

A BUSCA DA COMPREENSÃO DA RELAÇÃO ENTRE SELO ARTE E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de aceite: 02/08/2024

Giovany Frossard Teixeira
giovany@ifes.edu.br

Alberto Chambela Neto
chambela@ifes.edu.br

O artigo destaca a importância de ferramentas, como o Selo Arte e a Indicação Geográfica na valorização de produtos, especialmente os artesanais. O Selo Arte certifica a qualidade e segurança alimentar de produtos de origem animal, facilitando o acesso a mercados mais amplos e aumentando a confiança dos consumidores. Por outro lado, a Indicação Geográfica preserva métodos tradicionais de produção e características únicas de uma região, agregando valor ao produto, promovendo a cultura local e permitindo a diferenciação de preços. A combinação estratégica dessas ferramentas fortalece a posição dos produtores no mercado, preserva a cultura local e valoriza produtos autênticos, resultando em um aumento significativo no valor agregado.

PALAVRAS-CHAVES: Selo Arte; Indicação Geográfica; produtor artesanal; origem animal.

THE SEARCH FOR UNDERSTANDING THE RELATIONSHIP BETWEEN ART SEAL AND GEOGRAPHIC INDICATION

The article highlights the importance of tools such as the Art Seal and Geographical Indication in valuing products, especially handcrafted ones. The Arte Seal certifies the quality and food safety of products of animal origin, facilitating access to wider markets and increasing consumer confidence. On the other hand, Geographical Indication preserves traditional production methods and unique characteristics of a region, adding value to the product, promoting local culture and allowing price differentiation. The strategic combination of these tools strengthens producers' market position, preserves local culture and enhances authentic products, resulting in a significant increase in added value.

KEYWORDS: Art Seal; Geographical Indication; artisanal producer; animal origin.

INTRODUÇÃO

O Selo Arte e a Indicação Geográfica representam ferramentas frequentemente adotadas por produtores artesanais que

aspiram a se destacar no mercado. Este estudo tem como propósito compreender como esses recursos podem interagir e aprimorar produtos e serviços. Para alcançar esse objetivo, investigou-se a situação de produtores artesanais envolvidos na produção de alimentos de origem animal, especificamente no contexto do Selo Arte, e como essa realidade se conecta e se potencializa com a possibilidade de registro de Indicação Geográfica.

REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com o Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019), cerca de 3.897.408 propriedades agrícolas foram classificadas como agricultura familiar, 77% de todos os estabelecimentos agrícolas registrados no censo. Essas propriedades ocupavam uma área total de 80,9 milhões de hectares, equivalente a 23% da área total dos estabelecimentos agrícolas brasileiros. Em relação à mão de obra, os estabelecimentos de agricultura familiar empregaram cerca de 10,1 milhões de pessoas em 30/09/2017, o que representa 67% do total de ocupações no setor, com uma média de 2,6 pessoas por estabelecimento. Além disso, a agricultura familiar contribuiu com 23% do valor total da produção dos estabelecimentos agrícolas. Nesse contexto, iniciativas como o Selo Arte e as Indicações Geográficas podem desempenhar um papel fundamental na promoção do desenvolvimento e na fixação dos pequenos produtores rurais no campo, representando importantes mecanismos para aumento de renda, empregabilidade e qualidade de vida desta população.

O Selo Arte é um certificado que assegura que produtos alimentícios de origem animal foram produzidos de maneira artesanal, seguindo receitas e métodos que preservam as características tradicionais, regionais, culturais e promovem a identificação com territórios específicos. Esses produtos podem ser vendidos em todo o território nacional e estão sujeitos à fiscalização pelos órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal (BRASIL, 2018). Os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal concedam o Selo Arte estão descritos na Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019), e reforçam a necessidade de atenção às boas práticas agropecuárias na produção artesanal e às boas práticas de fabricação de produtos artesanais.

Uma indicação geográfica é um registro que confere reconhecimento, valor intrínseco e identidade distintiva a produtos ou serviços que têm sua origem em um local específico. Isso os torna únicos e os diferencia de produtos ou serviços semelhantes no mercado. Existem dois tipos de indicações geográficas: a indicação de procedência, que se concentra na notoriedade do produto ou serviço, e a denominação de origem, que se relaciona com características únicas relacionadas ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, destacando assim a diferenciação técnica do produto ou serviço (BRASIL, 1996).

METODOLOGIA E RESULTADOS

A pesquisa proposta por este artigo possui uma abordagem qualitativa com objetivo descritivo e utiliza a técnica de pesquisa bibliográfica (GIL, 2002). Dado o caráter especializado do Selo Arte, a primeira etapa consistiu em uma pesquisa no Portal de Periódicos da Capes, com foco na identificação de artigos relacionados a este certificado. Em seguida, buscou-se estabelecer uma conexão entre esses trabalhos e as indicações geográficas.

O trabalho realizado por Araújo *et al.* (2020) aborda a análise das normas relacionadas à produção de queijos artesanais e discute a viabilidade de utilizar a Indicação Geográfica como um instrumento aplicável a produtos artesanais. Além disso, o artigo ressalta o Selo Arte como um certificado regulatório que pode impulsionar a produção de queijos artesanais por pequenos produtores. Embora o foco principal do trabalho seja o queijo, torna-se evidente que o Selo Arte tem o potencial de desempenhar um papel catalisador na eventual obtenção de Indicações Geográficas relacionadas a este produto.

No estudo conduzido por Rocha *et al.* (2022), é abordada a complexidade enfrentada pelos pequenos produtores ao tentar comercializar e distribuir seus produtos no mercado formal, particularmente quando se trata de produtos de origem animal. Dentro desse contexto, os autores destacam que o Selo Arte surge como uma oportunidade estratégica adicional para os pequenos produtores expandirem seu alcance a novos mercados, pois simplifica o processo de venda interestadual e estabelece a responsabilidade dos órgãos de saúde estaduais e do Distrito Federal na inspeção e supervisão das operações. Adicionalmente, o selo representa uma garantia de qualidade para os consumidores, assegurando que os produtos em questão seguem práticas de produção genuinamente artesanais e estão em conformidade com as normas sanitárias e boas práticas agropecuárias. No contexto das Indicações Geográficas, os autores enfatizam que tal registro comunica ao consumidor que o produto apresenta características únicas e distintivas associadas a uma região geográfica específica. Rocha *et al.* (2022) citam ainda que esses mecanismos podem gerar exclusão para grupos não contemplados por algum deles. Por fim os autores ainda discutem o desconhecimento do público em geral acerca dessas ferramentas de diferenciação do produto ou serviço desenvolvido, apesar de reconhecer o potencial, na obtenção de valor, dessas ferramentas.

Uma outra função importante tanto do Selo Arte quanto da Indicação Geográfica é promover a valorização do produto ou serviço pelo pequeno produtor. Isso envolve instilar um sentimento de orgulho no produtor, pois ele passa a reconhecer a qualidade e singularidade do que produz. Claro, ocasionalmente, podem ser necessárias algumas adaptações para atender aos padrões de produção que contribuam para aprimorar a qualidade do produto ou serviço. No entanto, essa compreensão, que pode parecer evidente, às vezes não é tão clara (SILVA; GAMARRA-ROJAS; FERNANDES, 2018). Nesse contexto, um produto ou

serviço diferenciado, criativo e cultural pode ser negligenciado simplesmente devido à falta de compreensão de seu valor.

Silva *et al.* (2020) descrevem o queijo de Macururé originário da região de Jacaré dos Homens, no estado de Alagoas. O estudo detalha que esse queijo é produzido há aproximadamente um século por uma única família no povoado de Caititu, situado na cidade de Jacaré dos Homens. Os autores analisam minuciosamente as características do queijo e o processo de fabricação, destacando claramente a sua natureza artesanal. Além disso, os autores identificam a possibilidade de se obter uma indicação geográfica para valorizar o produto e também a necessidade de busca da certificação Selo Arte para permitir a comercialização legal do queijo de Macururé. De fato, o trabalho ressalta a distinção do produto e a sua fabricação altamente artesanal. A obtenção de uma indicação geográfica certamente impulsionaria a produção e a comercialização do queijo de Macururé, mas como um primeiro passo, a busca pelo Selo Arte parece ser uma abordagem inicial mais prática, rápida e eficaz, pois ele permite a venda em locais onde o produtor originalmente não teria acesso.

Ainda dentro do contexto dos queijos artesanais, porém com uma abordagem mais ampla e sistemática, o estudo conduzido por Ventura *et al.* (2022) aborda as boas práticas na fabricação desses queijos. O objetivo do trabalho é responder à seguinte pergunta: “Quais são os desafios enfrentados pelas queijarias artesanais ao tentar cumprir as normas estabelecidas pela legislação brasileira?”. Nesse contexto, o artigo aponta que, na perspectiva dos produtores, a principal barreira para conformidade com as regulamentações vigentes é de natureza financeira. De fato, a obtenção de uma Indicação Geográfica ou de um Selo Arte envolve um processo burocrático e de ajustes no processo de produção significativos, uma vez que estes instrumentos garantem aprimoramentos na qualidade do produto consumido. Por exemplo, algumas queijarias podem utilizar água de poços artesianos sem o devido tratamento para assegurar a qualidade da água utilizada. Outras podem empregar leite cru no processo de fabricação, sem garantia de que a propriedade esteja certificada contra zoonoses. É inegável que a qualidade exige investimento, e este investimento, por sua vez, se traduz posteriormente em um produto de maior qualidade e maior valor agregado.

Considerando tudo o que foi discutido neste tópico, torna-se evidente a importância tanto do Selo Arte quanto das Indicações Geográficas. Na verdade, quanto mais instrumentos que proporcionem flexibilidade no processo de produção e, ao mesmo tempo, garantam a qualidade do produto ou serviço, melhor. O Selo Arte emerge como uma alternativa devido à sua capacidade de gerar resultados mais imediatos e ao seu foco mais individualizado. Em outras palavras, o Selo Arte é uma certificação que concede acesso direto a diversos mercados para um produtor específico. Por outro lado, a Indicação Geográfica possui uma abordagem mais abrangente, caracterizando-se por sua natureza regional e menos individualizada. Embora não ofereça os mesmos resultados instantâneos do Selo Arte,

pode contribuir significativamente para agregar valor a um produto ou serviço. Portanto, é razoável concluir que o caminho mais apropriado para um produtor que deseja destacar seu produto parece ser começar com o Selo Arte e, após estabelecer uma presença sólida no mercado, considerar a possibilidade de avançar para uma Indicação Geográfica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo buscou-se conhecer um pouco mais as relações entre o Selo Arte e a Indicação Geográfica. Descobriu-se que ambos são estratégias valorosas para busca de valor agregado para produtos e serviços de produtores artesanais alimentícios de origem animal. O Selo Arte como um passo inicial e primordial na busca por essa diferenciação e comprovação da qualidade de um produto, e a Indicação Geográfica como um passo seguinte que visa ampliar a visibilidade do produto bem como reforçar uma característica mais regional e menos individualizada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, J. P. A.; CAMARGO, A. C.; CARVALHO, A. F.; NERO, L. A. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. **Arquivo brasileiro de medicina veterinária e zootecnia**, v. 72, n. 5, p. 1845-1860, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-4162-11766>

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. **Lei 13.680 de 14 de junho de 2018**. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília, 2018. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm. Acesso em: 13 set. 2023.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019**. Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília, 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou>. Acesso em: 13 set. 2023.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. v. 1.

IBGE, A. **Censo Agro 2017**: população ocupada nos estabelecimentos agropecuários cai 8,8%. Agência de Notícias. [S. l.], 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25789-censo-agro-2017-populacao-ocupada-nos-estabelecimentos-agropecuarios-cai-8-8>. Acesso em: 14 set. 2023.

ROCHA, T.; SILVA FILHA, O. L.; DE ALMEIDA, R. L.; DA SILVA MATOS, R.; DE FREITAS, R. M. O.; DA SILVA MACIEL, E. C. Desafios do mercado para os produtos de origem animal da agricultura familiar. **Revista Brasileira Multidisciplinar (ReBram)**, v. 25, n. 1, p. 215, 2022.

SILVA, L. F. C.; SILVA, S. M. A. P. da; MELO, F. D. O.; FERNANDES, P. É.; CYPRIANO DE SOUZA, L. Queijo Macururé fabricado em Jacaré dos Homens, AL: características físico-químicas, microbiológicas e de produção. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 75, n. 2, p. 115-125, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.14295/2238-6416.v75i2.818>

SILVA, Y. L.; GAMARRA-ROJAS, G.; FERNANDES, F. É. P. A produção animal na economia da agricultura familiar: estudo de caso no Semiárido brasileiro. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 35, n. 1, p. 53-74, 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1095152/a-producao-animal-na-economia-da-agricultura-familiar-estudo-de-caso-no-semiarido-brasileiro>

VENTURA, L.; NASCIMENTO, D. da S.; SILVA, R. N. da; ANDRADE, H. M. L. da S.; ANDRADE, L. P. de. Boas práticas na produção de queijos artesanais: uma revisão sistemática da literatura. **Diversitas Journal**, v. 7, n. 2, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.48017/dj.v7i2.1994>. Acesso em: 13 set. 2023.