

Análise das Condições para a Instituição de Indicação Geográfica na Região da Cuesta Paulista

Analysis of Conditions for the Institution of Geographic Indication in the Cuesta Paulista Region

Henrique Figueiredo Moscatelli¹, Silvia Angélica Domingues de Carvalho¹,
Safira Pataro Sampaio da Silva¹, Gustavo Matarazzo Rezende²

¹Universidade Estadual Paulista, Botucatu, SP, Brasil,

²Instituto Federal de São Paulo, Avaré, SP, Brasil

Resumo

Indicações Geográficas (IGs) são uma estratégia de diferenciação de produtos vinculados à origem. Seu impacto para a região certificada é notório em diversas localidades, atuando como forma de preservação de conhecimentos e de expressões culturais tradicionais, fator de desenvolvimento de comunidades, além de ser uma ferramenta de valorização de produtos típicos. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar as condições para a instituição de IG na região da Cuesta Paulista. A metodologia incluiu revisão bibliográfica, análise de casos de sucesso e pesquisa exploratória qualitativa. Como resultados, embora exista notoriedade nos queijos e cafés produzidos na região, o produto que reuniu os requisitos necessários para a instituição de uma IG foi o café. A viabilização desse registro deve contribuir para o desenvolvimento econômico local por meio da agregação de valor e da ampliação da renda do produtor, viabilizando inovações em produtos e em modelos de negócios para atender às demandas dessa nova caracterização regional.

Palavras-chave: Propriedade Intelectual; Agregação de valor; Desenvolvimento econômico;

Áreas Tecnológicas: Certificação e Identificação Geográfica. Tecnologias de Articulação e Colaboração. Cadeia Produtiva.

Abstract

Geographical indications (GIs) are a strategy for differentiating products based on their origin. Their impact on the certified region is notable in many locations, acting as a way of preserving traditional cultural knowledge and expressions, as a factor in community development and a tool for valuing typical products. Thus, the objective of this study was to analyze the conditions for establishing a GI in the Cuesta Paulista region. The methodology included a literature review, analysis of success cases and qualitative exploratory research. As a result, although the cheeses and coffees produced in the region are well-known, the product that met the necessary requirements for establishing a GI was coffee. The feasibility of this registration should contribute to local economic development, through the aggregation of value and increase in the producer's income, enabling innovations in products and business models to meet the demands of this new regional characterization.

Keywords: Intellectual Property; Adding value; Economic development.

1 Introdução

Há dois setores principais da agricultura que se beneficiam da inovação e da consolidação de propriedades intelectuais, o primeiro é o de sementes, que se beneficiou da Lei de Proteção de Cultivares de 1997, garantidora da proteção de novas cultivares e, assim, estimulou a modernização e a internacionalização da indústria de sementes no Brasil. O segundo setor é o de Indicações Geográficas, um segmento do agronegócio que ganhou força nos últimos anos após adquirir um caráter de propriedade intelectual e, por consequência, de marca (Buainain; Souza, 2018). Isso se deve a um movimento que surge na contramão da “comoditização”, esperada em um mundo globalizado. Esse movimento valoriza produtos que possuem diferenciações sociais, ambientais, de qualidade, saúde e atributos intangíveis como história, cultura e tradições (Mascarenhas; Wilkinson, 2016).

Indicações Geográficas (IGs) são uma estratégia coletiva de diferenciação de produtos tradicionais produzidos em uma região ou de uma determinada maneira com características únicas. Sendo assim, representa uma ferramenta de agregação de valor e também de diferencial competitivo no mercado (Giesbrecht; Minas, 2019). Além disso, as IGs foram incluídas como peças importantes para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Diante disso, a Agenda 2030, da Organização das Nações Unidas (ONU), está atrelada com o fim da pobreza e da fome, a proteção dos recursos naturais, o desenvolvimento do crescimento econômico de comunidades e o aumento da resiliência de ecossistemas (Belletti; Marescotti, 2021). Por isso, governos de todo o mundo têm apresentado interesse especial nas IGs, já que está é vista como uma importante estratégia de desenvolvimento econômico sustentável.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (Vandecandelaere *et al.*, 2018), as IGs atuam de três formas: (i) proteção do produto, ao servir como impedimento para que outros utilizem de sua reputação e notoriedade, garantindo, assim, exclusividade em relação à origem de produção de seu produto; (ii) proteção do consumidor, ao proporcionar um padrão mínimo de qualidade e impedir assimetrias de informação entre consumidor e produtor; (iii) desenvolvimento rural, por meio dos processos de valorização do produto e institucionalização da reputação. A Organização Mundial da Propriedade Intelectual (WIPO, 2021a) destaca três benefícios centrais: a) diferenciação em estratégias de *marketing*; b) fator para o desenvolvimento rural; c) meio de preservar o conhecimento tradicional e as expressões culturais tradicionais.

A IG como um fator para o desenvolvimento rural tende a promover não apenas os produtores, mas uma região

como um todo. Com a criação de uma “marca regional” e de produtos que acabam sendo classificados como *premium*, a IG contribui para prevenir o êxodo rural ao criar novos empregos e estimular a economia local. Em certas situações, os efeitos benéficos acabam refletindo no desenvolvimento do turismo e da gastronomia, sendo um atrativo para a visitação de turistas (WIPO, 2021a). Um estudo da FAO (2010) analisou nove IGs de diferentes produtos e países, o incremento do turismo foi observado em oito, o que pode ser explicado pelo desenvolvimento e pelo reconhecimento da reputação da marca que, consequentemente, torna-se do território. A partir dessa reputação, os governos são capazes de criar estratégias de expansão do comércio local, mobilizando não somente os produtores, mas sim todos os agentes locais que acabam se beneficiando da situação (Vandecandelaere *et al.*, 2018).

No Brasil, esse tema ainda é relativamente recente, haja vista que o uso das IGs foi regulamentado por lei apenas no ano de 1996, e o primeiro registro nacional foi concedido no ano de 2002 para o vinho do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul. Desde então, diversos estudos foram realizados e demonstraram os benefícios das IGs para os produtores e para a região. Entre eles, é possível citar o aumento no faturamento dos produtores com vendas diretas, maior reconhecimento da origem dos produtos, do turismo, melhoria dos índices de desenvolvimento das cidades e comunidades, maior preservação das tradições e valorização do produto nacional (Juk; Fuck, 2015).

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2021), há três setores que se destacam em números de registros de IGs devido às suas especificidades, ao modelo produtivo e ao mercado. A saber, café (13 registros), vinhos (9 registros) e queijos (5 registros). Atualmente, existem 217 produtos agropecuários com potencial para registro de IG no Brasil, sendo que, somente nesses três segmentos, são mais de 40 regiões (MAPA, 2021).

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é o órgão responsável por conceder os registros de IG no Brasil, mas a condução de atividades vinculadas à IG é de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A Lei da Propriedade Industrial classifica, em seus artigos 177 e 178, as IGs em duas modalidades:

- 1) Indicação de Procedência (IP): nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (Brasil, 1996, art. 177).
- 2) Denominação de Origem (DO): a denominação de origem (DO) 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, incluindo fatores naturais e humanos (Brasil, 1996, art. 178).

O Brasil, com toda a sua biodiversidade, características edafoclimáticas, tradições e culturas, possui um enorme potencial para criação de IGs. No entanto, devido à falta de conhecimento, de infraestrutura, de auxílio legal e de políticas de fomento, esse potencial ainda é pouco explorado e o aumento no registro de IGs é recente (Mascarenhas; Bernardes, 2016).

O país conta com 102 IGs, 78 são IPs e 24 são DOs. Desse total, 80 IGs são relacionadas ao contexto agroalimentar. A classe de produtos “cafés” é aquela com mais registros (MAPA, 2024). Além disso, o Brasil conta com o registro de dez DOs estrangeiras: Região dos Vinhos Verdes (Portugal); Cognac (França); vinhos Franciacorta (Itália); coxas de suínos frescas (Itália); presunto defumado e cru San Daniele (Itália); vinho generoso do Porto (Portugal); vinhos Napa Valley (Estados Unidos); vinhos espumantes de Champagne (França); queijo Roquefort (França); e a Tequila (México) (INPI, 2022).

Pode-se notar na Figura 1 que o aumento no número de registros de IGs no Brasil é recente, em grande parte devido aos incentivos do Governo Federal. Em 2005, foi criada a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários, fruto das discussões sobre IGs em evento da Organização Mundial do Comércio em Doha. Em 2012, foi instituído o Comitê de Trabalho responsável por modelar construir e implantar os Processos de Trabalho sobre Signos Distintivos (Indicações Geográficas e Marcas Coletivas). A partir desse comitê, diversas outras iniciativas contribuíram para o aumento do número de registros no Brasil (Santiago *et al.*, 2019).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2021) realizou um levantamento de produtos típicos com potencial para indicação geográfica. A pesquisa demonstrou que 217 produtos típicos agropecuários contavam com características vinculadas à origem. Nesse contexto, frutas, laticínios, bebidas alcoólicas e cafés são os produtos com maior potencial e, São Paulo, o estado com maior possibilidade de expansão de registros.

A partir dos requisitos demandados pelo MAPA (2021) e pelo INPI (2021d), nota-se um conjunto de elementos estruturantes fundamentais para a constituição das indicações geográficas:

- 1) Uma área geográfica delimitada: ponto principal para que se possa determinar a origem do produto, além de delimitar geograficamente a IP.
- 2) Características da região que influenciam na qualidade do produto: esta é a característica menos

exigida para uma IP, porém agrega mais elementos aos registros e melhora a comunicação com o cliente.

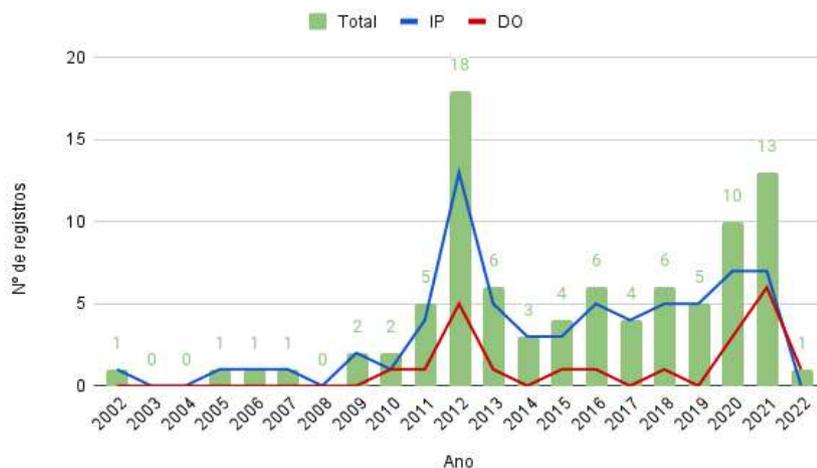
- 3) A presença de instituições parceiras: o processo de registro de uma IP é longo e burocrático, por isso, é necessário a presença de instituições públicas e privadas que atuem administrativa e financeiramente, ou por meio de pesquisa e inovação.
- 4) A formação de uma associação de produtores: é preciso que alguém seja o responsável pelo registro, então a associação de produtores acaba, na maioria das vezes, sendo a encarregada pela IP, além de assumir o papel de representar os produtores e suas necessidades.
- 5) O reconhecimento do local e sua vocação produtora: este é o principal elemento exigido pelo INPI, portanto, é preciso que se comprove por meio de documentos históricos o reconhecimento do local e sua vocação produtora.
- 6) Um produto único: como a IP é específica para um produto, é preciso que haja uma padronização na produção para garantir que todos os produtores estejam produzindo o mesmo produto e da mesma forma.

Ao reunir tais requisitos, casos de IGs com reconhecida reputação, como o Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul (Juk; Fuck, 2015; Diesel; Froehlich; Haas, 2012; Vandecandelaere *et al.*, 2018), Canastra em Minas Gerais (IPHAN, 2014; Shiki; Wilkinson, 2016; Giesbrecht; Minas, 2019) e Alta Mogiana em São Paulo (Bacellar, 1999; Instituto Axxus, 2021; ABIC, 2020; Faleiros, 2020; Vieira *et al.*, 2019), conseguiram promover o desenvolvimento econômico regional, preservar suas tradições, melhorar a qualidade e agregar valor aos produtos, assim como intensificaram o turismo local.

A região da Cuesta Paulista, localizada no centro-sul do estado de São Paulo, se caracteriza pelo seu relevo assimétrico e altitudes que variam de 500 a 1.000 metros, além de diversas cachoeiras e belas paisagens que se tornaram atrativos turísticos das cidades da região. O fortalecimento do turismo tem estimulado os produtores da Cuesta Paulista a buscarem estratégias para agregar maior valor aos seus produtos. Ao mesmo tempo, o turismo tem acrescentado notoriedade e reconhecimento a eles, e a discussão sobre IGs se tornou pauta em reuniões entre produtores e instituições de ensino e pesquisa (Rosa, 2024).

Diante do exposto, este trabalho tem como objetivo realizar uma análise das condições para a instituição de Indicação Geográfica na região da Cuesta Paulista. Para tanto, espera-se identificar os requisitos fundamentais que foram determinantes para que as localidades mencionadas instituíssem suas IGs. Diante de tal cenário, destaca-se os impactos regionais acerca da certificação, bem como o fortalecimento das discussões sobre a temática na região com o intuito de contribuir para o desenvolvimento econômico regional de forma sustentável.

Figura 1 – Número de registros de IPs e DOs brasileiras, 2002-2022



Fonte: INPI (2022)

2 Metodologia

A presente pesquisa é de natureza qualitativa e caráter descritivo. Nesse sentido, pesquisas dessa perspectiva focam em compreender de forma aprofundada fenômenos complexos, por meio da coleta e da análise de dados não numéricos. Importa para o estudo as experiências, os comportamentos e os significados coletivos constituídos (Taquette; Borges, 2021). Em completo, optou-se por um estudo de caso, já que é possível analisar de forma significativa eventos complexos, o que pode ser utilizado para fins descritivos (Yin, 2015).

A região do Polo Cuesta representa um consórcio turístico criado em 2001 para desenvolver o turismo regional de forma sustentável. O Polo é composto dos municípios de Anhembi, Avaré, Bofete, Botucatu, Itatinga, Paranapanema, Pardinho, Pratânia e São Manuel. O nome Cuesta é devido ao relevo da região, escarpado em um dos lados com um suave declive em outro, constituindo um “degrau”, que se eleva sobre o solo até 1.000 metros de altura, formando grandes paredões com áreas planas no topo.

Dessa forma, este trabalho se pautou em um conjunto de instrumentos metodológicos que foram complementares: revisão bibliográfica para a construção do referencial teórico; pesquisa exploratória documental para caracterização e contextualização da região e dos produtos regionais; coleta de dados secundários, no Ministério da Agricultura (MAPA) e Instituto Nacional da Propriedade Industrial, além da análise de casos de sucesso de IGs para apoio analítico. Também foi realizado contato com representantes do poder público, como os secretários de turismo e de agricultura, das cidades de Bofete, Botucatu e Pardinho, que viabilizaram o contato com os produtores

desses municípios via participação em reuniões técnicas promovidas pelas secretarias citadas. Nessas reuniões, estavam presentes cerca de 30 produtores de diversos produtos ou culturas. Nelas foi possível notar que os produtos com maior notoriedade eram os cafés e os queijos de cidades específicas. Assim, entrevistas foram realizadas com os dois principais produtores de queijos, localizados em Bofete e Pardinho, os quais produzem queijos premiados nacional e internacionalmente, e também com cinco produtores de cafés especiais, também já contemplados com premiações nacionais e internacionais, cujas propriedades estão localizadas nos municípios de Botucatu, Pardinho, Bofete e Avaré.

3 Resultados e Discussão

A partir da análise das condições contextuais e locais para a constituição de IGs na Cuesta Paulista, constatou-se que variados produtos agropecuários potencialmente poderiam buscar tal diferenciação, entre eles, é possível citar mel e própolis, vinho, azeite e cerveja. Destaca-se ainda que houve relatos sobre reuniões para a instituição de uma marca coletiva, tal ferramenta indica que um produto ou serviço advém de membros de uma entidade específica, associações ou cooperativas por exemplo, e que só podem ser utilizadas por esses membros. Diante do acompanhamento de variadas ações interorganizacionais, percebeu-se que o queijo e o café foram os produtos com maior destaque e potencialidade para instituição de uma IG. Produtos como vinho, azeite e cerveja são insipientes na região e ainda não possuem notoriedade ou histórico de produção local.

Tanto o café como o queijo são destaques em concursos e premiações nacionais e internacionais, contribuindo

para a notoriedade regional. Nesse primeiro esforço de compreensão, os municípios de Avaré, Bofete, Botucatu e Pardinho foram os espaços geográficos centrais, pois além de contarem com os produtos, possuem também estruturas turísticas que promovem reconhecimento, consumo e notoriedade de tais produtos.

Constatou-se que as condições de produção desses produtos, suas tradições e histórias são destaques, mas não foram identificados estudos científicos que atestassem a influência dos aspectos edafoclimáticos para a diferenciação dos produtos produzidos na Cuesta Paulista. Assim, a propriedade intelectual considerada mais proeminente foi a Indicação de Procedência (IP). A Denominação de Origem (DO) demandaria esforços no sentido de construir conhecimentos por meio de pesquisas científicas acerca da influência direta e da relação causal entre as características edafoclimáticas do território e as especificidades organolépticas dos produtos. Para tais estudos, será fundamental o apoio das instituições de ensino e pesquisa localizadas na região, entre elas, a Universidade Estadual Paulista (Unesp) e o Instituto Federal de São Paulo (IFSP).

3.1 Queijos da Cuesta Paulista

Os queijos produzidos na Cuesta Paulista são artesanais e de alto padrão, ganharam destaque nos últimos anos devido às premiações internacionais que receberam. A inovação tem contribuído para uma diversidade na produção, que ocorre principalmente nas cidades de Bofete, Pardinho e Avaré. No caso de Bofete, atores do poder público apontaram o produto como o mais reconhecido no município. Embora os estudos não demonstrem evidências sobre a influência direta do clima e da altitude nas características organolépticas do produto, existe literatura científica que aponta que esses fatores são importantes na questão do bem-estar animal. Logo, essenciais para a produção queijeira de qualidade.

Segundo os produtores da cidade, o apoio institucional de maior interação ocorre com o Sebrae e Universidade Estadual Paulista (Unesp). Não se constatou estruturação nas relações com organizações do poder público por meio de suas secretarias. Há relato de secretários de turismo a respeito do distanciamento entre os produtores e o setor público. Não foi encontrada nenhuma associação de produtores de queijo na região.

Apesar de a produção ser relativamente recente, os queijos da Cuesta Paulista são reconhecidos internacionalmente devido à conquista de medalhas no Mundial du Fromage, na França, e estão se tornando uma referência na queijaria brasileira e mundial. No entanto, não há um único produto que represente a região ou que tenha se tornado referência, requisito importante para uma IG. Cada produtor produz o seu tipo de queijo artesanal maturado ou

curado com características e microrganismos específicos, as raças de bovino de leite utilizadas e os métodos de fabricação também não são os mesmos, portanto, não existe um tipo padrão de queijo reconhecido e fabricado por todos os produtores da Cuesta Paulista.

Diferentemente da região da Serra da Canastra, onde há um produto exclusivo e muito característico (IPHAN, 2014; Shiki; Wilkinson, 2016; Giesbrecht; Minas, 2019), os queijos da Cuesta Paulista ganharam notoriedade por sua alta diferenciação, padrão de qualidade e pelo valor agregado. Os produtores desenvolveram produtos inovadores que atendem aos mais diversos paladares e níveis de exigência.

Dos requisitos estruturantes (MAPA, 2021; INPI, 2021d) fundamentais para a constituição de indicações geográficas, no caso dos queijos da Cuesta Paulista, identificou-se uma área geográfica delimitada e a presença de uma rede sociotécnica de instituições para promover o desenvolvimento de projetos de pesquisa e inovação, como o Instituto Federal de São Paulo, o Sebrae, a Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Unesp e a Faculdade de Ciências Agrônômicas da Unesp. Contudo, não foram identificados estudos que apontem que as características da região influenciam na qualidade do produto e direcionem para a possibilidade de exploração de DO. Também não há indícios da formação de associação de produtores, os quais atuam de forma independente e, até o momento, não perceberam a necessidade de associativismo.

O reconhecimento do local e sua vocação produtora pode ser comprovado por meio de documentos da história recente da produção e das diversas premiações conquistadas, indicando a notoriedade, entretanto, um dos requisitos mais importantes é não existir um produto único, os queijos produzidos são altamente diferenciados, sem qualquer padronização na produção e, nesse caso, não há interesse dos produtores em desenvolverem um produto comum.

Dessa forma, o estudo concluiu que os queijos da Cuesta Paulista não apresentam os requisitos necessários para auferir a indicação geográfica. Os produtores atuam de forma autônoma, com foco na produção altamente diferenciada e com grande agregação de valor aos produtos.

3.2 Cafés da Cuesta Paulista

De forma diferente ocorre com a produção do café. A cultura chegou ao município de Botucatu na década de 1860, com registros de produtividade de seis a sete vezes maior do que no Rio de Janeiro e em Minas Gerais. Dessa forma, a cultura se expandiu e esteve intimamente ligada ao desenvolvimento de grande parte dos municípios da Cuesta. A cidade foi escolhida por Getúlio Vargas, na década de 1930, para abrigar a primeira Estação Experimental de Café

do Brasil. Essa escolha foi motivada pela sua localização, próxima a ferrovias e de fácil acesso para insumos e escoamento da produção. Além disso, a baixa qualidade do produto da região possibilitaria o desenvolvimento de técnicas que pudessem melhorar a qualidade da bebida para se igualar aos cafés finos internacionais. Os experimentos realizados trouxeram grandes contribuições nas áreas de solos, fertilidade, genética e fisiologia e foram responsáveis por avanços na produção local, até o encerramento do programa durante a Segunda Guerra Mundial (Sanches Junior, 2015).

Atualmente, a produção de cafés na região está localizada em todos os municípios pertencentes ao Polo Cuesta e em cidades vizinhas a essa região. Tal produção é majoritariamente constituída pela espécie café arábica e é realizada por pequenos e médios produtores, que ofertam no mercado cafés com diferentes parâmetros de qualidade. Enquanto alguns produtores ficam responsáveis pela torragem, embalagem e pela comercialização de marcas próprias, outros vendem o café verde para cooperativas e intermediários, que decidem o destino para o produto.

O café é um produto muito sensível a diversas variáveis, haja vista a diferença sensorial entre cafés produzidos em maiores altitudes e aqueles produzidos em áreas mais baixas ou até mesmo diferenças entre cafés da mesma propriedade. Isso permite que haja talhões com lotes de produção com pontuação acima de 80 pela escala da Specialty Coffee Association (SCA), o que os classifica como cafés especiais. Entre os produtores de cafés especiais, há aqueles que atingem elevados padrões de qualidade e foram premiados nacional e internacionalmente, representando um importante diferencial da Cuesta Paulista.

Nota-se que as IGs possuem importante papel no padrão de qualidade do café. Os cafés com IG são produzidos sob influência de condições ambientais, métodos de produção e o saber-fazer que garantem um nível maior de qualidade. A certificação de IG nas regiões cafeeiras é uma forma de recuperar a reputação dessas áreas, unir os produtores em um propósito de melhoria da qualidade e garantir melhores preços no mercado (Mascarenhas; Bernardes, 2016).

Entre as associações e cooperativas, destacam-se a Coopercuesta e a Associação de Produtores da Cuesta Paulista. A primeira tem sede no município de São Manuel, conta com 20 produtores de diferentes localidades da Cuesta Paulista. Ela comercializa cafés especiais verdes e torrados, por meio de sua marca própria. Destaca-se que foi a primeira organização a adquirir a certificação *fair trade*, fator que abriu possibilidades para internacionalização do mercado. A segunda é mais recente (março de 2024) e nasceu com o propósito de instituir ações para agregar valor aos cafés da região (Rosa, 2024).

Os requisitos para obtenção de uma IG para o café da Cuesta Paulista estão mais evidentes do que no caso

dos queijos. Há uma área geográfica delimitada e um produto único e diferenciado com registros históricos de produção que comprovam a vocação local. Destaca-se a rede sociotécnica formada para o apoio a tal iniciativa, por meio da participação efetiva da Faculdade de Ciências Agrônomicas (Unesp), Câmpus de Botucatu; do Instituto Federal de São Paulo (IFSP), Câmpus de Avaré; da Agência Unesp de Inovação (AUIN); do Sebrae; do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar); e da Federação das Associações Rurais do Estado de São Paulo (Faesp). Salienta-se a criação da Associação de Produtores da Cuesta Paulista, específica para esse fim. Sabe-se que o processo de registro de uma IG é longo e burocrático, o que torna especialmente importante a presença de instituições públicas e privadas que atuem administrativa e financeiramente e/ou por meio de pesquisa e inovação para oferecer suporte aos produtores.

Assim, notou-se que as condições de produção do Café na Cuesta Paulista assemelham-se às condições da IG da Alta Mogiana em São Paulo (Bacellar, 1999; Instituto Axxus, 2021; ABIC, 2020; Faleiros, 2020; Vieira *et al.*, 2019). Nesse momento, são evidentes as condições para a instituição de IP, mas os talhões onde foram produzidos os cafés com pontuações de grande destaque reforçam a necessidade de estudos sobre as interações de solo e clima com as propriedades organolépticas do produto.

Segundo Vieira (2019), apesar do retorno econômico pós-registro de uma IG não ser imediato, representantes das indicações geográficas de café acreditam que os principais impactos da certificação foram o aumento na venda dos produtos, as inovações na cadeia produtiva, um maior valor agregado ao produto e o aumento do *marketing* espontâneo. Para a região produtora, destaca-se o aumento de turistas, a maior participação da associação em eventos e a preocupação com a preservação ambiental.

4 Considerações Finais

O objetivo deste trabalho se constituiu na análise do potencial de produtos agropecuários da região da Cuesta Paulista para a implementação de uma IG. Para tanto, identificou-se aspectos determinantes em outras localidades, consideradas casos de sucesso, como a notoriedade, os saberes relacionados e as características edafoclimáticas específicas. Além disso, salientou-se os impactos regionais observados em estudos sobre tais casos.

Notou-se que, nos casos estudados, Vale do Vinhedo, Canastra e Alta Mogiana, houve maior desenvolvimento econômico da região, com ampliação do turismo, fortalecimento dos empreendimentos locais, melhoria dos padrões de qualidade dos produtos e surgimento de novas oportunidades de negócio. Além disso, os produtores ampliaram a preocupação com ações para sustentabilidade

ambiental nas regiões e promoveram inovações na cadeia produtiva com o apoio das instituições públicas e privadas, parceiras presentes em cada região.

Na Cuesta Paulista, os produtos queijo e café demonstraram potencialidades para se tornarem objetos de IGs. No caso dos queijos, percebeu-se uma maior diversidade produtiva de tipos de queijos, o que dificulta o reconhecimento de um produto com características únicas. Destaca-se a criação de diferentes raças de gado leiteiro, com métodos de manejo variado. Tal fato se reflete na produção queijeira que apresenta uma grande variabilidade de tipos e modos de produção. A respeito da organização do setor produtivo, não foram encontradas associações de produtores constituídas e não foram percebidos movimentos nesse sentido, seja do setor privado ou público.

Os cafés da Cuesta Paulista apresentaram cenário diferente. Notou-se potencial para a instituição da IG devido à articulação dos produtores com variados atores públicos e privados. Tal articulação tem promovido eventos específicos, por exemplo, Circuito Cafeeiro, nos quais são discutidos elementos de toda a cadeia produtiva do café. Além disso, ações como essa têm aproximado o público consumidor dos produtores. Essas articulações têm apresentado aos produtores novos padrões de produção e tecnologias, a fim de agregar qualidade aos seus produtos. Destaca-se a preocupação com a recuperação do solo e as práticas de agricultura regenerativa, objetos de cursos específicos realizados pelos Sindicatos Rurais, em especial o do município de Pardinho.

Por fim, foi possível notar grande potencial para a instituição da primeira IG da região para o Café da Cuesta Paulista, tanto para IP quanto para DO. Além da agregação de valor e da viabilização de maior lucratividade ao produtor, a IG tem potencial para ampliar e manter um turismo sustentável, apoiar a exploração agrícola da região com maior responsabilidade e sustentabilidade ambiental, promovendo e gerando novos empreendimentos, com o aumento de emprego e renda, como pode ser notado nos casos analisados.

5 Perspectivas Futuras

Almeja-se ampliar este estudo a partir do acompanhamento e apoio às ações dos produtores na região da Cuesta Paulista para alcançarem a IG do café. Destaca-se a potencialidade inovativa do arranjo estabelecido, o que permitirá a introdução de inovações com foco na sustentabilidade social e ambiental. Este estudo preliminar aproximou as instituições de ciência e tecnologia dos produtores locais, possibilitando pesquisas que alcancem não somente a IP mas também a DO. Estudos sobre as influências das condições edafoclimáticas sobre as culturas

agroalimentares da região serão importantes também para fortalecer a produção de mel e própolis, vinho, azeite e cerveja. Além disso, a discussão acerca das possibilidades de instituição de IGs na região, despertaram o interesse do gestor público estadual em aprimorar as políticas públicas de apoio a tais iniciativas.

Dessa forma, espera-se que essa iniciativa fortaleça a produção agroalimentar, contribuindo para ampliar os benefícios econômicos, sociais e ambientais associados à valorização e à proteção de produtos típicos vinculados à origem geográfica da Cuesta Paulista.

Referências

- ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **Indicadores da Indústria de Café**. 2020. Disponível em: <https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2020/>. Acesso em: 10 nov. 2021.
- ALTA MOGIANA SPECIALTY COFFEES. **Ata da Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana**. Franca: [s.n.]. 2011. p. 13.
- BACELLAR, Carlos de Almeida Prado; BRIOSCHI, Lucila Reis (org.). **Na estrada do Anhanguera: uma visão regional da história paulista**. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP, 1999. 248p.
- BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A. **Evaluating geographical indications**. Roma: FAO, 2021.
- BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Lei da Propriedade Industrial. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de maio de 1996.
- BUAINAIN, A. M.; SOUZA, R. F. **Propriedade intelectual, inovação e desenvolvimento: desafios para o Brasil**. Rio de Janeiro: ABPI, 2018.
- DIESEL, V.; FROELICH, J. M.; HAAS, J. M. Tendências na pesquisa sobre indicações geográficas: uma leitura a partir de bases de dados bibliográficos brasileiras. *In*: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, Vitória, 2012. **Anais** [...]. Vitória, ES, 2012.
- FALEIROS, G. D. *et al.* Avaliação do grau de gestão dos cafezais da Alta Mogiana Paulista. **Científica**, Jaboticabal, v. 48, n. 1, p. 1-16, 7 jan. 2020.
- GIESBRECHT, H. O.; MINAS, R. B. A. Os Pequenos Negócios e as Indicações Geográficas Brasileiras Registradas: Transformações Percebidas e Aprendizados. *In*: VIEIRA, A. C. P. *et al.* **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. Erechim: Deviant, 2019. v. 2. Cap. 5, p. 119-138.

GONÇALVES, M. F. W. A Tutela das Indicações Geográficas. In: VIEIRA, A. C. P. *et al.* **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. Erechim: Deviant, 2019. v. 2. Cap. 14, p. 351-374.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Fichas Técnicas de Indicações Geográficas – Alta Mogiana**. 2021a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/AltaMogiana.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2022.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Fichas Técnicas de Indicações Geográficas – Canastra**. 2021b. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/Canastra.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2022.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Fichas Técnicas de Indicações Geográficas – Vale dos Vinhedos**. 2021c. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/ValedosVinhedosIP.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2022.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de Indicações Geográficas**. 2021d. Disponível em: http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/02_Indica%C3%A7%C3%A3o_Geogr%C3%A1fica_e_esp%C3%A9cies_de_registro. Acesso em: 22 maio 2022.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 22 maio 2022.

INSTITUTO AXXUS. **Hábitos e Preferências dos Consumidores de Café no Brasil em 2021**. [S.l.]: ABIC, 2021. p. 21.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê de Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro e das Serra da Canastra e do Salitre/Alto Parnaíba**. Brasília, DF: Iphan, 2014.

JUK, Y. V.; FUCK, M. P. Indicações geográficas e inovações: um estudo de caso do Vale dos Vinhedos. In: BUAÍNAIN, A. M.; BONACELLI, M. B. M.; MENDES, C. I. C. **Propriedade intelectual e inovações na agricultura**. Brasília, DF: [s.n.], 2015. p. 187-206.

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Plataforma de Dados de Indicações Geográficas Brasileiras e Produtos Típicos Potenciais**. 2024. Disponível em: https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/Dados_IG/Dados_IG.html. Acesso em: 30 abr. 2024.

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Mapa Interativo – Signos Distintivos Registrados e Produtos Potenciais**. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/mapa-interativo-1>. Acesso em: 9 nov. 2021.

MASCARENHAS, G. C. C.; BERNARDES, R. M. A (R)evolução dos Cafés: o resgate da qualidade a partir das origens. In: WILKINSON, J.; NIERDELE, P. A.; MACARENHAS, G. C. C. **O Sabor da Origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. 1. ed. Porto Alegre: Escritos, 2016. p. 213-256.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. A promoção das indicações geográficas no Brasil: o papel das alianças entre territórios, redes e o Estado. In: LOCATELLI, L. **Indicações Geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016. p. 49-67.

ROSA, S. S. **Cafeicultores do Polo Cuesta buscam selo de Indicação Geográfica**. 2024. Disponível em: <https://www.fca.unesp.br/#!/noticia/2348/cafeicultores-do-polo-cuesta-buscam-selo-de-indicacao-geografica/>. Acesso em: 15 set. 2024.

SANCHES JUNIOR, J. L. **A Encyclopédia viva da moderna cultura cafeeira no Brasil: a estação de experimentação de café de Botucatu e a ciência na cafeicultura nacional (1889-1945)**. São Bernardo do Campo: UFABC, 2015.

SANTIAGO, D. G. *et al.* Ministério da Agricultura e o Fomento às Indicações Geográficas no Brasil. In: VIEIRA, A. C. P. *et al.* **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. Erechim: Deviant, 2019. v. 2. Cap. 3, p. 73-96.

SHIKI, S. F. N.; WILKINSON, J. Movimentos em Torno dos Queijos Artesanais de Origem: Os Casos da Canastra e do Serro. In: WILKINSON, J.; NIERDELE, P. A.; MACARENHAS, G. C. C. **O Sabor da Origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre: Escritos, 2016. p. 257-316.

TAQUETTE, Stella R.; BORGES, Luciana. **Pesquisa qualitativa para todos**. Editora Vozes, 2021.

TONIETTO, J. Indicação geográfica Vale dos Vinhedos: sinal de qualidade inovador na produção de vinhos brasileiros. In: SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO SOBRE INVESTIGAÇÃO E EXTENSÃO EM PESQUISA AGROPECUÁRIA/ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, Florianópolis, 2002. 5. **Anais [...]**. Florianópolis, SC, 2002.

VANDECANDELAERE, E. *et al.* **Strengthening sustainable food systems through geographical indications**. Roma: FAO, 2018.

VIEIRA, A. C. P. *et al.* Desenvolvimento Regional e Indicações Geográficas de Café no Brasil: Perspectivas Pós-registro. In: VIEIRA, A. C. P. *et al.* **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. Erechim: Deviant, 2019. v. 2. Cap. 7, p. 169-196.

WIPO – WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. **Geographical Indications - an Introduction**. [S.l.]: WIPO Publication, 2021a.

WIPO – WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. **World Intellectual Property Indicators 2021**. Genebra: WIPO, 2021b.

WRIGHT, J. T. C.; SANTOS, S. A. D.; JOHNSON, B. B. **Análise prospectiva da vitivinicultura brasileira**: questões críticas, cenários para o ano 2000 e objetivos setoriais. Bento Gonçalves, RS: Embrapa, 1992.

YIN, Robert. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman, 2015.

Sobre os Autores

Henrique Figueiredo Moscatelli

E-mail: henrique.moscatelli@unesp.br

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-4863-120X>

Graduado em Engenharia Agrônoma pela Faculdade de Ciências Agrônomicas em 2023.

Endereço profissional: Av. Universitária, n. 3.780, Altos do Paraíso, Faculdade de Ciências Agrônomicas, Botucatu, SP. CEP: 18610-034.

Sílvia Angélica Domingues de Carvalho

E-mail: silvia.carvalho@unesp.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7623-8590>

Doutora em Política Científica e Tecnológica pelo Instituto de Geociências da Universidade de Campinas em 2008.

Endereço profissional: Av. Universitária, n. 3.780, Altos do Paraíso, Faculdade de Ciências Agrônomicas, Botucatu, SP. CEP: 18610-034.

Safira Pataro Sampaio da Silva

E-mail: safira.pataro@unesp.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3061-0518>

Graduanda em Engenharia Agrônoma pela Faculdade de Ciências Agrônomicas em 2024.

Endereço profissional: Av. Universitária, n. 3.780, Altos do Paraíso, Faculdade de Ciências Agrônomicas, Botucatu, SP. CEP: 18610-034.

Gustavo Matarazzo Rezende

E-mail: gustavo.matarazzo@ifsp.edu.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4640-3863>

Doutor em Administração pela Universidade Federal de Santa Catarina.

Endereço profissional: Av. Prof. Célso Ferreira da Silva, n. 1.333, Jardim Europa II, Avaré, SP. CEP: 18707-150.