

# INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

INTRODUÇÃO A PESQUISA



UnB

Autorização concedida ao Repositório Institucional da Universidade de Brasília pelos autores, em agosto de 2019, para disponibilizar, no site [repositorio.unb.br](http://repositorio.unb.br), o livro indicações Geográficas nas seguintes condições: disponível sob Licença Creative Commons 4.0, que permite copiar, distribuir e transmitir o trabalho, desde que seja citado o autor e licenciante. E não permite o uso para fins comerciais nem a adaptação desta



INDICAÇÕES  
**GEOGRÁFICAS**

INTRODUÇÃO A PESQUISA

CURSO DE MESTRADO  
**UnB**

Organizador:

ALESSANDRO AVENI

BRASÍLIA  
2019

## REFERÊNCIA

Aveni Alessandro (org.) Indicações Geográficas. Brasília: Faculdade de Tecnologia, Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico da Universidade de Brasília - CDT/UnB, 2019. 121 p. (Indicações Geográficas). Disponível em: <<http://repositorio.unb.br>>.



**Reitora**

Márcia Abrahão Moura

**Vice-reitor**

Enrique Huelva Unternbäumen

**Decanato de Administração (DAF)**

Decana: Maria Lucita dos Santos

**Decanato de Assuntos Comunitários (DAC)**

Decano: André Luiz Teixeira Reis

**Decanato de Ensino de Graduação (DEG)**

Decano: Sérgio Antônio Andrade de Freitas

**Decanato de Extensão (DEX)**

Decano: Olgamir Amancia Ferreira

**Decanato de Pesquisa e Pós-Graduação (DPG)**

Decana: Helena Eri Shimizu

**Decanato de Pesquisa e Inovação (DPI)**

Decana: Maria Emília Machado Telles Walter

**Decanato de Gestão de Pessoas (DGP)**

Decano: Carlos Vieira Mota

**Decanato de Planejamento, Orçamento e  
Avaliação Institucional (DPO)**

Decana: Denise Imbroisi

**Faculdade de Ciência da Informação (FCI)**

Diretora: Elmira Luzia Melo Soares Simeão

Vice\_diretora: Fernanda de Souza Monteiro



**Diretora**

Marileusa D. Chiarello

**Vice-Diretora**

Sônia Marise Salles Carvalho

**Coordenação técnica do projeto**

Alessandro Aveni

**Projeto gráfico e diagramação**

Roberto Cassemiro Alves

**Autores**

Carolina Roberte de Oliveira

Cíntia Ximenes

Regina Marques

Cláudio Rodrigues Tavares

Estela A. Ribeiro

Luiz Carlos Rebelatto dos Santos

Sânia Léa Alves Rocha Lopes

Pedro Anísio de Camargo Alves

Priscilla Marmentini

Ângelo Magalhães Junior

Claudina Costa

Lúcia de Assunção

Carla Frade de Paula Castro

Karla da Costa Cartaxo Melo

I61 Indicações geográficas : introdução a pesquisa / Alessandro Aveni, organizador. – Brasília : Universidade de Brasília, Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico, 2019. 121 p. : il.

Modo de acesso: World Wide Web:

<<http://repositorio.unb.br>>.

Inclui bibliografia.

ISBN 978-85-61700-15-7.

1. Propriedade intelectual. 2. Indicações geográficas. I. Universidade de Brasília. Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico. 2. Aveni, Alessandro (org.).

CDU 001

## ÍNDICE

	INTRODUÇÃO .....	08
<b>1</b>	MARCO LEGAL INTERNACIONAL.....	10
<b>2</b>	POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL NA RIDE .....	30
<b>3</b>	DIAGNÓSTICO PRELIMINAR DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) DO MORANGO DE BRAZLÂNDIA NO DISTRITO FEDERAL .....	50
<b>4</b>	IMPLEMENTAÇÃO DE SIGNOS DISTINTIVOS PARA AS PEDRAS DE PIRENÓPOLIS: MARCA OU INDICAÇÃO GEOGRÁFICA .....	64
<b>5</b>	PL DE GEMAS E JOIAS NA REGIÃO METROPOLITANA DO DF .....	78
<b>6</b>	O PAPEL DA EMBRAPA UVA E VINHO NA ESTRUTURAÇÃO DE INDICAÇÕES GEO- GRÁFICAS PARA VINHOS E ESPUMANTES BRASILEIROS .....	94
	NOTAS FINAIS .....	119

# 2

## POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA **DO MEL NA RIDE**

**Carolina Roberte de Oliveira** é Biotecnologista, mestranda em propriedade intelectual e transferência de tecnologia PROFNIT/UNB

**Email:** carolinaroberte@gmail.com

**Cíntia Ximenes** é Administradora mestranda em propriedade intelectual e transferência de tecnologia PROFNIT/UNB

**Email:** ciindiex@gmail.com

**Regina Marques** é Física trabalha como Editora de publicações/UnB, é empreendedora e mestranda em propriedade intelectual e transferência de tecnologia PROFNIT/UNB

**Email:** reginamarqueseditora@gmail.com



# POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO MEL NA RIDE

## INTRODUÇÃO

As Indicações Geográficas, ou “IG” como popularmente conhecidas, são conceituadas como ferramentas que agem de forma coletiva na valorização de um produto típico, ou seja, tradicional em determinada região ou território” (SEBRAE, 2014, p. 1). Sua função é agregar valor ao produto e fomentar o desenvolvimento da região produtora, sendo fundamental à proteção da cultural nacional, além de apresentar relação direta com o acesso do produto a mercados que têm consumidores exigentes. Assim, as IGs possuem grande relevância para o mercado globalizado (SEBRAE, INPI, 2016).

A importância dada às IGs, uma realidade recente no Brasil, deve-se a um conjunto de fatores como: maior reconhecimento e visibilidade do produto por parte dos consumidores, interesse de grupos de produtores e da exposição na mídia; ou seja, o país possui ainda um vasto campo a ser explorado. As IGs também contribuem para a preservação da biodiversidade, a proteção do conhecimento e dos recursos naturais, além de proporcionar benefícios à economia regional e nacional, e valorizar a região (SEBRAE, INPI, 2016).

O empresário que atua nesse nicho ganha uma enorme vantagem competitiva no mercado. O produto ou serviço que tem um selo de origem adquire valor agregado com um diferencial de qualidade perante os concorrentes e isso garante poder de negociação em diversos segmentos.

O selo de origem proporciona benefícios não só para o produtor e consumidor, mas para toda a região. Para o consumidor, o produto com IG é a garantia de um produto único, com diferenciais de qualidade e sustentabilidade. Para a região, a IG estimula o desenvolvimento da governança local, promove o turismo e as atividades culturais daquela localidade. (SEBRAE, INPI, 2016, p. 14)

Desde 1996, com a vigência da Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/1996), foi possível o registro de diversas IGs no Brasil, com um aprendizado constante por parte de produtores e técnicos nessa temática. A parceria estratégica

entre o Sebrae e o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) – instituição responsável pelo registro das IG no Brasil, tem sido fundamental à produção de conhecimento técnico e na promoção das IGs brasileiras. (SEBRAE, INPI, 2016)

O problema abordado aqui é: quais as razões da RIDE até o momento não possuir Indicação de Procedência ou Denominação de Origem com relação ao mel, bem como seus processos de fabricação, que ateste sua qualidade e procedência, pois o mel da RIDE já ganhou diversos prêmios nacionais da Confederação Brasileira de Apicultura pela sua qualidade, e desde 1982 a Associação Apícola do Distrito Federal (APIDF) trabalha para formar apicultores e manter a qualidade do produto, e conta com o apoio do Sindicato dos Apicultores?

Neste contexto, o objetivo geral desta pesquisa foi analisar a atual situação da Indicação Geográfica (IG) do mel produzido na RIDE. Para tanto, adotaram-se os seguintes objetivos específicos: indicar obstáculos à IG do mel na RIDE e verificar as vantagens competitivas do produto na região. Este estudo tem também a pretensão de contribuir com propostas de novos caminhos aos apicultores da RIDE para a obtenção da IGs dos seus produtos.

## **METODOLOGIA**

A metodologia da pesquisa foi bibliográfica e documental de obras e de artigos científicos realizada na base de dados no Repositório de Periódicos Capes. As palavras-chave foram: apicultura; Indicação Geográfica; produção de mel na RIDE/DF. Foram desenvolvidos encontros e entrevistas com principais atores da associação do mel da RIDE.

Trata-se de um estudo descritivo, com abordagem qualitativa, com uso de entrevista para identificação das variáveis que influenciam na análise do potencial de Indicação Geográfica do mel de abelhas da RIDE/DF. Também se propôs a divulgar e informar aos associados da RIDE sobre o conceito de Indicação Geográfica, em linguagem simples e direta, por meio de um folder a ser entregue na APIDF.

### RESULTADOS DA PESQUISA

#### Indicações Geográficas e histórico da Apicultura Brasileira

As Indicações Geográficas são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas agregam valor ao produto, permitindo estabelecer um diferencial competitivo frente aos concorrentes e possibilitam a organização produtiva e a promoção turística e cultural da região. (INPI, 2017).

Consumidores de todo o mundo têm buscado cada vez mais produtos protegidos por signos distintivos, entre as quais se incluem as IGs, selos de certificação e marcas coletivas. O consumo seguro; consumo consciente; cultivo sustentável; desenvolvimento regional; rastreabilidade; segurança alimentar; tradição; tipicidade; e os certificados distintivos servem para mostrar ao mercado que os diferenciais competitivos com relação à origem (comercial ou geográfica), às características ou qualidades específicas já afetam suas decisões de consumo (PORTO, 2012; TREGEDAR; GIRAUD, 2011).

As IGs projetam uma imagem associada à qualidade, reputação e identidade do produto ou serviço. Assim, o registro pode conferir maior competitividade nos mercados nacional e internacional, melhorando a comercialização dos produtos ou a oferta dos serviços. Além disso, o registro ajuda a evitar o uso indevido por produtores instalados fora da região geográfica demarcada. As IGs referem-se ainda à diferenciação que se atribui à origem geográfica (BRASIL, 1996), e podem ser divididas em duas modalidades: aquelas que se referem à Indicação de Procedência (IP), e àquelas que dizem respeito à Denominação de Origem (DO). Em relação à primeira, a Lei nº 9.279/96 define Indicação de Procedência, no artigo 177, como

[...] 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” (BRASIL, 1996).

Essa mesma Lei define em seu art. 178, Denominação de Origem enquanto “[...] 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” (BRASIL, 1996).

O objetivo da concessão de IG apoiada pelo MAPA é o desenvolvimento sustentável, via agregação de valor aos produtos agropecuários, ressaltando as diferenças e identidades culturais próprias, organizando as cadeias produtivas e assegurando inocuidade e qualidade aos produtos agropecuários (CIG/DEPTA/SDC/MAPA, [s.d.], p. 4).

Assim, as indicações geográficas podem apresentar potencial estratégico ao agronegócio brasileiro e às comunidades locais (PORTO, 2012; TREGGAR; GRAUD, 2011; MEDEIROS & PASSADOR, 2015).

A atividade apícola teve início no país em 1839, quando o padre Antônio Carneiro trouxe algumas colônias de abelhas da espécie *Apis Mellifera* da região do Porto, em Portugal, para o Rio de Janeiro. Outras raças da mesma espécie foram introduzidas posteriormente por imigrantes europeus, principalmente nas regiões Sul e Sudeste.

Com a introdução da abelha africana (*Apis Mellifera Scutellata*), em 1956, a apicultura brasileira tomou um novo rumo, de forma acidental: essas abelhas escaparam do apiário experimental e passaram a se acasalar com as abelhas de raça europeia, formando um híbrido natural chamado de abelha africanizada. A agressividade dessas abelhas causou, inicialmente, um grande problema no manejo dos apiários e muitos apicultores abandonaram a atividade. Somente após o desenvolvimento de técnicas adequadas, nos anos 1970, a apicultura passou a crescer e se expandiu para as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste.

Desta forma, a história da apicultura brasileira pode ser resumida em três etapas:

- 1ª etapa ou período de implantação da apicultura no país – entre 1839 a 1955, introduzida pelas missões jesuítas para produção de cera e velas no país.
- 2ª etapa ou período de africanização dos apiários e das colônias na natureza – iniciou-se intensamente a partir dos primeiros enxames africanos, importados em 1956, continuando ao longo dos anos, com menor intensidade.
- 3ª etapa ou período de recuperação e expansão da apicultura brasileira – muito marcante, teve início em 1970, quando ocorreu o Primeiro Congresso Brasileiro de Apicultura (SEBRAE, 2015).

Desde então, a apicultura tornou-se fonte de renda familiar, por se caracterizar como uma atividade de baixo investimento e alta rentabilidade econômica, social e ambiental (EMBRAPA, s/d). Com o desenvolvimento desta atividade, o Brasil passou a ser considerado um dos principais produtores mundiais de mel.

### **Características, Qualidade e Regulamentação da Produção do Mel**

Os arranjos produtivos locais (APLs) são aglomerações de entidades especializadas em determinada região que atuam em torno de uma atividade produtiva correlata, apresentando vínculos de cooperação, produção e aprendizagem. Nesta região incluem-se práticas econômicas e relações não disponíveis em outros locais.

Uma questão importante, associada a esse termo, é a formação de economias de aglomeração, ou seja, as vantagens oriundas da proximidade geográfica dos agentes, incluindo acesso a matérias-primas, equipamentos, mão de obra e outros. Considera-se que a aglomeração de empresas amplie suas chances de sobrevivência e crescimento, constituindo-se em relevante fonte geradora de vantagens competitivas. Isso é particularmente significativo no caso dos pequenos negócios (SEBRAE, 2014).

No DF, o arranjo produtivo local estruturado que mais se encaixa para discussão no presente estudo é o APL Agricultura Orgânica, que visa expandir a produção de alimentos orgânicos com sustentabilidade ambiental.

Geralmente, o mel é composto por: hidratos de carbono; água; açúcares simples (glicose e frutose); minerais (cálcio, cobre, ferro, magnésio, fósforo, potássio, entre outros); aminoácidos; ácidos orgânicos (ácido acético, ácido cítrico, entre outros); vitaminas do complexo B; vitaminas C, D e E; podendo possuir teor considerável de antioxidantes (flavonóides e fenólicos). Sua composição depende, principalmente, da fonte vegetal, do solo, da espécie de abelha, da colônia produtora, do processo de maturação do mel, das condições meteorológicas na colheita entre outros fatores (SILVA et al., 2006).

A produção de mel é classificada de acordo com a Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do IBGE, código 0159-8/01, que compreende a criação de abelhas para a produção de mel, cera e outros produtos apícolas. Além desta classificação, há também a regulamentação da produção de mel pela Lei N° 1.283, de 18 de dezembro de 1950 que: “estabelece a obrigatoriedade da fiscalização, para controle industrial e sanitário, de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.”

Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) são registrados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), e possuem garantia de produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes.

Deste modo, o certificado do SIF é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem vegetal e animal, comestíveis e não comestíveis, destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Até receber o carimbo do SIF, o produto atravessa diversas etapas de fiscalização e inspeção, cujas

ações são orientadas e coordenadas pelos serviços da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (DIPOVA), da Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural.

No Brasil, o mel é considerado um produto de caráter misto, tanto animal quanto vegetal, sendo sua produção fiscalizada pela DIPOVA. Porém, a partir da entrevista conduzida à APIDF, infere-se que a produção deveria ser apenas orientada de forma mais assertiva pelo órgão em questão e não fiscalizada desta forma, visto que as abelhas buscam o néctar nas flores e, na colmeia, transformam o néctar em mel. Este produto é extraído pelos apicultores e não transformado. Entretanto, ainda não há suporte legal para tal direcionamento regulatório da produção.

### **Confederação Brasileira de Apicultura – CBA**

Para a CBA, “a biodiversidade e a riqueza natural do Brasil está refletida na apicultura nacional, traduzindo-se em produtos únicos e diferenciados”. A variedade de flora e clima expressa-se de forma inconfundível em um mel rico em cores, aromas e sabores, que surpreende a todos que o experimentam. Seis grandes biomas definem toda a fonte desta riqueza: Amazônia, Caatinga, Pantanal, Pampa Gaúcho, Mata Atlântica e Cerrado. Cada um representa um ecossistema distinto, que permite a produção nos 365 dias do ano.

A CBA reconhece que foi devido à introdução das abelhas africanizadas, altamente resistentes a doenças, que tornou possível ao Brasil ser um dos únicos países a produzir mel sem o uso de medicamentos. Uma vantagem competitiva para a apicultura brasileira que abre oportunidades no mundo. Segundo a Confederação,

a produção apícola nacional triplicou nos últimos anos e hoje, com 40.000 toneladas anuais, o Brasil é o 11º produtor no ranking mundial. A cadeia produtiva envolve mais de 350 mil apicultores, além de gerar 450 mil ocupações no campo e 16 mil empregos diretos no setor industrial. O País também conquistou posição de destaque no mercado externo. Já é o 5º maior exportador, passando de 269 toneladas de mel exportadas em 2000, para 21 mil toneladas em

2005. O cenário é promissor e descortina um mundo de oportunidades para a apicultura brasileira. Há ainda um grande potencial a ser explorado e descoberto, favorecido especialmente pelas características naturais da nossa terra. Enfim o Brasil é um país apícola por natureza e por vocação (...) (CBA, 2018)

Há mais de 36 anos, as abelhas começaram a ser cultivadas no DF por métodos ainda rudimentares. A partir de então, tem-se investido na apicultura na região, atividade que resulta na produção de mel, própolis e pólen, dentre outros produtos.

A técnica foi trazida para Brasília por agricultores gaúchos que hoje ocupam as terras do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), área às margens da BR-250. Com a construção do Palácio do Mel para processamento do produto, a atividade apícola tornou-se barata. (EMATER-DF, 2010, p. 2)

Verifica-se que a atividade se encontra bem estabelecida e em crescimento na região, pois, dentre outros fatores, as características ecológicas do Distrito Federal, como o clima de baixa umidade durante a época da colheita e a biodiversidade particular do Cerrado, compõem ambiente favorável e se apresentam como grande diferencial para a produção de um mel com baixo teor de água, portanto, mais puro.

O mel produzido na RIDE/DF possui qualidade superior ao de outras regiões principalmente devido ao fator climático na localidade: seco, baixa umidade. O mel apresenta tal qualidade quando há menor quantidade/porcentagem de água, acarretando também menor produção, já que o mel se torna mais puro. A baixa umidade no período de colheita (outubro) também se mostra como grande diferencial ao produto da região, fator que proporciona um alimento natural de maior qualidade.

Em concursos promovidos pela CBA, além de congressos nacionais e internacionais, o mel produzido na RIDE/DF já recebeu diversas premiações como o melhor mel do Brasil. Segundo a CBA,

A produção dos apiários do DF conquista o primeiro lugar no congresso da CBA. A ausência de impurezas, o sabor rico e suave e a diversidade da flora do cerrado levaram aos títulos.



Excelência para consumo próprio. É essa a realidade da produção do mel no Distrito Federal. Produtos que saem dos apiários locais - mel, geleia real, pólen e própolis - já ganharam nada menos do que sete prêmios da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). O mel ficou em primeiro lugar cinco vezes e levou a segunda colocação uma vez. O pólen, altamente nutritivo e que começa a ser incorporado na alimentação, ficou na segunda posição uma vez também. Ausência de impurezas, sabor rico e suave e leveza foram determinantes para a conquista dos títulos pelo mel. Tudo isso é obtido com coleta e manuseio cuidadosos, em pequena escala, priorizando qualidade e não quantidade. A diversidade da vegetação do cerrado, que tem grande quantidade de árvores com flores melíferas, é outro fator determinante. Por ser extraído em porções reduzidas e ter alto valor agregado, o produto somente é comercializado nas fronteiras do DF. Atacadistas e exportadores que compram mel a granel, em grandes quantidades, pagam R\$ 6 em média pelo quilo. Vendendo potes em feiras locais, os apicultores brasilienses cobram em média R\$ 18 por igual peso, valor que consideram justo. (EMATER-DF, 2010, p. 2)

### **Associação Apícola do Distrito Federal – APIDF**

A Associação Apícola do Distrito Federal (APIDF), filiada à CBA, vem trabalhando desde sua fundação em sintonia com o Sindicato dos Apicultores do DF (SINDIAPIS), filiado à FAPE/DF. Fundada em 1982, tem como missão fomentar a Apicultura e a Meliponicultura no Distrito Federal, sobretudo nos aspectos de comercialização, referencial tecnológico, capacitação e campanhas de incentivo ao consumo de produtos apícolas e em defesa dos polinizadores. Seu objetivo é manter o patamar de eficiência de capacitação do apicultor empreendedor, fortalecendo a vertente empresarial sustentável da atividade, com apoio de parceiros.

A Associação oferece atividades de capacitação, por meio de cursos ministrados por um associado fundador, ou de aprimoramento dos associados, com participação em congressos, tanto no Brasil como no exterior. Mantém constante colaboração com as autoridades locais e nacionais para a regularização da atividade apícola e da criação da profissão de criador de abelhas.

Ao completar 36 anos de Associação em 2018, seu quadro conta com 1.500 associados, porém somente 300 são pequenos produtores ativos, muitos deles fami-

liares. Segundo Carlos Alberto, atual presidente da Associação (mandato de 2015 a 2018), 90 novos associados se filiaram à entidade no ano de 2018. Geralmente, apenas 30% dos novos ingressados dão continuidade à sua produção ao longo do tempo.

Na APIDF, a produção dos associados produtores é também fiscalizada pelo DIPOVA 195, para conferência das boas práticas de fabricação e segurança alimentar. A APIDF possui certificado emitido pelo DIPOVA, mas não ainda pelo SIF, pois segundo a própria Associação, o último apresenta mais exigências que a segunda.

A certificação provida da Secretaria de Agricultura do DF aos produtores locais de mel não os permite comercializar seu produto em outras unidades da Federação (EMATER-DF, 2010). Seria possível acordar esta permissão por meio de procedimentos burocráticos, porém, visto a magnitude das exportações, acredita-se que não há interesse por parte dos produtores locais em mudar a atual legislação ou realidade.

No ano de 2016, a produção nacional de mel foi equivalente a 37.815 toneladas, tendo o Centro-Oeste contribuído com 1,67 mil toneladas, 4,3% do total brasileiro (IBGE, 2016). O valor total da produção movimentou R\$ 470,51 milhões, sendo observado um acréscimo de 31,5%, impulsionado pelo aumento da demanda e pela valorização do mel como produto saudável. (IBGE, 2016)

Ainda no mesmo ano, quase 24 mil toneladas do produto foram exportadas, atingindo um faturamento de US\$ 92 milhões. Em 2017, o faturamento das exportações chegou a US\$ 93,4 milhões (FAEG, 2017).

Considerando a RIDE/DF, a APIDF conta com 5.000 colmeias atualmente, sendo sua produção local vendida na totalidade da região. Segundo Carlos Alberto, ainda não é possível atender a todos os consumidores locais, pois a produção não sustenta a demanda regional. Atender tal demanda ainda é um desafio para a Associação, já que a produção é limitada devido a constante busca pela manutenção da qualidade do produto, manutenção da fabricação e comercialização local determinada pela Secretaria de Agricultura do DF, além de outras dificuldades enfrentadas pelos apicultores.

Algumas das principais dificuldades encontradas são as depredações e roubos de colmeias nos locais de produção, os incêndios ambientais característicos do cerrado, a utilização de agrotóxicos no pasto apícola por outros produtores e a falta de formação dos apicultores; que acabam se tornando obstáculos para o aumento da produção.

Em entrevista a estas pesquisadoras, o apicultor Marquezin destacou o tema da segurança das colmeias, o qual nunca foi abordado em âmbitos regionais. Ele acredita que ainda não temos a completa ciência da situação da insegurança apícola e os riscos às abelhas, e conseqüentemente à produção, que ocorrem na região da RIDE/DF. Como exemplo, Marquezin cita a ampla utilização de eucaliptos geneticamente modificados, o que, segundo ele, pode levar ao colapso da apicultura. Para ele, o reflorestamento que já vem ocorrendo em vários territórios, poderia levar o Brasil à posição de maior produtor mundial de mel. Sobre a produção de mel orgânico, Marquezin, indicou que há dificuldades, considerando-se o raio de ação das abelhas e a mudança de pasto apícola causada por grandes ou pequenos agricultores. Ele também afirma que, para a ampliação da produção, além da questão da segurança, devem-se formar mais apicultores a partir de capacitação qualificada com tempo suficiente à sua formação.

Segundo Carlos Alberto, não se vê urgência para a emissão de uma IG que se configure como mais uma certificação que assegure qualidade para o mel e sua produção na RIDE/DF, visto que os consumidores regionais são bastante fiéis, assíduos e apresentam alto poder aquisitivo. Acredita ainda que a Indicação Geográfica possa ter seu valor internacional, mas, no momento, não percebe a IG como um fator que agrega valor substancial ao mel da RIDE, já que a maioria dos consumidores procura o mel de melhor qualidade na localidade de produção – a RIDE/DF, o que já tem beneficiado os produtores locais a vender toda sua produção.

## DISCUSSÃO

A Associação é fundamental para o amadurecimento desses profissionais, pois juntos perceberam a importância do trabalho coletivo, da troca de informações e da apropriação de conhecimentos técnicos. A convicção na apicultura e a confiança no associativismo, cooperativismo e em redes colaborativas, possibilita a promoção da produção local, o incremento nas vendas e o valor agregado ao mel da RIDE.

Verifica-se que, caso haja emissão de um certificado de Indicação Geográfica, poderia haver enfraquecimento da APIDF, visto que seria preciso criar outra entidade, à qual a APIDF estaria submetida, para executar o gerenciamento da IG e todas questões burocráticas e de fiscalização. Está claro que a criação de uma nova entidade deveria ser acordada entre todos os associados da APIDF, sendo um ponto delicado que deverá ser levado em consideração ao se dar entrada a um pedido de emissão de uma IG.

Constata-se que a APIDF ainda não é integrada ao Arranjo Produtivo Local de Agricultura Orgânica no DF, constituída em 2005 e já integrada por 20 empresas, tendo a FAPE/DF e o SEBRAE, dentre outros, como membros do Comitê Gestor, entidades já apoiadoras da APIDF. Durante a condução da entrevista, foi observado desconhecimento do termo APL por parte dos associados, apesar de já haver um produtor de mel orgânico filiado à entidade.

Entretanto, infere-se que, caso a APIDF integrasse o APL de Agricultura Orgânica no DF, maiores trocas de conhecimento entre os atores participantes ocorreriam, fomentando a busca dos associados por aprendizado e cooperação, especialização produtiva e inovação na cadeia de produção do mel, desenvolvendo a liderança da produção local e aumentando sua competitividade no mercado.

Não se constatou também abertura para a criação de uma Marca Coletiva, pois esta questão deveria ser acordada entre todos os associados da APIDF quanto à criação de um signo distintivo, de um nome para representação da marca, dentre outros aspectos no âmbito do marketing a ser realizado. Portanto, observa-se que poderia haver perda de identidade por parte de cada produtor individual.

### CONCLUSÃO

Percebe-se que se tem criado um maior espaço para discussão das Indicações Geográficas no Brasil, assim como se tem atribuído maior relevância a essas no mercado interno brasileiro. Certificações como as IGs tornam produtos ou processos passíveis de maior competição quando da sua comercialização, tanto no âmbito nacional quanto no internacional.

Analisando-se a APIDF, que pertence à RIDE/DF, percebe-se, entretanto, que a cultura de IG entre seus produtores locais não é difundida amplamente. Observa-se que, para se alavancar ações mais concretas entre um grupo que queira emitir o certificado, é necessário maior conhecimento sobre o conceito de Indicação Geográfica e seus impactos no mercado.

Desta forma, conclui-se que para que haja mais conhecimento de Indicação Geográfica junto aos apicultores associados da APIDF, foi necessário a criação de um folder explicativo onde o mesmo traz informações de como funciona a IG e seus benefícios para a qualidade do produto e sua expansão na região.

Pretende-se com isso antecipar um conhecimento necessário ao avanço do mel da RIDE/DF a outras regiões de maneira competitiva no mercado, para que, futuramente, a APIDF esteja preparada para dar entrada a um pedido de IG junto ao INPI.

### REFERÊNCIAS

CIG/DEPTA/SDC/MAPA. *Indicação Geográfica: Guia para solicitação de Registro de Indicação Geográfica para produtos Agropecuários*. Brasília: MAPA, [s.d.].

PORTO, P. C. R. As marcas coletivas na agropecuária. In: PLAZA, C. M. C. A. et al. (Eds.). *Propriedade Intelectual na Agricultura*. Belo Horizonte: Fórum, 2012, p. 255-288.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *Indicações geográficas brasileiras*. GIESBRECHT, Hulda Oliveira & MINAS, Raquel Beatriz Almeida de (Coordenadoras). 5. ed. Brasília: Sebrae, INPI, 2016, 327 p.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *APL Arranjo Produtivo Local*. Série Empreendimentos Coletivos, 2014.

TREGGAR, A.; GIRAUD, G. Geographical Indications, Consumers and Citizens. In: BARHAM, E.; SYLVANDER, B. (Eds.). *Labels of origin for food: local development, global recognition*. Oxfordshire: CABI, 2011, p. 63-74.

#### **Matéria de revista, boletim etc.**

SILVA, R.A.; MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; COSTA, J.M.C. Composição e Propriedades Terapêuticas do Mel de Abelha. *Alim. Nutr.*, Araraquara v.17, n.1, p.113-120, jan./mar. 2006.

EMATER-DF. Brasília tem o melhor mel do país. *AGROINFORME. Boletim do Núcleo de Agronegócio* - Ano V nº 026,19/07/2010, Brasília-DF, 2010.

MEDEIROS, M. de L. & PASSADOR, J. L. *Revista Perspectivas Contemporâneas*, v. 10, n. 3, p. 56-79, set./dez. 2015. Disponível em: <http://revista.grupointegrado.br/revista/index.php/perspectivascontemporaneas>. Acesso em: 2 maio 2018.

CONHEÇA o histórico da apicultura no Brasil. Publicado em: 20 out. 2015. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-o-historico-da-apicultura-no-brasil>. Acesso em: 12 mar. 2018.

PRODUÇÃO de mel é opção para agricultura familiar. Disponível em: <http://www.agrobrasilia.com.br/noticias/36-noticias/831-producao-de-mel-e-opcao-para-agricultura-familiar.html>. Acesso em: 20 mar. 2018.

PRODUÇÃO da pecuária municipal, 2016. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm\\_2016\\_v44\\_br.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2016_v44_br.pdf). Acesso em: 13 maio 2018.

PRODUTOR de mel orgânico diversifica e cria linha mais mel. Disponível em: <http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/DF/produtor-de-mel-organico-diversifica-e-cria-linha-mais-mel-df,ad69575d50933510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 10 mar. 2018.

SETOR de apicultura se mantém firme e crescente em todo o país. Disponível em: <http://sistemafaeg.com.br/noticias/16544-setor-de-apicultura-se-mantem-firme-e-crescente-em-todo-o-pais>. Acesso em: 30 maio 2018.

APICULTURA fomenta cadeia produtiva do DF. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/apicultura-fomenta-cadeia-produtiva-do-df>. Acesso em: 23 abr. 2018.

APICULTURA integrada e sustentável. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/apicultura-integrada-e-sustentavel,c3e5438af1c-92410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 30 abr. 2018.

ASSOCIAÇÃO Apícola do Distrito Federal. Disponível em: <http://apacame.org.br/site/voe/associacao-apicola-do-distrito-federal-apidf/>. Acesso em: 28 abr. 2018.

### **Documentos jurídicos disponíveis em meio eletrônico**

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 20 abr. 2018.

## ANEXOS

As seguintes questões foram respondidas em entrevista presencial pelo Presidente da APIDE, Carlos Alberto, em 02/05/2018:

1. Quantos são os associados ativos, ou seja, produtores na Associação?
2. Qual o volume da produção anual?
3. Há vontade, por parte dos associados, de expandir as vendas para o comércio nacional? E internacional?
4. Porque não há certificação de Indicação Geográfica, levando em consideração que o mel produzido na região é reconhecido como um dos melhores no Brasil?
5. A produção possui outras certificações de outras entidades que não o INPI?
6. Qual é a regulamentação para a produção de mel?
7. Qual o diferencial do mel da região?

As seguintes questões foram respondidas em entrevista virtual pelo Professor José Arnildo Marquezin em 29/05/2018:

1. Há quanto tempo você trabalha com a produção de mel no DF?
2. Qual o diferencial do mel de Brasília (Cerrado)?
3. Como está a sua produção atual de mel?
4. Atualmente, quais são as dificuldades encontradas para o aumento da produção?



5. Qual a quantidade de mel produzido por mês?
6. Você é associado de alguma associação ou cooperativa de produtores de mel?
7. Se sim, você gosta e considera importante esse tipo de união dos produtores?
8. Se sim, sua produção é regulamentada pela associação ou cooperativa?
9. Há um direcionamento da produção para manutenção da qualidade do produto?
10. Você produz algum tipo de mel totalmente orgânico?
11. Produz outros produtos além do mel?
12. Em que região você produz? Área e localização no DF ou na Ride?
13. Você tem concorrência direta com algum outro produtor da região de modo a afetar suas vendas? (em questão das diferentes floradas na região)
14. Você tem consumidores assíduos e fidelizados à sua produção
15. Mensalmente você vende a uma parte da sua produção para eles?
16. Você sabe o que é um selo de Indicação Geográfica?
17. Se sim, você tem interesse em possuir um selo de Indicação Geográfica, de procedência ou origem, na embalagem do seu produto?
18. Acha que isso agregaria valor ou venderia mais e com um melhor preço o seu produto?

*O Brasil possui amplo território que permite o desenvolvimento de produtos únicos em regiões específicas do país.*

➤ **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)** é um certificado emitido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que:

- ✦ Agrega valor a produtos ou processos regionais;
- ✦ Protege o conhecimento tradicional;
- ✦ Difere a origem geográfica de produtos similares;
- ✦ Confere diferencial competitivo;
- ✦ Organiza a cadeia produtiva e gerencia a qualidade;
- ✦ Permite a rastreabilidade para segurança alimentar;
- ✦ Promove o turismo e a identidade cultural da região;
- ✦ Apoia o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade;
- ✦ Evita uso indevido do produto por produtores instalados fora da região geográfica demarcada.

INPI, 2017; SEBRAE, 2016



ALE VIEGA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Agora só falta a IG do mel da RIDE/DF!

Vamos ao INPI?

Mel

Carolina Roberte de Oliveira  
Cynthia Ximenes Pontes Santos  
Regina Coeli Andrade Marques

CDT/UnB  
PROFNIT  
Programa de pós-graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de tecnologia para a inovação

As IGs contribuem para a preservação da biodiversidade, a proteção do conhecimento e dos recursos naturais, além de proporcionar benefícios à economia regional e nacional, e valorizar a região. SEBRAE, INPI, 2016

As IGs podem ser divididas em duas categorias: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO).

→ **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA** a Lei nº 9.279/96 define, no artigo 177, como [...] *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.* BRASIL, 1996

→ **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** a mesma Lei define em seu art. 178, enquanto [...] *nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características devam exclusivas ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.*

BRASIL, 1996



JEFFREYS

A IG é um selo de **MARCA COLETIVA** e qualquer produtor pode usá-la, desde que o produto seja produzido de acordo com determinadas características exigidas pelo selo, fornecido pelo INPI. A certificação através de uma IG é uma ação estratégica ao agronegócio brasileiro e às comunidades de produtores locais, pois pode ajudar a preservar a autenticidade e qualidade dos seus produtos, tanto em termos de sua origem geográfica como das características, como o mel.

As IGs no Brasil têm se tornado mais relevantes devido ao maior reconhecimento e visibilidade do produto por parte dos consumidores, além do interesse de grupos de produtores e sua exposição na mídia.

### IG DO MEL DA RIDE/DF

Uma IG do Mel da RIDE/DF seria um selo que apenas poderia ser usado por produtores de mel que produzam de acordo com os Requisitos do INPI para o Mel RIDE/DF.

O mel produzido nesta região possui qualidade superior ao de outras regiões principalmente devido ao fator climático na localidade: seco, baixa umidade. O mel apresenta tal qualidade quando há menor quantidade/porcentagem de água, acarretando também menor produção, já que o mel se torna mais puro. A baixa umidade no período de colheita (outubro) também se mostra como grande diferencial ao produto da região, fator que proporciona um alimento natural de maior qualidade. Em concursos promovidos pela CBA, além de congressos nacionais e internacionais, o mel produzido na RIDE já recebeu diversas premiações como o melhor mel do Brasil.

Consumidores de todo o mundo têm buscado cada vez mais produtos protegidos por selos distintivos, entre os quais se incluem as IGs, com certificação e marcas coletivas.



SONIA LANGRISH

