

Indicação geográfica: oportunidade para produtos típicos da Serra Catarinense

Ulisses de Arruda Córdova¹ e Andréia Pires dos Santos²

A região da Serra Catarinense já foi a mais importante de Santa Catarina nas vertentes econômica e política. Em suas paragens nasceram diversos governadores entre outros políticos com destaque nacional, inclusive um presidente da República, Nereu Ramos. O desenvolvimento do Estado, por muitas décadas, foi alavancado pelos impostos gerados pela extração da madeira e pela atividade pecuária. Existem narrativas de que o funcionalismo catarinense somente recebia depois que os tributos oriundos do extrativismo da araucária eram incorporados aos cofres estaduais.

No entanto, com o declínio da indústria madeireira, a falta de infraestrutura e a crescente litoralização de Santa Catarina, a Serra perdeu importância econômica e hoje detém os menores índices de desenvolvimento social e econômico do Estado. Na quase totalidade dos municípios, a principal fonte de recursos é o setor primário, especialmente pecuária de corte e madeira, embora a produção de grãos esteja em franco crescimento nos últimos anos e a cultura da maçã esteja consolidada nos municípios de maior altitude.

Precedendo qualquer análise é preciso entender o povo serrano, a partir de seu ambiente e particularidades. Grande parte de seu território está situado em regiões de altitude, com agroecossistemas únicos, com vegetação e clima próprios, onde ocorrem as maiores extensões de campos de Santa Catarina e as menores temperaturas do Brasil.

A ocupação definitiva do território, então denominado “Continente das Lagens”, ocorreu por questões político-militares, com o objetivo de conter o avanço do Reino de Castela (atual Espanha) rumo ao norte, através de uma ordem

expressa ao Bandeirante Antônio Correia Pinto de Macedo nos idos de 1770. Também tiveram influência decisiva os tropeiros, que por aproximadamente dois séculos percorreram o vasto território no vai e vem sem fim, levando tropas de bovinos, equinos e muars para as feiras de Sorocaba, então província de São Paulo. Praticamente todas as cidades dessa vasta região têm ligação com o ciclo do tropeirismo, pois o Caminho das Tropas passava por elas.

Constituía-se num território isolado em relação às povoações litorâneas já estabelecidas. Um outro “mundo” – mar de campo entremeado por pinheirais, isolado por serras que somente o casco afiado das mulas conseguia vencer. Um povo que estava sempre alerta, envolvido em revoluções ou escaramuças de fronteiras com o então continente de São Pedro (atual Rio Grande do Sul), pertencendo a Portugal, mas sempre cobiçado pelos espanhóis. Ou mesmo enfrentando a feroz e justa resistência dos Xoklengs, povo nativo que jamais se rendeu ao cativo, até ser extinto por completo.

Disso tudo resultou o serrano, ensimesmado, com cultura e personalidade próprias. Diferente de todas as demais etnias de Santa Catarina, com intensa ligação ao meio rural, pode até deixar o campo por razões diversas, mas no seu subconsciente o campo nunca o deixa. A pecuária – vocação histórica, “corre em suas veias”. Até porque, quando seus ascendentes chegaram aos altiplanos, já havia imensos rebanhos bovinos xucros, oriundos da “maior migração pastoril das Américas”, quando os jesuítas fundaram a *Baqueria de Los Liñares* no outro lado do Pelotas, povoando-a com mais de cem mil cabeças de bovídeos.

Apesar de ocupar a região mais de-

primida economicamente de Santa Catarina, o serrano habita a área que possui o ambiente mais preservado e com especificidades singulares. Podendo transformar aquilo que aparentemente é desvantagem em conquistas econômicas, culturais e sociais. Exemplo claro são alguns produtos que somente ocorrem nos campos de “serra acima” – como denominavam os açorianos, imaginando existir um outro “país” além das bordas da Serra Geral. Entre esses se pode citar o queijo artesanal serrano, a carne produzida a pasto, o mel de arbustos em geral (vassouras, canudo de pito), o melato de bracinga, a maçã Fuji, a gila, o artesanato de couro e lã, os vinhos de altitude e o gado Crioulo Lageano. Certamente nenhuma outra região do Estado possui essa cesta de produtos com potencial para indicação geográfica ou outro signo distintivo coletivo, como patrimônio cultural e marca coletiva.

Para todos esses produtos é possível obter um ou mais desses signos distintivos coletivos. O que poderá valorizá-los muito, pois quem os compra está levando junto um conceito que mescla cultura, notoriedade, história e saber fazer de um povo, oriundo de características ambientais e humanas diferenciadas.

Desses signos coletivos, o mais conhecido é a indicação geográfica (IG), que pode ser obtida em duas modalidades: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). A primeira é mais indicada para a notoriedade ou fama que determinada região alcançou no desenvolvimento de um produto ou serviço. Enquanto a segunda diz respeito ao *terroir*, está estreitamente ligada aos fatores naturais e humanos e considera cultura, história, condições ambientais, ou seja, diz respeito a produtos que somente podem ser produzi-

¹ Engenheiro-agrônomo, M.Sc., /Estação Experimental de Lages, C.P. 181, 88502-970 Lages, SC, fone/fax: (49) 3289-6413, e-mail: ulisses@epagri.sc.gov.br.

² Assistente Social, Especialização, Universidade do Planalto Catarinense, Departamento de Ciências Sociais Aplicadas.

dos numa determinada região. Devem ser leis (obtidos de forma correta e transparente) e constantes (ofertados em todas as épocas ou períodos específicos). É a modalidade que mais valoriza e agrega valor aos produtos.

O mais importante é que, para a maioria dos produtos citados anteriormente, se pode obter indicação geográfica na modalidade de denominação de origem. É o caso do queijo artesanal serrano, cujo pedido de registro já foi protocolado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) nessa modalidade, e que deverá ser a primeira DO para queijos do Brasil.

Entre as possíveis IGs citadas anteriormente, algumas são muito tangíveis e podem ter as solicitações de registros encaminhadas até com certa facilidade, embora todos os processos de solicitação sejam trabalhosos e dependam de redes de parceria. Não se faz IG de forma isolada, até porque todos os produtores que comprovarem que estão na área delimitada e cumprirem as normas estabelecidas no regulamento de uso têm direito a aderir.

Entre essas potenciais IGs mencionadas, algumas se sobressaem, como a maçã Fuji, o melato de bracinga e os vinhos de altitude – que apesar de serem mais recentes como produto típico da Serra Catarinense, impõem-se pela inquestionável qualidade. A Epagri, juntamente com algumas instituições, vem trabalhando com esse propósito nesses produtos.

A maçã Fuji da região de altitude reúne todos os requisitos para obter uma denominação de origem, pois apresenta características organolépticas únicas devido ao ambiente, possui uma cadeia produtiva já organizada e produtores consolidados. Outra vantagem é que a caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra, realizada para a IG/DO “do queijo artesanal serrano”, pode servir de base para os

mesmos estudos da maçã Fuji, com os recortes necessários, pois a área certamente será bem menor.

De todos os produtos citados com potencial para IG da Serra Catarinense, o de maior notoriedade e mais conhecido – até por ser produzido há quase três séculos – é o queijo artesanal serrano. Pode-se afirmar que foi um longo processo de aprendizado e de trabalho, pois apesar de o produto ser muito apreciado pelos consumidores e fazer parte dos hábitos e da cultura serrana, foi necessário realizar trabalho árduo de pesquisa e sistematizar as informações para atendimento das exigências de registro no INPI. Não havia quase nada escrito, nunca tinha sido realizado um trabalho mais intenso de pesquisa e extensão rural, os produtores estavam dispersos, quase todos na informalidade. Foi necessário estruturar uma grande rede de parcerias, envolvendo instituições públicas e privadas, coordenadas pela Epagri em SC e pela Emater no RS. Até o envio do pedido de registro, foram elaboradas dezenas de publicações (livros, pôsteres, trabalhos em eventos, cartilhas, etc.), promovidos muitos eventos, além de pesquisa de campo

com mais de mil produtores. Também houve resgate da história, descrição do sistema de produção e de fabricação, formação de equipe de trabalho em SC e no RS, elaboração de projetos e negociação de diversos convênios na esfera federal, principalmente com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Assim como os tropeiros que à época abriram com suor e sangue o Caminho Real de Viamão, o caminho das indicações na Serra Catarinense está demarcado, também com suor e com imensa determinação das equipes técnicas envolvidas e dos produtores.

A obtenção de uma IG é sempre trabalhosa e depende de uma rede de parcerias determinada e com propósitos definidos, pois tão difícil quanto a obtenção é a gestão dela. Porém, alguns exemplos, como o Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, demonstram a importância social e o retorno econômico que advém dessa conquista. E a Serra Catarinense, que possui o turismo rural tradicional e em expansão, pode se beneficiar muito desse processo, aliando a valorização de seus produtos típicos a essa atividade. ■



Figura 1. Maçã Fuji: reúne todas as condições para uma denominação de origem