

ESTUDO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO DOCE DE LEITE BRANCO DE AFRÂNIO - PE - BRASIL

Maria Gomes da Conceição Lira¹; Samira Maria N. da Conceição¹; Mariana Barros de Almeida¹; Luciana Cavalcanti de Azevêdo¹

¹Núcleo de Inovação Tecnológica, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, IFSertão, Petrolina, PE, Brasil. (maria.lira@ifsertao-pe.edu.br)

Rec.: 20.10.2013. Ace.: 30.03.2014

RESUMO

As Indicações Geográficas (IG) são uma ferramenta de valorização da biodiversidade, do conhecimento regional e dos recursos naturais, e podem oferecer contribuições extremamente positivas para as economias locais e o dinamismo de cada região. Quando um produto ou alimento possui em seu nome referência à zona de produção e cujas características de qualidade decorrem dos atributos desse território e do saber fazer (tradição) dos produtores, pode-se considerar que esta tipicidade única é um bem imaterial, se tornando propriedade coletiva inseparável do território de produção. O principal objetivo deste trabalho, portanto, foi realizar um levantamento histórico a respeito da produção do doce de leite branco no município de Afrânio/PE. O estudo histórico realizado revelou que há mais de 70 anos o doce de leite branco é produzido de forma artesanal no município de Afrânio e, desde então, sua qualidade é reconhecida por toda região, comprovada por depoimentos orais e periódicos locais.

Palavras chave: Indicação Geográfica. Economia. Doce de Leite.

ABSTRACT

Geographical Indications (GIs) are a tool to add value to biodiversity, regional knowledge and natural resources, and can offer extremely positive contributions to local economies within the dynamics of each region. When a food product has reference to the production area and its quality characteristics are derived from attributes due to territory and know-how (tradition) of the producers, it can be considered immaterial asset, becoming property inseparable from collective production territory. The main objective of this study was to conduct a historical survey about the production of a sweet made from fresh white milk in the municipality of Afrânio/PE/Brazil. The historical study conducted revealed that for over 70 years the sweet white milk is made by hand in the municipality of Afrânio and since then its quality is recognized throughout the region proven by oral testimony and local newspapers.

Key words: Geographical Indications. Economy. Fresh white milk.

Área tecnológica: Indicação Geográfica, Tecnologia de Alimentos

INTRODUÇÃO

As Indicações Geográficas são uma ferramenta coletiva de promoção comercial dos produtos. O sistema de IGs deve divulgar os artigos e sua herança histórico-cultural. Considerada intransferível, esta herança segue especificidades oriundas da boa definição da área de produção, da disciplina com que os produtores se responsabilizam pela garantia da qualidade da elaboração e pelo nome e notoriedade que precisa ser firmemente protegido. Este sistema permite que os territórios promovam seus produtos através da autenticidade da produção, direito reservado aos produtores da região de abrangência (BRAGA, 2005).

As Indicações Geográficas também são uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento regional e dos recursos naturais, e podem oferecer contribuições extremamente positivas para as economias locais e o dinamismo de cada região (PRONER, 2007).

Este direito de uso é comparável ao direito de exploração de uma patente, com a diferença de que nas Indicações Geográficas o direito de uso é monopólio dos produtores do respectivo território, sem limitações de utilização, enquanto persistirem os fatores técnicos naturais e humanos que lhe deram origem, fato esse que acontece na bacia leiteira no município de Afrânio/PE, através da produção do doce de leite.

A pequena bacia leiteira localizada no município de Afrânio/PE, em particular, movimentada a economia do município e é a principal atividade geradora de emprego para uma população de aproximadamente 15,7 mil habitantes. Na região, a produtividade já ultrapassou 15.000 litros diários, tendo como destino o mercado do leite in natura ou mesmo a produção de derivados como o queijo, doce de leite e iogurtes (AFRÂNIO, 2010).

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 manteve por muitas décadas devido à excelente qualidade do produto.

Por este motivo, a principal proposta deste trabalho é a realização de um estudo que resgate documentos históricos, que registrem o início da produção do doce de leite branco, produzido no município de Afrânio/PE, de forma a serem confirmadas a qualidade, identidade e notoriedade deste produto e que as referidas características possam justificar a solicitação, frente ao INPI, do pedido de Indicação de Procedência para o referido produto.

A Indicação Geográfica é uma das modalidades de propriedade intelectual, que no Brasil se desdobra em Indicação de Procedência (IP) e em Denominação de Origem (DO) (BRAGA, 2005). A “Indicação de Procedência (IP)” é o nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade de seu território que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço. A “Denominação de Origem”, por sua vez 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.

Portanto, pode-se dizer que a Indicação de Procedência está ligada essencialmente ao renome (tradição de produção, extração, produção, fabricação), enquanto a Denominação de Origem está ligada de forma inequívoca à qualidade (essa em decorrência do espaço geográfico).

Tanto na modalidade de Indicação de Procedência, quanto na de Denominação de Origem, associações brasileiras se organizam cada vez mais para o registro de seus produtos e elaboram planos de divulgação da imagem de seu território. Com isso, os produtos brasileiros continuarão crescendo no mercado nacional e internacional, levando consigo a imagem do país que, devido à

sua grande extensão territorial, apresenta uma rica variedade de produtos que podem chegar ao mercado com qualidade comprovada e certificada.

O doce de leite é um dos produtos com maior importância econômica, entre os elaborados pelos pequenos pecuaristas de Afrânio, município pernambucano localizado a aproximadamente 800km da capital do estado e que responde por uma produção mensal de 450.000L de leite. Nesta região, a técnica de elaboração do “doce de leite branco” é passada entre gerações e já se constitui importante tradição local, que se manteve por muitas décadas (AFRÂNIO, 2010).

De acordo com pesquisas realizadas pelo IF SERTÃO-PE (LIMA; AZEVÊDO, 2011), a respeito da estrutura e do perfil socioeconômico dos produtores de doce da região, cerca de 30 pequenas fábricas são instaladas em prédio próprio, nos quais a atividade de beneficiamento ocorre simultaneamente com as atividades domésticas, uma vez que suas residências são conjugadas com a área de produção. 90% destas unidades possuem disponibilidade de água tratada e energia elétrica.

Ainda, segundo os autores, um aspecto que deve ser discutido nas políticas públicas do município é a necessidade de saneamento nesses locais, pois apesar da maioria das instalações possuírem fossa, alguns produtores declararam não possui nenhum tipo de sistema de captação de esgotos.

A produção do doce é feita de forma artesanal e, da mesma forma, o acondicionamento e a identificação do produto (rótulo) também são feitos de forma pouco tecnificada. Apesar disso, eles demonstraram interesse em melhorar a embalagem, rótulo e aumentar a divulgação do produto (LIMA; AZEVÊDO, 2011).

Em relação à participação em associações/cooperativas, o estudo revelou que 60% dos produtores de doce já estão associados. O doce em barra (Figura 2.a) é considerado o “carro chefe” de todas as empresas e a totalidade dessas empresas utiliza a folha de celofane como embalagem. O volume de produção deste doce varia entre 500 a 2000 kg/mês e, nas menores propriedades, até 500 kg/mês. Poucas indústrias (menos de 10% delas) apresentam volume de produção acima de 2000 kg/mês. Quanto ao doce cremoso (Figura 2.b), o resultado revela que 72% das indústrias de doce estão produzindo esse tipo de produto, com volume mensal de produção entre 500 e 2000 kg/mês.

Figura 1 - Tipos de doces de leite produzidos em Afrânio. a) cremoso; b) em calda; c) em barra



Fonte: Autoria própria, 2013.

METODOLOGIA OU ESCOPO

O levantamento da documentação que comprova a tradição do doce de leite de Afrânio/PE foi realizado através de entrevistas com alguns moradores mais antigos do povoado de Caboclo e leitura em documentos como: edições antigas do Jornal Caboclo, Inventário do Patrimônio Cultural de Pernambuco e outros documentos disponíveis.

Os formulários padronizados para solicitação do Pedido de Registro de Indicação geográfica foram extraídos do INPI.

Durante toda a pesquisa, muitos produtores foram procurados para colocação do tema e explicação da necessidade e importância da IP para permanência da tradição de fabricação do doce de leite branco.

Ao final da pesquisa, o representante da Prefeitura do município de Afrânio recebeu a equipe desta pesquisa com o mesmo intuito. Este encontro possibilitou que fosse apresentado à comunidade, em reunião realizada na Câmara de Vereadores do município, a proposta e as principais conclusões obtidas no estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa realizada no Jornal “O Caboclo” revelou registros de doze reportagens sobre a tradição da fabricação dos doces na região, em exemplares datados de 1995 a 2004. Também foi avaliado o “Inventário do Patrimônio Cultural do Estado de Pernambuco (1985)”, que identifica geograficamente os municípios que formam a microrregião do Sertão Pernambucano, entre eles, Afrânio e o povoado de Caboclo.

Segundo o documento citado, a aglomeração de pessoas que formaria o município de Afrânio tem sua origem por volta de 1927, quando na Fazenda “inveja” foi construída uma estação de trem, cujo engenheiro chamava-se Afrânio de Melo Franco. A partir daí, a população cresceu e a estrutura econômica do município firmou-se nas atividades agropecuárias, absorvendo 95% da mão-de-obra local (INVENTÁRIO DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO DE PERNAMBUCO, 1985).

O povoado de Caboclo, localizado a 10Km do município de Afrânio, é um dos núcleos urbanos mais antigos da região e, ao final do século XVII e início do século XVIII, fazia parte dos caminhos dos viajantes dos sertões da Província, Piauí e Ceará, em demanda à passagem do Juazeiro/BA. Foi nesse povoado que foram identificadas as primeiras mulheres responsáveis pela produção do doce de leite branco e pela disseminação do seu consumo e comercialização.

De acordo com os depoimentos tomados, na década de 40, do século passado, o doce já era produzido e comercializado, ainda em pequena escala, pela Sra. Maria Raimunda Cavalcanti, conhecida como “Dona Cota” (Figura 2), juntamente com “Moça” e “Josefa”.

De acordo com os relatos, a “Dona cota” dispunha-se a ensinar algumas moças do povoado de Cabloco/PE e assim a tradição na produção de doce foi se expandido. Atualmente a produção de doce de leite vem diminuindo, apesar da fama do doce continuar a mesma, devido à falta de interesse dos mais jovens e o fato desses produtores não terem consciência da importância desse produto para a cidade e incentivo para que essa tradição não se perca.

Figura 2 - Mulheres pioneiras na produção do doce de leite de Afrânio/PE



Fonte: Autoria própria, 2013.

Para mudar esse cenário foram feitas reuniões com produtores, cooperados e políticos da cidade mostrando a importância do doce de leite produzido por eles e os benefícios que trariam um selo de Indicação Geográfica do doce para a cidade (Figuras 3 esquerda e direita).

Figura 3 - Esquerda - Reunião com representantes políticos de Afrânio/PE. Direita - Apresentação do trabalho para a comunidade, em reunião ocorrida na Câmara de vereadores



Fonte: Autoria própria, 2013.

CONCLUSÃO

O levantamento histórico realizado através de documentos, jornais e depoimentos veio comprovar que a elaboração do doce de leite faz parte da história do município de Afrânio-PE sendo uma tradição de mais de 70 anos, tradição esta que foi passada de geração em geração. Com tudo isso fica mais que evidente o potencial que possui o doce de leite de para receber um selo de Indicação Geográfica, mais precisamente um selo de Indicação de Procedência (IP), uma vez que a cidade de Afrânio é reconhecida pela excelência na elaboração do “doce de leite branco”

PERSPECTIVAS

Pretende-se dar continuidade ao Trabalho, através de um projeto de extensão, visando reunir as documentações necessárias para entrada do pedido de IG no INPI através da associação de produtores de doce de Leite de Afrânio – PE.

REFERÊNCIAS

AFRANIO, Tanque de resfriamento: “Uma iniciativa da comunidade rural pelo DRP”. 2010. Disponível em: <http://www.ipa.br/pdf/seminario_extensao_2008/Afranio.pdf> Acesso em: 27 de ago. de 2010.

BRAGA, C. L.; LAGARES, L.; LAGES, V. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para Competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2005.

LIMA, O. B. V.; AZEVÊDO, L. C. Proposta de uma nova embalagem para comercialização do doce de leite produzido no município de Afrânio/PE. 2011. Monografia de conclusão de curso de graduação, 2011. Petrolina/PE.

PRONER, I. **Propriedade Intelectual: Para uma outra ordem jurídica possível**. São Paulo: Cortez, 2007.