



Articulação entre pares como estratégia para propor alteração de normativas e políticas públicas para que elas passem a contemplar os produtos agroecológicos

OLIVEIRA, Salete B.¹; BUSTAMANTE, Patricia G.²; CORREIA, João R.³; BRITO, Vera L.F.⁴; OLIVEIRA, Rodolfo O.⁵; SILVA, José Helio P.⁶; MENEZES, Maria H.⁷

¹COOPCAM, saletebarbosadeoliveira26@gmail.com; ² Embrapa Alimentos e Territórios, patricia.bustamante@embrapa.br; ³Embrapa Alimentos e Territórios, joao.roberto@embrapa.br;

⁴COOPCAM, Veraluciafelixdebrito@gmail.com; ⁵Embrapa Alimentos e Territórios, rodolfo.oliveira@embrapa.br; ⁶COOPCAM, heliomonte.pereira@gmail.com, ⁷Bioativo, bioativoconsultoria.al@gmail.com>

RELATO DE EXPERIÊNCIA POPULAR

Eixo Temático: Políticas Públicas e Agroecologia

Apresentação e Contextualização da experiência

Com o intuito de trocar experiências e buscar uma articulação entre agricultoras e agricultores que cultivam e/ou praticam extrativismo de jabuticaba (*Plinia cauliflora*), foram realizadas duas viagens de intercâmbio de experiências de cooperado(a)s da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (COOPCAM) a Hidrolândia, GO, município conhecido por sua grande produção de jabuticabas, tanto em sistemas agroecológicos quanto convencionais.

A Cooperativa COOPCAM, faz parte do Movimento dos Pequenos Agricultores reúne 40 famílias na região de Palmeira dos Índios, agreste do Estado de Alagoas. Seus cooperados são agricultores e agricultoras agroecológicos e guardiães de sementes. A região conta com jabuticabeiras nativas que têm tido seus frutos processados na forma de bebida fermentada muito apreciada na região, mas que encontra dificuldade para registro do Ministério da Agricultura.

A primeira viagem dos agricultores e agricultoras da COOPCAM à Hidrolândia foi realizada no período de 18 a 21 de abril de 2022 e a segunda de 06 a 11 de fevereiro de 2023. Durante os encontros foram realizados diálogos sobre legislação para bebidas fermentadas de jabuticaba, organização social da(os) agricultora(e)s, comercialização de derivados de jabuticaba (fermentados, geleias, compotas), e manejo dos plantios.

Um dos grandes desafios para esse(a)s agricultore(a)s é a legislação para comercialização de derivados fermentados, uma vez que a mesma não alcança as necessidades dos agricultores que têm dificuldade de registro de seus produtos para inserção deles em mercados formais. Esse é o caso da bebida fermentada a base de jabuticaba (*Plinia cauliflora*) que é produzida tradicionalmente por agricultoras e agricultores agroecológicos da região de Palmeira dos Índios. Situação análoga estão



os agricultores e agricultoras convencionais da região de Hidrolândia/GO, e de vários outros locais do Brasil que produzem fermentados de jabuticaba e que precisam ter a sua bebida adequada ao Anexo à Norma Interna DIPOV no. 01/2019 (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternaDIPOV2Edicao.pdf>). Esta criou parâmetros para fermentados de jabuticaba mas tendo como base as características da uva (*Vitis* sp), que possui naturalmente uma acidez mais baixa. Com isso, o(a)s agricultore(a)s não conseguem atingir os teores exigidos pela legislação e, se o fazem, necessitam utilizar produtos químicos para reduzir a acidez, perdendo assim sua característica natural.

Desenvolvimento da experiência

Os agricultores e as agricultoras da COOPCAM, produzem “vinho” de jabuticaba, por meio do extrativismo de plantas nativas desde tempos ancestrais. Em 2019, em capacitação mediada pela Embrapa Alimentos e Territórios e Sebrae/AL, ministrada por técnico da Cia dos Fermentados, os agricultores e agricultoras aprofundaram conhecimentos sobre processos fermentativos e aprimoraram a produção da sua bebida fermentada de jabuticaba. Foi nessa ocasião que souberam que no município de Hidrolândia, no Estado de Goiás existia uma experiência exitosa de produção e colocação no mercado de bebida fermentada de jabuticaba e buscaram meios de realizar visita técnica aos produtores do estado de Goiás. A primeira visita aconteceu entre os dias 18 a 21 de abril de 2022. Foi nessa primeira viagem que as cooperadas da COOPCAM tomaram conhecimento que a bebida produzida em Hidrolândia precisava da adição de produtos químicos para atender à Norma Interna DIPOV no. 01/2019, que criou parâmetros para fermentados de jabuticaba, mas tendo como base as características da uva (*Vitis* sp), que possui naturalmente uma acidez mais baixa. Deste encontro, os dois grupos passaram a se comunicar, buscando uma articulação para alterar a norma interna DIPOV, o que levou ao segundo encontro que aconteceu na cidade de Hidrolândia - Goiás, nos dias 08 e 09 de fevereiro de 2023.

Neste segundo encontro (Fig 1) participaram, 4 agricultoras e 6 jovens agricultores da COOPCAM, além de representantes das seguintes instituições: Empresa Bioativo, Sebrae/AL, Embrapa Alimentos e Territórios, Secretaria de Turismo e Cultura de Hidrolândia/GO, Secretaria de Desenvolvimento e Turismo de Palmeira dos Índios/AL, Emater/GO, Vinícola Jabuticabal, Superintendência do MDA em Alagoas, ASPROJADE de Hidrolândia, Escola Ambiental Francisco Caribé, de Palmeira dos Índios, Universidade Federal de Alagoas, Associação de Agricultura Alternativa (AAGRA) de Alagoas e Secretaria Executiva de Cooperativismo de Alagoas – SEDICS.

Figura 1- foto montagem de Wanderson Mulato para a capa de vídeo publicado no Instagram sobre intercâmbio de experiências entre Cooperados da COOPCAM e produtores de jabuticaba de Hidrolândia/GO



II INTERCÂMBIO DE PRODUTORES/AS DE JABUTICABAS DE PALMEIRA DOS ÍNDIOS – AL EM HIDROLÂNDIA- GO

A viagem realizada proporcionou pelo menos 4 (quatro) encontros com diferentes grupos de agricultores: 1) produtores de bebidas fermentadas a base de jabuticaba, 2) agricultores agroecológicos, 3) agricultores que praticam o turismo rural, tendo por base os pomares de jabuticaba e 4) produtores agroecológicos que desenvolvem trabalhos com o IBAMA para receber animais apreendidos, resgatados ou entregues espontaneamente pela população.

Com o primeiro grupo foi reforçada a necessidade de atuação conjunta no sentido de articular junto aos órgãos competentes a alteração da legislação que equipara a bebida fermentada de jabuticaba ao vinho (bebida fermentada de uva), em especial com relação ao PH permitido, quando a jabuticaba é muito mais ácida. A diferenciação entre essas duas plantas quando refletida na legislação trará maiores oportunidades aos agricultores cooperados da região de Palmeira dos Índios e também a todos os agricultores que produzem bebida a base de jabuticaba, planta da biodiversidade brasileira.

Com os agricultores e agricultoras do segundo grupo a interação se deu principalmente em torno da construção de estufas para produção de mudas agroecológicas. Com o terceiro grupo, a interação focou nas diversas adaptações a



serem feitas na propriedade para receber os turistas. Com o quarto grupo, os agricultores agroecológicos da Coopcam conheceram as técnicas para conservação de animais silvestres em parceria com o Ibama.

Desafios

O principal desafio está em encontrar pessoas nas duas instituições (COOPCAM e Vinícola Jabuticabal) que possam se dedicar a encontrar os caminhos institucionais possíveis para alteração de normas DIPOV para bebidas fermentadas. Foi cogitado que percurso pudesse ser via câmaras técnicas setoriais do Ministério da Agricultura, que possui pelo menos 3 (três) que poderiam estar diretamente ligadas à temática (as câmaras técnicas Setoriais da Cachaça, Viticultura, vinhos e derivados e de Fruticultura), mas os contatos foram dificultados pelas mudanças ocorridas no Ministério da Agricultura em tempo de transição no governo federal.

Principais resultados alcançados

As viagens de intercâmbio proporcionaram um conjunto de oportunidades para ambos os grupos de agricultores e agricultoras, aqueles que visitaram e aqueles que receberam.

Para o grupo de agricultores e agricultoras que receberam (Hidrolândia), o ponto de maior destaque/aprendizagem foi a observar a capacidade organizativa do grupo de Palmeira dos Índios, que demonstrou alegria, entusiasmo e sinergia entre seus membros e não manifestou nenhum tipo de cansaço mesmo depois de cerca de 40 horas de viagem em micro ônibus. Detalhe importante é que o grupo de Palmeira dos Índios veio acompanhado de um jovem agricultor sanfoneiro, o que tornou muito mais leve todas as atividades realizadas.

Para o grupo de agricultores e agricultoras de Palmeira dos Índios a visita à propriedade que produz mudas e sementes agroecológicas em casas de vegetação trouxe a oportunidade de construir espaços semelhantes para a produção de mudas agroecológicas na região agreste de Alagoas.

Além disso, a luta para a alteração das normas para o registro de bebidas fermentadas de jabuticaba segue no ritmo possível, sendo que o mais importante é que agora os agricultores sabem que não estão sozinhos.

Disseminação da experiência

A experiência foi disseminada pela COOPCAM via Instagram:

<https://www.instagram.com/reel/Coh7Umijk5l/?igshid=YjgzMjc4YjcwZQ==>

https://www.instagram.com/reel/Coh6DaTD_ng/?igshid=YjgzMjc4YjcwZQ%3D%3D



<https://www.instagram.com/reel/Coh7Umljk5l/?igshid=YjgzMjc4YjcwZQ%3D%3D>

Ela pode ser recomendada a outras instituições de agricultores e agricultoras que trabalham com produtos da biodiversidade brasileira, no intuito de contribuir para a construção de políticas públicas de bioeconomia que contemplem os produtos da nossa sociobiodiversidade.

O potencial de geração de renda (e melhoria da qualidade de vida) para as comunidades a partir do aproveitamento de frutos da biodiversidade brasileira é imenso e as políticas públicas precisam servir de estímulo e não obstáculo. Essa experiência pode se tornar um exemplo de articulação para customização de norma técnica a partir dos conhecimentos e experiências de comunidades que atuam com produtos da biodiversidade brasileira.

* * *