

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
SAL DA REGIÃO DOS LAGOS

**Avaliação do Potencial de IG para
o Sal da Região dos Lagos**

© 2020. 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

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	4
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	4
3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O SAL DA REGIÃO DOS LAGOS	5
3.1. DADOS BÁSICOS	6
3.1.1. Dados do entrevistado	Erro! Indicador não definido.
3.1.2. Dados da potencial IG	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS	6
3.2.1. Avaliação do potencial de IP	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO	7
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	9
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	10
3.3.4. Critério Governança	11
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	12
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	13
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	13
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	13
3.3.9. Visão de Futuro.....	14
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	15
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	16
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS.....	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DA REGIÃO DOS LAGOS PARA O SAL.....	17
5. REFERÊNCIAS.....	19

1. INTRODUÇÃO

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

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização que os representa. Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar toda a estrutura necessária para reconhecê-la e monitorá-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 investirem em qualidade, estratégias de marketing e comercialização.

A IG age 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, todo o comércio e turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Sal da Região dos Lagos, no estado do Rio de Janeiro, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Sal da Região dos Lagos buscou como subsídios para análise, as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região. Realizamos a coleta de dados por meio de entrevistas aprofundadas, com base na metodologia desenvolvida pelo Sebrae e no Marco Legal de Indicações Geográficas.

2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme o artigo 176 da Lei de Propriedade Industrial – LPI, Lei nº 9.279/96, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Conforme o art. 177 da LPI, 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

Conforme o art. 178 da LPI, 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 SAL DA REGIÃO DOS LAGOS

A obtenção de um reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica de acordo com a legislação brasileira, e a consequente proteção desta, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos nossos produtos típicos e diferenciados.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária uma avaliação diagnóstica para verificar se um determinado produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de nossos 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 às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece 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.

Nesse sentido, foi elaborado 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.

As respostas ao questionário pretendem dar um panorama da produção do produto na região em questão e, ao seu final, gerar indicadores qualitativos desta produção em vários de seus aspectos.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIS. As questões críticas são vitais para a verificação da real viabilidade do produto que é objeto do diagnóstico ser ou não 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: Sal da Região dos Lagos / Sal de Cabo Frio

Produto (incluindo produtos derivados): Sal

Municípios envolvidos: Cabo Frio, São Pedro d'Aldeia, Arraial do Cabo, Araruama, Iguaba Grande.

Entidade coletiva: Sindicato da Indústria de Refino e Moagem do Sal do Estado do Rio.

CNPJ: 30.141.089/0001-77

Data de Fundação: 28/08/1970

3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

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. Existe um documento redigido do termo de doação de Dom Pedro I, onde começa a história de desenvolvimento da indústria salineira. *Desde 1823, a partir das terras doadas por Dom Pedro. Os índios já faziam GKI, um tempero com sais extraídos dos rios. Os portugueses deram origem ao processo de produção, das salinas rasas.*

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?

Sim, porém não sabem se existem estudos científicos que vinculam as características do produto com o território.

A Lagoa de Araruama é um corpo hipersalino, tem o dobro da salinidade do mar. Tem uma profundidade pequena e é muito grande, não tem rios desaguardo e possui chuvas bastante definidas, tendo apenas uma ligação para o mar. A lagoa é o primeiro evaporador das salinas.

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 sal é rico em cálcio, magnésio e sulfatos. O cristal do sal é mais macio e um pouco oco, permeado de salmoura, o que proporciona um sabor diferenciado. O magnésio proporciona um sabor metálico ao sal.

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

Não.

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?

Sim. O sal é mais macio e possui sabor diferenciado. Possui maior aderência na carne e sabor diferenciado ao produto. O sal tem menos sódio e dissolve melhor.

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

Desde 1823, a partir das terras doadas por Dom Pedro I.

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

É um processo artesanal, que se iniciou com moinhos de vento e utilizado até hoje por aproximadamente 95% dos produtores. As bombas a diesel são auxiliadas para quando não pode ser utilizado os moinhos de vento. Respeitam o processo de produção e a natureza.

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. A Região dos lagos.

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?

*Alimentação da água da lagoa para os tanques de evaporação.
Após vai para os tanques de cargas (passagem manualmente)
Concentrados*

Cristalizadores

*Retirado através de rodos de madeira para a lateral das salinas (passeio)
Levado em carrinhos para os aterrados (galpão de madeira com uma cobertura, para a cura, drenagem de parte da salmoura), onde ficam armazenados.*

Todo sal deve ter iodo de acordo com a legislação, mas ao adicionar iodo o sal não é natural. Nenhum dos produtores utilizam iodo no sal. Em todo processo produtivo não há adição de nenhum produto químico na matéria-prima.

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

Sim.

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?

Os salineiros produzem, fazem o beneficiamento, embalam e distribui. A cadeia produtiva é curta, está nas mãos dos produtores. Fazem entregas para todos os segmentos, em várias regiões do Brasil.

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?

É um processo artesanal, que se iniciou com moinhos de vento e utilizado até hoje por aproximadamente 95% dos produtores.

O saber-fazer é passado de geração em geração, está na cabeça dos produtores. Apenas a refinaria possui um manual do processo produtivo.

Fazem a seleção do sal de acordo com a sua finalidade.

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?

O controle de qualidade é realizado individualmente, por cada produtor, através da granulometria e umidade para o processo de embalagem. A pureza e limpeza depende da safra, do clima e período de produção. A qualidade do sal depende da qualidade da água da lagoa de Araruama.

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?

Possuem uma boa relação entre as indústrias e salineiros.

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

Não possui política pública de apoio e valorização, mas a atividade é reconhecida.

O sal é um produto bastante engessado na legislação sanitária.

Há visitação de colégios para verem como é feito o sal.

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. Existe o Sindicato da Indústria de Moagem e Refino do Sal do Estado do Rio de Janeiro.

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

O Sindicato representa as indústrias, não têm viés para os produtores de sal.

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

Podem articular para eventuais despesas necessárias para o processo de Indicação Geográfica.

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

Não possui.

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

Muito boa relação, forte e colaborativa, trocam informações necessárias para o processo produtivo. Não são concorrentes entre si, há um respeito entre os produtores.

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?

Geram emprego, a manutenção do saber-fazer, a cultura, a preservação local, o turismo.

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. Os produtores são unidos e engajados em um sentimento de desenvolvimento regional.

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

Sim. A população tem um sentimento de preservação das salinas. O fechamento de salinas perde a qualidade de vida na região. Tem a preocupação da manutenção do ofício. Há igrejas que fazem culto dentro das salinas, além de apresentações.

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

Tapete de Sal em Corpus Christi, uma tradição local. Costumam fornecer o sal para outras regiões para celebrar esse evento religioso.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Aproximadamente 20 produtores.

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?

35 mil toneladas por ano, em uma safra boa.

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

Aproximadamente R\$ 120,00 a tonelada a granel para as indústrias. Ensacado chega a R\$ 200,00 a tonelada.

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?

Não há evidências de usurpação do nome geográfico.

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

Sim. Há consumidores que compram devido a sua característica.

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?

Sim. A Lagoa de Araruama é um corpo hipersalino, tem o dobro da salinidade do mar.

Tem uma profundidade pequena e é muito grande, não tem rios desaguando e possui chuvas bastante definidas, tendo apenas uma ligação para o mar.

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 saber fazer da na produção de sal é passada entre gerações e acaba sendo um grande diferencial.

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?

Precisam pesquisar os estudos científicos existentes. A refinaria nacional do sal possui histórico e laboratório de análise que pode auxiliar na comprovação das características. Todo sal produzido é amostrado e testado.

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?

Universidade Federal Fluminense, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Estácio de Sá, USP.

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?

Agregar valor para o sal, por ser um sal diferenciado. Comercializar flor de sal, sal ensacado.

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

Ter a região vinculada a produção do sal, como o impulsionamento do Turismo nas salinas, a cultura e gastronomia da região, tratamento médico com as águas da salmoura. Além de gerar emprego e renda para o desenvolvimento 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.



NÃO ATENDE

ATENDE TOTALMENTE



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Região dos Lagos para o produto Sal aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Evidenciamos a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem, para o Sal produzido na Região dos Lagos, no estado do Rio de Janeiro.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Região dos Lagos para o Sal compreende, preliminarmente, o território dos municípios de Cabo Frio, São Pedro d'Aldeia, Arraial do Cabo, Araruama, Iguaba Grande, que possuem as características geomorfológicas semelhantes que propiciaram a produção de sal com as características desta região.

O registro de Denominações de Origem exige um aprofundamento na realização de estudos técnicos-científicos que atestam a qualidade e características peculiares dos méis dessa região, de modo a comprovar que estes são devidos, 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 todo seu estudo e certificação envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação 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 do comércio e 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 construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise.

A Denominação de Origem Região dos Lagos para o Sal reconhecerá a reputação, qualidade e características deste produto e comunicará ao mundo que a região se

especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem.

4.1. DESAFIOS PARA A IG DA REGIÃO DOS LAGOS PARA O SAL

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 grupo gestor para orientar os passos seguintes relativos 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 esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva.
- b)** Adequar e fortalecer o Sindicato da Indústria de Refino e Moagem do Sal do Estado do Rio, ou ainda criar uma associação que sirva como estrutura de organização que congrega os produtores da região. Esta organização será 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.
- c)** Há a necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade do Sal deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de Sal, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do sal da Região dos Lagos.
- d)** Será necessário a realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área da Denominação de Origem da Região dos Lagos para o Sal.
- e)** 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.

- f) 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 para controlar, auditar e disponibilizar 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 do sal desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de DO junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que o sal produzido nesta região atende 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 sal 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 Região dos Lagos para o Sal.

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

5. REFERÊNCIAS

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

BRASIL. Lei N° 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 N° 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.