

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

BAILIQUE

**Avaliação do Potencial de IG para
Açaí do Bailique**

AMAPÁ - BRASIL

© 2021. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.
Telefone: (61) 3348-7636
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Tadros

Diretor Presidente

Carlos Melles

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Eduardo Diogo

Gerente da Unidade de Inovação

Paulo Renato Macedo Cabral

Coordenação Nacional

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

Entidade executora especializada em Indicação Geográfica

INOVATES CONSULT LTDA

1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Dentre as ferramentas de proteção e de promoção da origem, a Indicação Geográfica (IG) é amplamente utilizada mundialmente. A Indicação Geográfica é um nome que se refere a um local geográfico vinculado a um produto ou serviço particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação específicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a qualidade do produto à sua origem, e como resultado, esse pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização requerente da IG junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar a estrutura necessária para reconhecê-la e geri-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos os produtores e empresas locais investirem coletivamente em melhoria da qualidade do produto e em estratégias de marketing e de comercialização para ampliar as suas vendas e gerar desenvolvimento local.

A IG pode ser aplicada como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população, visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, o comércio e o turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção das Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por

atribuição, conforme a Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelecer as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

O presente documento apresenta os resultados do diagnóstico técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Açaí de Bailique, no estado do Amapá, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Açaí do Bailique como Indicação Geográfica utilizou subsídios para análise as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região, a partir da metodologia desenvolvida pelo Sebrae, com base no Marco Legal de Indicações Geográficas.

2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme o Art. 176 da Lei de Propriedade Industrial, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem.

2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Conforme o Art. 177 da Lei de Propriedade Industrial, “considera-se Indicação de Procedência 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.”

2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Outrossim, conforme o Art. 178 da Lei de Propriedade Industrial, “considera-se Denominação de Origem 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.”

3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O AÇAÍ DO BAILIQUE

A obtenção do reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica, de acordo com a legislação brasileira, e a conseqüente proteção dessa, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos produtos típicos e diferenciados brasileiros.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária a realização de um diagnóstico para verificar se uma determinada região tem a real possibilidade de ser protegida pelo registro da Indicação Geográfica.

Foi elaborada pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

A metodologia compreende um questionário utilizado como roteiro de entrevista realizada por um especialista em IG junto aos produtores de uma região. A análise das respostas ao questionário junto com as informações coletadas em fontes secundárias, subsidiam aos especialistas para traçar um panorama da forma de produção de um produto específico na região em questão e, ao final, gerar indicadores qualitativos em relação aos requisitos para se proteger uma Indicação Geográfica.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIIS. As questões críticas são fundamentais para a verificação do real potencial da região que é objeto do diagnóstico ser reconhecida ou não como uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

3.1. DADOS BÁSICOS

3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: *Bailique*

Produto (incluindo produtos derivados): *Açaí*

Municípios envolvidos: *Arquipélago do Bailique e Região do Beira Amazonas, ao longo do Rio Amazonas, município de Macapá.*

Entidade coletiva: *COOPERATIVA DOS PRODUTORES AGROEXTRATIVISTAS DO BAILIQUE E BEIRA AMAZONAS - AMAZONBAI*

CNPJ: *27.725.075/0001-96*

Data de Fundação: *15/02/2017*

3.2.1. Avaliação do potencial de IP

QUESTÃO 1 - Existem evidências 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?

Sim, é um dos açaís mais conhecidos do Amazonas. Trabalham as certificações, boas práticas, origens dos produtos, certificação Cadeia de Custódia, fazem a rastreabilidade dos produtos.

O açaí do arquipélago do Bailique, comunidade localizada a 12 horas de barco da sede de Macapá, na foz do Rio Amazonas, é o primeiro do mundo a ganhar um certificado de Cadeia de Custódia. Esse certificado é o que garante que o comprador, em qualquer lugar do planeta, tenha certeza que a produção do açaí do Bailique envolve boas práticas ambientais e sociais. O açaí nativo é manejado com respeito ao ecossistema e certificado.

<https://selesnafes.com/2021/11/acai-do-bailique-se-destaca-na-producao-da-amazonia/>

3.2.2. Avaliação do potencial de DO

QUESTÃO 2 - Existem 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 os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

Encravado na foz do Rio Amazonas, o Arquipélago do Bailique, no Amapá, às margens do Oceano Atlântico, é formado por oito ilhas estuarinas onde vivem milhares de famílias integradas à dinâmica da floresta de várzea à sua volta. Esta região possui características específicas pela sua geografia, localizada às margens do Rio Amazonas e de frente ao Oceano Atlântico, sendo influenciada pela maré, ventos marítimos e ao mesmo tempo pela preservação da natureza na foz do Rio Amazonas. A região possui influências distintas devido ao rio e ao oceano, afetando a qualidade do açaí da região. O sabor do açaí é diferente das demais regiões onde é produzido próximo ao oceano, que resulta numa polpa mais "salgada". No caso desta região onde as áreas de produção estão próximas do arquipélago, devido a diversos fatores como a influência dos ventos marítimos, solos com bastante sedimentos, a floresta preservada, dentre outros, o açaí é comprovadamente mais adocicado.

3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;

4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

3.3.1. Critério Produto

QUESTÃO 3 - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

O açaí é nativo da região e cultivado da forma mais natural possível, sem o uso de agrotóxicos, máquinas e fertilizantes, é apenas manejado pelos produtores, inclusive, é o único manejo certificado FSC. As características edafoclimáticas da região promovem um produto final com qualidade e características particulares como o sabor e a cor.

QUESTÃO 4 - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

O carro chefe é o trabalho da polpa do açaí. Estão em parceria para fazer o "café" de açaí.

QUESTÃO 5 - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

Trabalham a qualidade do produto, boas práticas agrícolas, conscientização ambiental, capacitação e manejo, certificações.

QUESTÃO 6 - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

O açaí é nativo, centenário. O manejo da cultura e o consumo do produto ocorrem desde o tempo do descobrimento e colonização da região.

QUESTÃO 7 - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

Sim, trabalham as boas práticas agrícolas e as certificações para a produção. O açaí do arquipélago do Bailique é o primeiro do mundo a ganhar um certificado de Cadeia de Custódia. Esse certificado concedido pela FSC é o que garante que o comprador, em qualquer lugar do planeta, tenha certeza que a produção do açaí do Bailique envolve boas práticas ambientais e sociais.



FSC® (Forest Stewardship Council®)

O primeiro - e ainda único - açaí do mundo 100% certificado FSC, o selo verde mais reconhecido no mundo por ajudar a cuidar das florestas para as futuras gerações. Possuímos os selos de Manejo Florestal e Cadeia de Custódia, além do Procedimento de Serviços Ecosistêmicos FSC para manutenção dos estoques de carbono e proteção à biodiversidade.



Produto Vegano - SVB

O selo de Produto Vegano garante que o nosso açaí não tenha em sua composição nada de origem animal, e que também seja livre de qualquer tipo de exploração animal, além de facilitar o acesso de um produto veganos aos nossos consumidores.



Selo Amapá - Produto do Meio do Mundo

Este selo identifica e promove a valorização dos bens fabricados no Estado de Amapá, especialmente, os que são produzidos com incentivos da Zona Franca Verde. E também fortalece as características de cada região, sejam ambientais, sociais, culturais, econômicas ou históricas.

3.3.2. Critério Territorialidade

QUESTÃO 8 - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

Sim. Arquipélago do Bailique e Região do Beira Amazonas, ao longo do Rio Amazonas, município de Macapá.

QUESTÃO 9 - Quais 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?

Realizam o extrativismo e manejo do açaí. A própria natureza cuida da irrigação e polinização. O açaí é nativo, e os produtores usam as próprias sementes germinadas no meio da floresta para qualquer necessidade de replantio. A Amazonbai realiza a certificação da área, organização da área de produção, extração do açaí (boas práticas de coleta), entrega a cooperativa (barco), reserva em câmara fria e gelo, levando até a agroindústria, que realiza o processamento, embalagem e comercialização.

QUESTÃO 10 - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

Sim. O açaí é produzido somente pelos comunitários sediados na região.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

QUESTÃO 11 - Quais elos da cadeia do processo produtivo são envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

A cooperativa Amazonbai cuida de todo o processo produtivo dos produtores e ela cooperados. Existe a figura do intermediário atuando em produtores individuais. Do início ao fim, o açaí Amazonbai é fruto de um trabalho feito pelas comunidades, com resultados financeiros transparentes, colaborativos e justos, que depois de liquidados os custos, retornam em sua totalidade para as nossas comunidades.

QUESTÃO 12 - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

O açaí produzido pelos produtores da Amazonbai é nativo da região e cultivado da forma mais natural possível, sem o uso de agrotóxicos, máquinas e fertilizantes, é apenas manejado pelos produtores, inclusive, é o único manejo certificado FSC do mundo o que garante que todas as etapas do processo sejam feitas com respeito a

legislação do país, direitos dos trabalhadores e com todo o cuidado com o meio ambiente, agora e no futuro. Os comunitários fazem cursos de boas práticas de manejo e colheita, cursos de certificação orgânica, dentre outros.

QUESTÃO 13 - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

Sim. Fruto do importante trabalho desenvolvido pela Amazombai, as diversas certificações conquistadas garantem a qualidade do açaí desde a colheita do fruto até o despulpamento.

QUESTÃO 14 - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

A Amazombai realiza um trabalho diferenciado e surpreendente de organização da cadeia produtiva com foco na cooperação entre os diversos elos da cadeia. Porém, para os demais produtores da região há uma forte dependência do intermediário. A própria criação da Amazombai já se originou como um enfrentamento a este desafio, e que hoje se mostra como sucesso.

QUESTÃO 15 – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

RURAP, UEAP, IEB, Instituto Terroá, Instituto Interelos, Imaflora, entre outros.

3.3.4. Critério Governança

QUESTÃO 16 - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

Sim. A Cooperativa dos Produtores Agroextrativistas do Bailique e do Beira Amazonas - AMAZONBAI.

QUESTÃO 17 - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

A Amazombai representa em torno de 10% dos produtores da região parte dos produtores.

QUESTÃO 18 - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

Conseguem recursos por meio de projetos, com parcerias.

QUESTÃO 19 - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

Dentro do território tem apenas a Amazombai como entidade representativa dos produtores de açaí. Os atravessadores compram o açaí dos produtores que não estão cooperados. Hoje a cooperativa não consegue comprar todo o açaí, mas estão em busca disso por meio da inauguração da agroindústria e de outros projetos em desenvolvimento.

QUESTÃO 20 - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

O trabalho da Amazombai junto à coletividade organizada tem excelente interação e relacionamento entre os produtores. A sua atuação respeita os três pilares da sustentabilidade: gera uma economia inclusiva, porque os recursos financeiros retornam aos produtores que manejam o açaí e são investidos na educação local. Social, pois o manejo florestal certificado respeita o direitos dos trabalhadores, das crianças e adolescentes, extinguindo o trabalho análogo à escravidão. E ambiental, onde as boas práticas de manejo florestal do açaí conservam a biodiversidade e as espécies de alto valor da conservação protege as fauna e flora.

3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento

QUESTÃO 21 - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

Mercado justo para o produto, trazer retorno financeiro para o produtor, para proporcionar um produto de qualidade e origem para o consumidor final.

QUESTÃO 22 - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

Sim. Trabalham para que possam estar mais engajados e empoderados no mercado, ser o protagonista do empreendimento, da cadeia produtiva do território.

QUESTÃO 23 – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

A comunidade no do território valoriza bastante. Hoje a cooperativa trabalha a educação local e um percentual da receita é destinada para divulgar o produto e seus valores fora do território.

QUESTÃO 24 – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, SlowFood, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

Pela FSC (Forest Stewardship Council) possuem os selos de Manejo Florestal e Cadeia de Custódia, além do Procedimento de Serviços Ecossistêmicos FSC para manutenção dos estoques de carbono e proteção à biodiversidade. Possuem o selo de Produto Vegano Produto Vegano - SVB e o Selo Amapá - Produto do Meio do Mundo, que identifica e promove a valorização dos bens fabricados no Estado de Amapá, especialmente, os que são produzidos com incentivos da Zona Franca Verde. Participaram do Evento Green Rio, onde a Chef de Cozinha Flávia Quaresma do RJ mostrou interesse em utilizar o açaí nos seus preparos.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

QUESTÃO 25 - Qual a quantidade de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

Mais de 1000 produtores de açaí, em 51 comunidades. A cooperativa possui 100 produtores do Bailique e 43 produtores na região do Beira Amazonas.

QUESTÃO 26 - 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?

Aproximadamente 100 mil toneladas do açaí só na cooperativa.

QUESTÃO 27 - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

O açaí custa em torno de R\$20,00 a R\$30,00 a lata de 14 kg.

3.3.7. Critério Necessidade de Proteção

QUESTÃO 28 - 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?

Ainda não possui. Antigamente o açaí não era reconhecido pela sua qualidade, não tinha boa fama. Depois do trabalho da cooperativa essa fama mudou, com a capacitação das boas práticas agrícolas e de produção.

QUESTÃO 29 - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

No mercado local ainda não. No mercado externo os compradores reconhecem mais o produto.

3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida

QUESTÃO 30 - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Esta região possui características específicas pela sua geografia, localizada às margens do Rio Amazonas e de frente ao Oceano Atlântico, sendo influenciada pela maré, ventos marítimos e ao mesmo tempo pela preservação da natureza na foz do Rio Amazonas. A região possui influências distintas devido ao rio e ao oceano, afetando a qualidade do açaí da região. O sabor do açaí é diferente das demais regiões onde é produzido próximo ao oceano, que resulta numa polpa mais "salgada". No caso desta região onde as áreas de produção estão próximas do arquipélago, devido a diversos fatores como a influência dos ventos marítimos, solos com bastante sedimentos, a floresta preservada, dentre outros, o açaí é comprovadamente mais adocicado.

QUESTÃO 31 - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Sim, o açaí é nativo da região e fonte de alimento e renda para muitas famílias comunitárias da região. Produto essencialmente produzido pelos agricultores familiares comunitários cultivado da forma mais natural possível, sem o uso de agrotóxicos, máquinas e fertilizantes, é apenas manejado pelos produtores

QUESTÃO 32 - Existem estudos técnico-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 qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

Existem alguns estudos que geram as evidências do vínculo com o meio geográfico, mas que requerem aprofundamento principalmente com foco nonexo causal das qualidades e características do açaí do Bailique vinculadas ao meio geográfico do território evidenciadas neste diagnóstico.

QUESTÃO 33 - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

IEPA, UEAP, Universidade Federal do Amapá, CETEC.

3.3.9. Visão de Futuro

QUESTÃO 34 - 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?

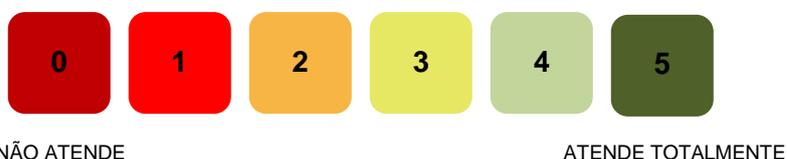
Atuar no mercado nacional e internacional. Querem trabalhar e se organizar para atender o mercado externo, pois há pessoas de outros países querendo comprar. Pretendem trabalhar o açúcar liofilizado, após os estudos de viabilidade.

QUESTÃO 35 - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

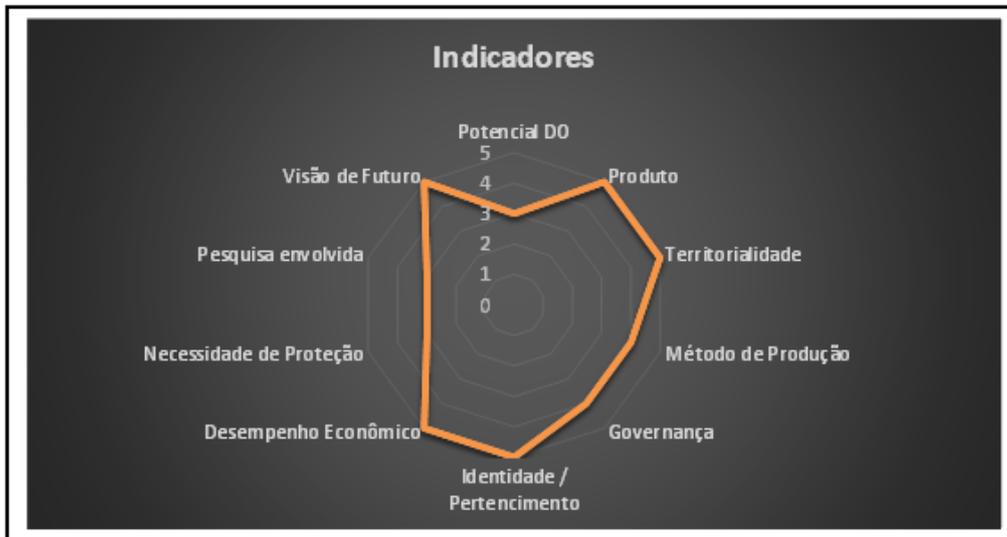
Desenvolvimento social, econômico, qualidade de vida dos produtores, trabalhar a educação, formar as novas gerações, organização do território.

3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atende totalmente ao critério.



AÇAÍ DO BAILIQUE



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial DO	3
2	Produto	5
3	Territorialidade	5
4	Método de Produção	4
5	Governança	4
6	Identidade / Pertencimento	5
7	Desempenho Econômico	5
8	Necessidade de Proteção	3
9	Pesquisa envolvida	3
10	Visão de Futuro	5

4. CONCLUSÃO - ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico BAILIQUE aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Desta forma, evidenciamos a possibilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na espécie Denominação de Origem (DO), para o açaí produzido em Bailique, no estado do Amapá.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Bailique para o Açaí compreende, preliminarmente, o território do Arquipélago do Bailique e Região do Beira Amazonas, ao longo do Rio Amazonas, no município de Macapá, que possuem as característica geomorfológicas semelhantes que propiciariam a produção de açaí características desta região.

A busca do registro de Denominação de Origem exige um aprofundamento na realização de estudos técnicos-científicos que atestam a qualidade e características peculiares dos açais dessa região, de modo a comprovar que essas são devidas, exclusivamente, aos fatores naturais e humanos do meio geográfico.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e o processo de organização envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação da governança de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida. A principal consequência desse processo é a possibilidade dos produtores, do comércio e do turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a elaboração de uma série de documentos, que farão parte do processo de comprovação das evidências, a serem depositados para análise.

4.1. DESAFIOS PARA A IG BAILIQUE PARA O AÇAÍ

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a)** como primeiro passo recomendamos a criação de um comitê gestor para orientar as ações seguintes relativas a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que pertencem a esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva;
- b)** capacitar os integrantes do Comitê Gestor, tendo em vista a necessidade de nivelar os conhecimentos acerca da Indicação geográfica, especialmente no que diz respeito à importância, uso e execução dessa ferramenta, trabalhando e disseminando o conceito para a sociedade da maneira correta;

- c)** adequar e fortalecer a Cooperativa dos Produtores Agroextrativistas do Bailique e Beira Amazonas (AMAZONBAI), estrutura de organização que congrega os produtores da região. Essa organização poderá vir a ser o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada.
- d)** há a necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade dos açaís deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção dos Açaís do Bailique.
- e)** nota-se que a região possui valiosos estudos técnicos-científicos que atestam o nexo causal do diferencial da região na produção de açaí, todavia, para a delimitação de área da Denominação de Origem do Bailique para os açaís, faz-se necessário a realização de estudos mais aprofundados, de modo a comprovar essas evidências e orientar a delimitação da área geográfica, caso os produtores optem pela DO;
- f)** baseados em todo o conjunto de evidências, realizar levantamento/elaboração de estudos científicos que vinculem o produto ao meio geográfico, requisito necessário ao pedido de reconhecimento formal como Denominação de Origem.
- g)** É importante que os métodos de controles de produtores e associações tenham convergência no sentido de facilitar a unificação desses dados para que seja viável controlar, auditar e disponibilizar o produto ao mercado. Visto isso, recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam realizadas capacitações de produtores e executivos das associações para uso de tais ferramentas.

Uma Indicação Geográfica também é um modelo de melhoria contínua do processo de produção. Mesmo mantendo-se características de originalidade, existem inúmeros ganhos que os produtores podem ter com a implementação de uma Indicação Geográfica, que vão desde a gestão do negócio, inovação e otimização dos

processos, até a externalização do produto e a relação com os consumidores. O incentivo à organização dos segmentos relacionados com dinâmica produtiva dos açais desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de IP junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que os açais produzidos nesta região atendem aos indicadores de qualidade e sustentabilidade, garantindo uma notoriedade ao produto e a conquista de um mercado diferenciado.

A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção de açais desta região, que são compartilhadas entre os produtores, técnicos e pesquisadores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica Bailique para o Açai.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Bailique poderá ser reconhecido como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade do Bailique para Indicação Geográfica.

5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2020.