

## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, UMA CERTIFICAÇÃO ESTRATÉGICA PARA OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SEMIÁRIDO

### Geographical indication, a strategic certification for semiarid family farming products

**Clovis Guimarães Filho**

Médico Veterinário, M.Sc. em Animal Science pela University of Arizona, Tucson, USA. Coordenador de ATER do Projeto Pontal Sequeiro, Plena Consultoria e Projetos Ltda/Codevasf 3ªSR. Rua Major Alcides Padilha, 59, Centro. CEP 56304-090, Petrolina-PE, Brasil. [clovisgf@uol.com.br](mailto:clovisgf@uol.com.br)

**Pedro Carlos Gama da Silva**

Engenheiro Agrônomo, doutor em Economia Aplicada: Desenvolvimento Econômico, Espaço e Meio Ambiente, pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), SP. Pesquisador da Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, Petrolina-PE, Brasil – CEP 56302-970. [pgama@embrapa.br](mailto:pgama@embrapa.br)

**Resumo:** A incorporação de uma identidade territorial e cultural ligada estreitamente ao ambiente geográfico onde são produzidos parece ser o instrumento efetivamente capaz de agregar valor aos produtos da agricultura familiar do semiárido, facilitando a sua inserção no mercado, protegendo o produto, fortalecendo as organizações dos produtores e, sobretudo, valorizando a região pela promoção e preservação da cultura e da identidade locais. Entre os produtos de maior potencial para iniciar um programa de certificação de origem, principalmente “indicações de procedência” (IP), estão as carnes de cabritos e cordeiros, os queijos de leite de vaca e de cabra e o mel de abelhas, além dos produtos vegetais, como os derivados do caju e do umbu. O trabalho mostra a situação atual desses produtos animais com relação ao esforço de qualificá-la e detalha uma proposta preliminar para uma certificação IP de caprinos.

**Palavras-chave:** certificação, procedência, valorização, caprinos, INPI, mercado.

**Abstract:** The establishment of a territorial and cultural identity closely linked to the geographical environment where are produced is the appropriate market-insertion strategy to protect and to add value to semiarid farming products, at the same time strengthening farmers organization and promoting and preserving local culture and identity. Among products with highest potential to implement an origin certification program, mainly “Protected Geographical Indication” (PGI), are kid and lamb meats, cow and doe milk cheeses, bees honey, as well as vegetable products like those derived from cashew nuts and “umbu” fruits. This paper shows their current situation concerning efforts to improve quality and describes a preliminary proposal for a goat PGI certification.

**Keywords:** origin, added-value, goats, INPI, market.

## 1 Introdução

Estudos sobre o processo de reestruturação do espaço rural do Semiárido têm revelado a perda progressiva da capacidade de geração de renda das atividades agrícolas tradicionais para os grupos sociais que delas dependem, mas, também, indicam o surgimento de novas oportunidades econômicas no meio rural, sejam elas agrícolas ou não. A valorização dos produtos de origem animal e vegetal do Semiárido por meio da fixação de um padrão diferenciado de qualidade e de sua certificação é, no contexto atual da atividade agropecuária na região, a grande, senão única, alternativa estratégica capaz de assegurar a plena expressão do potencial dessas atividades nesse espaço e, ao mesmo tem-

po, de preservar os recursos da caatinga e promover o bem estar das populações que nela vivem e dela dependem. A abordagem principal é, portanto, a valorização do espaço geográfico e se alinha as novas convenções do setor de alimentos em âmbito mundial nas quais a qualidade destes também passa a ser vista como inerente à natureza e ao local de produção.

A afirmação pode ser feita para os produtos caprinos e ovinos, os de maior potencial imediato para certificação, bem como para outros produtos típicos da região como os produtos apícolas, suínícolas e avícolas, bem como para os produtos de origem vegetal, como os feijões, os derivados do caju e as frutas nativas, entre outros. A diferencia-

ção dos produtos se dá a partir da incorporação aos mesmos de uma identidade territorial e cultural ligada estreitamente ao ambiente geográfico onde são produzidos. Trata-se, portanto, de uma dimensão de qualidade que resgata o caráter natural dos alimentos e permite vislumbrar novas oportunidades econômicas relacionadas a diversidade dos recursos naturais da região semiárida brasileira, com potencial de atração de investimento de pequeno porte e de largo alcance social.

## 2 O conceito de indicação geográfica

A certificação de indicação geográfica é obtida mediante registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI (INPI, 2011), podendo o produto ser certificado como Denominação de Origem (DO) ou como Indicação de Procedência (IP), ambas certificações similares às existentes em vários países, sobretudo na Europa. Podem ser certificados com o selo DO todos os produtos cuja autenticidade e tipicidades se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos aí fatores naturais (solo, clima) e/ou humanos (tradição, cultura). É necessário que haja uma clara ligação estabelecida entre o produto, o território e o talento do homem (o “saber-fazer”). O selo IP certifica um produto de uma região que se tenha notabilizado como centro de produção de um determinado produto

A escolha deve ser definida mediante uma análise criteriosa da natureza do produto e de vários outros fatores. Ambas as certificações contemplam uma abordagem territorial, porém para a IP as exigências com relação à vinculação do produto com os fatores naturais e humanos são bem menores, acarretando a vantagem de se acelerar e simplificar o processo de concessão do selo. Tanto a DO como a IP constituem um poderoso instrumento de organização profissional do produtor rural, não sendo possível a utilização da sua marca por produtores de outras regiões.

Entre os maiores benefícios da certificação de indicação geográfica está a melhoria acentuada do produto e o uso racional dos recursos naturais, estabelecendo sua diferenciação em relação a produtos similares. Além disso, a certificação agrega valor ao mesmo, facilita a inserção do produtor no mercado, protege o produto, fortalece as organizações dos produtores e, sobretudo, valoriza a região pela promoção e preservação da cultura e da identidade locais.

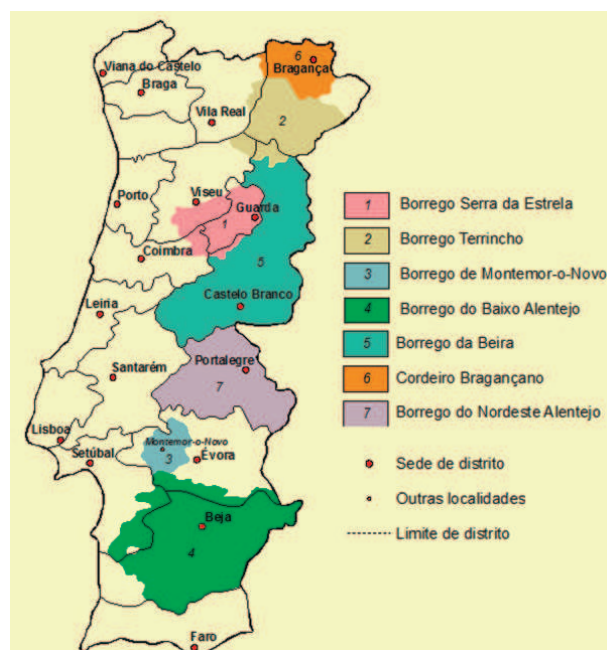
Por referir-se também aos aspectos culturais de produção, que incluem a obediência a padrões tradicionais e a características únicas de uma determinada região, a indicação geográfica se presta a

angariar a confiança do público e oferecer opções às suas preferências individuais, contemplando, em sua essência, ideias como *know-how*, qualidade, extração controlada, além de outros fatores predominantemente subjetivos, tais como tradição, charme, sofisticação e simpatia pessoal por uma determinada região ou país (Barros e Souza Advogados, 2004).

## 3 As certificações de indicação geográfica no mundo e no Brasil

Dentre as DOs e IPs europeus mais conhecidas no mundo podem ser citadas o “Champagne” e os vinhos “Bordeaux”, para vinhos das regiões francesas dos mesmos nomes, os vinhos “Madeira” da Ilha da Madeira, os queijos franceses “Camembert” (leite de vaca) e “Roquefort” (leite de ovelha) e os presuntos crus “de Parma” e “Pata Negra”, espanhol. Em termos de América Latina estão os mais conhecidos “Café da Colômbia”, “Tequila” do México, “Pisco” do Peru e o “Cordero Patagônico” argentino, sem esquecer os tradicionais charutos cubanos.

**Figura 1 - Zoneamento de denominações específicas de ovinos em Portugal.**



Fonte: Teixeira (2003)

Na Europa, os produtos caprinos e ovinos com certificação de origem são inúmeros. Os exemplos mais conhecidos são o borrego e o queijo “Serra da Estrela”, em Portugal, os cordeiros “Ternasco de Aragon” e “Manchego”, na Espanha, os queijos “roquefort”, de leite de ovelha, e “chabichou de Poitou”, de leite de cabra, na França, e os queijos Feta, de leite de ovelha, na Grécia. O mapa apresentado a seguir (Figura 1) mostra o zo-

neamento de Portugal em regiões produtoras das diversas denominações de “borregos” existentes no país. Há um similar somente para “cabritos”.

**Figura 2 - Queijo de coalho de leite de vaca**



Fonte: [www.estreladorion.blogspot.com](http://www.estreladorion.blogspot.com)

No Brasil a certificação de produtos animais é relativamente recente e tem crescido muito lentamente. Não há produtos animais certificados como Denominação de Origem. A Indicação de Procedência foi a opção escolhida por outros produtos nacionais de base animal que já detêm certificação de indicação geográfica: o gado do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS), as peles do Vale dos Sinos (RS), os camarões de Costa Figura 3 - Queijo de leite de cabra



Fonte: Arquivo pessoal de Clovis Guimarães.

Negra (CE) e, mais recentemente, a própolis vermelha dos manguezais (AL), os calçados de Franca e os queijos do Serro e da Canastra (MG). Iniciativas em busca dessa certificação para produtos animais no Nordeste são ainda muito poucas, destacando-se a do queijo de coalho do Agreste Meridional (PE).

## 4 Os produtos animais potencialmente certificáveis no semiárido

### 4.1 O acervo geral de produtos

Somente a diferenciação dará condições de competitividade aos nossos produtos caprinos e ovinos ou de qualquer outro tipo. A criação de uma ou mais marcas de “cabrito”, de “cordeiro” ou de “queijo de cabra da caatinga”, com certificação de Indicação de Procedência (IP) ou de Denominação de Origem (DO), se fundamentaria nas relações do animal com o bioma, via um sistema produtivo utilizador de um mínimo de insumos externos e maximizador de tipicidades locais/regionais disseminados pelos distintos espaços da região. No contexto do Semiárido, contudo, as dificuldades para concretizar os processos de certificação são muitas, destacando-se entre elas:

- Débil nível de organização dos produtores;
- Sistemas de exploração ainda a um nível muito rudimentar;
- Assistência técnica ainda numericamente limitada e de baixa qualificação no tema;
- Sistema de pesquisa para áreas de sequeiro sem foco em certificação de qualidade;
- Carência de competências técnicas no tema;
- Programas públicos de apoio ao desenvolvimento de indicações geográficas ainda ausentes ou muito tímidos.

Entre os produtos de origem animal, típicos do semiárido brasileiro, potencialmente elegíveis para um processo de avaliação, melhoria da qualidade e posterior certificação podemos citar a “carne de sol de Picuí” e o “queijo de manteiga”, também conhecido como “requeijão do sertão”, ambos do Seridó paraibano e norte-rio-grandense, estes já com ações iniciais visando certificação junto ao INPI, o “cordeiro de Tauá-CE”, o “cabrito de Uauá-BA”, o “cabrito do Sertão pernambucano do São Francisco”, o “queijo de leite de cabra do Cariri”, o “queijo de coalho de Bodocó-PE”, o “mel de abelhas do Araripe-PE”, a “galinha caipira do semiárido piauiense” e o “doce de leite de Afrânio-PE”, entre outros (vide Quadro 1). A “manta do bode dos sertões pernambucano e baiano do São Francisco”, cujas possibilidades para certificação como DO foram levantadas desde 2002 por pesquisadores da Embrapa Semiárido, já foi objeto de estudo inicial pelo Instituto Nacional do Semiárido (INSA), em parceria com aquela unidade da Embrapa.



As Figuras 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10 ilustram alguns produtos de origem animal do Semiárido com potencial para certificação IG.

**Figura 4 – Mel de abelhas do semiárido piauiense**



Foto: Casa Apis.

**Quadro 1 – Produtos de origem animal do semiárido com potencial para ação inicial visando futura certificação IG**

Produtos	Município/Região/Estado	Situação atual
"Carne de sol" bovina e queijo de manteiga de leite bovino	Picuí (PB), Seridó (RN)	(1)
Queijos de coalho e de manteiga, manteiga de garrafa e doces de leite, entre outros laticínios de origem bovina	Agreste Meridional (PE), Bodocó (PE), Afrânio (PE), bacia leiteira de Alagoas, Seridó (RN), Jaguaribe (CE)	(2)
Queijos e outros derivados do leite de cabra	Cariri (PB), Cabugi (RN), Valente (BA)	(3)
Cabritos	Sertão do São Francisco (PE), Sertão do São Francisco (BA), São Raimundo Nonato (PI), Sertões do Pajeú e do Moxotó (PE), Cariri (PB)	(3)
Cordeiros	Sertão do São Francisco (BA), Domentes (PE), Sertão dos Inhamuns e do Crateús (CE)	(3)
Mel e outros produtos apícolas	Serra da Capivara (PI), Picos (PI), Tucano (BA), Chapada do Araripe (PE)	(3)
Mel de meliponídeas	Semiárido piauiense (vales do Guaribas e do Canindé) e Sertão do Araripe (PE/CE)	(3)

Nota: (1) articulações iniciadas junto ao INPI;  
 (2) processo de certificação em andamento no INPI;  
 (3) nenhuma ação iniciada

**Figura 5 – Carne-de-sol do Seridó**



Foto: [www.meucantinhodereceitasdeliciosas.blogspot.com](http://www.meucantinhodereceitasdeliciosas.blogspot.com)

**Figura 6 – Queijo de manteiga do Seridó.**



Foto: blog Brasil Imperdível.

**Figura 7 – Manteiga de garrafa.**



Foto: Dipity.com

**Figura 8 – Queijos de leite de cabra do Sertão do São Francisco**

Foto: Ascoper.

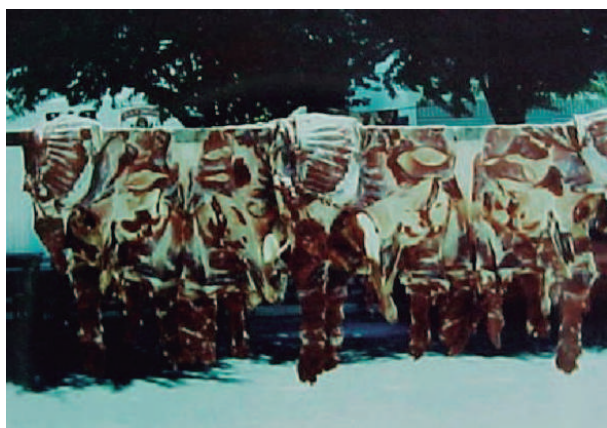
**Figura 9 – Manta do bode de Uauá.**

Foto: Embrapa Semiárido

**Figura 10 – Meliponário de mandaçaia**

Foto: Clovis Guimarães

Muitos outros produtos, não incluídos no Quadro 1, também apresentam potencial, mas precisam ainda de um levantamento e caracterização mais precisa, como alguns queijos de leite de vaca, como o “requeijão Cardoso” da região de Remanso, o mel de meliponídeas, as galinhas caipiras e as próprias peles de caprinos e ovinos, entre outros. Na realidade, esses produtos constituem apenas uma lista preliminar de indicações de potencialidades, não incluídas na mesma os produtos dos estados de Sergipe e de Alagoas. Existem dezenas de outros produtos, animais e vegetais, disseminados pelo Semiárido, que precisam ser identificados, avaliados e, os mais promissores, adicionados à lista de prioridades. Este seria o primeiro trabalho a ser feito. A etapa seguinte compreenderia transformar cada um deles em alvo de um estudo mais amplo e direcionado para o conhecimento das suas condições atuais de exploração (em seus aspectos tanto bioeconômicos como socioculturais), delimitação das zonas de produção mais importantes, bem como estudar suas especificidades no que tange a qualidades organolépticas, nutritivas, etc.

#### 4.2 Uma das primeiras opções: o cabrito

Uma proposta para produção e certificação para cabritos com IP foi elaborada e apresentada ao Sebrae-BA, à Secretaria de Agricultura deste estado e ao MAPA ainda no início de 2008, até agora sem retorno, em termos de iniciativas. O “cabrito de Uauá” é uma das propostas mais viáveis, inclusive para uma denominação de origem. A ideia inicial é de trabalhar mais com o caprino que com o ovino, em função da maior facilidade de associação desta espécie com o bioma caatinga, responsável maior pelas suas especificidades (Guimarães Filho, 2005). Outro fator favorável ao caprino diz respeito às maiores limitações de competitividade do ovino face à forte concorrência que se delinea com o crescimento exponencial da atividade, especialmente no Centro-Oeste e Sudeste.

A região de Uauá, na Bahia, já ganhou notoriedade nacional como a “capital do bode”, o que deve ajudar muito no processo de obtenção do selo de Indicação de Procedência. A proposta do “cabrito de Uauá” prevê um processo de produção em bases agroecológicas, incluindo entre suas qualidades mercadológicas: (1) uso mínimo de agroquímicos e rigoroso controle higiênico-sanitário na produção, processamento e distribuição; (2) baixos teores de gordura, colesterol e calorias, em relação aos demais tipos de carne; (3) sabor característico associado ao pasto natural (“sabor da caatinga”), maciez e suculência; (4) forte identidade com os fatores naturais (solo, clima, vegetação, grupos



animais autóctones) e humanos (tradição, cultura) do meio geográfico onde é produzida em harmonia com o bioma caatinga. O “sabor da caatinga”, implícito na carne do “cabrito de Uauá”, viria da associação dos genótipos nativos (Repartida, Marota, Canindé, Curaçá, etc. e seus mestiços) com a vegetação de caatinga, da qual se alimentam, pelo menos em parte de sua vida.

A caatinga compreende uma série de espécies vegetais com características aromáticas e condimentares capazes de dar uma especificidade à carne, a exemplo do umbu, juazeiro, umburana, faveleira, quebra-faca, malvas, alecrim, entre outras, todas componentes importantes da dieta natural desses animais. Na realidade, as qualidades da sua carne e da sua pele estão intrinsecamente associadas ao processo de seleção natural a que foram submetidos os caprinos trazidos pelos colonizadores a partir de 1535, permeado por longas caminhadas através da vegetação seca e espinhosa, ingerindo uma dieta natural extremamente diversificada e submetido a intensa incidência solar, a altas temperaturas, a prolongados períodos de escassez de água e de outros alimentos. Essa condição lhes acarretou uma alta rusticidade, sem perda de prolificidade, embora em detrimento da função leiteira e do porte. É, portanto, uma carne construída ao longo de quase 500 anos, o que lhe dá, no caso dos animais jovens, uma coloração tendendo para rósea e um sabor agradável bastante característico, diferente do observado em qualquer outro tipo.

Figura 11 – Cabritos em terminação.

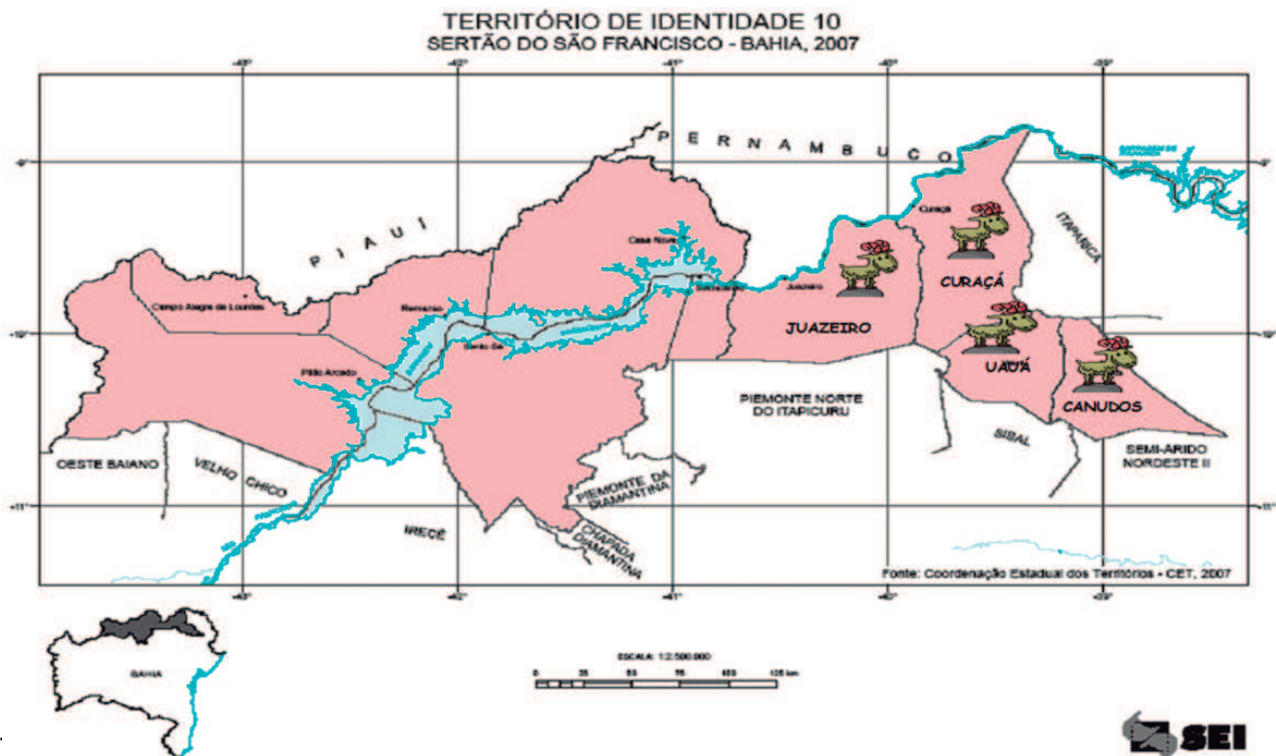


Foto: Clovis Guimarães

O cabrito deve ser abatido com idade entre 6 e 10 meses (dente-de-leite), com peso vivo médio de 23 a 28 kg e peso de carcaça de 10 a 12 kg e sua produção estaria delimitada a uma área correspondente ao Território Sertão do São Francisco, composto por 14 municípios, abrangendo uma superfície total superior a 61 mil km<sup>2</sup> e com um rebanho da ordem de 1,0 milhão de cabeças, correspondendo a aproximadamente 37% do rebanho baiano (IBGE, 2009). A área proposta para a etapa piloto do projeto é constituída dos municípios de Uauá, Canudos, Curaçá e Juazeiro, mostrados na Figura 12, adaptada do SEI (2008), se possível envolvendo comunidades de “fundo de pasto”, áreas devolutas de caatinga de uso coletivo.

O sistema produtivo proposto é apenas uma

Figura 12 – Cabrito de Uauá - Municípios propostos para projeto - piloto



referência, devendo ser adaptado às circunstâncias de cada unidade e de cada produtor. Não é flexível, contudo, no que concerne à exigência de processos agroecológicos de cultivo e criação. Nesse sentido, o sistema procura contemplar as principais práticas de convivência com a seca e de preservação ambiental recomendadas pelas instituições de pesquisa, para zonas semiáridas, sistematizadas no uso preferencial de recursos autóctones, de pastos cultivados tolerantes a seca, de métodos racionais de uso da vegetação nativa, de arborização dos pastos cultivados, de suplementação alimentar nos períodos secos com bancos de proteína/energia, de estabelecimento de reservas estratégicas alimentares para períodos de estiagem prolongada, de uso mínimo de insumos externos e de interação com agricultura, extrativismo e outros subsistemas da propriedade. O modelo certificado “Gado do Pampa Gaúcho” segue, de alguma forma, muitas dessas premissas, mesmo elegendo raças exóticas (Hereford e Angus) como as únicas aceitas pelo seu Regulamento Técnico. A sua base alimentar é constituída de pastagens nativas e nativas melhoradas e pastagens cultivadas de inverno em regime extensivo, não sendo permitido o uso de pastagens de verão. Os animais devem permanecer livres todo o ano, não sendo permitida a suplementação alimentar com grãos no último ano, antes do abate do animal.

A utilização da vegetação da caatinga e o aproveitamento mesmo que parcial de raças nativas são premissas básicas no processo produtivo do “cabrito de Uauá”. Mesmo que esses fatores limitem um pouco a capacidade de um abate em idade mais precoce, isto não constitui problema maior, já que essa aparente desvantagem poderia ser neutralizada pela produção de carcaças mais leves ou largamente compensada, tanto por custos unitários de produção menores, quanto pelo maior valor agregado ao produto pelas suas especificidades mercadológicas. Carcaças mais leves têm também larga aceitação no mercado brasileiro. No exterior, um dos mais famosos cordeiros da Espanha, o “cordero Manchego”, com denominação de origem, é abatido aos 90 dias, com peso vivo de 22 a 28 kg e carcaça de 10 a 14 kg. Em outras palavras, o produtor do “cabrito de Uauá” não teria maiores preocupações com comparações de ganhos-de-peso ou idade ao abate em relação às raças exóticas especializadas. A qualidade do produto teria uma maior relevância.

Como importante instrumento do sistema de gestão de qualidade, a rastreabilidade seria priorizada no processo de produção do “cabrito de Uauá”. O objetivo é que todos os produtos dentro de um supermercado, de um açougue ou de um restau-

rante sejam conhecidos e controlados, bem como todas as unidades produtoras e transformadoras que enviam esses produtos. Os procedimentos procurarão, inicialmente, se basear naqueles estabelecidos pelo MAPA, consideradas as naturais adaptações à espécie caprina e às nossas condições de produção. O sistema identificará animais, carcaças e cortes em suas embalagens e configurações de transporte e estocagem, em todas as etapas de produção e suprimento. Por sua complexidade e por implicar significativos custos adicionais, o sistema de rastreamento deverá ter uma implantação gradativa (período de carência mínimo de 36 meses), visando sua consolidação em uma etapa posterior do empreendimento.

## 5 O processo de certificação, uma agenda de trabalho

O reconhecimento de uma indicação geográfica ao INPI (INPI, 2000) pode ser requerido por um sindicato, associação, instituto ou qualquer outra pessoa jurídica de representatividade coletiva, com legítimo interesse e estabelecida no respectivo território. O prazo para todos os trâmites do processo é normalmente de até 60 dias. A certificação de IP ou de DO credencia a organização requerente como responsável pelo monitoramento regular da qualidade do produto e pelo atendimento às exigências de certificação. Para isso, a associação tem que estar formalmente constituída e possuir um sistema de controle interno, um Conselho Regulador. A este colegiado caberá a elaboração e implementação de um regulamento técnico, uma espécie de “manual de obrigações” a serem cumpridas pelos produtores. No pedido de registro de uma IP constam elementos específicos que devem ser apresentados. São eles:

- Elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto de prestação de serviço;
- Elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da indicação de procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a indicação de procedência;
- Elementos que comprovem estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação de serviço.

O Quadro 2, em seguida, lista os principais pontos a serem considerados nesse regulamento técnico. Antes, porém, é necessário que sejam identificadas e definidas as especificidades do produto a ser certificado, vinculando-as a uma ou mais características próprias daquele espaço e se delimite a sua zona de produção. O meio geográfico marca e personaliza o produto pelo que a delimitação da zona produtora torna-se pré-requisito indispensável.

**Quadro 2 - Artigos que devem constar no Regulamento Técnico para os produtos caprinos ou ovinos a certificar**

1. Histórico do produto
2. Clima
3. Flora
4. Delimitação da área de produção
5. Raças autorizadas
6. Alimentação autorizada
7. Rastreabilidade
8. Carência de permanência dos animais na região
9. Características dos animais
10. Obtenção de matéria prima
11. Transporte dos animais
12. Chegada ao abatedouro
13. Auditoria dos animais da IG
14. Abate dos animais
15. Avaliação dos requisitos técnicos da IG
16. Etiquetagem das carcaças
17. Desossa e maturação da carne
18. Características do produto
19. Etiquetagem dos cortes
20. Normas de rotulagem
21. Conselho Regulador
22. Registros
23. Controles de produção
24. Direitos e obrigações
25. Infrações
26. Penalidades para infrações
27. Princípios da IP/DO

Fonte: adaptado do Gado do Pampa Gaúcho.

Para a implementação de um programa regional voltado para certificação de seus produtos, as etapas de implantação poderiam compreender:

- Formação de competências regionais em organização e implementação de processos de IG;

- Identificação, zoneamento e seleção dos produtos de maior potencial para serem trabalhados e submetidos à certificação;
- Fortalecimento do nível organizacional dos produtores (associações, cooperativas, etc.) e formação de conselhos reguladores e grupos gestores e formatação de arranjos organizacionais que permitam a incorporação de novos atores;
- Estruturação de redes locais de apoio técnico e gerencial (capacitações e assistência técnica qualificada);
- Estabelecimento de programa de financiamento direcionado para estruturar a produção, beneficiamento e comercialização dos produtos;
- Pesquisas e ações de apoio à regulamentação técnica do produto a certificar (especificidades técnicas e mercadológicas, padronização da qualidade, definição de DO ou IP, delimitação e caracterização geográfica, sistemas de produção e beneficiamento, rastreabilidade, rotulagem, controle da produção, etc.).

A estratégia de lançamento de cada produto no mercado se baseará, ainda, em um plano de marketing a ser desenvolvido pela associação/cooperativa, com o apoio do Sebrae, o qual procurará criar, desenvolver e fixar a imagem dessa linha de produtos junto aos consumidores. Esse plano deve começar com a escolha da marca, definindo-se por uma que se identifique com o produto e se adeque às embalagens, equipamentos de exposição e peças publicitárias a serem criadas.

## 6 Considerações finais

A certificação de produtos de origem animal abre novas perspectivas para recomposição das atividades agropecuárias e pode se traduzir em oportunidades de ocupação e geração de renda para agricultura familiar de várias localidades econômica e socialmente deprimidas do Semiárido brasileiro. É necessário, contudo, que políticas públicas sejam implementadas no sentido de buscar consolidar o reconhecimento local e regional de produtos regionais como os acima sugeridos, iniciando a caminhada para sua valoração e um posterior reconhecimento nacional.

Uma ação inicial por parte da pesquisa seria essencial para fundamentar um processo de identi-



ficação e espacialização das potenciais marcas de cabritos, borregos, queijos, méis e outros produtos, baseados em elementos de identidade coletiva e ativos e fatores diferenciais que, segundo Flores (2003), permitiriam desenvolver novos negócios relacionados com agregação de valor, aproveitando as tipicidades e os patrimônios culturais e sociais específicos, tão abundantes no semiárido nordestino. Por outro lado, outros importantes benefícios adviriam nos aspectos de melhoria da renda das comunidades locais (70% dos estabelecimentos rurais contam com uma renda mensal estimada em 0,6 salário mínimo) e de preservação da caatinga (degradação continua a um ritmo anual estimado em 270 mil hectares, comprometendo já mais de 45% da área total da caatinga).

É bastante procedente o alerta de Altmann (2006) de que a simples aplicação de um selo de garantia de qualidade por si só não assegura a colocação dos produtos no mercado em condições vantajosas. O produto e seu sistema têm que ser plenamente conhecidos e respeitados por produtores, processadores e distribuidores e, sobretudo, reconhecido pelos consumidores, o que exige, também, concomitantes investimentos em marketing.

Concebidos e operados dessa maneira, tais empreendimentos permitiriam a obtenção de resultados efetivamente impactantes na melhoria dos processos de utilização dos recursos de solo, água, planta e animal do bioma caatinga e de gestão do espaço rural como um todo, na maior valorização da cultura e do saber-fazer locais e no melhor ordenamento e equilíbrio no processo de integração econômica e social entre as distintas condições agroecológicas e socioeconômicas existentes nessa região.

## Referências

ALTMANN, Rubens. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural. In: LAGES, Vinicius; LAGARES, Lea; BRAGA, Christiano Lima. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília, DF: SEBRAE, 2005. p.133-140.

BARROS E SOUZAADVOGADOS. **Panorama interno e externo da proteção às indicações geográficas**. São Paulo, 2004. Disponível em: <<http://www.barrosesouza.com.br>>. Acesso em: 04 jan. 2001.

FLORES, Murilo Xavier. **Projeto de fortalecimento das capacidades competitivas dos pequenos produtores rurais**: desenvolvimento territorial e estratégias inovadoras. Brasília, DF: EMBRAPA; CONTAG; Fundação Lyndolpho Silva; SEBRAE; BID, 2003. 46 p. (Documento de trabalho não publicado).

GUIMARÃES FILHO, Clovis. Uma estratégia de inserção no mercado para a caprino e a ovinocultura de base familiar do Semi-Árido. In: SEMINÁRIO NORDESTINO DE PECUÁRIA-PECNORDESTE, 9. 2005, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: FAEC/CNA/SENAR/SEBRAE, 2005. CD-ROM.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICO. **Pesquisa Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro, 2009.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico**: indicação geográfica. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 06 jan. 2012.

\_\_\_\_\_. **Resolução INPI 075**. Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 06 jan. 2012.

OSÓRIO, José Carlos da Silveira et al. Programa Cordeiro Herval Premium. In: SIMPOSIO MINEIRO DE OVINOcultura, 4., 2005, Lavras. **Anais...** Lavras: UFLA, 2005. CD-ROM.

SLOW FOOD BRASIL. **Fortalezas no Brasil**, 2011. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 04 jan. 2001.

SUPERINTENDENCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Territórios de identidade**. 2008. Disponível em: <<http://www.sei.ba.gov.br>>. Acesso em: 05 jan. 2012.

TEIXEIRA, Alfredo Jorge Costa Teixeira. Produção e comercialização integrada de produtos caprinos e ovinos com denominação de origem: uma experiência de Portugal. In: SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE CAPRINOS E OVINOS DE CORTE, 4., 2009. João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: EMEPA, 2009. CD-ROM.