o resultado final do produto, de forma identificável, constante e mensurável [...]. (SEBRAE, 2014).

Observa-se, a partir das definições acima apresentadas e segundo Pimentel (2014), que os requisitos de notoriedade, reputação, características específicas e de qualidade são intrínsecos às IGs que sugerem o potencial para o reconhecimento do registro. Ressalta-se que distinguir produtos e serviços por meio de IGs, propicia a promoção da região, a agregação de valor e a comunicação ao mercado quanto aos atributos de qualidade de produtos e ou serviços ofertados, e ainda promove tipicidade, tradição e patrimônio cultural.

De acordo com Giesbrecht *et al.* (2016), o selo de origem proporciona benefícios para o consumidor, para o produtor e para toda região, tais como: garantia de um produto único, com diferenciais de qualidade e sustentabilidade, estímulo ao desenvolvimento da governança local, promoção do turismo e das atividades culturais regionais. Entretanto, Bezerra e Nascimento Júnior (2015), destacam que, para a identificação do potencial de uma IG é necessário avaliar, no mínimo, três aspectos: se o produto ou alimento tem seu nome associado à região geográfica; se este nome conquistou notoriedade por seus atributos advinda de características regionais ou ocorre da tradição dos produtores.

2.2 MARCO REGULATÓRIO

Na esfera internacional, as IGs estão juridicamente inseridas em quatro tratados internacionais, a saber: (i) Convenção da União de Paris (1883) no combate a falsa IP; (ii) Acordo de Madri (1891) sobre IPs falsas ou falaciosas sobre os produtos; (iii) Acordo de Lisboa (1958), relativo à proteção das DOs e seu registro internacional; e, por fim, (iv) Acordo TRIPS (1994), internalizado no Brasil por meio do Decreto nº 1.355/1994 (LAGES *et al.*, 2005).

Como membro da Organização Mundial do Comércio (OMC), o Estado brasileiro harmonizou suas legislações sobre Propriedade Intelectual, entre os quais estão os Direitos de Propriedade Industrial, e delegou ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a competência para executar normas relativas a estes

direitos. Assim, a legislação que regulamenta as IGs no território nacional, como sua aplicabilidade, está apresentada no Quadro 1, mostrado a seguir.

Quadro 1 – Legislação das Indicações Geográficas no Brasil.

Legislação	Aplicação
Lei nº 9.279 de 14/05/1996	Regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial
Resolução PR nº 55 de 18/03/2013 do INPI	Dispõe sobre o depósito dos pedidos de registro de desenho industrial e dos pedidos de registro de IG e dos procedimentos relativos a numeração destes pedidos
Instrução Normativa nº 95 de 21/08/2018 do INPI	Estabelece as condições para o registro das IGs

Fonte: Adaptado de Brasil (1996), Brasil (2013) e Brasil (2018), grifo nosso.

No Brasil, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é a autarquia competente para a concessão do registro no território nacional de uma IP ou DO conforme estabelecido no artigo 182 da Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 (BRASIL, 1996). Para a concessão do registro no Brasil, conforme estabelecido na Instrução Normativa 95/2018 do órgão (BRASIL, 2018), os requerentes devem atender aos requisitos do Art. 7º e apresentar junto ao INPI para o pedido de registro da IP os seguintes documentos:

I – Requerimento de Indicação Geográfica;

II – Caderno de Especificações Técnicas, no qual conste:

- a) O nome geográfico, conforme descrito no §3º do art. 2º;
- b) Descrição do produto ou serviço objeto da Indicação Geográfica;
- c) Delimitação da área geográfica, de acordo com instrumento oficial, fazendo uso das normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, exceto para as indicações geográficas localizadas fora do território nacional;
- d) Em pedido de Indicação de Procedência, a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação de

serviço, pelo qual o nome geográfico, incluindo os fatores naturais ou 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 Indicação Geográfica, bem como sobre o produto ou serviço por ela distinguido;
- g) Condições e proibições de uso da Indicação Geográfica;
- h) Eventuais sanções aplicáveis à infringência do disposto da alínea g).

III – Procuração, se for o caso;

IV – Comprovante do pagamento da contribuição 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 aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada de lista de presença com a indicação com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica;
- e) Cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual;
- f) Declaração, sob pena da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, [...], com a indicação e qualificação dos mesmos;

VI – No caso da 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 – Este inciso aplica-se somente a Denominação de Origem;

VIII – Instrumento oficial que delimita a área geográfica;

IX – Se for o caso, a representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território. (BRASIL, 2018, grifo nosso).

Vale ressaltar que, a concessão do registro de IG pelo INPI tem o uso restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica delimitada conforme citado no inciso V, alínea f) e o pedido do registro também deverá seguir os procedimentos dos artigos 9º e 10º de acordo com Brasil (2018).

2.3 POLÍTICAS PÚBLICAS PARA AS IGS

Dullius (2009) destaca que as novas territorialidades representam a interação sociocultural determinada por afinidades presentes ou passadas que conferem a localidade uma identidade própria, tornando-se um importante objeto das políticas públicas que buscam traçar estratégias de desenvolvimento a partir de especificidades territoriais.

Para Nierdele *et al.* (2017), conforme as suas dinâmicas relacionais, os múltiplos atores ocupam posições em diferentes fóruns e os tipificam de acordo com seus referenciais e suas práticas, como exemplificado no Quadro 2.

Quadro 2 - Múltiplos Atores e suas Práticas na Construção das Políticas de IGs.

Fórum	Atores/Práticas
Fórum Setorial Empresarial	<p>Associações de Produtores – representação setorial das empresas que adotam a IG.</p> <p>Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) – ações voltadas às IGs vinícolas.</p> <p>SEBRAE – abertura de editais para promoção das IGs, com disponibilização de recursos financeiros e apoio técnico para as inúmeras associações, formalização do pedido de registro, acompanhamento do processo e desenvolvimento de identidade visual.</p> <p>Organization for International Geographical Indications Network (OriGIN) – proteção das IGs nas relações do comércio internacional.</p>
Fórum Técnico da Agricultura	<p>Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) – reconhecimento e valorização do patrimônio dos territórios; promoção, divulgação, esclarecimento e orientação sobre marcas e IGs</p>

	<p>agropecuárias junto a produtores, técnicos, extensionistas e consumidores;</p> <p>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) – promoção das IGs vinícolas no Brasil.</p>
Fórum Acadêmico Científico	Universidades – estudos, pesquisas, construção de projetos e assessoria pós-registro.
Fórum Alimentação e Patrimônio	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – parâmetros que as IGs devem considerar para o reconhecimento de bens culturais imateriais.
Fórum da Propriedade Intelectual	<p>INPI – atribuições normativas; análise da pertinência da indicação e realização do registro.</p> <p>Associação Brasileira de Propriedade Intelectual (ABPI) – apoio jurídico.</p> <p>Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – elaboração de normas técnicas referentes aspectos de terminologia, rastreabilidade e gestão da IG.</p>

Fonte: Elaborado a partir de Vieira, Zilli e Bruch (2016) e Niederle, Mascarenhas e Wilkinson (2017).

Cabe assinalar que os atores apresentados no Quadro 2 desempenham o papel de indutores no processo de criação das políticas públicas para o reconhecimento das IGs, por meio de leis e programas, fomentando deste modo o desenvolvimento às IGs.

Niederle, Mascarenhas e Wilkinson (2017), destacam, alguns dos papéis desempenhados pelos atores já mencionados no Fórum Setorial Empresarial, onde também fazem parte a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE), a Associação dos Criadores de Camarão da Costa Negra (ACCN), o Conselho de Associações de Cafeicultores e Cooperativas do Cerrado (CACCER), entre outros. De acordo com os autores, estes possuem um papel central mercadológico, haja vista o trabalho à promoção dos produtos com IG no mercado, disponibilização de recursos financeiros e proteção legal das IG na relação do comércio internacional.

No que concerne ao Fórum Técnico da Agricultura onde estão inseridos atores como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), o MAPA entre outros, os autores mencionam a atuação destes no sentido de dispor apoio técnico especializado aos produtores, organização das cadeias produtivas para o acesso a novos mercados e agregação de valor aos produtos. Como parte deste fórum, a Coordenação de Indicação Geográfica (CIG-MAPA), ainda segundo os autores, esta Coordenação, caminhou para um novo entendimento acerca das ações voltadas às IG, no sentido do reconhecimento e valorização do patrimônio dos territórios.

Em relação aos atores do Fórum Acadêmico Científico como as Universidades, a Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP), o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), as Fundações Estaduais de Pesquisa, entre outros, de acordo com os autores, estes desempenham o papel voltado à pesquisa e de desenvolvimento de projetos às IG, destacando o importante papel da EMBRAPA, que atua de forma significativa na promoção das IG no País, tendo em vista que parte dos seus pesquisadores, concebem as IG como uma ferramenta de modernização dos processos tecnológicos e agregação de valor dos produtos vinculados.

No Fórum Alimentação e Patrimônio onde estão presentes a Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), o IPHAN, ONGs e os movimentos sociais vinculados à produção e ao consumo alimentar, a exemplo do Movimento *Slow Food*. Os autores relatam o relevante papel voltado ao reconhecimento dos bens culturais imateriais, que emanam aos aspectos socioculturais de uma região, associadas as práticas e ao “saber-fazer” de uma comunidade, como pode-se mencionar a produção dos queijos artesanais no País.

E por fim, os atores do Fórum da Propriedade Intelectual, como a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), a Associação Brasileira de Propriedade Intelectual (ABPI), o INPI, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), transformado pelo atual Governo na Secretaria Especial de Comércio Exterior e Assuntos Internacionais (SECINT). Segundo os autores, este fórum desempenha o papel central de proteção dos ativos regionais, contra fraudes, usurpações e adulterações de produtos relacionados às IG. Neste contexto, os autores enfatizam o papel do INPI em virtude de seu papel normativo em relação ao registro das IG no âmbito nacional.

Considerando o papel dos atores mencionados por Niederle, Mascarenhas e Wilkinson (2017), destaca-se a presença no Sertão Pernambucano dos atores como o SEBRAE, a Federação das Indústrias do Estado de Pernambuco (FIEPE), o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA), a EMBRAPA Semiárido, o Banco do Nordeste, as Prefeituras Municipais, as Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs), entre outros, que necessitam fomentar a criação de políticas públicas locais para a estruturação das potenciais IG da região, assim como, resgatar a valorização e uso da IG do Vale Submédio São Francisco por parte dos produtores de manga e uva.

2.4 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE PRODUTOS AGROALIMENTARES NO BRASIL

As indicações geográficas vêm sendo utilizadas como importante ferramenta de proteção de nomes geográficos vinculados a produtos típicos de territórios brasileiros, favorecendo o desenvolvimento local e econômico destas regiões (SEBRAE, 2016).

Diversos produtos agroalimentares se destacam pela sua qualidade ou reputação devido principalmente ao local de produção, podendo estar associadas a aspectos culturais, fatores naturais ou humanos. Exemplos notáveis de produtos agroalimentares associados à sua origem incluem: a cachaça de Paraty do Rio de Janeiro, o queijo da Serra da Canastra de Minas Gerais e os doces de Pelotas do Rio Grande do Sul.

No cenário nacional, até junho de 2019, foram concedidas pelo INPI o total de 72 registros de Indicações Geográficas, sendo 63 nacionais e 09 estrangeiras. Neste universo, destacam-se a concessão de Indicações de Procedência com um total de cinquenta e dois registros, enquanto as Denominações de Origem apresentam o número de vinte registros, dos quais dez são estrangeiras (INPI, 2019).

Dos registros concedidos, encontram-se uma gama de produtos, destacando-se os segmentos de alimentos e bebidas. A intensificação nos pedidos de IG para estes segmentos acompanha a tendência de crescimento econômico, pois, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), no ano de 2017, a indústria de alimentação cresceu 4,6%, atingindo a cifra de R\$ 642,6 bilhões, da qual 81% refere-se ao segmento de alimentos e 19% de bebidas (ABIA, 2017).

Dentre as Indicações geográficas reconhecidas, destacam-se produtos e bebidas como vinhos, café, queijos, mel, entre outros. Todavia, o registro de indicação geográfica para doces artesanais ainda é incipiente, produto existente no mercado que se destaca pela sua importância econômica, atrelada a tradição de muitas regiões brasileiras, a exemplo do Doce de Leite Branco, produzido na pequena bacia leiteira da cidade de Afrânio no estado de Pernambuco.

No Brasil, dos registros concedidos, a IG de Pelotas, localizada no Estado do Rio Grande do Sul, herdeira da tradicional doçaria portuguesa e da cultura alemã, recebeu em 2011 o selo de Indicação de Procedência dos **Doces Tradicionais e de Confeitaria de Frutas** para 15 doces finos, entre os quais estão: o Bem casado, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Fatias de Braga, Trouxas de Ovos, Queijadinha, Broinha de coco, Beijinho de coco, Amanteigado, Papa de Anjo, Pastel de Santa Clara, Quindim e doces cristalizados de frutas. Os doces de Pelotas, passaram a ser parte da economia e tradição local, e hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças de sua população (MELLO, 2016; GIESBRECHT *et al.*, 2016, grifo nosso).

Estudo realizado por Oliveira e Oliveira (2013), revelam que entre os benefícios advindos após a concessão da Indicação de Procedência, relatados pelos produtores dos doces de Pelotas, destacam-se: o reconhecimento da região no âmbito nacional; valorização das empresas produtoras dos doces de forma coletiva; fortalecimento do mercado a partir da venda de produtos com garantia de qualidade, apesar de não ter ocorrido o aumento da receita dos produtos com o selo da IG de acordo com os doceiros; a mudança de visão dos produtores que passaram a ver os que antes consideravam como “concorrentes” e agora são definidos como “parceiros;” apoio dos parceiros como a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), Secretaria de Turismo e Cultura e da Prefeitura Municipal na exposição e divulgação do doce em feiras realizadas em outras cidades do País; valorização e aumento da procura dos doces pelos turistas, apesar da falta do conhecimento da grande maioria o que é uma IG. Neste contexto, observa-se que muitos são os desafios para que os benefícios pós concessão da IG sejam alcançados.

2.5 BENEFÍCIOS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

De acordo com Giesbrecht *et al.* (2016), dentre os benefícios que se destacam na IG, o principal deles é a geração de novas oportunidades para regiões pobres ou

desfavorecidas, onde os produtores não têm condição de reduzir o custo de produção, levando-os a investir na qualidade do produto e dos conhecimentos locais, a exemplo das denominações de origem de queijos na França, onde a maioria está localizada em regiões de difícil acesso. Conforme os autores, esta característica territorial os levou a buscar novas formas de governança local e de regulação entre os diferentes agentes da cadeia produtiva, permitindo o fortalecimento dos produtores e da região. Os autores ainda destacam que o selo de origem proporciona benefícios para o consumidor a partir da garantia de um produto único, com diferenciais de qualidade e sustentabilidade, estímulo ao desenvolvimento da governança local, promoção do turismo e das atividades culturais regionais. Produtos com selo de IG, apresentam melhoria na comercialização proporcionada pela presença de um sinal distintivo que comprova a procedência e o renome do produto (BRASIL, 1996; VALENTE, 2011) e a proteção contra falsas indicações geográficas.

No âmbito nacional, a legislação brasileira considera crime, a fabricação, a importação, exportação, a venda, exposição e oferta ou ter em estoque produto de falsa indicação geográfica, o que confere ao titular do direito, que neste caso a coletividade, representada por produtores ou prestadores de serviço localizados na área geográfica delimitada e que estejam habilitados ao uso da IG, impedir que falsos produtos de IG sejam comercializados (BRASIL, 1996).

Nascimento, Nunes e Bandeira (2012), mencionam que além de valorizar a localidade, região ou um país, a IG pode ser um instrumento de competitividade de mercado e desenvolvimento rural, tendo em vista os benefícios econômicos, sociais e ambientais que podem ser obtidos, a exemplo da promoção do turismo de Aventura e/ou Base Comunitária. Entretanto, os autores citam que o desenvolvimento da atividade turística não é imediato e depende de fatores como organização interna, presença de instituições de apoio e políticas públicas.

Bianchini e Russo (2019), relatam que as IGs podem instigar o desenvolvimento regional, promover geração de renda, inserção do artesão no mercado de trabalho, principalmente mulheres, proteger o patrimônio natural e cultural, entre outros benefícios.

Todavia, é importante lembrar, que estes benefícios também estão diretamente relacionados ao cumprimento das legislações aplicáveis, que irão assegurar a oferta de produtos de qualidade e segurança ao consumidor.

3 METODOLOGIA

De acordo com Mynayo (2001), a metodologia é definida como o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade. Neste sentido, apresenta-se a seguir o lócus e objeto do estudo, tipo do estudo, o instrumento e os procedimentos da coleta de dados, e ao final, a análise dos resultados.

3.1 LOCUS E OBJETO DO ESTUDO

A presente pesquisa foi realizada no município de Afrânio-PE, situado a 824 km da capital do estado, Recife, e encontra-se na bacia do Rio Pontal, fazendo fronteira com o Estado do Piauí. Localiza-se a uma latitude 08°30'54" sul e a uma longitude 41°00'18" oeste, estando a uma altitude de 522 metros.

Como objeto do estudo, buscou-se caracterizar a produção do doce de leite branco, bem como identificar o perfil dos produtores da região, que foram divididos em dois grupos: produtores artesanais e industriais, visando obter o diagnóstico do cenário atual para o pedido da Indicação Geográfica.

3.2 TIPO DE ESTUDO

A metodologia utilizada nesta pesquisa foi estruturada de acordo com Prodanov e Freitas (2013), apresentando a vertente metodológica quali-quantitativa com tipologia descritiva. Neste método, na abordagem qualitativa, o ambiente e o objeto de estudo são a fonte da coleta dos dados, no qual o pesquisador mantém um contato direto através de um trabalho intensivo de campo, sem que ocorra qualquer interferência de sua parte. Enquanto na pesquisa quantitativa, as informações são coletadas, classificadas, analisadas e traduzidas em números. Neste sentido, de acordo com os objetivos, esta pesquisa se caracteriza como descritiva como já mencionado, pois busca descrever e analisar o cenário atual da produção do doce de leite branco de Afrânio.

3.3 ETAPAS DA PESQUISA

3.3.1 Etapa 1 - Levantamento bibliográfico e documental

Para fundamentação teórica do tema proposto, a pesquisa bibliográfica, teve como foco a conceituação da Indicação Geográfica, a história, o marco legal internacional e nacional, bem como a utilização deste instrumento de propriedade intelectual pela comunidade europeia e brasileira.

Ainda nesta etapa, foi realizada a pesquisa documental primária a partir de documentos oficiais, tais como: Leis, Decretos, Instrumentos reguladores do INPI e Normas Brasileiras da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, para respaldar os requisitos necessários para o pedido do registro no território nacional.

Também se considerou para fins informativos as conversas e entrevistas realizadas pelo IF Sertão-PE com alguns moradores da localidade, especialmente pessoas mais idosas, que possuem registro histórico da produção de doce de leite na região.

3.3.2 Etapa 2 – Prospecção das Indicações Geográficas no Brasil

Utilizando a informações da base de dados do INPI, foi realizado o levantamento do número de Indicações Geográficas concedidas no Brasil (BRASIL, 1996; ABNT, 2016a; ABNT, 2016b; BRASIL 2019), tendo como principal foco a concessão de registros de IGs de produtos agroalimentares.

3.3.3 Etapa 3 – Levantamento histórico-cultural da notoriedade do doce de leite de Afrânio.

No período de abril a maio 2018, foram realizadas as pesquisas bibliográfica e documental, em meio virtual e impresso, tendo como base estudos realizados pelo IF Sertão-PE durante os anos de 2012 a 2014 (LIMA *et al.*, 2012; LIRA *et al.*, 2014; FILHO; SILVA, 2014).

3.3.4 Etapa 4 – Articulação com produtores e parceiros

Nesta etapa, durante os meses de junho a outubro de 2018, foram realizadas palestras, reuniões, entre outros, com os produtores de doce de leite e instituições, tais como a Prefeitura Municipal de Afrânio, Associação Comercial de Afrânio, SEBRAE, IPA, para conceituar, sensibilizar e destacar a importância da Indicação Geográfica para agregação de valor do produto e desenvolvimento da região.

3.3.5 Etapa 5 – Coleta dos dados

A terceira etapa desta pesquisa é caracterizada pela abordagem descritiva, tendo o ambiente como principal fonte direta da coleta dos dados, no qual buscou-se retratar o maior número de elementos existentes, para identificar, quantificar e descrever o perfil dos produtores de doce da região, onde foram avaliados os pontos fortes e os pontos fracos da produção do doce de leite branco, sendo utilizado como parâmetro, o arcabouço legal brasileiro apresentado a seguir:

a) Lei nº 9279/1996: que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, onde fazem parte as modalidades de Indicações Geográficas;

b) Instrução Normativa nº 25/2013 do INPI: estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.

c) ABNT NBR nº 16536/2016: que fornece orientações para a estruturação de Indicação Geográfica para produto.

Nesta fase, foram realizados o levantamento *in loco* e a entrevista com os produtores sendo preservada a identidade dos entrevistados. Para a coleta dos dados foi utilizado um questionário semiestruturado conforme apresentado no Apêndice I, elaborado a partir do regramento jurídico vigente quanto aos requisitos legais para a produção do doce de leite e registro da indicação geográfica no Brasil.

3.3.6 Etapa 6 - Tratamento dos dados

Nesta etapa, os dados qualitativos coletados durante a entrevista, foram organizados, codificados e tabulados utilizando como parâmetros os instrumentos regulatórios pertinentes ao assunto, tais como leis, decretos e normativas brasileiras. Destaca-se que durante a execução desta pesquisa, foi revogada a IN nº 25/2013 do

INPI que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, passando a vigorar a Instrução Normativa nº 95/2018, assim, a análise das informações coletadas foi realizada conforme esta última.

Conforme Prodanov e Freitas (2013), a codificação possibilita a transformação do qualitativo em quantitativo, possibilitando melhor compreensão e interpretação. Deste modo, os dados coletados, foram dispostos em tabelas e gráficos no programa Microsoft Excel® 2010.

3.3.7 Etapa 7 - Elaboração da proposta do Caderno de Especificações Técnicas da IG

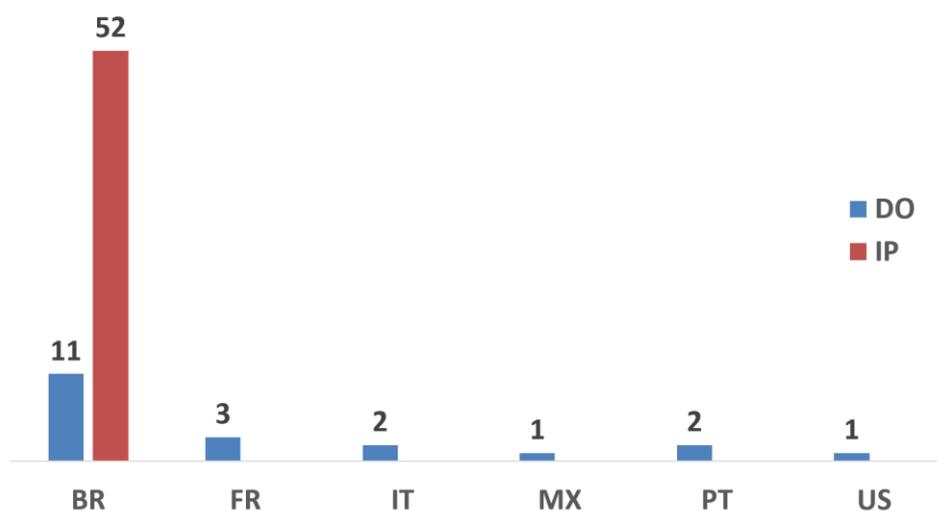
A partir dos resultados, foi elaborada a proposta do Caderno de Especificações Técnicas da IG do Doce de Leite Branco de Afrânio, documento obrigatório para o registro da Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI que será apresentado aos produtores e à gestão municipal. Para isso, foram utilizados como modelo, os Regulamentos de Uso (atual Caderno de Especificações Técnicas) das Indicações Geográficas de Pelotas (2011), Canastra (2012) e Witmarsum (2018).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS REGISTRADAS NO BRASIL

No cenário nacional, conforme apresentado na Figura 1, até o mês de junho de 2019 foram concedidos pelo INPI o total de 72 registros de IG, sendo 63 nacionais e 09 estrangeiras, de países como França (FR), Itália (IT), México (MX), Portugal (PT) e Estados Unidos (US). Dos registros concedidos, encontram-se uma gama de produtos que podem ser tanto com baixo ou alto beneficiamento, e como exemplos podem-se citar a manga e a uva de mesa do Vale Submédio São Francisco, a cachaça de Paraty do Rio de Janeiro, o queijo da Serra da Canastra de Minas Gerais e os doces de Pelotas do Rio Grande do Sul (INPI, 2019).

Figura 1 - Registros de indicações geográficas concedidos no Brasil até junho de 2019.



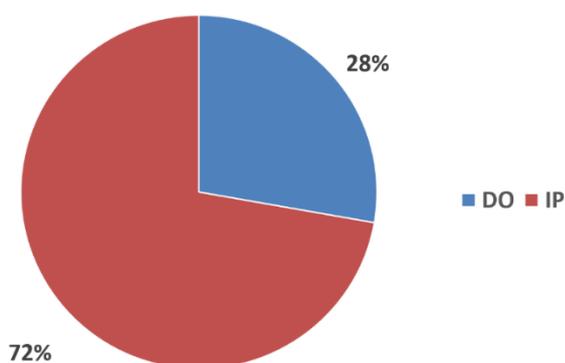
Fonte: Adaptado de INPI (2019).

Dentre os produtos vinculados aos seus territórios e reconhecidos com o registro da IG no Brasil estão destilado vínico, café, coxas de suínos frescas, presunto defumado e cru, queijos, carne bovina e seus derivados, uvas de mesa e manga, arroz, vinhos tintos, brancos e espumantes, doces tradicionais e confeitaria de frutas, camarões marinhos, cacau em amêndoas, panelas de barro, guinasse fitado, mármore, calçados, opala preciosa e joias, própolis, biscoito, melão, mel de abelha, entre outros (INPI, 2019).

Na categoria de serviços tem-se o serviço de Tecnologia da Informação e Comunicação do Porto Digital situado em Recife-PE (INPI, 2019).

A Figura 2 apresenta o percentual de Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO) em relação ao total de concessões de registros no período de 1999 até junho de 2019.

Figura 2 - Percentual de Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO).

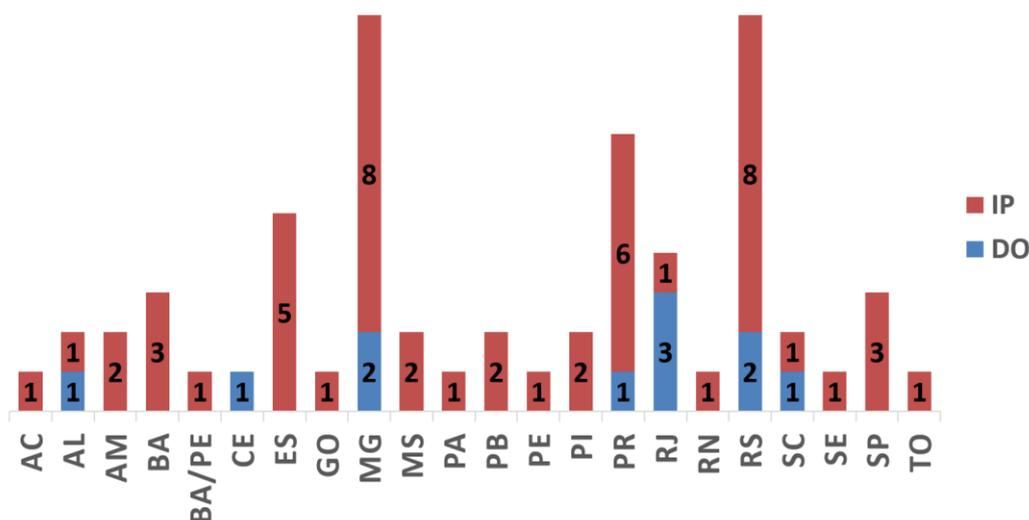


Fonte: Adaptado de INPI (2019).

Fica evidenciado a predominância da proteção de produtos/serviços típicos de determinado local/região, que apresentam originalidade, história e notoriedade, por meio de IP, em detrimento das DO. Isso pode ser explicado pela maior dificuldade na implementação de tais DO, uma vez que, segundo Brasil (2018) é necessária a descrição das características do produto que se devam exclusivamente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. Além disso, essas descrições devem ser acompanhadas de documentos comprobatórios do nexo causal, ou seja, da relação entre as características do produto e a região geográfica. Desta forma, fica justificado a predileção pela proteção através da IP, que dispensa tais comprovações.

A Figura 3 apresenta as Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO) concedidas por estado.

Figura 3 - Quantidade de Indicações de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO) brasileiras representadas por estados.



Fonte: Adaptado de INPI (2019). A região denominada de BA/PE refere-se à IP do Vale do Submédio São Francisco, que possui delimitação geográfica abrangendo ambos os estados.

De acordo com os resultados, os estados do Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Paraná apresentam o maior número de IGs concedidas, com destaque para o número de registros de Indicações de Procedência (IP) dos seguintes produtos: RS - carne (1), couro (1), doces (1) e vinhos (5), MG – aguardente (1), biscoito (1), café (2), peças de estanho (1) e queijos (2) e o PR – café (1), erva-mate (1), mel (2) e uva (1), totalizando 19 registros concedidos. Deste total, 17 são da categoria de alimentos/bebidas e 02 de produtos diversos.

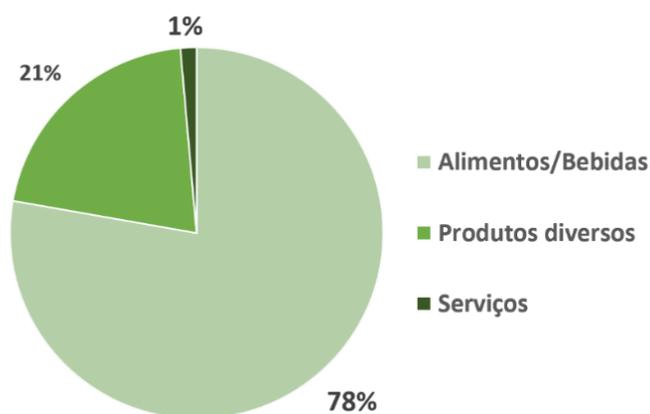
Complementando as informações da Figura 3, observa-se que os estados do Rio Grande do Sul (10 IGs), Minas Gerais (10 IGs) e Paraná (7 IGs) destacam-se na concessão do registro de IGs nacionais de produtos como vinhos, queijos e mel respectivamente (INPI, 2019), revelando o potencial destas regiões na fabricação de produtos tradicionais, prática inerente a especificidade territorial desses estados. Além disso, esses estados também se destacam pelo trabalho coletivo, a exemplo do cooperativismo.

Esta prática, de acordo com a Organização das Cooperativas Brasileiras (2019), surgiu no Brasil em 1889, em Minas Gerais, com a fundação da Cooperativa Econômica dos Funcionários Públicos de Ouro Preto. A partir de 1906, surgiram as

cooperativas agropecuárias, com a chegada de imigrantes portugueses, alemães e italianos, especialmente nestas regiões citadas, que com eles, trouxeram a tradição cultural do trabalho associativo e a experiência das atividades familiares domésticas. Neste sentido, pode-se explicar o resultado encontrado neste estudo, quanto ao número expressivo de IGs concedidas nos respectivos estados, tendo em vista que a cultura da coletividade já estava consolidada, o que facilita o processo de formalização do pedido da Indicação Geográfica junto ao INPI.

A Figura 4 apresenta a segmentação de IGs por categorias de produtos/serviços.

Figura 4 - Percentual de Indicações Geográficas (IG) por categoria de produtos/serviços.



Fonte: Adaptado de INPI (2019).

Os resultados apresentados acima são compatíveis com o estudo realizado no ano de 2012 por Druzian e Nunes (2012), no qual, das 30 IGs concedidas até aquele ano, 66,7% eram de produtos agrícolas ou agroindustriais e 26,7% de outros produtos (artesanatos, panelas de barro, peças, pedras e joias artesanais), reforçando a importância e influência do agronegócio na economia nacional nos últimos anos, e com provável tendência também para o futuro. Todavia, as autoras não fazem referência à categoria de serviços, tendo em vista que esta IG para esta categoria foi publicada posteriormente a data do referido estudo realizado pelas autoras.

Deste modo, observa-se que a categoria alimentos/bebidas, se revela com grande potencial para a proteção de produtos agroindustriais regionais, uma vez que o número de IGs concedidas para este segmento se apresenta em crescimento.

No universo da categoria de alimentos/bebidas, encontra-se a IG concedida para os doces de Pelotas, que representa apenas 2% deste universo (INPI, 2018).

A região de Pelotas, herdeira da tradicional doçaria portuguesa e da cultura alemã, recebeu em 2011 o selo de IG dos Doces Tradicionais e de Confeitaria de Frutas para 15 doces finos, entre os quais estão: Bem casado, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Fatias de Braga, Trouxas de Ovos, Queijadinha, Broinha de coco, Beijinho de coco, Amanteigado, Papa de Anjo, Pastel de Santa Clara, Quindim e doces cristalizados de frutas.

Os doces de Pelotas passaram a ser parte da economia e tradição local, e hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças de sua população (MELLO, 2016, GIESBRECHT *et al.*, 2016), a exemplo do doce de leite de Afrânio, que ao longo de décadas mantém a tradição da produção artesanal que é passada entre as gerações.

4.2 LEVANTAMENTO HISTÓRICO-CULTURAL DA NOTORIEDADE DO DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO

A pequena bacia leiteira localizada no município de Afrânio-PE movimentava a economia da cidade, sendo uma das principais atividades para a população rural de aproximadamente 11,7 mil habitantes, que representa 66,7% da população total (IBGE, 2010). O volume da produção de leite na região é de 9.041 litros diários (IBGE, 2016), tendo o principal destino o mercado do leite in natura e a produção de derivados, como o queijo, iogurtes e o doce de leite.

O doce de leite é um importante produto do setor de laticínios da região, pois nas pequenas propriedades rurais de Afrânio, a técnica de elaboração do “doce de leite branco” é passada entre gerações e já se constitui importante tradição local, que se mantém por muitas décadas devido à qualidade do produto. Outros aspectos relevantes, são os requisitos de notoriedade e reputação do “doce de leite branco” associados a referida região.

Segundo Cerdan (2014), o conceito de Indicação geográfica destaca as particularidades de produtos de diferentes regiões, como sua qualidade ou reputação, principalmente associadas ao local de produção, valorizando deste modo estes territórios. Neste contexto, de acordo com a ABNT (2016), os elementos de território e produto, apresentados no Quadro 3, conduziram a avaliação inicial dos aspectos de notoriedade e reputação do doce de leite branco de Afrânio.

Quadro 3 - Avaliação da notoriedade e reputação do território e do produto.

Elementos	Avaliação
Território	A região de Afrânio é reconhecida pelo mercado, como produtora e fabricante do doce de leite branco?
Produto	O doce de leite branco apresenta características associadas a região de Afrânio?

Fonte: Adaptado de ABNT (2016).

O arcabouço legal brasileiro, apresentado no Quadro 4, define os requisitos, quanto a notoriedade de um produto, para o registro de uma Indicação de Procedência. Destaca-se, que a notoriedade de um produto está associada à sua reputação. Neste sentido, são pertinentes as seguintes distinções: a notoriedade abrange conceito quantitativo, pois expressa o reconhecimento por um número expressivo de pessoas de que características de um produto ou serviço estão relacionadas a uma área geográfica, enquanto a reputação é um conceito qualitativo, ou seja, a fama e o renome que um produto goza advindos da sua qualidade (BRUCH, 2014, ABNT, 2016).

Quadro 4 - Requisitos de notoriedade e reputação conforme Brasil (1996), Brasil (2016) e Brasil (2018).

Lei 9.279/1996	NBR nº 16536/2016	IN nº 95/2018 (INPI)
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.	Item 5.2.2.1 - No caso da IP, a análise possibilita confirmar que o território a ser identificado pelo nome geográfico é reconhecido pelo mercado como centro produtor , extrator ou fabricante de um produto específico.	Art. 2º, § 1º - Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço.

Fonte: Adaptado de Brasil (1996), NBR (2016) e Brasil (2018), grifo nosso.

Ainda de acordo com Brasil (2018):

Para fins de Indicação de Procedência, considera-se que o nome geográfico tornou-se conhecido quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço assinalado (grifo nosso).

Tal reconhecimento pode ser avaliado através de informações e elementos que comprovem a notoriedade da região, tais como: reportagens de jornais, fotografias, revistas, poesias, livros, entre outros (NETO, FREIRE e VIEIRA, 2012).

Estudo realizado por Lira *et al.*, (2014), através de documentos, jornais e depoimentos, revela a notoriedade do município de Afrânio associada a tradição de mais de 70 anos da produção do doce de leite branco na região. Ademais, o levantamento histórico realizado pelas autoras, revela principalmente que esta tradição (saber-fazer) foi passada de geração em geração, tendo como pioneiras da produção do doce leite branco (Figura 5), a Dona Maria Raimunda, Maria Sinobilina e a Dona Josefa Maria.

Figura 5 - Pioneiras do doce de leite branco.



Maria Raimunda Cavalcanti
(Dna Cota)
Nascimento: 28/11/1904
Paulistana - PI



Maria Sinobilina da Conceição
(Dna Boboça)
Nascimento: 30/01/1907
Conceição - PI



Josefa Maria da Conceição
(Dna Zefa)
Nascimento: 06/01/1916
Jaicós - PI

Fonte: Lira *et al.* (2014).

Corroborando as informações acima citadas, estão apresentadas nas Figura 6, outras evidências da notoriedade e tradição do doce de leite, a exemplo do Jornal O Caboclo datado do mês de novembro de 1998 que retrata a Comemoração dos 30 anos da Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP) tendo na feirinha dos produtos típicos o doce de leite de Afrânio e a poesia intitulada “Afrânio em

Versos” dos autores Virgílio et al., (2004) que cita na sua estrofe nº 27 o doce de leite de Afrânio.

Figura 6 - Jornal e poesia "O caboclo".

(A)

(B)

Fonte: Lira et al. (2014).

Para corroborar o estudo realizado pelas autoras, quanto a notoriedade da região de Afrânio como produtora do doce de leite branco, a seguir, estão apresentadas na Figura 7, reportagens de veículos de comunicação com abrangência nacional com abordagem local. Os autores Britto (2017) e Theotônio (2018), evidenciam que a tradição da produção do doce de leite branco ainda continua na região de Afrânio no presente século, como pode ser observado nas reportagens intituladas: Doce de leite de Afrânio a um passo de ser comercializado em todo país (A) e Doce de Leite de Afrânio – Como se faz e onde comprar (B) dos anos de 2017 e 2018, respectivamente.

Theotônio (2018) na sua reportagem menciona:

[...] De acordo com periódicos regionais, a produção teve início em meados de 1940 na cozinha caseira da Sra. Maria Raimunda Cavalcanti, conhecida como “Dona Cota,” juntamente com Moça e Josefa, no povoado afraniense de Caboclo. Ela, inclusive, teria se disposto a ensinar jovens mulheres da comunidade como fabricar o doce branco. Atualmente a produção está restrita a cerca de 30 doceiros e doceiras e uma fábrica na zona rural do município.

Figura 7 - Elementos da notoriedade do doce de leite branco de Afrânio.



Fonte: A – Britto (2017); B – Theotônio (2018).

Segundo a ABNT (2016), dentro do conceito da tradição, estão inseridos os valores, costumes, conhecimentos e manifestações, que são conservados por serem valiosos para um indivíduo ou coletividade, e são transmitidos entre gerações.

Neste sentido, observa-se que a tradição e a memória do saber-fazer, conforme apresentado na Figura 7, ainda permanece entre as gerações nos dias atuais na região de Afrânio.

De acordo com a proposta deste estudo e considerando as evidências da notoriedade e reputação do doce de leite branco de Afrânio para o pedido de Indicação Geográfica, foi iniciada a etapa de sensibilização dos gestores municipais e produtores de doce de leite.

Para Dallabrida *et al.* (2014), a possibilidade de articulação do desenvolvimento territorial por meio de estratégias como o reconhecimento e a valorização das características de especificidade territorial, a exemplo da IG, representa associar articuladamente as pessoas, o produto e o território.

4.3 SENSIBILIZAÇÃO PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO

A etapa de sensibilização para a proposta de implementação da Indicação Geográfica para o doce de leite branco de Afrânio, foi iniciada durante a 2ª Expoleite (Figura 8), evento promovido anualmente pela gestão municipal, que reúne expositores de animais e produtores de doce de leite da região. Na ocasião, realizou-se uma mesa redonda que contou com a participação de representantes do IF Sertão-PE, Prefeitura Municipal de Afrânio, SEBRAE, IPA, Câmara de Dirigentes Lojistas, Banco do Nordeste e produtores de doce de leite.

Figura 8 - Mesa redonda durante a 2ª Expoleite 2018.



Fonte: (A) – G1 Petrolina; (B) – ASCOM IF Sertão-PE, (2018).

Foram apresentados os conceitos de Indicação Geográfica, exemplos brasileiros e a importância deste instrumento de propriedade coletiva para a região. Contudo, foi constatado, que o conhecimento sobre Indicação Geográfica, era algo novo, principalmente para os produtores de doce de leite, fato que ocorre com a maioria dos consumidores no Brasil.

Ainda durante a mesa redonda, a analista do SEBRAE – Unidade Petrolina, apresentou o diagnóstico realizado em 2015, destacando as potencialidades e as dificuldades da cadeia produtiva do doce de leite para a implementação da IG. Neste contexto, as instituições presentes e produtores, demonstraram interesse, o que possibilitou definir as próximas ações e agregar novos parceiros para o

desenvolvimento do projeto, conforme destaca NIEDERLE, MASCARENHAS e WILKINSON (2017):

A governança das IG envolve ampla rede de atores públicos e privados atuando em diferentes escalas territoriais: das associações locais de produtores às organizações multilaterais globais; dos ministérios e autarquias governamentais aos escritórios privados de assessoria jurídica; das entidades de pesquisa e desenvolvimento aos movimentos sociais de valorização da gastronomia regional. (NIEDERLE, MASCARENHAS e WILKINSON, 2017)

Em continuidade a etapa de sensibilização, realizou-se a primeira reunião com o Conselho Municipal de Afrânio, para apresentação da proposta da Indicação Geográfica, onde estiveram presentes 38 participantes, entre representantes do município e produtores de doce. Na ocasião, foram apresentados os conceitos de IG, benefícios e desafios para a implementação do projeto, assim como, o potencial da região quanto a notoriedade e tradição na produção do doce de leite, requisitos necessários para o pedido formal do registro da IG.

Durante a reunião, o representante da Embrapa Semiárido, com notória experiência no assunto, apresentou outras potencialidades regionais e exemplos de IGs agroalimentares da União Europeia, despertando o interesse dos produtores de doce presentes em relação a IG. Entretanto, durante a fala dos produtores, foi observado a falta do espírito de coletividade, revelando a primeira dificuldade para a sua implementação.

Segundo Pimentel (2014), a organização e o grau de interesse dos produtores dessa coletividade, são fatores fundamentais para que o processo de adoção de um sinal de uso coletivo possa ser bem-sucedido.

Ademais, em continuidade aos objetivos deste trabalho, foram iniciadas as visitas in loco, tendo como foco principal a avaliação do processo de produção do doce de leite branco.

4.4 DIAGNÓSTICO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO DOCE DE LEITE

No período de 06 a 08/06/2018 foram realizadas as visitas in loco para o mapeamento dos produtores de doce da região.

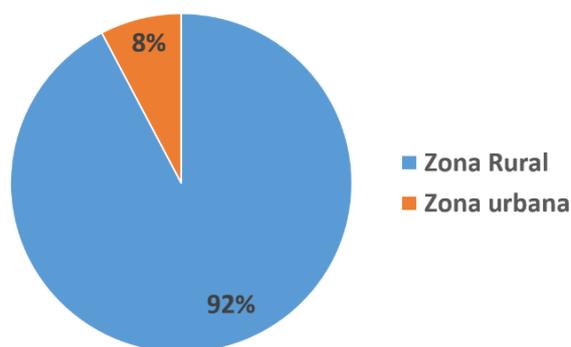
Nesta etapa, utilizando o questionário semiestruturado conforme apresentado no apêndice I, os produtores foram entrevistados, tendo como foco principal, a avaliação do processo de produção do doce de leite. Destaca-se que a entrevista realizada foi de forma voluntária e que identidade dos produtores foi preservada.

Os resultados da coleta de dados foram apresentados ao Grupo de Trabalho do Doce de Leite em reunião realizada no dia 25/06/2018 para deliberação das ações futuras.

4.4.1 Localização dos produtores

Com auxílio da Secretaria de Agricultura da Prefeitura de Afrânio e apoio logístico do IF Sertão-PE, foram visitados produtores de doce de leite da região. A quantidade de produtores localizados geograficamente na zona rural é superior a zona urbana, conforme apresentado na Figura 09.

Figura 9 - Percentual de localização dos produtores de doce de leite por zona.



Fonte: Autoria própria (2018).

Os resultados mostrados são inerentes as indicações geográficas agroalimentares brasileiras, onde os produtores estão localizados geograficamente na zona rural, a exemplo das IGs Canastra (queijo), Vale do Submédio São Francisco (manga e uvas de mesa) e Vale dos Vinhedos (vinhos).

Reis (2015, p. 111) destaca que:

Um conjunto de normas técnicas fundamenta a outorga e o reconhecimento de uma IG. A sua efetiva implementação, em muitos dos territórios georreferenciados brasileiros, baseia-se também em

aspectos socioeconômicos, político-institucionais, geo-ambientais, histórico-culturais e técnico-científicos do território.

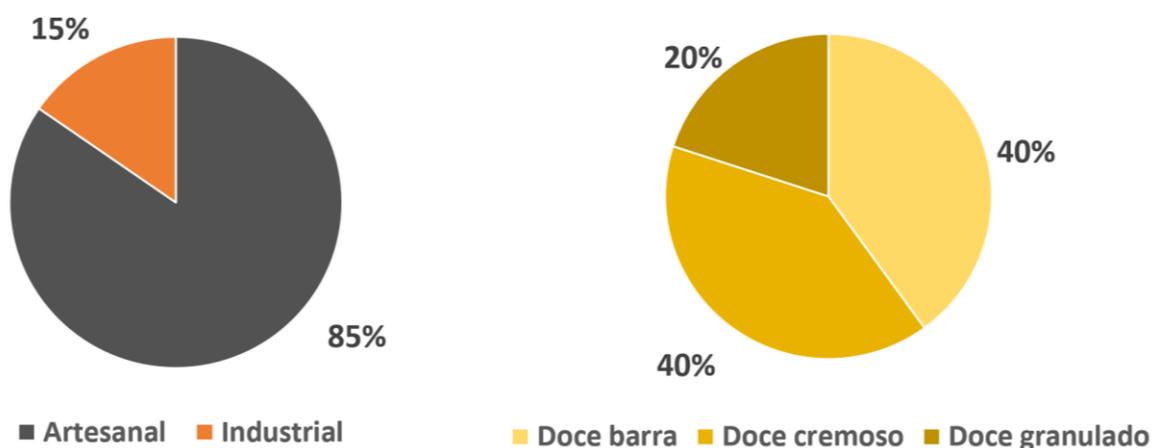
Neste contexto, a localização territorial dos produtores é requisito indispensável para o pedido formal do registro, esta deverá ser realizada por órgão competente de cada Estado de acordo com o Sistema Cartográfico Brasileiro. Deste modo, os produtores e prestadores de serviços estabelecidos no local, poderão fazer uso da IG, desde que cumpram as normas estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas e estejam sujeitos ao controle definitivo (BRASIL, 2018).

4.4.2 Aspectos da produção do doce de leite

4.4.2.1 Tipo da produção

Em relação a forma de produção do doce de leite, de acordo com a Figura 10, esta caracteriza-se como artesanal, revelando que esta tradição permanece na zona rural de Afrânio e que o saber-fazer é passado para gerações futuras.

Figura 10 - Percentual do tipo de produção do doce de leite.



Fonte: Autoria própria (2018).

Segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA (2019), o produto agroalimentar artesanal costuma ser produzido em quantidades limitadas, com excelência, pelo próprio produtor rural ou seus funcionários, que detenha o

domínio total do processo produtivo, aliando predominantemente o uso de métodos tradicionais e manuais.

Ainda de acordo com Brasil (2019), os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são definidos como:

Produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotados por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto (BRASIL, 2019).

Neste sentido, Neves e Sulsback (2018), destacam que trabalho artesanal une o saber, que pode ser tradicional, conduzido pelas gerações ou pelo local, e o fazer, que pode ser organizado de forma individual ou coletivamente.

O doce de leite branco produzido na região de Afrânio, possui uma tradição associada a transmissão do “saber-fazer” que é passada entre as gerações como já apresentado neste estudo, entretanto, durante a entrevista, um fato importante declarado pelos produtores, foi a falta do interesse dos seus dependentes em continuar com esta importante atividade econômica familiar. Segundo a maioria, os seus filhos migraram para outras regiões em busca de novas oportunidades e melhores condições de trabalho, o que desperta para a necessidade urgente de Políticas Públicas que promovam a continuidade desta atividade familiar e preservação da tradição da produção do doce de leite na região.

4.4.2.2 Avaliação do processo de produção do doce de leite branco

De acordo com Brasil (1997), “doce de leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).”

A pequena bacia leiteira de Afrânio, se destaca pela produção de leite e seus derivados e principalmente pela produção do doce de leite branco.

Estudo realizado por Lima *et al.* (2012), revelou que a produção do doce de leite na região, apesar de tradição centenária da sua elaboração a produção é artesanal e a cadeia produtiva necessita de profissionalização em todos os setores. Os resultados encontrados pelos autores, são confirmados através do presente estudo, que revelou, que ao longo de 07 anos muito pouco foi realizado para a estruturação, capacitação dos produtores e valorização desta importante atividade para a região de Afrânio.

O controle da produção é um fator primordial para a oferta de alimentos seguros, neste contexto está inserida a gestão do processo de produção, requisitos necessários para a preservação das características e manutenção da qualidade do produto.

Se tratando de Indicação Geográfica, a NBR 16536:2016 destaca 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. Assim, com base na NBR citada e através da entrevista aos produtores, foram avaliados os seguintes pontos da produção do doce de leite de Afrânio, conforme Tabela 1.

Tabela 1 – Requisitos de produção do doce de leite avaliados.

ITEM	REQUISITOS
A	Matérias-primas utilizadas e sua procedência.
B	Formas específicas de produção utilizadas (incluindo, métodos, instalações, máquinas e equipamentos).
C	Formas de controle da produção e dos produtos.

Fonte: ABNT NBR 16536:2016

Dos produtores entrevistados somente 02 realizam o devido controle considerando os itens descritos na Tabela acima e possuem estrutura de produção em conformidade (Figura 11) com a legislação sanitária.

Figura 11 - Estrutura de produção em conformidade.



Fonte: Autoria própria (2018).

Em relação aos demais produtores, os mesmos carecem de conscientização, conhecimento e capacitação sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação, controle do processo e o atendimento da legislação sanitária vigente, para a manutenção da segurança, características e qualidade do produto.

Conforme apresentado na Figura 12, as condições de produção e das instalações necessitam ser adequadas aos padrões exigidos pela legislação. Para isso, destaca-se a importância de políticas públicas voltadas para programas de capacitação e linhas específicas de crédito para melhoria da infraestrutura de produção e aquisição de equipamentos.

Figura 12 - Estrutura de produção inadequada.



Fonte: Autoria própria.

4.4.2.4 Aspectos legais de produção e comercialização

Os produtos artesanais de origem animal, a exemplo do doce de leite branco de Afrânio, estão a sujeitos ao cumprimento das legislações pertinentes, como as Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação. Com advento da Lei nº 13.680/2018, que alterou a Lei 1.283/1950, o processo de fiscalização foi adequado de tal forma a permitir a comercialização interestadual de tais produtos identificados pelo selo único com a indicação ARTE (Figura 13).

Figura 13 - Selo ARTE.



Fonte: MAPA (2019).

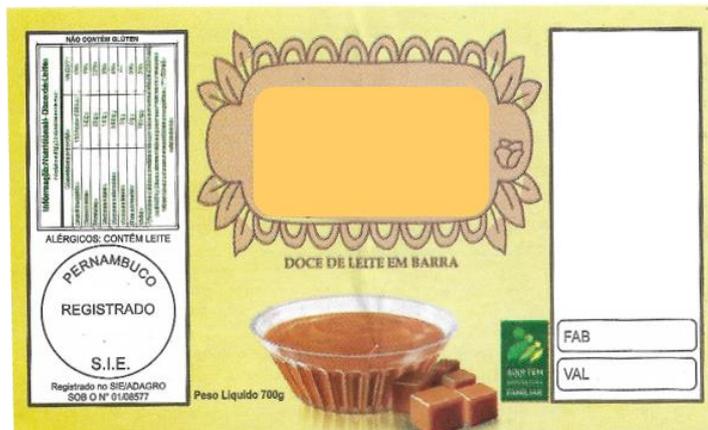
Segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (2019), entre os benefícios do Selo ARTE para os produtos alimentícios artesanais de origem animal, destacam-se:

- a) Identificação desses produtos como artesanal;
- b) Reconhecimento e permissão de comercialização em todo território nacional;
- c) Garantia da inocuidade dos produtos;
- d) Impulsionamento da produção e comercialização desses produtos;
- e) Oportunidade de agregação de valor aos produtos, especialmente pelos pequenos produtores e da agricultura familiar.

Neste contexto, os dados coletados da produção do doce de leite de Afrânio, revelam que apenas 01 dos produtores está registrado no Sistema de Inspeção

Federal (SIE) conforme apresentado na Figura 14, podendo fazer o uso do Selo ARTE e comercializar o produto em todo território nacional.

Figura 14 - Rótulo do produto registrado no SIE.



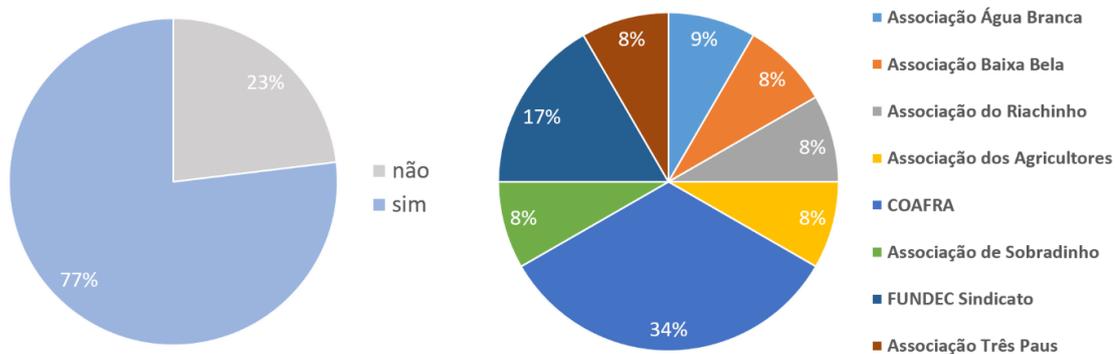
Fonte: Produtor Rural de Afrânio (2019).

Assim, os demais produtores rurais necessitam adequar-se à legislação para que possam obter o registro inspeção sanitária municipal ou estadual.

4.4.3 Nível organizacional dos produtores

Dentre os critérios avaliados para a concessão do registro da Indicação Geográfica, está a existência de uma organização formal dos produtores, seja uma Associação, Cooperativa, etc. (BRASIL, 2016). Para o município de Afrânio, o nível organizacional é apresentado na Figura 15.

Figura 15 - Organização formal dos produtores.



Fonte: Autoria própria. (A) Participação dos produtores em entidade representativa; (B) – Participação dos produtores por entidades representativas

A Figura 15 (A), revela que a maioria dos produtores (77%) participa de alguma entidade representativa. Destes, 34% fazem parte da Cooperativa Agrícola de Afrânio (COAFRA), única que possui alguma relação com a produção de derivados de lácteos, entretanto esta produção não está vinculada a fabricação tradicional do doce de leite branco da região.

Estes resultados são diferentes daqueles relatados por Fraga (2016). A autora, ao avaliar a adesão de produtores de queijo a entidades coletivas no Estado de Sergipe, constatou que somente 4,16% deles participavam de alguma organização, revelando a fragilidade ou quase ausência das práticas associativas.

Constatou-se que os produtores de doce de leite de Afrânio, possuem experiência com o associativismo, entretanto de forma fragmentada, individualizada e com objetivos que não incorporam a organização da cadeia de produção do doce de leite branco. A partir deste resultado, foi proposta pelo parceiro SEBRAE, a capacitação dos produtores de doce através do Programa Redes Associativas, que aborda os temas como o cooperativismo, associativismo, gestão compartilhada, entre outros.

A proposta de capacitação e criação da Associação dos Doceiros de Afrânio foi apresentada aos produtores durante reunião realizada no dia 12 de julho de 2018, na Câmara Municipal de Vereadores do Município de Afrânio.

Na ocasião foram realizadas dinâmicas educativas com foco na importância do trabalho em grupo e dos benefícios para a coletividade.

4.4.4 Avaliação dos pontos fortes e fracos para implementação da IG

De acordo com Silva *et al.* (2011), a análise SWOT permite identificar os pontos fortes e fracos [...], levando em consideração o ambiente interno e externo. A partir desta análise é possível compreender os fatores influenciadores e mostrar como eles podem afetar a iniciativa organizacional considerando quatro variáveis: forças, fraquezas, oportunidades e ameaças, deste modo, com base nessas informações poderão ser elaboradas novas estratégias.

Após reuniões realizadas com as instituições parceiras e a pesquisa de campo, foram analisadas através da matriz SWOT, as variáveis que afetam a implantação da Indicação Geográfica do Doce de Leite Branco de Afrânio conforme apresentado na Figura 16.

Figura 16 - Matriz SWOT dos principais avanços e dificuldades.

<p style="text-align: center;">FORÇAS</p> <p>Sinergia das Instituições parceiras.</p> <p>Produto com notoriedade e reputação consolidada.</p>	<p style="text-align: center;">FRAQUEZAS</p> <p>Ausência de adequação sanitária.</p> <p>Ausência de organização dos produtores.</p>
<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <p>Nova legislação para os produtos artesanais.</p> <p>Projeto Pernambuco Doce do governo do Estado.</p>	<p style="text-align: center;">AMEAÇAS</p> <p>Ausência de sinergia entre os produtores.</p> <p>A possibilidade da descontinuidade da produção do doce de leite branco pelas futuras gerações.</p>

Fonte: Autoria própria.

Um dos principais avanços alcançados foi o interesse e a participação da nova gestão municipal, o que possibilitou a realização de diversas atividades acima mencionadas, como também a prospecção de futuras ações.

Como ação inicial do município, representado pela Câmara Vereadores de Afrânio, em 19 de julho, foi aprovado o projeto de Lei nº 11/2018 que tornou o “Doce de Leite” Patrimônio Cultural e Imaterial de Afrânio, que foi sancionado pelo Prefeito por meio da Lei Municipal 548, de 20 de julho de 2018.

Ainda neste contexto, a sinergia e colaboração das instituições parceiras – IF Sertão-PE, Prefeitura Municipal de Afrânio, IPA, SEBRAE, Banco do Nordeste, se constituiu um elemento de fortalecimento para o desenvolvimento do projeto da Indicação Geográfica.

Constatou-se que o doce de leite branco de Afrânio possui reputação e notoriedade consolidadas, estas associadas à qualidade do produto, sendo reconhecido pelo mercado como produto específico. Porém, a reputação e notoriedade estão concretizadas no âmbito municipal, regiões circunvizinhas, como também por visitantes e parentes dos produtores que residem em outros estados. A maior barreira identificada para a comercialização do doce de leite branco a nível

nacional é falta de atendimento aos requisitos legais aplicados ao produto e à produção.

Durante a visita in loco, foi constatado que os produtores de doce de leite da região não possuem uma organização formal representativa dos doceiros e estão vinculados a diversos outros tipos de Associações, um dos aspectos que dificulta o registro da IG, tendo em vista que conforme previsto na IN nº 95/2018 do INPI, órgão responsável pelo registro da IG no Brasil, o requerente da IG (doceiros) tem que possuir como substituto processual uma entidade representativa, ou seja, uma Associação ou Cooperativa, entre outros.

Outro aspecto que dificulta as capacitações dos doceiros, é a falta de recursos específicos para este fim, tendo em vista que as instituições parceiras não podem executar o que não está previsto nos seus orçamentos financeiros e capacitações ofertadas pelo parceiro SEBRAE, na sua maioria não são gratuitas e os doceiros não possuem condições para custear.

Neste cenário, surgiu a oportunidade da participação do “Doce de Leite Branco de Afrânio” no Projeto Pernambuco Doce, do Governo do Estado de Pernambuco, que tem como proposta o resgate da tradição da produção do doce no Estado.

Dentre as variáveis identificadas para o desenvolvimento e consolidação do “Projeto Doce de Leite Branco de Afrânio” foi identificado a partir da visita in loco aos doceiros, o êxodo dos filhos para os grandes centros em detrimento da necessidade de formação e busca de novas oportunidades o que se configura um ameaça quanto a possibilidade da descontinuidade da produção do doce de leite na região pelas futuras gerações.

4.4.4.4 Proposta do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “AFRÂNIO” para o Doce de Leite Branco.

De acordo com os objetivos desta pesquisa, como resultado, foi elaborada a Proposta do Caderno de Especificações Técnicas (Apêndice B), para a potencial IG do Doce de Leite Branco de Afrânio. Destaca-se que este é um documento obrigatório para o pedido do registro da Indicação Geográfica (BRASIL, 2018), onde são apresentadas as condições requeridas para que um produto possa ser reconhecido como IG, sendo recomendado que estejam em conformidade com as legislações em vigor aplicáveis ao produto (BRASIL, 2016).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo central avaliar o cenário da produção do “Doce de Leite Branco de Afrânio” e identificar o seu potencial para o pedido formal da IG.

Durante as reuniões, palestras e entrevistas, foi constatado que a percepção do conceito e dos benefícios da Indicação Geográfica precisam ser trabalhados na região, principalmente com os produtores, descendentes e o poder público municipal, fato que também é comum a outras regiões do País.

Deste modo, foi possível avaliar o processo de produção e a organização da cadeia produtiva, nos quais os resultados obtidos revelaram que estes necessitam urgentemente de políticas públicas de valorização, restauração e fortalecimento para esta importante atividade econômica da região.

Considerando esse contexto, foi elaborada a Proposta do Caderno de Especificações Técnicas para a IG “Afrânio”, com procedimentos e normas que deverão ser cumpridos pelos produtores de Doce de Leite Branco da região.

Assim, este estudo revelou que existe o potencial para o pedido formal da Indicação de Procedência do “Doce de Leite de Branco de Afrânio” ser estruturada, porém é necessário que ações sejam previamente implementadas, conforme as especificidades da região, tais como a motivação e organização formal dos produtores, atendimento dos requisitos legais quanto à produção e a infraestrutura (ABNT, 2016).

REFERÊNCIAS

ABIA-ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO (São Paulo). **Relatório Anual 2017**. 2017. ABIA. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/vsn/temp/z201835>>

BEZERRA, J. D. C.; NASCIMENTO JÚNIOR, J. R. S. A indicação geográfica (IG) sob o ponto de vista geográfico para o queijo de coalho do Agreste de Pernambuco. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, [s.l.], v. 70, n. 6, p.326-337, 2015.

BEZERRA, J. D. C.; NASCIMENTO JÚNIOR, J. R. S. do. A indicação geográfica (IG) sob o ponto de vista geográfico para o queijo de coalho do agreste de Pernambuco. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, [S.l.], v. 70, n. 6, p.326-337, 3 fev. 2015.

BIANCHINI, I. M. E.; RUSSO, S. L. Propriedade intelectual e desenvolvimento regional: artesanato com indicação geográfica no Brasil. **INGI**, v. 3, n. 2, p. 333-347, 2019.

BRASIL. Constituição (1994). Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994. **Ata final que incorpora os resultados da rodada Uruguai de negociações comerciais multilaterais do GATT**. Disponível em: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/br/br039pt.pdf>. Acesso em: 02 mai. 2018.

BRASIL. Constituição (1996). Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Brasília, 1996.

BRASIL. Constituição (2013). Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013. **Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2013b.

BRASIL. Constituição (2013). Resolução nº 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**. Rio de Janeiro: INPI, 2013a.

BRASIL. Constituição (2018). Instrução Normativa nº 95, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação**

geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.

BRUCH, K. L.; COPETTI, M. In: Indicações geográficas e outros signos distintivos: aspectos legais. Curso de Propriedade Intelectual e inovação no agronegócio: Indicação Geográfica. PIMENTEL, L. O. (Org.). 4 ed. Florianópolis: MAPA. 2014.

CASTRO, R. A. B. de. **As indicações geográficas e a geração de valor**. 2017. Portal do Queijo. Disponível em: <<http://portaldoqueijo.com.br/noticias/2017/12/05/indicacoes-geograficas-importantes/>>. Acesso em: 12 mar. 2018.

CHIMENTO, M. R.; FERNANDES, L. R. R. M. Indicação geográfica na mídia: o desafio da simplificação do tema para a opinião pública. **C&S**, v. 38, n. 3, p.113-136, 2016.

CORREA, A. A. S.; QUINZANI, Suely Sani Pereira; FERREIA, Zenir Aparecida dalla Costa de Melo. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 2, n. 5, p.49-62, jul. 2017.

DALLABRIDA, V. R.; SANTOS, F. T.; PETRENTCHUCK, L. W.; SAKR, M. R.; BARBOSA, M. Z.; ZEITHAMMER, N.; MOREIRA, P.; SCOLARO, T. L.; MARCHESAN, Indicação geográfica da erva mate no Território do Contestado: reflexões e projeções. **Drd: Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 2, n. 4, p. 44-77, 2014.

DRUZIAN, J. I.; NUNES, I. L. Indicações geográficas brasileiras e impacto sobre bens agrícolas e/ou agroindustriais. **Revista Geintec**, São Cristovão, v. 2, n. 4, p.413-426, 2012.

DULLIUS, P. R. **Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul**. 2009. 148 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Maria, 2009.

EUROPEAN COMMISSION. Disponível em: <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-1507_pt.htm>. Acesso em: 18 mar. 2018.

GIESBRECHT, H. O.; MINAS, R. B. A.; GONÇALVES, M. F. W.; SCHWANKE, F. H. **Indicações geográficas brasileiras**. Brasília: SEBRAE-INPI, 2016.

IBGE. **Cidades: População**. 2010. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/afranio/panorama>>. Acesso em: 30 dez. 2017.

IBGE. **Pecuária: Leite de vaca quantidade produzida**. 2016. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/afranio/pesquisa/18/16459>>. Acesso em: 30 dez. 2017.

INPI (Brasil). **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. 2019. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 28 jun. 2019.

INPI (Ed.). **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. 2018. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 30 jun. 2018.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA) (Org.). **Políticas de apoio à inovação no Brasil**: avanços recentes, limitações e propostas de ações. Brasília: IPEA, 2017.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI) (Ed.). **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. 2018. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 02 mai. 2018.

H.; GIESBRECHT, H. O. **Indicações geográficas: guia de respostas**.. Porto Alegre: SEBRAE, 2006. 38 p.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005.

MELLO, J. C. de. Doces Tentações: Uma história da Indicação Geográfica como direito de propriedade intelectual na cultura alimentar lusobrasileira. **PIDCC**, Aracaju, v. 10, n. 1, p.149-166, fev. 2016.

MINAS GERAIS (Ed.). **Minas Gerais lidera exportação nacional de doce de leite**. 2016. Disponível em: <http://jornal.iof.mg.gov.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/170080/noticiario>

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: **Vozes**, 2001.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Indicação geográfica e marcas**: valorizando origem, qualidade e tradição. Brasília: MAPA, 2014.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Proposta, apresentação e conceitos**. Brasília: MMA, 2015.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. G. A. A importância da indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **GEINTEC**, p. 378-386, 2012.

NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C.; WILKINSON, J. Governança e institucionalização das indicações geográficas no Brasil. **RESR**, p. 85-102, 2017.

OLIVEIRA, A. C. R. M.; OLIVEIRA, S. Indicação geográfica dos doces de Pelotas: uma reflexão turística acerca da certificação. **IV Encontro SEMITUR Jr.**, p. 1-15, 2013.

PIMENTEL, L. O. (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: módulo II, indicação geográfica. 4. ed. Florianópolis: MAPA: FUNJAB, 2014.

POLLICE, F. O papel da identidade territorial nos processos de desenvolvimento local. **Espaço e Cultura**, n. 27, p. 7-23, 2010.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <Inclui bibliografia.>. Acesso em: 14 jul. 2018.

ROSARIO, D.; ROBIN, C. **Cem indicações geográficas europeias a proteger na China**. 2017. EUROPEAN COMMISSION. Disponível em: <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-1507_pt.htm>. Acesso em: 15 mai. 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE) (Org.). **Indicações geográficas**. Brasília: SEBRAE, 2014.

SILVA, C. K. V. da; BRITO, L. M.; DANTAS, T. K. de S. Indicação geográfica como promotora do desenvolvimento local e regional: o caso (em potencial) do bordado do seridó. In: Encontro nordestino de etinobiologia e etnoecologia, 1. 2015, Aracaju. **Proceeding**. Aracaju: Issn:2318-3403, 2015. v. 1, p. 419 - 424.

SILVERMAN, D. **Interpretação de dados qualitativos**: métodos para análise de entrevistas, textos e interações. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SOUZA, C. Políticas públicas: uma revisão de literatura. **Sociologias**, v. 16, n. 8, p.20-45, 2006.

VIEIRA, A. C. P.; ZILLI, J. C. F.; BRUCK, K. L. Políticas públicas como instrumento de desenvolvimento de indicações geográficas. **Revista FOCO**, v. 9, n. 2, p. 138-155, 2016.

APÊNDICE A – Roteiro da Entrevista

O objetivo principal da pesquisa é fazer um diagnóstico do cenário da produção do doce de leite branco produzido na região de Afrânio para avaliar a possibilidade do pedido da Indicação Geográfica (IG). A pesquisa está sob a minha responsabilidade e asseguro que a sua identidade permanecerá em sigilo. O senhor (a) tem alguma dúvida?

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR

Nome do participante:	
Data de nascimento:	Sexo:
Estado civil:	Nº dependentes:
Endereço:	Complemento:
Telefone: ()	Escolaridade:

1- Há quanto tempo o senhor (a) produz o doce de leite?

2- Membro a entidade representativa (Associação, Cooperativa, outros):

() SIM Qual? _____

() NÃO

3- No caso seja criada a Associação dos Doceiros de Afrânio tem interesse em participar?

() SIM _____

() NÃO Porque?

() Talvez

4- O senhor e seus dependentes têm interesse na continuidade da produção do doce de leite?

() SIM

() NÃO Porque? _____

5- A sua empresa está registrada?

() SIM Qual modalidade? _____

() NÃO

6- A empresa possui licença sanitária de funcionamento?

() SIM Qual modalidade? _____

() NÃO

7- Qual o tipo de mão de obra?

() Familiar

() Terceiros

8- Qual a origem da água?

() Encanada

() Cisterna

() Poço

() Barragem

9- Qual a fonte de calor utilizada para a produção do doce de leite?

() Lenha

() Gás

10- Como é realizada a ordenha?

() Mecânica

() Manual

11- Qual a origem do leite?

() Própria

() Terceiros

() Própria e terceiros

12- É realizada alguma análise do leite, tipo um teste para saber se está bom para fazer o doce?

() Sim Qual? _____

() Não

13- Quais os tipos de doce de leite o senhor (a) produz?

() Doce em barra

() Doce cremoso

() Doce granulado

14- Utiliza conservante?

() Sim Qual? _____

() Não

15- Qual o tipo de embalagem?

() Doce em barra _____

() Doce cremoso e granulado _____

16- Quanto a produção mensal, qual a quantidade?

() Doce em barra _____ unidades.

() Doce cremoso _____ unidades.

() Doce granulado _____ unidades.

17- É realizado algum controle do processo de fabricação?

Exemplo: Boas Práticas de Fabricação, Padronização do produto, Registro da produção, etc.

() Sim Qual? _____

() Não

18- Tipo de estrutura utilizada para a produção do doce?

() Cozinha

() Anexo a cozinha

() Prédio externo

19- Quais equipamentos utiliza na produção do doce?

Tacho: <input type="checkbox"/> Aço-inox <input type="checkbox"/> Ferro	Colheres: <input type="checkbox"/> Aço-inox <input type="checkbox"/> Madeira	Formas: <input type="checkbox"/> Aço-inox <input type="checkbox"/> Madeira <input type="checkbox"/> Acrílico
Bancadas: <input type="checkbox"/> Aço-inox <input type="checkbox"/> Madeira	Batedeira mecânica: <input type="checkbox"/> Aço-inox <input type="checkbox"/> Ferro	Outros: <input type="checkbox"/> Pasteurizador <input type="checkbox"/> Tanque de resfriamento

APÊNDICE B - Proposta do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “Afrânio” para o Doce de Leite Branco – PRODUTO PROFNIT.

PROPOSTA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



**PROPOSTA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA INDICAÇÃO DE
PROCEDÊNCIA “AFRÂNIO” PARA O DOCE DE LEITE BRANCO**

O Conselho Regulador e Controle, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação de Procedência (IP) do Doce de Leite Branco de Afrânio, de acordo com a Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial; Instrução Normativa nº 95 de 28 de dezembro de 2018, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e os atos normativos da Associação dos Doceiros de Afrânio – ADA nº ____, institui-se o presente Caderno de Especificações Técnicas, aprovado na Ata nº ____ da Assembleia Geral realizada no dia_____, conforme o disposto no Estatuto Social desta Associação de acordo com o Art. nº _____.

Depois de lida e aprovada por todos foi assinada pelos membros da Diretoria.

Presidente

Vice-Presidente

Tesoureiro

Secretário

Diretor Técnico

CAPÍTULO I – DAS DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Caderno de Especificações Técnicas, considera-se:

- I. Autocontrole: Procedimento realizado diariamente pelos produtores para o controle do processo desde o manejo do rebanho até o produto final;
- II. Doce de Leite: Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos) (BRASIL, 1997).
- III. Doce de Leite Branco: o produto, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal do leite de vaca, adicionado de sacarose e elaborado a partir da receita tradicional da região.
- IV. Doceiros: produtores de doce de leite branco estabelecidos dentro da área geográfica delimitada.
- V. Indicação de Procedência: nome geográfico tornou-se conhecido quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço assinalado.

CAPÍTULO II – DO OBJETIVO GERAL E ELABORAÇÃO DESTE CADERNO

- I. Este Caderno de Especificações Técnicas, descreve as características do Doce de Leite Branco produzidos na área geográfica delimitada da região de Afrânio, quanto aos aspectos relativos à composição obrigatória, processo de produção, embalagem, armazenagem e transporte, entre outros, visando apresentar padrões sanitários e de qualidade do produto para garantir a sua Indicação de Procedência.
- II. Para a elaboração deste Caderno de Especificações Técnicas, foi utilizado como modelos os Regulamentos de Uso (antiga definição) das Indicações Geográficas Canastra e Pelotas, como também as legislações pertinentes.

CAPÍTULO III - DA APLICAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

I - Aplicável à produção do Doce de Branco fabricado na área geográfica composta pelos distritos de Afrânio (sede), Arizona, Cachoeira do Roberto, Poção de Afrânio e os povoados de Caboclo e Extrema, localizados no estado de Pernambuco, delimitada de acordo com instrumento oficial do Sistema Cartográfico Nacional vigente, conforme exemplo apresentado na Figura 1.

II – Aos doceiros estabelecidos dentro da área geográfica da IP, que possuam vínculo ou não com esta Associação.

Figura 1 – Mapa da delimitação do município de Afrânio.



Fonte: Bing Maps (2019).

CAPÍTULO IV – DAS MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS PARA A FABRICAÇÃO DO DOCE

- I. As matérias-primas utilizadas para a fabricação do Doce de Leite Branco são o leite de vaca cru, recém ordenhado, proveniente de vacas saudáveis de rebanhos localizados dentro da área geográfica delimitada e sacarose (cana-de-açúcar);
- II. O leite deverá atender os padrões de qualidade, microbiológicos e características físico-químicas exigidas pela legislação pertinente;
- III. O açúcar deverá ser do tipo cristal, de cor clara e sem sujidades;

- IV. O leite para a produção do Doce de Leite Branco poderá ser de origem do próprio rebanho do produtor ou de terceiros;
- V. O leite deverá apresentar os padrões de qualidade e sanitário estabelecidos pela legislação vigente;
- VI. A água utilizada na produção do Doce de Leite Branco, para higienização geral deverá ser analisada anualmente por laboratório estabelecido pela ADA para fins de monitoramento e atendimento a legislação pertinente.

CAPÍTULO V – DA FABRICAÇÃO E DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

- I. O produto da Indicação de Procedência “Afrânio” para o Doce de Leite Branco é fabricado a partir de leite de vaca integral, produzido na propriedade de origem ou de terceiros, recém ordenhado, filtrado e transportado até o local de processamento em condições de higiene e conservação adequados;
- II. Deverá ser fabricado conforme receita tradicional que o caracteriza como sendo produto específico da região de Afrânio;
- III. O doce de leite branco poderá ser fabricado de acordo com as especificações apresentadas nas Figuras 2 e 3 abaixo.

Figura 2 - Doce de Leite Branco em barra.



Fonte: Produtor São José (2018)

Figura 3 - Doce de Leite Branco cremoso.



Fonte: Produtor São José (2018).

CAPÍTULO VI – DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DO PRODUTO

O doce de leite branco deverá apresentar cor clara, que caracterize a sua denominação, sabor levemente doce e textura macia.

CAPÍTULO VII – DA AUTORIZAÇÃO DO USO DO SELO DA IP

O Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Doce de Leite Branco de Afrânio, estabelece que estarão autorizados ao uso do selo da IP (Figura 4) quando forem atendidos na totalidade os seguintes requisitos:

Figura 4 - Modelo da Etiqueta da IP de “Afrânio”



Fonte: Azevêdo e Sá, (2019).

I - Dos doceiros:

- a) devem estar estabelecidos dentro da área geográfica delimitada;
- b) participar do treinamento sobre Indicação Geográfica e Boas Práticas de Fabricação com no mínimo de 75% de frequência;

II - Das empresas:

- a) Devem estar formalizadas conforme legislação brasileira e em situação regular junto aos órgãos de vigilância sanitária;
- b) possuir sistema de autocontrole das matérias-primas, produção e rastreabilidade do produto.
- c) possuir a infraestrutura adequada de acordo com a legislação brasileira vigente de modo a garantir a manutenção da segurança alimentar;

CAPÍTULO VIII – DA SANIDADE DO REBANHO

- I. A sanidade do rebanho deverá ser atestada por médico veterinário estabelecido pela ADA e deve adotar as recomendações deste Caderno de Especificações Técnicas e as exigências da legislação sanitária vigente;
- II. É de responsabilidade do produtor o controle das práticas sanitárias para a manutenção da saúde do rebanho e preservação da qualidade do leite, seja de origem da sua propriedade ou de terceiros;
- III. A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como suplementação a base de concentrados e minerais;
- IV. Nos períodos de seca a alimentação deverá ser a base de palma e capim elefante.

CAPÍTULO IX – DA ROTULAGEM

- I. Deverão ser cumpridas as normas legais vigentes para rotulagem.

CAPÍTULO X – ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO

- I. O produto deverá ser armazenado em local limpo, isento de odores e temperatura ambiente sem excesso de calor;
- II. O transporte deverá ser feito em embalagem secundária adequada, que proteja o produto dos danos mecânicos;
- III. Somente poderá ser comercializado o “Doce de Leite Branco” com selo da IP pelo produtor, cuja a produção esteja dentro da área geográfica delimitada, que atenda a legislação de inspeção sanitária vigente e as normas estabelecidas no presente Caderno.

CAPÍTULO XI – NORMAS DE CONTROLE

- I. Controles Oficiais: serão realizados pelos órgãos de controle de vigilância sanitária e de acordo com a legislação vigente;
- II. Controles internos: realizados pela ADA através de responsável técnico credenciado por esta Associação;
- III. Auto Controle: Realizado pelos produtores conforme normas deste Caderno e legislação vigente.

CAPÍTULO XII – CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “AFRÂNIO” PARA O DOCE DE LEITE BRANCO

Os membros do Conselho Regulador serão indicados pela Assembléia Geral da ADA do seguinte modo:

- I. Um representante e suplente dos produtores;
- II. Um representante da Secretaria da Agricultura do Município e um suplente;
- III. Um representante da EMBRAPA e um suplente;
- IV. Um representante do IF Sertão-PE e um suplente;

V. Um representante do SEBRAE e um suplente.

CAPÍTULO XIII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

- I. O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela equipe técnica da ADA, encarregada de acompanhar o cumprimento das normas estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas e outros documentos.
- II. Serão consideradas infrações a IP “Afrânio” para o Doce de Leite Branco o não cumprimento das normas de produção, controle interno, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização dos produtos da IP, assim como o não atendimento as normas da legislação vigente quanto aos critérios sanitários e de inspeção.
- III. Das penalidades:
 - 1) Advertência por escrito;
 - 2) Multa;
 - 3) Suspensão temporária como participante da IP;
 - 4) Suspensão temporária como participante da IP;

CAPÍTULO XIV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Este Caderno de Especificações Técnicas está sujeito a legislação e normas vigentes estabelecidas pelos órgãos oficiais e outras pertinentes, podendo ser modificado a qualquer momento desde que as alterações sejam aprovadas pela Assembleia Geral desta Associação.

Afrânio (PE), 29 de julho de 2019.

APÊNDICE C – Artigo publicado – PRODUTO PROFNIT.

<http://dx.doi.org/10.9771/cp.v12n3p475>

Legislação e Programas ao Desenvolvimento das Indicações Geográficas no Brasil

Legislation and Programs for the Development of Geographical Indications in Brazil

Alessandra Sousa Cordeiro de Sá¹

Sueli Menelau Novais¹

Patrícia da Silva Nogueira¹

Evelyn Siqueira Bezerra da Silva¹

¹Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Resumo

O objetivo deste trabalho foi identificar legislações e programas de apoio à estruturação e gestão das Indicações Geográficas (IGs), e a atuação dos múltiplos atores, no cenário federal, estadual e municipal, considerando a atuação do poder público e privado no processo de construção de políticas públicas e ações estratégicas que fomentam o desenvolvimento às IGs no Brasil. As IGs são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, tendo como aparato ao seu desenvolvimento legislações e programas governamentais. A pesquisa é qualitativa, do tipo descritiva, com coleta e análise bibliográfica e documental. O estudo identificou a participação de múltiplos atores, públicos e privados no processo do reconhecimento das IG, bem como as ações desenvolvidas pelos programas governamentais. Contudo, foi observada a necessidade da participação do poder público municipal e estadual, no que tange à criação de políticas públicas e programas de fomento ao desenvolvimento às IGs em seus territórios.

Palavras-chave: Políticas Públicas. Indicação de Procedência. Denominação de Origem.