



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
NÚCLEO DE MEIO AMBIENTE – NUMA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DOS  
RECURSOS NATURAIS E DESENVOLVIMENTO  
LOCAL - PPGEDAM**



**ANDRÉA DE MELO VALENTE**

**ESTUDO DA POTENCIALIDADE DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
A PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA/PA**

**Belém**

**2012**

**ANDRÉA DE MELO VALENTE**

**ESTUDO DA POTENCIALIDADE DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
A PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA/PA**

Dissertação de Mestrado apresentada para fins de obtenção do grau de Mestre em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia. Núcleo de Meio Ambiente da Universidade Federal do Pará.

Área de concentração: Gestão Ambiental  
Orientador: Prof. Dr. Adriano Venturieri

**BELÉM**

**2012**

**ANDRÉA DE MELO VALENTE**

**ESTUDO DA POTENCIALIDADE DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
A PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA/PA**

Dissertação de Mestrado apresentada para fins de obtenção do grau de Mestre em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia. Núcleo de Meio Ambiente da Universidade Federal do Pará.

Área de concentração: Gestão Ambiental  
Orientador: Prof. Dr. Adriano Venturieri

Defendido e Aprovado em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Prof. Dr. Adriano Venturieri  
Universidade Federal do Pará  
Orientador

---

Prof. Dr. Gilberto de Miranda Rocha  
Universidade Federal do Pará  
Examinador interno

---

Prof. Dr. Antônio José Elias de A. Menezes  
Embrapa Amazônia Oriental  
Examinador externo

*A meus pais, por mais uma conquista que sem eles não seria possível.*

*A meus filhos Ianê, Iuri e Marina, por darem sentido a todos os momentos vividos.*

*A meu marido Reinaldo, por toda dedicação e companheirismo.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus pelo dom da vida, proteção e conforto espiritual nos momentos mais difíceis.

Ao orientador e amigo Dr. Adriano Venturieri manifesto minha sincera gratidão pela paciência, pelo tempo dedicado e pela troca de conhecimento.

A Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira no Estado do Pará, em especial ao Dr. Fernando Mendes, Moisés dos Santos e Raul Guimarães, que sempre me recebeu de portas abertas contribuindo na construção desta dissertação.

Aos professores do curso de mestrado do PPGDAM que mostraram novas portas no caminho do conhecimento, em especial aos professores Dr. Gilberto Rocha, Dr. Mario Vasconcellos e Dr. Sérgio Moraes.

Ao Instituto de Educação Tecnológica do Pará e ao coordenador de geomática desta instituição por viabilizarem a execução deste trabalho.

Ao Dr. Antônio Menezes pela contribuição e considerações contribuindo na construção desta dissertação.

A D. Marisa, D. Rosica e Bel, produtores de cacau no município de Medicilândia, pelas informações prestadas.

Ao amigo Guilherme Campos por todo apoio na construção desta dissertação.

Por fim, agradeço a todos aqueles que tiveram alguma participação na trajetória deste estudo.

*“A capacidade de inovação de um território está vinculada, efetivamente, à natureza criativa de seus habitantes, na sua capacidade de transformar seus recursos, sejam eles humanos, ambientais, culturais ou artísticos, em produtos de atração e de comercialização”.*

*(BARRÈRE, 2003)*

## RESUMO

As recentes discussões voltadas ao planejamento e a projetos de desenvolvimento dos territórios rurais no Brasil buscam o entendimento das vocações e potencialidades de cada região. Essa nova abordagem ao desenvolvimento não está voltada apenas para o crescimento econômico, mas também busca um entendimento político, melhorias sociais e uma melhor utilização dos recursos ambientais. O uso das Indicações Geográficas vem sendo incentivado pelo governo brasileiro como instrumento capaz de agregar valor e credibilidade a um produto, permitindo um diferencial de mercado em função das características de seu local de origem e o modo de produção, além de impulsionar a organização dos produtores através de associações. Uma Indicação Geográfica também pode dinamizar o desenvolvimento socioeconômico de uma região, uma vez que, para se estabelecer são necessárias mudanças nos padrões produtivos. O município de Medicilândia, maior produtor de cacau do Brasil, possui vocação natural para a cacauicultura por apresentar solos de alta e média fertilidade, além de condições climáticas adequadas. Cultura eminentemente preservacionista, o cacau em Medicilândia vem sendo cultivado em sistemas agroflorestais, pela agricultura familiar, contribuindo para sustentabilidade ambiental. Entretanto, os valores pagos ao cacau em amêndoas da Transamazônica são inferiores aos praticados em outras regiões do país. Neste contexto, foi realizado um estudo visando identificar a potencialidade para registro de indicação geográfica ao cultivo do cacau no município de Medicilândia. O estudo identificou uma notoriedade da produção de cacau no município, principalmente com relação à quantidade produzida e a utilização de práticas preservacionistas. No entanto, foi possível observar a inexistência de um padrão de produção, com também, o não cumprimento das etapas de beneficiamento das amêndoas, fazendo com que o cacau seja classificado com qualidade inferior, apesar de alguns estudos identificarem que, quando beneficiado corretamente, o cacau desta região possui qualidade intrínseca superior, como ponto de fusão e teor de gordura. Como a Indicação Geográfica pode ser considerada um processo construtivo, a partir de um desejo dos atores locais, o estudo conclui que o município de Medicilândia possui potencial para registro de Indicação de Procedência do cacau.

**Palavras-chaves: Indicação Geográfica, Cacau, Medicilândia, Desenvolvimento Local.**

## ABSTRACT

Recent discussions focused on the planning and development projects for rural areas in Brazil seek understanding of vocations and potential of each region. This new approach to development is not focused only on economic growth, but also seeks a political, social improvements and better use of environmental resources. The use of Geographical Indications has been encouraged by the Brazilian government as a tool to add value and credibility to a product, allowing a market differential depending on the characteristics of their place of origin and method of production, and boost the organization of producers through associations. A Geographical Indications can also boost socio-economic development of a region, since they are necessary to establish changes in production patterns. The municipality of Medicilândia largest producer of cocoa in Brazil, has a natural vocation for cacao cultivation by soils present high and medium fertility, and appropriate weather conditions. Culture eminently preservationist, cocoa has been grown in Medicilândia Agroforestry Systems, by small farms, contributing to environmental sustainability. However, the amounts paid to the Transamazônica cocoa beans are lower than those practiced in other regions of the country. In this context, a study was conducted to identify the potential for registration of geographical indication to the cultivation of cocoa in the municipality of Medicilândia. The study identified a reputation of cocoa production in Medicilândia, especially in relation to the quantity produced and the use of preservationists practices. However, it is possible to observe that the absence of a standard production and the failure of the stages of processing the cocoa beans, causing cocoa classified as inferior quality, although some studies identify that, when correctly benefited, the cocoa of this region has intrinsic superior quality, as melting point and fat content. As the Geographical Indications can be considered a constructive process, from a desire of local actors, the study concludes that the municipality of Medicilândia has the potential to register the Indication of Origin of cocoa.

Keywords: Geographical Indication, Cocoa, Medicilândia, Local Development.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 01 – Diferenciação entre IP e DO segundo a legislação brasileira.
- Figura 02 – Selos distintivos de produtos com IG no Brasil.
- Figura 03 – Polo cacaeiro Transamazônica definido pela CEPLAC.
- Figura 04 - Mapa do território da Transamazônica definido no PTDRS.
- Figura 05 – Municípios sobre influência da Rodovia Transamazônica
- Figura 06 – Mapa com ocorrência de solo do tipo Nitossolo Vermelho na área de abrangência do ZEE BR-163.
- Figura 07 - Mapa de localização do município de Medicilândia.
- Figura 08 - Mapa de solos do município de Medicilândia.
- Figura 09 - Mapa de precipitação média no município de Medicilândia.
- Figura 10 – Mapa de localização dos assentamentos rurais do município de Medicilândia.
- Figura 11 – Mapa de uso e cobertura da terra no município de Medicilândia segundo dados Terra Class (2008).
- Figura 12 - Fluxo de comercialização do cacau na região da Transamazônica.
- Figura 12 – Plantação de cacau no município de Medicilândia.
- Figura 13 – Portfólio do município de Medicilândia.
- Figura 14 - Site oficial de Medicilândia denominando o município como “capital brasileira do cacau”.
- Figura 15 - Site Capital do Cacau – Medicilândia.
- Figura 16 – Cartaz de promoção do CacauFest 2012.
- Figura 17 – Imagem da fábrica de chocolate de Medicilândia.
- Figura 18 – Mapa de gestão territorial do município de Medicilândia.
- Figura 19 – Limite geográfico sugerido para IP do cacau em Medicilândia.
- Gráfico 01 - Produção de cacau em amêndoas no Brasil no período de 1940 a 2006.
- Gráfico 02 – Produção de cacau em amêndoas no Brasil no período de 2007 a 2010.

Gráfico 03 – Percepção dos agricultores de Medicilândia sobre os benefícios dos SAFs.

Gráfico 04 – Preço médio nominal do cacau em amêndoas nos estado do Pará e da Bahia e do polo Transamazônica no período de 2005 a 2012\*.

Gráfico 05 – Quantidade (em toneladas) de amêndoas de cacau produzidas nos cinco municípios de maior produção do estado do Pará no período de 2001 - 2010.

Gráfico 06 - Quantidade (em toneladas) de amêndoas de cacau produzidas no município de Medicilândia e no estado do Pará no período de 1990 - 2010.

Gráfico 07 – Quantidade de cacau (em amêndoas) produzida nos municípios de Medicilândia e Ilhéus no período de 1990 - 2010.

Gráfico 08 - Produtividade (toneladas por hectare) de amêndoas de cacau no Brasil, estado do Pará e município de Medicilândia no período de 1990 – 2010.

Gráfico 09 – Valor da produção (Mil Reias) dos principais produtos agrícolas.

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 01 – Valor da produção dos principais produtos agropecuários.

Tabela 02 - População segundo situação de unidade domiciliar e densidade demográfica.

Tabela 03 – Produção de cacau em amêndoas no Brasil e nos Estados no período de 2005 – 2010.

Tabela 04 – Área planta pela lavoura de cacau no Brasil e nos Estados no período de 2005 a 2010.

Tabela 05 – Rendimento médio da lavoura de cacau em amêndoas (kg/ha) dos principais estados produtores do Brasil no período de 2001 a 2010.

Tabela 06 – Produção de cacau em amêndoas (em toneladas) no polo Transamazônica no período de 2001 a 2010.

Tabela 07 - Área cacauzeira e número de agricultores no estado do Pará no ano de 2010.

Tabela 08 - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto das amêndoas de cacau.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ADPIC – Acordo sobre Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio

CCE – Comunidade Econômica Europeia

CEPLAC - Comissão Executiva Planejamento da Lavoura Cacaueira

COPOAM - Cooperativa de Produtos Orgânicos da Amazônia

CR - Cadastro Rural

CUP – Convenção da União de Paris

DEPTA - Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária

DO - Denominação de Origem

DOP – Denominação de Origem Protegida

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

FAO – Fundação Mundial para a Agricultura e Alimentação

FVPP – Fundação Viver, Produzir e Preservar

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICCO – Organização Internacional do Cacau

IDESP - Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará

IG - Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INCRA - Instituto Nacional de Colonização Agrária

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IP - Indicação de Procedência

ITERPA – Instituto de Terras do Pará

MAPA - Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

PAM – Produção Agrícola Municipal

PDRS - Plano de Desenvolvimento Rural Sustentável

OMC - Organização Mundial do Comércio

PA - Projeto de assentamento

PDS - Projeto de Desenvolvimento Sustentável

PIN - Programa de Integração Nacional

PROCACAU - Plano de Diretrizes para Expansão da Cacaucultura Nacional

PTDRS – Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável

SAF - Sistema Agroflorestal

SEREX – Serviço de Extensão Rural

SISCENEX – Sistema de Controle de Dados do Serviço de Extensão Rural

SUEPA – Superintendência do Desenvolvimento Região Cacaueira Estado do Pará

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SIDRA - Sistema IBGE de Recuperação Automática

TRIPS - Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights

## SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	17
1.1	JUSTIFICATIVA	20
1.2	HIPÓTESE	21
1.3	OBJETIVOS	21
1.3.1	Objetivo Geral	21
1.3.2	Objetivo Específico	21
2.	REFERENCIAL TEÓRICO	22
2.1	PRODUTOS COM DIFERENCIAL DE QUALIDADE RELACIONADO AO TERRITÓRIO	22
2.2	TERRITÓRIO, TERRITORIALIDADE E DESENVOLVIMENTO LOCAL	24
2.3	AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	27
2.3.1	Indicações Geográficas no Mundo	27
2.4	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SUAS ESPÉCIES NO BRASIL	30
2.4.1	Indicação de Procedência	30
2.4.2	Denominação de Origem	31
2.5	PANORAMA DOS REGISTROS DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL	33
3.	ÁREA DE ESTUDO	35
3.1	DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	35
3.2	LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	38
3.3	CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA	39
3.3.1	HISTÓRICO MUNICIPAL	39
3.3.2	ASPECTOS BIOFÍSICOS	40
	a) Solos	40
	b) Vegetação	40
	c) Clima	41

3.3.3	Estrutura Fundiária	41
3.5	Dados Econômicos	42
3.6	População	43
4.	METODOLOGIA	43
	a) Revisão Bibliográfica	43
	b) Coleta de dados secundários	44
	c) Coleta de informações histórico cultural	44
	d) Elaboração de mapas	44
4.1	BREVE HISTÓRICO SOBRE O CACAU	45
4.2	A PRODUÇÃO DE CACAU NO BRASIL	45
4.2.1	A PRODUÇÃO DE CACAU NO ESTADO DO PARÁ E NA TRANSAMAZÔNICA	48
4.3	IMPORTÂNCIA AMBIENTAL DA CACAICULTURA	50
4.3.1	OS SISTEMAS AGROFLORESTAIS	51
4.3.2	A CACAICULTURA E O USO DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS EM MEDICILÂNDIA	52
4.4	CARACTERÍSTICAS DO CACAUEIRO	55
4.4.1	Condições Edafoclimáticas para o Cultivo do Cacau	56
	a) Clima	56
	b) Solo	56
4.4.2	Principais Cultivares	56
4.4.2.1	Cultivares da Região da Transamazônica	57
4.5	BENEFICIAMENTO DO CACAU	57
	a) Colheita	58
	b) Quebra	58
	c) Fermentação	59
	d) Secagem	59
4.6	CLASSIFICAÇÃO DAS AMÊNDOAS DE CACAU	61
4.7	FORMAÇÃO DE PREÇO DO CACAU EM AMÊNDOAS	62

4.8	VALOR PAGO ÀS AMÊNDOAS DE CACAU NO ESTADO DO PARÁ E NA TRANSAMAZÔNICA	63
4.9	AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DE ORIGEM	67
4.9.1	AGREGAÇÃO DE VALOR AO CACAU DE ORIGEM	68
4.10	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS COM POTENCIAL DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	70
4.10.1	ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES	74
4.10.2	NORMAS DE PRODUÇÃO	75
4.11	LEVANTAMENTO HISTÓRICO CULTURAL	76
4.11.1	LEVANTAMENTO HISTÓRICO CULTURAL DA PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA	77
4.11.1.1	O Desenvolvimento da Cacaicultura em Medicilândia	77
4.11.1.2	A Produção de Cacau e sua Importância Econômica no Município de Medicilândia	79
4.11.1.3	O Cultivo do Cacau Contribuindo na Preservação do Meio Ambiente	82
4.11.1.4	Medicilândia: A Capital do Cacau	83
4.11.1.5	A Primeira Fábrica de Chocolate da Amazônia	85
4.12	DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	86
4.12.1	PROPOSTA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA CERTIFICAÇÃO DE IP À PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA	87
5.	CONCLUSÃO	88
6.	REFERÊNCIAS	93
	ANEXOS	

## 1. INTRODUÇÃO

A mudança de comportamento da sociedade ocorrida pelo mercado globalizado tem impulsionado produtores a buscarem por novos padrões de produtividade e competitividade com maior foco na qualidade obtida, muitas vezes, pela produção com identidade territorial.

Neste cenário, é possível observar que tais mudanças ocorreram devido à demanda vinda dos consumidores em conhecer a origem e o modo de produção do que se está sendo adquirido. Esta exigência aumenta quando se trata de produtos agropecuários devido à preocupação pela segurança alimentar. Mas, além do conhecimento de técnicas empregadas no processo produtivo, há também uma preocupação social e cobranças pela utilização de práticas conservacionista e ecologicamente correta.

As novas exigências do mundo globalizado fazem com que regiões e localidades passem por significativas modificações nas formas de pensar e agir, com reestruturação/estruturação em sua base local de produção, revisitando o seu território, identificando as suas potencialidades e descobrindo novas formas produtivas (CALDAS et al., 2005).

As adaptações às novas exigências deste mercado se manifestam através de sistemas e protocolos que visam garantir a produção de alimentos com qualidade e com benefícios econômicos, sociais e ambientais ao local de produção e, como consequência, a valorização deste território.

Neste contexto, surgem as certificações e selos com processos regulatórios de produtos com qualidade, tendo a missão de contribuir para o desenvolvimento da sustentabilidade no local de produção, protegendo a origem e agregando valor, e assim, beneficiando a região produtora.

As certificações estão mais presentes na Europa, onde o processo de produção nas áreas rurais desses países carrega tradições e culturas nas cadeias produtivas, fortalecendo os sistemas produtivos locais. Diferentes atividades produtivas, diferentes políticas públicas e organizações de apoio a desenvolvimento, tem promovido um processo que valoriza as culturas, valores e expectativas locais, e fortalece as comunidades frente ao processo de globalização (FLORES, 2004).

Os nomes geográficos remontam a tempos antigos, apesar de somente no início do século XX, se consagrar um direito específico para estas denominações. Em 1992, a União Europeia criou sistemas de valorização e de proteção de denominações geográficas e de especialidades tradicionais no âmbito da política de qualidade dos produtos agrícolas e

alimentares, comportando as noções de Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG) (NASCIMENTO et al., 2004).

Na Europa, os vinhos foram os primeiros produtos que tiveram reconhecida a associação do produto ao lugar de origem. Os fatores naturais da região e o modo de produção foram reconhecidos como particulares ao local fazendo com que o produto apresente qualidade singular e valorizada pelo mercado.

A utilização de distintivo de indicação geográfica é recente no Brasil e ainda existem poucos produtos com selo vinculado ao território quando comparado aos registros existentes na Europa.

Estratégias de valorização de produtos em diversas regiões do Brasil, com a utilização de Indicação Geográfica, vêm sendo estudadas e implementadas com o intuito de promover o desenvolvimento local.

Em todo seu território, há uma grande diversidade de produtos agroalimentares com qualidade diferenciada facilitada pela existência de solos e clima apropriados, além de diferentes culturas regionais e locais. Entretanto, não há agregação de valor em decorrência, principalmente, da falta de articulação e organização dos produtores em associações, dificultando a comercialização da produção e a capacitação dos produtores que buscam a melhoria da qualidade destes produtos.

Neste contexto, Altmann (2006) cita que os pequenos produtores têm dificuldades para compreender a transformação estrutural nos mercados. Por isso, na maioria das vezes não conseguem implementar estratégias apropriadas para tirar proveito das oportunidades que os novos tempos trazem. Em sua grande maioria, continuam produzindo alimentos e matérias-primas de baixo valor, agregando pouca renda sem sair do círculo vicioso em que se encontram: “produto de pequeno valor – baixa renda”.

Glass et al. (2008) em estudo sobre estratégia mercadológica de produto agroalimentar cita as discussões sobre o estágio atual e futuro do agronegócio no Brasil, sendo variados os elogios à sua capacidade produtiva, movida por custos baixos e pela alta tecnologia tropical aplicada, como também são diversas as críticas à sua baixa capacidade de agregar valor e à forma amadora e precária de promover mercadologicamente seus produtos.

O uso das Indicações Geográficas vem sendo incentivado pelo governo federal como uma ferramenta coletiva capaz de valorizar as características diferenciadas de produtos permitindo a agregação de valor e protegendo de falsificações, permitindo um diferencial de

mercado em função das características de seu local de origem e o modo de produção. As IGs também são capazes de promover a preservação da biodiversidade, do conhecimento regional e dos recursos naturais, podendo oferecer contribuições extremamente positivas para as economias locais e o dinamismo de cada região (KAKUTA et al., 2006).

Segundo Mascarenhas (2010) o Brasil apresenta um grande potencial ainda inexplorado de valorização de produtos e serviços através de IGs e outros signos distintivos. Visando qualificar e proteger a singularidade de cada região, órgãos como CEPLAC e MAPA, identificam o cacau com possível potencial para IG em diversas regiões produtoras, incluindo o estado do Pará.

A Agenda Estratégica<sup>1</sup> do cacau (BRASIL, 2011), em suas diretrizes para os anos de 2010 a 2015, prever incentivo à IG através da utilização de programas existente no MAPA e SEBRAE, desenvolvendo marcas de origem em sistemas cooperativos.

Em franca expansão, a produção de cacau em amêndoas no estado do Pará representa aproximadamente 25% de toda a produção nacional, onde o Polo Transamazônica é responsável por cerca de 77% da produção estadual, onde o cultivo do cacau é bastante expressivo entre as culturas permanentes. (IBGE, 2011).

Apesar do crescimento da lavoura de cacau no estado do Pará levar a pensar em uma produção com características de *commodities*, o cultivo é realizado predominantemente pela agricultura familiar. Esta é uma característica mundial, onde estima-se que 95% de todo o cacau em amêndoas produzido no mundo seja proveniente de pequenos produtores (ICCO, 2007).

A cultura do cacau no estado do Pará ocorre em sua maioria em sistemas agroflorestais, meio de produção muito utilizado na Amazônia que possui características conservacionistas. Este sistema proporciona grande benefício como a melhoria nas propriedades físicas, químicas e biológicas do solo (ALMEIDA *et al.*, 1995; MAY, *et al.*, 2005). Outro fator importante relacionado a questões ambientais da cultura do cacau no Estado é que vem sendo realizados plantios em a utilização do fogo, aumentando ainda mais os benefícios da cacauicultura no Estado.

As amêndoas de cacau da região da Transamazônica, no Estado do Pará, demonstram possuir qualidade intrínseca superior com relação a outras regiões do país. Nesta região está

---

<sup>1</sup>A Agenda Estratégica do Cacau é coordenada pelo MAPA e constituída pelo setor privado e representantes do Governo que compõe a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Caca, tendo com um dos principais objetivos estabelecer um plano de trabalho para a cadeia para os próximos 5 anos.

localizado o município de Medicilândia que é conhecido como a capital do cacau e que possui a maior produtividade de cacau em amêndoas do Brasil.

## 1.1 JUSTIFICATIVA

O município de Medicilândia possui a maior produção de cacau em amêndoas do país, onde, segundo dados da produção agrícola municipal de 2010, foi responsável por aproximadamente 9% da produção nacional.

Atualmente, no município existem mais de 25 mil hectares com lavoura de cacau envolvendo aproximadamente 1.870 agricultores (CEPLAC, 2010), com o predomínio da agricultura familiar e da utilização de SAFs (CALVI, 2009).

A utilização de SAFs no cultivo do cacau vem contribuindo para a estabilização da paisagem nas áreas de colonização iniciais, com boa parte das antigas pastagens e áreas de cultivo anual se transformando em florestas secundárias, situação oposta a outros municípios da região onde há o predomínio da pecuária (GODAR et al., 2008).

Alguns dos fatores que determinam a qualidade das amêndoas de cacau estão diretamente relacionados às práticas de beneficiamento. Assim, quando beneficiadas adequadamente, as amêndoas de cacau da região da Transamazônica possuem qualidade superior com relação a outras regiões do país.

Estudos realizados com amêndoas desta região identificaram qualidades intrínsecas muito boas, principalmente em relação ao teor de gordura e ponto de fusão que são superiores a outras regiões (RIBEIRO<sup>2</sup>, 1987 apud MENDES, 2005; PIRES<sup>3</sup> et al., 1994 apud MELO et al., 1999).

Porém, o valor pago aos produtores desta região é inferior aos valores pagos em outras regiões do país, gerando perdas significativas na receita do produtor (AMIN e SEABRA, 2009). Esta situação ocorre mesmo com o predomínio de SAFs no cultivo do cacau que, segundo Mendes (2000), credencia como cultura eminentemente preservacionista e facilita a abertura de mercados mais exigentes a este tipo de condição.

Este fato está relacionado, principalmente, ao beneficiamento inadequado das amêndoas, produzindo uma amêndoa de qualidade inferior (MENDES e REIS, 2006;

---

<sup>2</sup> RIBEIRO, N. C. de A. Características físico-químicas das amêndoas de cacau da Amazônia brasileira. Belém, CEPLAC/DEPEA. In: CONFERÊNCIA INTERNACIONAL DE PESQUISA EM CACAU, 10ª, Santo Domingo, Republica Dominicana. 17/23 de maio de 1987. 18p.

<sup>3</sup> PIRES, J. L.; CASCARDO, J. C. M.; LAMBERT, S.V.; FIGUEIRA, A. Cacao Germplasm characterization based on fat content. In: INTERNATIONAL WORKSHOP ON COCOA BREEDING STRATEGIES, 1994, Kuala Lumpur, Malaysia. Proceedings... Kuala Lumpur, 1994. p.148-154.

OLIVEIRA, 1981) e a falta de organização e de capital dos produtores de cacau que comercializam a produção de forma individual e antecipada aos poucos agentes existentes na região (AMIN e SEABRA, 2009).

O beneficiamento inadequado resulta, principalmente, em amêndoas danificadas, germinadas, com alto teor de umidade, presença de fungos e materiais estranhos, fazendo com que sejam classificadas com fora do padrão de exportação ou para comercialização.

Na atualidade, os novos padrões de consumo tem impulsionado a demanda por produtos localizados, valorizando atributos de qualidade associados à origem e a modos de produção peculiares (NIEDERLE, 2009). Diante deste mercado, produtores vêm buscando inovações e adaptações no modo de produção para atingir novos nichos de mercado.

A COPAL (Aliança dos Países Produtores de Cacau), em sua 74ª Assembleia Geral realizado em 2012 em Brasília, enfatizou a necessidade da certificação, padronização e indicação geográfica do cacau com intuito de garantir maior qualidade e rentabilidade para o produtor (BRASIL, 2012).

Uma das grandes vantagens da IG é que, para fazer uso dela em seus produtos, os agricultores terão de seguir várias etapas, começando pela criação de uma entidade que congregará os produtores locais dispostos a seguir determinados padrões de qualidade. Portanto, a adoção dessa marca é uma maneira de levá-los a melhorarem seus negócios em todos os fundamentos (LIMA et al., 2007).

## **1.2 HIPÓTESE**

A produção de cacau do município de Medicilândia possui notoriedade e diferencial de qualidade, o que favorece o registro de indicações geográficas, possibilitando identificar e valorizar os recursos naturais e humanos na transformação do território, possibilitando o desenvolvimento local.

## **1.3 OBJETIVOS**

### **1.3.1 Objetivo Geral**

Avaliar a potencialidade de registro de indicação geográfica como agregador de valor a produção de cacau do município de Medicilândia estado do Pará.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Identificar a notoriedade e tipicidade da produção de cacau em Medicilândia;

- Avaliar a possibilidade de agregação de valor a produção de cacau em Medicilândia a partir da indicação geográfica;
- Delimitar área geográfica com potencial para registro de indicação geográfica.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 PRODUTOS COM DIFERENCIAL DE QUALIDADE RELACIONADO AO TERRITÓRIO

A preocupação com a segurança alimentar tem exigido do mercado agropecuário produtos com qualidade alimentar. Uma das explicações é a perda da confiança nestes produtos. As crises profundas que atingiram os sistemas agroalimentares (ex. doença da vaca louca, sementes transgênicas, uso de hormônios) provocaram mudanças no nível da percepção dos consumidores (CERDAN et al., 2010a).

Porém, as exigências não se restringe a segurança alimentar, os consumidores também buscam informações sobre o modo de produção, quem o produz e se questões ambientais e sociais estão sendo respeitadas.

Kamiyama (2012) e Velosso (2008) destacam existir um crescente número de consumidores preocupados com seus hábitos de consumo, sua saúde e com as consequências de suas decisões de compra sobre o meio ambiente e com as questões sociais dos agricultores.

A qualidade alimentar, dentro da complexidade do termo, também engloba elementos relacionados às noções de localização, de patrimônio local e/ou cultural, de exigências ambientais e sociais, de regionalismo, etc. (PIVOT, 1998).

Ao consumir um produto típico de uma região, o consumidor manifesta o seu sentimento de pertencer ou está mais próximo de uma comunidade, um grupo, a uma cultura. A escolha de comprar um produto de origem não é apenas uma prática comercial ou uma questão de gosto, é também uma “reivindicação identitária” (CERDAN et al., 2010a).

No mercado de produtos agropecuários, onde impera a lógica da produção e comercialização em *commodities*, a busca por novos valores possibilita a abertura de um novo mercado para a produção em menor escala.

Os produtores, percebendo esta nova tendência do consumidor e, cada vez mais, veem se organizando na busca pela valorização de seus produtos através de uma qualidade diferenciada e suas relações ambientais e sociais. Assim, as mudanças de percepção e de

comportamento dos consumidores em relação aos produtos que possuem identidade com relação a produção, possibilitam o surgimento de novos nichos de mercado, onde se enquadram a certificações como estratégias de valorização.

Vargas (2008) cita que a busca pela origem motiva o estabelecimento de mecanismos para valorização e garantia de qualidade diferenciada para esses produtos, referenciando aspectos geográficos ou tradicionais, com o objetivo de diferenciar a produção local, agregando valor e posicionando-a em nichos específicos de mercado.

Numa economia dinâmica, em que as modalidades da oferta e da procura e as formas de competição são estratégias organizadas por diferentes atores, a economia da qualidade vai conquistando espaço nos mercados reflexivos, organizados em torno de dois mecanismos: a singularização dos bens e a inter-relação dos bens com os seus consumidores (CALLON et al.<sup>4</sup>, 2002 apud DIAS, 2005). Assim, novas oportunidades surgem para os produtores de um território, agregando valores culturais, étnicos, ambientais ou de qualidade aos produtos e serviços, diferenciando-os no mercado (CONTAG, 2002<sup>5</sup> apud FLORES, 2004)

Neste contexto, para Schneider (2004) surgem novos territórios econômicos a partir das diversas identidades dos territórios geográficos, culturais e agroecológicos. Flores (2004) menciona que a territorialidade representa um instrumento importante de diferenciação de produtos para a construção de vantagens competitivas não imitáveis.

A capacidade de inovação de um território está vinculada, efetivamente, à natureza criativa de seus habitantes, na sua capacidade de transformar seus recursos, sejam eles humanos, ambientais, culturais ou artísticos, em produtos de atração e de comercialização (BARRÈRE, 2003).

As especificidades dos produtos agropecuários estão relacionadas às características humanas e naturais como solo, vegetação, altitude, clima, pluviometria, cultivo, tratos culturais, entre outros. Assim, essas características são capazes de tornar o produto único, seja pelo modo de produção e/ou pelas características naturais do local (CERDAN, 2009).

Visando a proteção de produtos como notoriedade e como diferencial ligado ao território e ao modo de produção, o selo de Indicação geográfica se constitui como uma ferramenta capaz de valorizar os saberes e as singularidades dos territórios, buscando engrandecer as potencialidades locais, garantindo autenticidade e qualidade dos produtos aos consumidores (CERDAN, 2009; CERDAN et al., 2010a; KAKUTA et al., 2006, LIMA et al., 2007).

---

<sup>4</sup> CALLON, M; MÉADEL, C; RABEHARISOA, V. The Economy of Qualities. In: Economy and Society, Vol. 31, pág. 194-217, nº 2, 2002.

<sup>5</sup> CONTAG – *Projeto de organização da produção da agricultura familiar*. 2002 (não publicado).

As Indicações Geográficas são responsáveis pelo desenvolvimento de grande parte dos territórios europeus que investiram nos produtos e serviços com base nas características histórico-culturais e naturais contempladas pela organização e a identificação dos atores com o território (DULLIUS, 2009).

## **2.2 TERRITORIO, TERRITORIALIDADE E DESENVOLVIMENTO LOCAL**

Nos estudos realizados sobre indicações geográficas se faz necessário entender o território e os aspectos relacionados ao desenvolvimento local, pois a IG está vinculada a um território e a valorização deste território para o desenvolvimento. Portanto, será apresentada uma breve discussão sobre esses temas.

Para Schneider et al. (2004) o território é definido como um espaço determinado por relações de poder, definindo, assim, limites ora de fácil delimitação (evidentes), ora não explícitos (não manifestos), e que possui como referencial o lugar; ou seja, o espaço da vivência, da convivência, da co-presença de cada pessoa. E, considerando ainda, o estabelecimento de relações, internas ou externas, aos respectivos espaços com outros atores sociais, instituições e territórios.

Abramovay (2007) aborda o território como sendo mais do que simples base física para as relações entre os indivíduos, na medida em que possui um tecido social, uma organização complexa estabelecida por relações que vão muito além de suas características naturais; representando uma trama de vínculos com configurações políticas, raízes históricas e identidades que desempenham um papel ainda pouco conhecido no próprio cenário do desenvolvimento econômico.

A dinâmica e a diferenciação dos territórios vinculam-se a uma variedade de dimensões, tais como a dimensão física que destaca suas características geológicas e recursos naturais, bem como aquelas resultantes dos usos e práticas dos atores sociais; a dimensão econômica, tendo formas de organização espacial dos processos sociais de produção de consumo e de comercialização; a dimensão simbólica, possuindo um conjunto específico de relações culturais e afetivas entre um grupo e lugares particulares, uma apropriação simbólica de uma porção do espaço por um determinado grupo, um elemento constitutivo de sua identidade; e a dimensão sociopolítica, tendo como característica o meio

para interações sociais e relações de dominação e poder (SOUZA, 1995<sup>6</sup> apud ALBAGLI, 2004).

Albagli (2004) menciona que as territorialidades podem ser fortalecidas através da incitação dos laços de identidade e cooperação fundamentados no interesse comum de proteger, valorizar e capitalizar aquilo que um dado território tem de "seu". E valorizar produtos – que contenham essas especificidades culturais e tipicidades do território –, a partir da força do capital social local.

Para Flores (2007), a formação dos territórios manifesta um processo de construção, identificada com os limites definidos pelas coletividades envolvidas, onde a identidade é uma manifestação relacional, referenciada na diferença com outros grupos sociais.

Os territórios também possuem a característica de serem dinâmicos. Enquanto relações sociais projetadas no espaço, os territórios podem desaparecer mesmo que os espaços correspondentes (formas) continuem inalterados (SCHNEIDER et al., 2004).

Para Roca (2004<sup>7</sup> apud DULLIUS, 2009), os territórios se distinguem de acordo com seus recursos biofísicos e humanos, relações sócias, modos de produção e sua cultura. As ligações dessas especificidades com fatores exógenos dão origem às identidades territoriais. A (re)afirmação da identidade territorial no contexto da economia e cultura globalizadas tem vindo a ganhar importância estratégica na União Europeia, especialmente nos países e regiões periféricas e menos desenvolvidas. Para a autora, a preservação e reforço da identidade territorial têm sido defendidos e aceitos como um eixo fundamental para o desenvolvimento regional e local, argumentando-se que conciliar modernidade e tradição implica, no plano territorial e geoestratégico, a necessidade de combinar vivências cosmopolitas com a valorização de identidade coletivas.

Abramovay (2003<sup>8</sup> apud DULLIUS, 2009) a revalorização das regiões interioranas é um dos mais importantes fenômenos sociais, culturais e demográficos dos últimos tempos. Os espaços rurais vistos como principais depositários da biodiversidade, de um rico patrimônio paisagístico e de formas culturais valorizadas nos dias de hoje, ganham dimensões promissoras nos atuais processos de promoção do desenvolvimento.

---

<sup>6</sup> SOUZA, M. J.L. O Território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná E.; GOMES, Paulo C.C. e CORRÊA, Roberto L. (orgs.). Geografia: conceitos e temas. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995.

<sup>7</sup> ROCA, Z. Affirmation of regional identity between rhetoric and reality: evidence from Portugal. In: BONESHANSKER, E. et al (eds). Cultural uniqueness and regional economy. Leeuwarden: Fryske Akademy, 2004, p. 29-54.

<sup>8</sup> ABRAMOVAY, R. O futuro das regiões rurais. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.

Segundo Flores (2007) um processo que vem produzindo muitos resultados positivos na Europa é do desenvolvimento local baseado na territorialidade. Esse conceito empregado fortemente na Europa sugere uma grande interação de atividades econômicas entre si, com ampla presença de componentes sociais e culturais encontrados em determinada região com particularidades muito próximas ou semelhantes, criando condições para, pela integração de atividades, promover um dinamismo próprio, com características determinadas, expresso em maior competitividade coletiva e carregado de expressão cultural local.

Ainda segundo Flores (2007) o conceito de territorialidade passa, então, a ser o mecanismo central de fortalecimento dessa dinâmica regional, que permite projetar para espaços mesorregionais, nacionais e internacionais a personalidade diferenciada e a visão de futuro de uma sociedade local organizada.

Cada território é diferente de outro e possui sua própria identidade. As estratégias para o desenvolvimento do território, portanto, devem ser traçadas para cada realidade, considerando as redes de atores locais, os recursos naturais, a infraestrutura existente, o capital social e humano, a capacidade empreendedora dos atores, as vocações e oportunidades do território etc. (PAULA, 2004).

Para NIEDERLE (2009) uma das principais estratégias para promover ações de desenvolvimento baseada na identidade territorial são aquelas que se pautam na obtenção de dispositivos de reconhecimento, âmbito no qual as IGs estão inseridas.

No Brasil, apesar de ser recente o uso de registro de IG, já é possível identificar alguns benefícios gerados pela IG. Segundo Niederle (2009), a experiência do mercado de vinhos da Serra Gaúcha tem sido apontada como um caso de sucesso em termos da constituição de uma dinâmica de desenvolvimento localizada (territorial, endógena, regional). A maior proximidade dos atores locais estaria gerando ações coletivas e cooperadas que ampliariam a espessura e a densidade das relações sociais e, como consequência, favoreceriam o surgimento de oportunidades inovadoras de desenvolvimento (CALOËTE, 2007<sup>9</sup>; GOLLO; CASTRO, 2006<sup>10</sup> apud NIEDERLE, 2009).

Os produtores têm se aproveitado do crescente apelo por produtos associados com a localidade, tradição, origem, natureza ou modo de produção, transformando essa inserção territorial numa vantagem comercial (NIEDERLE, 2009).

---

<sup>9</sup> CALOËTE, E.Q.M. Construção de uma estratégia de desenvolvimento para o APL do Vale dos Vinhedos. Brasília: CEPAL, 2007.

<sup>10</sup> competitiva para a obtenção da indicação de procedência vale dos vinhedos: O caso da vinícola Cordelier - Serra Gaúcha. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, 47. *Anais...* Fortaleza: SOBER, 2006.

## **2.3 AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

O conceito de indicações geográficas foi sendo desenvolvido lentamente no transcurso da história, e de forma natural, quando produtores, comerciantes e consumidores comprovaram que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica, e começaram a denominá-los com o nome geográfico de procedência (KAKUTA et al., 2006). Desta forma, nos tópicos a seguir será apresentado o desenvolvimento da IG no mundo e sua aplicação no Brasil.

### **2.3.1 Indicações Geográficas no Mundo**

O reconhecimento de produtos a sua origem geográfica já vem ocorrendo há muitos anos, onde a qualidade diferenciada era reconhecida por consumidores e atribuída ao território de produção. Assim, o produto passava a ser denominado pelo nome geográfico de sua procedência, diferenciando-o de outros produtos similares e agregando valor.

Os produtos com qualidade diferenciada fazem com que ocorra uma maior demanda pelos mesmos, e seu preço superior, facilitou o surgimento de falsificações, ou seja, a utilização desse nome geográfico em produtos que não têm essa procedência (LIMA et al., 2007).

Dentro deste contexto, em 1756, o Vinho do Porto havia adquirido grande notoriedade, o que fez com que outros vinhos passassem a se utilizar de denominação “do Porto” (CERDAN et al., 2010a)

Em face disso, o Marquês de Pombal realizou determinados atos visando a proteção do Vinho do Porto. Assim, como não era possível proteger um produto sem descrevê-lo com exatidão, mandou estudar, definir e fixar as características e suas regras de produção, além de agrupar os produtores e delimitar a área de produção (CERDAN et al., 2010a).

LIMA et al. (2007) cita que o surgimento das falsificações, principalmente dos vinhos, levou ao uso de selos ou signos nas ânforas, buscando distinguir a autenticidade e a origem dos produtores. Com o tempo, foram também surgindo normas específicas para regular a produção desses produtos e para controlar o movimento de mercadorias, objetivando dar maior garantia à origem dos mesmos.

Até então, os produtos protegidos eram os vinhos. A primeira referência sobre a proteção da propriedade industrial aparece na Convenção da União de Paris em 1883 com a mais larga aceção e aplica-se não só a indústria e ao comércio, mas também às indústrias agrícolas e extrativas e a todos os produtos fabricados ou naturais (GALLO, 2006). O Brasil foi um dos países que originalmente assinou a este tratado.

Já a primeira referência quanto à regulamentação no âmbito internacional, no sentido de coibir indicações de procedência falsas, foi o Acordo de Madri em 1891, relativo ao registro internacional de marcas (GALLO, 2006).

No decorrer dos anos foram feitos novos regulamentos e acordos, entre eles as regras da União Europeia para os vinhos através do Regulamento da Comunidade Econômica Europeia (CEE) n° 817/70, modificado e reconhecido como n° 823/87. Nesse regulamento um sistema de definições e proteção é estabelecido sobre a designação de vinho de qualidade produzidos numa região específica, sendo responsável por garantir a proteção dos nomes geográficos de vinhos (GALLO, 2006).

Entretanto, a Europa ainda não possuía proteção de indicação geográfica e denominação de origem a produtos agrícolas e de gêneros alimentares. Assim, em 1992, após publicação do Regulamento CEE n.º 2081/92 e n.º 2082/92, e o Regulamento CEE n.º 509/2006 passaram a existir regras comuns a todos os países europeus em relação à obtenção de produtos agrícolas e gêneros alimentícios tradicionais qualificados, que passaram a ser protegidos como Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG). Estes regulamentos objetivam favorecer a diversidade da produção agrícola; proteger as denominações de origem e marcas contra usurpações ou imitações por parte de outros países de União Europeia; e ajudar o consumidor, informando-o precisamente sobre as características específicas dos alimentos (NASCIMENTO et al., 2004).

Atualmente, na União Europeia (2012a; 2012b), existem mais de três mil registros de vinhos com de indicação geográfica e mais de mil e cem produtos agrícolas e gêneros alimentícios.

A Denominação de Origem Protegida utiliza o nome geográfico de um país, uma região ou um lugar específico que serve para designar um produto agrícola ou alimentício de tal região, cujas qualidades ou características produtivas devem-se exclusivamente ou essencialmente ao ambiente geográfico de onde provém, e onde a sua produção, transformação e elaboração se realizam dentro deste território, com um saber fazer reconhecido e verificado (GALLO, 2006).

Para a obtenção de DOP um produto deve demonstrar que tem origem no local que lhe confere o nome e que possui uma forte ligação com esse mesmo local, podendo provar que a qualidade do produto é influenciada pelo solo, clima, variedades vegetais, entre outros, e pelo saber fazer das pessoas dessa área.

A Indicação Geográfica Protegida é definida como sendo o nome de uma região, um lugar determinado ou, em casos excepcionais, um país, que serve para designar um produto agrícola ou um gênero alimentício originário desta região, deste lugar determinado ou deste país, e do qual uma qualidade determinada, a reputação ou outra característica pode ser atribuídas a esta origem geográfica e incluindo a produção e/ou a transformação, e/ou a elaboração têm lugar na área geográfica delimitada (GALLO, 2006).

Assim, o produto de uma IGP deve comprovar que, pelo menos uma parte do seu ciclo produtivo, tem origem no local que lhe confere o nome e que tem uma reputação associada a essa região, sendo possível ligar algumas das características do produto aos solos ou ao clima ou às raças animais ou às variedades vegetais ou ao saber fazer das pessoas dessa área.

A ETG indica a origem do produto, mas não menciona a origem geográfica, mas têm por objetivo valorizar uma composição tradicional do produto ou um modo de produção tradicional (NASCIMENTO et al., 2004).

Assim, As indicações geográficas estabelecem vínculos com o território, onde esse vínculo se dá pela delimitação das zonas de produção, tecnologias de produção e elaboração, controle de qualidade, *know-how* disponível, entre outras características que, em conjunto, garantem a especificidade da região, diferenciando-a de outras regiões produtoras (VARGAS, 2008).

Em 1995, o Acordo TRIPS (*Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*), sobre os direitos de propriedade intelectual da Organização Mundial do Comércio (OMC), também se refere às IGs como um direito de propriedade intelectual, do mesmo modo que as patentes e as marcas (KAKUTA et al., 2006).

Por este acordo, as IG são aquelas que identificam um produto como originário do território de um Estado Membro, ou região, ou localidade naquele território, onde uma determinada qualidade, reputação, ou outra característica deste produto, é essencialmente atribuída a sua origem geográfica (BRUCH et al., 2010).

O Acordo TRIPS possui a participação de 135 países, entre eles o Brasil, e contém uma obrigatoriedade de negociação pelo aumento da proteção internacional das Indicações Geográficas.

O Brasil, sendo signatário da Convenção da União de Paris (CUP), do Acordo de Madrid sobre Indicações de Origem e do Acordo sobre Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio (ADPIC ou TRIPS), possui a responsabilidade de criar instrumentos de proteção às indicações geográficas.

O marco regulatório no Brasil veio a partir do Decreto nº 1.355, de 30/12/1994, estabelecendo suas espécies, a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem, buscando a valorização de territórios e seus produtos. Entretanto, o Decreto não estabelecia as condições para registro das indicações geográficas.

Em 14 de maio de 1996 foi instituída a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 delegando ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - MDIC, a função de estabelecer as condições para registro das indicações geográficas. Neste sentido, em novembro de 2000, através da Resolução nº 75/00, o INPI (Anexo 1) estabelece os procedimentos para o registro de Indicação Geográfica.

Vale ressaltar que esta implementação de leis que protegem as IGs, seja de forma positiva ou combatendo as falsas indicações, também se deu em diversos países que aderiram à OMC. Mas, apesar de haver esta previsão ainda não há hoje um registro internacional de IG, e sua proteção continua se dando de forma territorial, em cada país (CERDAN et al., 2010a).

## **2.4 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SUAS ESPÉCIES NO BRASIL**

A indicação geográfica no Brasil se constitui um direito de propriedade intelectual autônomo, onde esse direito é reconhecido nacionalmente pela Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9279, de 14 de maio de 1996).

A Lei de Propriedade Industrial, no art. 176, lei não define o gênero indicação geográfica em si, apenas as suas espécies: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Entretanto, pode-se compreender a IG com conjunto dos sinais distintivos, relativo às regiões geográficas, indicando o nome geográfico que tenha uma relação com um produto ou serviço específico e tenha notoriedade ou uma característica ou qualidade decorrente dos fatores naturais e/ou humanos.

Assim, é feita a utilização de um nome geográfico, como meio de individualização de um produto para diferir de outro de mesma natureza, podendo ser um país, uma região ou um território. Conforme o mesmo artigo, a indicação geográfica constitui de duas espécies, a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

### **2.4.1 Indicação de Procedência**

Conforme a Lei de Propriedade Industrial, no art. 177, define indicação de procedência como:

*“o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”.*

Na indicação de procedência, igualmente como ocorre na Europa, é exigido a comprovação de que a região se tornou conhecida por determinado produto ou serviço, assim há uma notoriedade relacionada território. Na IP, o relevante é a notoriedade qualitativa que se atingiu no desenvolvimento de determinado produto ou serviço (GURGEL,2006).

A função da IP é designar o território ou lugar em que o produto correspondente foi produzido, fabricado, extraído, cultivado, etc. sem que este possua determinada característica ou qualidade associada ao meio geográfico (ALBISINNI, 2000<sup>11</sup> apud TRENTINI e SAE, 2009).

#### **2.4.2 Denominação de Origem**

Conforme a Lei de Propriedade Industrial, no art. 178, define denominação de origem como:

*“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”.*

Na DO às qualidades estão intrinsecamente ligadas de forma exclusiva ou essencial ao meio geográfico, incluídos fatores ambientais, como a qualidade e composição da terra e humanos o modo de manejo peculiar de um determinado produto (HABER, 2009).

Com relação ao registro de DO no Brasil e na Europa Trentini e Sae (2009) fazem a seguinte consideração:

*O direito brasileiro exige a concorrência dos dois fatores (naturais e humanos). Entretanto, nota-se que a União Europeia tem admitido o registro de denominações de origem cujas qualidades derivam unicamente de fatores naturais. Já no caso contrário, em que a tipicidade decorra exclusivamente de fatores humanos, não há dúvida de que essas denominações somente podem ser registradas como indicação de procedência, visto que as técnicas podem ser reproduzidas fora desse lugar.*

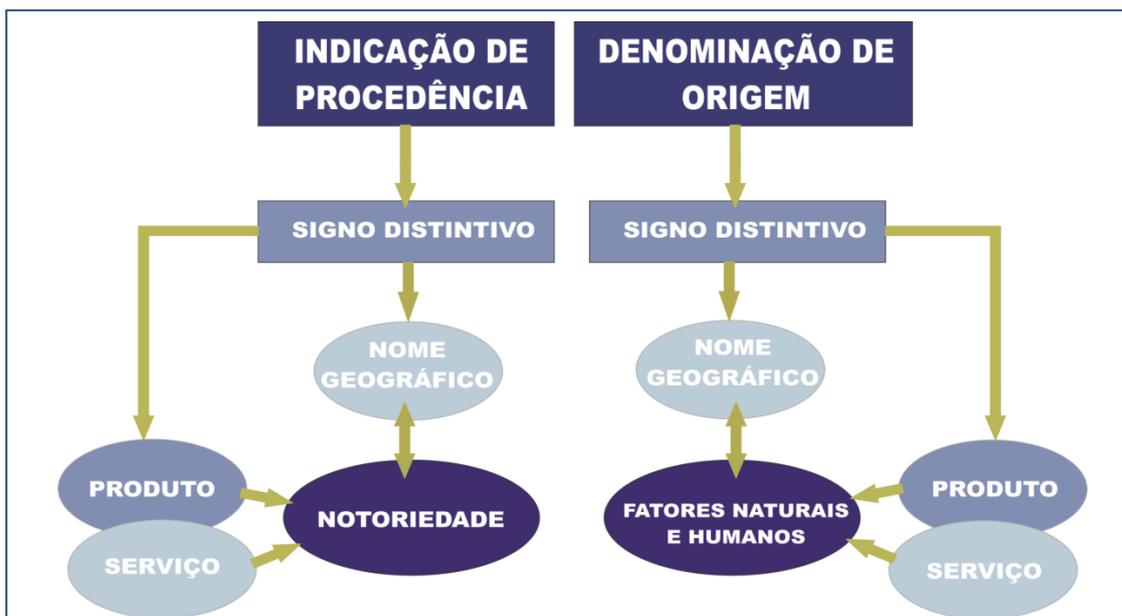
---

<sup>11</sup> ALBISINNI, F. L'origine dei prodotti agro-alimentari e la qualità territoriale. Rivista di Diritto Agrario, Milano, anno LXXIX, fasc. 1, p. 23-44, genn./mar. 2000.

Agora, por outro lado, para que tenhamos uma DO, não é necessário que haja obrigatoriamente a notoriedade, mas sim que se comprove que as qualidades ou outras características do produto (ou serviço) se devem ao meio geográfico (VELLOSO et al., 2010).

Assim, podemos diferenciar IP e DO segundo a legislação brasileira, conforme apresentado por Bruch (2009<sup>12</sup> apud BRUCH et al., 2010) na figura 01.

Figura 01 - Diferenciação entre IP e DO segundo a legislação brasileira.



Fonte: Adaptado de Bruch, 2009.

Por definição a titularidade da IG é coletiva, ou seja, é um direito extensivo a todos os produtores ou prestadores de serviço que estejam na área demarcada e que explorem o produto ou o serviço objeto da indicação. Isso é o que se depreende do estudo da IG de maneira geral (BRUCH, et al., 2010).

Outro fato importante de ser mencionado é a abrangência de IG no Brasil. Enquanto a Lei brasileira considerar “produto ou serviço” passível de receberem registro, a legislação europeia CEE nº 2081/92 e o TRIPS consideram apenas “produtos agrícolas ou gêneros alimentícios”. De maneira geral, não é comum, especialmente na Europa, a proteção de “serviços geográficos”, mas trata-se de uma oportunidade a ser explorada (BRUCH, et al., 2010).

<sup>12</sup> BRUCH, K. L. Tradição e cultura preservadas: Indicações Geográficas são meio para assegurar reconhecimento aos diferenciais de uma região produtora. *Jornal Bon Vivant, Flores da Cunha: Século Novo*. jan/fev. 2009.

Devido a DO apresentar critérios mais exigentes, Tonietto (2002<sup>13</sup> apud VELOSSO, 2008) sugere o estabelecimento da IP como primeiro passo para a evolução e implantação de um conceito mais exigente como no caso da DO.

## **2.6 PANORAMA DOS REGISTROS DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL**

As Indicações Geográficas ainda são consideradas pouco expressivas no Brasil, principalmente comparado a outros países da Europa como a França, mas emergentes onde é possível observar um grande aumento de concessão de IG nos últimos anos. Inicialmente, os registros eram concedidos apenas para IP devido ao processo mais simples e mais fácil de comprovar, tendo com principal exigem a notoriedade do produto.

O primeiro registro de Indicação Geográfica no Brasil foi realizado em dezembro de 2001, através de decreto, para as expressões “cachaça”, “Brasil” e “cachaça do Brasil” de origem e uso exclusivamente brasileiro. A IG foi criada com intuito de proteger a bebida destilada nacional de falsificações e utilização do nome “cachaça” a outros destilados como o rum.

Já os primeiros produtos brasileiros a receberem a IP, conforme informações disponibilizadas pelo INPI (2012), foram o Vale dos Vinhedos – RS, em 2002, tendo como produto o vinho tinto, branco e espumantes, e a Região do Cerrado Mineiro – MG, em 2005, tendo como produto o café.

Buscando incentivar o desenvolvimento de IGs no Brasil, em janeiro de 2005, com a reestruturação do MAPA, foi criada a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) dando suporte técnico aos processos de obtenção de registro de IG.

Entretanto, até o final de 2008, apenas mais dois produtos, carne bovina e seus derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional - RS e a cachaça e aguardente de Paraty - RJ, haviam sido registrados como IP.

Somente em 2011 e julho de 2012 houve um aumento no número de registro de produtos brasileiros, totalizando vinte e cinco produtos. Neste período também teve a inclusão dos três primeiros registros de DO, o Litoral Norte Gaúcho – RS, com a produção de arroz e, a Região

---

<sup>13</sup> <sup>13</sup> TONIETTO, Jorge. O conceito de denominação de origem como agente promotor da qualidade dos vinhos. In: REGINA, Murillo de Albuquerque, et al. (Org.). Viticultura e enologia: atualizando conceitos. Poços de Caldas: Gráfica Sulminas, 2002. p.151-164.

da Costa Negra – CE, com a produção de camarão, regiões do Rio de Janeiro com produção de derivados de gnaïsse<sup>14</sup> e Manguezais de Alagoas, com a produção de própolis vermelha.

A Associação de Cacaucultores de Linhares, Espírito Santos, entrou com pedido de IP para o cacau em amêndoas de Linhares em dezembro de 2009 e vinha realizando ajustes e adequações as exigências do INPI para concessão de registro. Em 31 de julho de 2012 a Associação teve seu pedido de registro concedido, tendo a delimitação compreendida no território do município de Linhares.

No momento do pedido de registro do produto junto ao INPI, no mesmo processo, também pode ser feito o pedido de registro do selo distintivo do produto que irá definir a identidade visual, permitindo a identificação de Indicação Geográfica em sua espécie IP ou DO. A figura 02 mostra alguns exemplos de selo distintivo de produtos com IG no Brasil.

Figura 02 - Selos distintivos de produtos com IG no Brasil.



<sup>14</sup> Segundo registro no INPI, é feito o beneficiamento das rochas gnaïsse para a produção de lajinhas comercializadas.

### 3. ÁREA DE ESTUDO

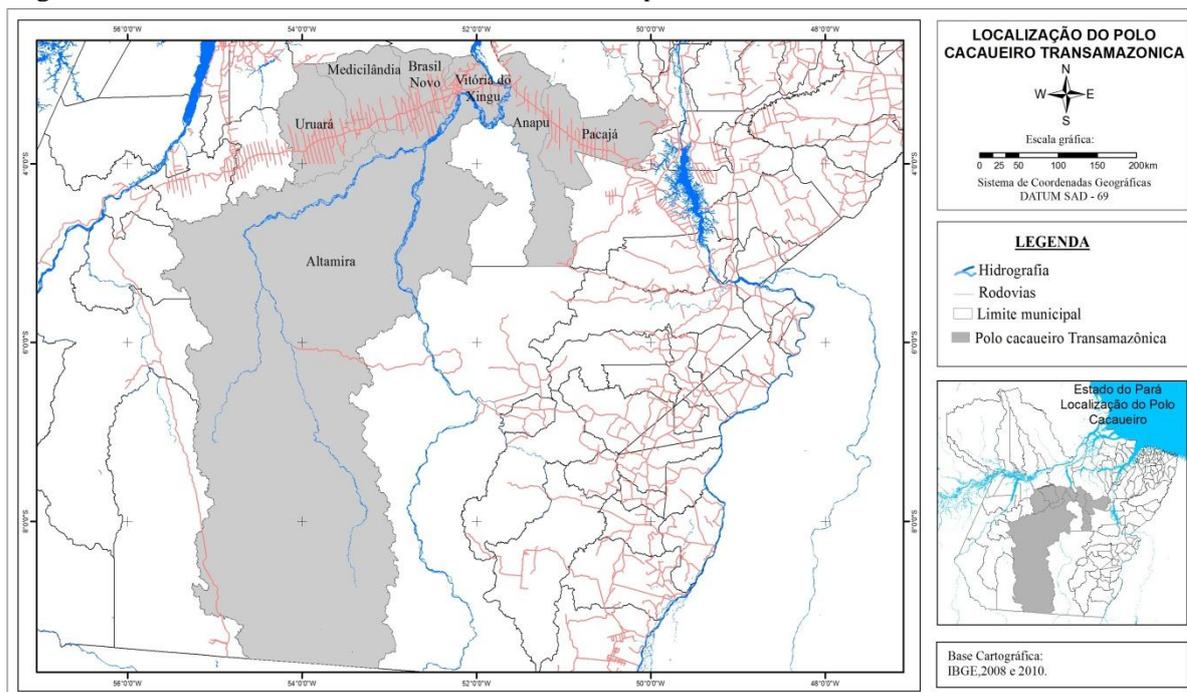
#### 3.1 DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

A região da Transamazônica é conhecida no estado do Pará pela grande produção de cacau. Entretanto, a identificação e delimitação deste território podem causar diferentes interpretações.

As diferentes interpretações com relação aos limites do território da Transamazônica está relacionado com suas diferentes formas de relações, tais como a dimensão geográficas, políticas, econômicas ou ainda simbólicas.

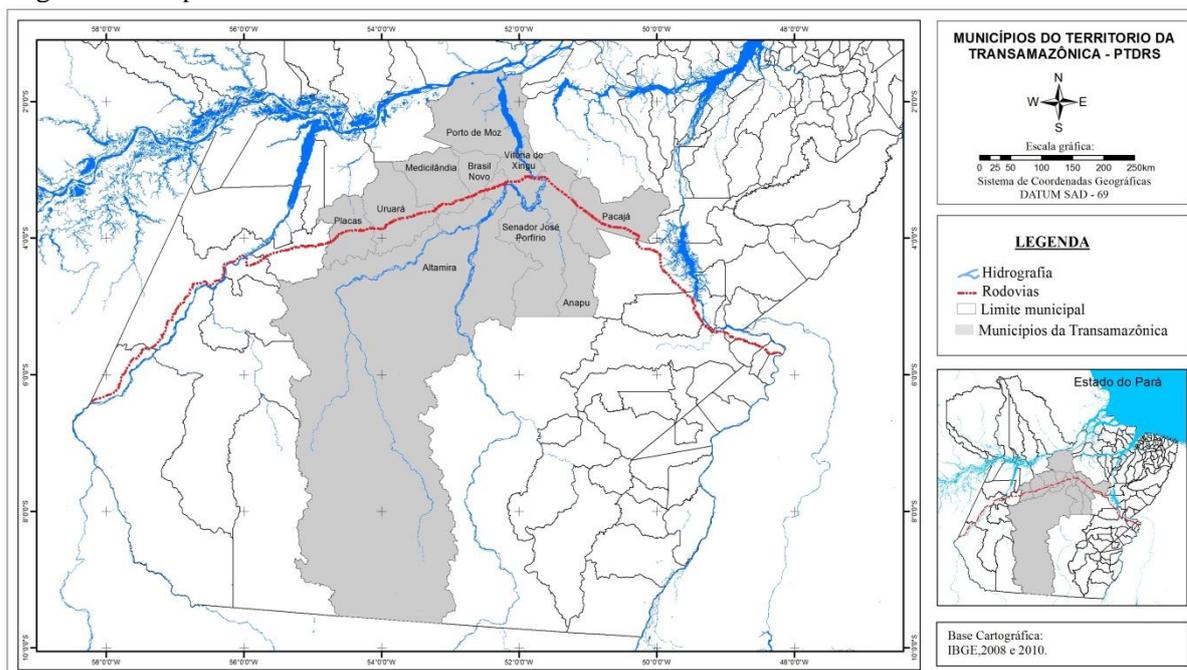
Assim, considerando a interpretação da CEPLAC, citada Mendes e Lima (2007), no polo cacauero da Transamazônica estão presente aos municípios de Pacajá, Anapu, Vitória do Xingu, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará, conforme mostra a figura 03.

Figura 03 – Polo cacauero Transamazônica definido pela CEPLAC.



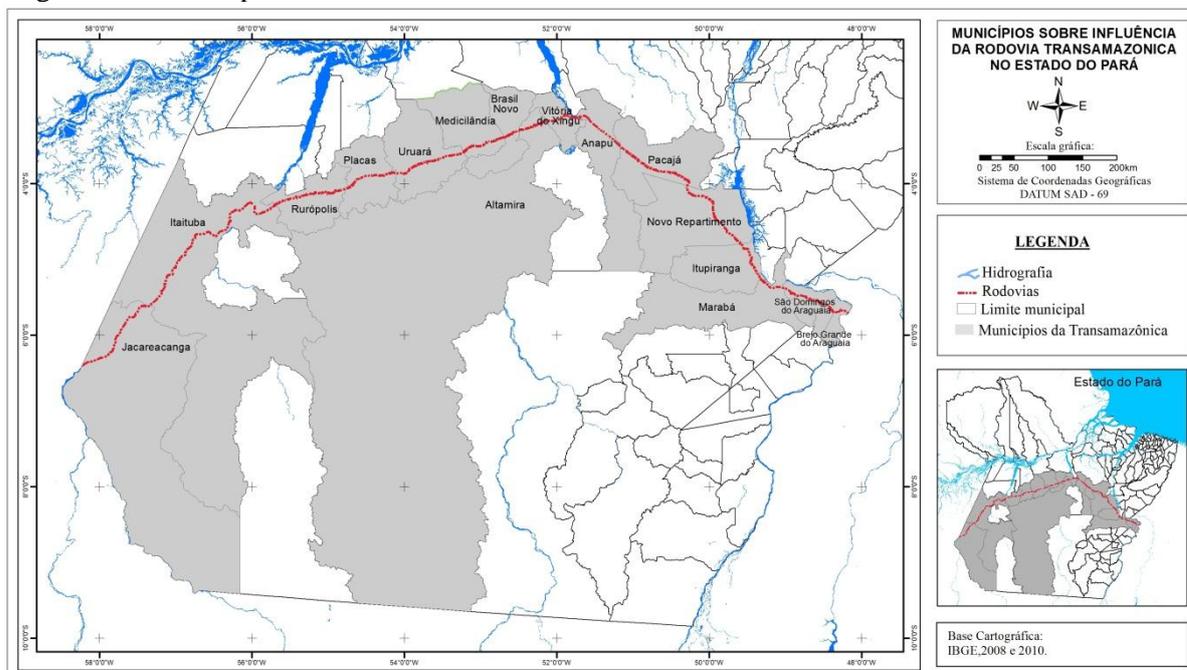
Já o estudo realizado pela FVPP (2010) sobre o PTDRS da Transamazônica possui outra abordagem com relação ao território da Transamazônica. No estudo, a abrangência do território está relacionada aos limites geográficos dos municípios de Altamira, Anapu, Brasil Novo, Medicilândia, Pacajá, Placas, Porto de Moz, Senador José Porfírio, Uruará e Vitória do Xingu, conforme a figura 04.

Figura 04- Mapa do território da Transamazônica definido no PTDRS.



No entanto, considerando o traçado da Rodovia Transamazônica, os municípios sobre influência da mesma, não se limitam aos municípios identificados pela CEPLAC e nem ao território delimitado no estudo da FVPP da Transamazônica, conforme identificado na figura 05.

Figura 05 – Municípios sobre influência da Rodovia Transamazônica.



É importante ressaltar que os dados da Produção Agrícola Municipal (2010), identificam alguns desses municípios como possuindo expressiva produção de cacau no Estado, como no caso de Placas e Rurópolis.

Como alguns autores citam o estudo realizado por Ribeiro (1987 apud MENDES, 2005) enfatizando a qualidade diferenciada das amêndoas de cacau da Transamazônica, este mesmo estudo foi citado por SUFRAMA [s.d] na identificação de potencialidades regionais, com destaque a viabilidade econômica do cacau, para atribuir qualidade as amêndoas de cacau do Estado de Rondônia, pois a rodovia também está presente neste estado.

Portanto, a utilização do termo cacau da “Transamazônica” para apenas uma região sobre influência da Rodovia Transamazônica pode causar interpretações diversas e inviabilizar o registro de IG com esta denominação.

A delimitação da área de estudo, conforme as premissas da IG no Brasil, buscou identificar uma notoriedade e/ou uma qualidade diferenciada do cacau na região da Transamazônica, conhecida pela produção de cacau no estado do Pará.

A delimitação identificando a ocorrência de terras de alta fertilidade, Nitossolo Vermelho, muitas vezes sendo citado como responsável pela alta produtividade, também poderia ser utilizado como critério na identificação. No entanto, seria um novo recorte para o território, pois, conforme a classificação de solo do ZEE – BR163 (2007), apenas os municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Placas, Rurópolis e Uruará possuem manchas com esse tipo de solo, conforme demonstrado na figura 06.

O registro de Indicação Geográfica permite que seja delimitado um território conforme suas características geográficas, onde as características do produto devem estar relacionadas a especificidades do meio geográfico onde é produzido.

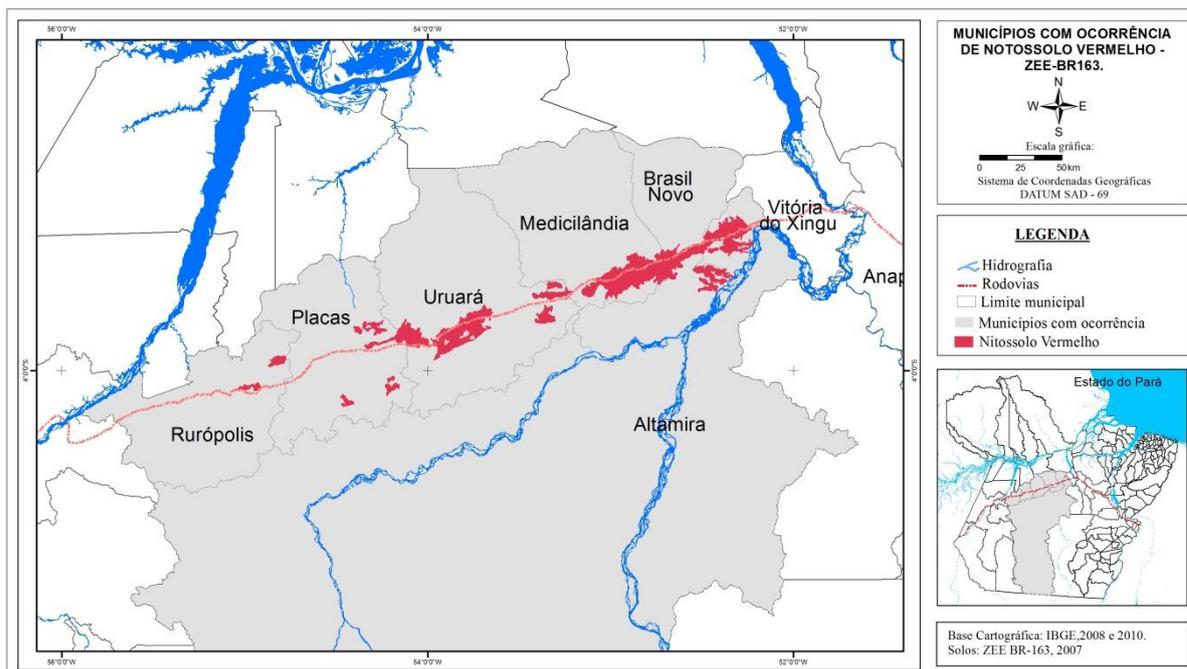
Conforme os estudos já realizados com relação a qualidade do cacau da Transamazônica<sup>15</sup>, não foi possível identificar características que estejam comprovadamente relacionadas ao meio geográfico e que sejam únicas. Apenas há citações de possíveis relações da qualidade relacionadas o solo de alta fertilidade encontrado na região e ao clima quente e úmido, considerado adequado para o cultivo do cacau.

Desta forma, o município de Medicilândia foi identificado como área de estudo por possuir a maior produção de cacau em amêndoas do país.

---

<sup>15</sup> Conforme território identificado pela CEPLAC.

Figura 06 – Mapa com ocorrência de solo do tipo Nitossolo Vermelho na área de abrangência do ZEE BR-163.



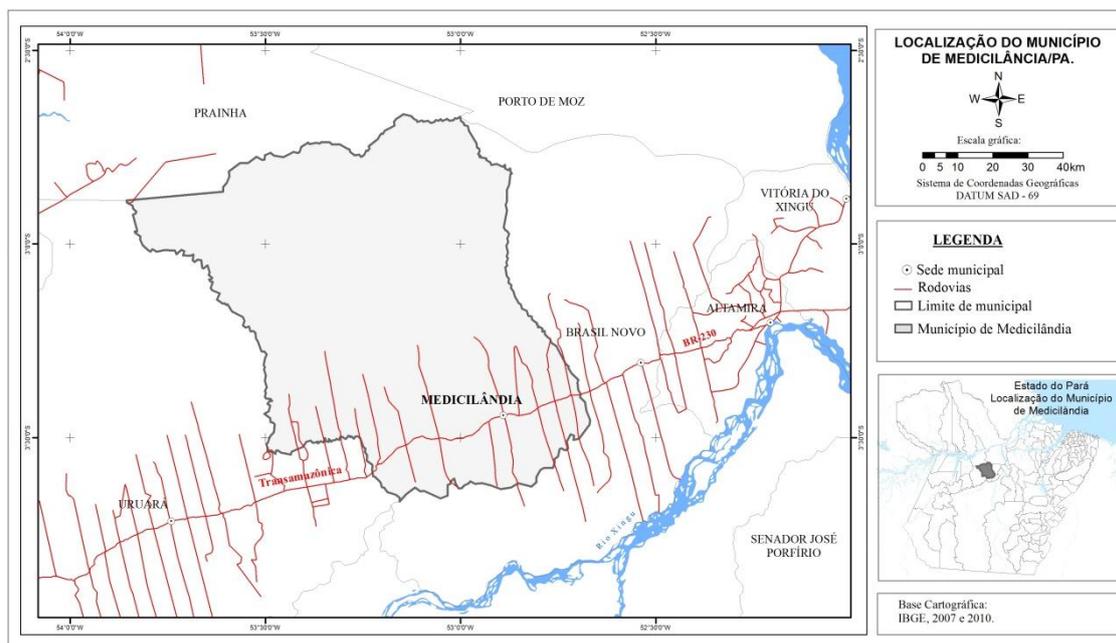
### 3.1 LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

O município de Medicilândia está localizado na Mesorregião Sudoeste Paraense e na Microrregião Altamira a uma distância de 915 km de Belém e de 90 km do município de Altamira. A sua área territorial é equivalente a 8.272,6 km<sup>2</sup>, apresentando uma densidade demográfica de 3,30 habitantes por km<sup>2</sup> (IBGE, 2010).

Os limites do município de Medicilândia encontram-se ao Norte com município de Prainha, a Leste e ao Sul com o município de Brasil Novo e a Oeste com o município de Uruará.

A sede municipal está localizada as margens da Rodovia BR-230 (Rodovia Transamazônica) com coordenadas geográficas 03° 44' 00" de latitude Sul e 52° 88' 00" de longitude a Oeste de Greenwich. (IBGE, 2010), conforme pode ser observado na figura 07.

Figura 07 – Mapa de localização do município de Medicilândia



### 3.3 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA

#### 3.3.1 HISTÓRICO MUNICIPAL

Medicilândia teve sua origem relacionada com o Programa de Integração Nacional (PIN), instituído pelo Governo Federal através do INCRA no ano de 1970 e implantado a partir de 1971 com o objetivo de desenvolver um grande Programa de Colonização e Reforma Agrária dirigida na Amazônia, trazendo trabalhadores sem-terra de diversas regiões do Brasil. O projeto previa a construção de agrovilas, agrópolis e rurópolis na região.

Inicialmente, Medicilândia era uma agrovila instalada no Km 90 da Rodovia Transamazônica, no trecho situado entre Altamira e Itaituba. O desenvolvimento de tal agrovila e, finalmente, sua transformação em Município, se deu em função de vários fatores, dentre os quais, o destaque foi a fertilidade dos solos nesses trechos, do que resultou o dinamismo do setor agrícola da área (IDESP, 2011).

Em 1988, através da Lei nº 5.438, de 06 de maio, no governo de Hélio Gueiros, Medicilândia foi elevada à categoria de Município, com sede na vila de Medicilândia, que passou à categoria de cidade, com a mesma denominação (IDESP, 2011). Atualmente o município pertence à Mesorregião do Sudoeste Paraense e à Microrregião Altamira, possuindo uma área de 8.272,7 km<sup>2</sup>.

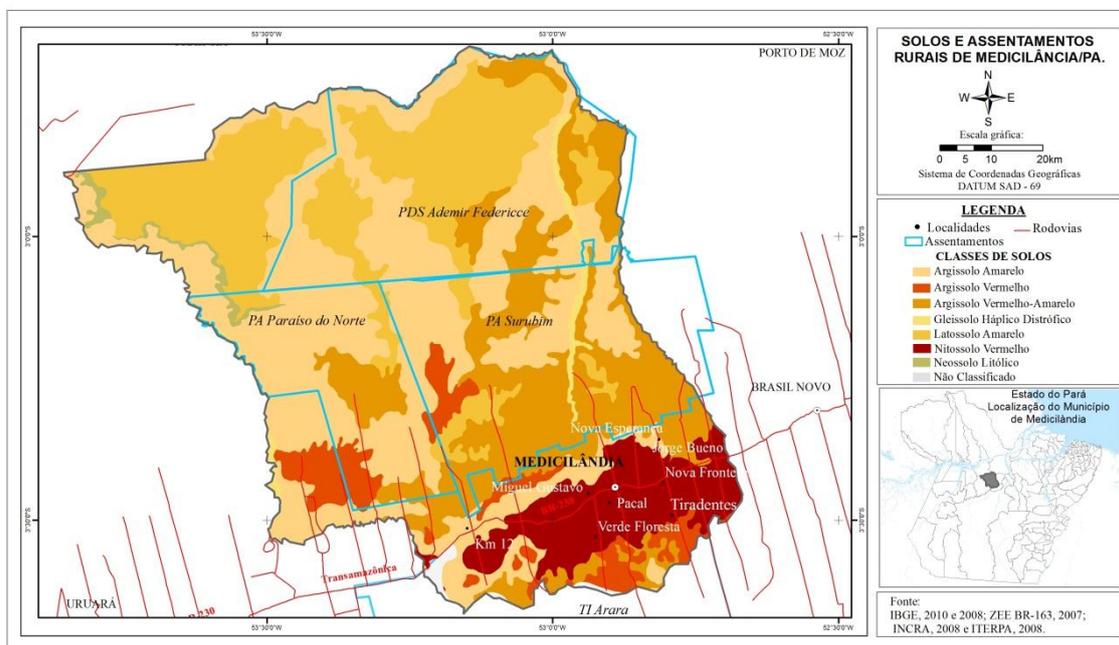
De forma mais consistente, a dinâmica política de cacau aconteceu somente a partir de 1977 com a instalação do escritório de supervisão da CEPLAC em Altamira e, em 1975 de modo precário, a Estação Experimental de Altamira no km 100 – hoje município de Medicilândia – onde foram plantados 18 hectares de bananeira (*Musa sp.*) para, em 1977, serem implantados os cacauzeiros híbridos nos polos de colonização do INCRA (OLIVEIRA, 1981).

### 3.3.2 - ASPECTOS BIOFÍSICOS

#### a) Solos

O município de Medicilândia possui ao longo da BR-230 solos de alta fertilidade do tipo Nitossolo Vermelho. No município também há a ocorrência de manchas de solos de média fertilidade como do tipo Argilssolo Vermelho. Em maior ocorrência encontram-se solos do tipo Latosso Amarelo, Argiloso Amarelo e Argilossolo Vermelho-Amarelo. Em menor ocorrência encontram-se os solos do tipo Neossolo Litólico e Gleissolo Háptico. (RODRIGUES et al., 2007) conforme pode ser observado na figura 08.

Figura 08 – Mapa de solos do município de Medicilândia.



#### b) Vegetação

A vegetação do Município é representada, em sua maior extensão, pela Floresta Densa de platôs e terraços (Xingu-Tapajós); pela Floresta Densa Submontana da sub-região da superfície arrasada da Serra dos Carajás e pela Floresta Densa dos baixo platôs.

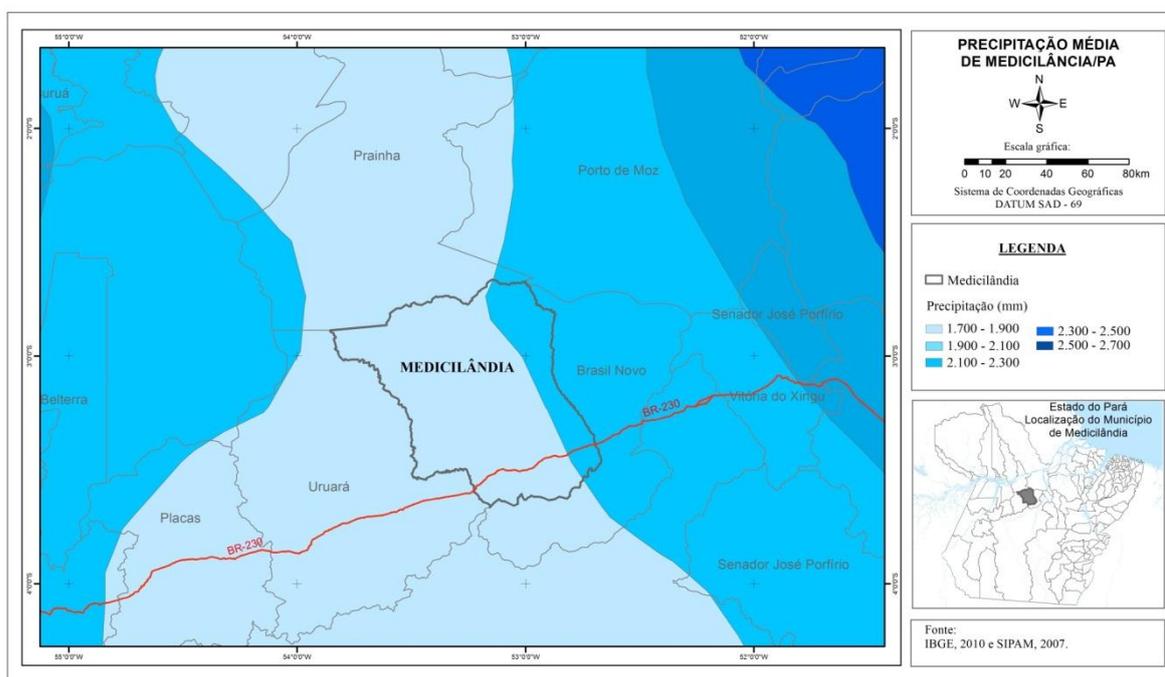
Às margens da rodovia Transamazônica, intensos desmatamentos propiciam o aparecimento da Floresta Secundária ou Capoeira (IDESP, 2011).

### c) Clima

A temperatura do ar apresenta média térmica anual de 24,3° C com reduzida oscilação no decorrer do ano de 1,1°C. A umidade relativa apresenta valores superiores a 80% em todos os meses do ano tendo pequena amplitude anual. O regime pluviométrico é definido por duas estações, uma chuvosa – dezembro a maio – e outra seca – junho a novembro – quando ocorrem chuvas esparsas e manifesta-se a deficiência hídrica no solo, a qual se inicia no mês de julho. A pluviosidade apresenta-se alta próxima de 2.000 mm anuais (SCERNE et al., 1994) conforme pode ser observado na figura 09.

O tipo climático da região é o Am, da classificação de Köppen, que se traduz como uma estação seca de pequena duração e uma amplitude térmica inferior a 5° C, entre as médias do mês mais quente e do mês menos quente (IDESP, 2011).

Figura 09 – Mapa de precipitação média no município de Medicilândia

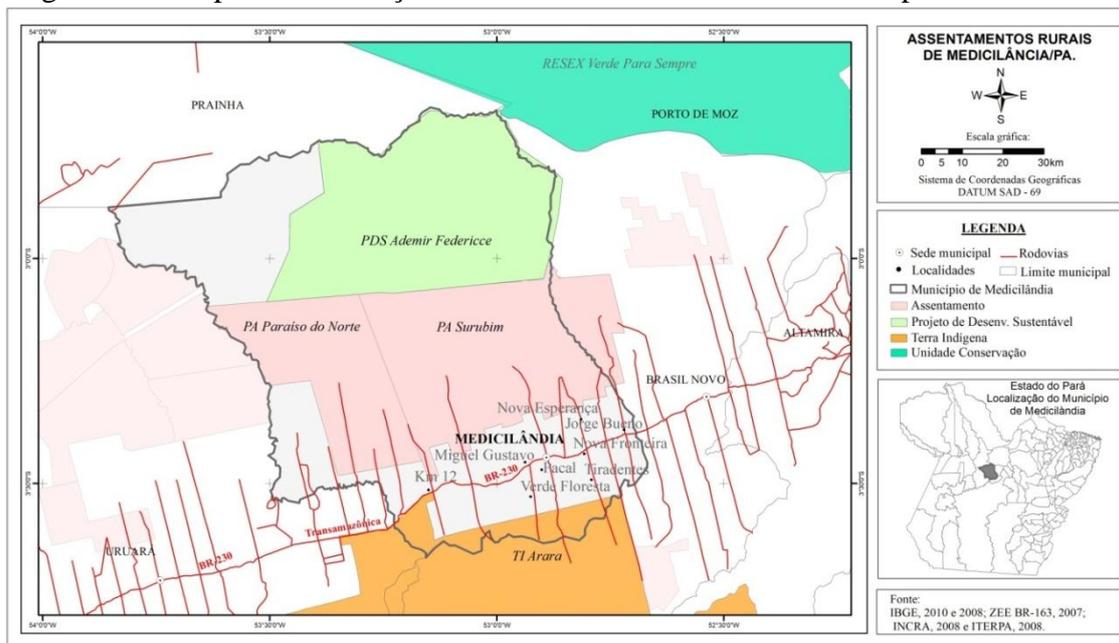


### 3.3.3 Estrutura Fundiária

Atualmente, além das áreas de colonização iniciais, existem três projetos de assentamentos (figura 10), dois PA que ocupa uma área de 316.214 ha, PA Surubim, criado em maio de 1988, e PA Paraíso do Norte, criado em dezembro de 2006; e um PDS, Ademir

Fredericce criado em novembro de 2005, com uma área de 233.352 ha (FVPP, 2010). Segundo dados do Censo Agropecuário (2006) existem 3.141 estabelecimentos rurais no território do Medicilândia.

Figura 10 – Mapa de localização dos assentamentos rurais do município de Medicilândia.



Com relação a titulação da terra, apenas os agricultores das áreas de colonização iniciais as margens da rodovias BR-230 possuem titulação da terra, enquanto os demais assentados tanto nos PAs e no PDS não possuem titulação (FVPP, 2010).

### 3.5 Dados Econômicos

O Produto Interno Bruto - PIB municipal 2008 (IDESP, 2011) indica serviços como atividade econômica predominante (55,7%) com grande participação da administração pública; seguido da agropecuária (38,3%), tendo o cacau como principal cultura, representando aproximadamente 73% do valor correspondente à agropecuária (IDESP, dados não publicados); e da indústria (6%).

A lavoura cacauera gera milhares de empregos e aquece a economia local (FVPP, 2010). Além da grande expressão econômica do cacau, a produção de café e banana também merecem destaque no município, conforme pode ser observado na tabela 01.

Tabela 01 - Valor da produção dos principais produtos agropecuários.

Produto	Valor da Produção (Mil Reais)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Cacau	26.762	45.923	65.119	104.498	116.298
Café	15.905	13.475	9.055	9.810	21.620
Banana	8.982	11.498	9.776	5.610	10.577

Fonte: IDESP, 2011.

### 3.6 População

O Município de Medicilândia é caracterizado pela predominância da população residindo em zona rural, explicado pela grande presença de atividades agropecuárias.

Os dados do Censo demográfico 2010 indicam uma população de 27.328 habitantes, onde 17.769 habitantes, aproximadamente 65% da população, encontram-se na zona rural e 9.559 habitantes, aproximadamente 35% da população, reside em zona urbana. Para o ano de 2000, Censo 2000, a população era de 21.379 habitantes, onde 14.620 habitantes, aproximadamente 68%, residiam em áreas rurais e 6.759 habitantes, aproximadamente 32%, em áreas urbanas.

A relação do município com o meio rural pode ser percebida nos dados do IBGE no decorrer dos anos de 1991 a 2010, onde é caracterizado como eminentemente rural, apresentando mais de 60% de sua população residente em zonas rurais, conforme apresentado na tabela 02.

Tabela 02 – População segundo situação de unidade domiciliar e densidade demográfica.

ANOS	URBANA	RURAL	TOTAL	ÁREA	DENS.(hab./km <sup>2</sup> )
1991	3.109	26.619	29.728	12.363,14	2,40
1996	4.158	26.782	30.940	8.309,40	3,72
2000	6.759	14.620	21.379	8.272,70	2,59
2007	7.995	14.629	22.624	8.272,70	2,73
2010	9.559	17.769	27.328	8.272,60	3,30

Fonte: IBGE.

## 4. METODOLOGIA

A metodologia de pesquisa utilizada neste estudo, Segundo Neuman (2003), apresenta abordagem interpretativista. Para a consecução dos objetivos propostos foram adotados os procedimentos operacionais descritos a seguir.

### a) Revisão Bibliográfica

A revisão bibliográfica buscou levantar informações através de livros, artigos científicos, dissertações, teses, legislação, resoluções e relacionadas ao tema de estudo contribuído para a fundamentação teórica e auxiliando no desenvolvimento das atividades.

A pesquisa bibliográfica também buscou evidências sobre a qualidade das amêndoas de cacau no município com relação a outras regiões do país.

b) Coleta de dados secundários

Para a realização da pesquisa foi necessário o entendimento da dinâmica municipal, da produção e dos produtores de cacau no Brasil, nos estados produtores de cacau, na Transamazônica e em Medicilândia. Assim, foram coletados dados da produção agrícola municipal (SIDRA/IBGE) e da CEPLAC como descritos a seguir:

✓ IBGE:

- Produção Agrícola Municipal (1990-2010) - quantidade produzida; área colhida; área plantada; produtividade e valor da produção.
- Censo Agropecuário (1985 – 2006) – quantidade produzida.

✓ CEPLAC:

- SUPOR/SEREX–SISCENEX (2010) - área em desenvolvimento; área safreira; área plantada; número de agricultores; preço médio (1990-2012).
- SUEPA/SEREX (1990-2012) – preços médios pagos aos produtores de cacau da Amazônia, Bahia e cotação na bolsa de Nova Iorque.

c) Coleta de informações histórico cultural:

Para a realização do levantamento da notoriedade e qualidade diferenciada da produção de cacau no município foi necessário a realização de levantamento de referências documentais evidenciando fatos históricos, importância econômica e ambiental, qualidade do cacau, reputação do município com relação à produção, projetos e políticas públicas voltados para a cadeia produtiva do cacau no Estado do Pará e no município de Medicilândia.

d) Elaboração de mapas

A elaboração dos mapas foi baseada em análise de multicritérios, a qual recebe também a denominação de álgebra de mapas quando aplicada através da espacialização dos critérios ou variáveis (TOMLIN, 1990). Foram utilizadas bases cartográficas (IBGE, 2008 e 2010), tais como limite estadual, limite municipal, sede

municipal, hidrografia e rodovias, em escala 1:250.000, assentamentos rurais (ITERPA, 2008), escala 1:250.000; além de mapeamentos preexistentes disponibilizados pelo ZEE BR-163, tais como solos (EMBRAPA, 2007), escala 1:250.000, clima (SIPAM, 2007), escala 1:1.000.000 e gestão territorial (ZEE BR-163, 2007), escala 1:250.000; e uso e cobertura da terra (Terra Class, 2008), escala 1:250.000.

#### **4.1. BREVE HISTÓRICO SOBRE O CACAU**

Os primeiros registros sobre a história do cacau remontam à época pré-colombiana na América. O povo Maia foi o primeiro a cultivar sistematicamente a árvore do cacau (*Thebroma cacao* L.).

O nome Theobroma, de origem grega, possui significando peculiar de “manjar dos deuses” (FARROW, 2005). Este alimento conquistou o mundo com seu aroma e sabor e, assim, era utilizado em diversas cerimônias, tornando-se símbolo de riqueza e suas sementes também eram utilizadas como moeda de troca (FRANCO, 2011; LIMA, 2008).

A abertura da primeira casa de chocolate ocorreu em Londres, em 1657, por um francês. Até então, o chocolate era considerado um produto nobre, destinado à elite. A Revolução Industrial trouxe a produção em série e tornou o chocolate um produto popular.

No início do século XX, até um pouco antes da Primeira Guerra Mundial, a oferta de cacau no mundo praticamente dobrou, chegando a atingir 250 mil toneladas. Nesta época, a produção brasileira ultrapassou a produção do Equador, assumindo a liderança mundial de amêndoas de cacau. Uma década, após a Primeira Guerra Mundial, a África passou a produzir dois terços de todo cacau do mundo, mudando o centro mundial de produção de cacau do continente Americano para o Africano e Gana era responsável por 65% de toda a produção.

A partir daí, o chocolate foi amplamente difundido pelo mundo inteiro. Mas foi só em 1910 que começou a ser vendida a barra de chocolate, que se popularizou após a utilização pelo exército americano como alimento de combate durante a Segunda Guerra Mundial.

#### **4.2. A PRODUÇÃO DE CACAU NO BRASIL**

O Brasil, até a década de 1870, era o maior produtor e exportador mundial de cacau em amêndoas, onde a Bahia era o principal produtor. Após esse período, com a introdução da cacaicultura na África, o Brasil começa a perder sua liderança de produtor mundial

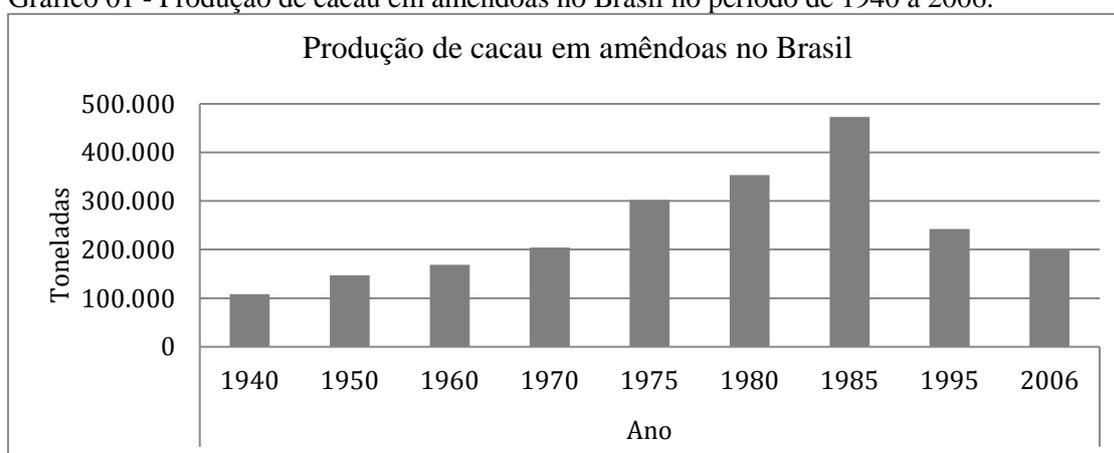
(OLIVEIRA, 1981). Assim, a África começa obter grandes safras e liderar a produção mundial de cacau.

Devido a grande valorização do cacau no período de 1960 a 1970, o governo brasileiro lança programas de incentivo ao plantio de cacau em diversas regiões do país. Com isso, os anos de 1975, 1980 e 1985 foram marcados pelas grandes safras do produto. Porém, o final da década de 1980 também foi marcada pelo início da grande crise na cacauicultura brasileira.

Neste período, o estado da Bahia era responsável por mais de 95% da produção nacional. O ataque de um fungo conhecido como doença da vassoura-de-bruxa (*Moniliophthora perniciosa*), ocorrido principalmente nas lavouras deste estado, provocou grande redução na produção nacional e nas áreas com plantio de cacau.

Segundo dados do Censo Agropecuário (IBGE, 1985), o Brasil teve uma produção recorde de 472.737 toneladas no ano de 1985. Mas, diante da crise na lavoura, a produção começa a diminuir, chegando a 242.104 toneladas em 1995 e não conseguindo chegar a 200.000 toneladas em 2006, conforme pode ser observado no gráfico 01.

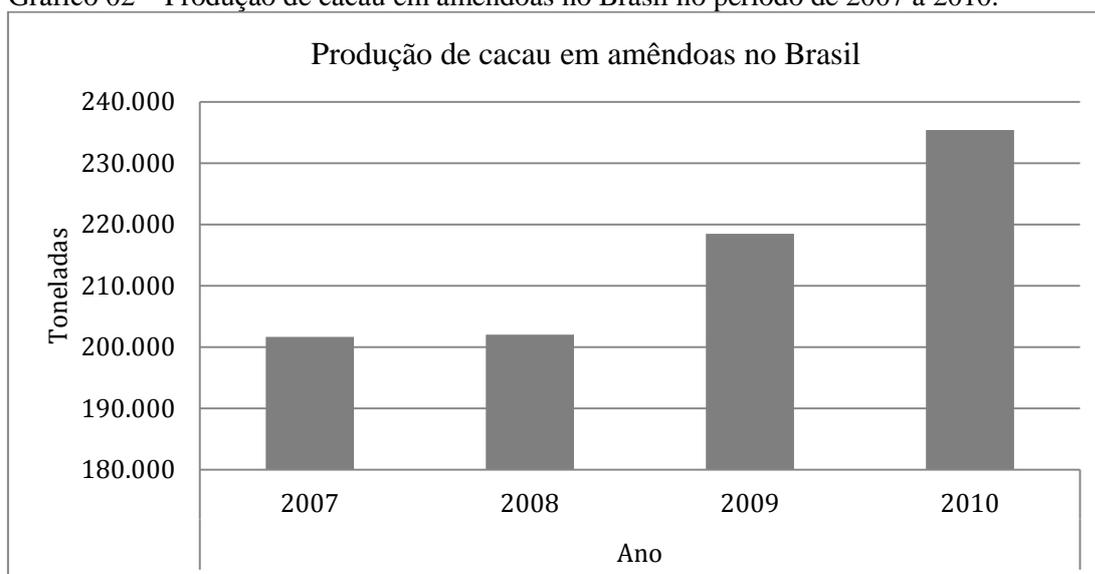
Gráfico 01 - Produção de cacau em amêndoas no Brasil no período de 1940 a 2006.



Fonte: Censo Agropecuário – IBGE. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>.

Entretanto, o Brasil vem buscando melhorar sua produtividade através de novas tecnologias com melhoramento genético obtendo cultivares mais resistentes a pragas e doenças e com maior produtividade. Com isso, conforme dados da produção agrícola municipal (IBGE), é possível observar uma melhora na produção de cacau nos anos de 2007 a 2010, conforme demonstrado no gráfico 02.

Gráfico 02 – Produção de cacau em amêndoas no Brasil no período de 2007 a 2010.



Fonte: Produção agrícola municipal – IBGE. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>.

Com o incremento da produção, em 2010 o país chegou à posição de sexto maior produtor de cacau em amêndoas do mundo com uma produção de 235.389 toneladas (IBGE, 2010) com a participação de 60 mil agricultores envolvidos com a lavoura (BRASIL, 2011).

Ainda conforme os dados da produção agrícola municipal (IBGE, 2010), atualmente, a produção do cacau no país, ocorre nos Estados da Bahia, Pará, Rondônia, Espírito Santo, Amazonas, Mato Grosso e Minas Gerais, sendo que os três primeiros estados citados possuem a maior expressão na produção dessa lavoura.

O Estado da Bahia continua sendo o maior produtor nacional de cacau. Em 2010, a Bahia foi responsável por aproximadamente 63% da produção, com área plantada de aproximada de 520 mil hectares. Já o Estado do Pará, segundo maior produtor, foi responsável por aproximadamente 25% da produção nacional, com área plantada aproximada de 82 mil hectares, como pode ser observado nas tabelas 03 e 04.

Tabela 03 – Produção de cacau em amêndoas no Brasil e nos Estados no período de 2005 a 2010.

<b>Lavoura de Cacau</b>						
<b>Quantidade produzida de cacau em amêndoas (em toneladas) – 2005 – 2010</b>						
<b>ESTADO</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Bahia	137.459	148.703	133.943	131.060	137.929	148.254
BA/BR (%)	65,89	70,05	66,42	64,87	63,13	62,98
Pará	38.119	36.595	43.207	47.108	54.216	59.537
PA/BR (%)	18,27	17,24	21,43	23,32	24,81	25,29
Rondônia	19.719	15.720	15.720	17.484	17.485	17.486
RO/BR (%)	9,45	7,41	7,80	8,65	8,00	7,43
Espírito Santo	11.782	9.470	7.467	4.426	7.580	6.101

ES/BR (%)	5,65	4,46	3,70	2,19	3,47	2,59
Amazonas	1.195	1.432	917	1.419	869	3.236
AM/BR (%)	0,57	0,67	0,45	0,70	0,40	1,37
Mato Grosso	265	270	308	458	300	647
MT/BR (%)	0,13	0,13	0,15	0,23	0,14	0,27
Minas Gerais	81	80	89	71	100	128
MG/BR (%)	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
<b>BRASIL</b>	208.620	212.270	201.651	202.030	218.487	235.389

Fonte: IBGE/SIDRA – PAM. [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br)

Tabela 04 – Área planta pela lavoura de cacau no Brasil e nos Estados no período de 2005 a 2010.

<b>Lavoura de Cacau</b>						
<b>Área plantada (em hectares) – 2005 – 2010</b>						
<b>ESTADO</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Bahia	558.964	596.377	559.884	556.522	549.769	519.990
Pará	51.788	57.533	65.248	68.326	70.279	81.764
Rondônia	40.789	34.915	36.370	37.283	28.891	28.891
Espirito Santo	20.723	20.795	20.816	20.971	20.798	21.023
Amazonas	2.125	2.341	1.879	1.550	1.087	9.771
Mato Grosso	562	632	638	1.384	1.422	1.067
Minas Gerais	147	168	168	168	168	168
<b>BRASIL</b>	675.098	712.761	685.003	686.206	672.435	662.674

Fonte: IBGE/SIDRA – PAM. [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br)

#### **4.2.1. A PRODUÇÃO DE CACAU NO ESTADO DO PARÁ E NA TRANSAMAZÔNICA**

A produção de cacau em amêndoas no Estado do Pará, segundo maior produtor nacional veem crescendo gradativamente. No ano de 2005, o Pará foi responsável por 18,27% da produção nacional, com pouco mais de 38 mil toneladas de cacau em amêndoas . Já no ano de 2010, sua produção teve um incremento próximo de 36%, obtendo mais 59 mil toneladas do produto, tornando-se responsável por 25,29% da produção nacional (IGBE, 2011).

Quando os valores analisados referem-se à produtividade (toneladas por hectare), o Estado do Pará se sobressai com relação a outros estados, com produtividade maior que o dobro do estado da Bahia, conforme pode ser observado nos dados da PAM observados na tabela 05.

Tabela 05 – Rendimento médio da lavoura de cacau em amêndoas (kg/ha) dos principais estados produtores do Brasil no período de 2001 a 2010.

Rendimento Médio da Lavoura de Cacau										
Cacau em amêndoas (toneladas por hectare) – Período de 2001 – 2010										
Estado	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Pará	0,75	0,82	0,61	0,64	0,74	0,64	0,67	0,69	0,77	0,73
Bahia	0,22	0,22	0,23	0,25	0,26	0,27	0,26	0,25	0,27	0,28
Rondônia	0,59	0,60	0,64	0,64	0,60	0,60	0,61	0,61	0,61	0,60
Espirito Santo	0,53	0,57	0,40	0,34	0,57	0,46	0,36	0,21	0,36	0,29

Fonte: IBGE/SIDRA – PAM - [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br)

Segundo Mendes e Lima (2007) atualmente existem três polos cacauzeiros<sup>16</sup> no Estado do Pará, a saber: polo cacauzeiro da Transamazônica, polo cacauzeiro da Bragantina e polo cacauzeiro do Médio Amazonas. O polo cacauzeiro da Transamazônica, formado pelos municípios de Pacajá, Anapu, Vitória do Xingu, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará, se destaca pela maior produção de cacau do estado, sendo responsável por mais de 60 % da produção (tabela 06).

Tabela 06 – Produção de cacau em amêndoas (em toneladas) no polo Transamazônica no período de 2001 a 2010.

Polo Transamazônica										
Produção de Cacau em Amêndoas (toneladas) – Período de 2001 a 2010										
Município	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Medicilândia	9.140	12.366	10.910	10.910	14.337	9.912	13.916	15.144	18.333	21.145
Uruará	4.299	4.959	4.299	4.299	4.299	4.518	4.518	6.170	6.417	4.036
Altamira	1.640	1.640	1.382	2.352	2.352	2.352	2.680	2.444	3.120	3.120
Brasil Novo	1.778	2.084	2.409	2.287	2.287	2.636	2.660	3.200	3.200	2.756
Vitória do Xingu	1.008	1.008	1.008	1.008	1.201	1.034	1.272	1.472	1.472	1.912
Pacajá	1.412	1.412	958	1.033	1.033	1.052	2.160	2.586	2.451	1.251
Anapú	90	90	484	484	415	416	566	696	696	1.859
<i>Total Transamaz.</i>	19.367	23.559	21.450	22.373	25.924	21.920	27.772	31.712	35.689	36.079
<i>Total Pará</i>	29.028	34.069	31.524	32.804	38.119	36.595	43.207	47.108	54.216	59.537

Fonte: IBGE/SIDRA – PAM – [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br).

Na Região da Transamazônica, a elevada produtividade pode ser atribuída à alta fertilidade natural do solo, as ótimas condições edafoclimáticas, as condições fitossanitárias das plantas, a tecnologia disponível aos produtores através do serviço de extensão rural e as

<sup>16</sup> Polo cacauzeiros da Bragantina, formado pelos municípios de Santa Isabel do Pará, Castanhal, Tomé-Açu, Acará, Cametá, Mocajuba, Limoeiro do Ajuru, Novo Repartimento, Tucumã e São Felix do Xingu; polo cacauzeiros do Médio Amazonas, formado pelos municípios de Placas, Rurópolis, Trairão, Itaituba, Alenquer, Curuá e Monte Alegre; e polo cacauzeiro Transamazônica. (Mendes e Lima, 2007).

sementes melhoradas produzidas e distribuídas para os produtores pelo Governo Federal (NOGUEIRA, 2000 apud RODRIGUES, 2006) através da CEPLAC.

Segundo dados coletados pela CEPLAC (2011), o polo cacauero da Transamazônica também se destaca com a maior área cacauera do estado. Somente Medicilândia possui área de plantio com mais de 25 mil hectares e mais de 1.850 agricultores nas áreas de assentamento (tabela 07).

Tabela 07 – Área cacauera e número de agricultores no estado do Pará no ano de 2010.

ESTADO DO PARÁ				
ÁREA CACAUEIRA E NÚMERO DE AGRICULTORES – 2010				
Município	Área em desenvolvimento (ha)	Área safreira (ha)	Área total (ha)	nº de agricultores
Medicilândia	2.763	22.467	25.230	1.874
Uruará	4.605	8.341	12.946	1.185
Altamira	2.800	4.500	7.300	730
Brasil Novo	2.582	3.443	6.025	622
Anapu	2.717	3.122	5.839	839
Pacajá	2.161	2.705	4.866	839
Vitória do Xingu	1.385	2.390	3.775	532
<i>Total Transamazônica</i>	<i>19.013</i>	<i>46.968</i>	<i>65.981</i>	<i>6.621</i>
<i>Total Bragantina</i>	<i>5.620</i>	<i>8.072</i>	<i>23.601</i>	<i>31.673</i>
<i>Total Médio Amazonas</i>	<i>1.222</i>	<i>1.547</i>	<i>2.664</i>	<i>4.210</i>

Fonte: SUPOR/SEREX – SISCENEX - CEPLAC, 2010.

A produção de cacau em Medicilândia será mais detalhada no tópico de levantamento histórico cultural do município.

### 4.3. IMPORTANCIA AMBIENTAL DA CACAUCULTURA

O cacauero possui características de melhor adaptação e desenvolvimento em áreas de sombreamento, assim, a cultura é normalmente associada a outras espécies como bananeira (*Musa sp.*), seringueira (*Hevea brasiliensis*), mogno (*Swietenia macrophylla* King) e leguminosas sem valor econômico, cuja finalidade é a promoção de sombra desde a fase de implantação até a fase produtiva, proporcionando a utilização de sistema agroflorestal no plantio (SILVA NETO et al.,1999).

A aptidão do cacauero ao cultivo em SAFs é citada por Alvim (1989) destacando que a espécie reúne boas características no aspecto edáfico, pois proporciona elevada quantidade de biomassa, favorecendo o aumento do teor de matéria orgânica do solo, além de ser uma cultura que, naturalmente, requer um consorciamento com outras culturas, no sentido de lhe fornecerem sombra, quer seja como sombreamento temporário, quer seja como sombreamento

definitivo, exigências essas que vão ao encontro das características adotadas pelos sistemas agroflorestais, além de atuar como mantenedor do equilíbrio ecológico.

### 5.3.1. OS SISTEMAS AGROFLORESTAIS

A floresta é composta por várias espécies, que se desenvolvem em diferentes contextos (nichos) e ocupam o espaço vertical de forma bastante completa, com seus estratos, de acordo com a necessidade específica de cada uma dessas espécies, em luz, direta ou filtrada, fazendo com que a energia do sol seja aproveitada da melhor maneira possível (PENEIREIRO, 2008<sup>17</sup> apud ABDO et al., 2008).

Nos SAFs as plantas cultivadas são introduzidas em consórcio, de forma a preencher todos os nichos, inclusive, considerando nessa combinação, espécies nativas remanescentes, espécies da regeneração ou reintroduzidas (ABDO et al., 2008).

Os sistemas agroflorestais são reconhecidos como modelos de exploração de solos que mais se aproximam ecologicamente da floresta natural e, por isso, considerados como importante alternativa de uso sustentável para o ecossistema tropical úmido (BANDY et al., 1994; CANTO et al., 1992; NAIR, 1993).

Em termos conceituais, os SAFs são definidos por Yared et al. (1998, p. 9, 2009) como:

*“sistemas de uso da terra que envolve a integração de árvores ou outras espécies perenes lenhosas com cultivos agrícolas e/ou pecuária, procurando obter como resultado dessa associação a racionalização e o melhor aproveitamento do uso dos recursos naturais envolvidos no sistema de produção”.*

Os SAFs são um exemplo específico de práticas agroflorestais encontradas em uma localidade ou área, de acordo com sua composição biológica e arranjo, nível tecnológico de manejo e características socioeconômicas (NAIR, 1993; YOUNG, 1991<sup>18</sup> apud ENGEL, 1999).

O cultivado em SAF possibilita o crescimento de matéria orgânica nos solos, a redução da erosão laminar e em sulcos e o aumento da diversidade de espécies (BEZERRA et al., 2000) e suas propriedades físicas e promovem uma ciclagem de nutrientes eficiente

---

<sup>17</sup> PENEIREIRO, F. M. 2008. Cuidando da natureza, cuidamos da humanidade. Palestra proferida no Segundo Módulo do Projeto “Formação de agentes multiplicadores Socioambientais na Bacia do Xingu”.

<sup>18</sup> YOUNG, A. Agroforestry for soil conservation. Wallingford: CAB Internatonal, 1991, 275p. (ICRAF Science and Praticc of Agroforestry, n.4).

YOUNG, 1991 apud ENGEL, 1999). Os ambientes com a presença de SAFs também é capaz de propicia a regulação do microclima (GLIESSMAN, 2005).

Para Engel (1999) o objetivo principal dos SAFs é de otimizar o uso da terra, conciliando a produção florestal com a produção de alimentos, conservando o solo e diminuindo a pressão pelo uso da terra para produção agrícola.

Os SAFs, além dos ambientais, também podem trazer benefícios econômicos. Segundo Abdo et al., (2008), economicamente a diversificação da produção em diferentes épocas do ano pode ocasionar uma diminuição de riscos econômicos, melhor distribuição temporal e maior conforto do trabalho proporcionado pelo microclima existente.

Neste sentido, os sistemas agroflorestais podem contribuir para a solução de problemas no uso dos recursos naturais, por causa das funções biológicas, e socioeconômicos que podem cumprir (ENGEL, 1999).

Entretanto, quando não planejado adequadamente, os SAFs também podem trazer desvantagens que podem está relacionados tanto a concorrência por nutrientes entre as espécies, como a falta de remuneração no período improdutivo. Para a constituição do sistema, enquanto este não está gerando renda, o produtor enfrenta um período de espera que pode ser incompatível com as necessidades de reprodução da família. Este pode ser superado com o consórcio de culturas anuais com as de ciclo mais longo tais como bananeiras e mamoeiros, tendo retornos mais imediatos (MAY et al., 2005).

Tradicionalmente, a cacauicultura representa um bom exemplo para a abordagem de SAF, sendo considerada a mais eficiente comunidade vegetal, no que se refere à proteção dos solos tropicais contra agentes de degradação, por possuir muitos dos atributos de sustentabilidade da floresta heterogênea natural (ALVIM, 1989).

#### **4.3.2 A CACAUCULTURA E O USO DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS EM MEDICILÂNDIA**

A utilização de SAF no plantio de cacau está relacionada às características da espécie que, segundo Silva Neto et al. (1999), possui características de melhor adaptação e desenvolvimento em áreas de sombreamento, assim, a cultura é normalmente associada a outras espécies, cuja finalidade é a promoção de sombra desde a fase de implantação até a fase produtiva.

Calvi (2009) em estudo sobre os sistemas agroflorestais de Medicilândia, identificou que desde a introdução da cacauicultura no território, na década de 1970, a CEPLAC tem

orientado o plantio do cacau com sombreamento de espécies arbóreas exóticas como a Eritrina (*Erythrina* sp.), Palitera (*Clitoria racemosa*) e a Guimelina (*Gmelina* sp.), que são árvores sem valor comercial. As principais justificativas do órgão para o uso destas espécies foi o fato de disponibilizarem quantidades de sombras em proporções ideais e terem capacidade de fixação de nitrogênio no solo através do sistema radicular.

No entanto, Alguns agricultores, contrariados com esta questão ousaram inovar. Estudos realizados por Maia et al.(2003<sup>19</sup> apud CALVI, 2009), identificaram experiências de SAFs de cacau x mogno, desenvolvidas por produtores familiares, no município de Medicilândia, que datam do início da colonização da Transamazônica.

Atualmente, segundo Calvi (2009) dentre as espécies plantadas com maior número de ocorrência em Medicilândia destacam-se o Mogno (*Swietenia macrophylla*), Ipê (*Tabebuia* sp.), Andiroba (*Carapa guianensis*), Abacate (*Persea americana*), Cedro (*Cedrela fissilis*), Açai (*Euterpe oleracea*), Manga (*Mangifera indica*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), Laranja (*Citrus aurantium* ssp.), Tatajuba (*Bagassa guianensis*), Teca (*Tectona grandis*) e Copaíba (*Copaifera multijuga*).

Calvi (2009) também identificou que a maior parte das experiências de SAFs implantadas em Medicilândia está localizada na área de colonização antiga e mais de 90% tem o cacau como principal cultura. Essa área corresponde a grandes faixas de solos de alta fertilidade natural, onde ocorreu a implantação da cultura da cana de açúcar no município.

No período de implementação da cana de açúcar foi exigido que 100% da área se convertessem de florestas a campos de cana, sob o risco de perderem suas propriedades, o que de fato foi cumprido por alguns agricultores (FVPP, 2010).

No entanto, a adoção de SAFs no cultivo do cacau vem mudando a paisagem no município de Medicilândia. Estudos realizados por Godar et al. (2008) demonstram que em Medicilândia nas áreas de colonização iniciais situadas próximas da Rodovia a paisagem está se estabilizando, e inclusive a floresta está se recuperando. Boa parte das antigas pastagens e áreas de cultivo anual se transformou em florestas secundárias velhas e/ou cultivos de cacau.

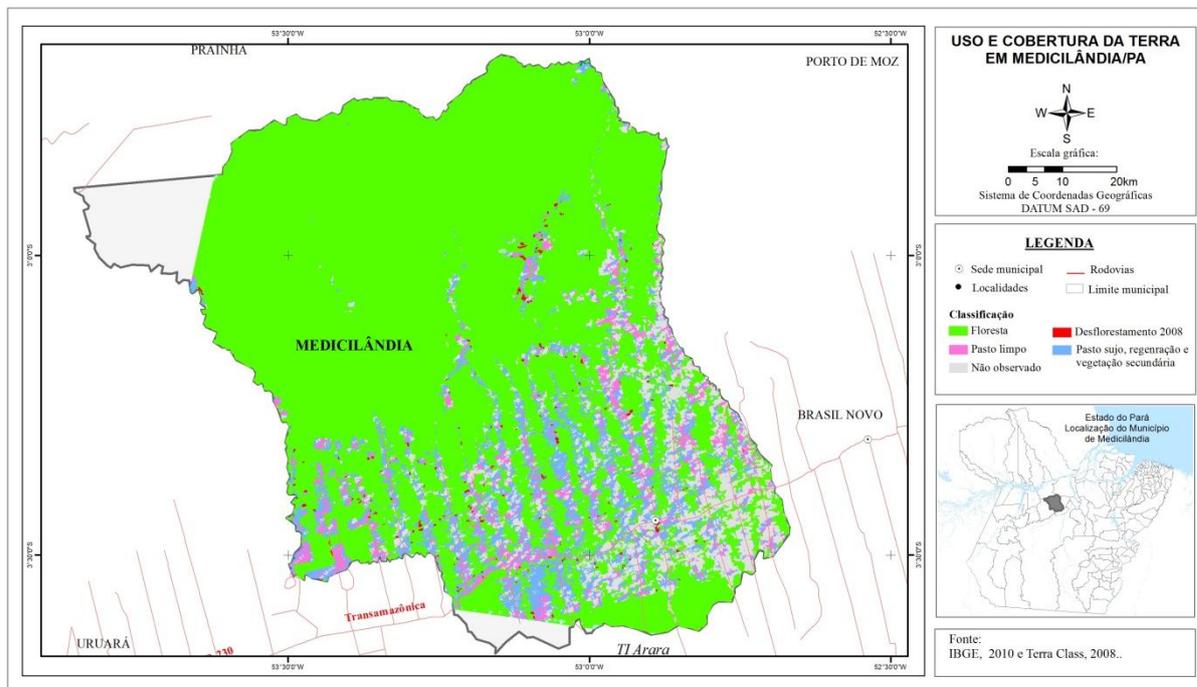
Esta situação pode ser confirmada através do estudo Terra Class (2008) que mapeou 810,7 km<sup>2</sup> com mudança na cobertura vegetal, onde mais de 70% destas áreas alteradas observadas são constituídas de vegetação secundária, regeneração e pasto sujo,

---

<sup>19</sup> MAIA, C.; CELESTINO FILHO, P.; SALGADO, I. Experiências de agricultores familiares em sistemas agroflorestais na região da Transamazônica, Estado do Pará. In. SIMÕES, Aquiles (org.). Coleta Amazônica: Iniciativas em pesquisa, formação e apoio ao desenvolvimento rural sustentável na Amazônia. Belém: Alves, 2003. 326p.

correspondendo a (figura 11). As áreas de floresta correspondem a 6.432,03 km<sup>2</sup>, ocupando aproximadamente 78% do município.

Figura 11 – Mapa de uso e cobertura da terra no município de Medicilândia segundo dados Terra Class (2008).



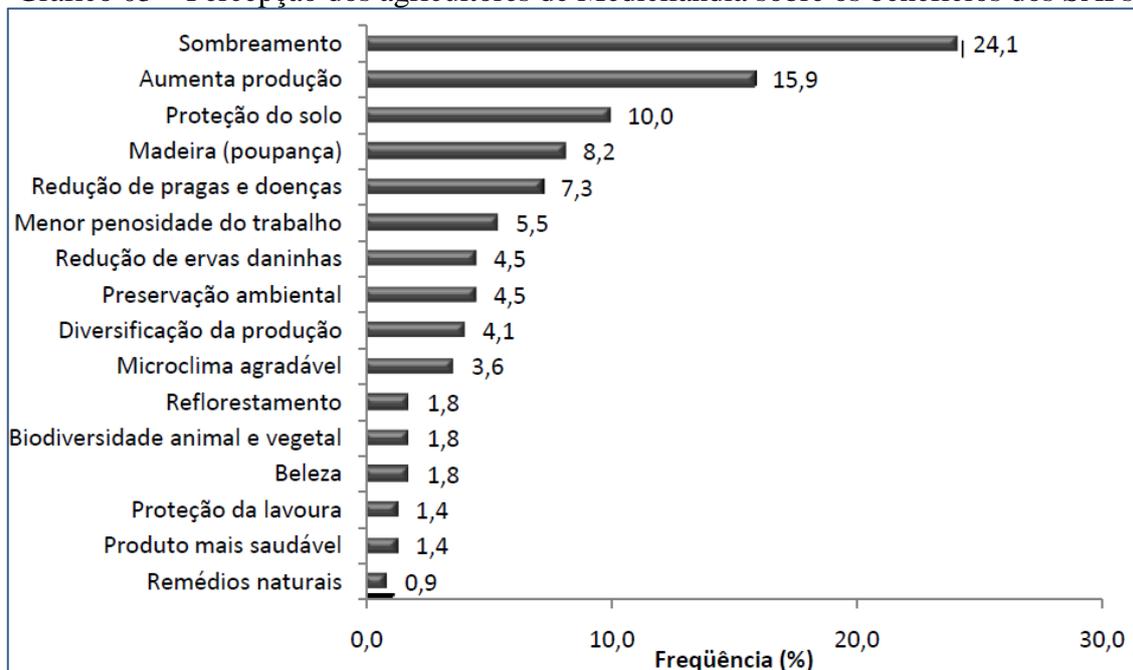
Segundo Calvi (2009), os principais aspectos avaliados pelos agricultores familiares como as vantagens proporcionadas na utilização de SAFs são sombreamento, aumento da produção e proteção do solo, conforme pode ser observado do gráfico 03.

Em quase três décadas de exploração comercial do cacau no Território da Transamazônica, esse cultivo foi capaz de minimizar os efeitos danosos da ação do homem sobre a floresta, contribuindo com o meio ambiente através de sua estrutura de plantio ecologicamente correta, e proporcionando renda capaz de estimular os agricultores a não optarem por outras atividades sem essa característica (MENDES, 2005).

Entretanto, Brandão et al. (2008), em estudo realizado sobre a cultura do cacau em SAFs na Transamazônica, concluíram que ainda não são incorporados benefícios sociais e ambientais prestados pela lavoura cacauceira em SAF na elaboração de projetos e análise de viabilidade econômica dos empreendimentos, fazendo com que essas atividades, mesmo sustentáveis, sejam igualadas a outras potencialmente degradadoras do meio ambiente. Os autores também citam que algumas vantagens efetivas precisam, portanto, ser apresentadas aos agricultores, de modo a incentivar o desenvolvimento de atividades produtivas que além

de propiciarem benefícios econômicos – garantindo renda digna e estável para atender as suas necessidades e as necessidades de suas famílias – possam também incorporar aos sistemas produtivos benefícios agrônômicos, sociais e ambientais.

Gráfico 03 – Percepção dos agricultores de Medicilândia sobre os benefícios dos SAFs.



Fonte: Calvi, 2009.

#### 4.4. CARACTERÍSTICAS DO CACAUEIRO

O cacauéiro é uma planta da família Sterculiaceae, gênero *Theobroma*, da espécie *Theobroma cacao L.* É uma planta perene originária do continente Sul Americano, onde foi encontrado, em condições naturais, sob o dossel de grandes árvores da floresta tropical, com ciclo de vida podendo ultrapassar cem anos (SILVA NETO, 2001).

O cacauéiro possui altura média de 6 - 8 m, sendo muito ramificado e que necessita de sombreamento para seu melhor desenvolvimento. Assim, são utilizadas espécies de maior porte que, além de proteger de insolação intensa, também protegem contra ventos fortes, evitando a queda das folhas, principalmente as mais novas, que são sensíveis ao movimento do ar (SILVA NETO, 2001).

No cacauéiro, as amêndoas do fruto são consideradas a parte de maior valor econômico, que após beneficiamento produzem o chocolate e outros derivados. A polpa do cacau é utilizada para o preparo de geleias e sucos e a casca do fruto é utilizada no preparo de ração animal e fertilizante orgânico. No cacauéiro até as folhas são aproveitadas que, depois de beneficiadas, são utilizadas em embalagens ecológicas.

#### **4.4.1 Condições Edafoclimáticas para o Cultivo do Cacau**

##### **a) Clima**

O cacauéiro é uma planta típica dos trópicos úmidos, e é cultivado em regiões onde o clima apresenta variações relativamente pequenas durante o ano, especialmente em termos de temperatura, radiação solar e comprimento do dia (SCERNE et al., 2001)

É considerada uma espécie exigente em relação ao calor e à umidade. Sua cultura só é recomendável nas regiões em que a temperatura média anual se mantenha em torno de 23 a 25°C e a média mínima ao redor de 21°C (PEIXOTO et al., 1998).

A precipitação ideal para o cacau deve apresentar um total anual acima de 1.250 mm, bem distribuído em todos os meses, com mínimas mensais de 100 mm e ausência de estação seca bem definida e intensa que apresente meses com menos de 60 mm de chuva. Por regra geral a quantidade ótima de chuva está entre 1.800 a 2.500mm ao ano. Os períodos secos com mais de três meses são prejudiciais (SCERNE et al., 2001).

##### **b) Solo**

O cacauéiro desenvolve-se em solos profundos e bem drenados com os mais diferentes níveis de fertilidade, sendo ideal aqueles que apresentam níveis de média a alta fertilidade natural, com pH na faixa de 6,0 – 6,5, onde ocorre disponibilidade máxima de muitos nutrientes (SCERNE et al., 2001)

Ainda os mesmos autores relatam que as Áreas ocupadas com mata, capoeira, outros cultivos ou até pastagem, podem ser selecionadas, desde que o clima e o solo apresentem condições desejáveis para a cacauicultura.

#### **4.4.2. Principais Cultivares**

Os cacauéiros cultivados são divididos basicamente em três grupos com diferentes características, que se denominam criollo, forasteiro e trinitário, sendo descritos a seguir.

- Criollo: o cacauéiro da variedade criollo geralmente apresenta a casaca fina e rugosa, com amêndoas grandes e de coloração clara ou rosácea. Possui baixa acidez, pouco sabor amargo e fácil fermentação. Produz um cacau de ótima qualidade, sendo considerada a mais nobre das variedades de cacau, porém é pouco produtiva e muito sensível a doenças. É constituída, principalmente, pelos cacauéiros venezuelanos, mexicanos, nicaraguenses e colombianos (PEIXOTO et al., 1998).

- Forasteiro: esta variedade de cacau compreende os cultivares amazônicos que, aparentemente, se acham distribuídos de forma natural na bacia do rio Amazonas. Possui amêndoas achatadas de cor violeta; de sabor muito adstringente, exigindo fermentação prolongada (PEIXOTO et al., 2008). É considerado um cacau produtivo e com maior resistência a doenças. Os frutos são amelonados e algumas subespécies produzem cacau de excelente qualidade. Esta variedade foi utilizada inicialmente em diversos plantios na Bahia e na África, onde hoje predominam os cacauzeiros híbridos.
- Trinitários: É um cacau híbrido, resultado do cruzamento natural das variedades criollo e forasteiro, reunido às características de ambas, possuindo excelente qualidade, sendo cultivado principalmente no Equador.

#### **4.4.2.1. Cultivares da Região da Transamazônica**

Os genótipos de cacau cultivados atualmente no país, assim como na região da transamazônica, são constituídos, em sua grande maioria, por cultivares híbridos não-convencionais. Assim, os produtores recebem sementes de vários híbridos sintetizados com a finalidade de obter uma maior produtividade e resistência a doenças.

### **4.5. BENEFICIAMENTO DO CACAU**

Um dos fatores de fundamental importância para a formação da qualidade do cacau está relacionado ao processo de beneficiamento que contribui na formação das características externas, que aliado às características internas das amêndoas, determina a qualidade final do produto.

Para a obtenção de um cacau de boa qualidade é essencial que o processo de beneficiamento seja feito de forma adequada para a constituição de aroma, sabor, cor marrom típica, ardósia além de serem livres de matérias estranhas e condições sanitárias adequadas como o percentual de fungos e presença de insetos.

Os diferentes métodos de beneficiamento do cacau adotados pelos produtores são os fatores que mais interferem na variação da qualidade que se observa no produto comercial (LOPEZ, 1984). Assim, a seguir, será descrito as quatro etapas do processo de beneficiamento

do cacau, colheita, quebra, fermentação e secagem, segundo recomendação do sistema de produção do cacau adotado pela CEPLAC, 2001.

#### **a) Colheita**

É a fase inicial do beneficiamento e deve-se colher apenas frutos maduros, pois somente estes possuem açúcar em quantidade adequada para que se consiga uma boa fermentação. Assim, para uma boa fermentação, nesta fase deve ser evitado colher frutos verdes, assim como os frutos excessivamente maduros.

A colheita de frutos maduros é essencial para a fermentação adequada e evita graves defeitos futuros como sabor ao sabor amargo, adstringente, elevada acidez, perda de aroma, além de possibilitar o aparecimento de amêndoas germinadas que é um defeito que desclassifica o cacau para exportação.

#### **b) Quebra**

Após a colheita os frutos deverão ser juntados em montes para posteriormente se proceder a quebra, que poderá ser realizada até o quinto dia após a colheita.

Na quebra utiliza-se um pedaço de facão apropriado chamado cutelo, que não deve ser amolado, para não danificar as amêndoas. O golpe dado com o cutelo deve apenas atingir a casca, partindo-a em duas e expondo as amêndoas, que após serem desprendidas da placenta são depositadas em caixas de madeira ou baldes de plástico. A massa de cacau deve ser pura, isenta de amêndoas podres ou germinadas, casca, folhas e placenta, para que não haja prejuízo no processo de fermentação.

As amêndoas devem ser transportadas, sempre que possível, no mesmo dia para os cochos de fermentação. Caso não haja esta possibilidade, recomenda-se proteger a massa com folhas de bananeira, contra eventuais chuvas. Se após a quebra, a massa permanecer por um dia no campo, este será considerado como o primeiro dia da fermentação.

Amêndoas resultantes de quebras realizadas em dias diferentes não devem ser misturadas, pois irá promover uma fermentação desuniforme, prejudicando a qualidade do produto final.

### **c) Fermentação**

A fase mais importante no processo de beneficiamento do cacau é a fermentação, durante a qual, ocorre a morte da semente e o início da formação dos precursores do sabor e aroma de chocolate.

Nos três primeiros dias do processo, ocorre à fermentação propriamente dita, após este período processa-se a cura das amêndoas<sup>20</sup>.

Para o processo de fermentação recomenda-se a utilização de caixas de madeira, comumente chamadas de cochos. O cocho de fermentação deverá possuir drenos abertos no lastro para o escoamento do mel e aeração. As dimensões do cocho devem ser apropriadas com relação a produção de amêndoas para garantir uma fermentação por igual. A espécie de madeira utilizada no cocho também poderá influenciar na qualidade de aroma das amêndoas.

A massa de cacau recebida da roça, livre de impurezas, deve ser colocada nas divisões do cocho e deverá ser coberta com folhas de bananeira ou sacos de aniagem evitando-se o uso de plástico. A finalidade da cobertura da massa é evitar a perda de calor produzido pela fermentação e o ressecamento das amêndoas que ficam na superfície.

A massa de cacau deve ser remexida até o termino da fermentação. No período seco do ano a fermentação deverá ser efetuada em cinco dias, com três revolvimentos. Já no período chuvoso o cacau exige maior tempo de fermentação, que deverá ser efetuada em seis dias, com quatro revolvimentos.

O primeiro revolvimento da massa deve ser realizado 24 horas após o enchimento do cocho e o segundo, 48 horas após o primeiro revolvimento. O terceiro revolvimento deve ser realizado 24 horas após o segundo e o quarto revolvimento 24 horas após o terceiro.

O reconhecimento de um cacau bem fermentado é feito pela perda da polpa que envolve a semente, mudança de cor externa, que inicialmente é rosada e branca, passando para castanho no final da fermentação. Observa-se também, o resfriamento da massa de cacau no cocho.

### **d) Secagem**

A finalidade principal da secagem é eliminar o excesso de umidade que, na amêndoa de cacau, ao final da fermentação contém mais de 50%, teor que deve ser reduzido para menos de 8% para um armazenamento seguro do produto.

---

<sup>20</sup> Obtenção da cor típica marrom, bem como sabor e aroma típicos para obtenção do cacau comercial.

A secagem pode ser feita através de dois processos, o natural e o artificial. No processo de secagem natural é realizado através de ação direta dos raios solares. Neste processo utilizam-se barcaças<sup>21</sup> onde a massa de cacau fermentada é espalhada no lastro<sup>22</sup>, com o intuito de expor as amêndoas à radiação solar, proporcionando a perda de umidade. Esta massa espalhada sobre o lastro da barcaça deve ter espessura de no máximo cinco centímetros, para melhor revolvimento, que nos primeiros dias deve ser de 30 em 30 minutos.

Durante a noite dos primeiros dias da secagem deve-se juntar as amêndoas em pequenos montes, a fim de reduzir a superfície de exposição das amêndoas em contato com o ar, evitando-se a proliferação de mofo externo.

A secagem completa ocorre entre o sexto e o décimo dia, a depender das condições do tempo. Na secagem artificial há utilização de secadores tendo como fonte de calor a queima de lenha, gás, diesel, etc. A secagem artificial é uma necessidade do agricultor principalmente durante a época chuvosa ou ainda durante a maior concentração da colheita nas propriedades.

A secagem artificial requer cuidados especiais, pois a temperatura deve subir lentamente sem ultrapassar 55°C, mantendo-se por todo período de secagem que se completa em torno de 30 horas. Temperaturas altas e bruscas torram as amêndoas tornando-as quebradiças, prejudicando assim a qualidade do cacau. A secagem rápida, mesmo que não chegue a torrar as amêndoas, poderá acarretar a perda acelerada de umidade da periferia, deixando a parte interior úmida, sujeita ao aparecimento do mofo interno.

Um modelo de sacador artificial concebido principalmente para atender os pequenos produtores é o secador tipo burareiro. Este tipo de secador possui construção artesanal e que visa à utilização da própria mão-de-obra familiar.

O secador de burareiro possui 4 m<sup>2</sup> de lastro de chapa de ferro perfurada com dois tubos de ferro de 15 cm de diâmetro interno cada, funcionando como trocador de calor. A cobertura é rústica, podendo ser de zinco, alumínio, fibrocimento e até sapé.

O secador burareiro pela sua alta eficiência e custo relativamente baixo em relação aos outros modelos, atende plenamente às necessidades do pequeno produtor de cacau.

Pode-se ainda utilizar, a combinação dos dois processos de secagem. Inicialmente, as amêndoas de cacau são submetidas ao sol, por um período de dois a três dias, sendo o processo complementado, em secador artificial, por um tempo de 15 a 20 horas. Qualquer que seja o processo de secagem utilizado, o controle da umidade final deve ser feito com bastante critério. Os fabricantes de chocolate preferem amêndoas com 6 a 7% de umidade. Amêndoas

---

<sup>21</sup> Tabuleiro onde são postos a secar as amêndoas de cacau

<sup>22</sup> Chão da barcaça

com uma percentagem de umidade mais elevada ficam susceptíveis a uma contaminação por mofo, nos armazéns, e com um teor mais baixo se tornam quebradiças, o que resulta num processamento industrial menos eficiente, com baixo valor de mercado.

#### **4.6. CLASSIFICAÇÃO DAS AMÊNDOAS DE CACAU**

A classificação das amêndoas de cacau no Brasil, atualmente, define apenas padrões de qualidade relacionados às características externas das amêndoas e seus defeitos físicos, onde são quantificados os percentuais de mofo, inseto, sementes ardósias, germinadas, achatadas, quebradas, teor de umidade, presença de impureza, entre outros.

Entretanto, a característica interna da amêndoa de cacau que são responsáveis pela qualidade do chocolate, como a percentagem de gordura e ponto de fusão, além das características organolépticas como aroma e sabor, não são avaliadas, o que prejudica a comercialização.

A Agenda Estratégica do Cacau (BRASIL, 2011), em suas diretrizes, pretende desenvolver estudo que possibilite a caracterização das propriedades físicas, químicas e organolépticas das variedades de cacau visando o uso industrial e exploração de nichos de mercado.

Atualmente, o MAPA, através da Instrução Normativa nº 38, de 23 de junho de 2008, e Instrução Normativa de nº 57, de 12 de novembro de 2008, estabelece o regulamento técnico da amêndoa de cacau, definindo o padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

Conforme o padrão oficial de classificação, a qualidade das amêndoas de cacau pode ser classificada em três tipos, tipo 1, tipo 2 e tipo 3, além de poderem ser enquadradas como fora do tipo ou desclassificadas, conforme pode ser observado na tabela 08.

As amêndoas de cacau enquadradas como fora do tipo que apresentam mal estado de conservação, excedendo o limite de 25% de mofadas (mofo interno); possuírem odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e/ou com presença de sementes tóxicas na amostra, na carga ou no lote amostrado serão enquadradas como desclassificada, não podendo ser comercializada.

Tabela 08 - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto das amêndoas de cacau, segundo instrução normativa nº 38 de julho/2008.

Enquadramento do Produto	DEFEITOS					
	Mofadas	Fumaça	Danificadas por insetos	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo 1	de zero até 4%	de zero até 4%	de zero até 4%	de zero até 5%	de zero até 5%	de zero até 5%
Tipo 2	acima de 4,0% até 6,0%	acima de 1,0% até 4,0%	acima de 4,0% até 6,0%	acima de 5,0% até 10,0%	acima de 5,0% até 6,0%	acima de 5,0% até 6,0%
Tipo 3	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% Até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora de tipo	Acima De 12,0% Até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima De 15,0%	Acima de 7,0%	Acima de 7,0%

#### 4.7. FORMAÇÃO DE PREÇO DO CACAU EM AMÊNDOAS

A formação do preço do cacau em amêndoas é feito através da cotação na bolsa de mercadorias e da taxa de cambio principalmente em New York e Londres onde o cacau é tratado como *commodity*. Oferta excessiva ou oferta insuficiente podem causar fortes oscilações de preço muito antes que o mercado à vista possa equilibrar a oferta (ZUGAIB, 2011).

Os preços aplicados no mercado mundial são diferenciados conforme a qualidade do cacau. Os diferentes aspectos ou especificações fundamentais de qualidade do cacau analisados que afetam o valor a ser pago são: sabor, pureza, consistência, rendimento de material comestível e características manteiga de cacau.

Para o mercado mundial existem dois tipos de cacau, o regular ou *bulk*, considerado não aromático, e o cacau fino ou *flavour*, classificado como cacau aromático. Entretanto, a variedade de cacau, por si só, não define se ele é ou não aromático. Técnicas de pós-colheita, como fermentação, podem inibir ou fortalecer alguns aromas.

O pagamento de melhores preços está associado ao cacau fino que possui melhor característica organoléptica, não tendo seu preço ditado por cotação na bolsa de mercadorias e taxas de cambio, como ocorre com o cacau *bulk*. Entretanto, dependendo do interesse da indústria, poderá ocorrer o pagamento de preço diferenciado também ao cacau considerado não aromático, mas que possui outras propriedades de interesse para indústria, como o teor de gordura que influencia no rendimento da produção.

Segundo o ICCO (2010), o Brasil não produz cacau do tipo fino, portanto, o cacau produzido no país é enquadrado como do tipo regular. Este tipo de cacau deve ser submetido à classificação de padrão de qualidade para exportação, onde serão avaliadas as características

externas das amêndoas como quantidade de mofo, de insetos, de sementes germinadas, quebradas, o teor de umidade, peso médio das amêndoas, entre outras. Esta classificação irá determinar se as amêndoas estão apitas para exportação e, assim, podem receber valores conforme estabelecido no mercado internacional.

Convém ressaltar que as exportações brasileiras de cacau durante algum tempo foram prejudicadas pela presença de pragas, doenças, mofo e umidade que prejudicaram qualidade do cacau (LIMA e MENDES, 2009) dificultando ainda mais a obtenção de melhores preços.

O cacau da Amazônia, mais precisamente do estado do Pará, é considerado competitivo em nível internacional, sendo necessário à realização de uma ampla campanha junto ao produtor, a fim de conscientizá-lo do grande potencial econômico existente na produção de um cacau Tipo Superior (RODRIGUES, 2006).

#### **4.8. VALOR PAGO AS AMÊNDOAS DE CACAU NO ESTADO DO PARÁ E NA TRANSAMAZÔNICA**

Historicamente o cacau em amêndoas comercializado no estado do Pará recebe um menor preço comparado ao estado da Bahia. Mendes e Reis (2006) estudaram o comportamento de preço do cacau em amêndoas no estado do Pará e Bahia no período de janeiro de 1995 a dezembro de 2005. Neste período, os autores estimaram que, em média, no estado do Pará os cacauicultores recebem somente 70% dos preços pagos aqueles produzidos na Bahia.

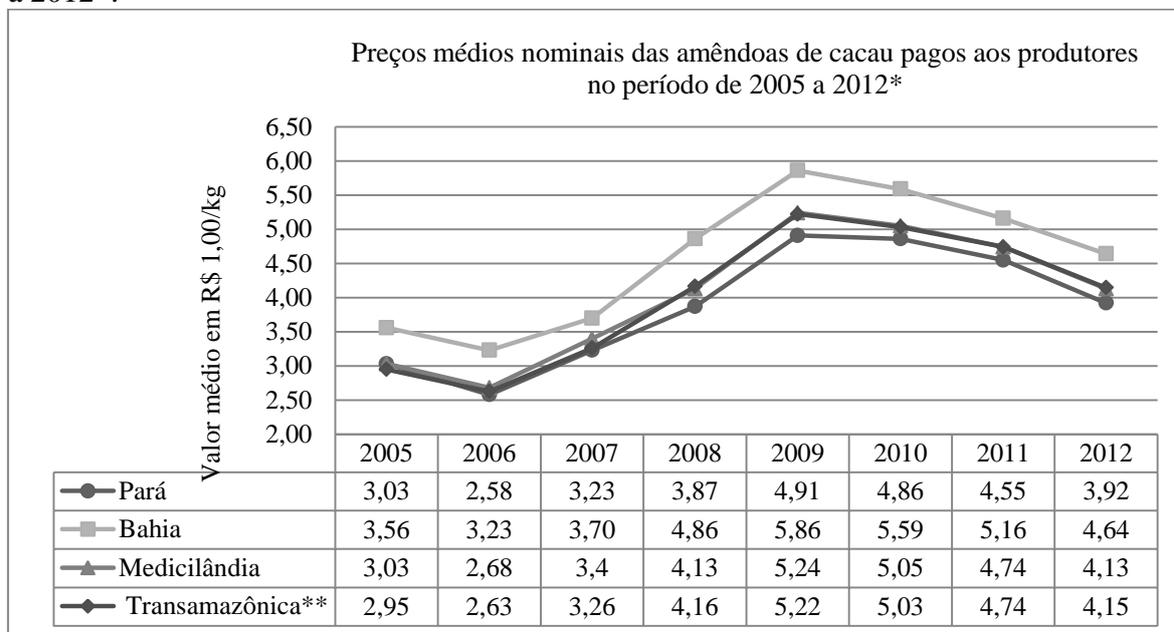
É possível observar que as desigualdades com relação aos preços pagos entre os produtores do estado do Pará e os produtores do estado da Bahia também ocorreram nos anos de 2005 a 2012, conforme pode ser observado no gráfico 04. Também é possível constatar que os preços praticados na Transamazônica, assim como os praticados no município de Medicilândia, são, em média, maiores que os praticados em outras regiões do estado, porém ainda há grandes perdas para os produtores desta região.

Para Rodrigues (2006) o sistema de produção e comercialização de cacau na Transamazônica é extremamente complexo em decorrência do grande número de produtores dispersos por toda a região, como também, pelas grandes distâncias entre as áreas produtoras e os centros de escoamento.

Amin e Seabra (2009) também identificam na região da Transamazônica uma grande quantidade de produtores de cacau e pouca organização. Por outro lado, os agentes

encontram-se organizados e conseguem ditar valores menores que os praticados no mercado nacional.

Gráfico 04 – Preço médio nominal do cacau em amêndoas pago aos produtores nos estado do Pará, da Bahia, do polo Transamazônica e do município de Medicilândia no período de 2005 a 2012\*.



Fonte dos dados: CEPLAC.

\* Para o ano de 2012 os dados se referem ao período de janeiro a junho.

\*\*Dados referentes aos municípios de Altamira, Anapu, Brasil Novo, Medicilândia, Pacajá e Uruará no período de 2005 a 2007. Para os anos de 2008 a 2012, os dados se referem aos municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Pacajá e Uruará.

O preço final pago aos produtores localizados na BR-230 (Rodovia Transamazônica) é influenciado pelos agentes que atuam no processo de comercialização do cacau, gerando, assim, uma perda anual significativa na receita do produtor (AMIN e SEABRA, 2009). Este fato ocorre, principalmente, porque o mercado de cacau é caracterizado pela existência de poucos compradores e muitos vendedores. Segundo Mendes e Reis (2006), no ano de 2006, aproximadamente 80% da comercialização da safra de cacau da Transamazônica foi realizada por apenas dois compradores, facilitando a colocação de um preço incompatível com a realidade.

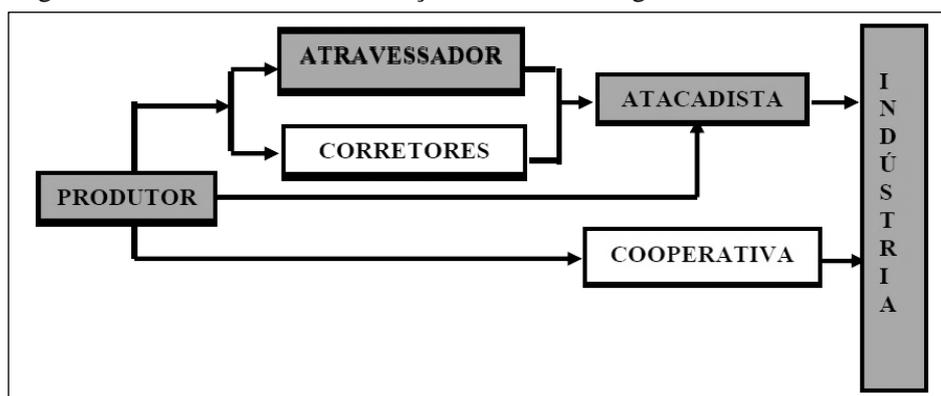
Outro problema encontrado é a descapitalização dos produtores e das cooperativas para financiamento da produção tornando os produtores reféns dos agentes de comercialização. Por outro lado, sem o financiamento dos agentes a produção do cacau se torna inviável para muitos produtores. Assim, a CEPLAC costuma classificar os agentes como “mal necessário”.

Segundo Mendes e Reis (2006), há dependência de parte dos produtores ao financiamento realizado pelos compradores à sua produção, o que se chama venda na flor ou venda antecipada. A descapitalização a nível de produtor leva a esse círculo vicioso, fazendo com que fiquem a mercê dos agentes de comercialização.

Dentro deste contexto, o produtor vem encontrando grandes dificuldades para sua inserção no mercado, cada vez mais globalizado e dominado por poucos agentes econômicos, que, em verdade, dada a sua estrutura financeira e de logística, manipulam o processo de comercialização, na medida em que estabelecem as regras e ditam os preços do produto final, deixando pouca ou quase nenhuma margem de negociação para os agricultores. (GUIMARÃES, 2011).

A seguir, figura 10, apresentada por Lima e Mendes (2009), demonstra o fluxo de comercialização do cacau na região da Transamazônica.

Figura 10 - Fluxo de comercialização do cacau na região da Transamazônica.



Fonte: Lima e Mendes, 2009

Os produtores da Transamazônica contam com temperatura, precipitação pluviométrica e áreas de solo adequados para a produção do cacau. No entanto, há pouca preocupação em comercializar um cacau que tenha um padrão de qualidade bem homogêneo e que lhe permita competir no mercado internacional e atender as exigências da indústria desse mercado.

Apesar dos produtores conhecerem as etapas de beneficiamento para a produção de um cacau de qualidade superior, essas práticas não são utilizadas em seu beneficiamento. Este comportamento está relacionado ao fato de o produtor não conseguir um melhor preço na venda deste cacau. Esta situação foi observada por Mendes e Reis (2006, p. 03):

*“não se verifica na prática, o pagamento de qualquer prêmio no preço do cacau quando são seguidas, tecnicamente, por parte dos agricultores, todas as fases do beneficiamento primário. Desta forma,*

*muito embora os produtores saibam "fazer" um cacau tipo exportação, sentem-se desestimulados a fazê-lo, pois como não é prática da comercialização a diferenciação de preço, optam por economizar nos custos e produzem cacau de baixa qualidade”.*

Rodrigues (2006) também destaca que o defeito que aparece com mais frequência e que se constitui como principal fator de desclassificação é o elevado nível de mofo e umidade ao cacau da Amazônia. Outros defeitos que prejudicam, em determinadas ocasiões a qualidade do cacau da região Amazônica, são a presença de ardósia e amêndoas germinadas.

A qualidade tem declinado em face de prática adotada pelos produtores com base no estabelecimento de um preço uniforme tanto para "bons" como para "maus" produtos; o processo de comercialização é ineficaz, no qual o grande beneficiário é o comprador que, na prática, tem como referência para fixação de preços as cotações internacionais (SOUSA, 1991 apud MENDES E REIS, 2006).

Esta mesma circunstância é relatada por Moisés dos Santos (relato verbal), Superintendente da CEPLAC no estado do Pará. Entretanto, Moisés também relata que há uma tendência de mudança dessa realidade e, em alguns casos, os agentes estariam “punindo” com menor preço os produtores de cacau com qualidade inferior.

Percebendo os prejuízos que essa situação pode causar a todos os produtores da região, com a desvalorização da produção como um todo, Moisés dos Santos relata que alguns produtores e associações estariam pedindo apoio da CEPLAC para realizar atividades de conscientização da necessidade de melhoria na qualidade do cacau, inclusive sendo um dos temas do *Cacau Fest 2012*<sup>23</sup>.

Além da baixa qualidade do cacau e dos agentes que atuam na região, outro fator que influencia negativamente no valor do cacau no Estado do Pará é a distância dos centros de produção de cacau para os portos de exportação. Diante de uma estrutura de logística deficiente, difícil acesso a informações atualizadas, no que se relaciona à situação da oferta e demanda de cacau e especialmente com relação à formação dos preços, a geração de externalidades positivas, decorrentes da cadeia produtiva de cacau, é praticamente inexistente (AMIN, 2005).

O cacau produzido no Brasil é praticamente todo comercializado no mercado interno. Atualmente, como principais empresas processadoras do país e instaladas na Transamazônica

---

<sup>23</sup> Evento promovido pelo município de Medicilândia em parceria com o governo do Estado para a promoção da cacauicultura no estado do Pará.

como compradores a Cargill Cacau Ltda, Barry Callebaut Brasil S/A e Indeca Ltda, a única com capital nacional (FVPP, 2010).

#### **4.9. AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DE ORIGEM**

A região de origem dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais são apresentadas como forma de diferenciação e de definição das suas características e, conseqüentemente, das suas qualidades (TIBÉRIO, 2008).

Produtos agropecuários ditos de qualidade superior, como aqueles que estampam indicações de origem e comercializados em quantidades limitadas, chegam a representar 30%, em valores, das vendas no comércio mundial de bebidas e alimentos (BARHAM<sup>24</sup>, 2003 apud GLASS et al., 2008).

Dois estudos desenvolvidos pela Comissão Europeia de Comércio, um em 1996 e outro em 1999, mostram os avanços que os produtos com IGs tiveram no mercado europeu. Em 1996, 11% dos pesquisados consumiam com frequência esse tipo de produto; já em 1999, esse número foi superior a 20%, além de 60% comprarem estes produtos “às vezes”. Em 1996, 11% disseram nunca consumir este tipo de produto, contra 8% em 1999 (GLASS et al., 2008).

Glass e Castro (2009) realizaram estudo mercadológico referente à disposição de consumidores no Distrito Federal a pagar mais por vinhos que apresentem o fator IG distintivo em seus rótulos. No estudo, 14% dos consumidores pesquisados declararam que pagariam até 10% a mais aos produtos, 32% pagariam até 20% a mais e 11% pagariam até 30% a mais. Os consumidores que não pagariam nada a mais representam 19% dos entrevistados e 24% não sabem se pagariam a mais por produtos com rótulo distintivo de IG.

O estudo teve com resultado que, no mínimo, 57% dos consumidores estariam dispostos a pagar algo mais por vinhos com uma IG em seus rótulos. Assim, essa constatação sugere que há potencial de mercado para vinhos com essa característica em relação ao segmento de mercado pesquisado e os consumidores com alto grau de envolvimento valorizam as indicações geográficas em se tratando do produto vinho. (GLASS e CASTRO, 2009).

Reis (2008) cita que essa característica de procura crescente por produtos locais, regionais ou diferenciados deve ser aproveitada pela agricultura familiar, típica unidade

---

<sup>24</sup> BARHAM, E. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, Pergamon, n. 19, p. 127-138, 2003

produtiva dos produtos territoriais, já que abrem novas janelas de consumo que incorporam novos elementos, relativos às normalizações, e reincorporam outros, relativos aos valores históricos, de identidade local/regional, experiências e valores culturais regionais.

As indicações geográficas estão inseridas nesse movimento global de valorização dos recursos territoriais como novo nicho de mercado para produtos da agricultura familiar (CERDAN et al., 2010).

#### **4.9.1 AGREGAÇÃO DE VALOR AO CACAU DE ORIGEM**

Quando se falava em agregação de valores para aumento da renda dos produtores de cacau, o conceito que vinha a mente imediatamente era a diferenciação do produto, ou seja, com investimentos em equipamentos, tecnologia e marketing poderia sair da produção de amêndoas para produção e comercialização de líquido, torta, manteiga, pó e o próprio chocolate. Com a evolução é possível enxergar que para agregar valor ao produto podemos usar novos conceitos como rastreabilidade, indicação geográfica, produção integrada, entre outros. (ZUGAIB, 2011).

O cacau consegue agregar valor a sua origem principalmente em países identificados pelo ICCO como produtores de cacau fino. Como já mencionado, o Brasil não faz parte da lista de países produtores de cacau fino. No entanto, esse fato não significa que o Brasil não tenha produção de cacau de qualidade que possa ser considerado fino<sup>25</sup>. Algumas fazendas produtoras de cacau, como João Tavares na Bahia, já possuem a qualidade das amêndoas reconhecida no mercado como produção de cacau fino, conseguindo agregar valor à produção.

Entretanto, há uma necessidade de padronização nos critérios de classificação, principalmente organolépticos, irão contribuir para a identificação e determinação da qualidade superior ao cacau produzido. Algumas ações, tanto a nível nacional como internacional, estão sendo realizadas buscando a padronização nos critérios de classificação do cacau.

Buscando atingir nichos de mercado do cacau, a empresa chocolateira *Cacau Show*, juntamente com alguns produtores de cacau em Linhares, Espírito Santos-ES, investiu em fazendas produtoras de cacau, para a obtenção de registro de IP ao cacau em amêndoas

---

<sup>25</sup> Para a inclusão de um país a lista de produtor de cacau fino é exigido a comprovação de que 5% do total produzido no país seja considerado de cacau fino.

produzido na região. A empresa, juntamente com empresários da Bélgica, investiu na instalação de uma fábrica para a produção de chocolate fino no município<sup>26</sup>.

Tentando uma forma de melhorar a renda dos produtores de cacau, e incentivar sua produção, a Bahia também pretende certificar o cacau do estado através do registro de IG. Para isso, desde 2008, diversos órgãos governamentais e não governamentais, associações de produtores de cacau e instituições de pesquisa e ensino, vêm trabalhando para o registro de IG para o cacau.

Aproveitando esse nicho de mercado, algumas empresas como a *Garoto*, *Harald* e a *Cacau Show* tem identificado chocolates como de origem da Amazônia em alguns produtos que utilizam como matéria prima o cacau desta região (figura 11). O chocolate dessa região é identificado como possuindo uma combinação de aroma adocicado contrastando com a força do cacau, revelando notas quentes de frutas-passas, seguidas por um toque suave de amêndoas.

Figura 11 – Chocolates identificados com de origem a Amazônia.



<sup>26</sup> Revista Dinheiro Rural, n° 83, set. 2011.

A empresa de cosméticos *Natura* também aproveitando esse nicho de mercado aos produtos provenientes da Amazônia identificou em um de seus produtos a utilização de cacau da Amazônia.

Essas empresas estão aproveitando o momento em que produtos da Amazônia conseguem ter grande valorização e chegam ao mercado consumidor com valor agregado. Em uma das empresas, o chocolate identificado como de origem da Amazônia consegue agregar mais valor que o chocolate orgânico<sup>27</sup>.

Os produtores de cacau da Amazônia deixam de agregar valor as suas produções por não haver nenhuma região na Amazônia que possua registro de IG para a produção de cacau, além do registro de IG garantir a procedência do produto ao consumidor.

Para ARRUDA (2002 apud LIMA et al., 2007), a presença de um selo de IG é uma verdadeira garantia para o consumidor, indicando que se trata de produto genuíno, cuja especificidade se deva à sua origem. Deste modo, os produtos com este símbolo inspiram uma maior confiança ao consumidor.

Para o mesmo autor, produtos oriundos da biodiversidade brasileira, tais como os da Amazônia, já alcançaram enorme aceitação em mercados exigentes e seletivos. Assim, há que se considerar o quanto o país tem deixado de ganhar por ainda não ter investido fortemente na associação dos produtos da região à marca “Amazônia”.

#### **4.10. IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS COM POTENCIAL DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Outro fator a ser identificado é a potencialidade de agregação de valor ao produto a partir do registro da IG, ou seja, com os produtos e os diversos atores do território irão se beneficiar desta IG.

As espécies de IG estão fundamentadas na notoriedade do produto ligada a um nome geográfico, possibilitando a obtenção de IP, ou na qualidade única do produto associada ao meio geográfico e ao modo de produção, possibilitando a obtenção de DO.

Assim como na IP, no momento de solicitar uma DO, além da qualidade diferenciada do produto relacionada ao território, pode-se agregar outros documentos referentes à notoriedade. Com isso, a notoriedade irá fortalecer o pedido de registro DO.

---

<sup>27</sup>Acréscimo de 11,24% no preço do chocolate de origem controlada da Amazônia com relação ao chocolate orgânico. Disponível em: <http://www.cacaushow.com.br/produtos>. Acesso em: 17/07/2012.

A investigação da potencialidade de registro do produto deve ser fundamentada nestes dois princípios: notoriedade e qualidade. Assim, a identificação desses fatores é primordial para determinar o potencial do produto e os procedimentos a serem realizados para obtenção do registro.

Portanto, primeiramente é necessário identificar a tipicidade, notoriedade e a qualidade diferenciada do produto. Velloso et al. (2010) cita que é preciso buscar informações se o produto existe somente naquele local com tais características, um produto típico, um sabor particular, um saber-fazer específico, uma ligação histórica forte. São produtos diferenciados, intimamente ligados a uma região ou localidade e a um grupo de atores sociais.

A notoriedade está relacionada ao reconhecimento do território como produtor, extrator ou fabricante do produto. A notoriedade pode ser regional ou abranger áreas maiores, porém quanto maior a notoriedade, maior será o reconhecimento do produto.

Um dos fatores que pode ajudar no reconhecimento da notoriedade é a comercialização do produto e a possibilidade de agregação de valor. Velloso et al. (2010) cita que quanto maior a escala de comercialização (estadual, nacional e internacional), maior será a possibilidade de identificar a notoriedade do produto e se o mercado consumidor está disposto a pagar mais por um produto que tenha certificação garantido o modo de produção e sua origem.

A notoriedade é o princípio para obtenção de registro de IP, porém fatores relacionados à qualidade do produto também poderão fazer parte do processo de pedido de registro, aumentando a possibilidade de reconhecimento da IG.

O registro de DO no Brasil não exige a notoriedade. Assim, o registro de DO é fundamentado na qualidade ou característica do produto ligada ao território.

Como já mencionado, para a identificação de uma possível DO é necessário que o produto apresente característica única capaz de diferenciá-lo de outros produtos similares existentes no mercado. Essas características podem estar relacionadas ao aroma, sabor, textura, coloração, etc.

O diferencial na qualidade do produto pode estar diretamente relacionado com o meio físico como solo, clima, vegetação. Para Velloso et al. (2010) essa interpretação é mais facilmente invocada no caso de produtos vegetais, sobre os quais a influência do solo e clima parece ser direta. Os autores citam, como exemplo, uma mesma variedade de uva plantada em diferentes locais pode produzir vinhos que se diferem muito entre si em termos de estrutura e aroma.

Velloso et al. (2010) também cita que ainda que o meio geográfico possua um potencial agrônomo particular, é preciso que este se expresse através das técnicas precisas de produção. A qualidade final do produto é resultado também das práticas humanas, do saber-fazer.

Esses dois fatores apresentados, notoriedade e qualidade diferenciada, são primordiais na identificação de uma IG. A notoriedade e/ou a qualidade já devem existir.

Produtos falsificados no mercado ou o nome tradicional é utilizado por outros produtores de fora da região original possuem notoriedade no mercado que pode está associada a uma qualidade. Produtos que sofrem falsificações possuem grande potencialidade de registro, pois as IGs se constituem como ferramenta jurídica de proteção de produtos contra falsificações.

O processo de registro de uma IG é trabalhoso, oneroso e, muitas vezes, demorado que exige a participação de todos os envolvidos no processo. Portanto, para que a IG tenha funcionalidade é imprescindível à agregação de valor ao produto.

É importante lembrar que, embora não obrigatório, o produto também deve promover a sustentabilidade ambiental e respeitar os direitos humanos, não produzindo danos ao meio ambiente e nem a população.

Com relação às normas do sistema de produção, o SEBRAE [s.d] cita que nas potenciais IGs verifica-se uma forma comum de fazer o produto. Determinado sistema de produção, matéria prima específica, enfim, características que fazem o produto ser diferente e que na maioria dos casos não está documentado.

Para Caldas (2004) a defesa do território produtor e do produto elaborado e da marca instituída de comunicação com o mercado, sustentará todos os critérios de qualidade, sejam eles relacionados com a sustentabilidade institucional, econômica, ambiental, social, cultural e política. Assim, não deverá ser admitido, em nenhuma região produtora que utilize a denominação de origem, o trabalho infantil, o analfabetismo, a fome, o tráfico de drogas e armas e o desrespeito aos direitos humanos.

Buscando diagnosticar a possibilidade do desenvolvimento de um processo de IG, o SEBRAE (2012) também identifica algumas perguntas a serem feitas com relação ao produto, a saber:

- O território em questão é reconhecido no mercado como centro produtor, extrator ou fabricante de um produto específico?

- Existem características neste produto, que lhe atribuem à reputação de mercado e uma identidade única capaz de diferenciá-lo de outros produtos disponíveis no mercado?
- Existem características do produto que são “comprovadamente” resultado da produção ou extração nesta região?
- O vínculo entre o produto e a região pode ser comprovado?
- Existem evidências históricas que são capazes de comprovar que este território é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante do produto?
- Qual o nível de notoriedade deste produto? Regional, Estadual, nacional ou Internacional?
- Existem falsificações do produto mercado ou o nome tradicional é utilizado por outros produtores de fora da região original?
- Existe uma organização dos produtores na região geográfica, que represente os interesses dos envolvidos na extração, produção ou fabricação deste produto?
- Existem, por parte dos produtores, extratores ou fabricantes, normas de produção (forma de fazer) e controle deste produto?
- Existe algum mecanismo de autocontrole, tipo comitê de qualidade, comitê regulador ou outro assemelhado?

Velloso et al. (2010) acrescenta algumas perguntas que podem ser feitas com relação ao produto na identificação da potencialidade em obter registro de IG, sendo:

- Existe potencial para a agregação de valor ao produto?
- A produção é ambientalmente sustentável?
- A produção respeita os direitos humanos?

A primeira etapa a ser avaliada é a organização dos produtores com intuito de construir o processo de reconhecimento da IG. A IG necessita de um forte envolvimento e participação dos produtores e/ou dos transformadores, assim como das outras pessoas envolvidas na sua gestão (BRASIL, [sd]). Já o levantamento histórico cultural é considerado o primeiro passo para a identificação da potencialidade de IG para um produto de uma região (CERDAN et al., 2010a).

### 5.10.1 ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES

Dentre as exigências para o registro de uma IG está a necessidade da organização dos produtores em associações ou outra entidade jurídica. Essa exigência está relacionada ao fato que o reconhecimento de uma IG deve ser uma vontade coletiva dos produtores que atuam em um determinado território. Assim, um dos fatores preponderantes na solicitação de registro de uma IG é a organização dos produtores em associações, institutos ou outra pessoa jurídica que represente a coletividade.

Apesar da organização dos produtores ser realizada após o desejo dos produtores de obtenção de uma IG para seus produtos, é desejável que já exista alguma forma de organização desses produtores.

A IG necessita de um forte envolvimento e participação dos produtores e/ou dos transformadores, assim como das outras pessoas envolvidas na sua gestão, sendo a atuação voluntária e coletiva (MAPA, [s.d]).

Com relação à organização dos produtores, Kakuta et al. (2006) observa que na maioria dos casos, não existe uma organização dos produtores com o intuito de buscar a proteção através de uma IG, até por falta do conhecimento de que aquele patrimônio de sua propriedade pode ser protegido. Neste sentido, é necessária articulação dos produtores para a construção do processo de reconhecimento da Indicação Geográfica. Esta organização pode originar a institucionalização de uma entidade defensora da IG.

Para Velloso et al. (2010) a adesão voluntária das pessoas é o que garante o estabelecimento de laços numa rede, mas essa adesão só nasce em função de uma motivação que consiga reunir em torno de si as expectativas e os investimentos de cada um dos diferentes integrantes.

Para a construção de uma forte dinâmica entre os atores e consolidar a entidade representativa se faz necessário identificar e eleger um conjunto de valores e objetivos que possam ser compartilhados entre os atores, além de mobilizar e reunir os atores para concretização das ações que levem ao alcance dos objetivos comuns (VELLOSO et al., 2010).

As organizações possuem o papel de promover a implementação da IG; agir como interlocutor entre os próprios produtores e outros atores locais, entre instituições públicas e privadas e outros atores que possam estar envolvidos; promover, preservar e proteger a IG; garantir a disciplina e o respeito entre si e com outras IGs (VELLOSO et al., 2010). Os mesmos autores também citam que cada organização, segundo seus interesses, estabelece seus próprios papéis, seus objetivos e as estratégias, sendo interessante articular a formação de

redes de atores e entidades locais que não estão no grupo relacionado diretamente a IG, propondo o desenvolvimento de ações que promovem a organização e desenvolvimento do território.

Porém, Velloso (2008) constatou que a participação dos atores locais nas reuniões, discussões e decisões da organização nem sempre é fácil. Ao acompanhar o processo de organização de um grupo de atores reunidos em uma associação ligada a um projeto de implementação de IG, constatou baixa motivação de alguns atores com o passar do tempo.

#### **4.10.2. NORMAS DE PRODUÇÃO**

Segundo as normas para obtenção da Indicação Geográfica, o produto objeto deverá ser minuciosamente descrito e caracterizado e descrevendo todas as etapas de produção. O regulamento de uso do nome geográfico protegido, instrumento na qual constem as regras que nortearão as formas de produção dos produtores, as quais devem ser seguidas pelos produtores habilitados.

A padronização irá garantir as características do produto, onde deverá ser constituído um comitê que irá verificar a os padrões de produtividades de todos os produtores da IG. A organização deve, então, definir normas coletivas sobre as condições de obtenção e manutenção das características particulares do produto, colocá-las em funcionamento e participar de sua avaliação através da implantação de um órgão de controle, definindo um plano de controle preciso (CERDAN et al., 2010b).

A Resolução nº 75/2000 do INPI exige a descrição do produto e de suas características específicas que deve constar no regulamento de uso. A descrição deve mostrar as características do produto, permitindo distingui-lo objetivamente de outros de mesma categoria, onde as etapas devem ser bem descritas enfatizando como se faz, onde e quando (CERDAN et al., 2010b).

Segundo Cerdan et al. (2010b) as principais variáveis a serem consideradas na elaboração do regulamento de uso para frutas *in natura* ou processadas são o preparo do solo; mudas; cultivares; densidade; sistema de condução; poda; técnicas culturais, irrigação; tratamentos fitossanitários; data da colheita; forma de colheita; condições de transporte e manutenção do produto; fermentação; estocagem; condicionamento e rastreabilidade.

Uma das inovações importantes trazidas pela IG é a sua dimensão coletiva. Os membros da associação se reúnem e definem não só as regras coletivas de produção e/ou de transformação, mas também as regras de comercialização. A comercialização coletiva, uma

das opções para IG, torna-se necessária para poder se manter num mercado que exige maior volume e disponibilidade do produto o ano todo, além de facilitar o escoamento do produto (CERDAN et al., 2010c).

Cabe salientar que, na definição de regras coletivas, observa-se comumente um salto de qualidade dos produtos e com isso, uma necessidade de reorientação da estratégia de venda, do público alvo e de canais de comercialização (CERDAN et al., 2010c).

#### **4.11. LEVANTAMENTO HISTÓRICO CULTURAL**

Para a obtenção de registro de uma IP é exigido a comprovação de que a localidade tornou-se conhecida como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou como centro de prestação do serviço.

Neste sentido, o levantamento histórico cultural tem por objetivo buscar elementos que demonstrem que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma indicação geográfica (KAKUTA, 2006; SILVA et al., 2010; BRASIL [s.d]).

Embora a maioria dos produtos registrados com IG na Europa tenha uma tradição de mais de 100 anos, na legislação brasileira não há uma definição de tempo para que o produto ganhe notoriedade e seja considerado uma IP.

Com relação a este assunto, Velloso et al. (2010 p. 97) cita que:

*A que legislação não define este tempo. Ou seja, um produto que através de marketing, por exemplo, crie sua notoriedade num curto espaço de tempo poderia sim, **teoricamente**, ser aceito como uma indicação de procedência. A notoriedade alcançada em pouco tempo, no entanto, não revela um produto com forte ligação cultural, posto que lhe falta a história.*

A comprovação da notoriedade deve ser realizada através de evidências concretas que confirmem desde quando a região passou a ser conhecida pela produção de um determinado produto. Para isso, podem ser utilizadas reportagens de jornais e revistas, artigos científicos, dados estatísticos, estudos de dissertações, teses, livros, músicas, atos de associações agrícolas, entre outros. Entretanto, quando não houver fontes escritas, poderá ser utilizado fontes orais como relatos de moradores mais antigos, entrevistas com produtores, membros de associações e sindicatos, autoridades municipais e regionais, etc.

Além de comprovar a legitimidade da solicitação da região como IG, esse levantamento vai ajudar em outras etapas do processo, como a delimitação geográfica da área de produção, a origem da matéria-prima, a definição do processo de produção, etc. (SILVA et al., 2010).

Dois critérios são fundamentais no levantamento histórico: a realidade econômica histórica, localizando os primeiros produtores que deram origem a reputação da região, e a realidade econômica atual, descrevendo a cadeia produtiva, as principais oportunidades e ameaças para o produto, para o homem e para a região (SILVA et al., 2010).

Apesar de ser considerada uma etapa de aproximação dos agentes locais e a construção de uma visão coletiva do projeto de IG, uma tendência observada nos produtores do Brasil e da Europa, é a contratação de um historiador para realização do estudo histórico da região. Esta tendência está relacionada a falta de tempo, prática e experiência dos associados (SILVA et al., 2010).

Em exemplo desta tendência pode ser encontrada na IP Carne do Pampa Gaúcho, onde o trabalho foi realizado por profissional da área da história, sendo composto por fontes iconográficas, entrevistas, bibliografias, levantamento fotográfico aprofundado, levantamento junto ao mercado do reconhecimento do produto carne bovina. O dossiê é um rico levantamento da história da produção pecuária da região do Pampa gaúcho, demonstrando toda a diferenciação que este produto tem em relação a outros similares.

#### **4.11.1. LEVANTAMENTO HISTÓRICO CULTURAL DA PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA**

O levantamento histórico cultural da produção de cacau em Medicilândia, apresentado neste estudo, identificará alguns dados e informações contidas em bibliografias, fontes estatísticas e iconografia buscando a identificação da notoriedade. No entanto, não será apresentado um dossiê completo, com estudos mais aprofundados e todos os documentos necessários à comprovação, mas sim, um estudo simplificado da notoriedade da cacauicultura no município.

##### **4.11.1.1 O Desenvolvimento da Cacaucultura em Medicilândia**

Medicilândia ainda é um município bem jovem que teve seu território constituído a partir do desmembramento do município de Prainha no ano de 1988. Porém, mesmo antes de sua emancipação, o município possui sua história ligada ao plantio de cacau ocorrido desde a década de 1970.

O marco histórico do desenvolvimento da cacaucultura do município de Medicilândia foi o ano de 1973, onde foram implantados os primeiros 17 hectares, por iniciativa de seis produtores (LIMA, 2009a). Entretanto, a primeira cultura a ter seu plantio incentivado pelo

governo federal aos primeiros colonos da região foi a cana-de-açúcar (HOMMA, 2001; FVPP, 2010). Somente após o fracasso do plantio da cana de açúcar é que suas áreas foram sendo substituídas por plantações de cacau (OLIVEIRA, 1981; FVPP, 2010).

Devido à valorização do cacau no mercado internacional, o governo federal, através do programa PROCACAU, incentivou cacaucultura em várias regiões, entre elas a Transamazônica, tendo como objetivo o aumento da produção de cacau no país (CEPLAC, 1977; TAFANI, 1986; ARERO, 2004). Assim, o crescimento da cultura do cacau no município de Medicilândia ocorreu ainda na década de 1970. Neste período, a produção de cacau na Amazônia representava apenas 1% da produção nacional (MENDES et al., 2007).

Até o ano de 1999, a classe produtora rural do município de Medicilândia era constituída notadamente de egressos do movimento migratório brasileiro, representando 98% dos produtores. As migrações tiveram como ponto de partida a Região Nordeste, com 51%, em especial o estado da Bahia, e a irrelevante contribuição da população Amazônica, com 1,4% (LIMA, 2009).

Esta situação ainda hoje é encontrada na região onde, segundo Calvi (2009), a maioria dos produtores rurais ainda são os egressos dos projetos de assentamento, e os paraenses presentes no município são filhos de migrantes.

Com solos de alta e média fertilidade e clima adequado para o cultivo do cacau, a cacaucultura se consolidou no município (MENDES, 2000; ARERO, 2004; LIMA, 2009b; LIMA et al., 2009; MENDES, 2009 ; LIMA e MENDES, 2009) como a mais importante cultura agrícola (MENDES, 2005).

Os anos de 1974 a 1985 foram marcados pela grande expansão da cultura no município. Esse período coincide com o momento em que havia oferta de crédito abundante, baixa taxas de juros e, ainda a contrapartida do Fundo Rotativo para Expansão da Cacaucultura – FUSEC (LIMA, 2009.).

Neste período, em 96% das áreas implantadas, o material genético utilizado foi a mistura de híbridos distribuídas pela CEPLAC e em 4%, filhos de híbridos, por iniciativa dos próprios produtores (LIMA, 2009).

Devido a maior resistente a pragas e doenças, e possuir grande produtividade, os híbridos ainda hoje predominam nas lavouras de cacau no município. Neste cenário, a CEPLAC exerce um papel fundamental na distribuição dessas sementes aos agricultores, onde somente no ano de 2010 foram distribuídas mais de 1 milhão de sementes de espécies híbridas (CEPLAC, 2010).

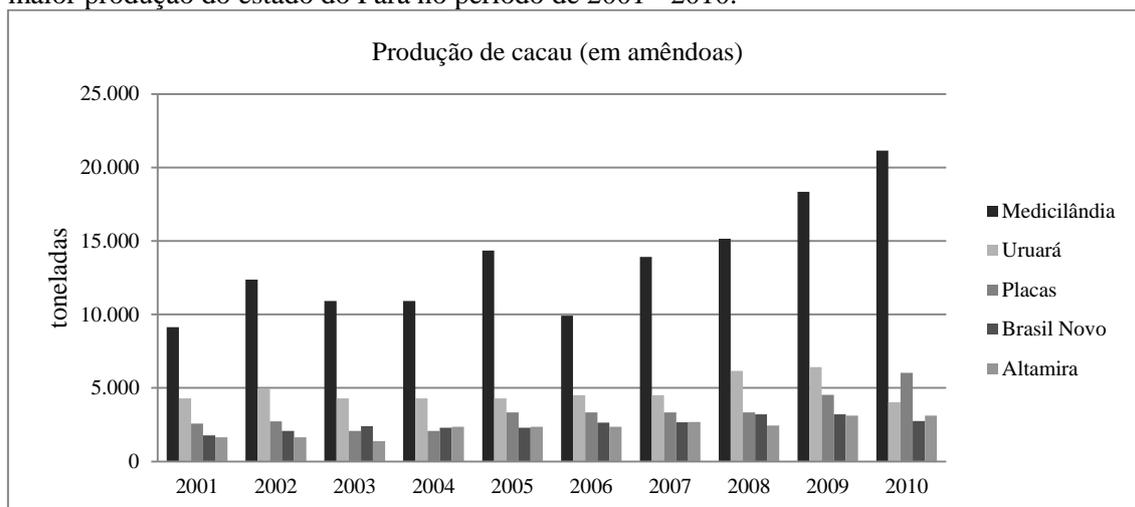
#### 4.11.1.2 A Produção de Cacau a sua Importância Econômica no Município de Medicilândia

No município de Medicilândia o cultivo do cacau é de grande importância para economia local, constituindo-se como uma das principais fontes de renda, sendo capaz de gerar grande número de empregos diretos (FVPP, 2010).

Segundo dados do PIB municipal (2008) as atividades agropecuária representam 38% tendo o cacau como principal cultura, com participação de mais de 70% das atividades agropecuárias.

Observando os dados da produção agrícola municipal no período de 2001 a 2010, Medicilândia merece destaque por ocupar o primeiro lugar no *ranking* estadual na produção de amêndoas de cacau, conforme pode ser observado no gráfico 05.

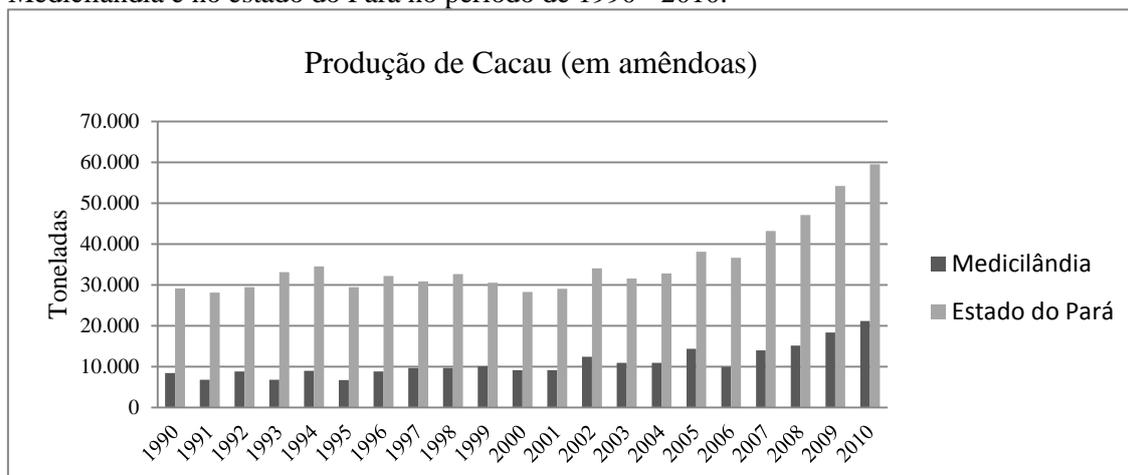
Gráfico 05 – Quantidade (em toneladas) de amêndoas de cacau produzidas nos cinco municípios de maior produção do estado do Pará no período de 2001 - 2010.



Fonte: IBGE/SIDRA – Produção Agrícola Municipal – [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br).

A produção de cacau em Medicilândia é responsável por aproximadamente 35% do total da produção de cacau em amêndoas do estado do Pará, com grandes incrementos anuais, chegando a produzir mais de 20 mil toneladas somente no ano de 2010 (gráfico 06).

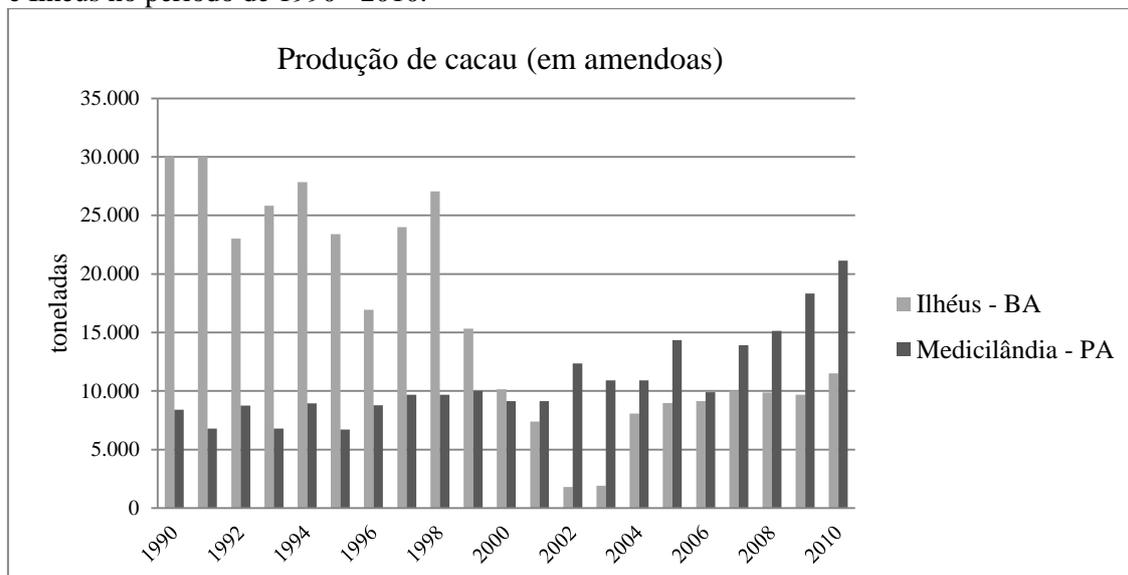
Gráfico 06 – Quantidade (em toneladas) de amêndoas de cacau produzidas no município de Medicilândia e no estado do Pará no período de 1990 - 2010.



Fonte: IBGE/SIDRA – Produção Agrícola Municipal – www.ibge.gov.br.

O município também se sobressai no cenário nacional com o maior produtor de amêndoas de cacau do Brasil desde o ano de 2002<sup>28</sup>, superando inclusive o município Ilhéus na Bahia, antes maior produtor nacional (gráfico 07).

Gráfico 07 - Quantidade de cacau (em amêndoas) produzida nos municípios de Medicilândia e Ilhéus no período de 1990 - 2010.



Fonte: IBGE/SIDRA – Produção Agrícola Municipal – www.ibge.gov.br.

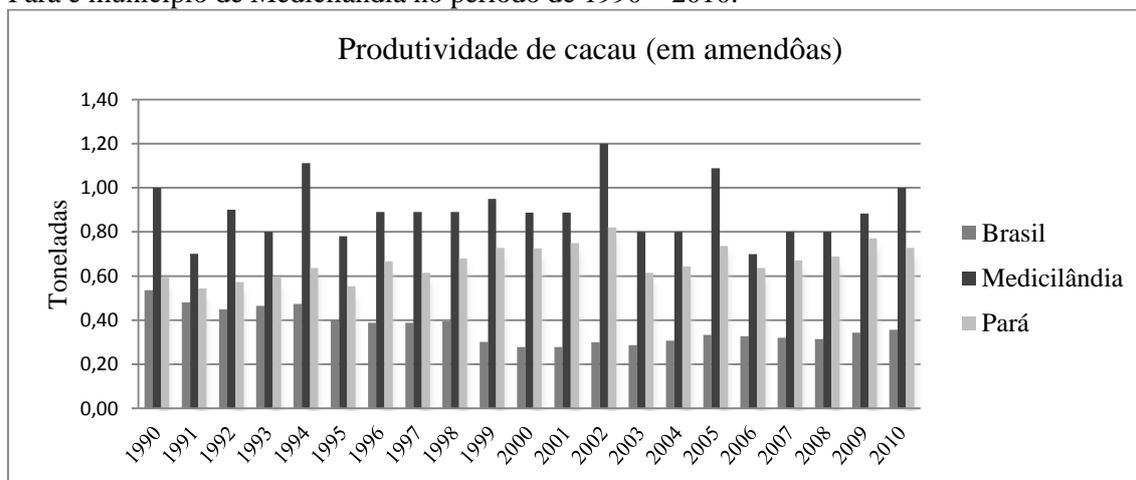
Para o ano de 2010, Medicilândia foi responsável por 9% da produção brasileira. Neste ano, somente o município de Medicilândia produziu mais cacau que todo Estado de Rondônia que teve uma produção de 17,5 mil toneladas. Já Ilhéus na Bahia, segundo maior

<sup>28</sup>O município de Medicilândia perde essa posição apenas no ano de 2006, ocupando o segundo lugar no *ranking* nacional com produção de 9.912 toneladas, enquanto o município de Ibirataia, na Bahia, maior produtor do ano, obteve uma produção de 10.141 toneladas (IBGE).

produtor de cacau em amêndoas do país, foi responsável por 5% da produção nacional (IBGE, 2010).

A produtividade do cacau (toneladas por hectare) no município de Medicilândia também merece destaque, sendo maior que a média estadual e bem maior que a média nacional, chegando a produzir mil toneladas por hectare (gráfico 08). Em 2010, o município obteve a maior produtividade do país<sup>29</sup>.

Gráfico 08 – Produtividade (toneladas por hectare) de amêndoas de cacau no Brasil, estado do Pará e município de Medicilândia no período de 1990 – 2010.



Fonte: IBGE/SIDRA – Produção Agrícola Municipal – [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br).

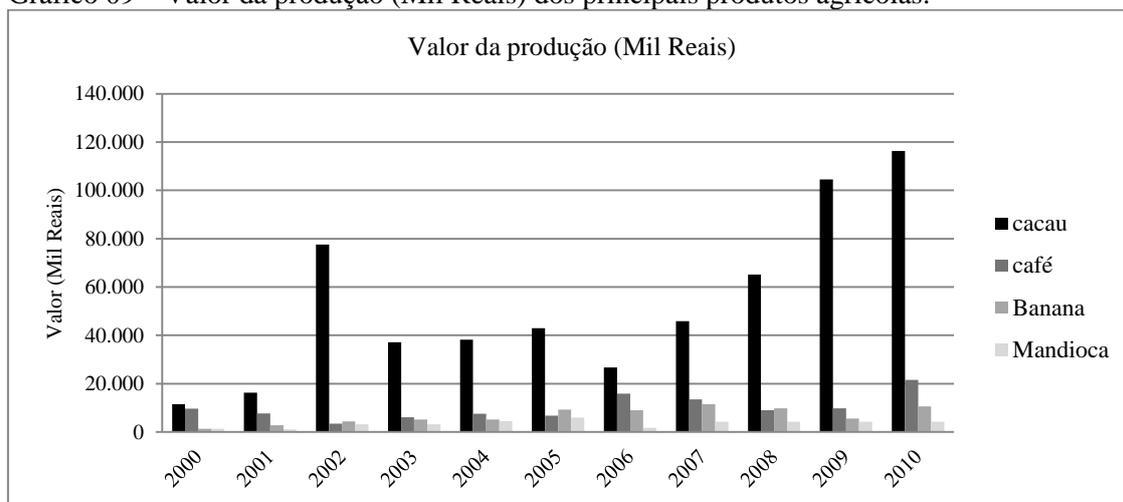
A grande produtividade do município pode ser associada ao clima, com temperatura média entre 24°C e 25°C e pluviosidade próxima de 2.000 mm, e ao tipo de solo, Nitossolo Vermelho, encontrado nas margens da rodovia (NOGUEIRA<sup>30</sup>, 2000 apud RODRIGUES, 2006), onde está localizada a maioria dos produtores de cacau (LIMA, 2009).

Verificando os dados relacionados ao valor da produção agrícola no município no decorrer dos últimos anos, a produção de cacau também se destaca com relação às demais culturas como café, banana e mandioca (gráfico 09). O cacau vem sendo responsável por mais de 70% do valor da produção agrícola do município.

<sup>29</sup> Entre os municípios com produção maior que 100 toneladas no ano de 2010.

<sup>30</sup> NOGUEIRA, M.P. de C.M. The sustainability of cocoa and its contribution to the development of Amazon. Ithaca, NY, USA: IARD, Cornell University, 2000

Gráfico 09 – Valor da produção (Mil Reais) dos principais produtos agrícolas.



Fonte: IBGE/SIDRA – Produção Agrícola Municipal – [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br).

Atualmente, somente na área de atuação da CEPLAC<sup>31</sup>, existem 1.874 agricultores cultivando o cacau, em uma área maior que 25 mil hectares. A área safreira, aproximadamente 22.467 ha, obteve uma produção de 24.881 toneladas, (CEPLAC, 2010), com produtividade maior que uma tonelada por hectare.

#### 4.11.1.3. O Cultivo do Cacau Contribuindo na Preservação do Meio Ambiente

Além da grande produtividade, outro fator que vêm dando notoriedade ao município está relacionado à questão preservacionista da cultura do cacau. Devido à necessidade de sombreamento da espécie, o cacau vem sendo cultivado pela agricultura familiar através do sistema de SAF, permitindo que o desmatamento não avance com as mesmas proporções que outras regiões da Transamazônica e, até mesmo, proporcionando recuperação da floresta as margens da rodovia.

Esta característica foi destacada em reportagem denominada “Medicilândia: cacau, uma opção saborosa contra o desmatamento” realizada em junho de 2012 pela AFP (Agence France-Presse), e vinculada em diversos meios de comunicação com a *exame.com*, *EcoFinanças*, *G1*, *istoe.com*, *R7*, *UOL*, *Anapu em foco*, entre outros.

Em 2008, o Canal Rural também destacava o cacau como cultura preservacionista no município afirmando que Medicilândia é uma cidade curiosa. É a capital brasileira do cacau, mas se alguém passar por ela, cruzando a rodovia, não terá nenhuma pista disso. As plantações se disfarçam junto à floresta e apenas o olho mais atento vai perceber que há muito cacau plantado por ali (figura 12).

<sup>31</sup> áreas destinadas aos projetos de assentamentos de colonização realizados pelo INCRA.

Figura 12 – Plantação de cacau no município de Medicilândia.



Disponível em: <http://sites.ruralbr.com.br/naestrada/2008/08/14/cacau/>.

Os benefícios da utilização da cacauicultura em SAFs em Medicilândia, como já citado anteriormente, foi verificado em estudo por Godar et al (2008). No estudo, foi possível observar que paisagem nas áreas de colonização iniciais está se estabilizando, onde boa parte das antigas pastagens e áreas de cultivo anual se transformaram em florestas secundárias velhas e/ou cultivos de cacau sombreados por árvores plantadas e de regeneração.

A preocupação com as questões ambientais na produção agrícola também fez nascer em Medicilândia o projeto Roça Sem Queima (RSQ). O projeto teve início a partir da experiência realizada por um agricultor e técnico em agropecuária do município, o qual utilizou na roça de cacau a técnica de preparo do solo evitando os prejuízos causados com o uso do fogo (FVPP, [s.d]).

Com o sucesso da experiência o agricultor decidiu socializar a experiência com outros agricultores e buscar apoio para disseminar a prática. Atualmente, o projeto é executado pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) – Medicilândia, tendo o apoio da Fundação Viver, Produzir e Preservar e pelo MMA, e conta com a participação de 150 famílias em várias regiões da Transamazônica (FVPP, [s.d]).

#### **4.11.1.4 Medicilândia: A Capital do Cacau**

A produção de cacau em Medicilândia fez com que o município se tornasse conhecido como a “Capital brasileira do Cacau” (figura 13 , 14 e 15). E devido essa grande visibilidade da cacauicultura, o município, juntamente com o governo do Estado, passou a promover desde 2009 “CacauFest” com o objetivo de possibilitar negociações do cacau no Estado do

Pará, além de permitir a transferência de conhecimentos através de cursos e palestras ministrados durante o evento (figura 16).

Figura 13 – Portfólio do município de Medicilândia utilizado na realização de intercâmbio entre estudantes do ensino fundamental de Medicilândia e Macapá denominado “Intercâmbio da capital nacional do cacau com a capital do Amapá”, objetivando divulgar a riqueza que o cacau produz na região. Fonte: Espaço Transxingu. Disponível em: [http://antonionilso.blogspot.com.br/2011\\_09\\_01\\_archive.html](http://antonionilso.blogspot.com.br/2011_09_01_archive.html).



Figura 14 – Site oficial de Medicilândia denominando o município como “capital brasileira do cacau” e conferindo a devida importância do cacau ao município.



Fonte: Site oficial de Medicilândia. Disponível em: <http://www.medicilandia.pa.gov.br/porta11/municipio/festa.asp?IdMun=100115071>.

Figura 15 – Site Capital do Cacau - Medicilândia denominando o município como “capital do cacau”



Fonte: Capital do Cacau - Medicilândia. Disponível em: [http://www.capitaldocacau.vdsnet.com.br/crbst\\_3.html](http://www.capitaldocacau.vdsnet.com.br/crbst_3.html)

Figura 16 – Cartaz de promoção do CacauFest 2012.



### 5.11.5 Primeira Fábrica de Chocolate da Amazônia

Em 2010, a visibilidade do município na produção do cacau também possibilitou a instalação da primeira fábrica de chocolate da Amazônia, com capacidade para processar 360 toneladas de amêndoas de cacau por ano (figura 17). A escolha de Medicilândia está relacionada ao volume de produção de cacau em amêndoas.

Figura 17 – Imagem da fábrica de chocolate de Medicilândia.



Disponível em: <http://siddysouza.blogspot.com.br>. Acesso: 21/01/2012.

#### **4.12. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA**

A delimitação da área geográfica corresponde em uma das etapas mais importantes a ser implementada na construção de uma IG, pois irá definir a zona de produção da IG.

A definição dos limites da área deve ser muito criteriosa que comprove as características específicas ou notoriedade do produto, observando-se os saberes locais, a importância econômica e histórica da produção. Somente os produtores inclusos nos limites poderão fazer uso da IG em seus produtos.

Portanto, uma delimitação quando realizada, “inclui”, mas também “exclui” produtores da zona de produção autorizada. Por ter esta dubiedade, devem seguir critérios estritamente técnicos, jamais políticos (SEBRAE [s.d]).

Silva et al. (2010) também ressalta a importância de realizar a delimitação da área geográfica respaldada por argumentos técnicos, constando em relatórios e abordando, principalmente, o levantamento histórico e o estudo de fatores naturais (clima, solo, relevo, vegetação, paisagem, etc.).

Os limites de uma IP são respaldados basicamente na notoriedade do produto relacionada a região, pois no registro de uma IP não há necessidade da comprovação de uma qualidade diferenciada relacionada ao meio geográfico. Entanto, os limites de uma DO devem ser respaldados nos aspectos naturais do ambiente associados aos fatores humanos que tornam o produto diferenciado em termos de qualidade.

Assim, na delimitação geográfica deve-se considerar aspectos diferenciados quando para IP ou DO, exigindo estudos específicos diferenciados e mais complexos para as denominações de origem (BRASIL, [s.d]).

Segundo a Legislação a delimitação da área deverá ser feita por instrumento oficial que delimita a área geográfica. No Brasil, este documento deverá ser expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico.

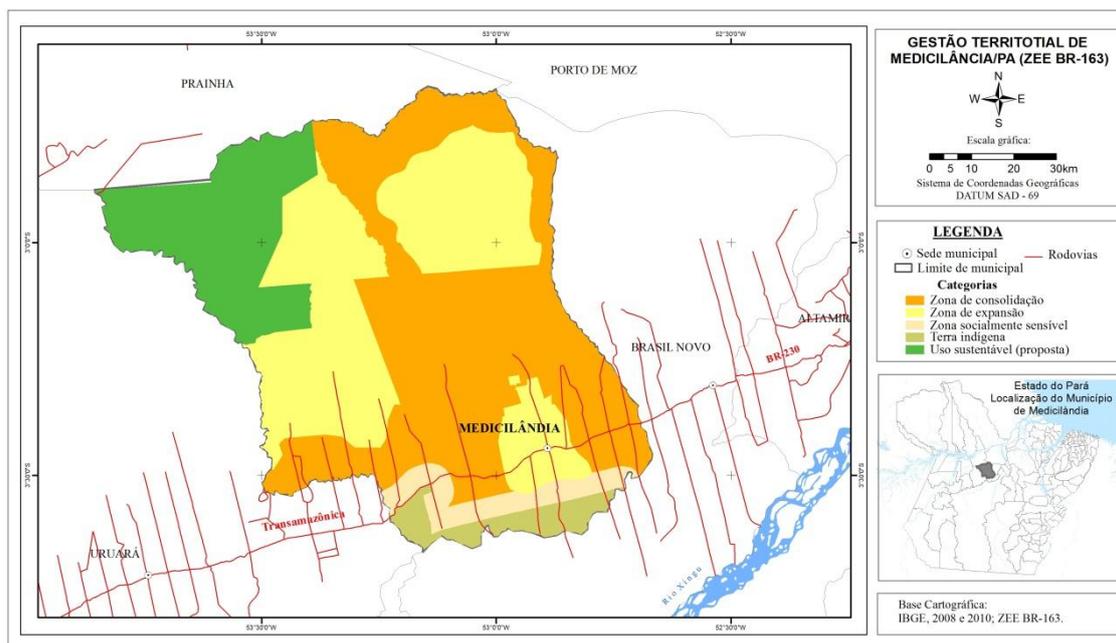
Isto quer dizer que, qualquer entidade técnica pode apoiar e/ou realizar o trabalho de delimitação da área geográfica, mas o poder de emitir o instrumento oficial está centrado na união através de seus Ministérios ou nos Estados através de suas Secretarias de Estado (SEBRAE [s.d]).

#### 4.12.1. PROPOSTA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA REGISTRO DE IP À PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNICÍPIO DE MEDICILÂNDIA

O levantamento histórico demonstrou uma grande notoriedade da produção de cacau no município de Medicilândia. Porém, não conseguiu identificar em documentos comprobatórios uma qualidade diferenciada relacionada ao meio geográfico. Dessa forma, a delimitação da IG será baseada nos princípios de uma IP levando em consideração a notoriedade do nome geográfico “Medicilândia” na delimitação da área.

Na delimitação foram consideradas informações do mapa de gestão territorial do ZEE-BR163 (2007), conforme figura 18. Neste estudo foram identificadas zonas de consolidação, zona de expansão, zona socialmente sensível, Uso sustentável e terra indígena, sendo identificados os tipos de uso mais adequados para cada zona.

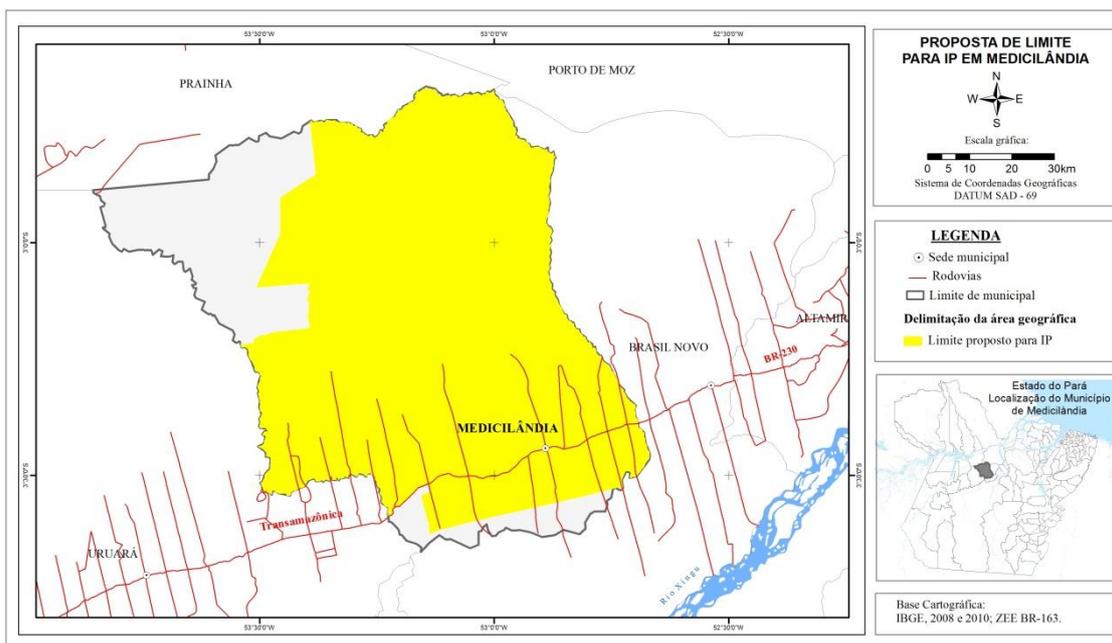
Figura 18 – Mapa de gestão territorial do Município de Medicilândia conforme estudo ZEE-BR163



Conforme informações levantadas no estudo do ZEE BR-163, as áreas identificadas como zona de expansão, consolidação e socialmente sensível, são adequadas para o cultivo em SAF e a prática da agricultura familiar.

Desta forma, a delimitação da área geográfica considerou estas zonas, excluindo a zona de uso sustentável, identificada como uso extrativista e a área de terra indígena (figura 19).

Mapa 19 – Limite geográfico sugerido para IP do cacau em Medicilândia.



É importante salientar que o Zoneamento Agroclimático (portaria nº436/2011) para a cultura do cacau no estado do Pará também identificar o município de Medicilândia como área propícia para o cultivo do cacau.

Outro fator importante a ser lembrado é que o simples fato de o produtor estar presente na área geográfica da IG não lhe garante o direito de uso o registro da IG. Para que o produtor tenha direito de utilizar a IG será necessário que ele faça parte da associação da IG e que siga todos os regulamentos da mesma.

## 6. CONCLUSÃO

É crescente a valorização de produtos com atributos de qualidade associados à origem e a modos de produção peculiares. Neste mercado, estão inseridas as Indicações Geográficas, dispositivo capaz de informar aos consumidores o modo de produção e suas relações com meio ambiente e a sociedade.

O registro de Indicação Geográfica vem sendo incentivado no Brasil por órgãos governamentais como estratégia mercadológica. Neste prisma, o estudo foi desenvolvido como o objetivo de avaliar a potencialidade da produção de cacau no município de Medicilândia para registro de indicação geográfica como agregador de valor. Para tanto, utilizando a abordagem interpretativista, o estudo foi desenvolvido abordando quatro eixos básicos de investigação, abordando qualidade diferenciada e notoriedade, importância econômica e ambiental, valor da produção e potencial de agregação de valor.

Os resultados da pesquisa demonstram que muito se vincula uma qualidade diferenciada para as amêndoas de cacau da Transamazônica. Desta forma, poderia ser entendido como a melhor opção o estudo de registro de IG para o cacau da Transamazônica. No entanto, alguns autores demonstram um entendimento diferenciado sobre o limite da Transamazônica, causando mais de uma interpretação sobre seus limites. Assim, a associação do nome geográfico “Transamazônica” a um território produtor de cacau com qualidade diferenciada não está bem definida, dificultando o registro de uma IG para o cacau associado a “Transamazônica”.

Alguns estudos citam as amêndoas de cacau da Transamazônica no Estado do Pará contendo uma qualidade diferenciada, com alto teor de gordura, influenciando no rendimento das amêndoas, e ponto de fusão elevado, favorecendo a conservação do chocolate. Porém, nos estudos realizados não há uma comprovação científica de relação da qualidade com as condições edafoclimáticas da região. Há apenas uma sugestão de relação da qualidade às condições climáticas e os solos de alta fertilidade encontrados na região, associado às espécies híbridas utilizadas no plantio. Assim, os estudos já realizados são ineficientes para a comprovação de que a qualidade do cacau está diretamente relacionada às características geográficas da região produtora.

Para a formação da qualidade das amêndoas de cacau, além dos fatores ambientais e do cultivar utilizado, também é fortemente influenciada pelo beneficiamento das amêndoas. Existe o conhecimento por parte dos agricultores sobre as etapas de beneficiamento e da importância para a formação final da qualidade do cacau. Mas, não há uma padronização no beneficiamento, onde a maioria dos agricultores não seguem as etapas recomendadas para um beneficiamento adequado. Desta forma, as amêndoas são classificadas, em sua maioria, como de qualidade inferior, não conseguindo atingir o mercado internacional.

É possível perceber uma grande notoriedade da produção de cacau no município de Medicilândia, onde o mesmo é conhecido como “capital do cacau”. O município consegue atingir níveis de produção e produtividade bem elevados, tornando-se o maior produtor do Pará. A notoriedade também é percebida a nível nacional, pois Medicilândia também é o maior produtor de cacau em amêndoas do país, chegando a ultrapassar municípios da Bahia que durante décadas foram reconhecidos pela grande produtividade.

Algumas reportagens chegam a citar Medicilândia como o município detentor da maior produção mundial. A notoriedade do município como produtor de cacau em amêndoas

proporcionou a instalação da primeira fábrica de chocolate da Amazônia em seu território com o intuito de agregar valor à produção local.

A cacauicultura também possui grande importância econômica para o município que é caracterizado como rural, onde aproximadamente 65% da população residindo em áreas rurais. A cacauicultura é considerada a atividade agrícola econômica mais importante do município. Somente na área de atuação da CEPLAC existem mais de 1.800 agricultores utilizando como principal fonte de renda o cultivo do cacau.

A importância ambiental da cacauicultura para o município também é grande. O levantamento bibliográfico realizado demonstrou haver uma tendência de recuperação das áreas degradadas onde ocorre o plantio de cacau. Esta característica está associada à necessidade de sombreamento da espécie, fazendo com que haja uma opção por parte dos produtores pelo cultivo em SAFs.

Outra forma de cultivo do cacau que vem sendo utilizada buscando a preservação ambiental é a roça sem queima, iniciada através de uma experiência em Medicilândia e que vêm sendo difundido em outros municípios da região. A roça sem queima, além de proteger o solo dos danos causados pelo fogo, se constitui como cultivo de grande aceitação pelos consumidores.

Diante de práticas consideradas ambientalmente corretas, a cacauicultura ganha reconhecimento como produção preservacionista, o que facilita a abertura de mercado, principalmente internacional.

As informações levantadas com relação ao valor da produção de cacau demonstraram haver uma diferenciação no valor pago aos produtores de Medicilândia com relação a outras regiões do país. A diferenciação nos preços são associadas à qualidade inferior das amêndoas, falta de organização dos produtores na comercialização da produção, descapitalização dos produtores e a presença da grande quantidade de produtores e poucos compradores.

No Brasil, para obtenção de Indicação Geográfica, considerando a espécie Denominação de Origem, é necessário que o produto possua qualidade diferenciada, sendo comprovada sua relação com o meio geográfico e o modo de produção. Não foi possível identificar uma qualidade diferenciada para registro de DO à produção de cacau no município de Medicilândia através dos estudos de qualidade das amêndoas de cacau já realizados na região. Porém não significa que não haja uma qualidade diferenciada a produção de cacau da região, apenas ainda não existem estudos que comprovem cientificamente a associação da qualidade as características do meio geográfico.

Para o registro de uma DO ao cacau será necessário a realização de estudos que identifiquem características intrínsecas ou extrínsecas das amêndoas de cacau que estejam associadas às condições edafoclimática e ao modo de produção.

Com relação à espécie Indicação de Procedência, as exigências estão relacionadas a notoriedade do local ou região com relação ao produto. Neste prisma, foi possível identificar grande notoriedade do município de Medicilândia com a produção de cacau. No entanto, não há uma padronização na produção que identifique o produto. Para o registro de IP também se faz necessária a padronização do modo de produção garantido as características do produto.

A falta de padronização na produção de cacau no município está fazendo com que cada vez mais os produtores tenham seus produtos desvalorizados e percam espaço no mercado, principalmente internacional, onde há maior exigência com relação à qualidade das amêndoas.

Essa realidade desvaloriza a produção como um todo e já vem sendo percebida por alguns agricultores. Assim, alguns agricultores vêm buscando meios para conscientização dos produtores sobre as perdas sofridas na produção e a necessidade de valorização do cacau no município.

As IGs podem ser utilizadas como estratégia mercadológica para a construção de melhoria na qualidade do produto e de região produtora representando uma ferramenta importante na construção de diferenciações e vantagens junto ao mercado.

Desta forma, a busca pelo registro de IP pode se tornar uma estratégia para alcançar melhorias na qualidade das amêndoas de cacau produzidas na região à medida que é exigida a padronização da produção e estrutura de controle da produção para garantia das características do produto.

O cacau de Medicilândia já possui vocação natural à agregação de valor a produção. A utilização de SAFs práticas conservacionistas, as melhorias ambientais apresentadas com a regeneração de áreas antes desmatadas e a utilização de mão-de-obra proveniente, em sua maioria, da agricultura familiar já torna o produto com diferencial para agregação de valor. Outro fator agregador de valor a produção está relacionado a localização geográfica do município. O simples fato de o município estar localizado na região Amazônica, por toda a notoriedade da região, já faz com que o produto consiga agregar valor.

Essas vantagens podem ser utilizadas como diferencial no momento de definir as regras de produção do cacau em amêndoas para atingir o mercado que vem exigindo cada vez mais produtos com respeito às condições ambientais.

É importante salientar que o simples fato de o produtor está dentro de uma área delimitada como IG não lhe garante o uso do registro. Para a utilização do selo o produtor, além de pertencer a IG, também deverá estar associado e seguir todas as etapas de produção que irão garantir as características do produto.

O registro de IP para o cacau de Medicilândia não impede o registro de IG para outras regiões produtoras de cacau, inclusive no próprio município de Medicilândia, pois o registro está associado a características do produto e seu modo de produção.

Estudos podem ser realizados buscando identificar uma qualidade diferenciada as amêndoas de cacau em solo do tipo Nitossolo Vermelho, considerado de alta fertilidade, e que ocorrem em faixas às margens da Rodovia Transamazônica para buscar o registro de DO ao cacau desta região, pois não há a necessidade de continuidade no limite de uma IG.

É importante lembrar que deve haver interação entre os membros da IG para troca de experiências; tomada de decisões, que devem ser sempre realizadas através de assembleias com seus membros; e controle da qualidade, onde os próprios membros também devem realizar o controle, além das inspeções realizadas periodicamente para continuidade do uso do selo. Distâncias muito grandes ou de difícil acesso poderão dificultar a interação entre os membros de uma IG.

O registro de IP para o município de Medicilândia pode ser o primeiro passo para a organização dos produtores para a melhoria da qualidade e maior valor agregado à produção de cacau da região.

Assim, o estudo conclui que considerando a notoriedade da produção, tanto com relação ao volume e a importância econômica para o município, assim como sua importância ambiental, o município de Medicilândia possui potencialidade para o registro de Indicação Geográfica como agregador de valor a produção de cacau.

Deve ser lembrado que as IGs se constituem a partir de um desejo coletivo e de forma endógena, embora possa ser incentivado de forma exógena, há de se ressaltar que muito ainda terá que ser construído até a produção de cacau estar pronta para a obtenção de registro. O processo construtivo é natural e muitos dos pedidos de registro levam alguns anos até a obtenção do mesmo.

## REFERÊNCIAS

- ABDO, M. T. V. N.; VALERI, S. V.; MARTINS, A. L. M. **Sistemas agroflorestais e agricultura familiar: uma parceria interessante**. Revista Tecnologia & Inovação Agropecuária, nº 1, APTA. Dez. 2008. p. 50 – 59. Disponível em: <<http://www.dge.apta.sp.gov.br/Publicacoes/T&IA2/T&IAv1n2.htm>>. Acesso em: 03 mai. 2012.
- ABRAMOVAY, R. Para uma teoria dos estudos territoriais. In: ORTEGA, A. C.; ALMEIDA FILHO, N. (Orgs.) **Desenvolvimento territorial, segurança alimentar e economia solidária**. Campinas: Alínea, 2007.
- ALBAGLI, S. Território e territorialidade. In: LAGES, V.; BRAGA, C.; MORELLI, G. (Org.). **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará; Brasília, DF: SEBRAE, 2004. p.25 - 69.
- ALMEIDA, M. V. C.; SOUZA, V. F.; COSTA, R. S. C; VIEIRA, A. H.; et al. **Sistemas Agroflorestais como alternativa auto-sustentável para o estado de Rondônia**. Porto Velho: PLANAFLORO; PNUD, 1995.
- ALTMANN, R. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.) **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília - SEBRAE, 2006. p. 133 - 140.
- ALVIM, R. O. **cacaueiro (*Theobroma cacao* L.) em sistemas agrossilviculturais**. Agrotrópica, Ilhéus, ano 1, n.2, 1989. p. 89-103.
- AMIN, M. M. Cacaucultura na Amazônia: obstáculos à competitividade no mercado internacional. In: **Economia do Cacau na Amazônia**. Mendes, Fernando Antônio Teixeira (Org.). Belém-PA: UNAMA, 2005. p. 99-120.
- AMIN, M. M; SEABRA, J. A. Análise de causalidade de preços no mercado nacional e internacional de cacau. In: **XLVII Congresso da sociedade brasileira de economia e sociologia Rural, 2009**. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/9/183.pdf>>. Acesso em: 11 jan. 2011.
- ARERO, A.B. **A produção de cacau na Região da Transamazônica: um estudo de caso sob o ponto de vista da agricultura familiar**. Dissertação de mestrado. Universidade da Amazônia, Belém - PA, 2004.
- BANDY, D. E. ICRAF'S, strategies to promote agroforestry systems, In: **Congresso Brasileiro sobre Sistemas Agroflorestais, 1., Encontro sobre sistemas agroflorestais nos países do mercosul,1., 1994**, Colombo, Anais..., Colombo: Embrapa/CNPFC/CPAF, I, 1994. v. 1. p.15-31.
- BARRÈRE, C. **Un processus évolutif de création institutionnelle d'une convention de qualité: l'histoire exemplaire de la création d'un produit de luxe, le champagne**. Ceras-OMI-EDJ Université de Reims. França. 2003. Disponível em: [http://www.univ-reims.fr/site/laboratoire-labellise/omi-organisations-marchandes-et-institutions-ea-2065/les-membres/barrere-christian/gallery\\_files/site/1/1697/3184/](http://www.univ-reims.fr/site/laboratoire-labellise/omi-organisations-marchandes-et-institutions-ea-2065/les-membres/barrere-christian/gallery_files/site/1/1697/3184/)

5292/6643/10490/12247.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2011.

BEZERRA, M. do C.; VEIGA, J. E. da (coords.). **Agricultura sustentável**. Brasília: MMA; Ibama; Consórcio MPEG, 2000. 75 p.

BRANDÃO, J. R.; SANTOS, F. C. dos & MELO, F. A. C. de. A cultura do cacau em SAFs: reflexões sobre identificação e valoração de serviços ambientais e socioeconômicos na Transamazônica. In: **Anais da VIII Semana de Integração das Ciências Agrárias** (ISSN: 1981 – 173X). Altamira, PA, UFPA, 2008. Ano 2, N° 3, novembro de 2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia para a solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários**. 2008. Disponível em: <[http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/ MAPA/ SERVICOS/IG\\_PRODUTOS\\_AGROPECUARIOS/CONSTRUINDO\\_AS\\_IG/GUIA%20IG%20FINAL\\_0.PD](http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/ MAPA/ SERVICOS/IG_PRODUTOS_AGROPECUARIOS/CONSTRUINDO_AS_IG/GUIA%20IG%20FINAL_0.PD)>. Acesso em: 18 ago. 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Cacau - Agenda Estratégica 2010-2015**. Secretaria Executiva. Brasília: Mapa/ACS, 2011. 43 p.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Certificação do cacau garante mais renda para o produtor**. Notícias, 2011. Disponível em:< <http://www.agricultura.gov.br/internacional/noticias/2011/09/certificacao-do-cacau-garante-mais-renda-para-o-produtor>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

\_\_\_\_\_. Lei Federal n.º 9.279/1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

\_\_\_\_\_. Decreto Federal N° 4.297/2002. Regulamenta o artigo 9º, inciso II, da Lei 6.938/1981 estabelecendo critérios para o Zoneamento Ecológico-Econômico do Brasil, assim, definindo metodologia para sua execução.

BRUCH, K. L.; COPETTI, M.; LOCATELLI, L.; FAVERO, K. C. Indicações geográficas e outros sinais distintivos: aspectos legais. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da. (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010, p. 56 – 90.

CALDAS, A. dos S. Novos estudos do território: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento regional. In: **Bahia análise e dados**. Volume 14, n° 3. Salvador - BA, 2004, p. 593 - 602.

CALDAS, A. dos S., CERQUEIRA, P. da S. & PERIN, T. Mais além dos arranjos produtivos locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. In: **RDE - Revista Desenvolvimento Econômico**. Ano VII, n° 11. Salvador - BA, 2005, p. 5 – 16.

CALVI, M. F. **Fatores de adoção de sistemas agroflorestais por agricultores familiares do município de Medicilândia, Pará.** Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Pará, Belém – PA, 2009.

CANTO, A. do C.; SILVA, S. E. L. da; NEVES, E. J. M. Sistemas agroflorestais na Amazônia Ocidental: aspectos técnicos e econômicos. In: **Encontro Brasileiro de Economia e Planejamento Florestal**, 2º, 1991, Curitiba Anais... EMBRAPA-CNPQ, 1992, v.1, p. 23-36.

CEPLAC - Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira. **Área com cacau e produção em 2010.** SUPOR / SEREX – SISCENEX 2010. Disponível em: <[http://www.ceplacpa.gov.br/site/?page\\_id=229](http://www.ceplacpa.gov.br/site/?page_id=229)>. Acesso em: 03 ago. 2011.

\_\_\_\_\_. **CEPLAC em destaque.** Publicação bimestral. Ed.04, Ano II, Brasília, abril/maio 2010.

\_\_\_\_\_. **Diretrizes para expansão da cacauicultura nacional – PROCACAU.** Brasília, 1977, 350 p.

CERDAN, C. **Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável.** Política & Sociedade, n.14, 2009, p. 277 – 299.

CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da; COPETTI, M.; FAVÉRO, K.C.; LOCATELLI, L. Indicação geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da. (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010a, p. 28 – 55.

CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; VITROLLES, D. Gestão e controle pós-reconhecimento das indicações geográficas. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da. (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010a, p. 223 – 257.

CERDAN, C.M; SILVA, A. L. da; VELLOSO, C. Q.; VITROLLES, D. Elaboração de regulamentação de uso, conselho regulador e definição de controle. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da. (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010b, p. 159 – 189.

DIAS, J. C. Beneficiamento do cacau. In: SILVA NETO, P. J. da; MATOS, P. G. G.; MARTINS, A.C.S; SILVA, A. de P. (org.) **Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira.** Belém, CEPLAC, 2001, p. 57 - 60.

DIAS, J.F. D. V. da R. **A construção institucional da qualidade em produtos tradicionais.** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Dissertação de mestrado. Rio de Janeiro, 2005, 145 p.

DULLIUS, P. R. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul**. Universidade Federal de Santa Maria. Dissertação de mestrado. Santa Maria, RS, 2009, 148 p.

ENGEL, V. L. **Introdução aos Sistemas Agroflorestais**. Botucatu: FEPAF, 1999. 70 p.

FLORES, M. Desenvolvimento territorial rural - Uma proposta de estudo para formulação de políticas públicas. In: BRAGA, C.; MORELLI, G.; LAGES, V. N. (Orgs). **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção Competitiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, Brasília: SEBRAE, 2004, p . 159 – 177.

FLORES, M. **Da solidariedade social ao individualismo: um estudo sobre o desenvolvimento do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha**. Tese. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2007, 311 p.

FVPP. **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável: Território da cidadania – Transamazônica - Estado do Pará**. Altamira, PA, 2010, 134 p.

GLASS, R. F; CASTRO A. M. G. **As indicações geográficas como estratégia mercadológica no mercado de vinhos do Distrito Federal**. Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, v. 10, n. 2, 2008, p. 189 – 202.

\_\_\_\_\_. **As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos. Informação Tecnológica**. Brasília-DF, Embrapa, 2009, 113 p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 3ª ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2005. 653p.

GODAR, J; TIZADO, E. J; POKORNY, B. **A expansão da fronteira na Transamazônica: O impacto comparado da agricultura familiar e da pecuária**. 2008. Disponível em: <<http://www.waldbau.uni-Freiburg.de/forlive/>>. Acesso em: 05 abr. 2012.

GOLLO, S. S. **Inovação e estratégia de cooperação competitiva: estudo de caso da indicação de procedência Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha/RS**. Tese de doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre-RS, 2006, 359 p.

GUIMARÃES, J. R. dos S. **A importância da cultura do cacau para o desenvolvimento local no território da Transamazônica (PA): um estudo centrado em alternativas de sustentabilidade econômico-espacial**. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Pará. Belém-PA, 2011, 158 p.

GURGEL, V.A. Aspectos Jurídicos da Indicação Geográfica. In: Lagares, L; Lages, V e Braga, C. (Orgs.). **Valorização de Produtos com Diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2006, p. 57 – 72.

HABER, L. M. **Indicação geográfica: notas sobre a indicação de procedência e denominação de origem**. Jus Navigandi, Teresina, ano 14, n. 2301, 19 out. 2009. Disponível em: <<http://jus.uol.com.br/revista/texto/13710>>. Acesso em: 28 ago. 2011.

HOMMA, A. K. O. **O desenvolvimento da agroindústria no Estado do Pará.** Ciências Exatas e Tecnologia. Belém, v. 3, p. 49 -76. Jan./dez. 2001. Ed. Especial.

IBGE. **Produção agrícola municipal**, 2010. Disponível em: < <http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2011.

ICCO. **Overview of “best known practices” in cocoa production. Consultative Board on the World Cocoa Economy. Fifteenth meeting. Londres, 2008.** Disponível em: <[http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents/32-consultative-board-on-the-world-cocoeconomy.html?limit=25&limitstart=0&order=hits&dir=desc](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/32-consultative-board-on-the-world-cocoeconomy.html?limit=25&limitstart=0&order=hits&dir=desc)>. Acesso em: 05 abr. 2012.

IDESP. **Estatística Municipal.** Medicilândia. Belém: [s. n.], 2011. Disponível em: <[http://www.idesp.pa.gov.br/paginas/produtos/Estatistica\\_Municipal/pdf/Medicilandia.pdf](http://www.idesp.pa.gov.br/paginas/produtos/Estatistica_Municipal/pdf/Medicilandia.pdf)>. Acesso em: 16 ago. 2011.

INPI. Resolução nº 75/2000. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

\_\_\_\_\_. **IG's registradas no Brasil.** Disponível em : <<http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/igs-registradas>>. Acesso em: 30 jul. 2012.

KAKUTA, S. M.; SOUZA, A. L. L; SCHWANKE, F.H.; GIESBRECHT, H. O. **Indicações geográficas: guia de respostas.** Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2006.

KAMIYAMA, A. **Agricultura sustentável.** Cadernos de Educação Ambiental, 13. São Paulo: SMA, 2012.

LIMA, F. D.; GIESBRECHT, H. O.; LIMA, S. U. de. **Indicação Geográfica: agregação de valor aos produtos amazônicos.** T&C Amazônia, Ano V, Número 11, 2007.

LIMA, E. L. Diagnóstico da cultura da cacauicultura no Estado do Pará: Município de Medicilândia (PA) – 1999. In: CEPLAC. **Informe de Pesquisa 1997 – 2003.** Belém, PA, 2009a, p. 210 – 214.

\_\_\_\_\_. Perspectiva e possibilidade de expansão da cacauicultura no âmbito da Superintendência Regional da Amazônia Oriental – SUPOR. In: CEPLAC. **Informe de Pesquisa 1997 – 2003.** Belém, PA, 2009b, p. 229 - 230.

LIMA, E. L; MENDES, F. A. T. **Simulação da viabilidade industrial do processamento de amêndoas de cacau em pequena escala: o caso da cacauicultura de Medicilândia no Estado do Pará.** Belém: CEPLAC/SUPOR, 2009, 13 p.

LIMA, E. L.; MENDES, F. A. T.; HERREROS, M. M. A. G.; REIS, S. M dos R. Região da Transamazônica: uma alternativa para recolocar o Brasil entre os maiores produtores de cacau do mundo. In: CEPLAC. **Informe de Pesquisa 1997 – 2003.** Belém, PA, 2009, p. 234 – 237.

LOPEZ, A. S. F. **Fatores associados com a acidez em amêndoas de cacau e a possibilidade de sua redução através do aperfeiçoamento da fermentação.** Revista Theobroma, Ilheus, v.13, n.3, p.233-248, jul./set. 1983.

MAPA. **Guia para solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários.**[s.d]. Disponível em: <[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/Desenvolvimento\\_Sustentavel/Produ%C3%A7%C3%A3o%20Integrada/Guia\\_indicacao\\_geografica.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Desenvolvimento_Sustentavel/Produ%C3%A7%C3%A3o%20Integrada/Guia_indicacao_geografica.pdf)>. Acesso em: 03 set. 2011.

MASCARENHAS, G. C. **Políticas de Desenvolvimento Territorial e IG.** II Seminário Internacional de Indicação Geográfica. João Pessoa-PB, 2010.

MAY, P. H.; Bohrer, C. B.; Tanizaki, K.; Dubois, J. C. L.; Landi, M. P. M.; Campagnani, S.; Oliveira Neto, S. N.; Vinha, V. G. da. Sistemas agroflorestais e reflorestamento para captura de carbono e geração de renda. In: **Anais do VI Encontro de Ecologia Ecológica.** Brasília-DF, 2005.

FVPP. **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável: Território da Cidadania Transamazônica Estado do Pará.** MDA: Altamira, PA, 2010, 134 p.

MELO, G. R. P., CHITARRA, A. B. **Características qualitativas de importância na Gordura da amêndoa em nove híbridos de cacaueteiro (*Theobroma cacao* L.).** Ciência e Agrotecnologia . V. 23, nº 1, 1999, p. 161 – 169.

MENDES, F. A. T. **A cacauicultura na Amazônia brasileira: potencialidades, abrangência e oportunidades de negócio.** Movendo Ideias, v. 5, nº 8. Belém, PA, 2000, p. 53 – 61.

\_\_\_\_\_. **A Importância da Cultura do Cacau para a Amazônia.** In: MENDES, F. A. T.(org.) Economia do Cacau na Amazônia. Belém, PA: UNAMA, 2005, p. 21 – 40.

\_\_\_\_\_. **A cacauicultura na Amazônia brasileira: potencialidades, abrangência e oportunidades de negócio.** In: CEPLAC. Informe de Pesquisa 1997 – 2003. Belém, PA, 2009, p. 143 – 145.

MENDES, F. A. T.; REIS, S. M. Comportamento do preço do cacau em amêndoas nos Estados do Pará e Bahia: uma análise das diferenças. CEPLAC. Belém, PA, Brasil. In: **XLIV Congresso da sociedade brasileira de economia e sociologia Rural.** Fortaleza, CE, 2006.

MENDES, F. A. T.; LIMA, E. L. **Perfil agroindustrial do processamento de amêndoas de cacau em pequena escala no Estado do Pará.** Série Perfis Empresariais. Belém, PA: SEBRAE/PA, 2007.

MENDES, F. A. T.; MOTA, J. W. S.; LIMA, E. L. Situação atual da cacauicultura no Estado do Pará: atualização conjuntural e suas perspectivas. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural.** 45º, Londrina-SC, 2007. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/6/672.pdf>>. Acesso: 11 jan. 2011.

MENDES, F. A. T.; SOUSA, J. M. S.; VASCONCELOS, S. P. **A Cacauicultura na Amazônia Oriental: uma síntese dos principais problemas.** Belém: CEPLAC/SUPOR, 1999. 17p.

NAIR, P. K. R. **An Introduction of Agroforestry.** Kluwer Academic Publishers, Dordrecht. 1993 499 p.

NASCIMENTO, D. E.; SOUZA, M. **Valorização do terroir – Uma estratégia de desenvolvimento local.** In: **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção Competitiva.** BRAGA, C.; MORELLI, G.; LAGES, V. N. (Orgs). Rio de Janeiro: Relume Dumará, Brasília: SEBRAE, 2004, p. 180 – 199.

NIEDERLE, P. A. Controvérsias sobre a noção de Indicações Geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural**, 47°. Porto Alegre-RS, 26-30 de jul. 2009. Disponível em: < [www.sober.org.br/palestra/13/35.pdf](http://www.sober.org.br/palestra/13/35.pdf)>. Acesso em: 11 de jan. 2011.

NEUMAN, W. **Social Research methods: qualitative and quantitative approaches.** 5ª Edição, Ed. Allyn and Bacon, 2003.

OLIVEIRA, E. **Pará: O retorno do cacau à sua origem.** Cadernos da Amazônia – 4. CEPLAC, Divisão de Comunicação. Belém-PA, 1981. 126 p.

PEIXOTO, A. M.; TOLEDO, F. F. de; REICHARDT, K.; SOUZA, I. de. **Enciclopédia Agrícola Brasileira**, Vol. 2 C-D. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

PIRES, J. L.; CASCARDO, J. C. M.; LAMBERT, S.V.; FIGUEIRA, A. **Cacao Germplasm characterization based on fat content.** In: **International Workshop on Cocoa Breeding Strategies**, 1994, Kuala Lumpur, Malaysia, 1994. p. 148-154.

PIVOT, Catherine. **Signes de qualité et développement rural.** *Revue region et developpement*, n. 7, 1998. Disponível em: <[http://region-developpement.univ-tln.fr/fr/pdf/R7/R7\\_Pivot.pdf](http://region-developpement.univ-tln.fr/fr/pdf/R7/R7_Pivot.pdf)>. Acesso em: 16 ago. 2011.

POWEL, B.D. **Chocolate and cocoa manufactures quality for cocoa bens.** In: **International Conference on Cocoa and Coconuts.** Kuala Lumpur, Malaysia, 1984. V.2, p.1-11.

REIS, L. L. de M. **Indicação de Procedência: Uma nova dimensão da competitividade para o território da APAEB – Valente.** Dissertação de mestrado. Universidade de Salvador. Salvador-BA, 2008.

RODRIGUES, M. R. S. **Descrição da cadeia produtiva do cacau no estado do Pará e a inserção do produto nos mercados nacional e internacional.** Dissertação de mestrado. Universidade da Amazônia, Belém-PA, 2006.

SANTILLIAS, J. Indicações geográficas e territorialidades específicas das populações tradicionais, povos indígenas e quilombolas. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.) **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios.** Brasília - SEBRAE, 2006. p. 203 - 217.

SCERNE, R. M. C.; BARBOSA, R. C. M. Aspectos edafoclimáticos para o cultivo. In: SILVA NETO, P. J. da; MATOS, P. G. G.; MARTINS, A.C.S; SILVA, A. de P. (org.) **Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira**. Belém, CEPLAC, 2001. p. 14 - 15.

SCHNEIDER, S. **A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas**. Sociologias, Porto Alegre, ano 6, n. 11, 2004, p. 88-12.

SCHNEIDER, S.; TARTARUGA, I. G. P. **Território e abordagem territorial: das referências cognitivas aos aportes aplicados à análise dos processos sócias rurais**. Raízes, vol. 23, n°s 01 e 02, jan-dez, Campina Grande, 2004, p. 99 – 116.

SEBRAE. **Guia de Implantação de indicações geográficas para produtos – orientações para o desenvolvimento de projetos para o reconhecimento de uma indicação geográfica no INPI**. SEBRAE [s.d]. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/customizado/inovacao/acoes-sebrae/consultoria/indicacao-geografica/guia%20sebrae.pdf>>. Acesso em: 05 de ago. 2012.

SILVA, A. L.; CERDAN, C.; VELLOSO, C. Q.; VITROLLES, D. Delimitação geográfica da área: homem, história e natureza. In: CERDAN, C. M.; BRUCH. K. L.; SILVA, A. L. da (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010. p. 129 - 156.

SILVA NETO, P. J. da; MELO, A. C. G.; SANTOS, M. M. dos. Sistema Agroflorestal cacauero (*Theobroma cacao*) e Mogno (*Swietenia macrophylla*) em Medicilândia, PA. In: **II Congresso Brasileiro em Sistemas Agroflorestais**, Anais... Belém, EMBRAPA-CPATU, 1999 p. 107-108.

SILVA NETO, P. J. da. Classificação Botânica. In: SILVA NETO, P. J. da; MATOS, P. G. G.; MARTINS, A.C.S; SILVA, A. de P. (org.) **Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira**. Belém, CEPLAC, 2001. p. 10 - 12.

TAFANI, R. R. **PROCACAU, seus dez anos e alguns resultados**. Brasília, CEPLAC, SECRE, CAECI, 1986. 17 p.

TAVARES, M. F. de F.; FISCHER, T. B. **Agregação de valor no cacau: o caso da Cacau Show**. Central de Cases ESPM, 2009. Disponível em: <<http://www.espm.br/centraldecases>>. Acesso em: 02 mai. 2012.

TIBÉRIO, L. **Origem e qualidade dos produtos Agro-alimentares tradicionais: A influência das características geográficas, culturais e históricas**. Revista Segurança e Qualidade Alimentar, n°5. Nov. 2008. p 5 – 9.

TOMLIN. D. **Geographic information systems and cartographic modeling**. Prentice Hall, New York, 1990.

TRENTINI, F.; SAE, M. S. M. **Denominações de origem - aplicação do princípio do desenvolvimento sustentável na agricultura**. Revista Mestrado em Direito, ano 10, n° 1. Osasco, SP, 2009. p. 225 – 240.

UNIÃO EUROPEIA. Comissão Europeia. E-BACCHUS. Disponível em: <<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/>>. Acesso em: 21 jun. 2011a.

UNIÃO EUROPEIA. Comissão Europeia. DOOR- Database of origin and registration. Disponível em: <<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>>. Acesso em: 21 jun. 2012b.

VARGAS, I.C.S. **Indicações geográficas do Brasil: possibilidades para os produtores inseridos na área de proteção ambiental do Ibirapuitã- RS.** Universidade Federal de Santa Maria. Dissertação de mestrado. Santa Maria, RS, 2008. 114 p.

VELLOSSO, C. Q. **Indicação Geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC).** Dissertação de mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina. Santa Catarina-SC, 2008. 120 p.

VELLOSSO, C. Q; BRUCH, K; CADORI, A. A; LOCATELLI, L. Identificação dos produtos potenciais e organizações dos produtores. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da (orgs.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: Módulo II.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasília: APA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010. p. 93 - 126.

ZUGAIB, A. C. C. **Comportamento dos preços, existência de ágio ou deságio, margens, instituições e canais na comercialização de cacau no ano de 2009.** Revista Bahia Agrícola – Avanços e novos rumos da agropecuária baiana. Ed. Especial de 15 anos, n° 1, Salvador, BA, 2011. p. 50 – 63.

YARED, J. A. G.; BRIENZA JUNIOR, S.; MARQUES, L. C. T. **Agrossilvicultura: conceitos, classificação e oportunidades para aplicação na Amazônia brasileira.** Belém: EMBRAPA-CPATU, 1998. 39 p.

## **ANEXOS**

## LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996.

Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial

....

### TÍTULO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

IV

- Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.
- Art. 177. 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.
- Art. 178. 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.
- Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.
- Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.
- Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.
- Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

...

## **RESOLUÇÃO INPI Nº 075, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2000**

**Assunto:** Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

**O PRESIDENTE DO INPI**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 75, inciso III, do Regimento Interno, e tendo em vista o disposto no parágrafo único do art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996,

**CONSIDERANDO** a crescente importância das indicações geográficas para a economia; e

**CONSIDERANDO** a necessidade de conferir a adequada proteção às indicações geográficas no Brasil,

### **RESOLVE:**

Art. 1º Estabelecer as condições para o registro das indicações geográficas no INPI.

Parágrafo único. O registro referido no "caput" é de natureza declaratória e implica no reconhecimento das indicações geográficas.

Art. 2º Para os fins desta Resolução, constitui indicação geográfica a indicação de procedência e a denominação de origem.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

Art. 3º As disposições desta Resolução aplicam-se, ainda, à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

### **I - DOS NOMES GEOGRÁFICOS NÃO SUSCETÍVEIS DE REGISTRO**

Art. 4º Não são suscetíveis de registro os nomes geográficos que se houverem tornado de uso comum, designando produto ou serviço.

### **II - DOS REQUERENTES DO REGISTRO**

Art. 5º Podem requerer registro de indicações geográficas, na qualidade de substitutos processuais, as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico e estabelecidas no respectivo território.

§ 1º Na hipótese de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, estará o mesmo, pessoa física ou jurídica, autorizado a requerer o registro da indicação geográfica em nome próprio.

§ 2º Em se tratando de nome geográfico estrangeiro já reconhecido como indicação geográfica no seu país de origem ou por entidades/organismos internacionais competentes, o registro deverá ser requerido pelo titular do direito sobre a indicação geográfica.

### **III - DO PEDIDO DE REGISTRO**

Art. 6º O pedido de registro de indicação geográfica deverá referir-se a um único nome geográfico e, nas condições estabelecidas em ato próprio do INPI, conterà:

I - requerimento, no qual conste:

- a) o nome geográfico;
- b) a descrição do produto ou serviço; e
- c) as características do produto ou serviço;

II - instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente, na forma do art. 5º;

III - regulamento de uso do nome geográfico;

IV - instrumento oficial que delimita a área geográfica;

V - etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da denominação geográfica ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território;

VI - procuração, se for o caso, observado o disposto nos arts. 13 e 14; e

VII - comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

Parágrafo único. O requerimento e qualquer outro documento que o instrua deverão ser apresentados em língua portuguesa e, quando houver documento em língua estrangeira, deverá ser apresentada sua tradução simples juntamente com o requerimento, observado o disposto no art. 8º.

Art. 7º O instrumento oficial a que se refere o inciso IV do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico.

§ 1º Em se tratando de pedido de registro de indicação de procedência, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

- a) elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço;
- b) elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da indicação de procedência,

bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a indicação de procedência; e

c) elementos que comprovem estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço;

§ 2º Em se tratando de pedido de registro de denominação de origem, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

a) descrição das qualidades e características do produto ou do serviço que se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou do serviço, que devem ser locais, leais e constantes;

c) elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a denominação de origem; e

d) elementos que comprovem estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço.

Art. 8º No caso de pedido de registro de nome geográfico já reconhecido como indicação geográfica no seu país de origem ou por entidades/organismos internacionais competentes, fica dispensada a apresentação dos documentos de que tratam os arts. 6º e 7º apenas relativamente aos dados que constem do documento oficial que reconheceu a indicação geográfica, o qual deverá ser apresentado em cópia oficial, acompanhado de tradução juramentada.

#### IV - DA APRESENTAÇÃO E DO EXAME DO PEDIDO DE REGISTRO

Art. 9º Apresentado o pedido de registro de indicação geográfica, será o mesmo protocolizado e submetido a exame formal, durante o qual poderão ser formuladas exigências para sua regularização, que deverão ser cumpridas no prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro.

Art. 10 Concluído o exame formal do pedido de registro será o mesmo publicado, para apresentação de manifestação de terceiros no prazo de 60 (sessenta) dias. Parágrafo único. Da data da publicação da manifestação de terceiros passará a fluir o prazo de 60 (sessenta) dias para contestação do requerente.

Art. 11 Decorrido o prazo fixado no art. 10 sem que tenha sido apresentada manifestação de terceiros ou, se apresentada esta, findo o prazo para contestação do requerente, será proferida decisão reconhecendo ou negando reconhecimento à indicação geográfica.

Parágrafo único. A decisão que reconhecer a indicação geográfica encerra a instância administrativa.

## **V - DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO**

Art. 12 Da decisão que negar reconhecimento à indicação geográfica cabe pedido de reconsideração no prazo de 60 (sessenta) dias.

§ 1º Para fins de complementação das razões oferecidas a título de pedido de reconsideração, poderão ser formuladas exigências, que deverão ser cumpridas no prazo de 60 (sessenta) dias.

§ 2º O pedido de reconsideração será decidido pelo Presidente do INPI, encerrando-se a instância administrativa.

## **VI - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 13 Os atos previstos nesta Resolução serão praticados pelas partes ou por seus procuradores, devidamente habilitados e qualificados.

§ 1º O instrumento de procuração, no original, traslado ou fotocópia autenticada, deverá ser apresentado em língua portuguesa, dispensados a legalização consular e o reconhecimento de firma.

§ 2º A procuração deverá ser apresentada em até 60 (sessenta) dias contados da prática do primeiro ato da parte no processo, independente de notificação ou exigência, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro de indicação geográfica.

Art. 14 A pessoa domiciliada no exterior deverá constituir e manter procurador devidamente qualificado e domiciliado no País, com poderes para representá-la administrativa e judicialmente, inclusive para receber citações.

Art. 15 Os atos do INPI nos processos administrativos referentes ao registro de indicações geográficas só produzem efeitos a partir da sua publicação no respectivo órgão oficial, ressalvados:

II - as decisões administrativas, quando feita notificação por via postal ou por ciência dada ao interessado no processo; e

III - os pareceres e despachos internos que não necessitem ser do conhecimento das partes.

Art. 16 Não serão conhecidos a petição, a oposição e o pedido de reconsideração, quando:

I - apresentados fora do prazo previsto nesta Resolução;

II - não contiverem fundamentação legal; ou

III - desacompanhados do comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

Art. 17 Os prazos estabelecidos nesta Resolução são contínuos, extinguindo-se automaticamente o direito de praticar o ato, após seu decurso, salvo se a parte provar que não o realizou por justa causa.

§ 1º Reputa-se justa causa o evento imprevisto, alheio à vontade da parte e que a impediu de praticar o ato.

§ 2º Reconhecida a justa causa, a parte praticará o ato no prazo que lhe for concedido pelo INPI.

Art. 18 No cômputo dos prazos, exclui-se o dia do começo e inclui-se o do vencimento.

Art. 19 Os prazos somente começam a correr a partir do primeiro dia útil após a publicação do ato no órgão oficial do INPI.

Art. 20 Não havendo expressa estipulação nesta Resolução, o prazo para a prática do ato será de 60 (sessenta) dias.

Art. 21 Para os serviços previstos nesta Resolução será cobrada retribuição, cujo valor e processo de recolhimento são estabelecidos por ato do titular do órgão da administração pública federal a que estiver vinculado o INPI.

## VII - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação na Revista da Propriedade Industrial.

Art. 23 Esta Resolução revoga o Ato Normativo INPI nº 143, de 31/08/1998 e as demais disposições em contrário.

## **CACAU, UMA OPÇÃO SABOROSA CONTRA O DESMATAMENTO NA AMAZÔNIA**

<http://noticias.r7.com/internacional/noticias/cacau-uma-opcao-saborosa-contra-o-desmatamento-na-amazonia-20120614.html> - 14/06/2012

Uma fábrica de chocolate à beira da estrada Transamazônica no estado do Pará (norte), perto da cidade de Medicilândia, funciona como um antídoto saboroso para o problema de desmatamento na Amazônia.

"Por décadas, a Transamazônica foi sinônimo de crimes contra o meio ambiente. Nós passávamos uma imagem de destruição da Amazônia que queremos mudar com esta iniciativa", conta Ademir Venturim, presidente da cooperativa de 40 pequenos produtores da "Fábrica de Chocolate".

Sentado em frente à fábrica, junto ao muro de cor amarelo brilhante da marca "Cacauway", Ademir explica: "Para nós, a fábrica é uma experiência que pode ser replicada em toda a Amazônia: ao dar valor aos produtos da Amazônia, criar emprego e renda, poderemos promover o desenvolvimento econômico, social e ambiental desejado pela Rio+20".

A Conferência das Nações Unidas Rio+20 quer definir uma economia mais verde e mais social para o planeta, que inclua a proteção e restauração dos recursos naturais como a Amazônia, ainda virgem em 80%.

Localizada no sudoeste do Pará, um dos estados que foi mais desmatado para dar lugar à agricultura e exploração madeireira, a fábrica começou a comercializar seus produtos em pequenas lojas da região.

"Alcançamos um mercado bem acima das nossas expectativas", comemora Ademir.

Os sacos de cacau que são processados mantêm o nome do seu produtor: Enivaldo Andrade Pereira.

"A fábrica é uma das melhores coisas que aconteceram na região", afirma Enivaldo, salientando que paga 50% mais do que os grandes produtores de chocolate do país.

Sua fazenda, o "Sítio Almeida", é um exemplo do que foi a história da região e de sua comunidade, que recebeu o nome de Emilio Garrastazu Médici, presidente entre 1969-1974, os anos mais duros de ditadura, e que planejou a construção da Transamazônica para colonizar a floresta.

O pai de Enivaldo chegou na década de 1970, incentivado pelo regime militar (1964-85) e, como muitos, ele desmatou a floresta para fazer pastos e plantações de cana de açúcar. Depois, passou a plantar o cacau.

Esta área arborizada é cercada por pastagens e foi replantada com 12.000 pés de cacau intercalados por 400 pés de mogno e outras espécies amazônicas.

Outra cultura que está ganhando terreno nesta região é o cacau orgânico. Ele é vendido pelo dobro do preço e tem acesso ao lucrativo mercado dos melhores chocolates internacionais.

Darcirio Vronski é o pioneiro de uma cooperativa de 23 famílias que produzem o cacau orgânico, vendido ao fabricante austríaco Zotter.

"Depois de trocar a cana pelo cacau, fui muito criticado, mas aqueles que continuaram com a cana têm degradado a terra, enquanto a nossa terra tem se mantido incrivelmente fértil", comenta, com orgulho.

O Estado do Pará é um dos maiores produtores de cacau, um produto da Amazônia que foi desenvolvido na região em detrimento da floresta, mas que hoje é visto como uma grande oportunidade para o reflorestamento.

"Antes, nós plantávamos destruindo a floresta, agora nós recuperamos áreas degradadas com produtos da Amazônia que fornecem renda para o produtor", explica Sebastião Augusto, professor na Universidade Federal do Pará.

"O cacau precisa de sombra e o que se propõe agora é alternar sua cultura com a de outras árvores amazônicas como o mogno, a castanheira ou o ipê, plantas nativas", afirma João Batista, diretor de uma ONG que apoia a agricultura familiar.

O Brasil anunciou recentemente a menor taxa de desmatamento em sua história em 2011, 6.418 km<sup>2</sup> após um pico de 27.000 km<sup>2</sup> em 2004.

## **Amêndoa do estado é uma das preferidas pelos produtores de chocolate. Produto é exportado até para fora do Brasil.**

É do Pará - 31/08/2012

<http://redeglobo.globo.com/pa/tvliberal/edopara/noticia/2012/08/veja-como-e-producao-de-cacau-no-para.html> -



O Pará é o segundo maior produtor de cacau do Brasil. Segundo dados da Secretaria Estadual de Agricultura (Sagri), o estado produz 70 mil toneladas de sementes de cacau por ano, ficando apenas atrás da Bahia no ranking da produção do alimento. Boa parte da produção do Pará está concentrada em Medicilândia, no sudoeste do estado. O município é o maior produtor do país, são mais de 30 mil toneladas de amêndoas secas por ano.

O cacau produzido em Medicilândia é considerado pela indústria do chocolate como uma das melhores matérias primas do país. As amêndoas possuem melhor ponto de fusão e maior teor de gordura, características indispensáveis para produção de chocolate. Isto ocorre porque as amêndoas comercializadas tem um processo de produção diferenciado sem agrotóxicos, sendo vendidas até para fora do Brasil.

O pesquisador Sebastião Augusto, da Universidade Federal do Pará, incentiva os produtores da região a investirem na qualidade do cacau produzido na transamazônica. "O produtor precisa se preocupar em selecionar as amêndoas para vender à indústria de chocolate", diz Sebastião.

Outro fator que auxilia a safra é que o solo de Medicilândia possui manchas de terra roxa, uma característica que garante boa produtividade das lavouras. Em média, são produzidos entre 800 e 1200 kg de amêndoas por hectare de terra cultivado. Parte disto é vendido para a Bahia, o maior produtor do país.

O pesquisador Miguel Alves Júnior coordena uma pesquisa em cacauzeiros da região, e utiliza técnicas para que as lavouras tenham resistência a pragas como a "vassoura de bruxa", que afeta as plantações do fruto. "Com a aplicação de sacarose no caule do cacauzeiro, a árvore cria um mecanismo de defesa, fica mais resistente", explica Alves.

Com as lavouras protegidas, os cacauicultores aproveitam e diversificam a produção, investindo em chocolates com sabores regionais, licores e geléias. O cacau vira matéria-prima para uma variedade de delícias, e do cacauzeiro pode se aproveitar quase de tudo. As folhas, por exemplo, são utilizadas para confeccionar embalagens que tornam os produtos ainda mais atrativos. É o artesanato aliado à gastronomia.

Belém, terça-feira, 18 de outubro de 2011.

ATUALIDADES – Página 10

## Chocolate de Medicilândia será levado a Paris

### VITRINE

Cacau do Pará é produzido em grande parte na Transamazônica

O chocolate brasileiro será representado pela região cacauera do Pará no Salão do Chocolate de Paris, que acontece entre 20 e 24 deste mês, na França. O evento é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate, que expõem seus produtos para indústrias e especialistas. O público estimado é de 25 mil pessoas por dia.

Carlos Xavier, presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Pará (Faepa), uma das instituições que compõem a Câmara Setorial de Cacau, afirma que o evento é de extrema importância para a ex-



Fazendas de Medicilândia se destacam na produção

pansão da lavoura cacauera do Pará. "O mundo precisa conhecer o sabor e o potencial da lavoura cacauera do estado. O cacau do Pará possui um ponto de fusão maior, aumentando a resistência do chocolate ao calor. Isso facilita

o transporte e a conservação do produto", comentou.

O cacau do Pará é produzido em grande parte do Estado, com concentração maior na região da Transamazônica, onde está localizado o município de Medicilândia, o maior municí-

pio produtor de cacau do mundo. Toda a faixa da Transamazônica apresenta um solo da melhor qualidade e condições climáticas e pluviométricas bastante favoráveis. A topografia da região também facilita o cultivo, porque permite maior agregação de tecnologia. "Por tudo isso, queremos ampliar os 110 mil hectares de produção do Estado para 400 mil, com desmatamento zero, agregando tecnologia nas áreas antropizadas. Precisamos trazer o processamento de cacau para o Estado do Pará e agregar valor para um produto que é nosso", defende Xavier.

De acordo com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), atualmente são produzidos 150 mil toneladas por ano do produto e há demanda para 400 mil. O consumo de chocolate fino cresce 24% ao ano na China e, no Brasil, 12%.

## **Cacau do Pará vai ao Salão do Chocolate de Paris**

### **Evento reúne indústrias e especialistas na França**

Globo Rural On-line – 14/10/2011

<http://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,,ERT272934-18077,00.html>



O chocolate brasileiro será representado pela região cacaeira do Pará no Salão do Chocolate de Paris, que acontece entre 20 e 24 deste mês, na França. O evento é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate, que expõem seus produtos para indústrias e especialistas. O público estimado é de 25 mil pessoas por dia.

Carlos Xavier, presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Pará (Faepa), uma das instituições que compõem a Câmara Setorial de Cacau, afirma que o evento é de extrema importância para a expansão da lavoura cacaeira do Pará. “O mundo precisa conhecer o sabor e o potencial da lavoura cacaeira do estado. O cacau do Pará possui um ponto de fusão maior, aumentando a resistência do chocolate ao calor. Isso facilita o transporte e a conservação do produto”, comentou.

O cacau do Pará é produzido, em maior concentração, na região da Transamazônica, onde está localizado o município de Medicilândia. O local apresenta solo de boa qualidade e condições climáticas e pluviométricas favoráveis.

De acordo com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), atualmente são produzidos 150 mil toneladas por ano do produto e há demanda para 400 mil. O consumo de chocolate fino cresce 24% ao ano na China e, no Brasil, 12%.

Em 2009, o Ministério da Agricultura firmou o primeiro convênio com a APC para apoiar a ida de produtores nacionais ao Salão do Chocolate de Paris. A promoção comercial contribuiu para que o cacau fino do Brasil se tornasse matéria-prima para chocolates de marcas reconhecidas mundialmente, como a francesa Bonnat, a belga Pierre Marcolin e a suíça Nespresso.

## **Fábrica de Chocolate - Italianos querem industrializar cacau produzido no Pará para a exportação.**

### **Chocolate paraense ganhará o mundo**

Portal ORM – 16/07/2008

A empresa italiana Drogheria Alimentari, que atua no ramo alimentício, pretende investir na industrialização do cacau que é produzido no Pará. A intenção dos italianos é produzir chocolate de qualidade e estabelecer uma linha de produção sofisticada e inovadora. O diretor administrativo da empresa, Mauro Falcioni, foi recebido na última segunda-feira pelo secretário de Estado de Agricultura, Cássio Pereira, para dar início à parceria. 'É possível fazer com o chocolate o que nós italianos fizemos com o vinho, segmentar a produção', diz Falcioni, que acredita que a fabricação do produto ajudaria a conquistar bons mercados, já que a experiência seria pioneira na Amazônia.

O Pará produz anualmente uma média de 40 toneladas de cacau, o que o torna o segundo estado que mais produz a fruta no País. No entanto, toda a safra é vendida para outros estados. A previsão é que este ano, cerca de 50 mil toneladas de amêndoas de cacau sejam produzidas, sendo esta quantidade suficiente para atender fábricas de médio porte. A arrecadação de Imposto sobre Comercialização de Mercadoria e Serviço (ICMS) com a produção de cacau corresponde a R\$ 17,5 milhões ao ano.

O secretário de Agricultura acredita que é preciso valorizar a fruticultura paraense, pois permite criar várias alternativas, como dinamizar e agregar mais valor à produção. 'O conceito Amazônia funciona atualmente como uma marca, e isso é fundamental para garantir o crescimento dos negócios', diz Pereira. O diretor italiano diz que a produção de chocolate é um bom projeto.

### **SOLO**

Por ter o solo de terra roxa, a região da Transamazônica é a melhor região do País para produzir a fruta. Enquanto a média nacional é 800 quilos por hectare, nessa região a produtividade chega a duas toneladas por hectare. É também na Transamazônica, que se concentra a produção de cacau orgânico. Atualmente existem quatro cooperativas que produzem o cacau com certificação orgânica, reconhecida internacionalmente. Os 80 agricultores cooperados deverão colher cerca de 500 toneladas de cacau orgânico esse ano.

Um campo de sete hectares para produção de sementes híbridas de cacau será inaugurado no município de Tucumã (PA). A inauguração será feita pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira do Pará (Ceplac), no dia 26 de julho. Cerca de 8 milhões de sementes híbridas de cacau poderão ser produzidas nos próximos cinco anos. As sementes servirão para atender os municípios de São Félix do Xingú, Ourilândia do Norte e Água Azul do Norte. Inicialmente serão produzidas 100 mil sementes que serão distribuídas gratuitamente aos produtores.

O superintendente da Ceplac, Raimundo Melo, afirma que existem outros dois campos de produção no Pará, um em Medicilândia e outro em Benevides. 'O maior é o de Medicilândia, com uma produção de 10 milhões de sementes ao ano. O de Benevides produz 1 milhão de sementes anualmente', conta.

## Chocolate de Medicilândia será levado a Paris

---

Paracomex – 09/10/2011

<http://www.paracomex.pa.gov.br/?q=chocolate-de-medicil%C3%A2ndia-ser%C3%A1-levado-paris>.

O chocolate brasileiro será representando pela região cacauera do Pará no Salão do Chocolate de Pará, que acontece entre 20 e 24 deste mês, na França. O evento é a maior vitrine mundial para produtores de cacau e chocolate, que expõem seus produtos para indústrias e especialistas. O público estimado é de 25 mil pessoas por dia.

Carlos Xavier, presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Pará (FAEPA), uma das instituições que compõem a Câmara Setorial de Cacau, afirma que o evento é de extrema importância para a expansão da lavoura cacauera do Pará. “O mundo precisa conhecer o sabor e o potencial da lavoura cacauera do estado. O cacau do Pará possui um ponto de fusão maior, aumentando a resistência do chocolate ao calor. Isso facilita o transporte e a conservação do produto”, comentou.

O Cacau do Pará é produzido em grande parte do Estado, com concentração maior na região da Transamazônica, onde está localizado o município de Medicilândia, o maior município produtor de cacau do mundo. Toda a faixa da Transamazônica apresenta um solo da melhor qualidade e condições climáticas e pluviométricas bastante favoráveis. A topografia da região também facilita o cultivo, porque permite maior agregação de tecnologia. “Por tudo isso, queremos ampliar os 110 mil hectares de produção do Estado para 400 mil, com desmatamento zero, agregando tecnologia nas áreas antropizadas. Precisamos trazer o processamento de cacau para o Estado do Pará e agregar valor para um produto que é nosso”, defende Xavier.

De acordo com a Associação dos Produtores de Cacau (APC), atualmente são produzidos 150 mil toneladas por ano do produto e há demanda para 400 mil. O consumo de chocolate fino cresce 24% ao ano na China e, no Brasil, 12%.

## **Cidade com maior produtividade de cacau promove festival no Pará.**

### **Medicilândia produz até mil quilos de cacau por hectare plantado. Variedade dessa produção será exposta no Cacau Fest.**

<http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2012/08/cidade-com-maior-produtividade-de-cacau-promove-festival-no-para.html> - 26/08/2012

Começa nesta segunda-feira (27) e segue até o dia 2 de setembro, o Cacau Fest 2012. O evento é realizado anualmente no município de Medicilândia, no sudeste do Pará. Durante o evento, a variedade da produção e da culinária do fruto estão em exposição. A cidade prevê uma safra de 30 mil toneladas do fruto este ano, o que faz do município paraense o lugar com melhor produtividade de cacau por hectare, com média entre 800 a 1.200 kg/ha.



**Medicilândia, no Pará, se autodenomina, capital mundial do cacau.  
(Foto: Divulgação / Agência Pará)**

Até o dia 30 de agosto, a programação é voltada para a área técnica, com cursos e palestras voltados para a melhoria da lavoura e da qualidade do cacau, que de acordo com a Secretaria de Estado de Agricultura do Pará (Sagri), possui a melhor qualidade do mundo. Já no dia 30 inicia o festival com exposição de produtos agrícolas e venda de materiais referentes ao cultivo do fruto, além de shows com artistas da região e bandas musicais.

Com manchas de terra roxa que ocupam cerca de 7% de seu território, Medicilândia é o maior produtor isolado de cacau do Brasil e o segundo maior produtor, ficando atrás apenas da Bahia. O município tem 1.940 produtores de cacau e uma área plantada de 29,3 mil hectares (ha).

A maior parte da produção de cacau de Medicilândia é vendida in natura para a Bahia, o grande mercado comprador do Brasil. Mas o objetivo do Governo do Estado é fortalecer a atividade cacauzeira e converter o Pará no maior produtor de cacau do país por meio do Aceleração da Cacaucultura, que estabelece o estímulo à produção cacauzeira, fortalecendo o potencial econômico do Estado.

## **Medicilândia é o gigante do cacau**

Portal ORM – 25/05/2008

Com manchas de terra roxa que ocupam cerca de 7% de seu território, Medicilândia, na Região de Integração Xingu, no oeste paraense é o maior produtor isolado de cacau do Brasil e o de maior produtividade do mundo. De acordo com dados da Secretaria da Agricultura (Sagri), o Pará produz anualmente cerca de 40 toneladas de sementes de cacau/ano; Medicilândia sozinha responde por 16 mil toneladas/ano. O Pará é o segundo maior produtor de cacau do Brasil, atrás apenas da Bahia, tradicional pólo cacauero.

A maior parte da produção de cacau de Medicilândia é vendida in natura para a Bahia, o grande mercado comprador do Brasil. O governo estadual quer reverter esse quadro e criou o Programa de Aceleração da Cacaucultura, que estabelece o estímulo à produção cacauera, fortalecendo o potencial econômico do Estado. Dentro desse programa foi criado um fundo de fomento, o Funcacau, aprovado recentemente pela Assembléia Legislativa (Alepa), que prevê a redução da alíquota do Imposto Sobre Circulação de Mercadoria e Serviço (ICMS) do cacau e a criação de uma taxa, a ser recolhida no ato da comercialização, que vai formar o fundo. A estimativa é de que o aporte atinja R\$ 2,5 milhões a cada ano.

O fundo, que é fruto de demandas dos produtores vai financiar o fortalecimento da atividade prevendo sua expansão e verticalização, explica o secretário Cássio Alves Pereira. Pela importância econômica e seu potencial produtivo a meta do Pará é tornar-se o primeiro produtor da cultura no Brasil. A produtividade média em Medicilândia varia de 800 a 1.200 quilos de sementes por hectares, enquanto que a média do Brasil é de apenas 250 quilos. Em Medicilândia a atividade é desenvolvida por pequenos e médios produtores e surge na região a produção do cacau orgânico. A região também se caracteriza pela pecuária leiteira e a produção de grãos, hortaliças, frutos e pequenos animais, dentro do programa de segurança alimentar destinada á população de baixa renda e a comercialização do excedente. A Sagri prepara para o próximo mês de agosto, em Medicilândia, a Festa do Cacau, ocasião em que serão realizadas palestras, seminários, visitas técnicas, vitrine tecnológica e outros. Com o apoio da prefeitura, pequenos produtores já beneficiam o cacau em forma de chocolate, geléia, licor e compotas comercializados na própria região. A idéia da prefeita Lenir Trevisan é ampliar a escala dessa produção, a fim de que mais benefícios, como a geração de emprego e renda e mais impostos fiquem no município.

Do cacau se aproveita até as folhas, que desidratadas tornam-se delicadas películas utilizadas para acondicionar o chocolate em barras e ornamentar embalagens. De grão em grão o cacau se destaca no Pará.

## Medicilândia promove a festa do cacau

Diário on-line - 25/08/2012

<http://www.diarioonline.com.br/noticia-216478-.html> -



(Foto: Agliberto Lima / AE)

Com previsão de safra para este ano de 30 mil toneladas, Medicilândia, o maior produtor de cacau do Estado, realiza, a partir de segunda-feira (27), o Cacau Fest, que vai até o dia 2 de setembro. A Festa do Cacau de Medicilândia é realizada todos os anos com o apoio do Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura (Sagri) e da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac).

O Cacau Fest começa com a programação técnica do evento, que inclui um dia de campo e 21 cursos técnicos e palestras com engenheiros agrônomos, técnicos da Ceplac, Emater, destinados aos produtores, voltados para a melhoria da qualidade do cacau.

Os cursos serão realizados até o dia 30, quando se inicia o festival propriamente, com exposições de produtos agrícolas para venda e outros materiais referentes ao cultivo do cacau, além de shows com artistas da região e bandas musicais. Com manchas de terra roxa que ocupam cerca de 7% de seu território, Medicilândia é o maior produtor isolado de cacau do Brasil e o de maior produtividade do mundo com média entre 800 a 1.200 kg/ha. O município tem 1.940 produtores de cacau e uma área plantada de 29,3 mil hectares (ha) e possui o cacau de melhor qualidade do mundo.

De acordo com dados da Sagri, o Pará produz cerca de 70 mil toneladas de sementes de cacau/ano o que faz do Estado o segundo maior produtor de cacau do Brasil, atrás apenas da Bahia. A maior parte da produção de cacau de Medicilândia é vendida in natura para a Bahia, o grande mercado comprador do Brasil.

O governo estadual quer reverter esse quadro e criou o Programa de Aceleração da Cacaucultura, que estabelece o estímulo à produção cacaueira, fortalecendo o potencial econômico do Estado.

## MEDICILÂNDIA (PA)

Na Estrada - 09/01/2011

<http://sites.ruralbr.com.br/naestrada/culturas/cacau/>



Medicilândia é um pequeno município em tamanho, mas um gigante da produção de cacau. Neste lugar, perdido às margens da rodovia Transamazônica, a equipe encontra a fazenda de Elido Trevisan. A colheita por aqui dificilmente para. São 55 mil pés, o que dá 65 toneladas por ano.

– Sempre tem cacau para colher. Todo mês a gente tem um pouco de cacau para colher. Este ano (2010) nós não vamos ficar nenhum mês sem colher. Isso garante nossa estabilidade – afirma o proprietário.

Apesar de estar a milhares de quilômetros das indústrias, Elido Trevisan comemora que os custos de produção consomem apenas 60% da renda bruta – 40% do que é vendido é lucro.

–Nós temos dificuldades e vantagens. Dificuldades porque o custo do frete para chegar na Bahia e em São Paulo fica em torno de R\$ 0,40 por quilo. Vantagem porque temos produtividade boa, base de mil quilos hectare. Isso nos dá um ganho para chegar aos grandes centros.

A falta de acesso asfaltado até Medicilândia afugenta grandes indústrias e outros investimentos. O município é pobre e faltam empregos.

– A produção tem que ter escoamento e para ter escoamento, tem que ter estradas. A estrada para nós aqui é prioridade – afirma o prefeito de Medicilândia, Ivo Müller.

Um dos prédios mais novos de Medicilândia abriga a esperança de que se possa agregar mais valor ao cacau produzido na região. Os equipamentos são novinhos e o pessoal da Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica (Coopatrans) ainda está aprendendo a usá-los. A fábrica de chocolate vai ser a primeira na região e deve começar a funcionar já este ano.

– Mesmo sendo uma fábrica pequena, vai conseguir fazer o debate da agroindústria da região. Esperamos que em cinco ou 10 anos a gente possa ter várias destas pequenas fábricas e quem sabe até mesmo uma grande indústria – afirma o presidente da Coopatrans, Ademir Venturin.

– Nós estamos numa região onde a quantidade de coisas que se pode produzir é muito grande. A estrada tem nos impedido de acessar mercados, fazer chegar produtos. A gente paga esse preço, mas temos esperança de que estarmos entrando em uma nova fase da Transamazônica.