

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MEL DE JANDAÍRA

Avaliação do Potencial de IG para o Mel de Jandaíra

© 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 MEL DE JANDAÍRA.....	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	8
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	10
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	11
3.3.4. Critério Governança	12
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	13
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	14
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	14
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	15
3.3.9. Visão de Futuro.....	16
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	17
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	18
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DE JANDAÍRA PARA O MEL.....	20
5. REFERÊNCIAS.....	22

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 Mel de Jandaíra, no estado do Rio Grande do Norte, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Mel de Jandaíra 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 MEL DE JANDAÍRA

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: Mel de Jandaíra

Produto (incluindo produtos derivados): Mel de Jandaíra

Municípios envolvidos: Jandaíra

Entidade coletiva: Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço (JOCA)

CNPJ: 10.960.096/0001-93

Data de Fundação: 09/07/2009

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. A cidade Jandaíra/RN. Os primeiros registros históricos de Jandaíra vêm de Anfilóquio Câmara, que em 1941, já dava por certo a existência de um lugar com um distrito policial e certo nível econômico conhecido por Poço Jandaíra. O nome de Jandaíra/RN originou-se da abelha jandaíra existente na região. O substantivo é derivado de jandiere, nome dado pelos aborígenes ao inseto que produzia o mais puro mel, bastante utilizado pelos índios no trato de enfermidades. O município de Jandaíra é batizado com seu nome tão significativa, pela presença desta abelha e também em homenagem à profunda relação de seu povo com o manejo e produção do mel dessa espécie. Esta região é o principal berço genético da abelha. A grande incidência de enxames tem registros que remontam a meados do século XIX, tempo em que os tropeiros ali pernoitavam, levando lenha e carvão para o litoral, de onde traziam o peixe de sal preso. No caminho, buscavam o excelente mel dos troncos ocos das imburanas. Utilizavam o mel na própria alimentação ou, dependendo da quantidade explorada, obtinham um produto de grande valor na troca por outros alimentos. Com o tempo, pequenos "arruados" foram se formando na beira das estradas tropeiras, dando origens a municípios como Jandaíra, oficialmente fundada em 1964. Lá o mel da abelha nativa ganhou fama e status de "medicinal" na cultura popular. O comércio do mel em Jandaíra sempre foi bastante visado. Mesmo em Natal, capital do Rio Grande do Norte, a referência ao mel é feita com muita distinção: "mel de jandaíra é coisa dos deuses"; "gripe e resfriado se cura com mel de jandaíra"; "quem passa em Jandaíra tem que trazer mel", diziam os mais antigos, que costumavam consumi-lo com farinha de milho. Atualmente é conhecida como "a Cidade do Mel". O reconhecimento do trabalho desta comunidade culminou na criação da Fortaleza do Mel de Abelha Jandaíra do movimento Slow Food, durante a festa de São João de 2017.

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?

Ainda não existem estudos científicos suficientes para a devida comprovação, mas existem fortes evidências, que vão desde a espécie da abelha Jandaíra ser nativa, a umidade relativa do ar que no município é mais alta, a proximidade com o mar, a região tem muitas formações de caverna, a composição florística da caatinga promove características organolépticas específicas no mel desta origem. As características naturais somam-se com as humanas, onde métodos de produção e processamento do mel são evidenciados apenas no município.

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?

A abelha sem ferrão Jandaíra é uma espécie endêmica do semiárido nordestino. A produção de mel de abelhas sem ferrão (Meliponicultura) se difere da produção da mel de abelhas com ferrão ou abelhas europeias (Apicultura), seja no tipo de produto, manejo e volume de produção. Em termos comparativos, uma colmeia de abelhas europeias pode produzir de 60 a 90 kg por ano, sendo que uma colmeia de Jandaíra produz cerca de 01 a 03 kg por ano, tornando-se um produto mais singular e muito mais nobre.

O mel de Jandaíra possui acidez, composto florístico, suavidade na doçura, lembra a textura do espumante, sabor cítrico, menos densidade, mais líquido e claro.

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

Sim. Bebida Cachimbo, feita com a cachaça orgânica do RN e o mel de Jandaíra.

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. Possui composto florístico e características organolépticas que o diferenciam de outras regiões do Brasil. É considerado como iguaria na região. A reputação se deve ao mel da espécie de abelha nativa Jandaíra e a qualidade do mel produzido no município. Este mel apresenta sabor especial e coloração variada desde o amarelo escuro até um amarelo ouro suave ou mesmo branco, variando de acordo com a florada, que depende do regime de chuvas. No entanto seu uso gastronômico ainda é pouco explorado, apesar de uma enorme diversidade de possíveis usos, sendo muito apreciado por cozinheiros.

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

Por ser uma espécie nativa, a produção é muito antiga. Encontram-se citações que desde a formação do sertão pecuário, por volta de 1680, o mel de Jandaíra fazia parte

das trocas comerciais entre o sertão e o litoral. O nome de Jandaíra/RN originou-se da abelha jandaíra existente na região. Os primeiros registros históricos de Jandaíra vêm de Anfilóquio Câmara, que em 1941, já dava por certo a existência de um lugar com um distrito policial e certo nível econômico conhecido por Poço Jandaíra. O substantivo é derivado de jandiere, nome dado pelos aborígenes ao inseto que produzia o mais puro mel, bastante utilizado pelos índios no trato de enfermidades.

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

Sim. Em 2018 foi aprovada a Lei que trata da criação, comercialização e transporte da abelha nativa.

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?

Município de Jandaíra - RN.

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?

Captura ou produção de enxames, fabricação das caixas de abelha, produção do mel, envasamento e comercialização. A reputação, as características e qualidades se devem ao método de produção tradicional.

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

Sim. Com as características do produto e do modelo tradicional de produção apenas no município.

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?

Todo o processo é realizado pelos produtores, deste a produção até a comercialização.

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?

Sim. Utilizam a caixa horizontal (12x80cm) por ser a melhor para a produção do mel de Jandaíra. Método de colheita do mel usando sucção por bomba. O método de maturação do mel nas próprias caixas realizado pelos produtores do município é mais um fator que os diferencia de outros municípios. Adotam tecnologias socioambientais, para que as abelhas possam se alimentar sem alimentação artificial. Ainda não existe um guia, mas existem estudos laboratoriais que indicam que o método de produção é o mais adequado para a espécie.

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?

É realizado através da prática e segue o protocolo de produção para o slow food. Não há o controle de toda a produção.

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?

As relações comerciais são harmoniosas.

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

Sim. O Governo do Estado apoiou o projeto da reforma da Casa da Mel e criou a Lei Nº 10479 - RN. A Prefeitura de Jandaíra juntamente com o Ministério de Desenvolvimento Regional e o Sebrae criaram a Rota do Mel de Jandaíra, primeira de Abelhas Nativas sem ferrão do Brasil. O município realizou o consórcio intermunicipal do SIM, para ter o selo de inspeção. O estado aderiu ao SISB. Outros parceiros: Banco do Nordeste, MAPA, SEBRAE, EMATER, Slow Food, FBB - Fundação Banco do Brasil, e Universidades.

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 Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço - JOCA. A organização está formalizada, está com estatutos e atas em dia. Vale destacar que a JOCA foi criada por jovens agroecologistas e, por meio da energia dos jovens, a associação envolve nesta coletividade os produtores de outras faixas de idade.

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

A JOCA é representativa e referência no estado em relação a meliponicultura sustentável. Foi criada por jovens do município. Para ingressar na associação deve ter idade mínima 18 anos e máxima de 35 anos. Quem está fora da faixa de idade também podem se associar na categoria de sócios colaboradores.

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

A entidade depende de parcerias e articulações.

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

Não há. Existe a Associação de Meliponicultores e Meliponicultoras Potiguar - AMEP, mas não é concorrente e sim complementar.

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

A relação é considerada bem harmoniosa e tranquila.

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?

Tem como viés a preservação da abelha e da caatinga, além da produção do mel, com a adoção de práticas sustentáveis garantindo uma alimentação de qualidade. Os produtores mantêm e resgatam a tradição, cultura e história do município.

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, é um orgulho. O projeto JOCA foi criado para esse resgate, fomentar a autoestima do jovem no campo e impulsionar as produções sustentáveis no município, principalmente o mel de jandaíra.

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

As pessoas têm orgulho de falar que moram na terra do mel, consideram o ouro líquido.

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

São reconhecidos pelo Slow Food como a Fortaleza do Mel de Abelha Jandaíra, desde 2017. Reconhecimento pelo Chef Alex Atala. O Chef Tadeu Lubambo apelidou o mel de Jandaíra de "ouro líquido". A população do estado do RN reconhece o município de Jandaíra como a terra do mel. Participação em eventos internacionais. Desde 2010 participam do evento Terra Madre, na Itália. O Livro Expedição Brasil Gastronômico de Guta Chaves tem um capítulo sobre o mel de Jandaíra (Expedição Brasil Gastronômico - Guta Chaves. Editora Bocatto / Melhoramentos).

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Em torno de 38 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?

Volume médio em torno de 400 kg por ano. Há projetos para aumentar a produção para cerca de 700 kg/ano.

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

R\$ 130,00 o kg do mel. Em torno de R\$ 52.000,00 por ano.

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?

Sim. Outras regiões vendem o mel informando que o mel é de Jandaíra. Muitas das vezes são do próprio município de Jandaíra, mas o mel não é da abelha Jandaíra.

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

Sim. Os compradores já conhecem a qualidade do produto e exigem a garantia.

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 espécie da abelha Jandaíra ser nativa, a umidade relativa do ar que no município é mais alta, a proximidade com o mar, a região tem muitas formações de caverna, as composições florísticas da caatinga promovem características organolépticas específicas no mel desta origem.

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. As características naturais somam-se com as humanas, onde métodos de produção e processamento do mel são evidenciados apenas no município.

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?

Apesar de fortes evidências, não há estudos conclusivos capazes de confirmar este vínculo, porém existem trabalhos de conclusão de curso que podem servir de base: Livro Abelha Jandaíra de Padre Huberto Bruening editora SEBRAE. Manual Tecnológico Abelhas Nativas sem ferrão - 2ª edição - Jerônimo Villas-Bôas. ISPN.

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?

Há 3 instituições científicas que podem auxiliar nos estudos técnico-científicos (UFRN, por meio da escola agrícola de Jundiá; UFERSA, já fizeram a análise do mel; IFRN, Campus Paus dos Ferros).

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?

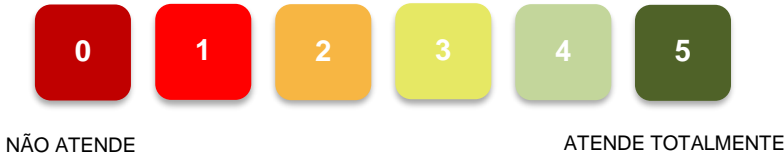
Trabalho junto com as instituições para aumento de produção e envolvimento de mais famílias. Consolidar a cadeia, aumentar a produção, diversificar produtos, alcance de novos mercados a nível nacional e futuramente a nível internacional. Outros países já estão em busca do mel de Jandaíra.

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

Gerar oportunidade para as famílias de uma forma sustentável. É uma renda ainda complementar, mas querem consolidar a cadeia para ser a renda principal. Existem vários trabalhos para o desenvolvimento do território. Fomento dos jovens no campo. O desenvolvimento acontece de forma lenta, porém forma muito organizada.

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.



MEL DE JANDAÍRA



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

Jandaíra é o nome do município, mas também é o nome popular da espécie de abelha *Melipona subnitida*. A Instrução Normativa INPI nº 95/2018 estabelece que não é registrável como IG nome de raça animal que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro. Mesmo entendendo que Jandaíra é um nome popular e o nome da espécie é *Melipona subnitida*, recomendamos que esta situação seja particularmente tratada com o INPI sobre a possibilidade deste nome geográfico ser possível de registro como IG. Orientamos que seja encaminhado ofício ao INPI, com

todas as considerações expostas, ressaltando inclusive o nível de amadurecimento da região para uma IG e também a necessidade de proteção que sofrem os produtores deste território.

Caso se confirme junto ao INPI a possibilidade de registro do nome geográfico Jandaíra para o Mel, destacamos que as evidências históricas, de notoriedade e técnico-científicas apontam um forte potencial para reconhecimento deste nome geográfico como Indicação Geográfica. Evidenciamos a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem (DO), para o Mel de Jandaíra, no estado do Rio Grande do Norte.

Reconhecidos pelo Slow Food como a Fortaleza do Mel de Abelha Jandaíra, desde 2017, o Mel de Jandaíra se destaca em diversos fatores principalmente em termos de governança e cadeia produtiva. Nas terras secas do Povoado do Cabeço, em Jandaíra/RN, as abelhas nativas sem ferrão são criadas há várias gerações, tradição passada de pai para filho. Ela é fundamental para a polinização da Caatinga. Por este motivo, os membros da Associação dos Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço - JOCA lutam pela perpetuação dessa tradição, divulgando técnicas de multiplicação das colônias familiares, desestimulando a retirada depredatória de abelhas remanescentes em hábitat natural, pois conservando a jandaíra, conserva-se a Caatinga, conserva-se o povo.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Jandaíra para o Mel compreende, preliminarmente, o território do Município de Jandaíra, que possui as características geomorfológicas semelhantes que propiciam a produção de mel com sabor, doçura e coloração 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 de Jandaíra para o produto Mel 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 DE JANDAÍRA PARA O MEL

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 a Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço - JOCA, 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 Mel deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de Mel, para alcançar novos mercados nacionais e

internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Mel de Jandaíra.

- d)** Será necessário a realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área da Denominação de Origem de Jandaíra para o Mel definitiva.
- 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 Mel 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 Mel 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 Mel 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 Jandaíra para o Mel.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Jandaíra 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 de Jandaíra 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.