



**KAREM JHULHEN BATISTA DA SILVA**

**ESTUDO DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL DO CACAU  
DO MUNICÍPIO DE URUCURITUBA-AM: UMA PROPOSTA  
PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

**LAVRAS-MG  
2024**

**KAREM JHULHEN BATISTA DA SILVA**

**ESTUDO DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL DO CACAU DO MUNICÍPIO DE  
URUCURITUBA-AM: UMA PROPOSTA PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Dissertação de mestrado apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Administração, área de concentração em Gestão Estratégica, Marketing e Inovação, para obtenção do título de Mestra.

Prof. Dr. Luiz Henrique de Barros Vilas Boas  
Orientador

Prof. Dr. Paulo Henrique Montagnana Vicente Leme  
Co-orientador

**LAVRAS-MG  
2024**

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca  
Universitária da UFLA, com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

Silva, Karem Jhulhen Batista da.

Estudo do arranjo produtivo local do cacau do município  
de Urucurituba-AM: uma proposta para a Indicação Geográfica /  
Karem Jhulhen Batista da Silva. - 2024.

100 p. : il.

Orientador(a): Luiz Henrique de Barros Vilas Boas.

Coorientador(a): Paulo Henrique Montagnana Vicente Leme.

Dissertação (mestrado acadêmico) - Universidade Federal de  
Lavras, 2024.

Bibliografia.

1. Indicação geográfica. 2. Arranjo Produtivo Local. 3. Cacau.  
I. Boas, Luiz Henrique de Barros Vilas. II. Leme, Paulo Henrique  
Montagnana Vicente. III. Título.

**KAREM JHULHEN BATISTA DA SILVA**

**ESTUDO DO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL DO CACAU DO MUNICÍPIO DE  
URUCURITUBA-AM: UMA PROPOSTA PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

**STUDY OF THE LOCAL COCOA PRODUCTION ARRANGEMENT IN THE  
MUNICIPALITY OF URUCURITUBA-AM: A PROPOSAL FOR GEOGRAPHIC  
INDICATION**

Dissertação de mestrado apresentada à  
Universidade Federal de Lavras, como parte  
das exigências do Programa de Pós-Graduação  
em Administração, área de concentração em  
Gestão Estratégica, Marketing e Inovação, para  
obtenção do título de Mestra.

APROVADA em 27 de fevereiro de 2024.

Prof. Dr. Daniel Carvalho de Rezende (UFLA)

Prof. Dr. Marlon Dalmoro (NIMS – Universidade Nova de Lisboa)

Prof. Dr. Luiz Henrique de Barros Vilas Boas  
Orientador

Prof. Dr. Paulo Henrique Montagnana Vicente Leme  
Co-orientador

**LAVRAS-MG  
2024**

*Para minha família que esteve ao meu lado nesta trajetória. À minha mãe, Carmem, meus irmãos, Jheyce, Jessica e João Carlos, pelo apoio e paciência. Ao meu esposo, Carlos Frank, por me apoiar e me fazer acreditar que tudo daria certo e aos familiares e amigos. E a todos os produtores, que trabalham a terra com o saber-fazer específico e produzem alimentos para o sustento de nosso país e do mundo, em especial os produtores de cacau ribeirinhos de Urucurituba, localizado à margem direita do Rio Amazonas.*

*Dedico*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus, por ter guiado todo meu caminho e ter me concedido a bênção de crescer durante o processo. A realização desta dissertação marca o fim de mais uma bela etapa em minha vida. Período em que aprendi muito, conheci pessoas fascinantes, e cresci tanto na parte pessoal quanto na profissional.

Aos companheiros do programa de Pós-Graduação, Fernanda, Rafael, Juliana, Iolando e Hendrya, que foram verdadeiros anjos enviados para fazer do mestrado um período mágico em minha vida. Acredito que nosso embate de ideias tenha contribuído, e muito, para a construção de conhecimentos sobre os temas estudados, aprimorando ainda mais o respeito entre opiniões divergentes e o senso crítico de cada um.

A todos os mestres e professores com quem tive o prazer de conviver e aprender durante toda essa jornada. Com toda certeza eles me ajudaram muito a enxergar o mundo de uma maneira diferente. Aos professores Cléria, Arimatéia, Daniel Leite, Daniel Rezende, Paulo, Elisa, José e Luiz Henrique.

Novamente ao professor e orientador PhD. Luiz Henrique por ter permitido que eu trabalhasse com um tema importante para mim e ao professor coorientador Dr. Paulo Henrique por ter me ajudado grandemente nessa jornada.

Agradeço aos membros da banca de defesa, Dr. Daniel Rezende, Daniel Leite e Marlon Dalmoro por terem me ajudado na construção deste trabalho

À Universidade Federal de Lavas que me recebeu de braços abertos em mais essa trajetória, a todos os membros do grupo de pesquisa AGRITECH e GECOM que contribuíram direta ou indiretamente com apoio, palavras de conforto, carinho e amor.

Não poderia me esquecer de Raimundo Rossy (IDAM), Luiz (CEPLAC), Whoshiton Luiz, Arilson Soares e a todos os produtores de cacau localizados no município de Urucurituba no Estado do Amazonas.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001 e, portanto, agradeço à fundação pelo financiamento desta pesquisa.

## RESUMO

As Indicações Geográficas (IGs) tem como propósito identificar produtos com selo e fornecer maiores informação do produto, dos métodos de produção, da localização dos produtores, quem são estes, onde eles vivem e como eles vivem, além apresentar as qualidades e características que diferenciam determinado produto dos demais existentes no mercado, fornecendo informações ao consumidor de todas as etapas percorridas do produto até chegar em suas mãos. Com o olhar voltado para o cultivo do cacau no município de Urucurituba- AM, esta dissertação teve como objetivo analisar se o arranjo produtivo local (APL) do cacau no município de Urucurituba-AM possui potencial para obtenção de um registro de Indicação Geográfica (IG). Para isto, a pesquisa: procurou descrever e caracterizar o arranjo produtivo local do cacau de Urucurituba, identificar os atores do APL e o histórico do cacau do município, compreender o processo de cultivo, beneficiamento e comercialização do cacau produzido na região e identificar as ferramentas de apoio governamental que impulsionam os produtores a cultivar o cacau. O Diagnóstico para o Reconhecimento de Potencial Indicação Geográfica Brasileira, proposto pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas SEBRAE (2021), serviu de base para este levantamento. A pesquisa adotou a abordagem de cunho qualitativa, estudo exploratório descritivo. A coleta de dados ocorreu no período de março até julho de 2023, por meio de entrevistas em profundidade, observação participante e pesquisa documental. As análises dos dados foram apresentadas em nove partes, organizadas seguindo os critérios disponíveis no diagnostico SEBRAE. Os resultados alcançados mostram que o cacau de Urucurituba, no Estado do Amazonas, tem potencial para obter o registro de uma Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), levando em conta o modelo tradicional, cultivo intergeracional e as peculiaridades do solo que o município dispõe.

**palavras-chave:** indicação geográfica; arranjo produtivo local; cacau; Urucurituba; Amazonas.

## **ABSTRACT**

Geographical Indications (GIs) aim to identify products with a seal and provide more information about the product, production methods, location of producers, who they are, where they live, how they live, and present the qualities and characteristics that differentiate a given product from others on the market, providing information to the consumer on all stages of the product until it reaches their hands. With a focus on cocoa cultivation in the municipality of Urucurituba-AM, this dissertation aimed to analyze whether the local productive arrangement (APL) of cocoa in the municipality of Urucurituba-AM has the potential to obtain a Geographical Indication registration (IG). To this end, the research: sought to describe and characterize the local productive arrangement of cocoa in Urucurituba, identify the actors of the APL and the history of cocoa in the municipality, understand the process of cultivation, processing, and commercialization of cocoa produced in the region and identify the tools of government support that encourage producers to cultivate cocoa. The Diagnosis for the Recognition of Potential Brazilian Geographical Indication, proposed by the Brazilian Micro and Small Business Support Service SEBRAE (2021) served as the basis for this survey. The research adopted a qualitative approach, exploratory, descriptive study. Data collection occurred from March to July 2023, through in-depth interviews, participant observation, and documentary research. Data analyses were presented in nine parts, following the criteria available in the SEBRAE diagnosis. The results achieved show that cocoa from Urucurituba, in the State of Amazonas, has the potential to obtain registration of a Geographical Indication with the National Institute of Industrial Property (INPI), taking into account the traditional intergenerational cultivation model and the peculiarities of the soil that the municipality has.

keywords: geographical indication; local productive arrangement; cocoa; Urucurituba; Amazon.

## INDICADORES DE IMPACTO

Nesta dissertação de mestrado buscamos analisar se o arranjo produtivo local (APL) do cacau no município de Urucurituba-AM possui potencial para obtenção de um registro de Indicação Geográfica (IG). A partir dos estudos bibliográficos, identificamos que a produção de cacau no Brasil tem sido impulsionada por uma demanda nacional e internacional por cacau sustentável e que, na Amazônia, existe um município, denominado Urucurituba, que cultiva cacau em dois tipos de solos, lidam com o fenômeno natural de enchente e vazante do Rio Amazonas há bastante tempo, além de que o saber-fazer local é intergeracional. Com base nos resultados obtidos, observamos que o método de trabalho da cadeia produtiva de cacau local possui **impactos positivos e estão de acordo com os 4 ODS da agenda 2030**, que são: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis (ODS12); contribuir com ações contra a mudança global do clima (ODS13); conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável (ODS 14); fazer uso sustentável dos ecossistemas terrestres, conduzindo de forma sustentável as florestas, cooperando contra a desertificação, impedindo e reduzindo a degradação da terra e evitando a perda da biodiversidade (ODS15). Logo, o **impacto social deste estudo** é mostrar a importância da gestão do arranjo produtivo para seu desenvolvimento territorial, encorajando diferentes atores a serem proativos na organização do APL, suportando adversidades e solucionando seus próprios problemas. Outro impacto na sociedade é que, além de organizar o APL, motiva os produtores nas atividades do campo, tendendo ofertar melhor qualidade de vida para aos produtores e seus familiares. Considerando a localização do APL em estudo e as dificuldades que estes enfrentam vivendo distante das grandes capitais, nos seguintes aspectos: acesso à internet e educação de qualidade (ODS3), energia limpa e acessível (ODS7) e urbanização inclusiva (ODS11), podemos expor que, para que haja **impacto econômico** positivo e agregação de valor do cacau no APL, faz necessário atuação do mercado, das empresas e do governo. Desta forma, esta pesquisa colabora com estudos relacionados à organização de pequenos produtores de cacau e ao desenvolvimento sustentável local, visando fortalecer outros seguimentos que tem o cacau como matéria prima e gerar novos empregos no APL, cooperando para aumento do PIB. Assim sendo, este estudo defende e propaga princípios e valores de comércio justo no Brasil e no Mundo.

## IMPACT INDICATORS

In this master's thesis we sought to analyze whether the local productive arrangement (APL) of cocoa in the municipality of Urucurituba-AM have the potential to obtain a Geographical Indication (GI) registration. From bibliographic studies, we identified that cocoa production in Brazil has been driven by a national and international demand for sustainable cocoa and that, in the Amazon, there is a municipality, called Urucurituba, cultivating cocoa in two types of soil, dealing with the phenomenon of natural flood and ebb of the Amazon River for a long time, and local know-how is intergenerational. Based on the results obtained, we observed that the working method of the local cocoa production chain has positive impacts and is in accordance with the 4 SDGs of the 2030 agenda, which are: ensuring sustainable production and consumption patterns (SDG12); contributing to actions against global climate change (SDG13); conservation and sustainable use of the oceans, seas and marine resources for sustainable development (SDG 14); make sustainable use of terrestrial ecosystems, managing forests sustainably, cooperating against desertification, preventing and reducing land degradation and avoiding the loss of biodiversity (SDG15). Then, the social impact of this study is to show the importance of managing the productive arrangement for its territorial development, encouraging different actors to be proactive in organizing the APL, enduring adversities, and solving their own problems. Another impact on society is that, in addition to organizing the APL, it motivates producers in field activities, tending to offer a better quality of life for producers and their families. Considering the location of the APL under study and the difficulties they face living far from large capitals, in the following aspects: internet access and quality education (SDG3), clean and accessible energy (SDG7) and inclusive urbanization (SDG11), we can state that, for the positive economic impact and added value of cocoa in the APL to occur, action from the market, companies and the government is necessary. In this way, this research collaborates with studies related to the organization of small cocoa producers and local sustainable development, aiming to strengthen other segments that have cocoa as a raw material. generating new jobs in the APL, and cooperating to increase GDP. Therefore, this study defends and propagates principles and values of fair trade in Brazil and the world.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Classificação da propriedade intelectual.....	22
Figura 2 - Síntese metodológica.....	36
Figura 3 - Localização Geográfica do município de Urucurituba.....	40
Figura 4 - Algumas reportagens acerca do cacau de Urucurituba.....	46
Figura 5 - Algumas reportagens acerca do cacau de Urucurituba.....	47
Figura 6 - (a) árvore de cacau; (b) fruto (cacau).....	49
Figura 7 - Despoldadeira <i>Tipiti</i> .....	50
Figura 8 - Principais produtos comercializados após o despoldamento do cacau, feitos no APL .....	51
Figura 9 - Secagem das amêndoas de cacau no APL.....	53
Figura 10 - Principais produtos comercializados oriundos do cacau no APL.....	53
Figura 11 - Derivados do cacau com adição de outros compostos feitos no APL.....	54
Figura 12 - (a) camada de matéria orgânica (SAF); (b) terra preta.....	55
Figura 13 - Produto orgânico oriundo de Urucurituba – APL.....	57
Figura 14 - Geolocalização do Arranjo Produtivo de cacau (Urucurituba/AM).....	60
Figura 15 - Mapa da área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Urucurituba.....	60
Figura 16 - Material utilizado na colheita do cacau no APL.....	63
Figura 17 - Colheita de cacau na várzea, em anos de cheias grandes. ....	64
Figura 18 - Carregamento do fruto no APL.....	65
Figura 19 - Manipulação de higiene no APL.....	65
Figura 20 - Despoldadeira utilizada no arranjo produtivo local de cacau.....	66
Figura 21 - Embarcação AVA FLOR.....	68
Figura 22 - Cartão Postal da Cidade- Monumento do cacau.....	70
Figura 23 - Festa Cultural do Cacau, ano 2023 – 18ª Edição.....	72
Figura 24 - <i>Print screen</i> referente à aprovação do projeto de pesquisa no CEP/CONEP/UFLA .....	96
Figura 25 - Certificado de Conformidade, Associação de Produtores Rurais do Baixo Urucurituba.....	97
Figura 26 - Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica -SISORG..	98
Figura 27 - Evidências histórica do cacau transmitido de geração em geração .....	99

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Situação das associações e cooperativa de produtores de cacau em Urucurituba...	67
Tabela 2 - Fatores necessários para o reconhecimento de IG.....	80

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Manual de Indicações Geográficas INPI.....	27
Quadro 2 - NBR 16536.....	29
Quadro 3 - Conceitos aplicáveis ao diagnóstico de IG.....	31
Quadro 4 - Diagnóstico SEBRAE (2021).....	33

## SUMÁRIO

<b>1.</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>15</b>
<b>1.1</b>	<b>Problema de Pesquisa .....</b>	<b>18</b>
<b>1.2</b>	<b>Objetivos.....</b>	<b>18</b>
<b>1.3</b>	<b>Justificativa .....</b>	<b>19</b>
<b>1.4</b>	<b>Estrutura da dissertação.....</b>	<b>20</b>
<b>2.</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>21</b>
<b>2.1</b>	<b>As indicações geográficas e a valorização da origem .....</b>	<b>21</b>
<b>2.2</b>	<b>Definição de Arranjo Produtivo Local (APL) e conceitos relacionados.....</b>	<b>24</b>
<b>2.3</b>	<b>Indicação Geográfica como estratégia de um Arranjo Produtivo Local .....</b>	<b>25</b>
<b>2.4</b>	<b>Orientações da (NBR) 16536 e do SEBRAE para a estruturação de Indicações Geográficas.....</b>	<b>28</b>
<b>3.</b>	<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>35</b>
<b>3.1</b>	<b>Natureza da pesquisa .....</b>	<b>37</b>
<b>3.2</b>	<b>Objeto da pesquisa: descrição e histórico do APL estudado.....</b>	<b>38</b>
<b>3.3</b>	<b>Amostra e sujeitos da pesquisa.....</b>	<b>41</b>
<b>3.4</b>	<b>Procedimentos de coleta de dados adotados .....</b>	<b>41</b>
<b>3.5</b>	<b>Análise dos dados.....</b>	<b>42</b>
<b>4.</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>44</b>
<b>4.1</b>	<b>Contextualização do cacau no APL e a possibilidade de ser ou não protegido por uma IG .....</b>	<b>44</b>
<b>4.1.1</b>	<b>Produto.....</b>	<b>48</b>
<b>4.1.2</b>	<b>Territorialidade.....</b>	<b>58</b>
<b>4.1.3</b>	<b>Método de Produção/Cadeia Produtiva.....</b>	<b>62</b>
<b>4.1.4</b>	<b>Governança.....</b>	<b>67</b>
<b>4.1.5</b>	<b>Identidade e Senso de Pertencimento.....</b>	<b>69</b>
<b>4.1.6</b>	<b>Desempenho Econômico.....</b>	<b>73</b>
<b>4.1.7</b>	<b>Necessidade de Proteção.....</b>	<b>74</b>
<b>4.1.8</b>	<b>Pesquisa Envolvida .....</b>	<b>75</b>
<b>4.1.9</b>	<b>Visão de Futuro .....</b>	<b>76</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>82</b>
	<b>APÊNDICE A – ROTEIRO DA ENTREVISTA PARA O IDAM-AM .....</b>	<b>91</b>

<b>APÊNDICE B - ROTEIRO DA ENTREVISTA PARA ASSOCIAÇÃO APROTEL E APRUBU.....</b>	<b>92</b>
<b>ANEXO I - DIAGNÓSTICO DE RECONHECIMENTO DE POTENCIAL IG.....</b>	<b>93</b>
<b>ANEXO II - APROVAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA NO COMITÊ DE ÉTICA.....</b>	<b>96</b>
<b>ANEXO III- CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA .....</b>	<b>97</b>
<b>ANEXO IV – CERTIFICADO DE CONFORMIDADE ORGÂNICA .....</b>	<b>98</b>
<b>ANEXO V – EVIDENCIAS HISTÓRICA DO CACAU INTRAGERACIONAL.....</b>	<b>99</b>

## INTRODUÇÃO

O termo Indicações Geográficas (IG) surgiu em meados de 1756, após um grupo de produtores da região de Douro ter adicionado o termo “Porto” em seus vinhos, sendo que eles eram distintos do vinho originário da região de Porto. Em vista disso, Marquês de Pombal criou uma empresa para cuidar de seu caso, delimitando a área que podia fazer referência ao “vinho do porto”, definindo sua característica padrão, bem como as regras para sua produção (Prado, 2022). Mais tarde, essa prática de proteção ecoou e, após o acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (Acordo TRIPS) ser assinado, sobreveio o Decreto nº 1.355 de 30 de agosto de 1994, que reúne um conjunto de normas no que tange Proteção das Indicações Geográficas (Bruch; Areas; Vieira, 2019). No Brasil, a IG possui duas modalidades: a Indicação de Procedência que exige elementos comprobatórios para um nome geográfico se tornar conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço; e a Denominação de Origem, que demanda a descrição das qualidades e/ou características do produto ou serviço que se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (INPI, 2023). Destaca-se que o órgão responsável por conceber a certificação de IG no Brasil é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

De acordo com o INPI, a primeira certificação de Indicação Geográfica destinado ao fruto “cacau” em território nacional foi concedida na modalidade de Indicação de Procedência para a Associação dos Cacaicultores de Linhares, no ano 2012 (INPI, 2023). Este reconhecimento foi fruto de um trabalho colaborativo no qual diferentes atores envolvidos trabalharam em busca de um objetivo em comum, incluiu melhorias nos aspectos de produção, tencionando obter competitividade e reconhecimento no mercado (Neto *et al.*, 2018).

A Indicação Geográfica para produtos envolve interações técnicas, sociais e econômicas, incluindo tanto a mobilização de recursos locais específicos como o conhecimento local, tradições culturais, recursos do ambiente natural e a construção da reputação do produto nas cadeias de comercialização entre produtos e consumidores (Belletti *et al.*, 2017). Para Medeiros e Passador (2022), a IG é uma ferramenta que promove diferenciação de produtos no mercado e melhora a posição dos produtores em relação a competitividade e rentabilidade. Posto isto, pequenos e médios produtores oriundos de cooperativas ou associações, que ainda são pouco conhecidas, podem obter grandes ganhos ao aderir o selo IG na identificação para seus produtos, pois isso facilita a chegada desses atores em nichos de mercados específicos ou em novos mercados (De Melo; Melo; Ribeiro, 2020).

De acordo com os dados encontrados no site oficial da International Cocoa Organization (ICCO), a economia mundial do cacau está enfrentando dificuldades que ameaçam a sustentabilidade do setor. No que se refere à qualidade de vida, o contexto atual caracteriza os produtores de cacau vivendo, em sua maioria, abaixo da linha da pobreza. Várias iniciativas têm sido tomadas para resolver essa situação, como a melhoria dos preços ao produtor, o estabelecimento de preço mínimo e sistemas de prêmios, o desenvolvimento de outras medidas de geração de renda para famílias produtoras, o combate ao trabalho infantil e trabalho escravo na produção de cacau, além da valorização e do desenvolvimento de oportunidades para mulheres e jovens no setor cacauceiro (German Initiative on Sustainable Cocoa - GISCO, 2021). No entanto, os esforços precisam ser aumentados, pois a pobreza entre os produtores de cacau em certas regiões persiste. Outro problema apontado pelo ICCO é que assuntos relacionados ao desmatamento, trabalho e à ética social estão influenciando os padrões de consumo de produtos de cacau e chocolate. Outro ponto é que, segundo Carodenuto e Buluran (2021), há uma crescente atenção da mídia sobre essas questões, especialmente na África Ocidental, onde o desmatamento causado pelo cacau está ameaçando os últimos remanescentes de florestas ricas em biodiversidade e tornando as comunidades já vulneráveis, mais expostas aos impactos das mudanças climáticas.

O Brasil, nas décadas de 1960-1970, ocupava o primeiro lugar no ranking mundial de produção de cacau. No entanto, o crescimento da área plantada e uma produtividade abaixo das registradas em seus principais concorrentes globais prejudicou esse cenário. Ademais, o surgimento da praga chamada vassoura-de-bruxa, que se ergueu na segunda metade dos anos 1980, devastou os cacauais e fez com que o Brasil perdesse sua produção agrícola ao longo dos anos seguintes e passasse a ocupar o sétimo lugar na produção de cacau mundial (FIESP, 2021).

O Departamento do Agronegócio da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), por sua vez, alerta que, para o Brasil voltar a ser um grande produtor de cacau, é preciso cooperação, conhecimento técnico-científico e, sobretudo, contínuo investimento em infraestrutura, manejo e novas tecnologias. Ele aponta também que, se nada for feito, o Brasil poderá seguir em tendência de queda e perder mais posições ao longo da década 2020-2029).

Diante dessa realidade, é muito importante falar de escolhas de produção e consumo que respeitem o meio ambiente e promovam o bem-estar coletivo, além de abordar incentivos públicos que possam garantir a competitividade das empresas alimentícias no curto, médio e longo prazo (SGROI, 2021).

De acordo com Poulain (2013), o movimento de criação de selos e certificações parece responder à necessidade contemporânea, pois qualifica e diferencia produtos em um cenário de

ampla oferta industrial padronizada. No que tange ao cacau de origem brasileira, estudos envolvendo formas de produção mais sustentáveis e a Indicação Geográfica (Sulis; Gimenes-Minasse, 2021; Cannavale *et al.*, 2024), têm sido peças chave para o desenvolvimento e a proteção de comunidades produtoras de cacau (Aguiar *et al.*, 2021). Posto isto, levantar informações de um Arranjo Produtivo Local (APL) sobre padrões e a dinâmica de seu funcionamento são importantes porque possibilitam o planejamento e a gestão desse território (Tizziotti; Truzzi; Barbosa, 2019).

Para Conejero e César (2017), as abordagens de APLs e IGs se complementam, pois ambos os conceitos buscam a competitividade e a sustentabilidade das regiões geográficas. Para ser breve, entende-se que o APL é uma forma de organização do processo produtivo local, enquanto a IG é uma forma de agregação de valor aos produtos, sobretudo agrícolas, a partir da certificação de sua origem e qualidade (Caldas *et al.*, 2005).

No Brasil, o conceito de arranjo produtivo local foi desenvolvido pelo governo federal abraçando atividades econômicas, políticas e sociais com foco específico em atividades que apresentam vínculo (Pereira; Sacomano Neto; Matui, 2016). O conceito se tornou conhecido por meio da Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovadores Locais (RedeSist), do Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (IE/UFRJ).

Embora o primeiro selo de IG para o produto cacau tenha sido concedido à Associação dos Cacaucultores de Linhares, no ano 2012 (INPI, 2023), a maior parte da produção de cacau do Brasil se concentra no Estado do Pará, região Norte do Brasil, representando 57,13%, seguido da Bahia, região Nordeste, com 42,12% da produção. Em seguida, tem-se a região Sudeste com 4,51% e Centro Oeste com 0,20% (Brainer, 2021).

De acordo com Pigatto (*et al.*, 2019), foi após a chegada dos Europeus na Amazônia, no século XVIII, que muitos produtos florestais foram encontrados e exportados. Dentre eles se encontrava o cacau, cuja exploração era feita por jesuítas que utilizavam a mão de obra indígena. Nesta época, os jesuítas enviavam anualmente, em média, 1.200 toneladas de cacau para Portugal (Lieter; Harding, 2004; Porro, 1997). Apesar disso, devido à escassez de mão de obra e da forma de produção deste produto, não foi possível desenvolver a região de origem. A cultura foi levada para a Bahia e, a partir de então, se tornou atividade lucrativa e promissora (Martins, 1996).

O cultivo do cacau entre os estados da Bahia, Pará e Amazonas se diferenciam por seus métodos de cultivo. Por exemplo, na Bahia foram identificados seis métodos de cultivo: corte e queima ou corte sem queimada; cabruca tradicional; intermediário entre corte e queima e cabruca; derrubada total; cabruca tecnicamente formado; e consórcio cacau-seringueira

(Piasentin; Saito, 2014). No Pará, o cacau normalmente é cultivado no sub-bosque sombreado pela floresta (Hilsdorf *et al.*, 2022). O que diferencia o cacau do município de Urucurituba-AM é que esta região cultiva cacau tanto em solo de várzea como em terra firme, pois o município localiza-se à margem do médio e baixo rio Amazonas (Silva, 2007), sendo, este cacau, nativo.

Contudo, apesar das vantagens que o cacau cultivado na região expõe, ele não é um produto muito conhecido devido os problemas organizacionais e operacionais presentes no município, apontados por Silva (2007). Em outras palavras, o tema carece de maior visibilidade.

### **1.1 Problema de Pesquisa**

Considerando os problemas que a economia mundial do cacau está passando referente à sustentabilidade do setor cacauero, conforme apresentados pela ICCO (2022), bem como as dificuldades e desafios que a produção de cacau no Brasil enfrenta, expostas pela FIESP (2021), e, por outro lado, os benefícios que um reconhecimento de IG pode oferecer para fortalecer o setor cacauero, aliados à realidade que o arranjo produtivo de cacau de Urucurituba, localizado no estado do Amazonas, possui, tendo dois sistemas de cultivo de cacau que se diferenciam das demais regiões produtoras, enfatiza-se a importância de estudar o arranjo produtivo de cacau de Urucurituba-AM. Diante do contexto apresentado, apresenta-se a seguinte questão de pesquisa: O Arranjo Produtivo de cacau do município de Urucurituba possui potencial para registro de uma IG? A fim de apresentar uma resposta condizente com o problema apontado, foram traçados objetivos que serão demonstrados na seção seguinte.

### **1.2 Objetivos**

Esta dissertação tem como objetivo principal analisar se o arranjo produtivo local (APL) do cacau no município de Urucurituba-AM possui potencial para obtenção de um registro de Indicação Geográfica (IG). Para tanto, foram sistematizados os seguintes objetivos específicos, a fim de alcançar o objetivo geral:

- a) Descrever e caracterizar o arranjo produtivo local do cacau de Urucurituba;
- b) Identificar os atores do APL e o histórico do cacau do município;
- c) Compreender o processo de cultivo, beneficiamento e comercialização do cacau produzido na região;

d) Identificar as ferramentas de apoio governamental que impulsionam os produtores a cultivar o cacau.

### 1.3 Justificativa

Esta pesquisa se justificou sobre quatro vertentes: pessoal, acadêmica, social e gerencial.

Primeiramente, sob a ótica pessoal, estudar o arranjo produtivo local (APL), que envolve o cultivo de cacau no município de Urucurituba-AM, é importante por dois motivos. primeiro porque o cacau, neste APL, é cultivado tanto em solo de várzea quanto em terra firme por produtores ribeirinhos, local que ocorre um *fenômeno natural* de cheia e vazante às margens do *rio Amazonas*. Muitos produtores nasceram, construíram famílias e com o passar dos anos aprenderam a interagir com os diferentes ecossistemas presentes na região. Para muitos deles, o cultivo do cacau é uma atividade de subsistência por se desenvolver naturalmente em área de várzea, sem intervenção humana. À vista disso, essa atividade é importante pois evita o êxodo rural, contribui com a preservação da natureza, dos recursos hídricos e fornece alternativa segura para o ribeirinho.

Segundo porque, de acordo com informações disponíveis no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021), o município apresentou tendência de queda no cultivo do cacau, entre 2002 e 2021. (não há informações no site do IBGE quanto a produção do ano de 2016). De 2002 a 2013 foram produzidas 1805 toneladas (mil oitocentos e cinco), uma média de aproximadamente 164 toneladas (cento e sessenta e quatro) por ano, que corresponde a 86,12%. No período de 2014 a 2021 (exceto 2016) foram produzidas 291 toneladas (duzentos e noventa e uma), sendo 100 toneladas (cem) produzidas entre 2014 e 2015, que corresponde aproximadamente a 4,77% e 191 toneladas (cento e noventa e uma) produzidas entre 2017 e 2021, correspondendo aproximadamente a 9,11% da produção, ou seja, a produção de cacau no APL caminha em passos lentos.

Ainda sob a vertente pessoal, embora essa atividade de cultivo de cacau seja antiga no município, os produtores de cacau lidam com problemas organizacionais e operacionais que dificultam a comercialização de suas amêndoas (Silva, 2007).

Do ponto de vista acadêmico, esta pesquisa se deu pelo fato de existirem poucos estudos envolvendo o cacau de Urucurituba-AM. O estudo ainda se justificou em razão de assuntos relacionados ao desmatamento, trabalho e ética social estarem influenciando os padrões de

consumo de produtos de cacau e chocolate, conforme apontado pela Organização Mundial do Cacau (ICCO, 2022).

O tema “certificação de Indicação Geográfica em produtos agroalimentares” tem sido alvo de diversos estudos desenvolvidos no Brasil. No que se refere ao setor cacauero, esse contexto também se mostra pertinente (De Melo; Melo; Ribeiro, 2020; Aguiar *et al.*, 2021; Cannavale *et al.*, 2024).

Ainda sob a vertente acadêmica, segundo Gonsalves e França (2023), a produção de cacau no Brasil tem sido impulsionada por uma demanda nacional e internacional por cacau sustentável e que a Amazônia, centro de origem do cacau, tem se mostrado uma região propícia para o cultivo do cacau devido a sua rica biodiversidade, clima favorável e o saber fazer específico dos pequenos produtores.

Ao investigar se o arranjo produtivo local (APL) do cacau no município de Urucurituba-AM, possui potencial para obtenção de um registro de Indicação Geográfica (IG), o estudo se justificou em sua vertente social, uma vez que esse desenvolvimento deve partir das próprias potencialidades locais, de modo que, os atores tenham a capacidade de se organizar, suportando adversidades e solucionando seus próprios problemas. Tendo em vista que o arranjo produtivo, e a busca por benefícios coletivos pode ser um diferencial entre os cacauicultores no APL, beneficiando o grupo e contribuindo para o desenvolvimento local.

Sob a vertente gerencial, o estudo se justificou pelo fato por seu potencial oferecer informações e resultados capazes de orientar políticas públicas com foco no desenvolvimento territorial/local.

#### **1.4 Estrutura da dissertação**

Esta dissertação está estruturada em cinco capítulos. No primeiro capítulo foi apresentada a introdução, bem como o problema de pesquisa, os objetivos e as justificativas da realização do estudo. O segundo capítulo é composto pela fundamentação teórica, no qual serão apresentados os seguintes itens: conceitos relacionados às Indicações Geográficas (IGs) e à valorização da origem; definição de Arranjo Produtivo Local (APL) e outros conceitos, relacionando Indicação Geográfica como estratégia de um Arranjo Produtivo local, envolvendo as legislações e normativas que regem as IGs de acordo com o INPI e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), seguido de instruções que possam contextualizar o processo de formação e desenvolvimento de um arranjo produtivo local. Posteriormente, será apresentado um breve contexto histórico do município de Urucurituba. No

terceiro capítulo é apresentada a abordagem metodológica do estudo, subdividida em: natureza qualitativa da pesquisa, exploratório, descritivo, no qual será utilizada revisão bibliográfica sobre IG e estudo de caso caracterizado pela pesquisa documental e realização de entrevistas em profundidade com atores do APL envolvidos no cultivo de cacau de Urucurituba-AM. No quarto capítulo, são apresentados os resultados do estudo, subdivididos em nove tópicos, de acordo com os quatro objetivos específicos propostos e com as respectivas categorias de análise. O quinto e último capítulo sintetiza os resultados encontrados de acordo com os objetivos estabelecidos, apresenta as limitações da pesquisa e sugestões para pesquisas futuras.

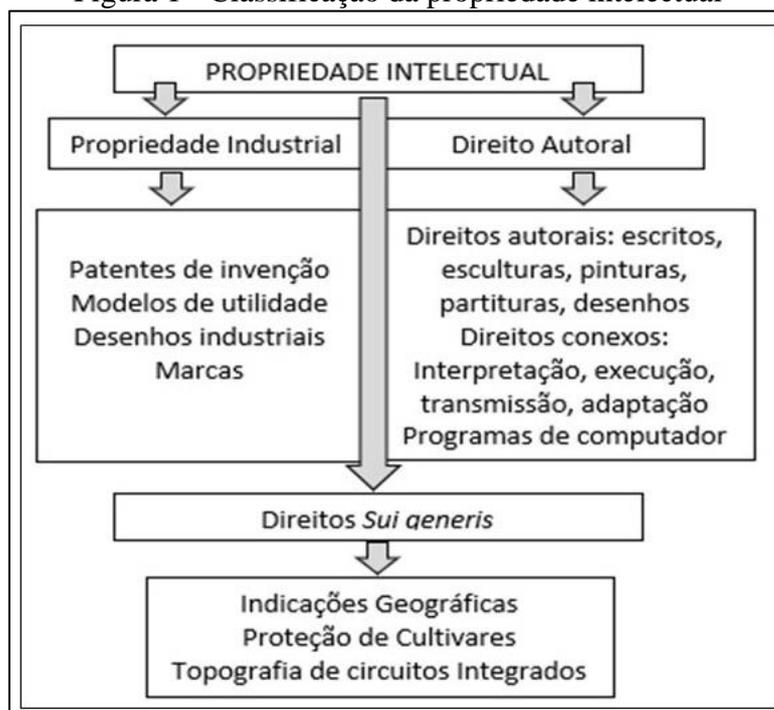
## **REFERENCIAL TEÓRICO**

### **1.1 As indicações geográficas e a valorização da origem**

O ser humano sempre se habituou a identificar determinados produtos com o nome da região onde eram produzidos (Valente; Barbosa, 2021) e, historicamente, esse é um hábito antigo e pode ser visto nas escrituras sagradas, como os vinhos de En-Gedi e o cedro do Líbano (Cerdan, 2010). No entanto, segundo os autores, foi após 1756 que houve a primeira intervenção estatal na proteção de uma IG. Esse fato ocorreu após um grupo de produtores da região de Douro ter adicionado o termo “Porto” na identificação de seus vinhos, que eram distintos do vinho originário da região do Porto (Prado *et al.*, 2022). Em vista disso, Marquês de Pombal criou uma empresa pública específica para tratar do seu caso (Fracarolli, 2021) e, em seguida, delimitou a área que poderia fazer referência ao “vinho do porto”, definindo suas características padrão, bem como as regras para sua produção (Silva; Brito; Dantas, 2016). Mais tarde, na França, essa prática portuguesa reproduziu-se junto à sua padronização, surgindo um novo sistema de proteção dos produtos agroalimentares e de vinhos, com base nas características dos seus locais de origem. Alguns produtos que têm o nome associado ao seu local de origem e são mundialmente conhecidos, além do vinho do porto de Portugal, são: presunto de parma da Itália; Espumante Champanhe e Queijo Roquefort, da França; e chá Darjeeling, da Índia (Milano; Cazella, 2021).

Após criar o Instituto Nacional de Denominações de Origem dos Vinhos e Bebidas Espirituosas (INAO) no final do século XIX, conscientes de sua importância, a França sediou a Convenção de Paris em 1883, onde foi assinado o primeiro acordo multilateral sobre propriedade intelectual (PI) (Fracarolli, 2021). De acordo com Bruch, Areas e Vieira (2019), a Propriedade Intelectual é apresentada dividindo-se em Direito Autoral e em Propriedade Industrial (Figura 1).

Figura 1 - Classificação da propriedade intelectual



Fonte: Bruch, Areas e Vieira (2019).

Contudo, este acordo não teve muito êxito e, devido à baixa adesão, foi revisado em Estocolmo em 1967 e alterado em 1979. Posteriormente, ampliou-se a discussão e, em 1980, os países integrantes da então Comunidade Econômica Europeia (CEE) uniram-se aos Estados Unidos para incluir a temática no fórum de negociações comerciais multilaterais, no âmbito do Acordo Geral sobre Tarifas e Comércio (GATT). Estes passaram a elaborar um o esboço do que viria a ser o acordo TRIPS. O acordo TRIPS, em inglês: Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights, que traduzido para o português significa Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, é um tratado Internacional, integrante do conjunto de acordos assinados em 1994 que encerrou a Rodada Uruguai e criou a Organização Mundial do Comércio (Silva, 2018).

Na Rodada do Uruguai foram apresentadas as propostas, dando surgimento ao indesejável conflito entre interesses de países desenvolvidos e em desenvolvimento no que diz respeito à temática da propriedade intelectual. Contudo, foi exatamente a contrariedade entre os propósitos de países desenvolvidos e em desenvolvimento que viabilizou um desfecho exitoso para esta rodada, porque permitiu que as negociações progredissem através de concessões mútuas e, finalmente, devido a essa dinâmica de negociações, ser aprovado. De acordo com Bruch, Areas e Vieira (2019), foi em 1994 que oficialmente foram firmados os acordos sobre TRIPS.

O Decreto nº 1.355 de 30 de agosto de 1994, na Parte II, sessão 3, art. 22, reúne um conjunto de normas no que tange à Proteção das Indicações Geográficas.

Indicações Geográficas são, para os efeitos deste Acordo, indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica (LEI nº 1.355/94).

Assim sendo, as IGs podem ser caracterizadas como instituições que contam com um sistema de regras formais e informais entre diferentes atores. Estes regulam um método de produção, identificam produtos (selo) que reduzem as assimetrias de informação existentes entre produtores e consumidores e definem regras com base em acordos que se sustentam em valores compartilhados (a defesa de uma tradição, a legitimidade técnica de um método de produção) (Niederle, 2014).

Desde a institucionalização do acordo TRIPS, muitos países não europeus estabeleceram políticas para o reconhecimento de IGs (Milano; Cazella, 2021). Entretanto, em nível mundial, o reconhecimento das IGs está associado a normas da Organização Mundial do Comércio, no sentido de proteger a propriedade de determinados produtos no mercado mundial (OMC, 1994 *apud* Prado *et al.*, 2022). A Comissão Europeia define uma IG como “um sinal distintivo utilizado para identificar um produto como originário do território de um determinado país, região ou localidade, onde a sua qualidade, reputação ou outra característica está ligada à sua origem geográfica” (EC, 2019a). Em outras palavras, os esquemas de indicação geográfica da UE protegem *know-how* específico, autenticidade e condições agroambientais (European Union Commission, 2022). As condições naturais e o *know-how* local (*savoir-faire*), para Chilla *et al.* (2020), são fontes de diferenciação do produto que, uma vez devidamente valorizadas e comunicadas, podem atrair a atenção e a preferência dos consumidores. Segundo Barham (2003) as IGs incorporam três categorias principais: fatores naturais, fatores humanos e históricos.

É sabido que, em virtude da massificação e padronização dos bens de consumo herdados pelo fordismo (Bonanno; Constance, 2001), os produtores agrícolas precisaram diferenciar seus produtos para atender a demanda agregando valor resultante da valorização territorial (Artêncio; Giraldi; Galina, 2019; Sulis; Gimenes-Minasse, 2021). Nesse sentido, tornou-se crucial que a governança e proteção legal das IGs fossem estruturadas para atender os produtores e proporcionar segurança jurídica por meio de combate à falsificação e fraudes, e impulsionando de forma integrada o desenvolvimento local (Oliveira, 2020).

Os pesquisadores argumentam que as IGs oferecem um mecanismo para ajudar a aumentar os lucros dos produtores locais e incentivam seu em produtos locais de alta qualidade. Isso ocorre porque as IGs podem lidar com imitações injustas e usurpação do nome de origem (Kokthi; Kruja, 2017). No entanto, esses esquemas de qualidade só podem se tornar um instrumento potencial de proteção se os produtores, assim como os atores locais em geral, cooperarem e interagirem com instituições públicas para realizar as etapas necessárias de valorização do produto (permitindo que funcione como uma IG) (Kokthi Guri; Muco, 2021). Ou seja, é preciso consolidar uma rede de atores que atuem de forma integrada e estruturada (Cabral; Palomino, 2019), podendo envolver grandes e pequenos produtores rurais e empresas em arranjos coletivos voltados a um objetivo comum de resgatar a história, registrar a memória e proteger o conhecimento tradicional de uma região.

## **1.2 Definição de Arranjo Produtivo Local (APL) e conceitos relacionados**

A proximidade espacial de empresas e o benefício destas aglomerações provêm dos estudos de Alfred Marshall sobre os distritos industriais ingleses no final do século XIX (Chechi; Schultz, 2019). A partir da ideia inicial de Marshall, muitos estudos foram desenvolvidos na literatura, na qual muitos autores dedicaram-se ao estudo sobre o papel da região como fonte de dinamismo de sistemas de produção e desenvolvimento econômico, além do papel das interações e do aprendizado entre empresas e os demais agentes no ambiente onde estão inseridos (Costa, 2007 *apud* Chechi; Schultz, 2019).

Nessa direção, um conjunto de trabalhos foram realizados, (Schmitz, 1997; Porter, 1998; Cassiolato; Lastres, 2003b) tratando sobre o tema arranjo produtivo local a partir da definição de sistemas de inovação. Como consequência, diversas denominações surgiram como, distritos industriais, *clusters*, meios inovativos, sistemas produtivos, sistemas locais de inovação, arranjos produtivos locais, dentre outras que, mesmo com origem em abordagens teóricas diversas, apresentam considerável convergência. Na literatura, o termo “convergência” tem seu uso variado, contudo, Delgado, Porter e Stern (2014) utilizam a “convergência” como forma de analisar o desenvolvimento econômico de *clusters*.

No Brasil, essas aglomerações são comumente identificadas como Arranjos Produtivos Locais (APLs) definidas como: atividades econômicas, políticas e sociais, com foco específico em atividades que apresentam vínculo (Pereira; Sacomano Neto; Matui, 2016). Tornaram-se conhecidos a partir de 1997, através da a Rede de Sistemas e Arranjos Produtivos e Inovativos Locais (ReseSist), do Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (Matos

*et al.*, 2017). Esses arranjos envolvem não apenas aproximação locacional e setorial das empresas, mas também considera a interdependência entre atores políticos, econômicos e sociais, de forma a fortalecer o desenvolvimento do local onde está instalado o APL (Cassiolo; Lastres, 2003).

Para Tizziotti, Truzzi e Barbosa (2019), o termo APL pode ser entendido como um modelo de organização social no qual existe um entrelaçamento dos diversos empreendimentos, os quais se relacionam na busca de seus objetivos por meio do contato coletivo que permite a troca de informações e o auxílio mútuo. Trata-se também de uma medida de ação governamental de estímulo ao desenvolvimento econômico territorial das localidades, combinando a reativação de economias de aglomeração com o suporte das vocações regionais (Fuini, 2013).

### **1.3 Indicação Geográfica como estratégia de um Arranjo Produtivo Local**

As indicações geográficas fazem parte de um conjunto de estratégias que buscam contrariar a concepção de alimentos como commodities, valorizando a origem dos produtos agroalimentares, visando o desenvolvimento territorial sustentável e a reconfiguração do sistema agroalimentar (Milano; Cazella, 2021). Hoje, as estratégias de negócios que respeitem o meio ambiente e criem condições para a competitividade territorial são importantes (Li; Zakari; Tawiah., 2020). Conjero e Cesar (2017) se referem ao APL e à IG como duas abordagens complementares pois ambos os conceitos buscam a competitividade e a sustentabilidade das regiões geográficas. Basicamente, entende-se que o APL é uma forma de organização do processo produtivo local, enquanto a IG é uma forma de agregação de valor aos produtos, sobretudo agrícolas, a partir da certificação de sua origem e qualidade (Caldas; Cerqueira; Perin, 2005). No que tange a APL, segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), são aglomerações que surgem da proximidade geográfica de empresas em um mesmo território, com especialização produtiva ligadas entre si por um fluxo de bens e serviços e processos de interação, cooperação e aprendizagem (Cardoso; Coelho; Rodrigues, 2014).

De acordo com Alderet e Bacic (2018), essas aglomerações podem se tornar motores de economias internacionais, atendendo mercados estabelecidos entre outras regiões e países. Logo, elas podem impulsionar a competitividade econômica regional, incentivando o emprego, o empreendedorismo e as inovações na região, pois estes arranjos produtivos favorecem uma forma alternativa de organização da cadeia de valor (Leme; Aguiar; Rezende, 2019). Todavia,

o atingimento das vantagens e diferenciais de ambos os arranjos organizacionais depende da capacidade de coordenação dos atores do APL para a padronização da produção, a articulação dos processos de comercialização e, principalmente, a comunicação com os mercados (Caldas; Cerqueira; Perin, 2005). Isto é, as IGs exigem união dos autores envolvidos no processo de produção alimentar. Portanto, para que os produtores possam se beneficiar das vantagens de um rótulo IG, é necessário demonstrar a forma como a região geográfica e os atributos de qualidade próprios do produto estão conectados (SgROI, 2021).

Quando os produtores se unem com cooperativas ou associações, eles tornam-se mais fortes e podem, em conjunto, proteger o saber fazer específico, legitimando seus produtos e a comunidade local por meio da IG (Leme; Aguiar; Rezende, 2019). Sendo assim, o fator organizacional é essencial para a construção de um IG, pois este é fruto da dinâmica construída entre atores locais que atuam em conjunto (Valente *et al.*, 2012).

No Brasil, as Indicações Geográficas para produtos e para os serviços, apresentam algumas diferenças em termos de definição, atributos, e condições necessárias para a sua aceitação. Posto isso, o primeiro passo para aquisição de uma IG é identificar as características do produto, pois a IG não é criada, ela é efeito da intervenção humana no decorrer do tempo, em um determinado território (Niederle, 2014). Após a identificação das características do produto, o próximo passo é analisar se este cumpre os requisitos de uma Denominação de Origem (DO) ou Indicação de Procedência (IP).

A Portaria INPI/PR n.º 4, de 12 de janeiro de 2022, no Art. 9º, constitui a diferença entre a certificação de Indicação Geográfica na modalidade de Indicação de Procedência (IP) e Denominação de origem (DO):

§ 1º Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

§2º Considera-se Denominação de Origem o nome do 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 (Brasil, 2022).

Conforme consta no item 7 (sete) do manual de Indicações Geográficas disponível no site oficial do INPI, para o requerente nacional solicitar o pedido de IG, é necessário apresentar as seguintes documentações: a) Requerimento de Indicação Geográfica; b) Caderno

de especificações técnicas; c) Procuração; d) Comprovante do pagamento de retribuição correspondente; e) Comprovação de legitimidade do requerente; f) Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP; g) Documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO; h) Instrumento oficial que delimita a área geográfica; i) Representação da IG; e j) Outros documentos.

Maiores informações sobre cada item apresentadas no manual de Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI, para o requerente nacional solicitar o pedido de IG, são apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1 - Manual de Indicações Geográficas INPI

Documentos necessários para formalizar o pedido de registro de Indicação Geográfica (IG) junto ao INPI	
1º	<b>O Requerimento de Indicação geográfica:</b> deve ser preenchido pelo requerente do pedido de registro e é gerado automaticamente como formulário eletrônico na plataforma do Sistema e-IG no momento de solicitação do pedido (INPI, 2022).
2º	No <b>Caderno de Especificações Técnicas</b> deve conter informações reais e as características da IG a ser protegida. Se esse ativo sinalizar uso coletivo, o caderno de especificações técnicas deverá ser redigido com a participação dos produtores ou prestadores de serviço que estão estabelecidos na área geográfica. Neste deverá constar a descrição histórica referente à comprovação de que o nome geográfico se tornou conhecido no caso de uma IP, no caso de uma DO, na descrição histórica deverão ser incluídos os fatores naturais e humanos. Os requisitos mínimos que devem constar no caderno de especificações técnicas são: a) Nome Geográfico; b) Descrição do produto ou serviço objeto da IG; c) Delimitação da área geográfica; d) Descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, para registros de pedido de IP; e) Descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação, para pedidos de registro DO; f) Descrição do mecanismo de controle sobre os produtos ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da IG, bem como sobre produto ou serviço; g) Condições e proibições de uso da IG; h) Eventuais sanções aplicáveis.
3º	<b>Uma procuração:</b> documento através do qual o requerente elege um procurador para representar legalmente seus interesses junto ao INPI.
4º	<b>Comprovante do Pagamento de Retribuição Correspondente:</b> este comprovante é obrigatório e deve ser apresentado por todos os requerentes.
5º	<b>Comprovação de Legitimidade do Requerente:</b> a comprovação da legitimidade para se requerer um registro de IG dependerá do perfil do requerente, ou seja, se esse é uma entidade que possa atuar como substituto processual ou se é um único produtor ou prestador de serviço estabelecido na área geográfica delimitada, podendo ser pessoa física ou jurídica.
6º	<b>Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP:</b> nessa etapa o requerente deverá apresentar documentação advinda de diferentes fontes, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no § 4º do art. 9º da Portaria

	INPI/PR n.º 4/2022. Entende-se por diferentes fontes documentos de diferentes autores como: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artistas (músicas, quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sites eletrônicos, matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisores e rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios) dentre outros.
7º	<b>Documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, no caso de DO:</b> nessa etapa torna-se necessário que o requerente apresente documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço. Nessa documentação deve constar as seguintes descrições: (a) do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos; (b) das qualidades ou características do produto ou serviço; e (c) do nexo causal entre o meio geográfico e as qualidades ou características do produto ou serviço.
8º	<b>Instrumento oficial que delimita a área geográfica:</b> é o instrumento oficial, o documento que delimita o território em que devem estar estabelecidos os produtores ou prestadores de serviço que utilizarão a IG. Nessa etapa, o requerente deverá apresentar fundamentação técnica acerca da delimitação geográfica, que varia conforme a espécie de IG requerida. Para obtenção de uma IP, o requerente terá como fundamentação da área a notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG. Em se tratando de uma DO, a delimitação da região fundamenta-se no meio geográfico, ou seja, nos fatores naturais e humanos que imprimem qualidades ou características diferenciais ao produto ou serviço.
9º	<b>Representação da IG:</b> Nessa etapa, o requerente pode fazer uso de uma imagem no formato JPG para representá-la, no entanto é opcional. Caso o requerente opte por utilizá-la, a mesma deve ser inserida como imagem no formato JPG durante o peticionamento eletrônico.

Fonte: INPI (2023), adaptado pelo autor.

A tramitação processual do pedido de reconhecimento de IG junto ao INPI, ocorre seguindo as etapas assinaladas acima (INPI, 2023). A Norma Brasileira Técnica (NBR) 16536 e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) fornecem orientações para a estruturação de Indicações Geográficas (IG).

#### 1.4 Orientações da (NBR) 16536 e do SEBRAE para a estruturação de Indicações Geográficas

A diversidade cultural que o Brasil apresenta no seu território resulta na existência de muitos produtos que se diferenciam por seu contexto cultural, histórico, social, ambiental e econômico em função das regiões de produção. Essa condição evidencia um grande potencial para o desenvolvimento de Indicações Geográficas.

A NBR 16536, em vigor desde 25 de outubro de 2016, fornece orientações para a estruturação de Indicações Geográficas (IG) para produtos de diferentes públicos interessados. Seu processo deve ser orientado para alcançar o reconhecimento formal da IG e

consolidá-los com ganhos socioeconômicos e com a preservação da história e do “saber fazer” local, nas respectivas regiões, em benefício da sociedade brasileira.

O sucesso de um potencial IG dependerá do esforço contínuo dos produtores organizados coletivamente, desde a etapa do diagnóstico da IG até após o seu reconhecimento formal, bem como a sua gestão.

Esta norma, de uso voluntário, apresenta orientações e boas práticas para estruturação de uma IG de produto, podendo ser aplicada parcialmente ou totalmente. Sendo assim, orienta na elaboração dos documentos que podem subsidiar o pedido de reconhecimento formal da IG (Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, 2016).

Quadro 2 - NBR 16536

Diagnóstico de um potencial IG - ABNT:NBR 16536	
1ª etapa: objetivo geral.	Convém verificar se o potencial IG atende os requisitos necessários para apresentar o pedido de reconhecimento formal de IG, bem como identificar em qual modalidade a IG pode ser enquadrada (IP ou DO) .
2ª etapa: Enquadramento do produto X território no conceito de IG.	No caso da IP, convém que a análise do produto identifique as características que o tornaram conhecido no mercado como vinculado ao território específico;  No caso da DO, convém que a análise do produto identifique as qualidades e características influenciadas pelo meio geográfico.
3ª etapa: Diagnóstico da cadeia produtiva.	Geral: Convém que seja realizado um levantamento que possibilite entender e descrever o sistema de produção considerando a cadeia produtiva que envolve o produto da potencial IG;  Dados da Produção: Recomenda-se que sejam verificados e registrados os dados que permitam caracterizar a produção em relação ao potencial IG, bem como: a) caracterização e localização geográfica dos produtores; b) volume, capacidade e custos de produção; c) matérias-primas utilizadas e sua procedência; d) formas específicas de produção (incluindo métodos, instalações, máquinas e equipamentos); e) forma de controle de produção e dos produtos; f) embalagens e rotulagens utilizadas;  Dados do mercado: volumes comercializados, forma de comercialização, logística, preços e clientes;  Análise do produto: No caso de IP, convém verificar que a análise do produto identifique as características que o tornaram conhecido no mercado como vinculado ao território específico. No caso de DO, convém que a análise do produto identifique as qualidades e características influenciadas pelo meio geográfico;  Sensibilização, esclarecimento e motivação dos produtores:

	<p>Convém verificar se os produtores estão comprometidos e motivados a assumir responsabilidades e obrigações no projeto de estruturação da potencial IG;</p> <p>Nome Geográfico: Convém verificar se o nome geográfico da potencial IG é utilizado para produto oriundo de outras regiões que se beneficie da reputação da potencial IG;</p> <p>Aspectos legais da produção: Recomenda-se que seja avaliado o atendimento aos requisitos legais aplicados ao produto e à produção, como aspectos sanitários, ambientais e outros;</p> <p>Aspectos da sustentabilidade: Convém que sejam avaliados os aspectos da sustentabilidade (econômica, social e ambiental) da cadeia produtiva;</p> <p>Governança: É recomendado diagnosticar a forma atual de organização dos produtores, identificar as lideranças locais da potencial IG e verificar se é necessária uma reestruturação na governança visando o desenvolvimento da IG. Também é recomendado a identificar se há instituição representativa do setor produtivo;</p> <p>Instituições de apoio: Recomenda-se que sejam identificadas instituições de apoio, que possam contribuir com a IG, incluindo aquela de âmbito regional, estadual, nacional, universidades, centros de pesquisa e outros.</p>
<p>4ª etapa: Interpretação do diagnóstico e ações decorrentes.</p>	<p>A interpretação do diagnóstico possibilita o entendimento da realidade da potencial IG. Recomenda-se concluir pela viabilidade ou não da estruturação da IG, com as informações levantadas no diagnóstico. São exemplos de resultados do diagnóstico e ações decorrentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Existe efeito potencial para estruturação, desenvolvimento e consolidação de uma IG. Desta forma, convém que um projeto específico seja formulado para o processo formal de reconhecimento de uma IP ou DO;</li> <li>- Existe potencial para a IG ser estruturada, porém é necessário que ações sejam previamente implementadas, conforme a necessidade apontada. Estas ações podem ser relativas à motivação, à organização dos produtores, à organização da produção para atendimento aos aspectos legais da produção, à infraestrutura, à melhoria da qualidade do produto entre outros;</li> <li>- Não há potencial para estruturação, nem para o reconhecimento formal de uma IG. Convém avaliar outras estratégias de propriedade industrial, coletivas ou individuais, para a valorização do produto.</li> </ul>

Fonte: ABNT (2016).

A metodologia desenvolvida pelo SEBRAE recomenda que antes de envidar esforços para a busca desse reconhecimento oficial, seja realizada uma avaliação diagnóstica para verificar se uma determinada região vinculada a um produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegida por uma Indicação Geográfica. A aplicação desse diagnóstico tem como objetivo avaliar a possibilidade do desenvolvimento de um processo de estruturação da Indicação Geográfica, tanto na modalidade da IP quanto para uma DO.

É importante ressaltar que alguns conceitos apresentados neste diagnóstico estão de acordo com a Instrução Normativa n.º 095/2018 (INPI, 2018) e da NBR 16479:2016, conforme demonstrado no Quadro 3.

Quadro 3 - Conceitos aplicáveis ao diagnóstico de IG

<b>Indicação Geográfica</b>	Designação que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica são essencialmente atribuídas a essa origem geográfica. A IG possui duas modalidades: IP e DO.
<b>Indicação de Procedência (IP)</b>	Considera-se IP, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.
<b>Denominação de Origem (DO)</b>	Considera-se DO, 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.
<b>Área Geográfica</b>	Determinado espaço geográfico capaz de ser delimitado.
<b>Meio Geográfico</b>	Espaço geográfico onde existe uma interação de fatores naturais e fatores humanos.
<b>Nome Geográfico</b>	Nome geográfico, ou seu gentílico, é o nome usado comumente para se referir a um lugar em particular, a uma feição ou a uma área com a identidade reconhecida na superfície terrestre, pode ser de país, cidade, região ou localidade.
<b>Notoriedade</b>	Reconhecimento por um número expressivo de indivíduos de que

	características de um produto ou serviço estão relacionados a uma área geográfica.
<b>Reputação</b>	Conceito que um produto ou serviço goza, relacionado a uma área geográfica. Em indicação geográfica, reputação é um conceito qualitativo.
<b>Tradição</b>	Valores, costumes, conhecimentos e manifestações que são conservados por serem valiosos para um indivíduo ou uma coletividade, e que são transmitidos entre gerações.
<b>Fatores Humanos</b>	São os elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas próprias.
<b>Fatores Naturais</b>	São os elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, e que influenciam as qualidades ou características do produto ou serviço.
<b>Sistema de Controle</b>	Sistema capaz de controlar a produção de um determinado produto ou serviço.
<b>Rastreabilidade</b>	É a habilidade de seguir o caminho percorrido por um produto ou serviço ao longo das etapas da sua cadeia produtiva, incluindo a distribuição.

**Fonte:** SEBRAE (2021).

Para dar estrutura ao pedido de IG junto ao INPI, um guia para diagnóstico de uma potencial Indicação Geográfica foi elaborado com questões críticas e questões estruturais, tencionando obter informações do APL, avaliando os quesitos: do potencial de IP ou de DO, do produto, da territorialidade, do método de produção, da cadeia produtiva, do modelo de governança, da identidade e senso de pertencimento dos produtores, do desempenho econômico. Em outras palavras, busca avaliar a necessidade de proteção, verificar se há pesquisa envolvida e a perspectiva dos produtores quanto visão de futuro (SEBRAE, 2021), conforme demonstra o Quadro 4.

Quadro 4 - Diagnóstico SEBRAE (2021)

Questões críticas	Questões estruturais
1. Pretende indicar se existe potencial para os produtores solicitarem o registro de uma Indicação de Procedência (IP)	05 questões relacionadas ao produto;
	03 questões relacionadas à territorialidade;
	05 questões relacionadas ao método de produção/cadeia produtiva;
	05 questões relacionadas à governança;
2. Pretende indicar se existe potencial para os produtores solicitarem o registro de uma Denominação de Origem (DO)	04 questões relacionadas à Identidade e Senso de Pertencimento;
	03 questões relacionadas ao desempenho econômico;
	02 questões relacionadas à necessidade de proteção do produto
	04 questões relacionadas a pesquisas envolvidas

Fonte: SEBRAE (2021).

Norteados pelo diagnóstico disponível pelo SEBRAE, Silva (2022) desenvolveu um estudo de caso em Tocantins, com o objetivo de compreender a viabilidade de obtenção do registro de Indicação Geográfica (IG) para a cultura do abacaxi da região. O diagnóstico seguiu dez critérios de avaliação: 1) comprovação da região ser reconhecida no mercado como centro produtor do abacaxi e existir evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que a região geográfica é reconhecida pelos consumidores como centro produtor; 2) comprovação das influências agroclimáticas regionais sobre o resultado final do produto, como as condições edafoclimáticas, clima, exposição solar e solo; 3) notoriedade do produto; 4) identificar o potencial do produto para agregação de valor; 5) comprovar a necessidade de proteção do produto; 6) necessidade de proteção do território; 7) geração de emprego e renda; 8) no quesito Governança, buscou-se verificar se existiam cooperativas e associações; 9) conhecer o método de produção e 10) pesquisas envolvidas. Conforme apontado pelo diagnóstico, o autor obteve, como resultado do estudo, que a Indicação de Procedência (IP) é mais favorável no primeiro momento.

Também norteados pelo diagnóstico do SEBRAE, Aveni *et al.* (2018) realizaram um estudo que teve como objetivo ilustrar a realidade local no que diz respeito às condições de produção do morango de Brazlândia no Distrito Federal (DF) e ao interesse dos produtores para a concessão de um registro IG. Foram mensurados, de modo avaliativo, critérios de tendência de indicação de procedência, denominação de origem, notoriedade, potencial agregação de valor, necessidade de proteção, territorialidade, geração de emprego e renda, governança e método de produção. Os resultados do estudo demonstram a tendência de Indicação de Procedência pois concluiu-se que a notoriedade, a territorialidade e o potencial de agregação de

valor se mostraram não ser tão específicos. Apesar de existir o reconhecimento da região/território de Brazlândia como centro produtor de morango, a cidade não é a única atualmente, uma vez que outras regiões têm aumentado sua participação nessa produção.

De acordo com a literatura, também é possível encontrar a IG como um mecanismo para ajudar a aumentar os lucros dos produtores locais e sua disposição de investir em produtos locais (Kokth; Vázquez-Bermúdez; González-Limón, 2016; Kokth; Kruja, 2017). As Indicações Geográficas têm sido descritas como um dispositivo promissor para promover o desenvolvimento rural sustentável (Vandecandelaere *et al.*, 2020), e vistas como uma ferramenta que se opõe à globalização neoliberal, já que desenvolve e democratiza o setor agroalimentar (Fracarolli, 2021). As IGs também são encontradas como estratégia de *branding* baseadas no local, pois ajudam a diferenciar os produtos agroalimentares fornecendo sugestões de qualidade (Santeramo; Lamonaca, 2020). Também incentivam a ação coletiva de pequenos produtores (Chen, 2021) e são vistas como instrumento de política, pois a proteção de uma IG envolve diferentes sistemas como o social, econômico, cultural, ecológico e o das práticas sustentáveis (De Lima Medeiros; Raiher; Passador, 2021). Também apoiam a preservação de recursos culturais e naturais como parte do capital local (Vandecandelaere *et al.*, 2020), além de fornecerem garantia de qualidade simultaneamente (Chen, 2021), entre outros.

O referencial teórico trouxe conceitos relacionados ao Arranjo Produtivo Local-APL, conteúdos referindo-se à Indicação Geográfica e orientações de como estruturar o pedido de um reconhecimento de Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial INPI, através da NBR 16536/2016 e do diagnóstico do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2021). Tais conceitos e documentos, orientaram os pesquisadores e estudantes (Silva, 2022; Aveni *et al.*, 2018) a estruturar um diagnóstico preliminar do potencial de Indicação Geográfica para produtos.

Posto isto, esses conteúdos podem ser aplicados em diferentes estudos de casos em produtos distintos e em diversas regiões. Logo, são conteúdos extremamente úteis para o APL de cacau do município de Urucurituba-AM para subsidiar o pedido de uma IG junto ao INPI.

## METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado com o objetivo de analisar se o Arranjo Produtivo de cacau do município de Urucurituba possui potencial para obter um selo de Indicação Geográfica. Para tanto, algumas etapas foram essenciais para a organização e apresentação dos procedimentos metodológicos dessa dissertação de mestrado. Com isso, optou-se por ordená-las dividindo o texto em cinco partes. Desse modo, este breve contexto histórico fornece informações da construção do problema de pesquisa, objetivo geral e objetivos específicos, conforme apresentado pela Figura 2. As partes que se seguem à introdução destinam-se a explicar o caminho percorrido até chegar a esta dissertação.

A primeira parte corresponde à natureza da pesquisa. Essa etapa descreve cuidadosamente as informações que se tem sobre o tema e como será feita a investigação do assunto. Trata-se de uma análise exploratória com o objetivo de compreender o contexto analisado, abrangendo dados e informações gerais sobre Indicação Geográfica e APL.

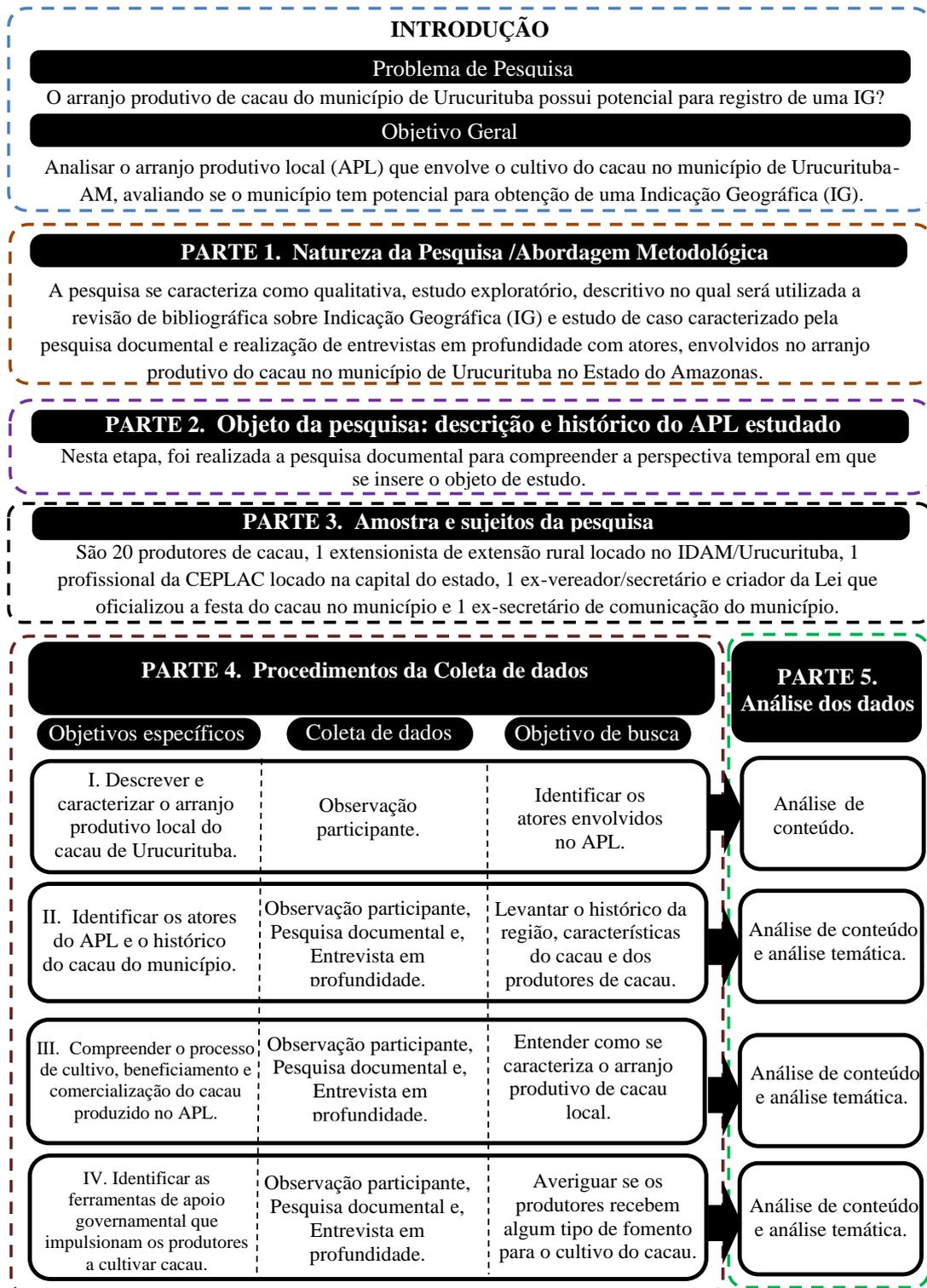
Na segunda etapa, buscou-se responder o primeiro objetivo específico deste estudo e, mediante a pesquisa documental, foi desenhado um perfil da localização do município e explicado o histórico da construção do município de Urucurituba-AM, o que já permite compreender e identificar o objeto de estudo e a unidade de análise.

A partir de dados obtidos na primeira e segunda etapa da pesquisa documental, ergueu-se a terceira etapa, que consiste na definição da amostra e sujeitos da pesquisa. Essa etapa explica como as pessoas que irão responder a pesquisa foram selecionadas e quais os critérios de seleção da amostra.

A quarta etapa descreve os procedimentos de coleta de dados. Com base nas técnicas de coleta de dados estabelecidas, os momentos mais relevantes, ou que foram primordiais para descrever e caracterizar o arranjo produtivo local do cacau de Urucurituba, foram selecionados.

Já a quinta etapa demonstra o método de análise dos dados e, por fim, os procedimentos éticos da pesquisa.

Figura 2 - Síntese metodológica



Fonte: elaborado pelo autor.

## 1.5 Natureza da pesquisa

Tendo em vista que o objetivo geral apresentado na introdução é analisar o arranjo produtivo local (APL) que envolve o cultivo de cacau no município de Urucurituba-AM, avaliando se o município tem potencial para a obtenção de uma Indicação Geográfica (IG), a proposta de estudo desta dissertação trata-se de uma abordagem qualitativa e caracteriza-se como exploratória, pois, de acordo com Yin (2015), pesquisas do tipo exploratória proporcionam diferentes métodos de investigação, buscam responder questões que iniciam com: como, por quê, quem, o quê, onde, quantos e quanto. Logo, em virtude das poucas informações que se tem sobre o APL do município de Urucurituba-AM, esse estudo caracteriza-se como do tipo exploratório.

Uma pesquisa qualitativa caracteriza-se por não se preocupar com a representatividade numérica, mas, sim com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização etc. (Goldenberg, 1997). Para Godoy (1995), a pesquisa qualitativa ocupa um reconhecido lugar entre as várias possibilidades de se estudar os fenômenos que envolvem os seres humanos e suas intrincadas relações sociais, estabelecidas em diversos ambientes. De acordo com Minayo (2001), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Nesse sentido, nota-se que a abordagem qualitativa de método de pesquisa trabalha com uma visão que engloba o entendimento, a compreensão e a observação nas relações entre as pessoas na sociedade tentando refletir e investigar novas possibilidades para o problema investigado.

Considerando que a pesquisa tem como propósito levantar informações para subsidiar o pedido de um registro de IG, ela classifica-se como aplicada. Uma pesquisa aplicada, segundo Gerhardt e Silveira (2009) objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos. Ademais, envolve verdades e interesses locais.

A proposta assumiu o método de pesquisa “estudo de caso” que, segundo Yin (2015), é um método de pesquisa que se destina a entender fenômenos sociais e complexos. A escolha desse método surge da necessidade de compreender um contexto específico que acontece no dia a dia e na vida real dos produtores de cacau localizados à margem direita do Rio Amazonas.

Após a definição do tema e do problema de pesquisa, Yin (2015) descreve que o estudo de caso como método de pesquisa começa com uma revisão minuciosa da literatura e

com a proposição cuidadosa e atenta das questões ou objetivos da pesquisa. Já o segundo passo é entender e reconhecer abertamente os pontos fortes e as limitações da pesquisa de um estudo de caso. Na terceira etapa, é preciso estar claro todos os itens necessários antes de iniciar a coleta de dados do estudo de caso. Na quarta etapa são escolhidas as fontes de evidências: documentos, registros em arquivos, entrevistas, observação direta, observação participante e artefatos. Por fim, a quinta etapa é analisar os dados, escolhendo as ferramentas analíticas.

A partir dos procedimentos pautados por Yin (2015), este estudo realizou o levantamento bibliográfico nas bases de dados do Portal de Periódicos CAPES e em outras fontes que abordam sobre Arranjo Produtivo Local (APL) e Indicações Geográficas (IGs), tais como: livros, artigos, teses, dissertações, monografias e demais publicações acadêmicas que envolvem a temática, e também apostilas disponibilizadas pelo INPI e SEBRAE, tratando de APL e IGs. Dados acerca do arranjo produtivo de cultivo do cacau em Urucurituba foram coletados em fontes governamentais, como no Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM). Na sequência, deu-se início à pesquisa documental. Nesta etapa foram consultados arquivos disponíveis em fontes governamentais, como o IDAM (2023), registros arquivados pelos produtores envolvidos no APL e documentações próprias das Associações de Produtores de Cacau.

## **1.6 Objeto da pesquisa: descrição e histórico do APL estudado**

O objeto de estudo nesta pesquisa é o Arranjo Produtivo de cacau do município de Urucurituba, localizado no estado do Amazonas. Para compreender como o APL de cacau surgiu, torna-se necessário conhecer um pouco do histórico da construção do município.

De acordo com Silva (2007), os índios Mundurucus, Maués e outros eram os primitivos habitantes da região, hoje ocupada pelo Município. Em 27 de abril de 1895, pela Lei Estadual n.º 118, foi criado o Município de Urucurituba, elevado à categoria de vila com a denominação Urucurituba, com os territórios desmembrados dos municípios de Silves e Urucará, tendo sede na povoação de Urucurituba, localizada à margem direita do rio Amazonas. Pela Lei estadual n.º 164, de 14-05-1987, a vila foi suprimida, sendo território anexado ao município de Silves, restaurada pela Lei n.º 2012, de 05-03-1898, desmembrada de Silves.

Neves (2009), por sua vez, destaca que a construção e constituição do município foi marcada por sérios conflitos políticos, resultando na transferência da sede para o sítio denominado Tabocal em 1901 e na elevação à categoria de Vila em 1908. Em 27 de fevereiro

de 1908, pela Lei Municipal n.º 63, a vila tomou a denominação de Silvério Neri e a sede voltou para povoação de Urucurituba. O Município voltou a ter a primitiva denominação de Urucurituba, pela Lei n.º 660 em 15-12-1910. Em 1931, o município foi rebaixado à simples condição de Delegacia Municipal, incorporado ao Município de Itacoatiara. Mais tarde, em 1935, com a reconstitucionalização do Estado, foi restabelecida a autonomia do Município de Urucurituba.

Com o passar dos anos e com as consecutivas erosões das águas do rio Amazonas, o município tornou-se vítima das cheias. No entanto, em virtude das grandes cheias e do desgaste contínuo do terreno onde estava localizada a sede do município em 1970, tornou-se necessária e urgente a mudança da prefeitura para uma localidade que oferecesse condições satisfatórias ao desenvolvimento urbano e abrigo à população da várzea no período da cheia, pois naquele ano o município se tornou vítima da cheia mais violenta (Neves, 2009).

Três anos depois, mais de quatrocentos homens da comunidade de Santa Cruz, Ponta Grossa, do Paraná do Moura, do Raminho, Arrozal, Costa do Amazonas, Agostinho, Tapera e Tabocal, munidos de terçados e machados participaram do Puxirum (ajuda mútua), no desmatamento no local previamente estabelecido onde seria construída a nova sede municipal de Urucurituba.

Em 24 de Maio de 1976, aconteceu a inauguração da nova sede de Urucurituba, localizada na microrregião Sul do Município no arquipélago Tupinambarana à margem do Rio Amazonas (Neves, 2009, p. 32).

Apesar das cheias anuais, é na antiga sede (várzea) que se concentra a maior parte de plantações de cacau (Silva 2007). Logo, muitos produtores mantiveram ali suas propriedades, plantações e seus cacauais.

A denominação de Urucurituba dada à povoação e, posteriormente, ao município, provém de Urucuri, uma espécie de palmeira abundante nas adjacências daquele território na época do nascimento do município (IBGE, 2021; Santos, 2019; Silva, 2007).

O município de Urucurituba é um dos 62 municípios do Estado do Amazonas. O estado faz parte dos 27 estados brasileiros, pertence à região Norte do país e está situado na Microrregião Sul, à margem direita do rio Amazonas, possuindo uma população estimada de 24.098 habitantes, com densidade geográfica de 6.14 hab./km<sup>2</sup> (IBGE, 2021). A Figura 3 mostra a localização geográfica do município.

Figura 3 - Localização Geográfica do município de Urucurituba



**Fonte:** IBGE (2021) Adaptado pelo autor.

O município está localizado na região fisiográfica do Médio Amazonas e faz limites com os municípios de Parintins, Barreirinha, Boa Vista do Ramos, Itacoatiara, Silves, Itapiranga e Urucará. Seu clima é quente e super úmido, como o da maioria dos municípios amazonenses. Os ventos alísios que sopram do atlântico, a alta pluviosidade e a queda de temperatura à noite contribuem para amenizar os rigores do calor, tendo como temperatura média 27°C (Neves, 2009).

No que tange à plantação de cacau, é possível encontrar registros de cultivo do cacau em Urucurituba a partir do ano de 1616. De acordo com Silva (2007), após a chegada dos luso brasileiros na região amazônica, muitos produtos naturais foram encontrados, denominados de “drogas do sertão”, entre eles, encontrava-se o cacau, que no primeiro momento era consumido como bebida exótica ou afrodisíaca e, posteriormente, teve seu cultivo transformado em atividade agrícola promissora.

Mais de 80% do município é sujeito ao solo de várzea e é nele que se concentra a maior parte das plantações de cacau. Apesar das cheias anuais e da mudança da sede da prefeitura para o solo de terra firme, muitos produtores decidiram manter seus imóveis, plantações e seus cacauais no baixo Urucurituba. Os produtores de cacau dessa região são associados à Associação de Produtores Rurais do Baixo Urucurituba (APRUBU), enquanto os produtores de

cacau de terra firme, à Associação de Produtores Rurais de Terra Preta do Limão (APROTEL). Posto isto, as duas associações, APRUBU e APROTEL, são unidades de análise neste estudo.

### **1.7 Amostra e sujeitos da pesquisa**

Segundo Rosa e Arnoldi (2008), em uma pesquisa qualitativa, os sujeitos devem ter relação direta com as informações necessárias para atingir os objetivos da entrevista, sendo capazes de transmitir opiniões concretas a respeito do tema.

À vista disso, decidiu-se que somente produtores/extratores e extensionistas rurais que tinham contato direto com a produção de cacau no APL poderiam ser contactados e convidados. Nessa ocasião, os sujeitos contactados eram convidados a participar de uma entrevista aberta. No contato inicial, o pesquisador explicava a finalidade do estudo, lia na íntegra o termo TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido), apresentava o objetivo da pesquisa e a importância da contribuição do entrevistado, solicitava sua permissão para a gravação da entrevista, informava sobre a segurança a respeito do sigilo dos dados e comunicava também que a participação do entrevistado era totalmente voluntária, podendo a qualquer momento se retirar da pesquisa. Depois de aceitar colaborar com a pesquisa, o entrevistado era convidado a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE.

Após este momento inicial, esta pesquisa alcançou a participação de 20 produtores/extratores, 1 extensionistas do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM/Urucurituba), 1 profissional da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC- locado na capital do estado), 1 ex-vereador/secretário e criador da Lei que oficializou festa do cacau no município e 1 ex-secretário de comunicação do município.

### **1.8 Procedimentos de coleta de dados adotados**

Para caracterizar a estrutura produtiva de organização do APL do cacau e compreender a dinâmica das relações entre os arranjos produtivos do cacau do município de Urucurituba - AM, os métodos de coleta de dados foram, em primeira instância, a análise documental, seguida da realização da observação participante e das entrevistas semiestruturadas em profundidade com atores selecionados. O roteiro das entrevistas foi elaborado conforme descrito na metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras (SEBRAE, 2021).

A escolha desses métodos de coleta de dados entregou suporte aos procedimentos de triangulação de dados. Como observa Stake (1995), o termo “triangulação de dados” é baseado na técnica de determinação da posição de um navio no oceano por meio das posições de três estrelas no céu. Porém, em se tratando de procedimento de pesquisa, o desafio principal de um pesquisador não é se localizar, mas conferir significado às suas conclusões em um estudo de caso. A triangulação permite que o fenômeno em estudo seja abordado de diferentes formas, ou por meio de métodos múltiplos, em tempos e com base em fontes diferentes (Scriven, 1991).

Dessa forma, a escolha dessa metodologia teve como base identificar as características do APL, coletar informações do produto e informações territoriais, descrever o método de produção/cadeia produtiva, o tipo de governança, a identidade e censo de pertencimento, o desempenho econômico, a necessidade de proteção, as pesquisas envolvidas e, por fim, a visão de futuro. Essa etapa foi crucial para a identificação dos agentes impulsionadores e das principais práticas de cultivo dos produtores ao longo da história do cacau no APL.

## **1.9 Análise dos dados**

Após a coleta dos dados, o corpus foi analisado pelo método de análise de conteúdo. Segundo Bardin (1979), a análise de conteúdo é um

conjunto de técnicas de análise de comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (Bardin, 1979, p. 42).

O processo de análise de conteúdo compreende três etapas principais, a saber: a pré-análise, a exploração do material e o tratamento dos resultados obtidos e da interpretação.

Dentre as modalidades desse tipo de análise de conteúdo, este estudo se apoiou na análise temática de Minayo (2012), tendo em vista que busca o conteúdo diretamente com os atores envolvidos acerca do tema proposto, podendo ser graficamente apresentado através de uma palavra, uma frase ou um resumo.

A análise temática procura ouvir o autor, apreender sem intervir, fazendo ao texto uma série de perguntas, das quais as respostas fornecem o conteúdo da mensagem. Nesse ínterim, a análise das informações ocorreu em três etapas de acordo com as orientações de Minayo (2012, p. 91):

(1ª etapa) Pré-análise: consiste na organização do material que tende a ser analisado por meio de leituras exaustivas do conjunto do material selecionado. Através dessa leitura busca-se: (a) ter uma visão de conjunto; (b) apreender as particularidades do conjunto do material a ser analisado; (c) elaborar os pressupostos iniciais que servirão de baliza para a análise e a interpretação do material; (d) escolher formas de classificação inicial; (e) determinar os conceitos teóricos que orientarão a análise.

(2ª etapa ) Exploração do material: é o momento em que se procura: (a) distribuir trechos, frases ou fragmentos de cada texto de análise pelo esquema de classificação inicial; (b) fazer uma leitura dialogando com as partes dos textos de análise; (c) identificar através das inferências, os núcleos de sentido apontados pelas partes dos textos em cada classe do esquema de classificação; (d) dialogar os núcleos de sentido com os pressupostos iniciais e, se necessário realizar outros pressupostos; (e) analisar os diferentes núcleos de sentido presente nas várias classes do esquema de classificação; (f) reagrupar as partes de textos por temas encontrados; (g) elaborar uma redação por tema, de modo a dar conta dos sentidos do texto e de sua articulação com o(s) conceito(s) teóricos que orientam a análise com nossas conclusões, dados de outros estudos e conceitos teórico(s) que orienta(m) a análise.

(3ª etapa) Tratamento dos resultados/Inferência/Interpretação: é o momento em que se estrutura (organiza) os dados brutos, destacando as informações e ações coletadas, as quais serão interpretadas de acordo com a compreensão do pesquisador.

Para a organização do material, a pesquisa documental, as entrevistas realizadas e os dados da observação participante, utilizou-se a análise de conteúdo de (Bardin, 1979). Essa etapa inicial de pré-análise, além da organização dos documentos, consiste em operacionalizar e sistematizar as ideias iniciais.

Para obter registro dos documentos, para posterior análise das documentações encontrados durante a pesquisa documental, o pesquisador escaneou os manuscritos com a câmera via telefone celular.

Foram realizadas vinte e quatro entrevistas gravadas e transcritas no período de março a maio de 2023, com duração aproximada de uma hora cada, feitas de forma presencial. Durante a observação participante o pesquisador fez uso de dois telefones celulares com câmera fotográfica de alta resolução, com muito espaço para armazenamento e microfone lapela, para registrar a colheita e as etapas de beneficiamento do cacau praticada pelos produtores de cacau no APL. A escolha do modelo lapela ocorreu em virtude desse microfone ser o mais indicado para gravar vídeos em ambientes externos que tenham muito ruído, já que ele capta, de forma mais direcionada, apenas a voz e não o som do ambiente

Os dados coletados foram organizados em uma pasta de arquivos no computador, em três unidades USB e dois *drivers* online. As categorias de análise foram criadas conforme surgiram ao pesquisador (grade aberta) e também se recorreu à literatura pertinente ao tema (grade fechada) disponível pelo SEBRAE (2021) para formular as categorias. As entrevistas

foram transcritas para a realização da leitura flutuante, a fim de obter as primeiras impressões. Vale ressaltar que a organização dos dados foi realizada a partir dos princípios de exaustividade, representatividade, homogeneidade e pertinência (Bardin, 1979; Minayo, 2012).

Cada etapa da análise e leitura dos dados teve como propósito compreender a dinâmica das relações entre os atores do arranjo produtivo de cacau do município de Urucurituba-AM, identificando questões focadas nos objetivos específicos demonstrados nesse estudo.

Para atingir o objetivo geral proposto, foram seguidas as orientações do diagnóstico SEBRAE (2021), constituído de dois grupos de questões: o primeiro, de questões *críticas* (vitais para a verificação da real viabilidade da região vinculada a um produto específico ser reconhecida ou não como uma Indicação Geográfica, considerando a Indicação de Procedência ou Denominação de Origem); e o segundo, de questões *estruturais* (as questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas junto aos atores envolvidos, importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica, de acordo com os resultados que serão gerados para cada critério).

No que diz respeito aos procedimentos éticos da pesquisa, sua consulta pública pode ser realizada na Plataforma Brasil por meio do parecer n.º 2086324 ou CAAE n.º 67698323.1.0000.5148 (vide Anexo B). A realização desta pesquisa foi aprovada pelo CEP/UFLA, em 30 de maio de 2023, em conformidade e atendimento às resoluções vigentes.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A seção de resultados está estruturada de seguinte forma: primeiramente, foi feita uma análise contextual do arranjo produtivo de cacau localizado no município de Urucurituba, para compreender sua história e avaliar se o APL de cacau em estudo tem possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica. A seguir, detalham-se nove subtópicos (critérios) que vão gerar dados para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da IG, que envolvem os seguintes conceitos: análise do produto; análise da territorialidade; o método de produção/cadeia produtiva; análise do tipo de governança; a identidade e o senso de pertencimento; análise do desempenho econômico; a necessidade de proteção; a pesquisa envolvida e a visão de futuro.

### **1.10 Contextualização do cacau no APL e a possibilidade de ser ou não protegido por uma IG**

Para obter evidências históricas capazes de comprovar que o APL analisado é produtor e extrator de cacau, utilizou-se informações do portal online Arituza (Marques 2023), da obra de Neves (2009), da dissertação de mestrado de Silva (2007) e do livro editado por Raúl René Meléndez Valle em 2012, intitulado *Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacaueiro*.

De acordo com (Valle, 2012, p. 529), há quase quatro séculos é conhecida na Amazonia a existência de populações naturais de cacaueiros ou de plantações comerciais estabelecidas às margens dos grandes rios. Segundo (Silva, 2007; Neves, 2009) é possível encontrar registros do cacau sendo cultivado no município de Urucurituba desde 1895.

Quanto ao produto, um relato de 1639, referente à expedição de Pedro Teixeira, da Cidade de San Francisco de Quito no Equador, à época parte do Vice-reinado do Perú, para Belém do Pará - trajeto onde se localiza o município de Urucurituba - registra, sem mencionar o local, a grande quantidade de cacaueiro silvestre às margens do rio Amazonas e sua frutificação, considerada *indubitavelmente suficiente para enriquecer um e muitos reinos* (Acunã, 1865).

O APL está localizado à margem do Rio Amazonas e lida com o fenômeno natural das cheias do Rio Amazonas. Conforme relatos (Neves, 2009), a atividade de cultivo do cacau é antiga e movimentada a economia de grande parte das famílias desse município. O tempo de colheita do fruto na várzea se extingue próximo ao término do mês de abril, em virtude do fenômeno natural das cheias, quando o solo fica inundado durante os meses de abril, maio, junho e julho. Quando se inicia o processo de descida da água, conhecida como vazante do rio, os produtores buscam alternativas de sobrevivência, dedicando-se à pesca e a outras espécies de árvores frutíferas que crescem rápido (Valle, 2012). Para o autor, essa economia cacaueira tem grande importância regional por preservar as matas ciliares dos grandes rios e, em decorrência, sua biodiversidade, e por evitar o êxodo rural e o avanço do desmatamento por proporcionar alternativa segura para o ribeirinho. Além do mais, disponibiliza matéria eminentemente orgânica e livre de agrotóxicos, e possibilita o envolvimento de famílias indígenas e de produtores ribeirinhos tradicionais, assegurando-lhes a inclusão social (Vale, 2012).

Contudo, o produto cacau do município de Urucurituba e seus derivados, que são produzidos de forma artesanal pelos produtores locais, ainda são poucos conhecidos regionalmente e nacionalmente. O pouco conhecimento que se tem deve-se a pessoas que conviveram no município e que mudaram para outras localidades por razões próprias e por alguns turistas que por lá passaram, mas que não puderam levar os produtos por falta de registro.

A falta de registro do produto, meios de comercialização, logística acessível e compradores fixos, facilita a atuação de atravessadores para intermediar a venda de cacau no APL, virando hábito comum as amêndoas de cacau saírem do município sem registro e entrarem na soma de outras regiões produtoras de cacau (Silva, 2007).

Pontos que mostram a potencialidade de uma IG estão relacionados com a quantidade de matérias jornalísticas a respeito daquele produto/serviço, sendo que, no caso do cacau desse município, é disseminado (vide algumas reportagens jornalísticas nas Figuras 4 e 5) como um produto de qualidade e de importância socioeconômica para a região produtora.

Figura 4 - Algumas reportagens acerca do cacau de Urucurituba



Fonte: Picarelli (2005). Adaptado pelo autor.

Uma matéria recentemente publicada em maio de 2023, pelo portal G1, demonstra o potencial do município de Urucurituba no cultivo e produção dos derivados do cacau no município.

Figura 5 - Algumas reportagens acerca do cacau de Urucurituba



**Fonte:** Carioca, Portal G1 (2023) Adaptado pelo autor.

Colocando o termo “Cacau de Urucurituba” em sites de busca, como o Google, encontram-se 19.600 resultados que abrangem publicações como notícias e estudos diversos acerca do fruto, sendo esta uma possibilidade de indicador que pode inferir a potencialidade da região produtora como Indicação Geográfica (Google, 2023).

Quanto às evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e o saber-fazer dos produtores, o relato de um dos entrevistados relata o seguinte:

“... a maior parte do cacau produzido no município de Urucurituba vem do solo de várzea, não havendo uso de fertilizantes químicos e/ou de defensivos” (Entrevistado 17).

Aqui, torna-se importante destacar alguns aspectos culturais e tradicionais acerca das plantações de cacau na várzea em Urucurituba. No APL, existem dois processos básicos: o de i) agentes naturais de dispersão e o de ii) ação planejada do ribeirinho para o desenvolvimento de segmento produtivo (produção de mudas). O primeiro processo ocorre especialmente pela água e animais frugívoros (animais que se alimentam de frutos sem danificar as sementes). O segundo processo apresenta duas variantes: a primeira consiste no estabelecimento do cacau sob a mata de várzea após eliminação da vegetação do sub-bosque, constituindo sistemas florestais com grande diversidade de espécies frutíferas e essências florestais, provocando, contudo, excesso de sombreamento para o cacauzeiro. A segunda variante consiste no

interculturivo com espécies de ciclo curto, das quais a vegetação pré-existente foi eliminada. Sendo assim, o cacau da várzea tem pontos positivos e negativos. Abaixo, um trecho de um dos entrevistados ilustra o exposto.

“...tem pessoas aqui que não gostam muito da cheia, eles não limpam todo o terreno pela frente, pra se defender um pouco quando vier a água e dificultar a entrada dela no cacau, mais eu gosto dela, pra mim ela traz muitos benefícios, porque limpa a terra, quando a terra sai do fundo é outra terra, a gente usa só a roçadeira pra limpar, e recomeça tudo de novo, agente planta melancia, jerimum, milho, maniva, macaxeira, agente também planta outras arvores de ciclo curto para colher antes da próxima cheia, essa é uma estratégia de plantio e atividade de subsistência” (Entrevistada 14).

Neste contexto, foram apresentadas fontes literárias e jornalísticas que comprovam a existência do cacau no APL. De acordo com Vale, as ideias tecnicistas para a agricultura da Amazônia nunca vislumbraram as várzeas como ecossistemas apropriados para o desenvolvimento sustentável da região (Vale, 2012).

Contudo, essa atividade cacauzeira é antiga no APL e vem sendo transmitida entre gerações (Silva, 2007). Sendo assim, a partir destas características locais, valida o que a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI, 2019) destacou: uma IG, por ter natureza declaratória, deve preexistir à concessão do registro.

Nas sessões a seguir, detalham-se nove subtópicos (critérios) que vão gerar dados para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da IG.

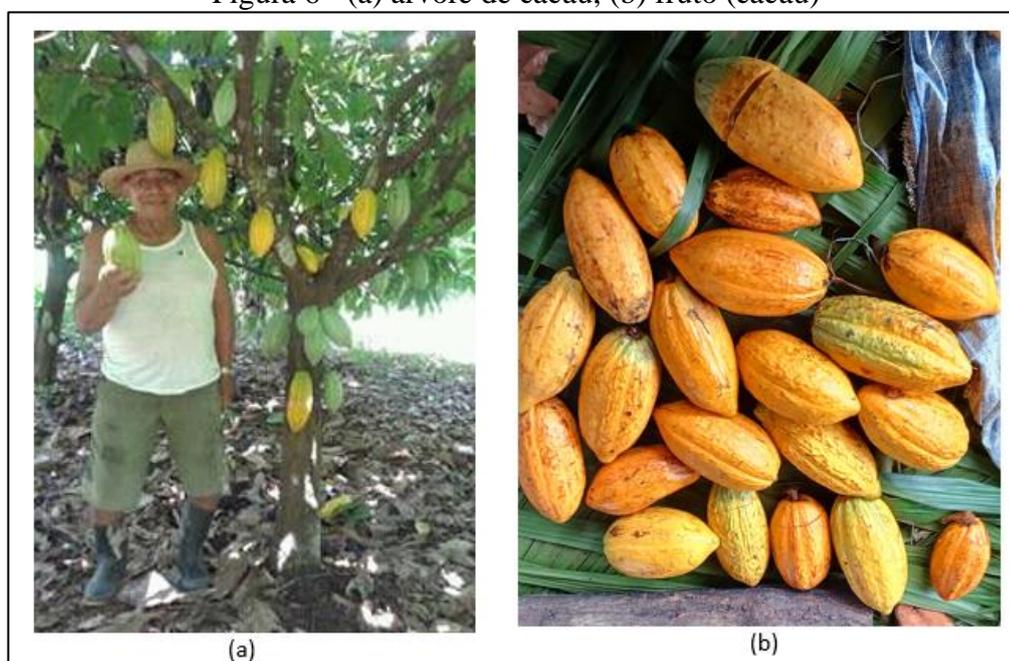
### **1.10.1 Produto**

Quanto às características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada, o cacau (Figura 4) existente em Urucurituba, cujo nome científico é *Theobroma cacao L*, tem como variedade predominante no APL o cacau do tipo Forasteiro. O fruto cacau do tipo Forasteiro é formado por variedades amazônicas (CEPLAC; CEPEC, 2012), apresenta uma superfície lisa e cor verde, passando para amarelo dourado quando maduros. Medem de 13 a 20 cm de comprimento e de 6 a 10 cm de diâmetro, com peso de 250 a 500 gramas (Figura 6). Cada fruto contém em média 40 sementes com dois a 4 cm de comprimento, com peso úmido variando de uma a três gramas (Dias, 1992)

**Figura 6 - Fruto de cacau do tipo Forasteiro**

Fonte: Dias (1992).

O cacau é o fruto de uma árvore que representa uma das principais fontes de alimentação e renda para as comunidades ribeirinhas locais (Figura 7). Primeiramente, foi uma bebida exótica ou afrodisíaca consumida pelos luso brasileiros na região amazônica. Posteriormente, Silva (2007) começou a chamar atenção pelos benefícios proporcionados à saúde (Ribeiro; Carvalho, 2016). Estudos realizados pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira comprovam que um tablete de 100 gramas de chocolate ao leite, contém vitamina B1 (0,10 mg), vitamina B2 (0,38 mg) vitamina PP (0,80 mg), potássio (418 mg), magnésio (58 mg), cálcio (216 mg), ferro (4 mg), glucídios (56g), lipídios (34g), protídeos (6g) celulose (0,4g) e água (1,1g).

**Figura 6 - (a) árvore de cacau; (b) fruto (cacau)**

Fonte: Do autor, 2023.

O processo de beneficiamento do cacau no Brasil, em geral, ocorre da seguinte forma: após a colheita, faz-se a abertura do fruto utilizando um instrumento cortante de aço inoxidável; em seguida, as amêndoas são retiradas do interior da casca manualmente e colocadas em recipientes higienizados apropriados; posteriormente, faz-se a extração da polpa que acontece em despoldadeira industrial, sendo que, neste processo, também se retira o mel do cacau; depois, acontece o processo de fermentação das sementes frescas que, de modo geral, acontece utilizando caixas retangulares de madeiras. Estas devem ser construídas de madeira de boa qualidade, que não transmita odores nem pigmentos ao cacau (CEPLAC; CEPEC, 2012), denominadas de *cocho de fermentação*, que são construídos em baterias de, no mínimo, dois compartimentos separados por divisórias removíveis cuja finalidade é facilitar o revolvimento da massa em fermentação; por fim, tem-se o processo de secagem do cacau no qual utilizam-se três técnicas: secagem natural, secagem artificial ou sistemas mistos, com pré-secagem ao sol, e secagem final com aquecimento artificial.

Quanto ao cacau do município em estudo, o processo de colheita e quebra do fruto são semelhantes ao assinalado pelos extensionistas da CEPLAC. No entanto, o processo de despoldamento, no que tange à extração da polpa e do mel, são diferentes. Nessa etapa os produtores fazem uso de um instrumento, construído manualmente com palhas de arumã ou de buritizeiro, que recebe o nome de *Tipiti* (Figura 8).

Figura 7 - Despoldadeira *Tipiti*



Fonte: Do autor, 2023.

Do despulpamento extrai-se o suco de cacau natural (mel), que é a matéria prima para o licor, a geleia, o mousse, o doce de cacau, além de ser uma bebida muito conhecida e apreciada localmente, que recebe o nome cacauari (Figura 9).

Figura 8 - Principais produtos comercializados após o despulpamento do cacau, feitos no APL



**Fonte:** Do autor, 2023.

Na etapa de fermentação das amêndoas, os saberes tradicionais que foram repassados por seus antecessores são empregados. Durante a observação participante, foi assistido os produtores usarem folhas verdes de bananeiras para revestir o coxo de fermentação. Ao serem indagados sobre qual o motivo do uso das folhas na forra das caixas, disseram que esse processo contribui para a manutenção e controle da temperatura, e é um fator importante no processo de fermentação das amêndoas. A seguir, o trecho de um dos entrevistados ilustra o exposto:

“a gente usa caixas, forra a caixa com folhas de bananeira verde retiradas diretamente da árvore, essas folhas são importantes para conservar a temperatura durante o processo de fermentação” (Entrevistado 17).

Na sequência, foi perguntado se esse método era comum entre os produtores de cacau e, como resposta, comentaram que sempre trabalharam assim e que a maior parte dos produtores usam folha de bananeira na fermentação. Ademais, eles entendem que seu uso ajuda e influencia no sabor e aroma das amêndoas. A seguir, o processo relatado de fermentação do cacau é demonstrado na (figura 10):

Figura 10 - Cocho de fermentação no APL



**Fonte:** Do autor, 2023.

Após o processo de fermentação, as amêndoas são carregadas em baldes e levadas pelo produtor para secagem. Neste APL, não há secadores artificiais com fornalhas e/ou industriais. O processo de secagem ocorre de forma natural com secagem ao sol. Tradicionalmente, a secagem é feita em plataformas de madeira, denominadas como tendal, com teto móvel para facilitar a proteção do produto contra chuvas e exposição prolongada ao sol e calor. O tamanho dos tendais não é padronizado no APL, pois depende da capacidade de produção de cada produtor. No tendal, o produtor espalha as amêndoas em camadas e, durante alguns dias (aproximadamente de 5 a 7 dias), não marca nenhum compromisso que possa tirá-lo de casa, pois ele vigia as amêndoas, evitando que peguem chuvas, neblinas, sereno da noite e que entrem em contato com insetos. É preciso ficar atento no tempo e nas amêndoas. Outro ponto observado é que, além de todos esses cuidados, o produtor utiliza uma espécie de rodo para mexer as amêndoas periodicamente, sendo esse processo necessário para que as amêndoas sequem por igual.

O material utilizado na construção do tendal é a *madeira de Jacareúba*. Já nas vigas (divisórias) e para o apoio (suporte) do tendal, os produtores utilizam a madeira de árvores *Piranheira* e *Tachizeiro*. A jacareúba é uma madeira resistente à exposição de chuva e do sol, e se caracteriza como uma madeira sem odor, ou seja, que não emite cheiro que possa intervir no aroma das amêndoas. Já as árvores *Piranheira* e *Tachizeiro* são típicas de locais

úmidos e alagados e vivem submersas à margem dos rios, sendo, portanto, resistentes às enchentes. A seguir, o processo de secagem das amêndoas é demonstrado (Figura 11).

Figura 9 - Secagem das amêndoas de cacau no APL



Fonte: Do autor, 2023.

Após a secagem das amêndoas no tendal, inicia-se novo processo para se obter o cacau em pó, a barra de cacau e a manteiga de cacau (Figura 12).

Figura 10 - Principais produtos comercializados oriundos do cacau no APL



Fonte: Do autor, 2023.

Quando adicionado açúcar e/ou outros compostos ao cacau em pó in natura, tem-se o chocolate. Este composto é encontrado no município, além de produtos variados, tais como

chocolate em pó doce 100% cacau orgânico, bombons de chocolate preparados artesanalmente com castanha, coco, cupuaçu, brigadeiros entre outros (Figura 13).

Figura 11 - Derivados do cacau com adição de outros compostos feitos no APL



Fonte: Do autor, 2023.

O trabalho de beneficiamento do cacau e de seus derivados teve início no final de 2006, quando a ONG CARE BRASIL chegou ao município (Silva, 2007). Hoje em dia, a ONG citada não opera mais no município. Um dos legados deixados pela ONG foi mencionado por um produtor entrevistado. A seguir, um trecho ilustra o exposto:

“Antes a gente não fazia nada com o cacau, fazia só o cacauari que todo mundo gosta...(risos), depois eu e os parceiros aprendemos a fazer o vinho, a geleia, bombons, chocolate em pó e em barra, mas a gente vende mais o caroço do cacau” (Entrevistado 2).

No que diz respeito aos aspectos culturais que giram em torno do fruto e que são importantes para o reconhecimento de uma IG, de acordo com o estudo de Silva (2007), a CEPLAC, em parceria com a ONG-Amigos da Terra, conseguiu um selo orgânico, o qual foi concedido em 2010 (vide ANEXO III).

Por meio da pesquisa documental realizada nos arquivos da CEPLAC, identificou-se que as características do sabor e aroma, ou seja, o *flavour* do cacau das várzeas amazônicas, é caracterizado como ágio sobre o cacau convencional das demais regiões brasileiras produtoras. Estudos também apontam que, as variedades híbridas disponibilizadas pela CEPLAC para o cultivo em terra firme não se adaptam às condições de cultivo em solo de

várzeas amazônicas, em decorrência das peculiaridades desse ecossistema, especialmente do encharcamento dos solos e das inundações periódicas (CEPLAC, 2012).

Na entrevista em profundidade realizada com o extensionista rural do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM/Urucurituba), foi relatado que o município tem recebido da CEPLAC somente mudas de cacau para terra firme, enquanto que para várzea não há estudo desenvolvido. O entrevistado assinala o seguinte:

“O cacau da várzea é nativo e predomina sem interferência humana”  
(Entrevistado 19).

Tal informação corrobora com as declarações obtidas em entrevistas realizadas na Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC/Manaus-AM). O entrevistado assinala o seguinte:

“Até o momento não foi desenvolvida variedade genética do cacau da várzea. Até que tal variedade seja viabilizada a CEPLAC tem orientado os ribeirinhos para formar novos cacauais contemplando frutos locais”  
(Entrevistado 18).

Quanto ao cacau cultivado em terra firme, ele também apresenta suas peculiaridades, já que esse solo é composto por um sistema agroflorestal (Figura 14).

Figura 12 - (a) camada de matéria orgânica (SAF); (b) terra preta



Fonte: Do autor, 2023.

Com o objetivo de obter e gerar maior compreensão sobre o sistema agroflorestal acerca do cultivo do cacau em terra firme, foi perguntado ao produtor se ele podia explicar o funcionamento desse sistema. Abaixo, segue o trecho esclarecedor de um dos entrevistados:

“Esse plantio, imita os processos naturais da natureza, não necessita de tanto cuidado em termos de adubação, ele conta com várias espécies arbóreas que interagem entre si, como abacabeira, laranjeira, seringueira, bananeira, mamoeiro, cupuaçuzeiro e até criação de abelhas. Desse sistema, surge uma camada de matéria orgânica chamada de terra preta, ou seja, uma microfauna, essa camada proveniente de matéria orgânica faz com que seja desnecessário o uso de qualquer produto químico, ocasionando uma terra úmida rica em nutrientes, conhecida popularmente como terra preta ou terra de índio” (Entrevistado 12).

Segundo depoimento de dois entrevistados, houve uma tentativa de cultivar o cacau de experimento (clone/Bahia), disponibilizado pelo IDAM. Este, não progrediu como o cacau nativo da região. A seguir, trechos das entrevistas são expostos e esclarecem com quais contratempos tiveram que lidar.

“... eu plantei uma faixa de 50 pés de cacau do IDAM, a gente teve uma grande dificuldade com a vassoura de bruxa, eu me recordo que eu tive que sacrificar duas árvores de cacau, cortar elas porque não teve condições de conduzir elas” (Entrevistado 17).

“Meu pai trouxe algumas mudas do IDAM pra implantar aqui no terreno dele, foi em torno de 50 a 100 mudas de cacau e agente teve muita dificuldade, a gente pôde observar que teve muito ataque daquela praga vassoura de bruxa, ele exige acompanhamento constante. Já o nosso cacau nativo da região não apresenta tanta vulnerabilidade, ele é mais resistente” (Entrevistado 12).

Quanto ao mercado, as amêndoas de cacau são vendidas à uma indústria localizada na capital do Estado Amazonas, a Na'kau Chocolate Amazônico, o que lhe atribui reputação de mercado como produto orgânico (Figura 15 e ANEXO IV).

Figura 13 - Produto orgânico oriundo de Urucurituba – APL



Fonte: Do autor, 2023.

Segundo o manual de orientações técnicas do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2021) demonstrado no ANEXO I, o critério “**produto.**” tem como objetivo levantar informações das características/qualidades do produto/serviço vinculado à área geográfica indicada; averiguar se existem derivados do produto/serviço produzidos/prestados na área geográfica indicada, caso exista, quais são eles; ver se produto/serviço possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional), se existe diferenciação em relação aos outros produtos/serviços similares disponíveis no mercado, caso exista, quais são elas, verificar desde quando o produto/serviço é produzido/prestado na área geográfica e o produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança entre outros).

Como resultado da pesquisa documental, observação participante entrevistas realizadas, existem derivados do produto (cacau), oriundo do APL, sendo produzido de forma artesanal e comercializado somente no mercado local conforme demonstrado nas (figuras 12 e 13). Além disso, tem um subproduto *barra de chocolate*, proveniente do cacau local, sendo comercializada no mercado regional e nacional (Figura 15), conforme demonstra o subtópico 4.1.1. Já no que diz respeito à produção de cacau na área geográfica, há registros de cacau no arranjo produtivo de cacau em Urucurituba, desde 1950 (Neves, 2009).

No que tange às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras), os extratores/produtores de cacau do APL em estudo não possuem selo de inspeção de boas práticas de fabricação (BPF) de nenhuma entidade até o momento. Apesar dessa situação, os produtores conhecem os cuidados necessários de manipulação e higiene dos alimentos, sendo esse conhecimento adquirido nas aulas de manipulação e higiene ministradas pela ONG CARE BRASIL. Tais condutas, apesar de positivas, não se mostram, no entanto, suficientes. Para requerer o selo de uma IG, existe a necessidade de comprovar pôr escrito todo o processo de manipulação e higiene adotado pelos produtores e apresentar o selo de inspeção de boas práticas de fabricação. Esse selo de isenção é necessário para garantir a estruturação de um padrão de boa qualidade, visando os requisitos estabelecidos pela segurança alimentar, ou seja, consiste em apresentar informações acerca da procedência do produto.

### ***1.10.2 Territorialidade***

No que se refere à territorialidade, observou-se, por meio da pesquisa documental junto às associações, observação participante e entrevistas em profundidade realizadas com os produtores de cacau e extensionistas, que o solo com maior área plantada de cacau é o solo de várzea que, conseqüentemente, também concentra a maior parte da produção. A seguir, um trecho de um dos entrevistados ilustra o exposto.

“...acerca da área geográfica para o cultivo de cacau nativo em Urucurituba, ocorre historicamente nas áreas de várzea e terra firme, a maior produção se concentra na várzea devido a melhor qualidade do solo” (Entrevistado 2).

Esses dados estão em concordância com Silva (2007). Já no que concerne à “melhor qualidade do solo”, Junk (1983) assinala que as diferenças entre um solo e outro acontecem no seu interior, pois com o fenômeno de enchentes do rio, a água entra nos paranás e lagos de várzea, cobrindo completamente o solo durante as enchentes maiores, resultando em um solo argiloso fértil com alta percentagem de minerais e capacidade de intercâmbio de íons (*Ildita e Montmorilonita*).

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2021) apresenta um manual constando os procedimentos gerais a serem seguidos para a delimitação de área de Indicações Geográficas (IG) e emissão de instrumento oficial, considerando a exigência legal

de emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica por órgãos competentes afins ao produto, conforme alínea b, inciso VIII, Art. 7º da IN INPI 95/2018:

[...] VIII - Instrumento oficial que delimita a área geográfica: a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida; b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica [...] (INPI, 2018).

Ciente de que a delimitação geográfica da área resultará na determinação do direito de uso de uma IG, ela deve ser elaborada de forma objetiva e concisa, devendo, por esse motivo, consistir em critérios técnicos. Assim sendo, devem ser fundamentados em princípios naturais e humanos, ser idôneos, suficientemente legitimados e comprobatórios acerca da inclusão e exclusão de áreas produtoras. A pesquisa histórica, os saberes locais (tradição e cultura), a importância econômica vigente e histórica, a organização social e produtiva, os fatores naturais e a origem da matéria prima são os aspectos mínimos que podem ser considerados (MAPA, 2021).

Nessa perspectiva, no caso do cacau do APL/Urucurituba-AM, recomenda-se a delimitação geográfica para a modalidade de denominação de origem, na qual os argumentos técnicos baseiam-se nos fatores naturais e humanos, já que o registro se refere ao nome geográfico “que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (INPI, 2023, Art. 178).

Para o MAPA (2021), a área delimitada corresponde ao território onde o produto expressa suas características específicas, as quais lhe imprimem diferenciação em relação a produtos similares no mercado, que são determinadas pelo conjunto de fatores naturais e humanos – *efeito terroir*. Nesse caso, são necessários mapas, estudos ambientais – edafoclimáticos (solo, clima, vegetação etc.), topográficos, dentre outros – sem, no entanto, excluir os saberes locais (saber-fazer ou *savoir-faire*), os modos de organização e transformação da produção, bem como as práticas dos agentes do território.

A partir dos procedimentos gerais assinalados no manual técnico – Procedimentos para delimitação de área de Indicação Geográfica e emissão de Instrumento oficial, disponível pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2021), foram elaborados dois mapas. O primeiro apresenta o mapa de Geolocalização do município de Urucurituba à margem

do Rio Amazonas (Figura 16). Na sequência, é demonstrado o mapa da área territorial recomendada para delimitação geográfica da IG do APL/Urucurituba (Figura 17).

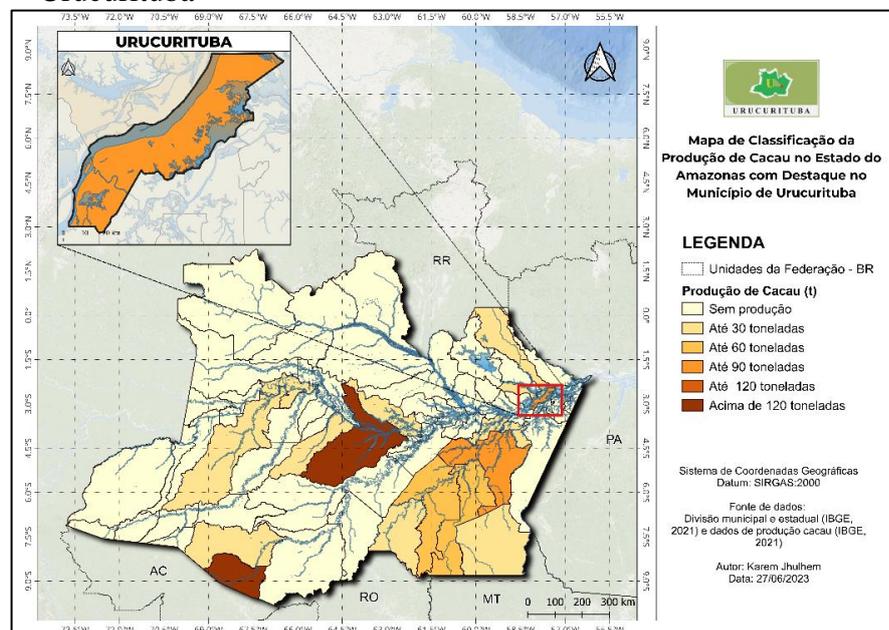
Figura 14 - Geolocalização do Arranjo Produtivo de cacau (Urucurituba/AM)



Fonte: Google Earth (2023) Adaptado pelo autor.

O mapa da Figura 16 representa a área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Urucurituba, considerando o cenário socioeconômico cultural apresentado e a Produção Agrícola Municipal (2021) do IBGE.

Figura 15 - Mapa da área territorial recomendada para a delimitação geográfica da IG Urucurituba



Fonte: IBGE. Sidra: Banco de Tabelas Estatísticas. Adaptado pelo autor. 2021.

Conforme o mapa da Figura 17, é evidenciado, a partir das tonalidades mais escuras, as áreas com maior concentração da produção/extração de cacau no Estado do Amazonas (IBGE, 2021). Atualmente, o município em estudo ocupa a quarta posição na produção de cacau no estado do Amazonas. Percebe-se que a área produtiva de cacau em Urucurituba abrange grande parte territorial do município, pois, de acordo com Silva (2007), cerca de 80% da cidade é solo de várzea.

Posto isto, de acordo com orientações técnicas do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2021), o critério “Territorialidade” tem como objetivo verificar se na área geográfica existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor/prestador do serviço. Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica? quais as etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agroindustrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado e se os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada.

A pesquisa mostrou que a produção artesanal de subprodutos do cacau local não é historicamente reconhecida. No entanto, segundo Neves (2009) e Silva (2007), o histórico da produção de amêndoas existe a bastante tempo. Mesmo assim, o produto não carrega a fama de Urucurituba.

O cacau vem sendo cultivado a mais de 50 anos, segundo depoimento dos produtores entrevistados e pesquisa documental, o sabor e aroma do cacau se sobressai sobre o cacau convencional das demais regiões produtoras (CEPLAC; CEPEC, 2012).

O município de Urucurituba possui 80% do solo sujeito a área de várzea (Silva, 2007). As várzeas amazônicas são predominantemente formações características do maior rio de água doce do mundo, o Rio Amazonas, e são anualmente enriquecidas por sedimentos trazidos da Cordilheira dos Andes. O referido município é o único produtor de cacau localizado à margem direita do Rio Amazonas. Todos os anos, essa área é atingida profundamente pelo fenômeno natural de subida e descida das águas e segundo os entrevistados, a fertilidade do solo ocorre de forma natural em virtude dos sedimentos trazidos pelas águas.

A pesquisa mostrou também que todos os produtores/extratores estão sediados na área produtiva do território de Urucurituba-AM. Foi possível perceber, por meio da fala dos entrevistados e observação participante, que os produtores ribeirinhos habitam a bastante tempo o município, são profundos conhecedores da realidade e dos fenômenos locais, convivem com ele e lidam com o cultivo do cacau naturalmente. Importante enfatizar que, apesar de todos os

fatores mencionados e vivenciados pelos produtores, o período de enchente e vazante do rio pouco interfere na produção do cacau, pois as árvores de cacau são resistentes às enchentes.

### ***1.10.3 Método de Produção/Cadeia Produtiva***

Segundo o manual de orientações técnicas do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2021) demonstrado no ANEXO I, o critério “método de produção ou prestação do serviço/Cadeia produtiva.” tem como objetivo levantar informações acerca do papel dos atores e tais responsabilidades dentro do sistema, ou seja, qual processo produtivo/processo de prestação do serviço são envolvidos com o produto/serviço a ser protegido da produção primária a distribuição? Se, existe por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer do produto, se este método está documentado ou na cabeça dos produtores; se existe um sistema de controle de qualidade da produção/serviço praticado na área geográfica e se, esse sistema de controle de qualidade da produção/serviço praticado está documentado. Como se comporta a cadeia produtiva do produto/serviço na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia e, quais instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado.

A pesquisa mostrou que, em virtude de o APL possuir solo de várzea e terra firme, existem diferentes atores operando. No solo de várzea, estão envolvidos na cadeia produtiva os produtores da matéria prima, atravessadores e produtores que trabalham subprodutos de forma artesanal e comercializam no mercado local.

Na terra firme, existem produtores da matéria prima, atravessadores, produtores da matéria prima vendendo suas amêndoas diretamente para fábrica na capital do estado, artesãos e atores da entidade governamental IDAM interagindo na cadeia produtiva.

O arranjo produtivo de cacau em estudo possui a prática de produção extrativista. Os produtores trabalham de acordo com os costumes da região e possuem saberes tradicionais que lhes foram repassados por seus antecessores.

Considerando tais aspectos, é importante enfatizar a localização das plantações de cacau no território urucuritubense e o passo-a-passo habitual dos produtores desde a colheita até a pós colheita do fruto.

Segundo o relato de um dos entrevistados, a colheita do fruto em solo de terra firme envolve a ajuda de familiares e amigos, sendo que eles utilizam instrumentos como vara de rílio e vara de podão. No entanto, quando as varas não atingem a altura que estão os frutos, a

alternativa é fazer a escalada na árvore para retirar os frutos com as próprias mãos, conforme demonstrado na Figura 18.

Figura 16 - Material utilizado na colheita do cacau no APL



Fonte: Do autor, 2023.

No solo de várzea, os produtores também contam com a ajuda de familiares e amigos, porém essa etapa do processo apresenta muitas dificuldades, devido ao ápice da colheita coincidir exatamente com o ápice da enchente. A área de várzea possui dois tipos de solos caracterizados com solo de várzea alto e solo de várzea baixo. Dependendo do nível de água de determinado ano, ambos os solos podem ser totalmente inundados ou não. Quando a enchente não vem com muita força, os produtores de ambos os solos lidam de forma diferente na colheita do cacau. Por exemplo, se determinada área produtiva de cacau na várzea estiver localizada em área alta e o ano coincidir com enchente menos severa, este produtor pode fazer uso da vara de rílio, vara de podão e fazer escalada em árvores de forma tradicional, similar à colheita na terra firme. Todavia, em áreas produtivas de cacau localizadas em solos mais baixos, o produtores lidam com grande quantidade de água durante o processo de colheita. Logo, não podem manter os pés em contato direto com a terra. Eles precisam fazer uso da vara de rílio, podão, canoa de madeira e motor rabeta, ter o apoio de pessoas que saibam nadar e que tenham habilidade para aparar o fruto dentro d'água. Uma situação pode ser identificada na fala de um dos entrevistados:

“Quando a gente vai colher o cacau, a gente tem que ter cuidado com os bichos peçonhentos, cobras essas coisas ai, porque agente colhe por dentro d’água, quando a água ta bem mais elevada uns vão apanhando e o outro já tem que ir com a canoa juntando, tem que ser rápido porque se não o cacau vai embora com a correnteza do rio” (Entrevistado14).

A prática do uso de “canoa de madeira e motor rabeta” unida à “habilidade” de colher e ir juntando o fruto dentro d’água, em período de grande cheia na várzea, é um método tradicional repassado de geração em geração de pais para filhos (Figura 19),

Figura 17 - Colheita de cacau na várzea, em anos de cheias grandes.



Fonte: CEPLAC e CEPEC (2012).

Após a colheita do fruto, eles são inseridos em sacos de fibra para facilitar o transporte e, logo depois, ocorre a condução dos frutos para um barracão (local de quebra). Para transportar o fruto/sacas de cacau, são utilizados três meios de transporte: 1 - Uso de motocicleta com carroceria (usado somente em terra firme); 2 - Uso de Paneiro que são levados nas costas do produtor (este é usado tanto na várzea quanto na terra firme); 3 - Uso de canoa de madeira e motor rabeta (usado somente na várzea no caso das grandes enchentes) (Figura 20).

Figura 18 - Carregamento do fruto no APL



Fonte: Do autor, 2023.

Depois de transportar o produto para o barracão (local de quebra) é feita a quebra dos frutos de forma manual utilizando terçado (facão) de aço inoxidável e, em seguida, a retirada das amêndoas de dentro da casca. Nessa etapa os produtores utilizam luvas de vinil, plástica ou látex (Figura 21), sendo as amêndoas colocadas em bacias de vidro, alumínio e/ou baldes de plástico higienizados com água e sabão neutro.

Figura 19 - Manipulação de higiene no APL



Fonte: Do autor, 2023.

Na sequência, é feito o despulpamento da fruta (extração da polpa). Nessa etapa, os produtores fazem uso de um utensílio que localmente é conhecido como *tipiti* (Figura 22). Esse "instrumento" rudimentar é uma espécie de prensa ou espremedor construído manualmente de palha de arumã ou buritizeiro, trançada por artesãs indígenas locais.

Figura 20 - Despolpadeira utilizada no arranjo produtivo local de cacau



Fonte: Do autor, 2023.

No arranjo produtivo de cacau local, não há uso de prensas tecnológicas para a retirada do mel do cacau, somente o uso do *tipiti*. Foi observado durante o processo de colheita do fruto que a utilização desse instrumento é uma tradição que ultrapassa gerações.

Após o despolpamento, tem-se o suco do cacau e as amêndoas verdes. O suco geralmente é ingerido in natura ou destinado ao preparo de licor, conhecido localmente como *bebida cacauari*, além do preparo de geleias, mousses dentre outros. As amêndoas verdes são beneficiadas e comercializadas. Contudo, não são todos os produtores que se beneficiam das amêndoas. Alguns não possuem o *cocho* para realizar a fermentação nem o *tendal* para secagem das amêndoas. Nesse caso, as amêndoas verdes são embaladas em sacas de fibra e vendidas a atravessadores (terceiros que compram as amêndoas para beneficiar e/ou revender), o que gera perda de aproximadamente entre 30% a 40% do valor ao produto, considerando que o atravessador vende as amêndoas para outros estados e para a capital amazonense (Manaus). Os produtores que possuem o *cocho* e *tendal* fazem a fermentação, secagem das amêndoas e vendem o produto seco com valores agregados.

Durante as entrevistas em profundidade foram evidenciados aspectos positivos e negativos que envolvem a cadeia produtiva de cacau no município. Nos aspectos positivos identificamos diferentes tipos de manejo no APL, habilidades que são indispensáveis na colheita do fruto e aspectos culturais que são transmitidos por gerações, os quais podem caracterizar um diferencial humano/social desse tipo de cultivo.

Quanto aos aspectos negativos, foram atestadas a falta de equipamentos, como o *cocho*/*tendal* para agregar maior valor às amêndoas no ato da venda, a falta de espaços

destinados ao armazenamento das amêndoas e dificuldades de transporte do local de coleta até consumidor final.

Em síntese, a relação de comportamento entre os atores da cadeia produtiva e o relacionamento entre os produtores de cacau é muito bom, contudo, precisa de melhorias, pois o elo geralmente é afetado por questões políticas.

No que se refere a instituições públicas, universidades e políticas públicas de valorização apoiando a cadeia produtiva de cacau na várzea, até o momento desta pesquisa, o APL não recebe apoio.

#### **1.10.4 Governança**

Segundo o manual de orientações técnicas do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2021) demonstrado no ANEXO I, o critério “Governança” tem como objetivo verificar se na área geográfica a ser delimitada existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) que represente a coletividade dos produtores/prestadores de serviços, se essa organização é formalizada e se possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na área geográfica.

A pesquisa documental e os relatos de entrevistas mostraram que existe a Associação dos Produtores Rurais de Terra Preta do Limão, já formalizada, que trata de outras atividades além do cacau e se localiza em solo de terra firme, representando os produtores deste solo. Ademais, também existe a Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba que representa os produtores do solo de várzea coletivamente.

Nesta hipótese, a Tabela 1 representa as principais entidades que trabalham na cadeia produtiva de cacau em Urucurituba, e que podem ser detentoras da IG.

Tabela 1 - Situação das associações e cooperativa de produtores de cacau em Urucurituba

<b>Sigla</b>	<b>Nome empresarial</b>	<b>CNPJ</b>	<b>Situação</b>
APROTEL	Associação dos Produtores Rurais de Terra Preta do Limão	05.131.419/0001-04	Ativa
APRUBU	Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba	02.368.709/0001-70	Inapta

Fonte: Receita Federal do Brasil (2023).

Das instituições apresentadas na Tabela 1, somente a Associação dos Produtores Rurais de Terra Preta do Limão (APROTEL) está com CNPJ ativo atualmente, sendo hoje a única com

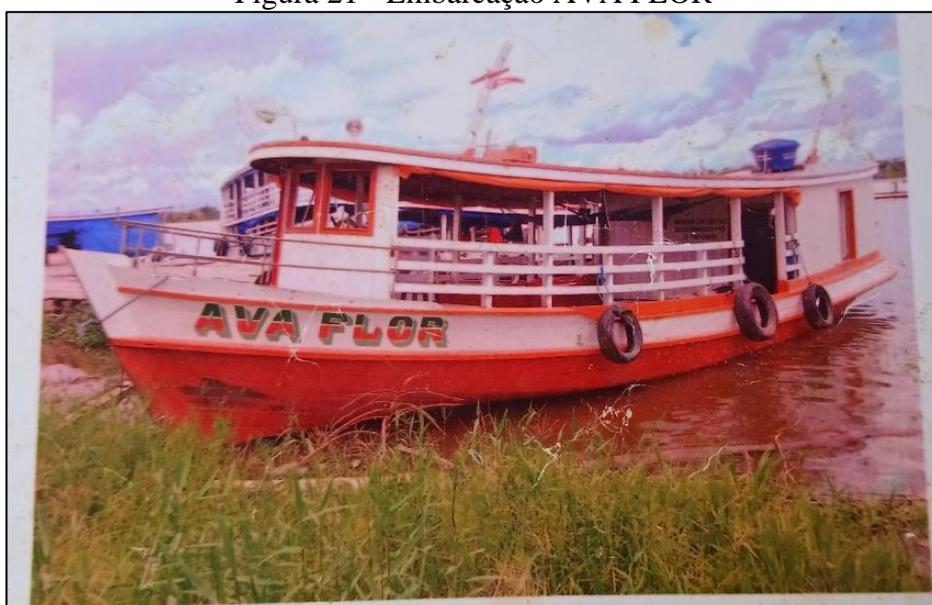
possibilidades jurídicas para os procedimentos de registro da IG junto ao INPI, esta associação conta com poucos produtores de cacau da Potencial IG. Já no caso da APRUBU, ela representa coletivamente os produtores de cacau, porém a associação atualmente está em situação irregular perante os órgãos fiscais e tributários.

De acordo com declaração do presidente da APRUBU, a associação encontra-se desativada. Tal fato ocorreu depois que uma enchente fora da normalidade, em 2009, devastou grande parte dos cacauais, causando prejuízo e desestímulo aos produtores, fazendo com que muitos deles pensassem em desistir das lavouras cacaueiras. Abaixo, segue o trecho de uma das entrevistas:

“...a cheia de 2009 foi muito grande, então eu e os parceiros perdemos nosso cacual,, aí todo mundo ficou desanimado, desde lá, ninguém se animou mais para trabalhar com o cacau, foram deixando de pagar a taxa de associação, depois a ONG CARE BRASIL que dava apoio pra nós saiu do município, a CEPLAC que também ajudava saiu e nós ficamos sem saída, sem apoio, tivemos que tomar outros rumos para sobreviver, alguns dos parceiros insistem trabalhar com o cacau porque ele não dá trabalho e traz renda, mas trabalham por conta própria” (Entrevistado 2).

Importante destacar que a APRUBU recebeu, em 16 de abril de 2010, como doação da CARE INTERNANTIONAL BRASIL, uma embarcação denominada AVA FLOR (Figura 23), devidamente reconhecida no 24º Cartório de Notas e na Capitania dos Portos de Itacoatiara sob nº 005.007093-2, representada neste ato por seu representante legal.

Figura 21 - Embarcação AVA FLOR



**Fonte:** Associação de Produtores Rurais do Baixo Urucurituba - (APRUBU, 2023).

Atualmente, a embarcação AVA FLOR é utilizada para outros fins, como recreação/transporte de outros produtos, de forma a gerar ao menos uma verba necessária que dê para fazer revisões e manutenção para manter o barco circulando.

A existência desse barco demonstra que a associação APRUBU já foi mais organizada em algum momento e que, apesar de esse barco ser utilizado hoje em dia para outros fins, é um bem exclusivo da associação. Para subsidiar o pedido de uma IG, tal contexto pode se mostrar um elemento importante, porque embora a associação esteja inapta até a realização dessa pesquisa junto aos órgãos federais, ela possui transporte fluvial preparado e capaz de carregar as amêndoas de seus associados.

### ***1.10.5 Identidade e Senso de Pertencimento***

Segundo o manual de orientações técnicas do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2021), um dos objetivos da IG é entregar valor, não apenas monetário.

Posto isto, o critério “Identidade e Senso de Pertencimento”, demonstrado no ANEXO I procura entender o que, na visão do produtor, ele entrega junto da venda do seu produto ou serviço. Logo, tem como objetivo levantar informações acerca dos valores, crenças e princípios dos produtores ou prestadores de serviço e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade, se há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território, se na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território e, se existe reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, Slow Food, chefs, restaurantes, festivais entre outros)?

Como resultado, por meio da pesquisa documental e observação participante, foi possível identificar um grande monumento de alvenaria em homenagem ao fruto, localizado na entrada da cidade (Figura 24).

Figura 22 - Cartão Postal da Cidade- Monumento do cacau



Fonte: Do autor, 2023.

A pesquisa também constatou que o cultivo do fruto é antigo no APL. Durante a realização das entrevistas em profundidade, foi perguntado sobre o período de cultivo do cacau no APL da seguinte forma: desde quando o senhor(a) cultiva o cacau? Logo, ergueram-se outros indicativos demonstrando a grande valorização da família no processo de cultivo e da sucessão familiar. Abaixo, são apresentados trechos de alguns dos entrevistados ilustrando o exposto:

“...olha desde quando em me entendi, eu comecei a trabalhar com meu pai com uns 15 anos e depois quando eu casei, fui cuidar da minha vida e eu continuei com cacau, comprei terreno com um cacau e continuei trabalhando, até agora eu trabalho porque eu me sinto bem, porque esse trabalho não exige muito do produtor, eu tenho 63 anos.” (Entrevistado 2).

“.. desde sempre eu tive contato com a cultura do cacau, peguei mais a familiarização com ela com o meu pai, meu pai já trabalha a bastante tempo com cacau, eu tô sempre acompanhando ele então a parti dele eu me interessei pela cultura” (Entrevistado 12).

“...meu pai cultivava, minha mãe, e eu continuei cultivando, eu tenho 51 anos” (Entrevistado 17).

“...quando eu me entendi meu pai já possuía cacau, faz muitos anos, eu por exemplo eu tenho 58 anos, mais é lógico que não foi dès dessa idade

né, mas eu tenho mais ou menos uns 30 anos trabalhando com o cacau, eu sempre ajudei meu pai na colheita” (Entrevistado 14).

“...olhe eu digo assim, que desde quando eu me entendi como gente né eu comecei a trabalhar com o cacau, no começo foi com meu pai, meu pai trabalha com cacau e eu vendo como ele trabalhava também fui me aperfeiçoando no trabalho, e desde eu entendi, eu trabalho com cacau e gosto de trabalhar com cacau” (Entrevistado 3).

Na voz dos produtores entrevistados, foi possível observar que alguns produtores se sentem orgulhosos de pertencer a este município e trabalhar com o cacau. Quando perguntado o que lhes motiva a continuar trabalhando com o cacau ou cultivando o cacau, os produtores explicaram o seguinte:

“[...] é porque é assim, meu pai foi um cidadão que me deu uma criação boa, eu aprendi com meu pai a trabalhar com o cacau, então eu acho um trabalho bacana. Arranjei uma mulher e mudei do cacual em 2000, fui viver com ela mais não deu certo, então eu voltei para o cacual, cheguei lá só aquele mato, embaubeira (*várias espécies de arvores*) tudo grande, eu pensei e disse, eu vou trabalhar mano, fiz uma roça, quando saiu do fundo eu fui lá no vizinho, tinha um cacaozinho assim lá, eu peguei e fui embora chupando as sementes, eu pegava e ia plantando, cara ai com pouco tempo eles tavam tão bonitinho, eu me animei, depois eu fui plantando, de ano em ano eu fui plantando, sei que agora eu devo ter uns 80 pés de cacau, não tá com três anos, e isso anima a gente” (Entrevistado 2).

“O que me motiva a cultivar o cacau e colher é que isso me traz renda né e, é uma coisa que eu gosto de fazer né e cada ano que me envolvo mais, a plantar mais né, hoje em dia eu tô com 51 ano né, e toda vez eu digo que já chegou a minha meta de plantar cacau né, ai lá tô eu com mais 500 pé pra plantar de novo, e lá eu vou, eu não consigo parar e então é uma coisa que me incentiva cada ano mais” (Entrevistado 17).

“Uma das questões legais que me faz querer continuar cultivando o cacau é a questão de eu poder consorciar ele com outras plantas né, sob a sombra de um abacateiro, de uma andirobeira de uma mangueira, ele é uma planta nativa da região então você não tem problema com adaptações e você também não tem que entrar com adubação severa, regular né” (Entrevistado 12).

“[...] olhe todo mundo gosta de um tipo de trabalho né, é assim também com a gente do interior, por exemplo eu me criei com meu pai, olhando ele fazer aquele trabalho e eu também fui me dedicando nesse trabalho,

esse é um trabalho que eu gosto de fazer, eu tenho 65 anos e gosto desse trabalho” (Entrevistado 3).

“Muitas vezes é que a gente precisa mesmo né, por mais que seja dificultoso é uma boa ajuda financeiramente, e mesmo é uma coisa que não tem que acabar, é uma tradição né, a gente já se criou nisso daí, vendo os pais da gente trabalhar, foi crescendo ajudando, por mais que seja dificultoso é uma coisa boa, eu acho gostoso apanhar o fruto, agente mesmo quebra, tira a semente, faz o suco, toma, seca a semente, faz um chocolate e toma quando tiver vontade, ou seja agente tá ali saboreando o próprio suor da gente, eu acho gratificante isso” (Entrevistado 14).

A pesquisa também trouxe informações de uma tradicional festa do cacau, que ocorre todo ano no final do mês de abril em comemoração à produção deste fruto (figura 25).

Figura 23 - Festa Cultural do Cacau, ano 2023 – 18ª Edição



**Fonte:** Carioca, Portal G1 (2023). Adaptado pelo autor.

A primeira edição oficial da Festa Cultural do cacau foi datada em 2001, através da LEI Municipal 0006/2001 de 08 de agosto de 2001. Na atualidade, conta com atrações musicais regionais e nacionais, com exposições de produtos artesanais originários do cacau local e o desfile das candidatas à Rainha do Cacau em trajes típicos.

### **1.10.6 Desempenho Econômico**

O sexto quesito do diagnóstico SEBRAE (2021) tenta investigar a quantidade de produtores envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica, o volume de produção do produto na área geográfica indicada, qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país e, por fim, qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica.

Com relação ao quantitativo de produtores/extratores que estão envolvidos na produção de cacau na área geográfica, o município de Urucurituba, segundo o levantamento do IDAM (2023), conta com aproximadamente 100 produtores de cacau, dos quais 15 aceitam e recebem orientações técnicas oferecidas pela instituição IDAM.

Com relação ao volume de produção de cacau na referida região, Urucurituba foi o quarto maior produtor de cacau no estado do Amazonas no ano de 2021 (IBGE, 2021). Contudo, conforme relatos das entrevistas realizadas com os produtores de cacau, estes afirmam não haver controle ou registro exato da produção de cacau no município. Até mesmo o gerente do IDAM/Urucurituba diz que não há exatidão do total de produtores de cacau no município:

“[...] apenas um número estimado, sendo assim não há mesmo como saber a produção exata, pois o acesso a essas propriedades se dá somente por via fluvial, distante dos meios de comunicação ... e sem acesso à internet o produtor de cacau, em especial da várzea, não tem como fazer publicidade do produto e de seus derivados em canais de comunicação,... logo, não usufruem de clientes interessados em seu produto, ...à vista disso é comum idas e vindas de atravessadores na intermediação das vendas, portanto, parte da produção de cacau local sai do município sem registro daí a inexatidão no volume da produção e a incerteza dos dados fornecidos pelas instituições” (Entrevistado 19).

No que diz respeito ao valor monetário (R\$) da produção de cacau no município, ele varia. Um trecho de um dos entrevistados ilustra o exposto:

“...quando as amêndoas estão verdes o quilo é vendido a R\$7,00 quando as amêndoas estão secas é cotada a R\$10.00 esse preço oscila” (Entrevistado 15).

Frequentemente, o valor monetário de compra não é determinado por um órgão público, entidades que trabalham com cacau e tão pouco pelos produtores de cacau. Os preços baixos não se devem somente a esses fatores, mas também à falta de conhecimento técnico de alguns

produtores no que tange à retirada do mel e secagem das amêndoas, visto que os produtores trabalham com o conhecimento que foi passado por seus antecessores. No entanto, há clientes (indústrias chocolateiras) que estabelecem critérios de fermentação. Como exemplo, a empresa Na'kau Chocolates Amazônicos exige que a fermentação seja feita sem a retirada do mel das amêndoas. Segundo um cliente da empresa (localizado em terra firme), isso ocorre porque o mel influencia no sabor final do chocolate.

A situação observada é que os produtores do solo de várzea não concordam em vender suas amêndoas com todo o mel. Para alguns deles, não é viável o preço de venda estabelecido, pois eles precisam arcar com toda despesa logística, sendo mais proveitoso retirar o mel e fabricar subprodutos, como suco, geleias, bebida cacauari, de forma artesanal e vender para o comércio local. Quando o produtor possui tendal e sabe trabalhar com os subprodutos, ele consegue obter lucro extra por meio da venda dos subprodutos, além de vender as amêndoas secas por outro valor para o comerciante (atravessador) que se locomover até eles. Quando o produtor não possui o tendal a opção é vender as amêndoas verdes por qualquer valor ofertado. Geralmente, o valor monetário de compra das amêndoas secas e/ou verdes é definido por um comerciante localizado no município de Itacoatiara, sendo este quem exerce o poder de compra no APL.

A importância socioeconômica do cacau em Urucurituba representa valores que ainda não são compatíveis com a qualidade do produto orgânico e nativo solicitada pelo mercado consumidor, pois o extrator/produtor não tem obtido grandes ganhos, caracterizando-se, em sua maioria, apenas para garantir a subsistência.

### ***1.10.7 Necessidade de Proteção***

Para que haja proteção por meio da Indicação Geográfica, faz-se necessário entender as dificuldades que os produtores e prestadores de serviços enfrentam por falta de proteção em relação ao diferencial que a origem confere a seus produtos. Logo, o sétimo quesito do diagnóstico SEBRAE (2021) procura identificar se existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição, do saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica. Além disso, busca-se verificar se os compradores do produto da área geográfica têm exigido garantia de origem como requisito de compra.

Partindo das entrevistas que foram realizadas junto aos produtores de cacau e ao extensionista do IDAM, conforme pesquisa documental (Silva, 2007), nem toda produção do cacau tem registro de saída do município.

Para chegar aos produtores localizados na área de várzea, o acesso se dá somente por via fluvial, requer diesel e tempo, pois esse trajeto é longo, requer aproximadamente 5 horas para descer o rio e 9 para subir.

Por falta de proteção para o nome geográfico, os produtores lidam com dificuldades na comercialização das amêndoas para outros estados da federação e/ou até mesmo para outros países. Sem recurso financeiro e apoio de entidades governamentais, os produtores geralmente vendem suas amêndoas para comerciantes que se locomovem até eles, pois essa é a única opção de obter algum ganho.

A pesquisa constatou que os atravessadores (agentes de comercialização entre os produtores e os consumidores) presentes no município não exigem garantia de origem como requisito de compra. A vista disso, considerando que essa garantia só existe quando há selo de IG, grande parte das amêndoas do cacau oriundo de Urucurituba saem do APL sem registro, por intermédio dos atravessadores. Ou seja, as vendas são realizadas sem comprovação de que as amêndoas foram produzidas na região.

Nesta perspectiva, este estudo traz evidências de que as amêndoas de cacau do APL estão sendo vendidas para outras regiões sem levar o nome de Urucurituba. Logo, comprova a necessidade clara de proteção.

#### ***1.10.8 Pesquisa Envolvida***

Para reconhecimento de Indicação Geográfica na modalidade de Denominação de Origem (DO), faz-se necessário comprovar que o produto, ou serviço em estudo, possui características exclusivas vinculadas a fatores naturais e/ou humanos específicos da região a ser demarcada.

Sendo assim, o oitavo quesito do diagnóstico SEBRAE (2021) visa identificar os fatores naturais específicos da região e se há possibilidade de comprovação do nexos casual entre essas condições naturais do território e as características do produto final.

Portanto, tem como objetivo investigar se existem fatores naturais, tais como ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais que influenciam nas características e qualidades do produto; se existem fatores humanos, como o saber-fazer dos produtores, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto; se há estudos técnico-científicos de instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico, ou, quais estudos são necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico, e quais ICTs estão

envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico.

A pesquisa documental evidencia que o fenômeno de enchente e vazante do Rio Amazonas é um evento natural do ecossistema que ocorre todos os anos, além de que, em virtude desse fenômeno, não há intervenção humana no cultivo do cacau no APL (Silva, 2007). Evidências históricas incluindo o cacau do APL, que reforçam a existência deste evento natural vivenciado pelos produtores ribeirinhos urucuritubenses, podem ser encontradas no trabalho de Neves (2009).

Quanto aos fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores, seus conhecimentos empíricos referentes ao cacau de Urucurituba retratam um tradicionalismo nas atividades, no molde intergeracional, de pai para filho (Vide ANEXO E). No município, os cacauais são passados de geração em geração, juntamente com os conhecimentos transmitidos sobre o processo de produção e preparo dos derivados do cacau.

No que se refere aos estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico, não há estudos comprobatórios. Contudo, segundo a comissão executiva do plano lavora cacaeira, tem-se que: “...as variedades híbridas atualmente disponíveis pela CEPLAC para cultivo em terra firme não se adaptam às condições de cultivo em várzeas amazônicas, em decorrência das peculiaridades desse sistema, especialmente os encharcamento dos solos e inundações periódicas” (CEPLAC, 2012, p. 541).

Todavia, recentemente, a prefeitura municipal de Urucurituba firmou parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), pretendendo desenvolver pesquisas no município e tendendo à revitalização da cacauicultura em Urucurituba (ASCOM, 2023).

### ***1.10.9 Visão de Futuro***

Neste quesito, o diagnóstico SEBRAE (2021) analisa as metas e expectativas dos produtores da área geográfica em relação ao alcance de novos mercados e desenvolvimento do território.

Durante as entrevistas em profundidade realizada com os produtores localizados no solo de várzea, eles falaram sobre a situação irregular da associação APRUBU. Segundo o relato de um entrevistado do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas:

“...há pouco tempo foi feito um levantamento do saldo devedor da associação junto a receita federal e, apresentado à prefeitura na tentativa de torná-la apta novamente” (Entrevistado 19).

Entretanto, até a realização deste estudo, nenhum retorno havia sido dado ao instituto e, conseqüentemente, aos produtores de cacau do APL.

Os produtores relataram não receber investimento financeiro para fomentar a produção do cacau no APL e nem propostas para captar recursos públicos e/ou privados. Ademais, dizem não ter apoio de instituições de ensino e de pesquisa e nem de nenhuma entidade que possa beneficiar o desenvolvimento do município no que se refere ao cultivo do cacau. A seguir está um trecho de uma entrevista que ilustra bem esse fato:

“A gente não recebe incentivo de nenhuma entidade, antes a gente tinha um apoio da CEPLAC, eles vinham ensinar o manejo, tinha técnico que ensinava como cuidar do cacau, mais agora, parou” (Entrevistado 2).

No que se refere aos produtores de cacau na terra firme, estes recebem apoio e orientações técnicas do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas- IDAM sobre os tratos culturais. Abaixo, um trecho de um dos entrevistados explica o que acontece na terra firme:

“No projeto Prioritário do Cacau, que surgiu nos últimos dois anos pela CEPLAC de Altamira um cacau híbrido foi atestado pra fazer experiência na terra firme, a gente tem recebido essas mudas e implantado na terra firme, essa planta é preparada para terra firme pra pegar mais sol e menos umidade, logo não se destina a várzea” (Entrevistado 19).

No arranjo produtivo de cacau local, um produtor diz conhecer os benefícios de uma IG. A seguir está um trecho de uma entrevista que ilustra o exposto:

“[...] eu fui pra São Paulo em 2022, participei da 17ª feira de Alimentação Saudável, Suplementos, Produtos Naturais e Saúde (Naturaltech) convidado pela Na'kau. Lá eu ouvi falarem de Indicação Geográfica, eles falaram que é muito importante, ajuda os produtores a vender os produtos por um preço maior” (Entrevistado 17).

Quando citado o exemplo do guaraná de Maués, designação dada à IG guaraná de Maués (INPE, 2022), os extratores/produtores do município de cacau local compreendem a importância da obtenção do selo de IG para identificar e proteger o cacau de Urucurituba. Eles reconhecem que o registro de uma IG impulsiona a valorização do produto e que seu consentimento pelo INPI trará benefícios para todos os agentes da cadeia produtiva.

Apesar disso, os produtores de cacau da várzea demonstraram desânimo no cultivo do cacau devido à ausência de apoio governamental e de outras entidades de ensino e pesquisa.

Durante a observação participante, os produtores mostraram suas plantações de cacau e, apesar de terem árvores jovens crescendo, não demonstraram nenhuma “percepção de futuro”. Parecem desacreditar da intervenção governamental local em desenvolver o APL, expandir o cultivo do cacau e tornar o município conhecido como grande produtor de cacau.

Percebe-se que os produtores pretendem continuar cultivando cacau como atividade de subsistência, ou seja, voltado para atender as necessidades de seu grupo familiar. O seguinte trecho de um dos entrevistados ilustra o exposto:

“...agente planta cacau porque a gente gosta e precisa do dinheiro do cacau e o cacau é bem aproveitável, ele é bom, onde ele pega ele nasce, então não dá trabalho, nós vamos plantar mais se Deus quiser, porque dá pra fazer uma renda extra, não é muito, mais ajuda” (Entrevistado 22).

Assim sendo, nota-se que, atualmente, os produtores de cacau na várzea não acreditam em mudanças e nem criam expectativas em relação ao desenvolvimento do território.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Nesta dissertação foi realizado um estudo de caso, descritivo do tipo exploratório, para analisar se o arranjo produtivo local (APL) do cacau no município de Urucurituba-AM possuía potencial para obtenção de um registro de Indicação Geográfica (IG). No primeiro momento, realizou-se uma pesquisa bibliográfica e uma pesquisa de conteúdo sobre IG, Arranjo Produtivo Local (APL) e estudos abordando a IG como estratégia de um APL, além de orientações da NBR:16536 e do SEBRAE para a estruturação de Indicações Geográficas no Brasil.

A escolha da metodologia utilizada, possibilitou a ampliação da diversidade de olhares sobre os atores sociais envolvidos, desempenhando diferentes ações, proporcionou a coleta e análise dos dados, a compreensão da realidade social implícita e, ao utilizar o diagnóstico para

o Reconhecimento de Potencial Indicação Geográfica Brasileira, elaborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2021), como base no roteiro das entrevistas, foi possível identificar um conjunto de indicadores que são indispensáveis na estruturação e registro de uma Indicação Geográfica.

No segundo momento, foi realizada uma pesquisa documental no APL para verificar o real potencial deste ser protegido ou não por uma Indicação Geográfica. Já no terceiro momento, ocorreu a observação participante e entrevistas em profundidade juntos aos produtores. Nessa etapa, buscou-se analisar afundo nove critérios propostos pelo diagnóstico SEBRAE, que envolvem informações do produto, territorialidade, método de produção/cadeia produtiva, governança, identidade e censo de pertencimento, desempenho econômico, necessidade de proteção, pesquisa envolvida e visão de futuro.

A etapa descrita anteriormente trouxe explicações e respostas para os objetivos específicos deste estudo, ajudou a descrever e caracterizar o arranjo produtivo local do cacau de Urucurituba, a identificar os atores do APL e o histórico do cacau do município, compreender o processo de cultivo, beneficiamento e comercialização do cacau produzido na região e, por fim, possibilitou identificar as ferramentas de apoio governamental que impulsionam os produtores a cultivar o cacau.

Inicialmente, compreendeu-se que o cultivo do cacau no município de Urucurituba é uma atividade antiga na história do município e na vida dos produtores ribeirinhos. Todo conhecimento absorvido pelo produtor local relativo ao manejo, colheita, quebra, fermentação, beneficiamento do fruto, entre outros, foi ensinado por seus antecessores e desenvolvidos ainda na infância. Ou seja, o saber-fazer no APL é intergeracional, uma tradição passada de pai para filho.

Além do saber-fazer específico, foi possível conhecer o cotidiano dos produtores e acompanhar de perto o modo de colheita, fermentação, beneficiamento e comercialização das amêndoas e subprodutos. Nessa ocasião, notou-se a ausência de moageiras e indústrias beneficiadoras de cacau/chocolate no APL, além de perceber que todas as etapas da cadeia produtivas são executadas manualmente.

A pesquisa documental trouxe informações de que o cacau da várzea obteve certificação orgânica e que, por falta de renovação, hoje não possui registro válido.

Ademais, observou-se que o APL recebe vários sedimentos trazidos pelas águas como consequência da subida e descida das águas no Rio Amazonas, fazendo com que seja desnecessário o uso de qualquer produto químico ou agrotóxico.

Foi possível compreender que a força do tradicionalismo que se refere ao cultivo do cacau no APL, atualmente, não é resultado de uma ação articulada entre organizações, produtores e consumidores. Identificou-se que os produtores de cacau são as pessoas mais envolvidas com o tradicionalismo do cultivo e são elas que agem no sentido de preservar a cultura e, conseqüentemente, evitar com que ela desapareça.

Foi possível conhecer e compreender o modo como a cultura do cacau local se faz presente no município. Na entrada da cidade, pode ser visto um monumento do cacau como cartão postal, e todo ano é realizado um evento em comemoração ao fruto, denominado como “Festa do Cacau”, esse evento é tradição na região e amparado por lei municipal desde 2001. Apesar disso, este estudo aponta que o APL ainda precisa de alguns fatores importantes para adquirir o reconhecimento de IG, como mostra a tabela a seguir:

Tabela 2 - Fatores necessários para o reconhecimento de IG

<i>Fatores importantes e necessários</i>
Selo de inspeção de boas práticas de fabricação e de inspeção sanitária.
Estudo atestando que a fertilidade do solo ocorre de forma natural.
Tornar apta a associação dos produtores da várzea junto aos órgãos responsáveis.
Estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs), que comprovem o vínculo do produto com o meio geográfico.
Rotinas de acompanhamento técnico diário de um extensionista do cacau no APL.
Apoio e gestão governamental no arranjo produtivo de cacau local.

Fonte: Do autor, 2024.

A metodologia utilizada permite inferir que o cacau no APL tem potencial para obter IG, na modalidade de Denominação de Origem, pelos seguintes motivos: primeiro porque 80% do território de Urucurituba é solo de várzea, o solo de várzea fica submerso por aproximadamente três meses e as plantações de cacau também, apesar disso as arvores resistem e após a vazante do rio, o solo retorna muito fértil com arvores frutíferas, entrega ao produtor um cacau livre de agrotóxicos e fertilizante, pois no processo de manejo não há intervenção humana, ou seja, o cacau é especial, praticamente orgânico, quase que diferente de todos os estados brasileiros e, é uma fonte de renda para os produtores porque é uma alternativa economicamente viável.

As limitações deste estudo estão em sua amplitude, considerando que esta pesquisa envolve um estudo de caso específico, algo justificável por se tratar de um estudo de caso do tipo exploratório. Logo, a pesquisa propõe que instituições de fomento como Sebrae, Idam,

Ceplac, ICTs, Instituições de ensino, atuem em convergência e trabalhem em um diagnóstico pro potencial de IG para o produto cacau do Estado do Amazonas.

Para concluir, é importante destacar que, antes de o APL entrar com o pedido de IG, faz-se necessário implementar ações conforme descrito na tabela anterior, trabalhar o associativismo pois os produtores precisam estar engajados na atividade, fortalecer o quesito governança, pois não há organização dos produtores localizados no Baixo Amazonas, e buscar canais de comercialização alternativos que não fique no mercado de atravessadores.

## **CONTRIBUIÇÕES DO ESTUDO**

É importante ressaltar em primeiro lugar que, uma IG sem a participação ativa dos produtores não funciona. Não é só receber o selo, porque o selo em si não garante venda diferenciada, o que garante venda diferenciada é o marketing que esses produtores vão fazer encima do produto. Contudo, espera-se que este estudo seja capaz de contribuir com a organização e estruturação do APL ao entrar com o pedido de uma IG. Isso porque a concessão deste selo de IG poderá trazer ao arranjo produtivo de cacau do município de Urucurituba, motivação dos produtores e da população; diferencial de preço; entrada em novos nichos de mercado, visto que este cacau é praticamente orgânico, gerar emprego e renda para o município; melhor qualidade de vida aos produtores e seus familiares, atrair investimentos para a área extrativista e de produção; tornar a festa do cacau como unidade receptora de turistas, atrair atividades de negócios; e incitar novas pesquisas acadêmicas para o melhoramento da cadeia produtiva, por meio de entidades de fomento, universidades e centros de pesquisas.

## REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Manoel Enio Almeida *et al.* Indicação Geográfica do Cacau de Tomé-Açu como Indutora do Desenvolvimento e da Proteção de Comunidades Locais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 17, n. 3, 2021.
- ARTÊNCIO, Mateus Manfrin; GIRALDI, Janaina de Moura Engracia; GALINA, Simone Vasconcelos Ribeiro. Uma análise crítica do papel e importância socioeconômica das Indicações Geográficas em países em desenvolvimento. **Revista Eletrônica de Negócios Internacionais (Internext)**, v. 14, n. 3, p. 218-234, 2019.
- ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DE URUCURITUBA - ASCOM. **Prefeitura Municipal firma parceria com a Embrapa** [...]. Urucurituba, AM, 28 de jun. 2023. Facebook: ASCOM Urucurituba @ASCOM. Disponível em: <https://www.facebook.com/ascomdeurucurituba.am>. Acesso em: 04 jul. 2023.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. **NBR 6023**: Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.
- AVENI, Alessandro *et al.* Diagnóstico Preliminar do Potencial de Indicação Geográfica (IG) do Morango de Brazlândia no Distrito Federal. **Cadernos de Prospecção**, v. 11, n. 3, p. 952-952, 2018.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 1. ed. Lisboa: Edições 70, 1979.
- BARHAM, Elizabeth. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of rural studies**, v. 19, n. 1, p. 127-138, 2003.
- BELLETTI, Giovanni; MARESCOTTI, Andrea; TOUZARD, Jean-Marc. Geographical indications, public goods, and sustainable development: The roles of actors' strategies and public policies. **World Development**, v. 98, p. 45-57, 2017.
- BLANC, Simone *et al.* The role of chocolate web-based communication in a regional context: Its implication for open innovation. **Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity**, v. 8, n. 2, p. 84, 2022.
- BONANNO, Alessandro; CONSTANCE, Douglas H. Globalization, Fordism, and Post-Fordism in agriculture and food: A critical review of the literature. **Culture & Agriculture**, v. 23, n. 2, p. 1-18, 2001.
- BRAINER, Maria Simone De Castro Pereira. **Produção de cacau**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, ano 6, n. 149, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/44vJg90>. Acesso em: 1 jan. 2023.
- BRUCH, Kelly Lissandra; AREAS, Patrícia de Oliveira; VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. Acordos internacionais relacionados à propriedade intelectual. *In*: SANTOS, Wagna Piler Carvalho dos (org.). **Conceitos e aplicações de propriedade intelectual**. Salvador: IFBA, 2019. p. 59-208.

- CABRAL, Danièle Hervé Quaranta; PALOMINO, Marcos Eduardo Pizetta. A normativa brasileira de indicações geográficas e a possibilidade de alteração de registro no INPI. **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional, RS**, v. 2, p. 97-117, 2019.
- CALDAS, Alcides dos Santos; CERQUEIRA, Patrícia da Silva; PERIN, Teresinha de Fátima. Mais além dos arranjos produtivos locais: As indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 7, n. 11, p. 5-16, 2005.
- CALDAS, Alcides dos Santos; CERQUEIRA, Patrícia da Silva; PERIN, Teresinha de Fátima. Mais além dos arranjos produtivos locais: As indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 7, n. 11, p. 5-16, jan. 2007.
- CANNAVALE, Victor *et al.* Análise Mercadológica: comparativo no uso do selo Indicação Geográfica para o cacau entre os produtores da Bahia (Sul da Bahia) e do Pará (Tomé-Açu). **Cadernos de Prospecção**, v. 17, n. 1, p. 33-47, 2024.
- CARDOSO, Univaldo Coelho; CARNEIRO, Vânia Lúcia Nogueira; RODRIGUES, Édna Rabêlo Quirino. APL: arranjo produtivo local. **Brasília: Sebrae**, 48 p., 2014.
- CARIOCA. Francisco. Feira de negócios e show com atração nacional movimentam 18ª Festa do Cacau no AM. **Portal G1**. Amazonas, Rede Amazônica, 29 mai. 2023. Disponível em: <https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2023/04/29/feira-de-negocios-e-show-com-atracao-nacional-movimentam-18a-festa-do-cacau-no-am.ghtml>. Acesso em: 10 mai. 2023.
- CARODENUTO, Sophia; BULURAN, Marcelyn. The effect of supply chain position on zero-deforestation commitments: evidence from the cocoa industry. **Journal of Environmental Policy & Planning**, v. 23, n. 6, p. 716-731, 2021.
- CASSIOLATO, José Eduardo; LASTRES, Helena M. M (orgs). O foco em arranjos produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas. **Pequena empresa: cooperação e desenvolvimento local**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, p. 21-34, 2003.
- CERDAN, C. M. T. *et al.* Indicação Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 2010.
- CHECHI, Leticia Andrea.; SCHULTZ, Glauco. Innovation, knowledge and learning: A study of local productive arrangements the yerba mate in southern Brazil. **Mundo Agrário: Revista de Estudios Rurales**, v. 20, n. 43, p. 1-19, 2019.
- CHEN, Nai-Hua. Geographical indication labelling of food and behavioural intentions. **British Food Journal**, v. 123, n. 12, p. 4097-4115, 2021.
- CHILLA, Tobias *et al.* The EU food label ‘Protected Geographical Indication’: economic implications and their spatial dimension. **Sustainability**, v. 12, n. 14, p. 5503, 2020.

CONEJERO, Marco Antonio.; CÉSAR, Aldara da Silva. The governance of local productive arrangements (lpa) for the strategic management of geographical indications (GIS)1. **Ambiente & Sociedade**, v. 20, n. 1, p. 293–314, 2017.

CONEJERO, Marco Antônio; CÉSAR, Aldara da Silva. A governança de arranjos produtivos locais (APLs) para a gestão estratégica de Indicações Geográficas (IGs). **Ambiente & Sociedade**, v. 20, p. 293-314, 2017.

CORTI, Roberto *et al.* Cocoa and cardiovascular health. **Circulation**, v. 119, n. 10, p. 1433-1441, 2009.

DE LIMA MEDEIROS, Mirna; RAIHER, Augusta Pelinski; PASSADOR, João Luiz. Geographical Indications and their Impact on Territorial Development: Empirical Evidence for Brazilian Municipalities. **Studies of Applied Economics**, v. 39, n. 8, 2021.

DE MELO, Paulo de Tarso Anunciação; MELO, Sheila de Souza Correa de Melo; RIBEIRO, Suezilde da Conceição Amaral. Cacau de Tomé-Açu: a importância da indicação geográfica para produtos comercializados no mercado internacional. **Revista Ingi**, v. 4, n. 4, p. 1033-1047, 2020.

DE SOUZA JÚNIOR, José Olimpio (Ed.). **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação**. SciELO-Editus-Editora da UESC, 2018.

DELGADO, Mercedes; PORTER, Michael E.; STERN, Scott. Clusters, convergence, and economic performance. **Research policy**, v. 43, n. 10, p. 1785-1799, 2014.

DIAS LAS. 1992. O processo fermentativo em cacau. USP, Piracicaba. Monografia de Pós-graduação em Genética e Melhoramento de Plantas, 47 p.

EC. Geographical-Indications. **European Commission**, 2019a.

FEDERAÇÃO DAS INDUSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – FIESP. **Agronegócio do cacau gera R\$ 18 bilhões em valor bruto da produção e 300 mil empregos, aponta estudo da FIESP**. São Paulo: FIESP, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3pSiVCO>. Acesso em: 20 fev. 2023.

FERREIRA, Adriana Cristina Reis. **Indicação de Procedência Sul da Bahia - Beneficiamento de cacau de qualidade superior**. PTCSB: Ilhéus, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/3Oli1Zc>. Acesso em: 1 jan. 2023.

FRACAROLLI, Guilherme Silva. Mapping Online Geographical Indication: Agrifood Products on E-Commerce Shelves of Mercosur and the European Union. **Economies**, v. 9, n. 2, p. 84, 2021.

FUINI, Lucas Labigalini. Os arranjos produtivos locais (APLs): uma breve explicação sobre o tema. **GeoTextos**, 2013.

GATTO, Deividson Brito; CLAUZET, Mariana; LUSTOSA, Maria Cecília. Governança ambiental e Indicação Geográfica: o caso da denominação de origem manguezais das alagoas. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 9, n. 2, p. 229-247, 2019.

GERHARDT, Gerhardt, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Plageder, 2009.

GERMAN INITIATIVE ON SUSTAINABLE COCOA - GISCO. **Monitoring Report 2021**. Disponível em: [https://www.kakaoforum.de/fileadmin/Redaktion/Downloads/Interne\\_geschuetzte\\_Downloads/Monitoring/Monitoringbericht\\_2021/Monitoringbericht\\_2021\\_DE\\_Final.pdf](https://www.kakaoforum.de/fileadmin/Redaktion/Downloads/Interne_geschuetzte_Downloads/Monitoring/Monitoringbericht_2021/Monitoringbericht_2021_DE_Final.pdf). Acesso em: 7 abr. 2024.

GODOY, Schmidt Godoy. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, p. 20-29, 1995.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Editora Record, 2011.

GONSALVES, Eduardo T.; FRANÇA, Vitor. A produção de cacau e os desafios para agricultura familiar na Amazônia. **IMAFLORA**, 10 nov. 2023. Disponível em: <https://www.imaflora.org/noticia/a-producao-de-cacau-e-os-desafios-para-a-agricultura-familiar-na-amazonia>. Acesso em: 15 jan. 2024.

GOOGLE EARTH. Renderização de mapa, 2023. Disponível em: <https://earth.google.com/web/@0,-1.6433999,0a,2225>. Acessado em: nov. 2023.

HILSDORF, Alexandre Wagner Silva. *et al.* The farming and husbandry of *Colossoma macropomum*: From Amazonian waters to sustainable production. **Reviews in Aquaculture**, v. 14, n. 2, p. 993-1027, 2022.

HOBBS, Jill E. Food supply chains during the COVID-19 pandemic. **Canadian Journal of Agricultural Economics/Revue canadienne d'agroeconomie**, v. 68, n. 2, p. 171-176, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Urucurituba**, 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/am/urucurituba.html>. Acesso em: 1 jan. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **História e Fotos**, 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3DhSFEX>. Acesso em: 12 jan. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA**. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3XX1rBQ>. Acesso em: 03 jun. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Panorama**. 2021, Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/urucurituba/panorama>. Acesso em: 12 jan. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI. **Instrução**

**Normativa nº 095/2018.** Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Brasília: INPI, 28 dez. 2018. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/INn095de2018.VersooocerizadaparaPortalINPI.pdf>>. Acesso em 2 jan. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **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: nov. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **PORTARIA/INPI/PR nº 4, de 12 de janeiro de 2022.** Brasília: Diário Oficial da União, 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>. Acesso em: 1 jan. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Indicação Geográfica e espécies de registro.** Brasil, 2023. Disponível em: [https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/02\\_Indica%C3%A7%C3%A3o\\_Geogr%C3%A1fica\\_e\\_esp%C3%A9cies\\_de\\_registro#:~:text=de%20determinado%20servi%C3%A7o.-,Art.,inclu%C3%ADdos%20fatores%20naturais%20e%20humanos](https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/02_Indica%C3%A7%C3%A3o_Geogr%C3%A1fica_e_esp%C3%A9cies_de_registro#:~:text=de%20determinado%20servi%C3%A7o.-,Art.,inclu%C3%ADdos%20fatores%20naturais%20e%20humanos). Acesso em:

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION - ICCO. **Cocoa Market Report August 2022.** ICCO, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/46RqXN1>. Acesso em: 1 jan. 2023.

JUNK, Wolfgang J. As águas da região amazônica. **Amazônia: desenvolvimento, integração e ecologia**, p. 14-44, 1983.

KOKTHI, Elena; GURI, Gert; MUCO, Elda. Assessing the applicability of geographical indications from the social capital analysis perspective: Evidences from Albania. **Economics & Sociology**, v. 14, n. 3, p. 32-53, 2021.

KOKTHI, Elena; KRUIJA, Drita. Consumer Expectations for Geographical Origin: Eliciting Willingness to Pay (WTP) Using the Disconfirmation of Expectation Theory (EDT). **Journal of Food Product Marketing**, v. 23, n. 8, p. 873-889, 2017.

KOKTHI, Elena; VÁZQUEZ BERMÚDEZ, Isabel; GONZÁLEZ-LIMÓN, Myriam. Predicting willingness to pay for geographical origin in Albania: A logistic approach. **New medit: Mediterranean journal of economics, agriculture and environment**, v. 15 n. 2, p. 63-69, 2016.

LEME, Paulo Henrique Montagnana Vicente; AGUIAR, Bruno Henrique; REZENDE, Daniel Carvalho de. A convergência estratégica em Arranjos Produtivos Locais: uma análise sobre a cooperação entre atores em rede em duas regiões cafeeiras. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 57, p. 145-160, 2019.

MARQUES. Raimundo.C. Nossa História. **Arituza Compart**. Urucurituba-AM, 2019. Disponível em: <https://aritzacompart.no.comunidades.net/>. Acessado em: 18 fev. 2023.

MARTINS, A. C de S. **Dois pra Lá dois pra Cá: análise da articulação pesquisa, extensão, produtores de cacau, no âmbito da CEPLAC na Amazônia Oriental**. São Bernardo do Campo, SP: IMES, 1996.

MATOS, Marcelo Pessoa de *et al.* (orgs). **Arranjos Produtivos Locais: Referencial, experiências e políticas em 20 anos da RedeSist**. 1. Ed. E-Papers, Rio de Janeiro, 2017.

MEDEIROS, Mirna de L.; PASSADOR, João L. Examining the development attributed to geographical indications. **The Journal of World Intellectual Property**, v. 25, n. 1, p. 86-105, 2022.

MILANO, Marja Zattoni; CAZELLA, Ademir Antonio. Environmental effects of geographical indications and their influential factors: A review of the empirical evidence. **Current Research in Environmental Sustainability**, v. 3, p. 100096, 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio da pesquisa social. *In*: MINAYO, M. C. S. (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001, p. 9-29.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Editora Vozes Limitada, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 17, n. 3, p. 621- 26, 2012.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAP. **Lista de Indicações Geográficas Nacionais e Internacionais registradas**. Brasília, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/46XbBXe>. Acesso em: 01 jan. 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação**. 2. ed. Brasília, 2021.

NETO, Euclides Teixeira; PIGATTO, Giuliana Aparecida Santini; LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith. Produção de cacau com indicação geográfica (IG) na região de Linhares/ES: aspectos de governança e qualidade. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 14, n. 3, 2018.

NEVES. José Alberto. **História Concisa de Urucurituba e Vislumbres de Civilizações Extintas**. Manaus: Governo do Estado, 2009.

NIEDERLE, Paulo. A. Desenvolvimento, instituições e mercados agroalimentares: os usos das indicações geográficas. **Desenvolvimento Regional em debate**, v. 4, n. 2, p. 21-43, 2014.

OLIVEIRA, Ana Cláudia Gonçalves Souza. **Propriedade intelectual: indicação geográfica de artesanato no Brasil na perspectiva da portaria - SEI Nº 1.007/2018**. 2020. 160 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação) - Universidade de Brasília, Brasília, 2020.

OLIVEIRA, Antônio Dimas Simão de; MAYORGA, Maria Irles de Oliveira. Os impactos da participação do atravessador na economia do setor agrícola: um estudo de caso. **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural-SOBER**, v.43, p. 1-13, 2005.

PEREIRA, José Alcione; NETO, Mário Sacomano; MATUI, Paulo Cesar. Conhecimento e interação em redes: estudo no arranjo produtivo local de bonés de apucarana. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 12, n. 3, 2016.

PIASENTIN, Flora Bonazzi; SAITO, Carlos Hiroo. Os diferentes métodos de cultivo de cacau no sudeste da Bahia, Brasil: aspectos históricos e percepções. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 9, p. 61-78, 2014.

PICARELLI, Henrique. **O Chocolate é da Amazônia**. Revista Terra da Gente, a. 2, n. 18, p. s/p, out. 2005.

PIGATTO, Giuliana Aparecida Santini; NETO, Euclides Teixeira; BAPTISTA, Renato Dias. A influência do ambiente institucional informal na produção de cacau na região de Linhares/ES: análise de fatores culturais e a indicação geográfica. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 9, n. 2, p. 203-228, 2019.

PORRO, Antonio. Cacau e chocolate: dos hieróglifos maias à cozinha ocidental. **Anais do Museu Paulista**, v. 5, p. 279–284, jan. 1997.

PORTAL G1. **Cacau de Urucurituba**. 2023. Disponível em: <https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2023/04/29/feira-de-negocios-e-show-com-atracacao-nacional-movimentam-18a-festa-do-cacau-no-am.ghtml>. Acesso em: 09 mai. 2023.

PORTER, Michael E. *et al.* **Clusters and the new economics of competition**. Boston: Harvard Business Review, 1998.

PRADO, Fernando Henrique *et al.* O processo social de construção de indicação geográfica: desenvolvimento territorial sustentável no Planalto Norte Catarinense. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 59, 2022.

ROSA, Maria Virginia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, M. Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismo para validação dos resultados**. 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

SANTERAMO, Fabio Gaetano; LAMONACA, Emilia. Evaluation of geographical label in consumers' decision-making process: a systematic review and meta-analysis. **Food Research International**, v. 131, p. 108-995, 2020.

SCHMITZ, Hubert. Eficiência coletiva: caminho de crescimento para a indústria de pequeno porte. **Ensaio FEE**, v. 18, n. 2, p. 164-200, 1997.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. **Metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras**. 1. ed. Brasília: Inovates, 2021.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 12, n. 75, p. 11-31, 2015.

SGROI, Filippo. Food traditions and consumer preferences for cured meats: Role of information in geographical indications. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, p. 100386, 2021.

SILVA, Cínthia Kaline Vieira; BRITO, Luísa Medeiros; DE SOUZA DANTAS, Thomas Kefas. A indicação geográfica como promotora do desenvolvimento local e regional: o caso (em potencial) do bordado do Seridó. **Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 6, n. 1, p. 2982-2990, 2016.

SILVA, Roberto Luiz. O Acordo TRIPS e os padrões internacionais de proteção da propriedade intelectual. **Revista de Direito, Inovação, Propriedade Intelectual e Concorrência**, v. 4, n. 1, 2018.

SILVA, Stefania de Souza. **O Cacau do Amazonas**: um estudo sobre sua história, políticas, produção e comercialização em Coari, Manaus e Urucurituba. 2007. 134 p. Dissertação (Mestrado em Agricultura do Trópico Úmido) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2007.

SILVA, Yuri Vinicius. **Diagnóstico do potencial de indicações geográficas da abacaxicultura da região central do Tocantins**. 2022. 253 p. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação - Profnit) - Universidade Federal do Tocantins. Palmas, 2022.

STAKE, Robert. **The art of case study research**. Thousand Oaks: Sage, 1995.

SULIS, Marcella; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Certificação e hospitalidade: a cabruca e a indicação de procedência do cacau sul da Bahia como promotores da produção de chocolates especiais. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021.

TIZZIOTTI, Catarine Palmieri Pitangui; TRUZZI, Oswaldo Mário Serra; BARBOSA, Agnaldo de Sousa. Arranjos produtivos locais: uma análise baseada na participação das organizações locais para o desenvolvimento. **Gestão & Produção**, v. 26, n. 2, p. 2579, 2019.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues *et al.* Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, v. 42, p. 551-558, 2012.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues; BARBOSA, PM da S. Indicações geográficas e certificação na agropecuária capixaba. **INCAPER EM REVISTA**, v. 11 e 12, p. 61-78, 2021.

VALLE, Raúl René. **Ciência, tecnologia e manejo do cacauero**. 2. ed. Brasília: CEPLAC/CEPEC, 2012. 688 p.

VANDECANDELAERE, Emilie *et al.* Strengthening sustainable food systems through geographical indications: evidence from 9 worldwide case studies. **Journal of Sustainability Research**, v. 4, n. 3, 2020.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION - WIPO. DL 101P BR -  
MÓDULO 5 – Indicações Geográficas. (6VA) 2019. OMPI/INPI.

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

### APÊNDICE A – Roteiro da entrevista para o IDAM-AM

#	QUESTÕES
1	Desde quando é cultivado o cacau em Urucurituba? Há algum relato ou fonte?
2	Como o cacau é cultivado no município de Urucurituba?
3	Quais locais ocorre a maior concentração de produção do cacau?
4	Para onde o cacau é escoado?
5	Os produtores de cacau estão todos sediados em Urucurituba? Qual o quantitativo que o IDAM tenha conhecimento e quantos são habilitados?
6	Quantas associações trabalham com o cacau e quais são?
7	Existe método tradicional de colheita do cacau em Urucurituba?
8	Existe algum processo sanitário na coleta e transporte? Se sim, como funciona?
9	Existe agroindústria de processamento de cacau em Urucurituba? Se sim, quantas são e quais nomes?
10	Existe venda para atravessadores ou somente para agroindústrias?
11	O principal produto é o fruto ou há subprodutos? Se sim, quais?
12	Existem estudos sobre a composição físico-química do cacau em Urucurituba?
13	O cacau é realizado por qual método de produção?
14	Como os produtores se organizam? Existem conflitos?
15	Em média, qual a produção de um único produtor?
16	A venda do cacau é por saca? Se sim, quanto custa e qual peso? Esse preço oscila?
17	Existem novos projetos para que a produção aumente? Novos mercados?

Fonte: Autoria própria.

**APÊNDICE B - Roteiro da entrevista para associação APROTEL e APRUBU**

#	QUESTÕES
<b>1</b>	Desde quando a associação existe? Há algum relato ou fonte?
<b>2</b>	Como os senhores cultivam o cacau no município de Urucurituba?
<b>3</b>	Quais locais ocorre a plantação de cacau dos senhores? solo de várzea ou terra firme?
<b>4</b>	Há quanto tempo os senhores trabalham no cultivo do cacau?
<b>5</b>	Há quanto tempo os senhores são associados a APROTEL?
<b>6</b>	Quais métodos de coleta de cacau são adotados pelos senhores?
<b>7</b>	Os senhores contam com ajuda de familiares e amigos na colheita do cacau?
<b>8</b>	Qual a média de idade dos mesmos?
<b>9</b>	Os senhores vendem a produção de cacau para atravessadores ou somente para agroindústrias? Porquê?
<b>10</b>	Os senhores vendem as amêndoas do cacau ou subproduto dos mesmos? Se sim, quais? Para quem?
<b>11</b>	Qual o método de produção adotado pelos senhores?
<b>12</b>	Como os senhores se organizam? Existem conflitos?
<b>13</b>	Em média, qual a produção dos senhores individualmente?
<b>14</b>	A venda do cacau é por saca? Se sim, quanto custa e qual peso? Esse preço oscila?
<b>15</b>	Existem novos projetos para que a produção aumente? Novos mercados?

Fonte: Autoria própria.

## ANEXO I - Diagnóstico de Reconhecimento de Potencial IG

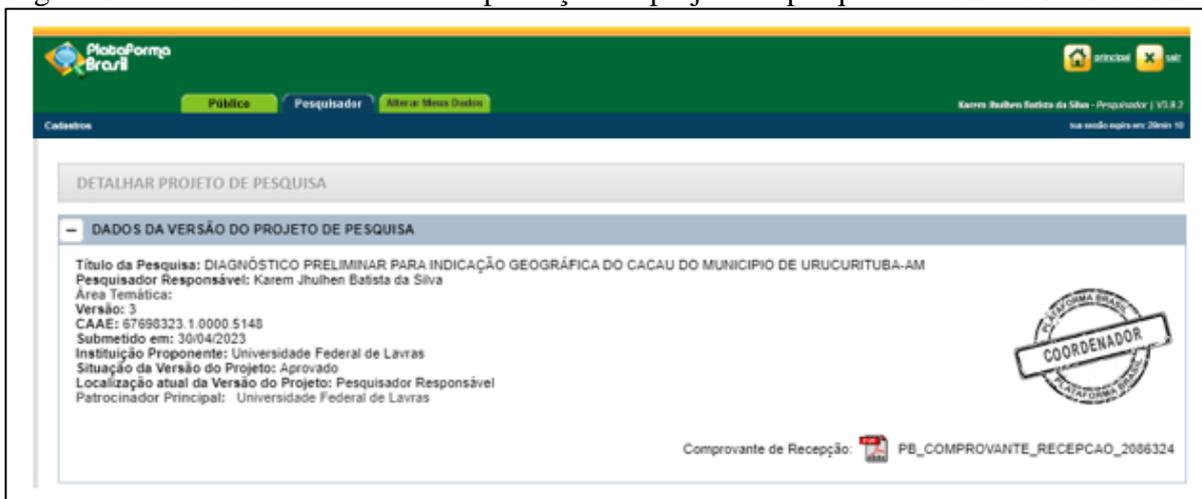
DIAGNÓSTICO PARA O RECONHECIMENTO DE POTENCIAL INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA (SEBRAE, 2021)	
<b>QUESTÕES CRÍTICAS</b>	
<b>1</b>	<b>AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA</b>
<b>1.1</b>	Q1. Existem evidencias históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?
<b>2.</b>	<b>AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM</b>
<b>2.1</b>	Q2. Existem evidencias ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?
<b>QUESTÕES ESTRUTURAIS</b>	
<b>3</b>	<b>PRODUTO</b>
<b>3.1</b>	Q1. Quais são as características/qualidades do produto/serviço vinculado à área geográfica indicada?
<b>3.2</b>	Q2. Existem derivados do produto/serviço produzidos/prestados na área geográfica indicada? Se sim, quais são?
<b>3.3</b>	Q3. O produto/serviço possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação aos outros produtos/serviços similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?
<b>3.4</b>	Q4. Desde quando o produto/serviço é produzido/prestado na área geográfica?
<b>3.5</b>	Q5. O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança entre outros)?
<b>4.</b>	<b>TERRITORIALIDADE</b>
<b>4.1</b>	Q1. Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor/prestador do serviço? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?
<b>4.2</b>	Q2. Quais as etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?
<b>4.3</b>	Q3. Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?
<b>5</b>	<b>MÉTODO DE PRODUÇÃO /CADEIA PRODUTIVA</b>

5.1	Q1. Quais elos da cadeia de processo produtivo/processo de prestação do serviço são envolvidos com o produto/serviço a ser protegido da produção primária a distribuição?
5.2	Q2. Existe por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer do produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?
5.3	Q3. Existe um sistema de controle de qualidade da produção/serviço praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?
5.4	Q4. Como se comporta a cadeia produtiva do produto/serviço na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia?
5.5	Q5. As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?
6.	GOVERNANÇA
6.1	Q1. Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores/prestadores de serviço? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto/prestação do serviço na área geográfica indicada?
6.2	Q2. Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada? Q3. Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?
6.3	Q4. Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?
6.4	Q5. Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?
7.	IDENTIDADE E SENSO DE PERTENCIMENTO
7/1	Q1. Quais os valores, crenças e princípios dos produtores ou prestadores de serviço e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?
7.2	Q2. Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada. Capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?
7.3	Q3. Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?
7.4	Q4. Há reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, Slow Food, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?
8.	DESEMPENHO ECONÔMICO

<b>8.1</b>	Q1. Qual a quantidade de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?
<b>8.2</b>	Q2. Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?
<b>8.3</b>	Q3. Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?
<b>9.</b>	NECESSIDADE DE PROTEÇÃO
<b>9.1</b>	Q1. Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?
<b>9.2</b>	Q2. Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?
<b>10.</b>	PESQUISA ENVOLVIDA
<b>10.1</b>	Q1. Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do processo, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?
<b>10.2</b>	Q2. Existem fatores humanos tais como saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?
<b>10.3</b>	Q3. Existem estudos técnicos-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidade do produto vinculados ao meio geográfico?
<b>10.4</b>	Q4. Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?
<b>11.</b>	VISÃO DE FUTURO
<b>11.1</b>	Q1. Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?
<b>11.2</b>	Q2. Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

## ANEXO II - Aprovação do Projeto de Pesquisa no Comitê de Ética

Figura 24 - *Print screen* referente à aprovação do projeto de pesquisa no CEP/CONEP/UFLA



The image is a screenshot of the Plataforma Brasileira de Pesquisa Ética (PBPE) web interface. At the top, there is a green header with the logo on the left and navigation icons on the right. Below the header, a dark blue bar contains the text 'Cadastro' and 'Karem Rezilene Batista da Silva - Pesquisador | V5.8.2 sua sessão expira em 20min 10'. The main content area has a light gray background and is titled 'DETALHAR PROJETO DE PESQUISA'. A section titled 'DADOS DA VERSÃO DO PROJETO DE PESQUISA' is expanded, showing the following information:

- Título da Pesquisa: DIAGNÓSTICO PRELIMINAR PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CACAU DO MUNICÍPIO DE URUCURITUBA-AM
- Pesquisador Responsável: Karem Jhulhen Batista da Silva
- Área Temática:
- Versão: 3
- CAAE: 67696323.1.0000.5148
- Submetido em: 30/04/2023
- Instituição Proponente: Universidade Federal de Lavras
- Situação da Versão do Projeto: Aprovado
- Localização atual da Versão do Projeto: Pesquisador Responsável
- Patrocinador Principal: Universidade Federal de Lavras

At the bottom right of this section, there is a circular stamp that reads 'COORDENADOR' and a 'Comprovante de Recepção' (Receipt Certificate) with the file name 'PB\_COMPROVANTE\_RECEPCAO\_2086324'.

## ANEXO III- Certificação Orgânica

Figura 25 - Certificado de Conformidade, Associação de Produtores Rurais do Baixo Urucurituba

7331BR1000Z1p(BR)



# CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

PARA PRODUTOS DA AGRICULTURA ORGÂNICA DESTINADOS AO MERCADO INTERNO BRASILEIRO

## ECOCERT BRASIL

atesta após inspeção, que os produtos listados abaixo e comercializados sob responsabilidade do operador:

**Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba**  
 Rua 6 Conjunto Novo Horizonte nº 2933  
 Bairro Iracy  
 69100000 - Urucurituba - Brasil

são produzidos, processados e/ou comercializados conforme as regras determinadas pela Lei 10.831/03, Decretos 6323/07 e 7048/09, IN 19/09, IN 50/09 e demais Instruções Normativas correspondentes a cada escopo.  
 O operador concordou com essas regras e submeteu as unidades pertinentes às normas de inspeção previstas na Lei 10.831/03, Decreto 6323/07, Decreto 7048/09 e IN 19/09.

**Data da última inspeção: 19/07/2010**

Toda referência ao modo de produção orgânica deve respeitar as regras determinadas pela Lei 10.831/03, Decretos 6323/07 e 7048/09, IN 19/09 e IN 50/09, bem como as demais normas nacionais brasileiras de rotulagem.  
 O produto rotulado deve referir-se a certificação da ECOCERT BRASIL conforme as regras de rotulagem da mesma.

Local de produção	Comercializador	Ano da colheita
Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba 69100-000 - Urucurituba - Brasil	Associação dos Produtores Rurais do Baixo Urucurituba 69100-000 - Urucurituba - Brasil	2010/2011

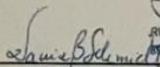
Produtos comerciais	Categoria de certificação	Quantidade estimada (toneladas)
Cacau	Produto orgânico IN 64/08	25.27

Este certificado não acoberta a transação de mercadorias. Sendo o caso, as mercadorias devem ser acompanhadas do certificado de transação correspondente. O operador tem o direito de utilizar este certificado e os certificados de transação conforme as regras fixadas pelo contrato de certificação e orientações que lhe tenham sido fornecidas.

**Certificado nº**  
7331BR1000Z1p(BR)

**Valido até:**  
19/09/2011  
(ou na data de rescisão do contrato de certificação)

**Santa Rosa de Lima,**  
30/11/2010




**ECOCERT BRASIL**  
RUA GERMANO HERMESMEYER, S/Nº  
 89763-000 - SANTA ROSA DE LIMA/SC  
**Pela ECOCERT BRASIL**  
 Responsável de certificação

Este documento é propriedade da ECOCERT BRASIL e deve ser devolvido mediante solicitação. Somente o original é válido.

ECOCERT BRASIL  
 Rua Germano Hermes Meyer, s/n 88.763-000 - Santa Rosa de Lima/SC  
 Tel/Fax: 48-3232 80 33 e mail: ecocert@ecocert.com.br CNPJ: 07.404.814 / 0001-30

## ANEXO IV – Certificado de Conformidade Orgânica

Figura 26 - Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica -SISORG

**ASSOCIAÇÃO MANIVA DE CERTIFICAÇÃO PARTICIPATIVA**  
Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade Orgânica  
OPAC Maniva credenciamento MAPA nº 35 UF AM BR

**PRODUTO ORGÂNICO BRASIL**  
SISTEMA PARTICIPATIVO

**CERTIFICADO DE CONFORMIDADE ORGÂNICA**  
Registro Nº 022506

O OPAC MANIVA certifica que o fornecedor discriminado abaixo pertence ao Sistema Participativo de Garantia da Associação Maniva, passou e foi aprovado pela avaliação participativa de conformidade orgânica. O fornecedor fica autorizado a utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica SISORG, pelo período estabelecido abaixo e conforme a regulamentação da Lei 10.831 de 2003, EXCLUSIVAMENTE NOS PRODUTOS LISTADOS EM ANEXO.

Nome do Fornecedor: <b>ARILSON SOARES GRANA</b>	CPF/CNPJ nº: <b>618.504.622-91</b>	Grupo: <b>NAKAU</b>
Nome da Unidade de Produção: <b>Sítio São Lázaro</b>	Município: <b>URUCURITUBA</b>	
Escopo: <b>PRODUÇÃO PRIMÁRIA VEGETAL</b>		
Regulamento: Lei Brasileira 10.831/2003 e sua regulamentação.		
O presente Certificado tem validade até: <b>31/05/2022</b>		

*Maria de Fátima G. M. Zuazo*  
Maria de Fátima G. M. Zuazo  
CPF: 187.132.702-49  
Coordenadora OPAC Maniva

*ARILSON SOARES GRANA*  
Arilson Soares Grana  
CPF: 978.060.132-53  
Coordenador do Grupo

Manaus, 01 de junho de 2021.

OPAC Maniva – Rua Barão de Solimões, 12, Sala 01, Pq. das Laranjeiras – Cep 69058-250, Manaus – AM  
email: opacmaniva@gmail.com – Fone: (92) 3347-7350. CNPJ 21.029.817/0001-62

## ANEXO V – Evidencias Histórica do Cacau Intrageracional

Figura 27 - Evidencias histórica do cacau transmitido de geração em geração

