



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL
E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO

JAQUELINE SILVA NASCIMENTO

AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO:
Oportunidades e Entraves para a Implementação de uma Indicação Geográfica

MARÇO / 2023
SÃO LUÍS - MA

JAUQUELINE SILVA NASCIMENTO

AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO:

Oportunidades e Entraves para a Implementação de uma Indicação Geográfica

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT – Ponto Focal-Universidade Federal do Maranhão.

Orientador: Prof. Dr. Rafael Mendonça Almeida

Coorientadora: Msc. Sheila de Souza Corrêa de Melo

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Rafael Mendonça Almeida
PROFNIT / Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
Instituto Federal do Maranhão (IFMA) – Campus Maracaná



Documento assinado digitalmente
ROSANA ZAU MAFRA
Data: 29/05/2023 14:21:21-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Profa. Dra. Rosana Zau Mafra
PROFNIT / Universidade Federal do Amazonas (UFAM)



Documento assinado digitalmente
JORGE LUIZ DE OLIVEIRA FORTES
Data: 29/05/2023 12:27:46-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Prof. Dr. Jorge Luiz de Oliveira Fortes
Presidente do SINDIBEBIDAS / MA
Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Silva Nascimento, Jaqueline.

Aguardente Tiquira do Maranhão: Oportunidades e Entraves para a Implementação de uma Indicação Geográfica / Jaqueline Silva Nascimento. - 2023.

150 f.

Coorientador(a): Sheila de Souza Corrêa de Melo.

Orientador(a): Rafael Mendonça Almeid.

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia Para Inovação, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2023.

1. Indicação Geográfica. 2. Maranhão. 3. Tiquira. I. de Souza Corrêa de Melo, Sheila. II. Mendonça Almeid, Rafael. III. Título.

Dedico este trabalho a Deus e a Nossa Senhora da Conceição, que me presenteia todos os dias com a energia da vida, que me dá força e coragem para atingir os meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus por ser a base das minhas conquistas.

Aos meus pais, Raimundo e Francisca, por acreditarem em minhas escolhas, apoiando-me e esforçando-se junto a mim, para que eu suprisse todas elas.

A Profa. Maria da Glória Almeida Bandeira, que esteve comigo durante todo esse processo de escolha de carreira com a Inovação, me incentivando sempre e apoiando no desenvolvimento das ideias.

Ao Prof. Rafael Mendonça, por todo comprometimento como orientador, paciência e dedicação.

À minha coorientadora Sheila Melo, pelo aceite do convite e pelos importantes direcionamentos.

A todos que participaram das pesquisas, pela colaboração e disposição no processo de obtenção de dados.

Faço reverência também aos colegas, mestrandos da turma do PROFNIT 2021– ponto focal Maranhão, a todos os professores, à UFMA e ao FORTEC pela oportunidade em participar e aprender no decorrer deste programa de mestrado profissional.

Aos meus amigos, pelo incentivo e apoio e, sobretudo, pelos momentos de descontração e alegria, quando tudo se tornava mais difícil, em especial, às queridas Lúcia e Priscila pelo apoio e risadas nos momentos complexos.

Enfim, agradeço a todos que me apoiaram direta e indiretamente para que esse sonho acontecesse, pois sozinha não teria alcançado.

Gratidão a todos!

“A esperança não pode morrer e a crença de que vai dar tudo certo deve te guiar pela vida.”
Marianna Moreno

NASCIMENTO, JAQUELINE SILVA. **AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO: Oportunidades e Entraves para a Implementação de uma Indicação Geográfica.** 2023. 91 folhas. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Federal do Maranhão, 2023.

RESUMO

As Indicações Geográficas (IGs) *instituem-se como uma forma de proteção dos produtos ou serviços que se tornaram conhecidos ao longo do tempo por serem oriundos de determinada região ou localidade. Tal proteção, por sua vez, no que se refere à esfera jurídica, decorre do fato das Indicações Geográficas se constituírem um instrumento da Propriedade Industrial.* Neste trabalho, apresentou-se o levantamento de elementos comprobatórios para o reconhecimento da aguardente Tiquira como a primeira Indicação Geográfica de Indicação de Procedência, do Estado do Maranhão. O presente trabalho visou identificar os atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural para obtenção do registro de IG para a Aguardente Tiquira, na região das Microrregiões dos Lençóis Maranhenses, Chapadinha e Baixo Parnaíba Maranhense, os quais atendem aos requisitos para o registro de Indicação Geográfica. Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa, bibliográfica, documental, construída a partir de dados secundários tidos como relevantes para a comprovação de notoriedade do produto. Como resultados, este estudo traz elementos que mostram que a Aguardente Tiquira, no estado do Maranhão, tem potencial para ser reconhecida como uma Indicação Geográfica e que inicialmente deve ser registrada na modalidade Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), considerando que o Maranhão é conhecido pela produção da Tiquira, oriunda da fermentação alcoólica de beijus, uma bebida destilada com alto teor de álcool etílico, de origem indígena, cuja matéria prima é a mandioca. Por fim, o reconhecimento da IG Tiquira propiciaria um alcance de maior competitividade no mercado nacional e internacional, agregaria valor ao produto e estimularia os extrativistas a conservarem o método tradicional sustentável de produção, mas para que isso ocorra será necessário a mobilização dos produtores/extratores.

Palavras-Chave: Tiquira; Indicação Geográfica; Maranhão.

NASCIMENTO, JAQUELINE SILVA. **MARANHÃO TIQUIRA AGUARDENTE: Opportunities and Obstacles for the Implementation of a Geographical Indication.** 2023. 91 sheets. Dissertation (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Federal do Maranhão, 2023.

ABSTRACT

Geographical Indications (GIs) are established as a form of protection for products or services that have become known over time because they come from a particular region or location. Such protection, in turn, with regard to the legal sphere, stems from the fact that Geographical Indications constitute an instrument of Industrial Property. In this work, a survey of supporting elements was presented for the recognition of the Tiquira brandy as the first Geographical Indication in the State of Maranhão. The present work aimed to identify the attributes of quality, typicality, tradition and cultural heritage to obtain the GI registration for the Tiquira brandy, in the region of the Microregions of Lençóis Maranhenses, Chapadinha and Baixo Parnaíba Maranhense, which meets the requirements for the registration of Geographical Indication. This is a quali-quantitative, bibliographical, documental research, built from secondary data considered relevant for proving the product's notoriety. As a result, this study brings elements that show that Tiquira brandy, in the state of Maranhão, has the potential to be recognized as a Geographical Indication and that initially it must be registered in the Indication of Origin modality with the National Institute of Industrial Property (INPI), considering that Maranhão is known for the production of Tiquira, derived from the alcoholic fermentation of beijus, a distilled beverage with a high ethyl alcohol content, of indigenous origin, whose raw material is cassava. Finally, the recognition of GI Tiquira would provide greater competitiveness in the national and international market, add value to the product and encourage extractivists to conserve the traditional sustainable method of production, but for this to happen it will be necessary to mobilize producers/extractors.

Keywords: Tiquira; Geographical Indications; Maranhão.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01	Diferenças entre Indicação de Procedência e Denominação de Origem	23
FIGURA 02	Indicações Geográficas de DO e IP concedidas no Brasil até dezembro de 2022	27
FIGURA 03	Panorama dos produtos e serviço das IGs brasileiras.....	28
FIGURA 04	Mapa das Indicações Geográficas nos diversos estados brasileiros com atualização em 2019.....	29
FIGURA 05	IGs de DO e IP concedidas para o nordeste até dezembro de 2022	29
FIGURA 06	Localização da sede dos nove municípios da Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão	37
FIGURA 07	Área territorial proposta para a Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão”	38
FIGURA 08	Plantação de mandioca (<i>Manihot esculenta</i>), no Povoado de Cajueiro, município de Urbano Santos	44
FIGURA 09	Alambique tradicional da Tiquira (a alta temporada de produção da Tiquira acontece de julho a setembro)	45
FIGURA 10	Tiquira cristal violeta (a esquerda) e Tiquira Guaaja, com corante alimentício (à direita)	46
FIGURA 11	Pecado da Gula Comeres e Beberes das Gentes do Maranhão/ Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA	49
FIGURA 12	Viagem Gastronômica Através do Brasil / Biblioteca Benedito Leite – São Luís.....	49
FIGURA 13	Produção da tiquira Guaribas produzida em agroindústria.....	50
FIGURA 14	A Tiquira irá tornar-se Patrimônio imaterial do Estado do Maranhão	50
FIGURA 15	Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da COOPTAF.....	57
FIGURA 16	Cooperados com o certificado da Aguardente Tiquira Guaribas conquistado junto ao MAPA	58
FIGURA 17	Frente da COOPTAF GUARIBAS	59
FIGURA 18	João Paulo, cooperado, em exposição na Feira do Empreendedor 2022	59

FIGURA 19	Profa. Dra. Josilene Serra aplicando o curso sobre aplicação de boas práticas para a produção da Tiquira.....	60
FIGURA 20	Visita a alambiques tradicionais no povoado do Cajueiro no município de Urbano Santos.....	61
FIGURA 21	Jaqueline Nascimento aluna mestranda do PROFNIT aplicando um curso sobre “O que é a Indicação Geográfica?” para os produtores da COOPTAF.....	61
FIGURA 22	Visita do Prof. Albuquerque aos alambiques tradicionais.....	62
FIGURA 23	Processo de obtenção da Tiquira.....	65
FIGURA 24	Beijus mofados e as caixas de PVC, as dornas de fermentação no alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos.....	66
FIGURA 25	Bolores com aspecto variável devido ao desenvolvimento do micélio fúngico alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos .	67
FIGURA 26	Caldeiras de alambiques povoado Cajueiro, município de Urbano Santos.....	67
FIGURA 27	Alambiques de cobre povoado Cajueiro, município de Urbano Santos	68
FIGURA 28	Demonstração do líquido (Tiquira) caindo dentro do balde	68

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1	Jurisdição de Indicações Geográficas	21
QUADRO 2	Quadro explicativo para o requerimento do Registro de uma Indicação Geográfica	26
QUADRO 3	Número de produtores de Tiquira no Maranhão, baseado em pesquisa de campo, sindicatos, associações e empresários	41
QUADRO 4	Reportagens publicadas sobre a notoriedade da Tiquira do Maranhão.....	47
QUADRO 5	Evidências de notoriedade da Tiquira do Maranhão	51
QUADRO 6	Relação de teses, dissertações, artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos a respeito da Tiquira	55

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

APL	Arranjo Produtivo Local
CET	Caderno de Especificações Técnicas
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica
COOPTAF	Cooperativa de Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CUP	Convenção União de Paris para a proteção da propriedade industrial
DO	Denominação de origem
ENAGRO	Escola Nacional de Gestão Agropecuária
FIEMA	Federação das Indústrias do Estado do Maranhão
GRU	Guia de Recolhimento da União
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBRAC	Instituto Brasileiro da Cachaça
IFMA	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão
IG	Indicação Geográfica
IP	Indicação de Procedência
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
LPI	Lei da Propriedade Industrial
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MEC	Ministério da Educação
OMC	Organização Mundial de Comércio
PROFNIT	Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEBRAETEC	Programa de incentivo do SEBRAE
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SINDIBEBIDAS	Sindicato das Indústrias de Bebidas do Estado do Maranhão
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TRIPS	Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio
UFMA	Universidade Federal do Maranhão

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	13
2	INTRODUÇÃO	14
3	JUSTIFICATIVA	17
3.1	IMPACTO	17
3.2	APLICABILIDADE	17
3.3	INOVAÇÃO.....	18
3.4	COMPLEXIDADE	18
4	OBJETIVOS	19
4.1	OBJETIVO GERAL	19
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
5	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: DO ÂMBITO GLOBAL AO CONTEXTO DA AGUARDENTE NO MARANHÃO	20
5.1	CONTEXTUALIZAÇÃO GLOBAL DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)	20
5.2	A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL.....	21
5.3	PANORAMA BRASILEIRO DAS IGs QUANTO AOS REGISTROS NO INPI	27
5.4	O POTENCIAL DA AGUARDENTE TIQUIRA NO MARANHÃO.....	30
6	MATERIAIS E MÉTODOS	32
6.1	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	33
6.1.1	Coleta de Dados Primários	33
6.1.2	Seleção dos municípios e povoados para visitas técnicas de alambiques da aguardente Tiquira do Maranhão.....	33
6.1.3	Tamanho da amostra	34
6.1.4	Metodologia de análise de dados	34
6.1.5	Produtos da Pesquisa	34
6.1.6	Limitação da Pesquisa	35
7	RELATÓRIO DIAGNÓSTICO: O CASO DA AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO	36
7.1	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	36
7.2	TERRITÓRIO DE PRODUÇÃO (TERRITORIEDADE).....	35
7.3	CARACTERÍSTICA DO PRODUTO	43
7.4	NOTORIEDADE	46
7.5	POTENCIAL DE AGREGAÇÃO DE VALOR	56

7.6	NECESSIDADE DE PROTEÇÃO	56
7.7	GERAÇÃO DE EMPREGO, RENDA E GOVERNANÇA	56
7.8	MÉTODO DE PRODUÇÃO.....	64
7.9	MODALIDADE DE POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.....	68
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	69
	REFERÊNCIAS.....	72
	APÊNDICE A - Matriz FOFA (SWOT)	79
	APÊNDICE B - Modelo de Negócio CANVAS.....	80
	APÊNDICE C – Relatório Técnico Conclusivo	81
	ANEXO A - Aprovação do I Projeto Cachaças do Maranhão no Edital MEC/SETEC N° 63/2021, bem como o Extrato de Acordo de Cooperação N° 4/2022 (D.O.U. de 17/05/2022) estabelecido entre IFMA, IFES e IFSP cooperação técnica e científica visando a implementação de projetos voltados à Promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas.....	137
	ANEXO B - Aprovação parcial do II Edital N° 03/2022, 21/12/2022, Chamada Pública/Edital Seleção De Projetos Para Promoção Das Indicações Geográficas - Estruturação da indicação geográfica da Tiquira do Maranhão	140
	ANEXO C - Comprovantes de cadastro no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SISGEN) e na Plataforma Brasil.....	145
	ANEXO D - Comprovante de submissão de artigo.....	146

1 APRESENTAÇÃO

As Indicações Geográficas (Indicações Geográficas) trazem vários efeitos benéficos não apenas para os produtores, mas também para os consumidores e as comunidades locais. A partir de um produto cujas qualidades únicas dependem de sua origem geográfica, o registro de uma IG pode ter um impacto positivo na produção e no emprego da região, permitindo aos produtores comercializar o produto a um preço que os consumidores estejam dispostos a pagar, mas tendo estes, ciência do valor e da qualidade do produto “certificada” pela IG. Ao mesmo tempo, a IG do produto permite uma melhor distribuição de renda ao longo de toda a cadeia produtiva.

Neste trabalho, apresenta-se o levantamento de elementos comprobatórios para o reconhecimento da aguardente Tiquira como a primeira Indicação Geográfica de Indicação de Procedência, na região das Microrregiões dos Lençóis Maranhenses, Chapadinha e Baixo Parnaíba Maranhense.

A proposta de apresentação da Tiquira como produto potencial para a Indicação Geográfica no Estado do Maranhão tem a intenção de despertar um novo olhar dos gestores com relação aos atrativos turísticos dos Lençóis Maranhenses e da Rota das Emoções. Além disso, busca-se apontar diretrizes para uma maior valorização das atividades ligadas à agricultura familiar e aos arranjos produtivos locais, levando-se em conta as tendências e as possíveis inovações tecnológicas para o planejamento e desenvolvimento territorial.

O texto compreende o resultado da pesquisa-ação baseada nos relatórios de atividades apresentados por ocasião do Edital SETEC/MEC Nº 63.2021, Chamada Pública para Projetos de Promoção de Indicações Geográficas, que teve o período de execução de março a agosto do ano de 2022. A pesquisa levou em consideração aspectos como a mobilização e a motivação dos atores, o envolvimento de instituições e da comunidade, a articulação da Cooperativa dos produtores com outros setores e atores, bem como as estratégias, o reconhecimento e a valorização de recursos territoriais e as opiniões dos diferentes atores com relação à importância de uma indicação geográfica.

2 INTRODUÇÃO

Uma primeira aproximação conceitual ao tema das Indicações Geográficas (Indicações Geográficas) precisa colocar em evidência o modo como este instrumento enseja operar uma valorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade territorial e uma origem geográfica (CERDAN *et al.*, 2009).

Nesse sentido, as Indicações Geográficas estabelecem uma relação entre um produto (ou serviço) e um nome geográfico pelo qual esse produto é reconhecido. As Indicações Geográficas constituem-se em uma das formas especiais de proteção a bens imateriais ou intangíveis, residentes em uma das especialidades do Direito, a Propriedade Intelectual.

A Indicação Geográfica visa, principalmente, distinguir a origem de um produto ou serviço por meio da diferenciada qualidade e a excelência da manufatura dos mesmos, ou por meio da notoriedade de uma área geográfica pela comercialização ou obtenção de um determinado produto.

Vários produtos agroalimentares diferenciam-se pela sua qualidade ou sua reputação, especialmente quanto à sua origem. Essas diferenças podem estar ligadas a um gosto particular, uma história, um caráter distintivo de origem natural (como clima temperatura, umidade, solo etc.) ou humana (um modo de produção, um saber fazer).

Os alimentos e bebidas refletem a diversidade cultural e a riqueza das paisagens de uma determinada região. Os sistemas de indicação geográfica protegem o saber-fazer, a autenticidade e as condições agroambientais específicas.

Assim, a IG é uma forma de agregar valor e credibilidade a um produto ou serviço, conferindo-lhe um diferencial de mercado em função das características de seu local de origem. As Indicações Geográficas podem proteger produtos e regiões contra falsificações e usurpações indevidas, além de servirem como garantia para o consumidor, indicando que se trata de um produto especial e diferenciado (BRASIL, 2008).

No entanto, em um período recente, tais dispositivos começaram a ser empregados também no Brasil, onde as singularidades vinculadas ao território podem ser reconhecidas e protegidas mediante a Indicação Geográfica. Esse signo distintivo da IG pode ser ou uma Indicação de Procedência (IP) ou uma Denominação de Origem (DO). O primeiro (a IP) visa a proteção do nome geográfico que tenha se

tornado conhecido em virtude de produção ou fabricação de um produto ou prestação de serviço, enquanto o segundo (a DO) assegura o nome geográfico do local que designa produto ou serviço cujas qualidades e características sejam atribuídas necessariamente aos meios geográficos, tais como os fatores naturais e os humanos, para o desenvolvimento territorial.

Mas, de que maneira as Indicações Geográficas interagem com as bebidas, em especial aguardentes e cachaças? Considerada como o destilado mais antigo das Américas, a cachaça foi se mesclando aos hábitos dos brasileiros, na cultura e na culinária, hoje é o segundo lugar na preferência de consumo de bebidas da população (GERK *et al.*, 2022). Qualificada durante muito tempo como uma bebida barata, de pouco valor agregado e de consumo restrito a consumidores menos exigentes, a cachaça foi se sofisticando e, depois de ter sido valorizada no exterior, conquistou o paladar de grande parte dos brasileiros. Hoje, ela é considerada uma bebida nobre e sua produção contribuiu para uma indústria cada vez mais forte e variada (IBRAC, 2022).

A cachaça é uma bebida genuinamente brasileira e integra a identidade do Brasil. Em 2001, o Governo Federal reconheceu, por meio do Decreto nº 4.062, a Indicação Geográfica Cachaça do Brasil. Dentre as providências deste decreto, ficou estabelecido que apenas produtores localizados no território brasileiro podem utilizar a denominação cachaça em suas bebidas. Nesse sentido, é interessante potencializar a ideia de resguardar a Tiquira do Maranhão, uma aguardente de mandioca, como uma Indicação Geográfica do Estado do Maranhão. Os hábitos alimentares tradicionais da população maranhense estão impressos na culinária e nas bebidas do cotidiano, seja na maneira de preparar ou de degustar, que trazem heranças culturais indígenas, portuguesas e africanas.

A herança africana, em particular, proporcionou também um aprimoramento da aguardente de mandioca, a exemplo do processo desenvolvido pelos colonos europeus, no Brasil, a saber: manter os escravos eufóricos para o trabalho com a oferta da chamada ração, que consistia, segundo Lima (1988), de um saco de farinha de mandioca e uma garrafa de aguardente, a famosa “Roxinha”, uma bebida destilada única, que deixa “alegre” a pessoa que consome (MENDES, 2003).

Nos alambiques maranhenses, a aguardente é produzida de forma artesanal: a fermentação é natural (feita com farinha de mandioca ou fubá de milho); a destilação ocorre em alambiques de cobre; a cana e o milho são, em geral, plantados sem o uso

de agrotóxicos, e não são queimados por ocasião do corte. Isso confere aos produtos, assim obtidos, características valorizadas pelo mercado. Essas cachaças produzidas artesanalmente são frequentemente encontradas em feiras culturais ou gastronômicas regulares do Maranhão, como na Feirinha São Luís, realizada aos domingos, na Praça Benedito Leite, na capital maranhense.

No Maranhão, já existem leis que regulamentam a produção da Tiquira (Lei estadual nº 11.609, de 01/12/2021) e das Cachaças do Maranhão (Lei nº 11.610, de 01/12/2021), que foram aprovadas pelo plenário do legislativo estadual em outubro 2020. As leis estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e das Cachaças do Maranhão, atendendo a uma indicação da Federação das Indústrias do Estado do Maranhão (FIEMA) e do Sindicato das Indústrias de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão (SINDIBEBIDAS), para promover o reconhecimento estadual da produção de cachaças e aguardentes maranhenses como geradora de inúmeros empregos e do desenvolvimento do Estado.

Assim, esse trabalho tem por finalidade analisar a viabilidade de obtenção de registro de Indicação Geográfica (IG) para a aguardente Tiquira, produzida no Estado do Maranhão. Toda a pesquisa está dividida em cinco capítulos. O primeiro capítulo é justamente esta introdução, apresentando os objetivos e as justificativas para a realização desta pesquisa. O segundo capítulo contempla o referencial teórico e histórico, destacando a contextualização no plano internacional e nacional das Indicações Geográficas. É importante, nesta etapa, conhecer bem os temas abordados a partir de um referencial bibliográfico, que apresente não só a visão de autores acerca dos referidos assuntos, como também a abordagem que eles sugerem e o quanto elas referendam o desenvolvimento do trabalho enquanto pesquisado. O terceiro capítulo apresenta os procedimentos metodológicos adotados para a realização da pesquisa, uma vez que tão fundamental quanto o tema e os resultados da pesquisa, são a modalidade de trabalho e os procedimentos adotados pelo pesquisador. O quarto capítulo apresenta o Relatório Diagnóstico acerca da Indicação Geográfica da Tiquira do Maranhão, na modalidade Indicação de Procedência. Tal relatório tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto pelos produtores, e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto Aguardente Tiquira, produzida na região delimitada de acordo com o estudo levantado.

3 JUSTIFICATIVA

Mediante a Lei nº 11.609, de 01/12/2021, para regulamentação da Tiquira, e a Lei nº 11.610, de 01/12/2021, para regulamentação das Cachaças do Maranhão, aprovadas pelo plenário do legislativo estadual maranhense, há a necessidade de adequação tecnológica da produção dessas bebidas. As leis estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e Cachaças do Maranhão, visando promover o reconhecimento estadual da produção de cachaças maranhenses devido à geração de inúmeros empregos e renda, bem como pela contribuição para o desenvolvimento do Estado. Além delas, a Instrução Normativa MAPA nº 15, de 31/03/2011 (publicado no D.O.U. de 01/04/2011), estabelece padrões de identidade e qualidade para onze bebidas alcóolicas destiladas, incluindo a Tiquira, comercializadas em todo o território nacional.

Diante dessa potencialidade, verifica-se que a obtenção do selo de Indicação Geográfica para a Aguardente Tiquira é importante, para incorporar valor e promover o produto no mercado, gerar renda e empregos diretos no campo, além de proporcionar uma movimentação financeira significativa.

3.1 IMPACTO

O relatório apresentado como produto tecnológico do mestrado PROFNIT consiste de uma produção técnica de médio teor de inovação, tendo em vista que a análise, o estudo e definição do panorama do processo vigente da Aguardente Tiquira no Estado do Maranhão serão compilados na forma de um diagnóstico, para que os envolvidos (cooperativa, empresários, produtores e APLs) o utilizem como fonte para registro do produto como a primeira Indicação Geográfica do Estado do Maranhão.

3.2 APLICABILIDADE

O produto do TCC poderá servir para nortear o pedido junto ao INPI especificamente quanto aos requisitos de elementos comprobatórios da indicação de procedência, considerando que a produção da Tiquira é muito relevante nos municípios maranhenses de Barreirinhas, Santo Amaro do Maranhão e Urbano Santos e, portanto, o impacto do produto estará diretamente vinculado com o arranjo produtivo local.

3.3 INOVAÇÃO

O produto tem médio teor inovativo, porque após a finalização do diagnóstico, este será apresentado e entregue aos produtores (cooperados ou não), empresários e consumidores, como forma de apoio no atendimento aos requisitos legais para o reconhecimento da Aguardente Tiquira do Maranhão como primeira Indicação Geográfica (IG) do Estado do Maranhão. Nesse sentido, pretende-se munir os produtores com informações necessárias para o preenchimento do Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação de Procedência, uma vez que este é um dos pré-requisitos para o registro da IG de Indicação de Procedência junto ao INPI.

3.4 COMPLEXIDADE

O produto possui média complexidade, tendo em vista a necessidade de levantamento de várias fontes, para realizar o resgate histórico e a sistematização das informações a partir de bases multimídias e de documentos públicos que atestem a notoriedade da Aguardente Tiquira do Maranhão.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a viabilidade de obtenção de registro de Indicação Geográfica (IG) para a Aguardente Tiquira, produzida no Estado do Maranhão.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar e descrever os atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural para obtenção do registro de Indicação Geográfica para a Aguardente Tiquira;
- Analisar os recursos necessários para a obtenção de registro de Indicação Geográfica para a Aguardente Tiquira; e,
- Apontar a viabilidade para o registro do produto como Indicação Geográfica.

5 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: DO ÂMBITO GLOBAL AO CONTEXTO DA AGUARDENTE NO MARANHÃO

Neste capítulo, apresenta-se a contextualização teórica na qual se fundamenta esta pesquisa, a partir de uma revisão dos conceitos básicos de Indicação Geográfica.

5.1. CONTEXTUALIZAÇÃO GLOBAL DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)

Os diversos sinais distintivos nasceram de um objetivo comum: apontar a origem (seja geográfica ou pessoal) de um produto. A IG e as marcas eram confundidas entre si, e por não ter a devida proteção, os sinais distintivos não eram protegidos da forma devida e, por conseguinte, havia muitas falsificações. Alguns países, como a França, criaram legislações nacionais para regular o uso correto dos signos distintivos dos seus produtos, mas o problema persistia quando se tratava do comércio internacional, muito crescente em meados do século XVIII (CERDAN; BRUCH; SILVA, 2010).

Alguns acordos bilaterais surgiram com a intenção de proteger os signos distintivos relacionados a produtos diferenciados. Os países produtores, especialmente de vinho, optaram então, por organizar um tratado internacional, do qual os principais países produtores e consumidores fizessem parte e se obrigassem mutuamente. Não era apenas a IG, mas também outros direitos de propriedade industrial que precisavam dessa proteção internacional. E, a troca de concessões entre os diversos países permitiu que isso se concretizasse por meio da celebração do tratado constitutivo da **Convenção União de Paris para a proteção da propriedade industrial** (CUP), firmado em 1883, e contando com diversas revisões e aprimoramentos. Destaca-se que o Brasil foi um dos países que originalmente assinou esse tratado (CERDAN; BRUCH; SILVA, 2010).

O objetivo do tratado CUP era uma repressão mais efetiva contra o uso das falsas indicações de procedência, especialmente para produtos vinícolas como, por exemplo, o uso de “Champagne” da Califórnia, posto que neste caso a verdadeira procedência estaria ressaltada. Todavia, esta forma de proteção não se mostrou satisfatória para países como a França, que buscaram, então, um tratado adicional para obter uma proteção mais contundente contra o uso da falsa indicação de

procedência. Isso aconteceu por meio do **Acordo de Madri para a Repressão das Falsas Indicações de Procedência (Acordo de Madri)**, firmado em 1891, e revisado posteriormente. Também a este tratado o Brasil aderiu originariamente (MAPA, 2021).

Com o acontecimento da Primeira e Segunda Grandes Guerras, somente em 1958, houve um novo avanço nos termos de regulação internacional das Indicações Geográficas. A CUP reuniu-se novamente e os países tradicionalmente produtores buscaram também uma nova forma de avançar na proteção das Indicações Geográficas. Tanto a CUP, quanto a alteração no Acordo de Madri, não avançaram suficientemente para a proteção das Indicações Geográficas. Assim, firmou-se o **Acordo de Lisboa relativo à proteção das denominações de origem (Acordo de Lisboa)**. Este prevê uma proteção positiva para as Indicações Geográficas, na forma de denominações de origem, bem como um reconhecimento recíproco das IG já existentes pelos países que firmam esse acordo, mediante um registro internacional (CERDAN; BRUCH; SILVA, 2010).

Posteriormente, o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS, da sigla em inglês) em 1994, obrigatório para todos os membros da OMC (que hoje conta com mais de 160 países), englobou o tratado previsto pela CUP e estabeleceu, dentre outras obrigações, a proteção das Indicações Geográficas (MAPA, 2021).

5.2 A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

Como membro da Organização Mundial do Comércio (OMC), o Estado brasileiro harmonizou suas legislações sobre Propriedade Intelectual, entre os quais estão os Direitos de Propriedade Industrial, e delegou ao INPI a competência para executar normas relativas a estes direitos. Assim, os instrumentos jurídicos brasileiros que regulamentam as Indicações Geográficas no território nacional, assim como sua aplicabilidade, estão apresentados no Quadro 1, mostrado a seguir.

QUADRO 1 - Jurisdição de Indicações Geográficas

Instituto Jurídico	Aplicação
Lei nº 9.279 de 14/05/1996	Regula os direitos e as obrigações relativos à propriedade industrial.
Instrução Normativa nº 95 de 21/08/2018 do INPI	Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.
Resolução PR nº 55 de 18/03/2013 do INPI	Dispõe sobre o depósito dos pedidos de registro de desenho industrial e dos pedidos de registro de

	IG e dos procedimentos relativos à enumeração destes pedidos.
Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001 (IG Cachaça) e demais normativos infralegais	Além da Lei nº 9.279/1996 e da Instrução Normativa INPI nº 95/2018, cabe mencionar o Decreto nº 4.062/2001, pois este diploma define e protege, de forma <i>sui generis</i> , as expressões “Cachaça”, “Brasil”, “Cachaça do Brasil” como de “uso restrito aos produtores estabelecidos no País”.
Regulamento de Uso da IG Cachaça – Resolução CAMEX nº 105, de 31 de outubro de 2016	Especifica a quem pertence o direito de uso da IG, a delimitação da área geográfica e as características da aguardente de cana, que passa a ser denominada Cachaça.
IN INPI nº 68, de 2 de março de 2017 (estabelece as condições para o registro da IG Cachaça)	Esclarece que pode requerer o registro da indicação geográfica Cachaça a associação ou outra pessoa jurídica, de caráter nacional, representativa de coletividade legitimada ao seu uso exclusivo, respeitados os limites estabelecidos no art.1º, do Regulamento de Uso – Resolução CAMEX nº 105, de 31 de outubro de 2016.

Fonte: Adaptado de Brasil (1996), Brasil (2013a), Brasil (2013b), CERDAN; BRUCH; SILVA (2010)

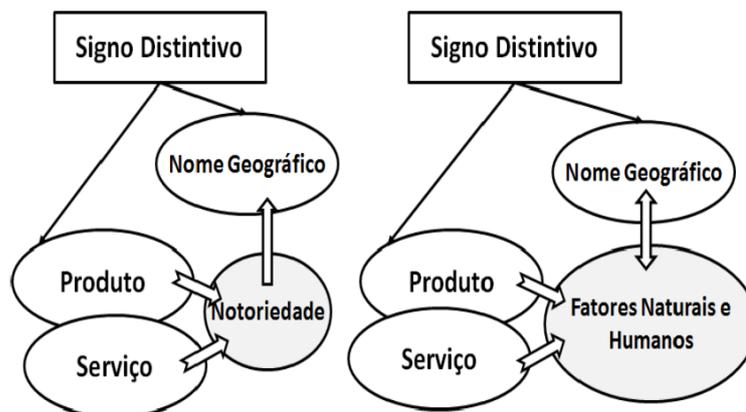
A legislação brasileira que reconhece e regulamenta a IG é bastante sucinta. As Indicações Geográficas encontram amparo na Lei nº 9.279/1996, em seus artigos 176 a 182, produto da harmonização da legislação brasileira com o TRIPS. Além desta lei, a Instrução Normativa INPI nº 25, de 21 de agosto de 2013, editada pelo INPI, regulamenta o registro da IG no Brasil. Por fim, o Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, protege, de forma *sui generis*, as expressões “Cachaça” e “Brasil”, conferindo a estas o status de indicação geográfica.

Ao contrário de outros países, no Brasil, a IG se divide em dois conceitos, a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO), para destacar a intimidade dos produtos e os locais onde são produzidos, estabelecendo assim uma relação de identidade imediata entre ambos. De acordo com a Lei nº 9.279/1996, em seu artigo 176, que define o que é uma IG, a distinção entre IP e DO é a seguinte:

- a. **indicação de procedência (IP)** – que indica o **nome geográfico** que tenha se **tornado conhecido** pela produção ou fabricação de determinado **produto**, ou prestação de determinado serviço; e,
- b. **denominação de origem (DO)** – que indica o **nome geográfico** do local que designa **produto**, ou **serviço**, cujas **qualidades** ou **características** se devam **exclusiva** ou **essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.**

Na Figura 1, é possível compreender melhor as diferenças entre a indicação de procedência e a denominação de origem adotada pela Lei de Propriedade Industrial.

FIGURA 1 – Diferenças entre Indicação de Procedência e Denominação de Origem



Fonte: Bruch (2011)

A Indicação Geográfica é uma modalidade de Propriedade Intelectual que agrega valor a um produto ou serviço, concedendo vantagens competitivas em função de suas qualidades e características atribuídas à sua origem geográfica (CABRAL,2018). A proteção jurídica dessa propriedade possibilita a criação de novas tecnologias, produtos, processos e oportunidades comerciais, impelindo um ambiente autêntico que aumenta a segurança e a confiança das empresas e dos consumidores (BOFF, 2016).

De acordo com Vieira e Pellin (2015), as Indicações Geográficas têm sido consideradas responsáveis pelo progresso de uma localidade ou região, possibilitando a valorização dos recursos do seu território, além de contribuir para o surgimento de novos nichos de mercados. Funcionam também como uma ferramenta de ocupação do espaço cultural produtivo, unindo a valorização de um produto típico e seus aspectos históricos, éticos, biológicos e culturais, podendo contribuir para a preservação da biodiversidade e para o desenvolvimento rural sustentável (VIEIRA et al., 2019).

No Brasil, o INPI é a autarquia competente para a concessão do registro no território nacional de uma IP ou DO, conforme estabelecido no artigo 182 da Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 (BRASIL, 1996). Ademais, o artigo 6 frisa que para a utilização da IG é necessário cumprir as disposições especificadas no caderno de especificações técnicas e estar submetido ao controle definido. O artigo 7, por sua vez, relaciona todos os documentos necessários para a formulação do pedido de registro de uma Indicação Geográfica no INPI, a saber:

- I – requerimento de Indicação Geográfica;
- II – Caderno de Especificações Técnicas (CET), contendo:

- a) o nome geográfico;
 - b) descrição do produto ou serviço objeto da Indicação Geográfica;
 - c) delimitação da área geográfica;
 - d) em pedido de **Indicação de Procedência**, a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido;
 - e) em pedido de **Denominação de Origem**, a descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação;
 - f) descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da Indicação Geográfica, bem como sobre o produto ou serviço por ela distinguido;
 - g) condições e proibições de uso da Indicação Geográfica; e
 - h) eventuais sanções aplicáveis à infringência do disposto na alínea g).
- III – procuração, se for o caso;
- IV – comprovante do pagamento da retribuição correspondente;
- V – comprovação da legitimidade do requerente;
- VI – comprovante do pagamento da retribuição correspondente;
- VII – comprovação da legitimidade do requerente, por meio de:
- a) Estatuto Social, devidamente registrado no órgão competente, que preveja a representação dos produtores e prestadores de serviços; a relação direta com a cadeia do produto ou serviço objeto da Indicação Geográfica; a possibilidade de depositar o pedido de registro; o objetivo de gerir a Indicação Geográfica; a abrangência territorial de atuação englobando a área da Indicação Geográfica;
 - b) ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social;
 - c) ata registrada da posse da atual Diretoria;
 - d) ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada da lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica;
 - e) cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual; e

f) declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, com a identificação e a qualificação dos mesmos;

VIII – em se tratando de **Indicação de Procedência**, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou da prestação do serviço;

IX – em se tratando de **Denominação de Origem**, documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, devendo conter os elementos descritivos:

- a) meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;
- b) qualidades ou características do produto ou serviço; e,
- c) nexos causais entre as alíneas “a” e “b”.

X – instrumento oficial que delimita a área geográfica;

XI – se for o caso, a representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território.

A Resolução INPI/PR nº 233, de 18 de janeiro de 2019, instituiu o peticionamento eletrônico para efetuar o pedido de registro de Indicação Geográfica. O acesso aos formulários requer o cadastro prévio do usuário no Sistema do INPI e o envio da documentação está condicionado ao pagamento da Guia de Recolhimento da União – GRU/Cobrança.

Após ser protocolizado, o pedido é submetido a exame preliminar para verificação dos documentos, podendo ser formuladas exigências que deverão ser respondidas no prazo de 60 (sessenta) dias, conforme preconiza o artigo 11, §1 e §2. Concluído o exame preliminar e esgotado o prazo para manifestação de terceiros (60 dias), passa-se para a fase de exame de mérito. Nesta etapa do processo o INPI, pode-se requerer a alteração da espécie de Indicação Geográfica para melhor adequação ao conteúdo do pedido. A decisão será, então, proferida e caso concedido, o certificado de registro de Indicação Geográfica é expedido.

Uma das inovações trazidas pela Instrução Normativa nº 095/2018 do INPI está especificada no artigo 15, conforme descrito a seguir.

São passíveis de alteração, após o registro da Indicação Geográfica: o nome geográfico e sua representação gráfica ou figurativa; a delimitação da área geográfica; o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica; e a espécie de Indicação Geográfica.

No entanto, tais alterações só podem ser solicitadas após 24 (vinte e quatro) meses da data do registro, e devem ser compatíveis com a manutenção da qualidade e genuinidade do produto ou serviço, a fim de respeitar as condições que deram ensejo ao reconhecimento da Indicação Geográfica. Importante destacar que a alteração da IG não poderá prejudicar ou excluir os produtores ou prestadores de serviço da área geográfica delimitada inicialmente.

Em suma, a proteção concedida por meio da Indicação Geográfica é declaratória, na medida em que pressupõe condições pré-existentes, quais sejam a reputação ou a influência do meio geográfico. Além disso, o pedido deverá se referir a único nome geográfico e os documentos exigidos devem estar em conformidade com a modalidade pretendida: IP (produtos ou serviços reconhecidos pela produção, fabricação ou extração de uma determinada localidade) ou DO (características do produto ou serviço devido ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos) (MAPA, 2019).

O Quadro 2, a seguir, resume as principais exigências solicitadas pelo INPI para o pedido de registro de Indicação Geográfica, seja ela de Indicação de Procedência ou de Denominação de Origem.

QUADRO 2 – Quadro explicativo para o requerimento do Registro de uma Indicação Geográfica

Documentos	Especificações do documento	IP	DO	Responsável
Formulário de Requerimento	Nome Geográfico	✓	✓	Entidade Requerente
	Descrição produto ou serviços	✓	✓	Entidade Requerente
	Características do produto ou serviço	✓	✓	Entidade Requerente
Regulamento de uso		✓	✓	Entidade Requerente
Instrumento que comprove legitimidade	Atos constitutivos e demais documentos	✓	✓	Entidade Requerente
Etiquetas	Apresentar representação gráfica ou figurativa	Opcional	Opcional	Entidade Requerente
Procuração		Opcional	Opcional	Entidade Requerente
Comprovante de pagamento		✓	✓	Entidade Requerente
Instrumento oficial	Delimitação da área geográfica	✓	✓	Órgão oficial
	Comprovação de que se tornou conhecido	✓	---	Entidade Requerente
	Descrição de qualidades e características atribuídas aos fatores naturais e humanos	✓	✓	Entidade Requerente

	Descrição do método ou processo de obtenção do produto	---	✓	Entidade Requerente
	Apresentar uma estrutura de controle	✓	✓	Entidade Requerente
	Comprovar que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica delimitada e estão exercendo a atividade	✓	✓	Entidade Requerente

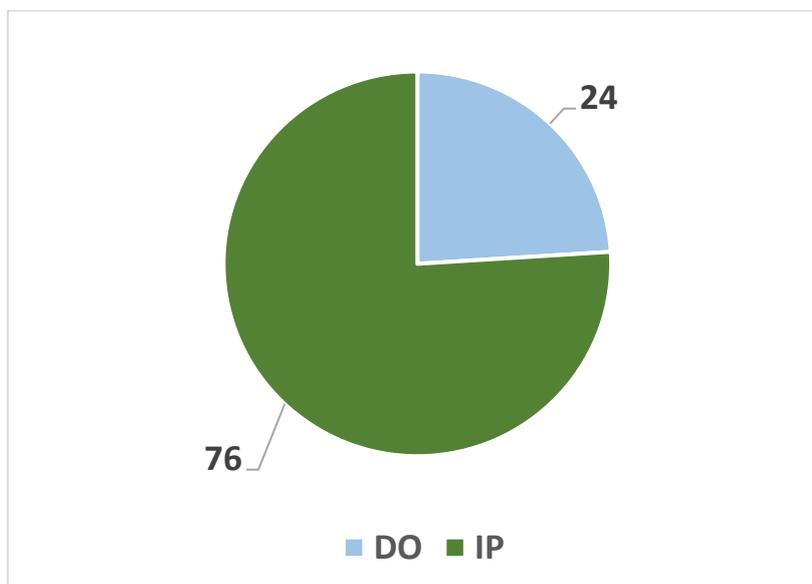
Fonte: Bruch (2009) alterado com base na IN INPI n. 25/2013, adaptado por Nascimento (2023).

Vale ressaltar que a concessão do registro de IG pelo INPI tem o uso restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica delimitada.

5.3 PANORAMA BRASILEIRO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS QUANTO AOS REGISTROS NO INPI

No Brasil, até dezembro de 2022, foram concedidas pelo INPI o total de 100 Indicações Geográficas, sendo 76 de Indicação de Procedência (IP) e 24 de Denominação de Origem (DO), conforme a Figura 2. Porém, nem todas as Indicações Geográficas concedidas pelo INPI estão no território nacional, uma vez que 9 delas foram protegidas, no Brasil, por outros países. Com relação às Indicações Geográficas de cachaça, verifica-se que já existem 3 de IP no Brasil e uma de DO localizada na França, mas concedida pelo INPI (DATA SEBRAE, 2022).

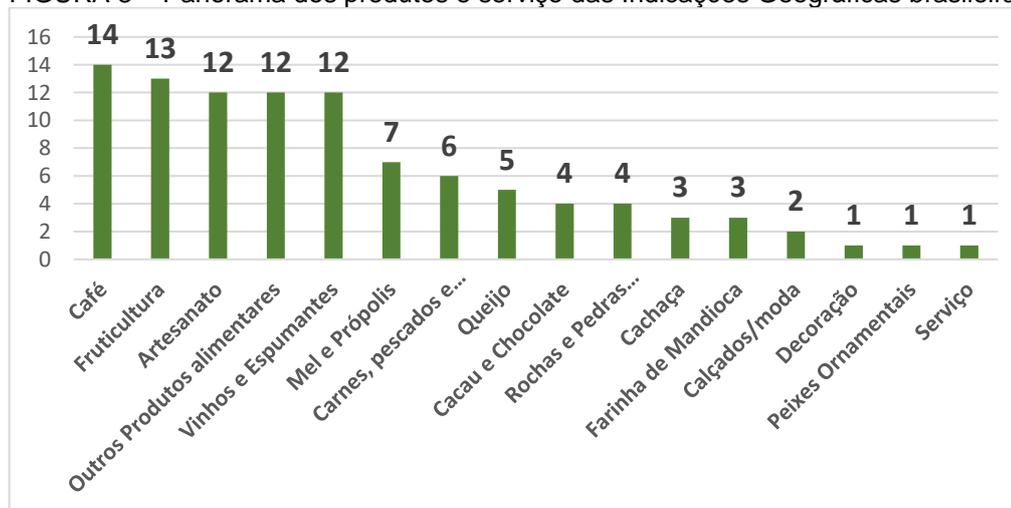
FIGURA 2 - Indicações Geográficas de DO e IP concedidas no Brasil até dezembro de 2022



Fonte: DATA SEBRAE (2023)

Na Figura 3, são apresentados os produtos e serviço brasileiros que obtiveram registros de IG, e como pode ser observado eles integram segmentos diversos, dentre os quais se destacam variedades de cafés (14), frutas (13), produtos de artesanato (12), outros produtos alimentares (12), vinhos e espumantes (12), mel e própolis (7), carnes, pescados e derivados (6), queijo (5), cacau e chocolate (4), rochas e pedras ornamentais (4), cachaça (3), farinha de mandioca (3), calçados/moda (2), decoração (1), peixes ornamentais (1), e serviço (1).

FIGURA 3 – Panorama dos produtos e serviço das Indicações Geográficas brasileiras



Fonte: DATA SEBRAE (2023).

Na Figura 4, mostra-se o Mapa das Indicações Geográficas no Brasil, disponibilizado pelo INPI em 2019. Esse mapa surgiu de um Acordo de Cooperação Técnica assinado entre o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), para representar cartograficamente as áreas produtoras e de prestação de serviço brasileiras com registro concedido pelo INPI, destacando a importância que se passou a dar aos registros de IG para as regiões e para o País.

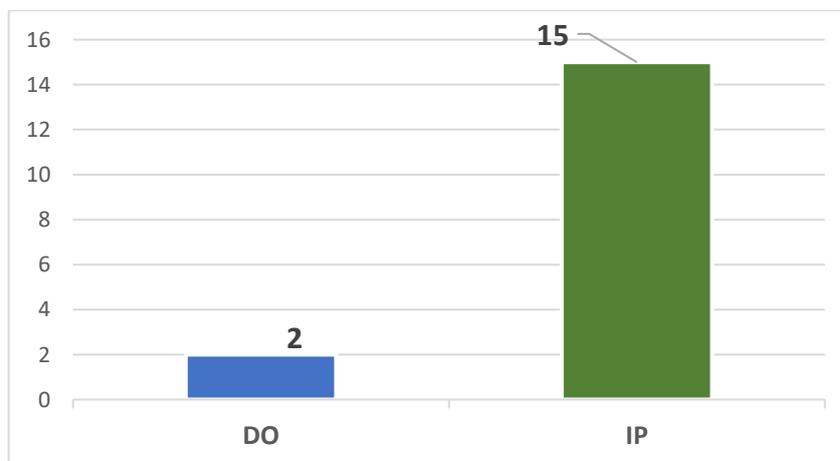
FIGURA 4 – Mapa das Indicações Geográficas nos diversos estados brasileiros com atualização em 2019



Fonte: IBGE (2019)

No nordeste brasileiro foram solicitadas, até dezembro de 2022, 17 Indicações Geográficas, sendo 15 Indicações de Procedência (IP) e 2 Denominações de Origem (DO), conforme a Figura 5. No entanto, o Nordeste apresenta potencial de produtos que podem receber o selo de IG tanto na área de alimentos como na área de artesanato e bebidas.

FIGURA 5 – Indicações Geográficas de DO e IP concedidas para o nordeste até dezembro de 2022



Fonte: DATA SEBRAE (2023).

Constata-se que dentre os produtos vinculados aos seus territórios e reconhecidos com o registro de IG no Brasil estão: destilados, cafés, coxas de suínos frescas, presunto defumado e cru, queijos, carne bovina e seus derivados, uvas de mesa e manga, arroz, vinhos tintos, vinhos brancos e espumantes, doces tradicionais e confeitaria de frutas, camarões marinhos, cacau em amêndoas, panelas de barro, gnaisse fitado, mármore, calçados, opala preciosa e joias, própolis, biscoito, melão, mel de abelha, entre outros. Na categoria de serviços, tem-se apenas o serviço de Tecnologia da Informação e Comunicação do Porto Digital. Percebe-se ainda que as Indicações de Procedência apresentam o percentual de 72% do total de Indicações Geográficas concedidas, enquanto as Denominações de Origem representam um percentual de 28%, revelando a predominância da proteção de produtos/serviços típicos de determinado local/região, que apresentam originalidade, história e notoriedade (BRASIL, 2018).

Portanto, o reconhecimento de uma IG em determinado território/espaco estimula os produtores e prestadores de serviços ali localizados, pois a distinção da IG atribui aos seus produtos uma referência especial, além de estímulos no que tange à melhoria da qualidade e dos investimentos em tecnologia, o que poderá gerar agregação de valor econômico ao produto e crescimento da região, além de valorizar a origem e as características locais (PORTO, 2007).

5.4 O POTENCIAL DA AGUARDENTE TIQUIRA NO MARANHÃO

Desde os primórdios da colonização, que a aguardente de cana, assim como a aguardente de mandioca – a Tiquira, são produzidas no Maranhão. Na história da atividade açucareira maranhense, a aguardente era a saída econômica dos engenhos quando os preços do açúcar não atendiam aos interesses dos produtores, pois a aguardente sempre apresentou resultados mais atrativos, especialmente quando a pressão pelo açúcar era proibitiva à sua fabricação (IEL, 2008).

A Tiquira, em concordância com a Lei da Propriedade Industrial (LPI), em seu artigo 176, pode tornar-se uma Indicação de Procedência, uma vez que a LPI indica que a aguardente é um produto que tem fabricação em determinado lugar e que possui uma notoriedade através do meio geográfico, além da produção ser totalmente artesanal ao longo dos anos. Sua origem é atribuída a tribos indígenas locais, que utilizavam a bebida em festejos e rituais, embora seja de conhecimento que o processo de destilação chegou em terras maranhenses pelas mãos dos europeus,

permitindo assim a existência de alguma bebida usando a matéria-prima disponível (MORGOTH,2010).

Nos alambiques maranhenses, a aguardente é basicamente artesanal: a fermentação é natural (feita com farinha de mandioca ou fubá de milho); a destilação ocorre em alambiques de cobre; a cana e a mandioca são, em geral, plantados sem o uso de agrotóxicos, e não são queimados por ocasião do corte. Isso confere ao produto características valorizadas pelo mercado. Essas aguardentes e cachaças produzidas artesanalmente são frequentemente encontradas em feiras culturais ou gastronômicas regulares do Maranhão, como na Feirinha São Luís, realizada aos domingos na Praça Benedito Leite da capital maranhense.

No Estado do Maranhão, já existem leis que regulamentam a produção da Tiquira (Lei nº 11.609, de 01/12/2021) e das Cachaças do Maranhão (Lei nº 11.610, de 01/12/2021), tendo sido aprovadas pelo plenário do legislativo estadual no mês de outubro de 2020. Os projetos estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e das Cachaças do Maranhão, atendendo a uma indicação da Federação das Indústrias do Estado do Maranhão (FIEMA) e do Sindicato das Indústrias de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão (SINDIBEBIDAS), como forma de promover a geração de empregos e renda no Estado.

A proposta de apresentação da Tiquira como produto potencial para a Indicação Geográfica no Estado do Maranhão tem a intenção de despertar um novo olhar dos gestores a respeito dos atrativos turísticos dos Lençóis Maranhenses e da Rota das Emoções. Além disso, a IG da Tiquira do Maranhão pode apontar diretrizes para uma maior valorização das atividades da agricultura familiar e dos arranjos produtivos locais (APLs), especialmente ligados à mandiocultura, levando-se em conta as tendências e as possíveis inovações tecnológicas para o planejamento e o desenvolvimento territorial.

6 MATERIAIS E MÉTODOS

Para o desenvolvimento desse trabalho foi realizada revisão de literatura por meio de pesquisas bibliográficas em artigos, teses, dissertações, e em bases de dados científicos. Documentos e dados secundários foram coletados nos endereços eletrônicos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Prefeitura de Urbano Santos e do Sindicato da Indústria de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão – SINDIBEBIDAS, Instituto de Ciência e Tecnologia do Estado do Maranhão (IFMA), Biblioteca Benedito Leite e em jornais e demais endereços eletrônicos que tratam do tema, tidos como relevantes para a comprovação de notoriedade do produto.

O processo metodológico para o desenvolvimento desse estudo foi o método da pesquisa-ação, e para isso foram planejadas etapas a serem executadas para que os objetivos sejam atendidos de maneira clara e eficiente.

Pimenta (2005) considera que na pesquisa-ação os sujeitos envolvidos em determinada problemática constituem um grupo com objetivos comuns, no qual assumem papéis diversos, inclusive o de pesquisadores.

Toda pesquisa-ação possui um caráter participativo, já que existe interação entre o pesquisador e os sujeitos da situação investigada. Ela é centrada na intervenção planejada dos sujeitos em uma dada realidade (VERGARA, 2005), o que se adequa a proposta do presente projeto.

Com base na metodologia proposta, a pesquisa-ação foi baseada nos relatórios de execução, resultados do Edital SETEC/MEC nº 63.2021, Chamada Pública para Projetos de Promoção de Indicações Geográficas, que teve o período de execução de março a agosto do ano de 2022.

A fim de caracterizar ainda mais a pesquisa, pode-se dizer que ela também detém caráter exploratório, com uma abordagem quali-quantitativa, e sua natureza foi aplicada.

Os dados secundários foram coletados a partir de pesquisa bibliográfica e documental e visaram obter informações acerca da Aguardente Tiquira nos municípios maranhenses, nos quais a presença dos alambiques ainda é ativo, além de seus indicadores sociais e econômicos, bem como dados sobre a tradição e a produção da Tiquira.

Assim, o presente trabalho optou por procedimentos metodológicos que utilizam as informações de fontes secundárias em conjunto com a realização de visitas técnicas, com método de amostragem intencional, ou seja, por meio de amostragem não probabilística, priorizando aqueles que detêm conhecimento da cadeia produtiva da Aguardente Tiquira no Maranhão.

6.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As próximas subseções detalham os diversos aspectos dos procedimentos metodológicos.

6.1.1 Coleta de Dados Primários

Foram inicialmente coletados dados em nove municípios produtores da Tiquira, a saber: Água Doce do Maranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, Santana do Maranhão, Santo Amaro do Maranhão, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e Urbano Santos.

Essas visitas técnicas foram realizadas para identificar os entraves e sugerir estratégias e ações para superá-los, assim como para indicar possíveis encaminhamentos a fim de aproveitar as oportunidades em relação ao registro da IG.

6.1.2 Seleção dos Municípios e Povoados para Visitas Técnicas de Alambiques da Aguardente Tiquira do Maranhão

Para a etapa de validação das propostas de ações para o registro de Indicação de Procedência (IP), os especialistas foram selecionados com base nos seguintes critérios:

1. ter experiência ou afinidade com o tema da Indicação Geográfica; e,
2. estar inserido em atividades cujo produto é passível de registro de Indicação Geográfica;

O território produtor dessa aguardente de mandioca tipicamente maranhense está inserido na Mesorregião Norte (com quatro municípios) e na Mesorregião Leste Maranhense (com cinco municípios).

O território que engloba esses nove municípios é um território contíguo e limitado a norte pelo Oceano Atlântico, a oeste pelos municípios maranhenses de Araisos e Magalhães de Almeida e pelos municípios piauienses de Joca Marques, Luzilândia e

Madeiro; ao sul, pelos municípios maranhenses de Milagres do Maranhão, Anapurus e Mata Roma; e, a leste, pelos municípios maranhenses de Chapadinha, São Benedito do Rio Preto, Belágua e Primeira Cruz.

6.1.3 Tamanho da Amostra

Para as visitas técnicas foram visitados alambiques dentro dos nove municípios supracitados. Dessa amostra, identificaram-se um total de 120 produtores da aguardente Tiquira na região dos Lençóis Maranhenses, Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências.

Para a etapa de validação das propostas de ações para o registro de Indicação de Procedência (IP), estavam presentes representantes do MAPA, IFMA, Secretarias de Agricultura dos municípios visitados e de municípios adjacentes.

6.1.4 Metodologia de Análise de Dados

A pesquisa teve uma abordagem da análise dos dados tanto qualitativa, quanto quantitativa. Para os dados qualitativos, foram adotadas algumas diretrizes da Análise de Conteúdo, de Bardin (2010), para a análise desses dados. A Análise de Conteúdo, segundo Bardin (2010), consiste em uma metodologia de pesquisa usada para descrever e interpretar o conteúdo de toda classe de documentos e textos. De acordo com Silva e Menezes (2005), a análise quantitativa se baseia em interpretar informações expressando-as em números. Assim, para os dados quantitativos foi utilizado o software Excel para interpretação dos números e elaboração dos gráficos e porcentagens. A fim de validar as proposições para superação dos entraves e para aproveitamento das oportunidades, elas foram apresentadas a especialistas ou interessados a fim de que fossem avaliadas.

6.1.5 Produtos da Pesquisa

As proposições para superação dos entraves e aproveitamento das oportunidades para registro foram resumidas em um Relatório Técnico Conclusivo, o qual se refere ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência. O objetivo dele foi fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de diagnosticar as condições de uso pelos produtores/extrativistas e estabelecer normas e condições para a obtenção e

utilização do nome geográfico referente ao produto Aguardente Tiquira produzida na região delimitada de acordo com o estudo levantado.

Este texto identificou as potencialidades e os principais entraves para o registro de proteção por Indicação de Procedência para a Aguardente Tiquira do Maranhão, indicando estratégias para superá-los. Assim, com base nos dados coletados na pesquisa, foi elaborado este texto e a submissão de um artigo a um periódico científico Qualis B3.

6.1.6 Limitação da Pesquisa

A principal limitação dessa pesquisa encontra-se na abordagem utilizada que, por envolver uma amostra não probabilística, não possibilita que as conclusões sejam generalizadas para o total do grupo de produtores abordados, pois para a conclusão oficial é preciso mais recursos financeiros e recursos humanos para a visitas técnicas onde há alambiques desconhecidos e distantes da sede dos municípios produtores.

7 O CASO DA AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO

7.1 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Aguardente Tiquira do Estado do Maranhão

7.2 TERRITÓRIO DE PRODUÇÃO (TERRITORIEDADE)

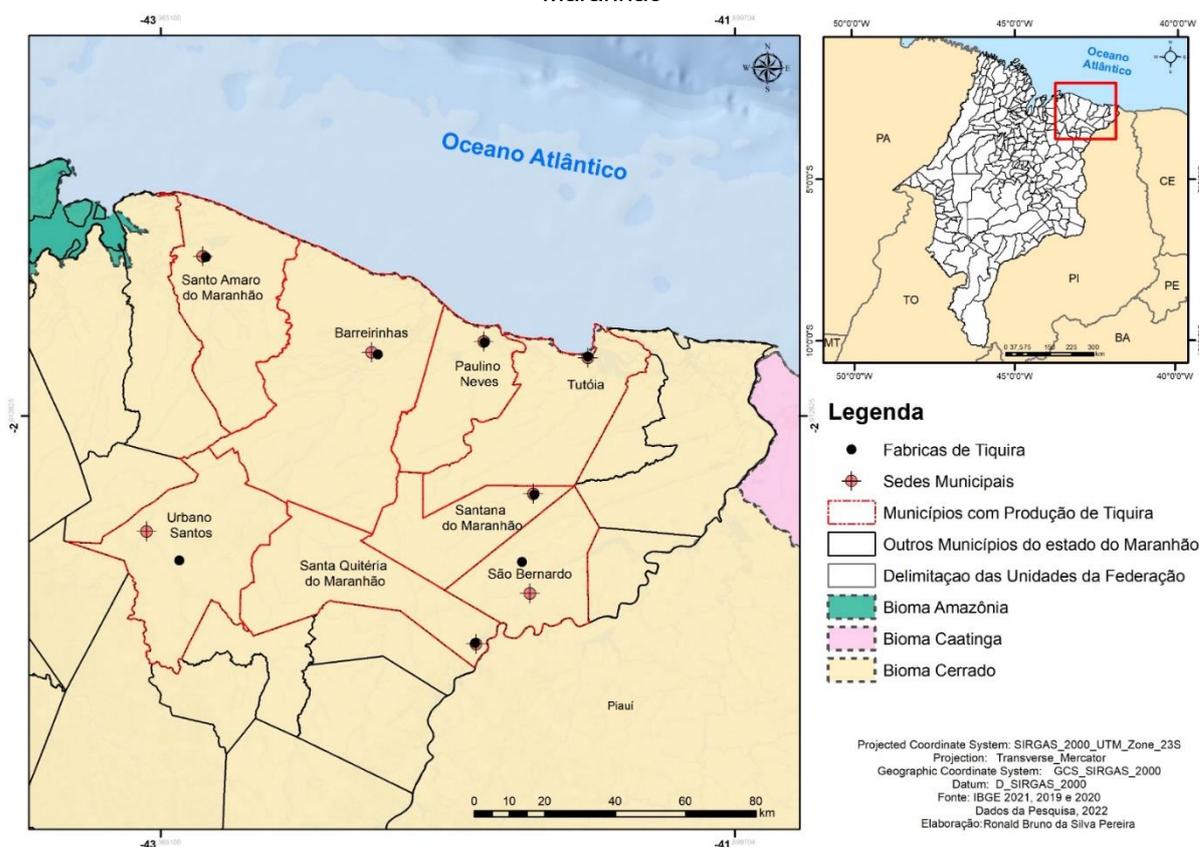
O destilado extraído da raiz da mandioca surgiu em tempos pré-coloniais. Lima, Xavier e Costa (2015) afirmam que os índios já utilizavam a mandioca para produzir um fermentado alcoólico chamado “cauim” antes da chegada dos portugueses em terras brasileiras. Os colonizadores trouxeram consigo as técnicas de destilação, e o fermentado deu lugar ao destilado, que separa o álcool de outras substâncias. Assim surge a Tiquira, palavra originada do tupi “*ti-kyra*”, que significa “líquido que goteja”.

Essa aguardente de mandioca muito popular no Maranhão, poderia ser considerada como a verdadeira aguardente do Brasil, uma vez que é produzida a partir da mandioca: um tubérculo tipicamente brasileiro. Segundo Lira (2016), a cachaça é indiscutivelmente o destilado que mais representa o país (com 4 indicações geográficas já registradas até o momento – Cachaça do Brasil, Cachaça de Salinas, Cachaça de Paraty e Cachaça de Abaíra), mas é uma bebida derivada da cana-de-açúcar e que, mesmo sendo cultivada em larga escala no território brasileiro, é oriunda da Ásia. Contudo, embora detenha a posição de aguardente mais antiga do Brasil, a Tiquira permaneceu desconhecida tanto para estrangeiros quanto para brasileiros localizados além das fronteiras do Maranhão (GUA AJA, 2017).

Com maior produção do destilado ocorrendo na região dos Lençóis Maranhense, Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências, até 2014 a Tiquira era elaborada apenas por pequenos produtores e sua comercialização, feita no mercado informal e em sua quase totalidade a granel (CEREDA apud. SOUZA, 2014). No final de 2014, a Tiquira Guaaja foi lançada no mercado após o registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por iniciativa da empresária carioca Margot Stinglwagner, que fundou a empresa de produção da bebida dois anos antes, no município de Santo Amaro do Maranhão do Maranhão. Essas regiões dos Lençóis Maranhense, do Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências possuem mais de cem produtores individuais de Tiquira, além de uma cooperativa de 23 produtores (COOPTAF – Guaribas) em pleno funcionamento, no município maranhense de Urbano Santos.

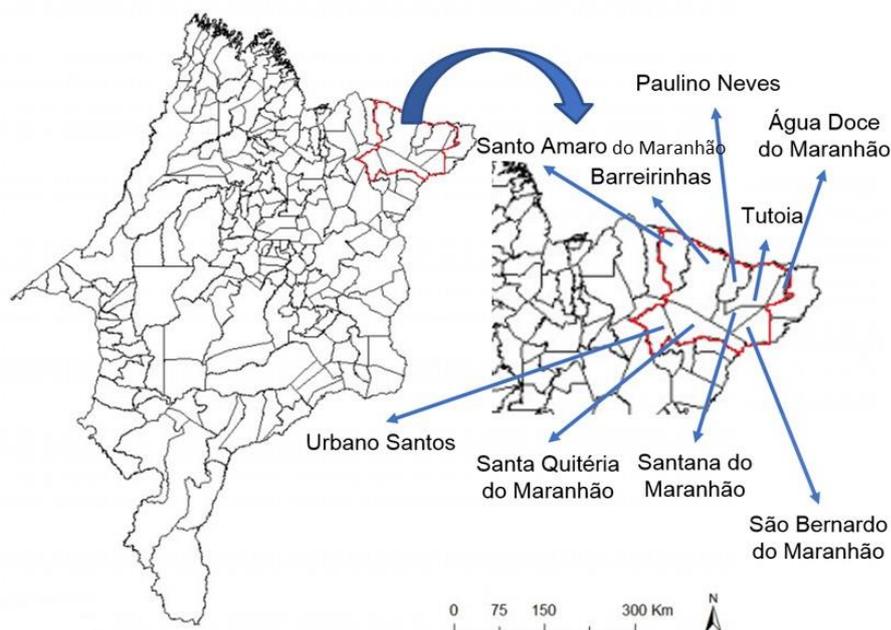
São nove os municípios produtores da Tiquira, a saber: Água Doce do Maranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, Santana do Maranhão, Santo Amaro do Maranhão, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e Urbano Santos, conforme indicados na Figura 5, exceto Água Doce do Maranhão por falta de localização fixa. O território produtor desta aguardente de mandioca tipicamente maranhense está inserido na Mesorregião Norte (com quatro municípios) e na Mesorregião Leste Maranhense (com cinco municípios). O território que engloba esses nove municípios é um território contíguo e limitado a norte pelo Oceano Atlântico, a oeste pelos municípios maranhenses de Araiões e Magalhães de Almeida e pelos municípios piauienses de Joca Marques, Luzilândia e Madeiro; ao sul, pelos municípios maranhenses de Milagres do Maranhão, Anapurus e Mata Roma; e, a leste, pelos municípios maranhenses de Chapadinha, São Benedito do Rio Preto, Belágua e Primeira Cruz, conforme a Figura 6.

FIGURA 6 - Localização da sede dos nove municípios da Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão”



Fonte: Ronald Bruno da Silva Pereira, Mestrando da UFMA

FIGURA 7 - Área territorial proposta para a Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão”



Fonte: Elaboração própria (2023).

a) Santa Quitéria do Maranhão

Localizada no Baixo Parnaíba, tem 23.782 habitantes e uma densidade demográfica de 13,4 habitantes/km², segundo dados do IBGE (2022). Conhecida por ser fundada por quilombolas, ribeirinhos e indígenas, a economia gira em torno da área rural com agricultura baseada principalmente no cultivo da mandioca e na soja.

Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Mata dos Fernandes, Mato Aberto, Onça, Cocal, Buriti Seco, São Bento, Santa Luzia e Vertente. Juntos possuem mais de 30 (trinta) produtores de tiquira. Essas informações foram absorvidas com visitas locais no período de execução do projeto.

b) Santana do Maranhão

A cidade de Santana do Maranhão está inserida na mesorregião Leste maranhense, na microrregião Baixo Parnaíba Maranhense compreendendo uma área de 932,1 km², uma população de aproximadamente 10.325 habitantes e uma densidade demográfica de 12,51 habitantes/km², segundo dados do IBGE (2022).

A economia da cidade é em torno da pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária. Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: São Domingos, São João, Tomás Corrêa, Santo Antônio e Pati, totalizando 9 (nove) produtores.

c) Tutóia

Tutóia é uma pequena cidade situada ao Norte do Estado do Maranhão, entre as cidades de Paulino Neves, Água Doce do Maranhão e Santana do Maranhão. O município possui uma área de 1.566 km², com uma população de aproximadamente 53.346 habitantes. A densidade demográfica é de 31,96 habitantes por km² no território do município (IBGE, 2022).

Sua economia gira em torno da pesca artesanal, do comércio varejista e do turismo. Sua agricultura é apenas de sobrevivência, com pequenas plantações de mandioca, milho, feijão e arroz. Da mandioca se produz farinha e tiquira. O povoado que se destaca com a produção de tiquira é o Cocal.

d) Barreirinhas

O município possui uma área 3.046 km² com uma população de aproximadamente 69.312 habitantes. A densidade demográfica é de 17,6 hab/km² no território do município (IBGE, 2022).

Os principais recursos do município são a pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária, as transferências governamentais, o turismo, a pecuária, a horticultura, extrativismo, pesca, aquicultura, indústria, comércio e o turismo. Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Mamede (4 casas de alambique e vários produtores é preciso uma avaliação melhor para a obtenção desses dados), Braço (3 produtores) e Tabocas (15 produtores).

e) Paulino Neves

O município possui uma área 3.046 km² com uma população de aproximadamente 17.054 habitantes. A densidade demográfica é de 14,83 hab/km² no território do município (IBGE, 2022).

A população desenvolve atividades de lavoura de subsistência, criação de animais, pesca artesanal, extrativismo de produtos vegetais e artesanato. Na atividade

agrícola, destacam-se as roças de mandioca para produção de farinha, principal base da economia local.

Na atividade artesanal destacam-se os produtos confeccionados a partir da fibra da palmeira buriti. Essas duas atividades são praticadas em todos os povoados do município de Paulino Neves e em quase todos da região (IBGE, 2022). Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Baixão dos Almeidas e Riacho do Meio, cada um com um produtor.

f) Santo Amaro do Maranhão

O município possui uma área de 1.582 km² com uma população de aproximadamente 16.219 habitantes e densidade demográfica de 8,63 hab/km² (IBGE, 2021). As atividades produtivas desenvolvidas na região concentram-se no setor primário da economia, representadas pela agricultura (arroz, feijão e mandioca), pecuária (bovinos, caprinos, aves), pesca e o extrativismo vegetal.

A empresa Tiquira Brasil instalou sua indústria no município de Santo Amaro do Maranhão para produzir a Tiquira Gaaaja. A empresária Margot Stinglwagner iniciou o projeto em 2011 quando conheceu a cidade de Santo Amaro do Maranhão e trouxe uma nova proposta de uma aguardente inovadora com a ausência da coloração violeta no produto. A Gaaaja possui atualmente quatro marcas registradas no Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento, são elas: Gaaaja Tradicional, Gaaaja Amburana, Gaaaja Carvalho e Tiquero.

g) Urbano Santos

O município possui uma área de 1.207 km², uma população de aproximadamente 32.792 habitantes e uma densidade demográfica de 25.95 habitantes/km² (IBGE 2022).

Os principais recursos do município são a pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária, as transferências governamentais, o setor empresarial com 147 unidades atuantes e o trabalho informal (IBGE,2022)

Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Guaribas (onde é produzida a Tiquira Guaribas já registrada pelo MAPA) com 23 produtores cooperados, Cajueiro (22 produtores), Palmeirinha, Cacimbinha,

Estiva da Mangabeira, Mangabeira Velha, Boa União, Baixa da Égua, Lagoinha, Surão, Capão e Santana.

Assim sendo, com a conclusão do primeiro relatório, temos a delimitação de território com 120 (cento e vinte) produtores. A seguir, de acordo com o Quadro 3, é apresentado o quadro com municípios, povoados, produtores e registros de tiquiras com o selo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

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.

Em consonância com a Lei Federal nº 9.279, de 14 de maio de 1996, conhecida como a Lei de Propriedade Industrial (LPI) que regulamentou a matéria, definindo IG em duas modalidades como Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) a concessão do registro de uma IG confere direito de propriedade e exclusividade de associação ao nome geográfico ou localidade de procedência aos requerentes de tal certificação.

QUADRA 3 - Número de produtores de Tiquira no Maranhão, baseado em pesquisa de campo, sindicatos, associações e empresários

NÚMEROS DE PRODUTORES DE TIQUIRA			
MUNICÍPIO	POVOADO	QUANT.	SELO MAPA
Santa Quitéria do Maranhão	Mata dos Fernandes	30	0
	Mato Aberto		
	Onça		
	Cocal		
	Buriti Seco		
	São Bento		
	Santa Luzia		
Santana do Maranhão	Vertente	9	0
	São Domingos		
	São João		
	Tomás Corrêa		
	Santo Antônio		
Tutóia	Pati	1	0
Barreirinhas	Cocal	22	0
	Mamede		
	Braço		
Paulino Neves	Taboca	2	0
	Baixão do Almeidas		
	Riacho do Meio		

Santo Amaro do Maranhão	Guaaja	1	4
Urbano Santos	Cajueiro	55	1
	Guaribas		
	Palmeirinha		
	Cacimbinha		
	Estiva da Mangabeira		
	Mangabeira Velha		
	Boa União		
	Baixa da égua		
	Lagoinha		
	Surão		
	Capão		
Santana			
TOTAL		120	5

Fonte: Autoria própria (2022)

Para a elucidação da Aguardente Tiquira como Indicação Geográfica, a Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas em Urbano Santos (COOPTAF) têm todos os requisitos necessários para iniciar o primeiro registro de IG do tipo Indicação de Procedência para o Estado do Maranhão.

Há mais de um século, o povoado Guaribas ganhou notoriedade pela produção da Tiquira Guaribas, uma aguardente à base de mandioca. Por muitos anos, a bebida era produzida individualmente pelos agricultores em suas propriedades e vendida na região em galões de maneira artesanal (SEBRAE,2022).

Em 2016, foi criada a COOPTAF Guaribas com 23 (vinte e três produtores), com o CNPJ 31.273.934/0001-20, que iniciou as atividades em 20/08/2018. A principal atividade cadastrada é a fabricação de outras aguardentes e Bebidas Destiladas. A Agroindústria Tiquira Guaribas foi inaugurada em 2020, empreendimento totalmente financiado pela Prefeitura de Urbano Santos e apoio do SEBRAE com as melhores práticas.

O objetivo dessa regulamentação é inserir o produto no mercado com maior valor agregado, aumentando a renda dos produtores e movimentando a economia de Guaribas. O plantio da mandioca, usada como matéria-prima pela cooperativa, é feito de maneira coletiva nas proximidades da agroindústria e segue um processo de cultivo destinado à produção da Tiquira Guaribas. Apesar da maior capacidade de produção, a COOPTAF pretende manter a cultura, a tradição e a identidade da produção artesanal, que foram passadas de geração para geração (SEBRAE, 2022).

7.3 CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

Indicação Geográfica (IG) é uma forma de registro que reconhece produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica e contribui por ressaltar a identidade e a cultura de uma determinada região. O reconhecimento por proteção de Indicações Geográficas pode ser para produtos industriais e agrícolas, e nas legislações de alguns países, como o Brasil, também para cachaças e bebidas (PORTO, 2008).

A legislação estabelece duas modalidades de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). O artigo 177 diz que a IP é referente ao nome geográfico (país, cidade, região ou localidade de seu território), que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de um determinado produto ou a prestação de um serviço, tendo como requisito essencial a comprovação da sua notoriedade (BRASIL, 1996).

A artigo 178 diz que a DO é referente ao nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusivamente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais (clima, solo, relevo e temperatura) e humanos (saber-fazer) (BRASIL, 1996).

De acordo como IBRAC (2022), as bebidas destiladas típicas tradicionais reconhecidas como Indicação Geográfica são produzidas sob vasto arcabouço legal que padronizam e controlam suas características. Seus padrões de identidade e qualidade fazem parte, inclusive, de complexas negociações internacionais que são de interesse das nações.

Os destilados, de uma maneira geral, são designados como aguardente, os quais se distinguem pela natureza da matéria-prima empregada na preparação do mosto. As aguardentes no Brasil estão definidas e regulamentadas pelo Decreto Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento nº 2314, de 4 de setembro de 1997, que regulamenta a padronização e a fiscalização da produção de bebidas. A Instrução Normativa Nº 15, de 31 de março de 2011, também do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, estabelece a complementação dos padrões de identidade e qualidade para várias bebidas alcoólicas destiladas onde está incluso a Tiquira.

Portanto, a tiquira está dentro da legislação brasileira como uma bebida, com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, adquirida de bebida alcoólica simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto levedado. Entre as bebidas

provenientes da mandioca, somente a tiquira tem legislação exclusiva (BRASIL, 2009; BRASIL, 2008).

A Tiquira, por sua vez, é uma aguardente de mandioca muito popular no Estado do Maranhão. Derivada da mandioca *Manihot esculenta* (Figura 8), tem legislação específica, no Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a tiquira conforme a Portaria nº 65, de 26 de abril de 2008.

FIGURA 8 - Plantação de mandioca (*Manihot esculenta*), no Povoado de Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Autoria própria, 2022.

Dentro do Estado do Maranhão os produtores de Tiquira foram beneficiados com a promulgação da Lei nº 11.609 de 01 de dezembro de 2021, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira do Maranhão e dá outras providências.

Segundo os autores Cereda (2005) e Ribeiro (2011), no Brasil, a Tiquira é uma bebida de mandioca admirada nas regiões norte e nordeste do Brasil, com grande fabricação no Estado do Maranhão. A denominação tiquira tem ascendência no Tupi e vem do termo *tykir*, que significa cair gota a gota, um código ao processo de destilação. É uma bebida verdadeira da cultura indígena, a partir do cauim (bebidas alcoólicas levedadas de mandioca ou de milho).

Assim sendo, a Tiquira tem possibilidade de tornar-se um Indicação Geográfica por indicação de procedência (IP) por ser uma bebida com notoriedade produzida por pequenos produtores através de um processo artesanal, bastante rudimentar, hereditário e que conservam algumas crenças (Figura 9).

FIGURA 9 - Alambique tradicional da Tiquira (a alta temporada de produção da Tiquira acontece de julho a setembro)



Fonte: Autoria própria, 2022.

A Tiquira se distingue das outras aguardentes devido à coloração levemente azulada obtida através da adição de folhas de tangerina ao processo de destilação, o que representa uma forma de apresentação e um quesito a mais para o consumo (Figura 10).

Diante dessa realidade, as agroindústrias que já têm o selo do MAPA, já estão substituindo o cristal violeta por corantes alimentícios adequados sem riscos ao consumidor e sem alterar a qualidade sensorial e visual da Tiquira.

FIGURA 10 - Tiquira cristal violeta (a esquerda) e Tiquira Guaaja, com corante alimentício (à direita)



Fonte: Imagens do Google imagens (2022).

7.4 NOTORIEDADE

Segundo Vieira (2019), a notoriedade é um fenômeno de percepção mental e corresponde ao grau de reconhecimento (memorização, consciência e visibilidade). Percebe-se a notoriedade dos Lençóis Maranhense e Baixo Parnaíba em relação à Tiquira, pelo reconhecimento dos próprios consumidores, cuja relação pode ser comprovada por inúmeros aspectos, entre os quais: a tradição de produzir da região, o saber fazer, a cronologia que o envolve e outros aspectos relevantes narrados por aqueles que construíram toda história relacionada à tradição e crenças da Tiquira.

Tais informações e reconhecimento constam em bibliografias históricas, em anúncios, em histórias da região, em fotografias e recortes de jornais, em entrevistas com pessoas envolvidas na produção, vídeos produzidos, dentre outros registros.

As evidências são importantes para comprovar a notoriedade do produto durante o processo de diagnóstico e resgate dos aspectos históricos e tradicionais, de forma a revelar todo o seu potencial de Indicação Geográfica. Sendo assim, parte da notoriedade da Tiquira do Maranhão pode ser percebida pela divulgação das mídias apresentadas no Quadro 4.

QUADRO 4 - Reportagens publicadas sobre a notoriedade da Tiquira do Maranhão

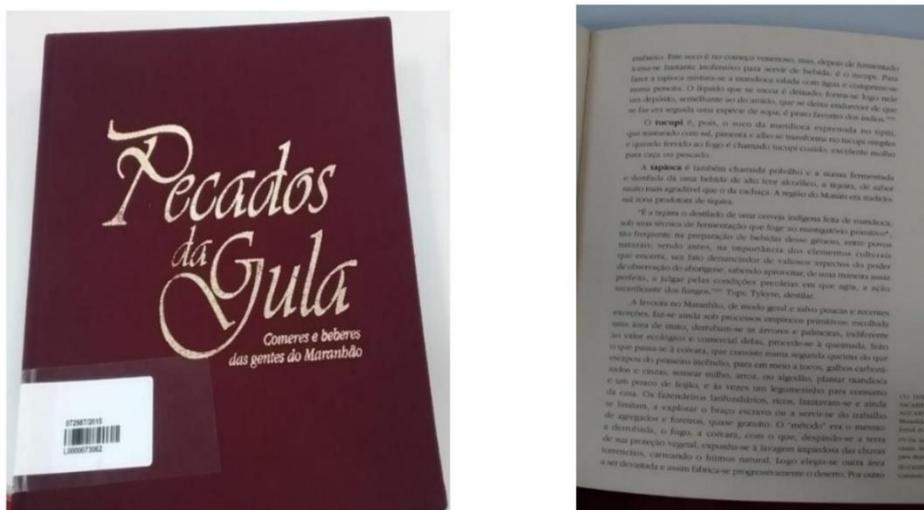
DATA	TÍTULO DA MATÉRIA	ORIGEM	FONTE
11/03/2014	Estamos no Maranhão. Na garrafa roxa tem tiquira - destilado de mandioca típico da região.	Instagram	https://www.instagram.com/p/laaYQFNukC/
08/10/2021	Degustação da maranhense TIQUIRA	Tiktok	https://www.tiktok.com/@falamafia/video/7016517617456254213?is_from_webapp=v1&item_id=7016517617456254213
13/05/2014	Trata da produção da Tiquira Timbotiba apresentada pelo empresário José Moraes no Programa Zé Cirilo na TV. Destaca-se que se desenvolveu uma pesquisa para a produção da bebida, onde a massa de mandioca é transformada para o estado líquido e não há a necessidade de produção de beijus, para o processo de sacarificação. Todo o processo utiliza-se de gás, ao invés de lenha ou carvão.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=9SunKXZDqnw
14/05/2014	Trata do processo de verificação de qualidade, envase e rotulação da Tiquira.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=apq4Vz_DlrQ
13/11/2019	Vídeo amador criado pelo canal "MARIO COELHO AVENTUREIRO" a respeito do processo de criação da tiquira	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=o0Bno0V_olw&t=90s
16/09/2016	Reportagem realizada pelo #ProjetoColabora, relacionado ao envolvimento gastronômico da cachaça Tiquira, e conta um pouco sobre sua forma de produção	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=zwkqypcMtjM&t=96s
12/08/2019	Filmagem amadora da degustação de uma variante da cachaça tiquira	Youtube	https://www.youtube.com/results?search_query=cacha%C3%A7a+tiquira
16/08/2015	Blog feito pelo canal da "LUDIMILA MATOS" no mercado das tulhas em São Luís - MA, conhecendo um pouco da história da cachaça maranhense	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=gFhoJW3NiNo&t=72s
11/01/2017	Reportagem realizada pela TV Assembleia Maranhão no Mercado da Praia Grande	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=UPCgia15nLE&t=204s
04/04/2011	Tiquira produzida em Urbano Santos – MA / Globo Rural	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=t0gRffZOFj0&t=49s
13/05/2014	Zé Cirilo na TV- Tiquira Timbotiba Fábrica	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=9SunKXZDqnw

19/11/2021	Cachaça e Tiquira: produtores buscam alternativas para comercialização dentro e fora do Maranhão	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=vjxoFLkpFQ8
18/11/2021	Jornal da Difusora-Campanha divulga cachaças e tiquira produzidas no Maranhão.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=g1wawcXzjbc&t=35s
27/04/2017	Documentário realizado em Santo Amaro São Luís - MA, relacionado à Tiquira Guaaja com apoio da empresa responsável Tiquira BRASIL, operando no projeto Guaaja há 10 anos	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=seQIM2kAJpl
07/10/2021	Degustação da tiquero feita pelo professor Fernando Moreira, variante artificializada da Tiquira com corantes sendo usados no lugar das folhas de laranjeiras para dar o tom mais roxo na bebida	Tiktok	https://v16-webapp.tiktok.com/5bc9d9a852b87fa4fb36f6a85a5353d3/62bd4ae1/video/tos/useast2a/tos-useast2a-ve-0068c002/fe76b2bd423140b6bcb26f2cac843860/?a=1988&ch=0&cr=0&dr=0&lr=tiktok_m&cd=0%7C0%7C1%7C0&cv=1&br=1670&bt=835&btag=80000&cs=0&ds=3&ft=eXd.6HAzMyq8ZkQg7we2N0.oyl7Gb&mime_type=video_mp4&qs=0&rc=Njw4aWk1OGRkNzZnNjZnOkBpanQ7cjc6ZjN0ODMzNzczM0AwYzQtNF5jXmExLTRjLTUyYSMyZXNhcjQwbWNgLS1kMTZzcw%3D%3D&l=2022063001010301019216316327584A2C
14/06/2022	Mercado das tulhas SLZ - MA	Instagram	https://www.instagram.com/p/CeyGAFquH1l/?Indicações GeográficasGeográficasid=YmMyMTA2M2Y=
26/04/2019	Garrafas de Tiquira sendo comercializadas fora do Maranhão	Instagram	https://www.instagram.com/p/Bwtzzl-nbBm/?Indicações Geográficasid=YmMyMTA2M2Y=
10/11/2021	Post da @adacoleybar, referente à tiquira e suas raízes	Instagram	https://www.instagram.com/p/CWGUtyLpxyb/?Indicações Geográficasid=YmMyMTA2M2Y=
15/08/2016	Registros da Tiquira via Instagram (2016)	Instagram	https://www.instagram.com/p/BJJPUgcjV7b/?Indicações Geográficasid=YmMyMTA2M2Y=
21/10/2018	Tiquira, a aguardente ancestral do Brasil que quer ganhar o mundo	BBC BRASIL	https://www.bbc.com/portuguese/geral-45871011

Fonte: Youtube, Instagram, Tiktok, BBC BRASIL (2022)

Com a participação no projeto e as realizações das pesquisas, foi possível desenvolver uma perspectiva diferente, um olhar mais amplo, e um despertar de uma grande curiosidade a respeito da Tiquira do Maranhão. Entende-se também que este trabalho é uma forma de preservar tradições, a história do Estado, e especialmente a valorização da cultura maranhense. As Figuras 11, 12, 13 e 14 representam documentos encontrados em arquivos públicos e informações atuais sobre a Tiquira.

FIGURA 11- Pecado da Gula Comeres e Beberes das Gentes do Maranhão / Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA



Fonte: Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA (2022)

FIGURA 12 - Viagem Gastronômica Através do Brasil / Biblioteca Benedito Leite – São Luís



Fonte: Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA (2022).

FIGURA 13 - Produção da tiquira Guaribas produzida em agroindústria



The screenshot shows a news article from G1 Maranhão. The header includes the G1 logo, the word 'MARANHÃO', and the 'REDE MIRANTE' logo. The article title is 'Tiquira, cachaça artesanal de Urbano Santos, será produzida de forma industrial'. Below the title is a sub-headline: 'A bebida é produzida de forma artesanal há séculos, mas agora vai ganhar ainda mais espaço nos bares mais sofisticados do Brasil.' The author is 'Por G1 MA — São Luís' and the date is '27/12/2019 10h45 · Atualizado há 2 anos'. There are social media sharing icons for Facebook, Twitter, WhatsApp, Telegram, and LinkedIn.

Fonte: Site G1 notícias (2022)

FIGURA 14 - A Tiquira irá tornar-se Patrimônio imaterial do Estado do Maranhão



The screenshot shows a website article from 'TIM-TIM'. The navigation bar includes categories like CASA, COZINHA, VIAGEM, MODA, TEMPORADAS, PROGRAMAS, REPORTAGENS ESPECIAIS, COLUNAS, and ÚLTIMAS. Below the navigation is a search bar with the placeholder 'DIGITE O INGREDIENTE OU PRATO' and a dropdown menu for 'POR CATEGORIAS'. The article title is 'Aguardente do Maranhão, tiquira ganha adeptos e será Patrimônio Imaterial'. The author is 'Carlos Eduardo Oliveira' and the date is '25/06/2021 04h00'. There is a social media sharing sidebar on the left and a blue advertisement on the right for 'Itens para você mimar e cuidar da sua melhor companhia' with a 'ACESSE O SITE' button.

Fonte: Google pesquisa (2022).

O Quadro 5 apresenta algumas evidências deste processo de notoriedade onde a Tiquira já está reconhecida de várias formas seja com medalhas, diplomas/certificados, troféus, exposições, rodas de conversas, prêmios, reportagens especiais, documentários, entre outros. Tudo isso contribuiu para reforçar a notoriedade da Tiquira do Maranhão.

QUADRO 5 - Evidências de notoriedade da Tiquira do Maranhão

	<p>2012 - Tiquira Timbotiba - A primeira marca a chegar ao mercado foi a Timbotiba, do empresário e advogado José Moraes, em 2012.</p>
	<p>2015 – A Tiquira Guaaja surge como o fruto de um projeto desenvolvido desde 2012 no Maranhão pela empresa Tiquira Brasil. Fabricada com alto padrão de qualidade, a Guaaja tem como objetivo conquistar os paladares mais apurados e encantar a todos com esse destilado pouco conhecido inclusive no Brasil.</p>

	<p>2016 a 2020 - A Tiquira Guaribas, produzida no povoado de mesmo nome, em Urbano Santos – MA, ganha o selo do MAPA e passa a ser comercializada de forma legal como destilado alcoólico que atende especificações sanitárias e de qualidade.</p>
	<p>2022 - Produtores ganham o certificado do MAPA para o início de uma nova era para a comunidade Guaribas, em Urbano Santos – MA.</p>
	<p>2022 - Eventos em formato de <i>live</i> que fortalecem a importância do conhecimento e gestão da Tiquira no Maranhão.</p> <p>Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=CRfXFPud2a8</p>



2019 - O Deputado Federal Aluísio Mendes, entregou nas mãos do presidente da República Jair Bolsonaro, uma garrafa da Tiquira Guaribas, produzida no Povoado Guaribas I.



2022 - Participação da Tiquira Guaribas na X Feira do Empreendedor, organizada pelo SEBRAE - MA.



2022 - Participação na Primeira Feira Nordestina da Agricultura Familiar e Economia Solidária.

	<p>2022 - Roda de conversa sobre a Tiquira no III Seminário Estadual da Cachaça Maranhense.</p>
	<p>2022 - A Tiquira em breve será Patrimônio Imaterial do Maranhão. Na foto, temos o Gestor de Patrimônio Imaterial da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo do Maranhão, o senhor Neto de Azile (à esquerda) e o Prof. Dr. Rafael Mendonça.</p>

Fonte: Autoria própria (2022).

O Quadro 6 apresenta alguns documentos de teses, dissertações, artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos que citam a Tiquira como destilado importante para a cultura do Maranhão.

QUADRO 6 - Relação de teses, dissertações, artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos a respeito da Tiquira

ARTIGOS, TESES, DISSERTAÇÕES E MONOGRAFIAS			
DATA DA PESQUISA	LOCAL ENCONTRADO	DOCUMENTO	TEMA
27/02/2022	Teses e Dissertações - UFMA	https://tede2.ufma.br/jspui/bitstream/tede/955/1/dissertacao%20Francisco.pdf	Otimização do processo de produção de tiquira empregando enzimas comerciais e fungos isolados a partir dos beijus utilizados no método tradicional
28/02/2022	Monografias - UFMA	https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/1515/1/M	Avaliação da influência de enzimas na produção e composição química e físico-química da Aguardente de mandioca " <i>Manihot esculenta</i> " (Tiquira).

		atheusDuarteCoelho.pdf	
10/03/2022	Dissertação - Repositório Institucional UFSCar	https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/102/3455.pdf?sequence=1&isAllowed=y	Efeito das enzimas comerciais e naturais utilizadas na hidrólise da mandioca sobre a qualidade sensorial da Tiquira
12/03/2022	Dissertação - Repositório Institucional UFSCar	https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/64/3140.pdf?sequence=1&isAllowed=y	Influência do Tipo de fermento e do envelhecimento sobre a qualidade da cachaça artesanal orgânica
20/03/2022	Tese - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da UFCG	http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/9033/1/ANDERSON%20FERREIRA%20VILELA%20-%20TESE%20-%20%28PPGE%20P%29%202019.pdf	Estudo da produção e da qualidade das cachaças paraibanas de acordo com o programa nacional de certificação da cachaça
01/04/2022	Teses e dissertações - UFMA	https://tedebc.ufma.br/jspui/bitstream/tede/919/1/Dissertacao%20Diogo%20pdf.pdf	Caracterização e comportamento sacarificante da flora microbiana empregada na fabricação da aguardente de mandioca (tiquira)
23/05/2022	Teses (Doutorado em Ciências dos Alimentos) UNESP	https://repositorio.unesp.br/handle/11449/132850?show=full	Efeito da adição de açúcares e do processo de envelhecimento na qualidade sensorial de amostras de cachaça obtidas tradicionalmente e por redestilação.
23/05/2022	Teses (Doutorado em Engenharia de processos)	http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/handle/riufcg/9033	Estudo da produção e da qualidade das cachaças paraibanas de acordo com o programa nacional de certificação da cachaça
22/06/2022	Teses de Doutorado - Antropologia	https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/33763	Antropologia da cachaça: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro
22/06/2022	Dissertação (Mestrado em Química) UFMA	https://sigaa.ufma.br/sigaa/public/biblioteca/buscaPublicaAcervo.jsf	Determinação de cobre, aldeídos, álcoois, acetato de etila, ácidos carboxílicos e carbonato de etila em Tiquira (aguardente de mandioca) produzida no estado do Maranhão.
23/06/2022	Artigo Publicado em Anais 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2014, Natal/RN.	http://www.29ra.abant.org.br/resources/anais/1/1403102232_A_RQUIVO_CachaçaLegal-producaodecachaçasBoasPraticasdeFabricaçãoBrasil.pdf	Cachaça Legal: produção de cachaça e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no Brasil

Fonte: Autoria própria (2022)

7.5 POTENCIAL DE AGREGAÇÃO DE VALOR

A aguardente Tiquira ganhou maior destaque por ser uma bebida genuinamente maranhense e o Estado do Maranhão ainda não ter nenhuma Indicação Geográfica. Partindo desse princípio, a produção da Tiquira é uma atividade que tem grande importância nos municípios do Baixo Parnaíba e Lençóis Maranhense, sendo produzida por pequenos produtores.

Graças ao interesse desses produtores mais antigos essa atividade ainda permanece sendo produzida com seu processo artesanal com as características devidas de cada alambique.

7.6 NECESSIDADE DE PROTEÇÃO

A IG tornou-se, portanto, um instrumento jurídico de grande importância, pois proporciona uma ampla possibilidade de proteção dos direitos de propriedade intelectual e do conhecimento tradicional. O interesse pela proteção da aguardente Tiquira através da IG é comum a diversos atores: ao consumidor, ao poder público e a toda cadeia produtiva, pois está diretamente relacionado a fatores empresariais que impulsionam setores econômicos importantes dos municípios envolvidos, como o gastronômico e o turístico, e ao produtor, especialmente pela agregação de valor que aumenta a competitividade do produto no mercado.

Além do interesse, surge a necessidade de proteção, pois a certificação irá impedir o uso indevido fora da região de origem, protegendo-o e estabelecendo regras para a punição aos infratores que se apropriarem da notoriedade, fazendo uso de produtos falsos no mercado.

7.7 GERAÇÃO DE EMPREGO, RENDA E GOVERNANÇA

De acordo com o INPI, para receber a concessão de uma Indicação Geográfica para produtos alimentares, os requerentes devem contar com a mediação de uma entidade com característica de representação coletiva que congregue produtores interessados em obter a concessão, normalmente uma associação ou sociedade Cooperativa. A organização solicitará, então, por meio de formulário específico, o registro, agregando os demais documentos solicitados para cada caso.

Cabe ressaltar que, no caso de Indicação de Procedência, além dos documentos listados, é necessária a apresentação de elementos que comprovem que

o nome geográfico se tornou conhecido como centro de elaboração do produto, enquanto para a Denominação de Origem, deverá ser apresentada uma descrição das características do produto que se devem essencialmente ao meio geográfico, aí inclusos fatores naturais e humanos.

FIGURA 15 - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da COOPTAF

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 31.273.934/0001-20 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 20/08/2018	
NOME EMPRESARIAL COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE TIQUIRA E AGRICULTORES FAMILIARES DE GUARIBAS DE URBANO SANTOS			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) COOPTAF GUARIBAS			PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 11.11-9-02 - Fabricação de outras aguardentes e bebidas destiladas			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 01.19-9-99 - Cultivo de outras plantas de lavoura temporária não especificadas anteriormente 47.23-7-00 - Comércio varejista de bebidas 74.90-1-03 - Serviços de agronomia e de consultoria às atividades agrícolas e pecuárias			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 214-3 - Cooperativa			
LOGRADOURO COM DE SAO BENTO		NÚMERO SN *****	COMPLEMENTO *****
CEP 65.530-000	BAIRRO/DISTRITO POVOADO GUARIBAS	MUNICÍPIO URBANO SANTOS	UF MA
ENDEREÇO ELETRÔNICO		TELEFONE (98) 8780-7507	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 20/08/2018	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Fonte: Site da Receita Federal (2022).

A Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF), recebeu recentemente o Certificado de Registro de Estabelecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pela produção da aguardente de mandioca Tiquira Guaribas.

Com o registro a COOPTAF conseguiu a regularização exigida pelo MAPA para que a agroindústria exerça suas atividades e, assim, possa planejar e concretizar uma política de gestão, inovação, competitividade, expansão e lucratividade dentro da Cooperativa gerando benefícios para os produtores.

Para a provável indicação de procedência “Tiquira do Maranhão”, a Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de

Urbano Santos (COOPTAF) possui todos os requisitos para iniciar o processo como requerente inicial para o registro da possível primeira Indicação Geográfica no Estado Maranhão.

A COOPTAF foi fundada em 28 de agosto de 2018, e conta atualmente com 23 (vinte e três) associados. Seu principal objetivo é fortalecer por meio do associativismo a atividade dos produtores de aguardente tiquira do povoado Guaribas, Urbano Santos (Figura 15). Cabe à Associação desencadear e catalisar o interesse coletivo de agregação, cooperação e integração dos associados no intuito de fortalecer a sua representatividade.

Após a regulamentação jurídica, a COOPTAF conseguiu parcerias importantes do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), da Prefeitura de Urbano Santos e do Sindicato da Indústria de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão – SINDIBEBIDAS e do Instituto de Ciência e Tecnologia do Estado do Maranhão (IFMA).

Para obter o registro da agroindústria junto ao MAPA (Figura 16), o SEBRAE acompanhou e orientou todo o processo por meio do programa Sebraetec, que oferece um conjunto de consultorias com variados temas para a melhoria de processos, produtos e serviços de inovação nas empresas. (SEBRAE, 2022).

FIGURA 16 - Cooperados com o certificado da Aguardente Tiquira Guaribas conquistado junto ao MAPA



Fonte: Jornal Imparcial (2022).

O registro é a regularização necessária do Ministério para que a agroindústria exerça suas atividades e, assim, possa planejar e concretizar uma política de gestão, inovação, competitividade, expansão e lucratividade. No trabalho realizado na COOPTAF, os produtores participaram de capacitações na área de gestão, cooperativismo e empreendedorismo, além de desenvolver a identidade visual do produto (Figura 17).

FIGURA 17 - Frente da COOPTAF GUARIBAS



Fonte: Google Imagens (2022).

A COOPTAF, em parceria com a Prefeitura Municipal de Urbano Santos e o SINDBEBIDAS, tem fomentado ações para aumentar a notoriedade da Tiquira, bem como para torná-la mais conhecida, especialmente por meio de feiras (Figura 18).

FIGURA 18 - João Paulo, cooperado, em exposição na Feira do Empreendedor 2022



Fonte: Instagram (2022)

O projeto de Promoção às Indicações Geográficas, através do Edital MEC Nº 63/2021, o qual o IFMA foi selecionado com a proposta “Cachaças do Maranhão”, coordenado pelo Prof. Dr. Rafael Mendonça, está sendo mais um reforço para a COOPTAF, pois as atividades de extensão de cursos e treinamentos para os produtores têm objetivo de auxiliar as boas práticas para a fabricação da Tiquira.

A Profa. Dra. Josilene Lima Serra é professora do IFMA e atua nas áreas de biotecnologia e microbiologia de alimentos. A visita da especialista à Cooperativa (Figura 19) foi muito proveitosa e esclarecedora pois os produtores puderam aprimorar os seus conhecimentos com dicas para o melhoramento no processo de fermentação da tiquira.

FIGURA 19 - Profa. Dra. Josilene Serra ministrando o curso sobre aplicação de boas práticas para a produção da Tiquira



Fonte: Autoria própria (2022).

Foi possível a visita em alambiques para fazer o reconhecimento do modo de fazer com todas as fases de produção da Tiquira. Entre as características observadas, notou-se evidências quanto aos aspectos do processo físico – químico e do emboloramento dos fungos (Figura 20), pois o processamento tradicional da tiquira, a sacarificação, é feita por meio de mofos e a efervescência através de lêvedos.

FIGURA 20 - Visita a alambiques tradicionais no povoado do Cajueiro no município de Urbano Santos



Fonte: Autoria própria (2022).

Outro treinamento oferecido pelo IFMA, através do projeto de promoção das Indicações Geográficas, foi o da Turismóloga e aluna mestranda Jaqueline Silva Nascimento, do PROFNIT/UFMA (Figura 21), com o tema “*O que é Indicação Geográfica?*”. O objetivo do curso foi sensibilizar os produtores acerca da importância do registro da IG para todos e que irá potencializar as chances de um reconhecimento (registro) por Indicação Geográfica, uma vez que a Tiquira apresentou notoriedade, tipicidade e reconhecimento que atravessam as fronteiras do município.

FIGURA 21- Jaqueline Nascimento aluna mestranda do PROFNIT, aplicando um curso sobre “O que é a Indicação Geográfica?” para os produtores da COOPTAF



Fonte: Autoria própria (2022).

Seguinte a mais uma capacitação, o Prof. Me. Francisco Albuquerque Bastos, do IFMA Campus São Luís Maracanã, acompanhou o grupo de extensão, a COOPTAF, apresentando o trabalho de dissertação dele em produção de Tiquira e fazendo consultoria aos produtores para melhorar a produção, usando as ferramentas aptas que já possui.

O professor Albuquerque contém uma patente que versa de um processo para obtenção de aguardente utilizando amido como matéria-prima, preferencialmente obtida pelo processamento da massa de mandioca (*Manihot esculenta*), com aplicação na área de produção de bebidas alcoólicas, visando otimizar o tempo de produção e a obtenção de um produto mais saudável (Figura 22).

A execução do projeto de Indicação Geográfica com os produtores de Tiquira da COOPTAF é um estímulo muito importante para a valorização do produto. A cada visita realizada, os cooperados ficam mais conscientes do uso das boas práticas para a fabricação da Tiquira.

FIGURA 22 - Visita do Prof. Albuquerque aos alambiques tradicionais



Fonte: Autoria própria (2022).

A disseminação do conhecimento sobre Indicações Geográficas é percebida pelos cooperados como ferramenta para o desenvolvimento rural, convergindo para a revalorização das atividades rurais/locais a partir de um produto agroalimentar que oferece garantias sobre o sistema de produção e sua origem.

Outras reuniões importantes foram realizadas com gestores da prefeitura de Urbano Santos sensibilizando a importância da gestão da IG para com a comunidade que precisa entender que não é só apenas vender o produto, é preciso gerenciar o processo para que não haja conflitos logo após o registro do INPI.

Outra oportunidade de valorização da Tiquira seria a elaboração de uma rota turística da aguardente dentro da Rota das Emoções, um programa turístico que engloba os estados do Ceará, Piauí e Maranhão, na região Nordeste do Brasil. Criado na década de 1990, o programa tem como objetivo reunir atrativos turísticos de elevado valor na região, como a Praia de Jericoacoara, o Delta do Parnaíba e os Lençóis Maranhenses, além de promover o patrimônio natural e cultural dos destinos. A iniciativa também busca capacitar os atores locais, melhorar a gestão, fortalecer a governança e promover a inter-relação dos destinos nas regiões onde estão inseridos.

O programa Rota das Emoções oferece vários benefícios para a região e para o turismo local. Alguns dos principais benefícios são:

- Desenvolvimento socioeconômico: A Rota das Emoções pode contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região, por meio da criação de empregos, aumento da renda local, e investimentos em infraestrutura.
- Diversificação da economia: O turismo é uma atividade que pode ajudar a diversificar a economia local, reduzindo a dependência de atividades econômicas tradicionais e gerando novas oportunidades de negócios.
- Preservação ambiental: A Rota das Emoções inclui a visitação a áreas de grande valor ambiental, como os Lençóis Maranhenses e o Delta do Parnaíba. O programa pode ajudar a conscientizar os visitantes sobre a importância da preservação desses ecossistemas.
- Integração regional: A Rota das Emoções envolve a integração de três estados da região Nordeste, o que pode contribuir para a cooperação e o intercâmbio cultural entre as regiões.

- Aumento do fluxo turístico: O programa pode aumentar o fluxo turístico para a região, o que pode trazer benefícios econômicos e culturais para as comunidades locais.
- Fortalecimento da governança: A Tiquira é uma bebida típica da região do Maranhão, que faz parte do roteiro turístico da Rota das Emoções. A bebida é feita a partir da mandioca brava, que é descascada, ralada e deixada para fermentar por alguns dias. Após esse processo, a mandioca é prensada e a massa resultante é diluída em água, filtrada e destilada.
- Fortalecimento da governança turística: A implementação da Rota das Emoções pode ajudar a fortalecer a governança turística na região, com a criação de estratégias de gestão e planejamento turístico que levem em conta a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

A Tiquira é uma bebida forte e com alto teor alcoólico, que faz parte da cultura maranhense e é valorizada pelos turistas que visitam a região. O seu consumo é tradicionalmente acompanhado por pratos típicos da culinária local, como o arroz de cuxá, a torta de camarão e o peixe frito.

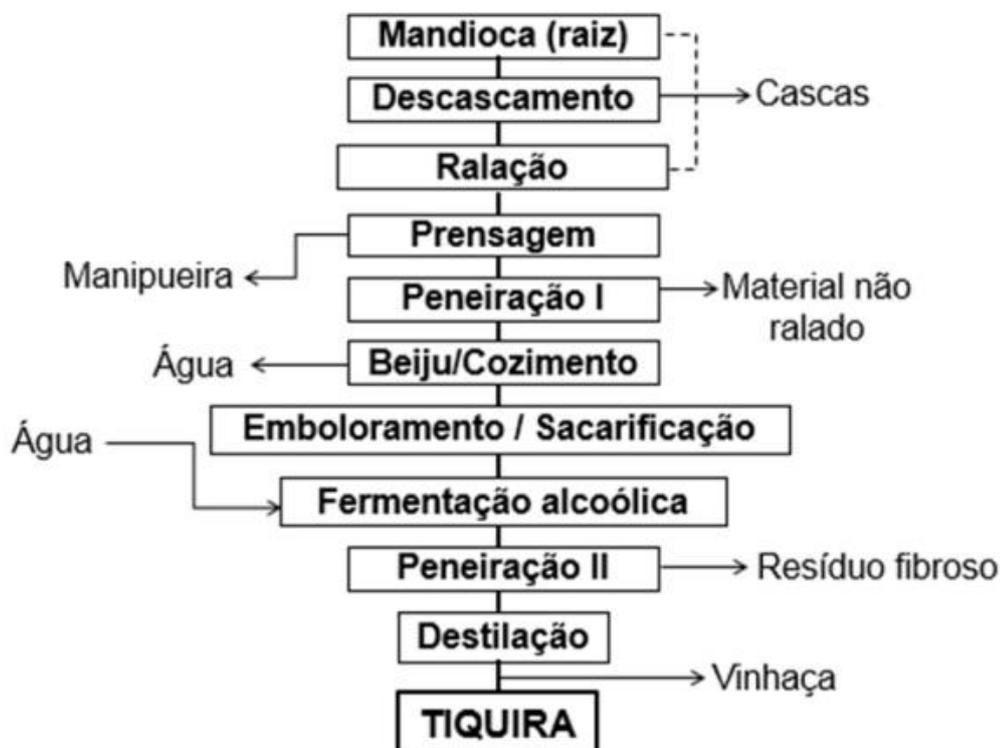
A inclusão da Tiquira na Rota das Emoções contribui para valorizar a cultura e a gastronomia local, além de fomentar o turismo na região. Com isso, os produtores da bebida e os estabelecimentos que a comercializam são beneficiados economicamente, gerando empregos e movimentando a economia local.

7.8 MÉTODO DE PRODUÇÃO

No processamento da Tiquira são necessárias três etapas: 1) gelatinização do amido com a posterior transformação para açúcares; 2) fermentação alcoólica e 3) destilação.

A Figura 23 apresenta o fluxograma para elaboração de Tiquira pelo processo tradicional apresentado na patente BR 102017015770-9 A2, com data do depósito no dia 24/07/2017, intitulada “PROCESSO DE OBTENÇÃO DE AGUARDENTE A PARTIR DE AMIDO” e tendo como titulares o Instituto Federal do Maranhão (IFMA) e a Universidade Federal do Maranhão (UFMA).

FIGURA 23 - Processo de obtenção da Tiquira



Fonte: Patente BR 102017015770-9 A2 (INPI, 2022)

De acordo com Cereda (2005), no método simples, a transformação em açúcares é realizada por meio de fungos ou mofos e a efervescência por lêvedo, os dois de origem indígena. Os mofos são trocados por diástase no mercado. É preciso a transformação de fécula, ou seja, sem os microrganismos não existem lêvedo. A transformação em açúcares é a forma de transformar a fécula em álcool.

No processamento da Tiquira pelo método tradicional, a sacarificação é realizada por bolores (fungos nativos) e a fermentação por leveduras selvagens. A matéria-prima para a produção da tiquira é a raiz da mandioca ralada e moldada como beijus para ser assada em chapas de ferro ou cobre.

Os beijus são produzidos com a massa ralada e prensada em cima de uma chapa metálica bem aquecida. A massa serrada e enxugada mostra aproximadamente 50% de umidades. Os beijus feitos medem 30 cm de tamanho e três a quatro cm de altura. De acordo com Cereda (2005), os beijus são assados e virados de um lado para outro até assar os dois lados. Os beijus úmidos mostram padrão de 30 a 35%, e os frios apresentam conteúdos resolvíveis de aproximadamente 14 Brix.

Quando esfriado, os beijos ficam úmidos dos dois lados, espalhados no chão em uma cama de palhas de palmeiras e cobertas também com palhas. Os beijos ficam nesse leito por oito dias, durante esses dias se mostram cobertos de fungos ou mofos escuros. Quando estes apresentam manchas de outras cores, indicam que o método não foi desenvolvido corretamente.

Porém, os beijos estão apropriados tanto para uso quanto para serem guardados por longos períodos (Figura 24). Para a fabricação de Tiquira, os beijos são desmanchados com água dentro de barris de cerâmica, caixões de madeira e caixas de PVC (caixas d'água). No dia seguinte, os ingredientes são peneirados e deixados fermentar naturalmente por 2 a 3 dias e, após esse período, a mistura transforma-se em um caldo que é levado para destilar nos alambiques.

FIGURA 24 - Beijos mofados e as caixas de PVC, as dornas de fermentação no alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Autoria própria (2022).

Durante o período de emboloramento dos beijos, observa-se o crescimento de bolores com aspecto variável devido ao desenvolvimento do micélio fúngico (Figura 25).

O micélio usualmente é incolor, embora em algumas espécies haja produção de pigmentos, conferindo-lhe uma tonalidade vermelha, amarela, castanha, cinza ou preta. Finalmente o mosto fermentado é coado para a separação dos sólidos insolúveis. Esse procedimento é feito para evitar que os resíduos queimem no fundo

da panela do alambique e introduzam gosto ruim na bebida, afetando negativamente a qualidade do destilado. A destilação da tiquira é feita em alambique simples (Figura 26).

FIGURA 25 - Bolores com aspecto variável devido ao desenvolvimento do micélio fúngico alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Aatoria própria (2022).

FIGURA 26 - Caldeiras de alambiques povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Aatoria própria (2022).

Os alambiques mais utilizados são confeccionados de cobre, acoplados com serpentinas. O conjunto é bastante precário, onde o sistema de resfriamento não funciona devido muitas vezes a quantidade de água ser insuficiente para o

resfriamento da serpentina (Figura 26). Geralmente o aquecimento da fornalha do alambique é realizado com a queima de lenha (Figura 27).

FIGURA 27 - Alambiques de cobre povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Autoria própria (2022).

A destilação é conduzida de forma branda, sem pressa durante todo o processo para evitar que o vinho entre em ebulição e provoque ebulição tumultuosa e em consequência turve a bebida. Finalmente com o término da destilação, a tiquira está pronta para o consumo (Figura 28).

FIGURA 28 - Demonstração do líquido (Tiquira) caindo dentro do balde



Fonte: Autoria própria (2022).

7.9 MODALIDADE DE POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Dentre as duas modalidades possíveis, a aguardente Tiquira do Maranhão atende aos requisitos da Indicação de Procedência.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo realizado evidenciou a viabilidade da implementação, da Tiquira do Maranhão como uma possibilidade de uma Indicação Geográfica para o Estado do Maranhão. A região dos Lençóis Maranhense e o Baixa Paranaíba apresentam elementos que comprovam que a sua tradição está relacionada a sua identidade local, derivada exclusivamente das famílias e de todo conjunto de conhecimentos práticos envolvidos no processo de produção da Tiquira.

A Tiquira, assim, é reconhecida como uma bebida tradicional e exótica produzida da mandioca no Maranhão e é considerada a verdadeira aguardente do Brasil. Além dos dados históricos e culturais e todo acervo de reportagens de jornais, sites e presença em feiras que retratam o processo artesanal, bem como a partir das percepções e comprovações realizadas pessoalmente através das visitas nos alambiques, comprova-se a notoriedade do objeto desse estudo.

Nesse contexto, diante da viabilidade apresentada, recomenda-se constituir uma Governança visando o desenvolvimento da IG, tornando a Tiquira um ativo de propriedade intelectual através da obtenção do selo de IG junto ao INPI. Dessa forma, evita-se que produtores forasteiros (atravessadores) se apropriem da notoriedade e dos diferenciais competitivos relacionados ao produto, mantendo os benefícios da sua comercialização para os atores locais.

Dessa forma, toda a sociedade é beneficiada ao fortalecer os principais segmentos econômicas do território. A Tiquira está inserida dentro da Rota das Emoções que é um circuito que passa pelos principais pontos turísticos do litoral do Maranhão, Piauí e Ceará.

Este estudo possibilita diagnosticar e evidenciar uma proposta de nova potencialidade de IG no Estado do Maranhão, através da aguardente Tiquira. Podendo a partir de agora, contribuir para elevar o estado como destaque para a inovação e a proteção de seus ativos de propriedade intelectual. Além disso, outros benefícios são esperados, como uma maior competitividade do produto e uma melhor visibilidade no mercado, além da melhoria na qualidade de vida e renda dos produtores.

A casa de alambique pode ser vista como lugar de socialização das pessoas que consomem a bebida o local de transmissão de cultura. Os produtores da tiquira

do povoado têm a tiquira não apenas como fonte de renda, mas como uma atividade que faz parte de seu cotidiano, ou seja, parte integral de suas vidas.

Dada a importância do tema, torna-se necessário o desenvolvimento de trabalhos que visem a produção o apoio do governo, que possam oferecer meios tecnológicos para garantir uma produção de qualidade e que possam competir com as bebidas do sul.

Outro aspecto que merece uma perspectiva futura é a concretização de um modelo de negócio mais forte para a Cooperativa GUARIBAS, assim como o Registro da Marca. É necessário reforçar para todos os produtores a importância da valorização do produto para que terceiros (atravessadores) não furem os seus conhecimentos e produtos para que sejam revendidos de forma barateada em outros comércios.

A Tiquira, uma bebida típica do Maranhão, pode ser vista como um elemento importante para o turismo da região. Isso porque a bebida está associada à cultura e à tradição maranhense, o que pode atrair turistas interessados em conhecer mais sobre a cultura local.

Além disso, a produção da Tiquira também pode ser vista como uma atividade turística em si, já que é possível visitar as comunidades produtoras da bebida e conhecer todo o processo de fabricação, desde a colheita da mandioca até a destilação e envelhecimento da Tiquira.

Dessa forma, a Tiquira pode ser vista como um produto turístico complementar à Rota das Emoções, já que ambas estão inseridas na mesma região geográfica e cultural, e podem contribuir para o desenvolvimento do turismo local.

O conceito de Indicação Geográfica também merece destaque dentro das comunidades produtoras de Tiquira. Os produtores precisam absorver a importância do selo distintivo para a valorização do produto. Essa expansão de notoriedade tem que ser repassada de maneira esclarecedora para que eles se sintam confortáveis e confiantes para formalizarem associações ou cooperativas para consolidar o processo de IG.

Para que isso aconteça novas submissões de propostas a editais de Chamamento Público para estruturação de IG através do MEC estão sendo realizados

para que tenha continuidade a execução do trabalho, a fim de ajudar na contemplação do registro da Tiquira como IG, pois algumas visitas precisam ser realizadas para que as definições do território com os produtores possam ser mais criteriosas com o conhecimento absorvido.

Assim, através deste projeto de avaliação de IG da Tiquira, espera-se contribuir e incentivar todo o ecossistema de inovação do estado do Maranhão para que novos estudos e análises de potencialidades de IG sejam realizados, de forma a proteger seus ativos de propriedade intelectual e aumentar a competitividade dos pequenos negócios em relação aos produtos e serviços ofertados.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**. 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 10 fev 2022.
- BRASIL. DECRETO-LEI nº 7.903, de 27 de agosto de 1945. Código da Propriedade Industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/Del7903.htm>. Acesso em: 10 fev 2022.
- BRASIL. Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm>. Acesso em: 10 fev 2022.
- BRASIL. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil. gov.br 2021**. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacaogeografica-no-brasil>>. Acesso em: 15 fev 2022.
- BRASIL. **Sistema e-IG. gov.br 2020**. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/ptbr/servicos/indicacoes-geograficas/e-ig>>. Acesso em: 15 fev 2022.
- BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, Diário Oficial da Presidência da República, 2009. Disponível em: planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm. Acesso em: 12/09/2022.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action. CNRS, 2008.
- BRASIL. Constituição (1994). Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994. **Ata final que incorpora os resultados da rodada Uruguai de negociações comerciais multilaterais do GATT**. Disponível em: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/br/br039pt.pdf>. Acesso em: 14 fev . 2023.
- BRASIL. Constituição (1996). Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Brasília, 1996.
- BRASIL. Constituição (1996). Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Brasília, 1996.
- BRASIL. Constituição (2013). Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013. **Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2013b.

BRASIL. Constituição (2013). Resolução nº 55, de 18 de março de 2013. **Dispõe sobre o depósito dos pedidos de registro de desenho industrial e dos pedidos de registro de indicação geográfica e dos procedimentos relativos a numeração destes pedidos.** Rio de Janeiro: INPI, 2013a.

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

BRASIL. Lei nº 5.648, de 11 de dezembro de 1970. Cria o Instituto Nacional da Propriedade Industrial e dá outras providências. **Planalto.gov.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L5648.htm>. Acesso em: 15 fev 2022.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, **Lei da Propriedade Industrial.** Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação/Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Título IV – Das Indicações Geográficas. Arts. 176 a 182. Brasília: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio:** Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Complementação dos padrões de identidade e qualidade para destilados alcoólicos.** Decreto nº2.314.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Gabinete do Ministro. **Instrução Normativa Nº 15,** de 31 de março de 2011.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a tiquira, 24 de abril de 2008.** Diário Oficial da união, Brasília 2008, p.17.

BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Planilha de acompanhamento dos pedidos/registros de indicações geográficas.** 2018b. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 05. jan 2023.

BRUCH, K. L. **Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas.** In: PIMENTEL, L. O.; BOFF, S. O.; DEL'OLMO, F. S. (org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1. ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

BRUCH, k. L. **Signos Distintivos de Origem: Entre o Velho e o novo Mundo Vinícola.** Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 28-181, 2011.

CABRAL, D.H.Q. A Indicação Geográfica no Segmento de Queijo Artesanal no Brasil e na França: Estudo Comparativo das IP Canastra e AOP Camembert de Normandie. Tese de Doutorado em Propriedade Intelectual e Inovação, INPI. Rio de Janeiro. 2018. 277p.

CERDAN, C.; VITROLLES, D.; DELFOSSE, C.; VELLOSO, C. Q.; NABINGER, C.; SILVA, A. L. (da). Penser la conservation des ressources bioculturelles sous l'angle de la valorisation de l'origine : la mise en place d'indications géographiques dans le Sud Brésil. Autrepart, n. 50, 2009

CEREDA, M. P.; COSTA, M. S. C. **Manual de fabricação de tiquira (aguardente de mandioca), por processo tradicional e moderno: tecnologias e custos de produção.** Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2008. 44p.

CEREDA, M.P. Produtos e subprodutos. In: SOUZA, L. S. et al. (ed.). **Processamento e utilização da mandioca.** Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. cap. 1. p.15-60.

CNMB. **Confederação Nacional dos Municípios.** Brasília. Distrito Federal.2022. Disponível em: <https://www.cnm.org.br/institucional/conhecaacnm>. Acesso em: 02/09/2022

Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Claire Marie Cerdan, Kelly Lissandra Bruch e Aparecido Lima da Silva. – 2ª ed. – Brasília: MAPA, Florianópolis : SEaD/UFSC/FAPEU, 2010.

DATA SEBRAE. Explore as Indicações Geográficas Brasileiras. Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>>. Acesso em: 21 jan. 2023.

Dourado, José Ribamar. A indústria do Maranhão: um novo ciclo / José Ribamar Dourado, Roberto Guimarães Boclin. – Brasília: IEL, 2008.

ESTADO DO MARANHÃO. **Lei Nº 11609 DE 01/12/2021.** Diário Oficial do Estado, Maranhão em 9 dez 2021.

GERK, Andréia et al. **200 anos_200 cachaças: A Evolução da Cachaça, da Independência aos dias de hoje, contada em 200 Rótulos.** 1. ed. Campinas: Ed. bilíngue, 2022. 200 p. v. 1. ISBN 978-85-66141-12-2.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Barreirinhas.** Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/barreirinhas/panorama>. Acesso em: 15/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Paulino Neves.** Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/paulino-neves/panorama>. Acesso em: 25/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santa Quitéria do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santa-quiteria-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santana do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santana-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santo Amaro do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santo-amaro-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 26/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tutoia**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/tutoia/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Urbano Santos**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/urbano-santos/panorama>. Acesso em: 30/08/2022

IBRAC. Instituto Brasileiro da Cachaça. Manifesto das Indicações Geográficas de destilados e das bebidas típicas e tradicionais da América Latina. Disponível em: <<https://ibrac.net/ibrac/manifesto>>. Acesso em: 05 de dez. de 2022.

IFMA - Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Maranhão. **Cachaças do Maranhão são selecionadas em edital do MEC para desenvolvimento de indicação geográfica**. 15 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://portal.ifma.edu.br/2022/02/15/cachacas-do-maranhao-sao-selecionadas-para-desenvolvimento-de-indicacao-geografica-dos-produtos/>. Acessado em: 07/08/2022.

INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Instrução Normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. [S.l.]. 2018.

LEI Nº 11609. Processo de elaboração da Tiquira do Maranhão nº 11609, Processo de elaboração da Tiquira do Maranhão. Maranhão, 1 dez. 2021. Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-11609-2021-ma_424312.html. Acesso em: 12 dez. 2022.

LEI Nº 11610. identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira do Maranhão nº 11610, identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira do Maranhão. Maranhão, 1 dez. 2021. Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-11610-2021-ma_424051.html. Acesso em: 12 dez. 2022.

LIMA, Gabriel Maciel de; XAVIER, Yanko Marcius de Alencar; COSTA, Larissa Venancia Maia. **Deslados brasileiros “de segundo plano”**: o potencial do canjinjin eda quira, 2015. Disponível em: < [hps://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121](https://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121)> Acesso em: 05/07/2022

LIMA, Zelinda Machado de Castro. **PEcados da Gula: Comeres e Beberes das gentes do Maranhão**. São Luís. Editora CBPC, 1998.

LIRA, Adriano. **Aguardente de mandioca: carioca apaixonada pelo estado nordeste no quer tornar a tiquira, bebida feita de mandioca, conhecida em todo Brasil**, 2016. Disponível em: < <http://revistapegn.globo.com/Mulheres-empendedoras/nocia/2016/04/emprededora-profissionaliza-producao-de-aguardente-de-mandioca.html>>. Acesso em: 14/07/2022

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. **A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. Interações, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan.-jun. 2015.

MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA. padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas alcoólicas destiladas nº 15, Brasília, 31 mar. 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-15-de-31-de-marco-de-2011.pdf/view>. Acesso em: 20 dez. 2022.

MAPA. Disponível em < <http://www.agricultura.gov.br/>> Acesso: 09 mar. 2023.

MAPA; Abastecimento, Ministério da Agricultura, Pecuária e (SDI), Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. Curso de Básico de Indicação Geográfica intelectual & inovação no agronegócio. 1 ed. Brasília: MAPA, v.21, 2021.

MORGOTH, F. Tiquira - *Aguardente Maranhense: origem, fabricação e lendas*. [S.l.], 2010. Disponível em: < <http://aartedabebida.blogspot.com/2010/11/tiquira-e-uma-aguardente-tipicado.html>>. Acesso em: 08 de novembro 2021

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 02 de agosto de 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/clientesebrae/cooperativa-de-joseneres-fortalece>. Acessado em: 08/08/2022

O que é indicação geográfica (IG). **MAPA - ministério da agricultura, pecuária e abastecimento**. 23 de mar. De 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 14 fev. 2022.

OMPI. **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL**. Indicações Geográficas. O que é uma Indicação Geográfica, 2019. Disponível em: <https://www.wipo.int/geo_indications/es/>. Acesso em: 16 fev 2022.

PIMENTA, S.G. **Pesquisa-ação crítico-colaborativa: construindo seu significado a partir de experiências com a formação docente.** *Educação & Pesquisa*, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 521-539, set./dez.2005.

PORTO, Patricia Carvalho da Rocha. **Indicações Geográficas, modelo Brasil.** Aracaju: Evocati Revista n. 29. maio 2008. Disponível em: http://www.evocati.com.br/evocati/artigos.wsp?tmp_codartigo=228>. Acesso em: 17 agosto, 2022.

PORTO, Patrícia Carvalho da Rocha. **Indicações geográficas: a proteção adequada deste instrumento jurídico visando o interesse público nacional.** 2007. 135p. Monografia (Especialização em Direito da Propriedade Industrial) – UERJ, Rio de Janeiro, 2007 Cascudo, L. C.; **Dicionário do Folclore Brasileiro**, Ed. Itatiaia Ltda: Rio de Janeiro, 1993.

Prefeitura Municipal de Urbano Santos. Disponível em: <<https://urbanosantos.ma.gov.br/>. Acessado em: 09/09/2022

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 65, de 23 de abril de 2008.** Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 11, 24 abr. 2008.

RIBEIRO, D. M. L. **Caracterização e comportamento sacarificante da flora microbiana empregada na fabricação da aguardente de mandioca (Tiquira),** Tese de Mestrado, Universidade Federal do Maranhão, 78 p., 2011.

Sebrae – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Indicações geográficas brasileiras: cachaça.** Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel. Beatriz Almeida de Minas (Coordenadoras). – Brasília: Sebrae, INPI, 2016. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/catalogo_IG_cachaca_web.pdf. Acesso: 06 ago.2022

SEBRAE. SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Indicações Geográficas Brasileiras.** Datasebrae, IL.2018. Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-vale-dos-vinhedos-ip/>>. Acesso em: 16 ago 2022.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. 09 de setembro de 2022. Disponível em: <https://cnabrasil.org.br/senar>. Acessado em: 09/09/2022

SEBRAE. **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas empresas.** 02 de agosto de 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/clientesebrae/cooperativa-de-jose-neres-fortalece>. Acessado em: 08/08/2022

SINDIBEBIDAS. **Sindicato das Indústrias de Bebidas do Estado do Maranhão.** 09 de setembro. Disponível em: <http://www.sindibebidasma.com.br/segmento-da-cachaca/>. Acessado em: 09/09/2022

SOUZA, Igor Albuquerque de. **Produção de aguardente de mandioca utilizando o fungo *aspergillus oryzae* para liquefação e sacarificação do amido,** 2014.

Disponível em:

<http://bdm.unb.br/bitstream/10483/10345/1/2014_IgorAlbuquerqueDeSouza

SOUZA, Luciano da Silva. **Cultivo, processamento e usos da mandioca para o Estado do Maranhão, com ênfase no Território da Cidadania dos Lençóis Maranhense: Munin** / editores, Luciano da Silva Souza, Wânia Maria Gonçalves Fukuda, Vanderlei da Silva Santos; autores, Luciano da Silva Souza... [et al.]. – Cruz das Almas : Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2008.

VENTURINI FILHO, W. G.; MENDES, B. P. Fermentação alcoólica de raízes tropicais. In: CEREDA, M. P; VILPOUX, O. Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosasamiláceas Latino Americanas. São Paulo: Fundação Cargill, 2003. p. 530-575. v. 3.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento**. Local/Regional - Vol. 2 / Adriana Carvalho Pinto Vieira, Ana Elisa Bressan Smith Lourenzani, Kelly Lissandra Bruch, Líliliana Locatelli, Ludimila Cesar Moura Gaspar - Erechim: Deviant, 2019.

APÊNDICE A - Matriz FOFA (SWOT)

ANÁLISE FOFA		
	AJUDA	ATRAPALHA
INTERNA (Organização)	<p>FORÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico, tradição e reconhecimento de produção dos municípios da Microrregião dos Lençóis Maranhenses e Microrregião do Baixo Parnaíba. 2. Organização dos produtores de Tiquira por meio da Cooperativa Cooptaf, no município de Urbano Santos - MA. 3. Associação com o Sindicato das Indústrias de Bebidas, Água Mineral e Aguardente do Maranhão (SINDIBEBIDAS/MA) para treinamentos, suporte e <i>network</i> entre produtores e técnicos de produção. 	<p>FRAQUEZAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competição de produtos de maior valor agregado comparado ao Tiquira a partir da mesma matéria-prima (a mandioca), tais como farinha, cerveja, fécula etc. 2. Redes sociais desatualizadas e informações desencontradas atrapalham as vendas e a busca por Tiquira de boa qualidade, procedência e certificada. 3. Ausência de padronização e certificação do produto. 4. Dificuldade de fornecimento contínuo do produto.
EXTERNA (Ambiente)	<p>OPORTUNIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ingresso no Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Maranhão, visando o apoio de instituições com o interesse em certificar a Tiquira e outros produtos como potenciais IGs do Estado do Maranhão. 2. Promulgação das Leis 11.609/21 11.610/21 pela Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, que estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e de outras cachaças do Maranhão. 3. Divulgação da Tiquira a partir do polo turístico dos Lençóis Maranhenses para o mundo por meio da Rota das Emoções. 4. Reconhecimento da Tiquira como Patrimônio Cultural do Maranhão de Natureza Imaterial até dezembro de 2022. 	<p>AMEAÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apropriação do produto Tiquira por indivíduos externos ao estado, que passam a produzi-la e comercializá-la no estado ou fora dele, sem qualquer apelo à questão social e aos arranjos produtivos locais. 2. Desorganização ou isolamento dos produtores de Tiquira, o que dificulta a padronização e a melhoria de qualidade do produto. 3. Farinha em geral é mais fácil de produzir do que a Tiquira, e é financeiramente mais rentável. 4. Os conhecimentos da produção da Tiquira estão se perdendo, porque os filhos dos produtores não têm mais interesse em continuar o trabalho dos pais.

APÊNDICE B - Modelo de Negócio CANVAS

MODELO DE NEGÓCIO CANVAS Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF)				
Parcerias Chave: Em relação às parcerias-chave que auxiliam na boa condução do modelo de negócio proposto, a empresa valoriza o conhecimento oriundo das universidades, centros de pesquisas, bem como de outros órgãos públicos e de outras empresas para promoção do desenvolvimento econômico e empresarial, inovação e transferência de tecnologia através de parcerias científico-tecnológicas.	Atividades Chave: Entre as ações mais importantes que a empresa usa para fazer funcionar seu modelo de negócio está o empenho em relação à diversificação de linhas da cachaça, a busca de novos mercados, as ações de marketing e uso da tecnologia de informação, através da venda da Tiquira a em loja virtual recentemente constituída no Instagram.	Propostas de Valor: A empresa procura repassar o valor criado sobre o produto para os clientes através da diversificação da produção como aposta para se manter dinâmica, competitiva e com crescimento de mercado. Embora tímida, a proposta de valor primordial da empresa envolve a inovação. O feedback sobre um valor percebido pelo cliente pode auxiliar a empresa na decisão sobre qual a melhor proposta de valor a ser oferecida, já que preço, praticidade e novidade são valores altamente considerados pela gestão comercial da empresa.	Relacionamento: O relacionamento com clientes é bastante informal; a empresa coloca as estratégias de relacionamento como fator relevante para a fidelização dos clientes. O aprendizado a partir da interação e envolvimento dos usuários no processo promove a agregação de valor ao produto e se reverte em vantagem competitiva e de rentabilidade para a empresa.	Segmentos de Clientes: A empresa apresenta um modelo de negócio focado em mercado consumidor de clientes com perfis e demandas similares, alinhados com a proposta de valor da mesma. Dentre os consumidores do produto da empresa estão os apreciadores da cachaça e donos de bares e restaurantes.
Estrutura de Custos: O foco na redução de custos e, principalmente, na manutenção da qualidade do produto da empresa é utilizado como vantagem competitiva, principalmente quando alinhado à melhoria de normas e procedimentos aplicáveis à legalização. Investimentos em licenças, projeto ambiental, estruturas físicas têm feito parte do cotidiano da empresa, com vistas à criação de mercados, facilidade nos procedimentos quanto à confecção de material de divulgação, bem como em relação a planos futuros de exportação da aguardente Tiquira Guaribas.			Fontes de Receita: Dentre as formas de gerar fontes de receita na empresa estão a venda direta ao consumidor, o fornecimento à clientela de bares e restaurantes e a participação através de stands em eventos como feiras e exposições	

APÊNDICE C
Relatório Técnico Conclusivo



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL
E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO

JAQUELINE SILVA NASCIMENTO

RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO

AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO: Oportunidades e Entraves para a
Implementação de uma Indicação Geográfica

MARÇO / 2023
SÃO LUÍS - MA

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	3
2 INTRODUÇÃO.....	4
3 JUSTIFICATIVA.....	5
3.1 IMPACTO.....	5
3.2 APLICABILIDADE	6
3.3 INOVAÇÃO	6
3.4 COMPLEXIDADE.....	6
4 OBJETIVO.....	6
4.1 OBJETIVO GERAL	7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
5 METODOLOGIA	7
5.1 PRIMEIRA ETAPA - SENSIBILIZAÇÃO E ASSOCIATIVISMO.....	8
5.2 SEGUNDA ETAPA - HISTÓRIA E LEVANTAMENTO DE CARACTERÍSTICAS.....	8
5.3 TERCEIRA ETAPA - CONCLUSÃO	8
6 RESULTADOS PARCIAIS.....	9
6.1 RELATÓRIO I - DEFINIÇÃO DO TERRITÓRIO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO	9
6.2 RELATÓRIO II - ENTIDADE REPRESENTATIVA: COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE TIQUIRA E AGRICULTORES FAMILIARES DE GUARIBAS DE URBANO SANTOS (COOPTAF).....	17
6.2.1 Identificação da Legitimidade do Requerente	17
6.3 RELATÓRIO III - LEVANTAMENTO DAS CARACTERÍSTICAS EDAFOCLIMÁTICAS E DAS VARIÁVEIS DE ANÁLISE E/OU CARACTERIZAÇÃO DA NOTORIEDADE	25
6.3.1 Característica do Produto	25
6.3.2 Notoriedade	34
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS.....	48
REFERÊNCIAS	50
APÊNDICES.....	55

1 APRESENTAÇÃO

As IGs trazem vários efeitos benéficos não apenas para os produtores, mas também para os consumidores e as comunidades locais. Na presença de um produto cujas qualidades únicas dependem da sua origem geográfica, a criação de uma IG pode ter um impacto positivo na produção e no emprego na região, permitindo aos produtores comercializar o produto a um preço que os consumidores estejam dispostos a pagar, isto é, um preço em troca da qualidade “certificada” pela IG, bem como permitir uma melhor distribuição de renda ao longo de toda a cadeia produtiva.

Nesta etapa de validação dos dados coletados, apresentam-se as etapas da pesquisa que serão realizadas para o levantamento de elementos comprobatórios do reconhecimento da aguardente Tiquira como a primeira Indicação Geográfica de Indicação de Procedência, na região das Microrregiões dos Lençóis Maranhenses, Chapadinha e Baixo Parnaíba Maranhense.

A proposta de apresentação da Tiquira como produto potencial para a Indicação Geográfica no Estado do Maranhão tem a intenção de despertar um novo olhar dos gestores a respeito dos atrativos turísticos dos Lençóis Maranhenses e a Rota da Emoções, assim como apontar diretrizes para uma maior valorização das atividades semeadas pela agricultura familiar e arranjos produtivos locais, levando-se em conta as tendências e as possíveis inovações tecnológicas para o planejamento e desenvolvimento territorial.

O texto compreende o resultado da pesquisa-ação foi baseada nos relatórios de execução do Edital SETEC/MEC Nº 63.2021, Chamada Pública para Projetos de Promoção de Indicações Geográficas, que teve o período de execução de março a agosto do ano de 2022.

Essa avaliação deve levar em consideração aspectos como a mobilização e motivação dos atores, o envolvimento de instituições e da comunidade, a articulação da associação dos produtores com outros setores e atores, suas estratégias, o reconhecimento e a valorização de recursos territoriais, as opiniões dos diferentes atores com relação ao “projeto IG” e o “modo de governança”.

2 INTRODUÇÃO

Desde os primórdios da colonização que a aguardente de cana, assim como a aguardente de mandioca – a Tiquira, são produzidas no Maranhão. Na história da atividade açucareira maranhense, a aguardente era a saída econômica dos engenhos quando os preços do açúcar não atendiam aos interesses dos produtores, pois a aguardente sempre apresentou resultados mais atrativos, especialmente quando a pressão pelo açúcar era proibitiva à sua fabricação (IEL,2008).

A Tiquira, em concordância com a Lei da Propriedade Industrial (LPI), em seu artigo 176, pode tornar-se uma Indicação de Procedência, uma vez que a LPI indica que a aguardente é um produto que tem fabricação em determinado lugar e que possui uma notoriedade através do meio geográfico, além da produção ser totalmente artesanal ao longo dos anos. Sua origem é atribuída a tribos indígenas locais, que utilizavam a bebida em festejos e rituais, embora seja de conhecimento que o processo de destilação chegou em terras maranhenses pelas mãos dos europeus, permitindo assim a existência de alguma bebida usando a matéria disponível (MORGOTH,2010)

Nos alambiques maranhenses, a aguardente é basicamente artesanal: a fermentação é natural (feita com farinha de mandioca ou fubá de milho); a destilação ocorre em alambiques de cobre; a cana e o milho são, em geral, plantados sem o uso de agrotóxicos, e não são queimados por ocasião do corte. Isso confere ao produto características valorizadas pelo mercado. Essas cachaças produzidas artesanalmente são frequentemente encontradas em feiras culturais ou gastronômicas regulares do Maranhão, como na Feirinha São Luís, realizada na capital maranhense.

Dentro do Estado do Maranhão já existem leis que regulamentam a produção da Tiquira (Lei N° 11.609, de 01/12/2021) e das Cachaças do Maranhão (Lei N° 11.610, de 01/12/2021), que foram aprovadas pelo plenário do legislativo estadual no mês de outubro/2020. Os projetos estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e das Cachaças do Maranhão, atendendo uma indicação da Federação das Indústrias do Estado do Maranhão (FIEMA) e do Sindicato das Indústrias de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão (SINDIBEBIDAS), para promover o

reconhecimento estadual da produção de cachaças e Tiquira maranhenses como geradora de inúmeros empregos e do desenvolvimento do Estado.

Este Relatório refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de diagnosticar as condições de uso pelos produtores/extrativistas e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto Aguardente Tiquira produzida na região delimitada de acordo com o estudo levantado.

3 JUSTIFICATIVA

Mediante a Lei Nº 11.609, de 01/12/2021, para regulamentação da Tiquira, e a Lei Nº 11.610, de 01/12/2021, para regulamentação das Cachaças do Maranhão, aprovadas pelo plenário do legislativo estadual maranhense, há a necessidade de adequação tecnológica da produção dessas bebidas. As leis estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e de outras cachaças do Maranhão, visando promover o reconhecimento estadual da produção de cachaças maranhenses por gerar inúmeros empregos e contribuir para o desenvolvimento do Estado. Além delas, a Instrução Normativa MAPA Nº 15, de 31/03/2011 (publicado no D.O.U. de 01/04/2011), estabelece padrões de identidade e qualidade para onze bebidas alcólicas destiladas, incluindo a Tiquira, comercializadas em todo o território nacional.

Diante dessa potencialidade, verifica-se que a obtenção do selo de Indicação Geográfica para a Aguardente Tiquira é importante, para agregar valor e promover o produto no mercado, gerar renda e empregos diretos no campo, além de proporcionar uma movimentação financeira significativa.

3.1 IMPACTO

O relatório trata-se de uma produção técnica de médio teor de inovação, tendo em vista que a análise, o estudo e definição do panorama do processo vigente da Aguardente Tiquira no Estado Maranhão serão compilados na forma de um

diagnóstico, para que os envolvidos (associação, empresários e produtores) o utilizem na busca da documentação necessária para registro do produto como a primeira Indicação Geográfica de procedência no Estado do Maranhão.

3.2 APLICABILIDADE

O produto do TCC poderá servir para nortear o pedido junto ao INPI especificamente quanto aos requisitos de elementos comprobatórios da indicação de procedência, considerando que a produção da Tiquira é muito forte nos municípios maranhenses de Barreirinhas, Santo Amaro e Urbano Santos, e, portanto, o impacto do produto estará diretamente vinculado com o arranjo produtivo local.

3.3 INOVAÇÃO

O produto tem médio teor inovativo, porque após a finalização do diagnóstico, este será entregue aos produtores, empresários e consumidores, para que os auxilie nos requisitos legais para que a Aguardente Tiquira do Maranhão seja reconhecida como primeira Indicação Geográfica (IG) do Estado do Maranhão. Nesse sentido, pretende-se munir os produtores com informações necessárias para o preenchimento do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência, uma vez que este é um dos pré-requisitos para o registro da IG de Indicação de Procedência junto ao INPI.

3.4 COMPLEXIDADE

O produto possui média complexidade, tendo em vista a necessidade de levantamento de várias fontes, para realizar o resgate histórico e a sistematização das informações em bases multimídias e em documentos públicos que explanam o a notoriedade da Aguardente Tiquira no Maranhão.

4 OBJETIVO

4.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a viabilidade de obtenção de registro de Indicação Geográfica (IG) para a aguardente Tiquira, produzida no Estado do Maranhão.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar e descrever os atributos de qualidade, tipicidade, tradição e patrimônio cultural para obtenção do registro de Indicação Geográfica para a Aguardente Tiquira;
- Analisar os recursos necessários para a obtenção de registro de Indicação Geográfica para a aguardente Tiquira;
- Verificar a viabilidade para registro do produto como Indicação Geográfica.

5 METODOLOGIA

O processo metodológico para o desenvolvimento desse estudo foi o método da pesquisa-ação, e para isso foram planejadas 3 (três) etapas a serem executadas para que os objetivos sejam atendidos de maneira clara e eficiente.

Pimenta (2005) considera que na pesquisa-ação os sujeitos envolvidos em determinada problemática constituem um grupo com objetivos comuns, no qual assumem papéis diversos, inclusive o de pesquisadores. Toda pesquisa-ação possui um caráter participativo, já que existe interação entre o pesquisador e os sujeitos da situação investigada. Ela é centrada na intervenção planejada dos sujeitos em uma dada realidade (VERGARA, 2005), o que se adequa a proposta do presente projeto.

Com base na metodologia proposta, a pesquisa-ação foi baseada nos relatórios de execução resultados do Edital SETEC/MEC Nº 63.2021, Chamada Pública para Projetos de Promoção de Indicações Geográficas, que teve o período de execução de março a agosto do ano de 2022. O cronograma de execução da proposta do projeto foi dividido conforme a seguir.

5.1 PRIMEIRA ETAPA - SENSIBILIZAÇÃO E ASSOCIATIVISMO

- Apresentação do plano de ação do projeto aos parceiros e produtores – reunir, informar, apresentar, sensibilizar, validar e alinhar para as ações do projeto;
- Levantamento de desafios e oportunidades do projeto de IG com os produtores – documentos, sistemas de controle, regulamento de produção, normas, ensaios e testes que existem para a produção na região;
- Buscar adesão formal dos produtores ao projeto e identificar os interlocutores que representem os produtores para integrar o comitê gestor do projeto;
- Reunião com secretaria de desenvolvimento, turismo, comércio.

5.2 SEGUNDA ETAPA - HISTÓRIA E LEVANTAMENTO DE CARACTERÍSTICAS

- Realizar resgate histórico conjuntamente com a associação e sistematizar, catalogar e indexar as fontes;
- Levantar evidências se o meio geográfico gera influências nas características do produto ou serviço que será objeto da Indicação Geográfica;
- Levantar necessidades de pesquisas adicionais para se avançar com o projeto de IG ou MC.

5.3 TERCEIRA ETAPA - CONCLUSÃO

- Elaboração de relatório do Projeto;
- Elaboração de minuta de acordo a ser firmado com a entidade representativa dos produtores;
- Participação em evento da SETEC com a presença de produtores para apresentação de resultados.

6 RESULTADOS PARCIAIS

6.1 RELATÓRIO I - DEFINIÇÃO DO TERRITÓRIO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO

6.1.1 Território de Produção (Territoriedade)

O destilado extraído da raiz da mandioca surgiu em tempos pré-coloniais. Lima, Xavier e Costa (2015), afirmam que os índios já utilizavam a mandioca para produzir um fermentado alcoólico chamado “cauim” antes da chegada dos portugueses em terras brasileiras. Os colonizadores trouxeram consigo as técnicas de destilação, e o fermentado deu lugar ao destilado, que separa o álcool de outras substâncias. Assim surge a Tiquira, palavra originada do tupi “ti-kyra”, que significa “líquido que goteja”.

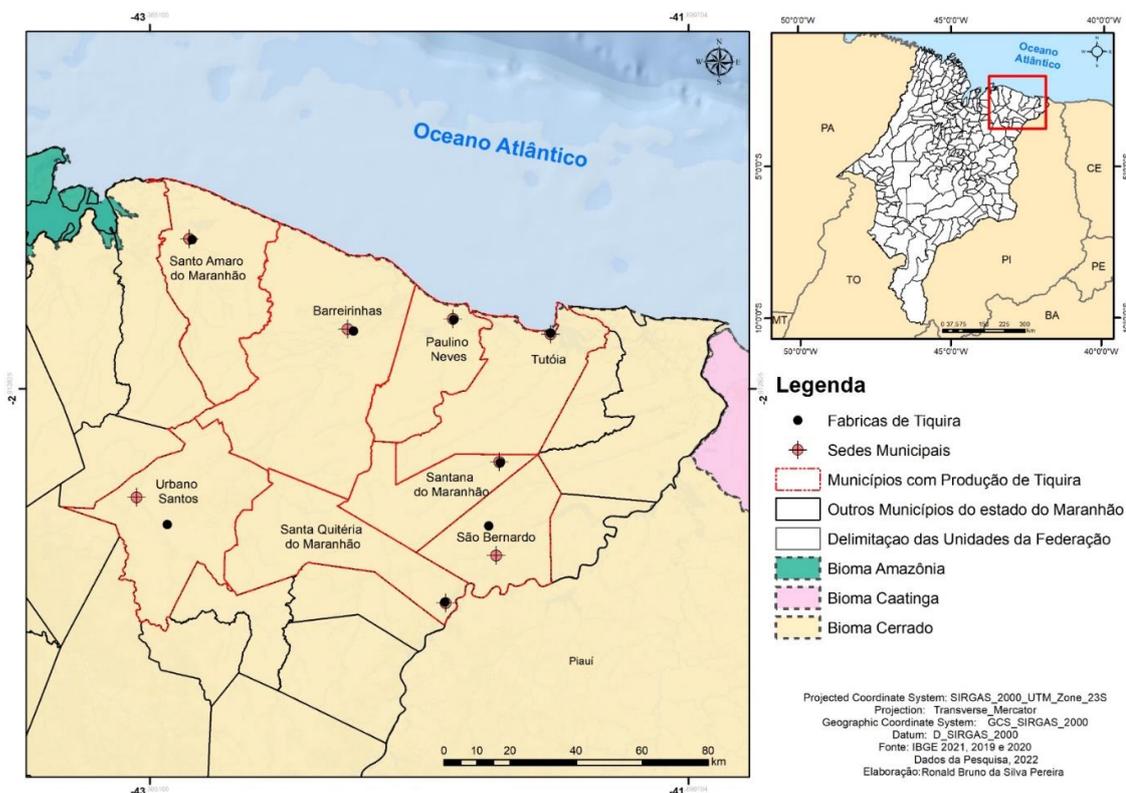
Essa aguardente de mandioca muito popular no Maranhão, poderia ser considerada como a verdadeira aguardente do Brasil, uma vez que é produzida a partir da mandioca: um tubérculo tipicamente brasileiro. Segundo Lira (2016), a cachaça é indiscutivelmente o destilado que mais representa o país (com 4 indicações geográficas já registradas até o momento – Cachaça do Brasil, Cachaça de Salinas, Cachaça de Paraty e Cachaça de Abaíra), mas é uma bebida derivada da cana-de-açúcar, e que mesmo sendo cultivada em larga escala no território brasileiro, é oriunda da Ásia. Contudo, embora detenha a posição de aguardente mais antiga do Brasil, a Tiquira permaneceu desconhecida tanto para estrangeiros quanto para brasileiros localizados além das fronteiras do Maranhão (GUAAJA, 2017).

Com maior produção do destilado ocorrendo na região dos Lençóis Maranhenses, Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências, até 2014 a Tiquira era elaborada apenas por pequenos produtores e sua comercialização, feita no mercado informal e em sua quase totalidade a granel (CEREDA apud. SOUZA, 2014). No final de 2014, a Tiquira Guaaja foi lançada no mercado após o registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por iniciativa da empresária carioca Margot Stinglwagner, que fundou a empresa de produção da bebida dois anos antes, no município de Santo Amaro do Maranhão. Essas regiões dos Lençóis Maranhenses, do Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências possuem

mais de cem produtores individuais de Tiquira, além de uma cooperativa de 23 produtores (COOPTAF – Guaribas) em pleno funcionamento, no município maranhense de Urbano Santos.

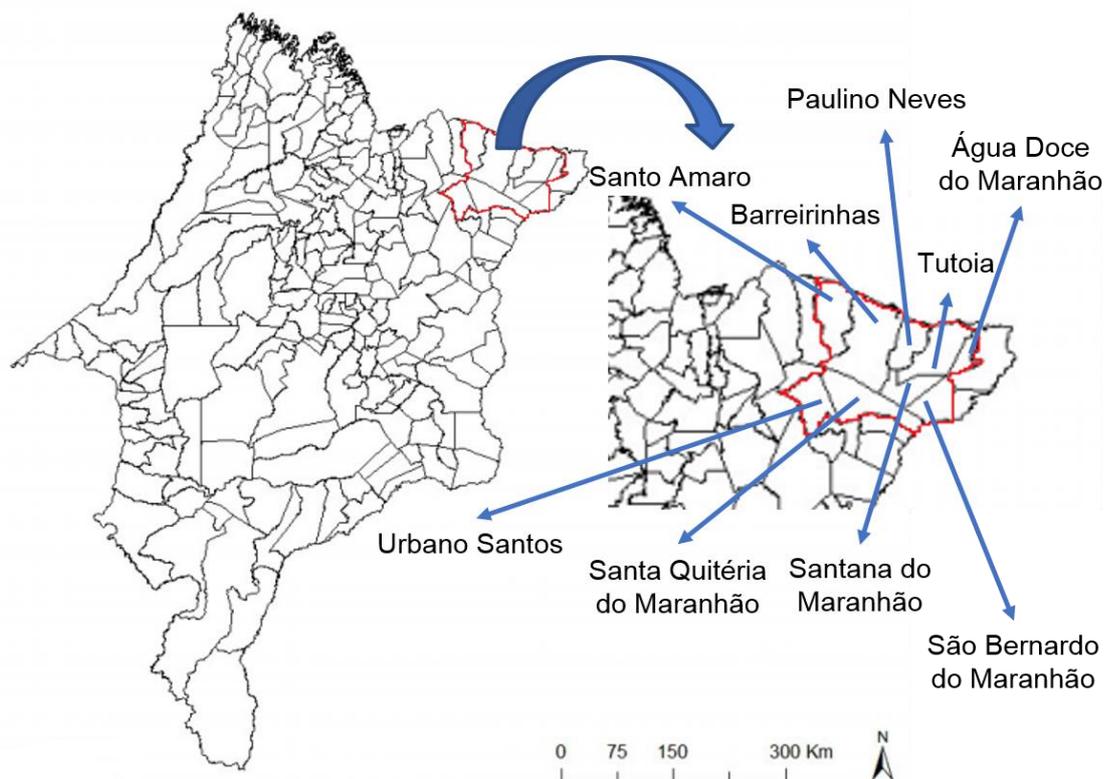
São nove os municípios produtores da Tiquira, a saber: Água Doce do Maranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, Santana do Maranhão, Santo Amaro, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e Urbano Santos, conforme indicados na Fig. 1. O território produtor desta aguardente de mandioca tipicamente maranhense está inserido na Mesorregião Norte (com quatro municípios) e na Mesorregião Leste Maranhense (com cinco municípios). O território que engloba esses nove municípios é um território contíguo e limitado a norte pelo Oceano Atlântico, a oeste pelos municípios maranhenses de Araiões e Magalhães de Almeida e pelos municípios piauienses de Joca Marques, Luzilândia e Madeiro; ao sul, pelos municípios maranhenses de Milagres do Maranhão, Anapurus e Mata Roma; e, a leste, pelos municípios maranhenses de Chapadinha, São Benedito do Rio Preto, Belágua e Primeira Cruz, conforme a Fig. 2.

FIGURA 1 - Localização da sede dos nove municípios da Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão”



Fonte: Ronald Bruno da Silva Pereira, Mestrando da UFMA

Figura 2. Área territorial proposta para a Indicação de Procedência “Tiquira do Maranhão”



Fonte: Elaboração própria (2022).

a) Santa Quitéria do Maranhão

Localizada no Baixo Parnaíba, tem 23.782 habitantes e uma densidade demográfica de 13,4 habitantes/km², segundo dados do IBGE (2022). Conhecida por ser fundado por quilombolas, ribeirinho e indígenas, a economia gira em torno da área rural com agricultura baseada principalmente no cultivo da mandioca e na soja.

Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Mata dos Fernandes, Mato Aberto, Onça, Cocal, Buriti Seco, São Bento, Santa Luzia e Vertente. Juntos possuem mais de 30 (trinta) produtores de tiquira. Essas informações foram absorvidas com visitas locais no período de execução do projeto.

b) Santana do Maranhão

A cidade de Santana do Maranhão está inserida na mesorregião Leste maranhense, na microrregião Baixo Parnaíba Maranhense compreendendo uma

área de 932,1 km², uma população de aproximadamente 10.325 habitantes e uma densidade demográfica de 12,51 habitantes/km², segundo dados do IBGE (2022).

A economia da cidade é em torno da pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária. Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: São Domingos, São João, Tomás Corrêa, Santo Antônio e Pati, totalizando 9 (nove) produtores.

c) Tutóia

Tutóia é uma pequena cidade situada ao Norte do Estado do Maranhão, entre as cidades de Paulino Neves, Água Doce do Maranhão e Santana do Maranhão. O município possui uma área 1 566 km² com uma população de aproximadamente 53 346 habitantes. A densidade demográfica é de 31,96 habitantes por km² no território do município (IBGE, 2022).

Sua economia gira em torno da pesca artesanal, do comércio varejista e do turismo. Sua agricultura é apenas de sobrevivência, com pequenas plantações de mandioca, milho, feijão e arroz. Da mandioca se produz farinha e tiquira. O povoado que se destaca com a produção de tiquira é o Cocal.

d) Barreirinhas

O município possui uma área 3.046 km² com uma população de aproximadamente 69.312 habitantes. A densidade demográfica é de 17,6 hab/km² no território do município (IBGE, 2022).

Os principais recursos do município são a pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária, as transferências governamentais, o turismo, a pecuária, a horticultura, extrativismo, pesca, aquicultura, indústria, comércio e o turismo. Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Mamede (4 casas de alambique e vários produtores é preciso uma avaliação melhor para a obtenção desses dados), Braço (3 produtores) e Tabocas (15 produtores).

e) Paulino Neves

O município possui uma área 3.046 km² com uma população de aproximadamente 17.054 habitantes. A densidade demográfica é de 14,83 hab/km² no território do município (IBGE, 2022).

A população desenvolve atividades de lavoura de subsistência, criação de animais, pesca artesanal, extrativismo de produtos vegetais e artesanato. Na atividade agrícola, destacam-se as roças de mandioca para produção de farinha, principal base da economia local.

Na atividade artesanal destacam-se os produtos confeccionados a partir da fibra da palmeira buriti. Estas duas atividades são praticadas em todos os povoados do município de Paulino Neves e em quase todos da região (IBGE, 2022). Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Baixão dos Almeidas e Riacho do Meio, cada um com um produtor.

f) Santo Amaro do Maranhão

O município possui uma área de 1.582,806 km² com uma população de aproximadamente 16.219 habitantes e densidade demográfica de 8,63 hab/km² (IBGE, 2021). As atividades produtivas desenvolvidas na região concentram-se no setor primário da economia, representadas pela agricultura (arroz, feijão e mandioca), pecuária (bovinos, caprinos, aves), pesca e o extrativismo vegetal.

A empresa Tiquira Brasil instalou sua indústria no município de Santo Amaro do Maranhão para produzir a Tiquira Guaaja. A empresária Margot Stinglwagner iniciou o projeto em 2011 quando conheceu a cidade de Santo Amaro e trouxe uma nova proposta de uma aguardente inovadora com a ausência da coloração violeta no produto. A Guaaja possui atualmente quatro marcas registradas no Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento, são elas: Guaaja Tradicional, Guaaja Amburana, Guaaja Carvalho e Tiquero.

g) Urbano Santos

O município possui uma área de 1.207,63 km², uma população de aproximadamente 32.792 habitantes e uma densidade demográfica de 25.95 habitantes/km² (IBGE 2022).

Os principais recursos do município são a pecuária, o extrativismo vegetal, a lavoura permanente e a lavoura temporária, as transferências governamentais, o setor empresarial com 147 unidades atuantes e o trabalho informal (IBGE,2022)

Os povoados que praticam a produção em alambiques de aguardente de Tiquira são: Guaribas (onde é produzida a Tiquira Guaribas já registrada pelo MAPA) com 23 produtores cooperados, Cajueiro (22 produtores), Palmeirinha, Cacimbinha, Estiva da Mangabeira, Mangabeira Velha, Boa União, Baixa da Égua, Lagoinha, Surão, Capão e Santana.

A Cooperativa de Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF), recebeu recentemente o Certificado de Registro de Estabelecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pela produção da aguardente de mandioca Tiquira Guariba.

O registro a COOPTAF conseguiu a regularização necessária do Ministério para que a agroindústria exerça suas atividades e, assim, possa planejar e concretizar uma política de gestão, inovação, competitividade, expansão e lucratividade dentro da cooperativa gerando benefícios para os produtores.

Assim sendo, com a conclusão do primeiro relatório temos como delimitação de território com 120 (cento e vinte) produtores. A seguir, de acordo com a Tabela 1, é apresentado o quadro com municípios, povoados, produtores e registros de tiquiras com o selo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

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.

Em consonância com a Lei Federal nº 9.279, de 14 de maio de 1996, conhecida como a Lei de Propriedade Industrial (LPI) que regulamentou a matéria, definindo IG em duas modalidades como Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) a concessão do registro de uma IG confere direito de

propriedade e exclusividade de associação ao nome geográfico ou localidade de procedência aos requerentes de tal certificação.

Tabela 1. Número de produtores de Tiquira no Maranhão, baseado em pesquisa de campo, sindicatos, associações e empresários.

NÚMEROS DE PRODUTORES DE TIQUIRA			
MUNICÍPIO	POVOADO	QUAT.	SELO MAPA
Santa Quitéria do Maranhão	Mata dos Fernandes	30	0
	Mato Aberto		
	Onça		
	Cocal		
	Buriti Seco		
	São Bento		
	Santa Luzia		
	Vertente		
Santana do Maranhão	São Domingos	9	0
	São João		
	Tomás Corrêa		
	Santo Antônio		
	Pati		
Tutóia	Cocal	1	0
Barreirinhas	Mamede	22	0
	Braço		
	Taboca		
Paulino Neves	Baixão do Almeidas	2	0
	Riacho do Meio		
Santo Amaro do Maranhão	Guaaja	1	4
Urbano Santos	Cajueiro	55	1
	Guaribas		
	Palmeirinha		
	Cacimbinha		
	Estiva da Mangabeira		
	Mangabeira Velha		
	Boa União		
	Baixa da égua		
	Lagoinha		
	Surão		
	Capão		
	Santana		
TOTAL		120	5

Fonte: Autoria própria (2022)

Para a elucidação da Aguardente Tiquira como Indicação Geográfica a Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de

Urbano Santos (COOPTAF) tem toda os requisitos necessários para iniciar o primeiro registro de IG do tipo Indicação de Procedência para o Estado do Maranhão.

Há mais de um século, Guaribas ganhou notoriedade pela produção da Tiquira Guariba, uma aguardente à base de mandioca. Por muitos anos, a bebida era produzida individualmente pelos agricultores em suas propriedades e vendida na região em galões de maneira artesanal (SEBRAE,2022).

Em 2016, foi criada a COOPTAF Guaribas com 23 (vinte e três produtores), com o CNPJ 31.273.934/0001-20, iniciou as atividades em 20/08/2018. A principal atividade cadastrada é a fabricação de outras aguardentes e Bebidas Destiladas. A Agroindústria Tiquira Guaribas foi inaugurada em 2020, empreendimento totalmente financiado pela Prefeitura de Urbano Santos e apoio do SEBRAE com as melhores práticas.

O objetivo dessa regulamentação seria inserir o produto no mercado com maior valor agregado, aumentando a renda dos produtores e movimentando a economia de Guaribas.

O plantio da mandioca, usada como matéria-prima pela cooperativa, é feito de maneira coletiva nas proximidades da agroindústria e segue um processo de cultivo destinado à produção da Tiquira Guaribas. Apesar da maior capacidade de produção, a COOPTAF pretende manter a cultura, a tradição e a identidade da produção artesanal, que foram passadas de geração para geração (SEBRAE, 2022)

6.2 RELATÓRIO II - ENTIDADE REPRESENTATIVA: COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE TIQUIRA E AGRICULTORES FAMILIARES DE GUARIBAS DE URBANO SANTOS (COOPTAF)

6.2.1 Identificação da Legitimidade do Requerente

Qualquer pedido de reconhecimento de uma indicação geográfica, segundo o Artigo 5º da Instrução Normativa INPI n. 25/2013, deverá ser apresentado, na qualidade de substituta processual, por associação, instituto ou outra pessoa jurídica que seja comprovadamente representativa da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico.

As indicações geográficas se caracterizam por ser um bem coletivo, todos os “produtores” ou “prestadores de serviço” estabelecidos na área delimitada pela IG terão direito ao uso da indicação geográfica. Uma indicação geográfica precisa, portanto, em primeiro lugar, que o grupo requerente (a entidade representativa) seja o legítimo representante dos produtores locais, interessados na consolidação de uma IG (MAPA, 2014).

De acordo com o INPI, para receber a concessão de uma Indicação Geográfica para produtos alimentares, os requerentes devem contar com a mediação de uma entidade com característica de representação coletiva que congregue produtores interessados em obter a concessão, normalmente uma associação ou sociedade cooperativa. A organização solicitará, então, por meio de formulário específico, o registro, agregando os demais documentos solicitados para cada caso.

Cabe ressaltar que, no caso de Indicação de Procedência, além dos documentos listados, é necessária a apresentação de elementos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de elaboração do produto, enquanto para a Denominação de Origem, deverá ser apresentada uma descrição das características do produto que se devem essencialmente ao meio geográfico, aí incluso fatores naturais e humanos.

Para a provável indicação de procedência “Tiquira do Maranhão” a Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de

Urbano Santos (COOPTAF) possui todos os requisitos para iniciar o processo como requerente inicial para o registro da possível primeira Indicação Geográfica no Estado Maranhão.

A COOPTAF foi fundada em 28 de agosto de 2018, e conta atualmente com 23 (vinte e três) associados. Seu principal objetivo é fortalecer por meio do associativismo a atividade dos produtores de aguardente tiquira de Guaribas, Urbano Santos (Figura 3). Cabe à Associação desencadear e catalisar o interesse coletivo de agregação, cooperação e integração dos associados no intuito de fortalecer a sua representatividade.

Figura 3. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da COOPTAF.

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA				
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 31.273.934/0001-20 MATRIZ		COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 20/08/2018
NOME EMPRESARIAL COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE TIQUIRA E AGRICULTORES FAMILIARES DE GUARIBAS DE URBANO SANTOS				
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) COOPTAF GUARIBAS			PORTE DEMAIS	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 11.11-9-02 - Fabricação de outras aguardentes e bebidas destiladas				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDARIAS 01.19-9-99 - Cultivo de outras plantas de lavoura temporária não especificadas anteriormente 47.23-7-00 - Comércio varejista de bebidas 74.90-1-03 - Serviços de agronomia e de consultoria às atividades agrícolas e pecuárias				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 214-3 - Cooperativa				
LOGRADOURO COM DE SAO BENTO		NÚMERO SN	COMPLEMENTO *****	
CEP 65.530-000	BAIRRO/DISTRITO POVOADO GUARIBAS	MUNICÍPIO URBANO SANTOS	UF MA	
ENDEREÇO ELETRÔNICO		TELEFONE (98) 8780-7507		
ENTÉ FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****				
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 20/08/2018		
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL				
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****		

Após a regulamentação jurídica, a COOPTAF conseguiu parcerias importantes do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento do Maranhão (MAPA), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), da Prefeitura de Urbano Santos e do Sindicato da Indústria de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão – SINDIBEBIDAS e do Instituto de Ciência e Tecnologia do Estado do Maranhão (IFMA).

Para obter o registro da agroindústria junto ao MAPA (Figura 4), o SEBRAE acompanhou e orientou todo o processo por meio do programa Sebraetec, que oferece um conjunto de consultorias com variados temas para a melhoria de processos, produtos e serviços de inovação nas empresas. (SEBRAE, 2022).

Figura 4. Cooperados com o certificado da Aguardente Tiquira Guaribas conquistado junto ao MAPA.



Fonte: Jornal Imparcial (2022).

O registro é a regularização necessária do Ministério para que a agroindústria exerça suas atividades e, assim, possa planejar e concretizar uma política de gestão, inovação, competitividade, expansão e lucratividade. No trabalho realizado na COOPTAF, os produtores participaram de capacitações na área de

gestão, cooperativismo e empreendedorismo, além de desenvolver a identidade visual do produto (Figura 5).

Figura 5. Frente da COOPTAF GUARIBAS.



Fonte: Google Imagens (2022).

A COOPTAF, em parceria com a Prefeitura Municipal de Urbano Santos e o SINDBEBIDAS, têm fomentado ações para aumentar a notoriedade da Tiquira, bem como para torná-la mais conhecida, especialmente por meio de feiras (Figura 6).

Figura 6. João Paulo, cooperado, em exposição na Feira do Empreendedor 2022.



Fonte: Instagram (2022)

O projeto de Promoção às Indicações Geográficas através do Edital MEC Nº 63/2021 o qual o IFMA foi selecionado com a proposta “Cachaças do Maranhão”, coordenado pelo Prof. Dr. Rafael Mendonça está sendo mais um reforço para a COOPTAF pois as atividades de extensão de cursos e treinamentos para os produtores tem objetivo de auxiliar as boas práticas para a fabricação da Tiquira.

A Profa. Dra. Josilene Lima Serra é professora do IFMA e atua nas áreas de biotecnologia e microbiologia de alimentos (Figura 7). A visita da especialista à cooperativa foi muito proveitosa e esclarecedora pois os produtores puderam aprimorar os seus conhecimentos com dicas para o melhoramento no processo de fermentação da tiquira.

Foi possível a visita em alambiques para fazer o reconhecimento do modo de fazer com todas as fases de produção da Tiquira. Entre as características observadas, notou-se evidências quanto aos aspectos do processo físico –químico e do emboloramento dos fungos, pois o processamento tradicional da tiquira, a sacarificação é feita por meio de mofos e a efervescência através de lêvedos e não existem estudos científicos afirmados pela professora (Figura 6). Foi possível a visita em alambiques para fazer o reconhecimento do modo de fazer com todas as fases de produção da Tiquira. Entre as características observadas, notou-se evidências quanto aos aspectos do processo físico–químico e do emboloramento dos fungos, pois o processamento tradicional da tiquira, a sacarificação é feita por meio de mofos e a efervescência através de lêvedos e não existem estudos científicos afirmados pela professora (Figura 8).

Outro treinamento oferecido pelo IFMA, através do projeto de promoção das IGs, foi o da Turismóloga e aluna mestranda Jaqueline Silva Nascimento, do PROFNIT/UFMA (Figura 9), com o tema “*O que é Indicação Geográfica?*”. O objetivo do curso foi sensibilizar os produtores da importância do registro da IG para todos e que irá potencializar as chances de um reconhecimento (registro) por Indicação Geográfica, uma vez que a Tiquira apresentou notoriedade, tipicidade e reconhecimento que atravessam as fronteiras do município.

Figura 7. Profa. Dra. Josilene Serra aplicando o curso sobre aplicação de boas práticas para a produção da Tiquira.



Fonte: Autoria própria (2022).

Figura 8. Visita a alambiques tradicionais no povoado do Cajueiro no município de Urbano Santos.



Fonte: Autoria própria (2022).

Figura 9. Jaqueline Nascimento aluna mestranda do PROFNIT aplicando um curso sobre “O que é a Indicação Geográfica?” para os produtores da COOPTAF.



Fonte: Aatoria própria (2022).

Seguinte a mais uma capacitação o Prof. Me. Francisco Albuquerque Bastos, do IFMA Campus São Luís Maracanã, acompanhou o grupo de extensão a COOPTAF, apresentando o trabalho de dissertação dele em produção de Tiquira e fazendo consultoria aos produtores para melhorar a produção, usando as ferramentas aptas que já possui.

O professor Albuquerque tem uma patente que trata de um processo para obtenção de aguardente utilizando amido como matéria-prima, preferencialmente obtida pelo processamento da massa de mandioca (*Manihot esculenta*), com aplicação na área de produção de bebidas alcoólicas, visando otimizar o tempo de produção e a obtenção de um produto mais saudável (Figura 10).

A execução do projeto de Indicação Geográfica com os produtores de Tiquira da COOPTAF é um estímulo muito importante para a valorização do produto. A cada visita realizada os cooperados ficam mais conscientes do uso das boas práticas para a fabricação da Tiquira.

Figura 10. Visita do Prof. Albuquerque aos alambiques tradicionais.



Fonte: Autoria própria (2022).

As disseminações do conhecimento sobre Indicações Geográficas são percebidas pelos cooperados como ferramenta para o desenvolvimento rural, convergindo para a revalorização das atividades rurais/locais a partir de um produto agroalimentar que oferece garantias sobre o sistema de produção e sua origem.

Outras reuniões importantes foram realizadas com gestores da prefeitura de Urbano Santos sensibilizando a importância da gestão da IG para com a comunidade que precisa entender que não é só apenas vender o produto é preciso gerenciar o processo para que não haja conflitos logo após o registro do INPI (Figura 11).

Figura 11. Representantes do MAPA, IFMA e Secretário de Agricultura de Urbano Santos.



Fonte: Fonte própria (2022).

6.3 RELATÓRIO III - LEVANTAMENTO DAS CARACTERÍSTICAS EDAFOTERMICAS E DAS VARIÁVEIS DE ANÁLISE E/OU CARACTERIZAÇÃO DA NOTORIEDADE

6.3.1 Característica do Produto

Indicação Geográfica (IG) é uma forma de registro que reconhece produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica e contribui por ressaltar a identidade e a cultura de uma determinada região. O reconhecimento por proteção de Indicações Geográficas pode ser para produtos industriais e agrícolas, e nas legislações de alguns países, como o Brasil, também para cachaças e bebidas (PORTO, 2008).

A legislação estabelece duas modalidades de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). O artigo 177 diz que a IP é referente ao nome geográfico (país, cidade, região ou localidade de seu território), que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de um

determinado produto ou a prestação de um serviço, tendo como requisito essencial a comprovação da sua notoriedade (BRASIL, 1996).

A artigo 178 diz que a DO é referente ao nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusivamente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais (clima, solo, relevo e temperatura) e humanos (saber-fazer) (BRASIL, 1996).

De acordo como IBRAC (2022) as bebidas destiladas típicas tradicionais reconhecidas como Indicação Geográfica são produzidas sob vasto arcabouço legal que padronizam e controlam suas características. Seus padrões de identidade e qualidade fazem parte, inclusive, de complexas negociações internacionais que são de interesse das nações.

Os destilados de uma maneira geral são designados como aguardente, os quais se distinguem pela natureza da matéria-prima empregada na preparação do mosto. As aguardentes no Brasil estão definidas e regulamentadas pelo Decreto Federal do Ministério da Agricultura e Abastecimento nº 2314, de 4 de setembro de 1997, que regulamenta a padronização e a fiscalização da produção de bebidas. A Instrução Normativa Nº 15, de 31 de março de 2011 também do Ministério da Agricultura e Abastecimento estabelece a complementação dos padrões de identidade e qualidade para várias bebidas alcoólicas destiladas onde está incluso a Tiquira.

Portanto, a tiquira está dentro da legislação brasileira como uma bebida, com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, adquirida de bebida alcoólica simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto levedado. Entre as bebidas provenientes da mandioca, somente a tiquira tem legislação exclusiva (BRASIL, 2009; BRASIL, 2008).

A Tiquira, por sua vez, é uma aguardente de mandioca muito popular no Estado do Maranhão. Derivada da mandioca *Manihot esculenta* (Figura 12) tem legislação específica, no Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a tiquira conforme a Portaria nº 65, de 26 de abril de 2008.

Figura 12. Plantação de mandioca (*Manihot esculenta*), no Povoado de Cajueiro, município de Urbano Santos.



Fonte: Autoria própria, 2022.

Dentro do Estado do Maranhão os produtores de Tiquira foram beneficiados com a promulgação da Lei Nº 11.609 de 01 de dezembro de 2021 que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira do Maranhão e dá outras providências.

Segundo os autores Cereda (2005) e Ribeiro (2011), no Brasil, a Tiquira é uma bebida de mandioca admirada nas regiões norte e nordeste do Brasil, com grande fabricação no Estado do Maranhão. A denominação tiquira tem ascendência no Tupi e vem do termo *tykir*, que significa cair gota a gota, um código ao processo de destilação. É uma bebida verdadeira da cultura indígena, a partir do levedado cauim (bebidas alcoólicas levedadas de mandioca ou de milho).

Assim sendo a Tiquira tem possibilidade de tornar-se um Indicação Geográfica por indicação de procedência (IP) por ser uma bebida com notoriedade produzida por pequenos produtores através de um processo artesanal, bastante rudimentar, hereditário e que conservam algumas crenças (Figura 13).

Figura 13. Alambique tradicional da Tiquira (a alta temporada de produção da Tiquira acontece de julho a setembro).



Fonte: Autoria própria, 2022.

A Tiquira se distingue das outras aguardentes devido a coloração levemente azulada obtida através da adição de folhas de tangerina ao processo de destilação, o que representa uma forma de apresentação e um quesito a mais para o consumo.

A coloração é volátil, tendo em vista que a cor azul é uma substância de tonalidade violeta chamado corante violeta genciana (cloreto de hezametilpararosanilha), que é um produto industrializado não alimentício podendo causar danos gastrointestinais (Figura 15).

Diante desta realidade, as agroindústrias que já tem o selo do MAPA, já estão substituindo o cristal violeta por corantes alimentícios adequados sem riscos ao consumidor e sem alterar a qualidade sensorial e visual da Tiquira.

Figura 14. Tiquira cristal violeta (a esquerda) e Tiquira Guaaja, com corante alimentício (à direita).

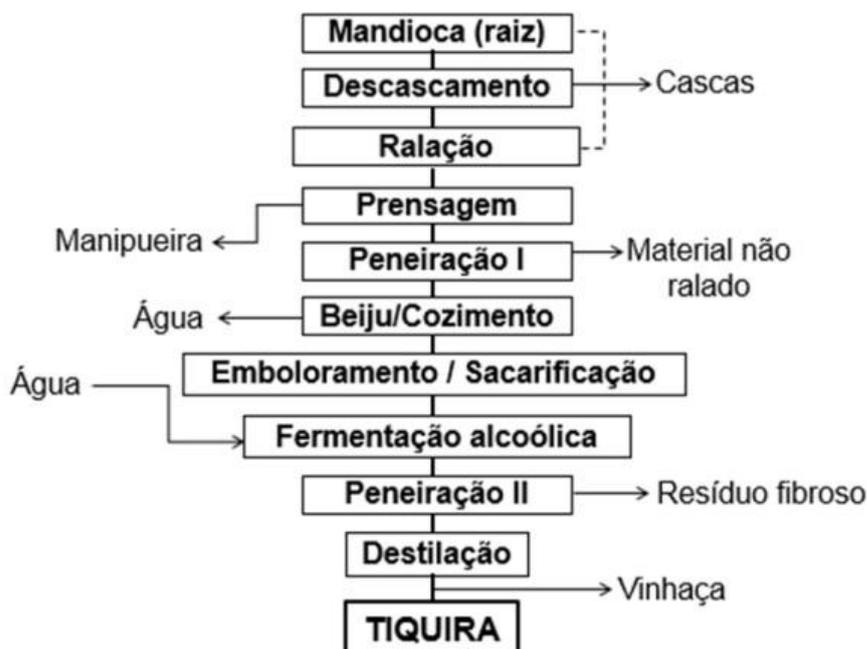


Fonte: Imagens do Google imagens (2022).

No processamento da Tiquira são necessárias três etapas: 1) gelatinização do amido com a posterior transformação para açúcares; 2) fermentação alcoólica; e 3) destilação.

A Figura 15 apresenta o fluxograma para elaboração de Tiquira pelo processo tradicional apresentado na patente BR 102017015770-9 A2, com data do depósito no dia 24/07/2017, intitulada “PROCESSO DE OBTENÇÃO DE AGUARDENTE A PARTIR DE AMIDO” e tendo como titulares o Instituto Federal do Maranhão (IFMA) e a Universidade Federal do Maranhão (UFMA).

Figura 15. Processo de obtenção da Tiquira.



Fonte: Patente BR 102017015770-9 A2 (INPI, 2022)

De acordo com Cereda (2005) no método simples, a transformação em açúcares é realizada por meio de fungos ou mofos e a efervescência por lêvedo, os dois de origem indígena. Os mofos são trocados por diástase no mercado. É preciso a transformação de fécula, ou seja, sem os microrganismos não existem lêvedo. A transformação em açúcares é a forma de transformar a fécula em álcool.

No processamento da Tiquira pelo método tradicional, a sacarificação é realizada por bolores (fungos nativos) e a fermentação por leveduras selvagens. A matéria-prima para a produção da tiquira é a raiz da mandioca ralada e moldada como beijus para ser assada em chapas de ferro ou cobre (Figura 5).

Os beijus são realizados com a massa ralada e presada em cima de uma chapa metálica bem aquecida. A massa serrada e enxugada mostra aproximadamente 50% de umidades. Os beijus feitos medem 30cm de tamanho e três a quatro cm de altura. De acordo com Cereda (2005) os beijus são assados e virados de um lado para outro até assar os dois lados. Os beijus úmidos mostram

padrão de 30 a 35%. Os beijos frios apresentam um conteúdo resolvíveis de aproximadamente 14 Brix⁹.

Quando esfriado, os beijos ficam úmidos dos dois lados, espalhados no chão em uma cama de palhas de palmeiras e cobertas também com palhas. Os beijos ficam nesse leito por oito dias, durante esses dias se mostram cobertos de fungos ou mofos escuros. Quando estes apresentam manchas de outras cores, indicam que o método não foi desenvolvido corretamente.

Porém, os beijos estão apropriados tanto para uso quanto para serem guardados por longos períodos (Figura 16). Para a fabricação de Tiquira, os beijos são desmanchados com água dentro de barris de cerâmica, caixões de madeira e caixas de PVC (caixas d'água). No dia seguinte, os ingredientes são peneirados e deixados fermentar naturalmente por 2 a 3 dias e, após esse período, a mistura transforma-se em um caldo que é levado para destilar nos alambiques.

Figura 16. Beijos mofados e as caixas de PVC, as dornas de fermentação no alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos.



Fonte: Autoria própria (2022).

Durante o período de emboloramento dos beijos, observa-se o crescimento de bolores com aspecto variável devido ao desenvolvimento do micélio fúngico (Figura 17).

O micélio usualmente é incolor, embora em algumas espécies haja produção de pigmentos, conferindo-lhe uma tonalidade vermelha, amarela, castanha, cinza ou preta. Finalmente o mosto fermentado é coado para a separação dos sólidos insolúveis. Este procedimento é feito para evitar que os resíduos queimem no fundo da caldeira do alambique e introduzam gosto ruim na bebida, afetando negativamente a qualidade do destilado. A destilação da tiquira é feita em alambique simples (Figura 18).

Figura 17. Bolores com aspecto variável devido ao desenvolvimento do micélio fúngico alambique povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Autoria própria (2022).

Figura 18. Caldeiras de alambiques povoado Cajueiro, município de Urbano Santos.



Fonte: Autoria própria (2022).

Os alambiques mais utilizados são confeccionados de cobre, acoplados com serpentinas. O conjunto é bastante precário, onde o sistema de resfriamento não funciona devido muitas vezes a quantidade de água ser insuficiente para o resfriamento da serpentina (Figura 19). Geralmente o aquecimento da caldeira do alambique é realizado com a queima de lenha.

Figura 19. Alambiques de cobre povoado Cajueiro, município de Urbano Santos.



Fonte: Autoria própria (2022).

A destilação é conduzida de forma branda, sem pressa durante todo o processo para evitar que o vinho entre em ebulição e provoque ebulição tumultuosa e em consequência turve a bebida. Finalmente com o término da destilação, a tiquira está pronta para o consumo (Figura 20).

Figura 20. Demonstração do líquido (Tiquira) caindo dentro do balde.



Fonte: Autoria própria (2022).

6.3.2 Notoriedade

Segundo Vieira (2019) a notoriedade é um fenômeno de percepção mental e corresponde ao grau de reconhecimento (memorização, consciência e visibilidade). Percebe-se a notoriedade dos Lençóis Maranhenses e Baixo Parnaíba em relação ao Tiquira pelo reconhecimento dos próprios consumidores, cuja relação pode ser comprovada por inúmeros aspectos, entre os quais: a tradição de produzir da região, o saber fazer, a cronologia que o envolve e outros aspectos relevantes narrados por aqueles que construíram toda história relacionada a tradição e crenças da Tiquira.

Tais informações e reconhecimento constam em bibliografias históricas, em anúncios, em histórias da região, em fotografias e recortes de jornais, em entrevistas com pessoas envolvidas na produção, vídeos produzidos, dentre outros registros.

As evidências são importantes para comprovar a notoriedade do produto durante o processo de diagnóstico e resgate dos aspectos históricos e tradicionais,

de forma a revelar todo o seu potencial de Indicação Geográfica. Sendo assim, parte da notoriedade da Tiquira do Maranhão pode ser percebida pela divulgação das mídias apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1. Reportagens publicadas sobre a notoriedade da Tiquira do Maranhão.

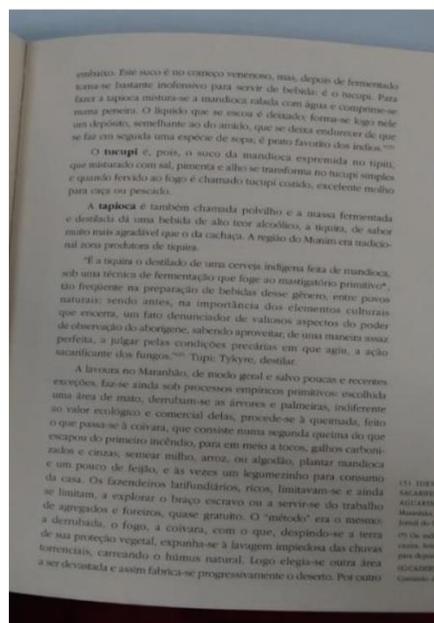
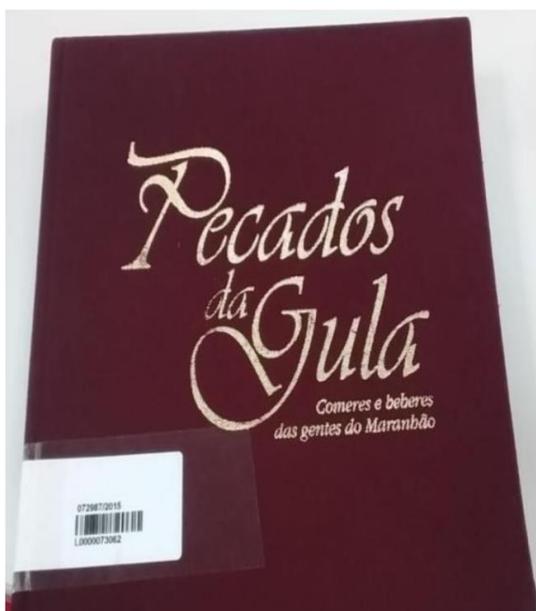
DATA	TÍTULO DA MATÉRIA	ORIGEM	FONTE
11/03/2014	Estamos no Maranhão. Na garrafa roxa tem tiquira - destilado de mandioca típico da região.	Instagram	https://www.instagram.com/p/aaYQFNukC/
08/10/2021	Degustação da maranhense TIQUIRA	Tiktok	https://www.tiktok.com/@falamafia/video/7016517617456254213?is_from_webapp=v1&item_id=7016517617456254213
13/05/2014	Trata da produção da Tiquira Timbotiba apresentada pelo empresário José Moraes no Programa Zé Cirilo na TV. Destaca-se que se desenvolveu uma pesquisa para a produção da bebida, onde a massa de mandioca é transformada para o estado líquido e não há a necessidade de produção de beijus, para o processo de sacarificação. Todo o processo utiliza-se de gás, ao invés de lenha ou carvão.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=9SunKXZDqnw
14/05/2014	Trata do processo de verificação de qualidade, envase e rotulação da Tiquira.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=apq4Vz_DlrQ

13/11/2019	Vídeo amador criado pelo canal "MARIO COELHO AVENTUREIRO" a respeito do processo de criação da tiquira	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=o0Bno0V_olw&t=90s
16/09/2016	Reportagem realizada pelo #ProjetoColabora, relacionado ao envolvimento gastronômico da cachaça Tiquira, e conta um pouco sobre sua forma de produção	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=zwkqypcMtjM&t=96s
12/08/2019	Filmagem amadora da degustação de uma variante da cachaça tiquira	Youtube	https://www.youtube.com/results?search_query=cacha%C3%A7a+tiquira
16/08/2015	Blog feito pelo canal da "LUDIMILAMATOS" no mercado das tulhas em - MA, conhecendo um pouco da história da cachaça maranhense	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=gFhoJW3NiNo&t=72s
11/01/2017	Reportagem realizada pela TV Assembleia Maranhão no Mercado da Praia Grande	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=UPCgia15nLE&t=204s
04/04/2011	Tiquira produzida em Urbano Santos – MA / Globo Rural	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=t0gRffZOFj0&t=49s
13/05/2014	Zé Cirilo na TV- Tiquira Timbotiba Fábrica	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=9SunKXZDqmw
19/11/2021	Cachaça e Tiquira: produtores buscam alternativas para comercialização dentro e fora do Maranhão	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=vjxoFLkpFQ8
18/11/2021	Jornal da Difusora-Campanha divulga cachaças e tiquira produzidas no Maranhão.	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=g1wawcXzjbc&t=35s

27/04/2017	Documentário realizado em Santo Amaro São Luís - MA, relacionado a Tiquira Guaaja com apoio da empresa responsável Tiquira BRASIL, operando no projeto Guaaja há 10 anos	Youtube	https://www.youtube.com/watch?v=seQIM2kAJpI
07/10/2021	Degustação da tiquero feia pelo professor Fernando Moreira, variante artificialiada da Tiquira com corantes sendo usados no lugar das folhas de laranjeiras para dar o tom mais roxo na bebida	Tiktok	https://v16-webapp.tiktok.com/5bc9d9a852b87fa4fb36f6a85a5353d3/62bd4ae1/video/tos/useast2a/tos-useast2a-ve-0068c002/fe76b2bd423140b6bcb26f2cac843860/?a=1988&ch=0&cr=0&dr=0&lr=tiktok_m&cd=0%7C0%7C1%7C0&cv=1&br=1670&bt=835&bttag=80000&cs=0&ds=3&ft=eXd.6HAzMyq8ZkQg7we2N0.oyl7Gb&mime_type=video_mp4&qs=0&rc=Njw4aWk1OGRkNzZnNjZnOkBpanQ7cjc6ZjN0ODMzNzczM0AwYzQtNF5jXmExLTRjLTUyYSMyZXNhcjQwbWNglS1kMTZzZcw%3D%3D&l=2022063001010301019216316327584A2C
14/06/2022	Mercado das tulhas SLZ - MA	Instagram	https://www.instagram.com/p/CeyGAFquH1l/?igshid=YmMyMTA2M2Y=
26/04/2019	Garrafas de Tiquira sendo comercializadas fora do Maranhão	Instagram	https://www.instagram.com/p/Bwtzzl-nbBm/?igshid=YmMyMTA2M2Y=
10/11/2021	Post da @adacoleybar, referente a tiquira e suas raízes	Instagram	https://www.instagram.com/p/CWGUtyLpxyb/?igshid=YmMyMTA2M2Y=
15/08/2016	Registros da Tiquira via Instagram (2016)	Instagram	https://www.instagram.com/p/BJJPUgcjV7b/?igshid=YmMyMTA2M2Y=
21/10/2018	Tiquira, a aguardente ancestral do Brasil que quer ganhar o mundo	BBC BRASIL	https://www.bbc.com/portuguese/geral-45871011

Com a participação no projeto e as realizações das pesquisas, foi possível desenvolver uma perspectiva diferente, um olhar mais amplo, e um despertar de uma grande curiosidade a respeito da Tiquira do Maranhão. Entende-se também que este trabalho é uma forma de preservar tradições, a história do Estado, e especialmente valorização da cultura maranhense. As Figuras 21, 22, 23 e 24 representam documentos encontrados em arquivos públicos e informações atuais sobre a Tiquira.

Figura 21. Pecado da Gula Comereres e Beberes das Gentes do Maranhão / Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA.



Fonte: Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA (2022)

Figura 22. Viagem Gastronômica Através do Brasil / Biblioteca Benedito Leite – São Luís,



Fonte: Biblioteca Benedito Leite – São Luís, MA (2022).

Figura 23. Produção da tiquira Guaribas produzida em agroindústria.

The image is a screenshot of a news article from the G1 website. The header includes the G1 logo, the word "MARANHÃO", and the "REDE MIRANTE" logo. The main headline reads "Tiquira, cachaça artesanal de Urbano Santos, será produzida de forma industrial". Below the headline is a sub-headline: "A bebida é produzida de forma artesanal há séculos, mas agora vai ganhar ainda mais espaço nos bares mais sofisticados do Brasil." The article is attributed to "Por G1 MA — São Luís" and dated "27/12/2019 10h45 - Atualizado há 2 anos". There are social media sharing icons for Facebook, Twitter, WhatsApp, Telegram, LinkedIn, and a general share icon.

Fonte: Site G1 notícias (2022)

Figura 24. A Tiquira irá tornar-se Patrimônio imaterial do Estado do Maranhão.

The screenshot shows the TIM-TIM website interface. At the top, there is a navigation menu with categories: CASA, COZINHA, VIAGEM, MODA, TEMPORADAS, PROGRAMAS, REPORTAGENS ESPECIAIS, COLUNAS, and ULTIMAS. Below the menu is the TIM-TIM logo. A search bar contains the text "DIGITE O INGREDIENTE OU PRATO" and a search icon. To the right of the search bar is a dropdown menu labeled "POR CATEGORIAS". Below the search bar, there are social media sharing icons for Facebook, Twitter, and a plus sign. The main content area features a featured article with a photograph of a Tiquira bottle and a red flower. The article title is "Aguardente do Maranhão, tiquira ganha adeptos e será Patrimônio Imaterial". Below the title, it says "Carlos Eduardo Oliveira Colaboração para Nossa 25/06/2021 04h00". To the right of the article is a blue advertisement banner with a white cat icon and the text "Itens para você mimar e cuidar da sua melhor companhia. ACESE O SITE".

Fonte: Google pesquisa (2022).

O Quadro 2 apresenta algumas evidências deste processo de notoriedade onde a Tiquira está já reconhecida de várias formas seja com medalhas, diplomas/certificados, troféus, exposições, rodas de conversas, prêmios, reportagens especiais, documentários, entre outros. Tudo isso contribuiu para reforçar a notoriedade da Tiquira do Maranhão.

Quadro 2. Evidências de notoriedade da Tiquira do Maranhão

<p>A clear glass bottle of Tiquira Timbotiba liqueur. The bottle has a long neck and a main label with the word "TIQUIRA" in large, bold, gold letters. Below it, "TIMBOTIBA" is written in smaller gold letters. The bottle is set against a plain white background.</p>	<p>2012 - Tiquira Timbotiba - A primeira marca a chegar ao mercado foi a Timbotiba, do empresário e advogado José Moraes, em 2012.</p>
---	--



2015 – A Tiquira Guaaja surge como o fruto de um projeto desenvolvido desde 2012 no Maranhão pela empresa Tiquira Brasil. Fabricada com alto padrão de qualidade, a Guaaja tem como objetivo conquistar os paladares mais apurados e encantar a todos com esse destilado pouco conhecido inclusive no Brasil.



2016 a 2020 - A Tiquira Guaribas, produzida no povoado de mesmo nome, em Urbano Santos – MA, ganha o selo do MAPA e passa a ser comercializada de forma legal como destilado alcoólico que atende especificações sanitárias e de qualidade.



2022 - Produtores ganham o certificado do MAPA para o início de uma nova era para a comunidade Guaribas, em Urbano Santos – MA.

 <p>Mandioque-se: Tiquira</p> <p>DATA: 19/07 HORÁRIO: 20 HORAS NO CANAL DO YOUTUBE AGRORITA</p> <p>Genilson Santana Eng. Agrônomo Auditor Fiscal Federal Agropecuário SFA/MA - MAPA</p> <p>Margot Stinglwagner Tiquira Guaaja</p> <p>Neto de Azile Gestor de Patrimônio Cultural/SECMA</p> <p>Rita de Cássia N. Cunha Engenheira Agrônoma Canal YouTube AgroRita</p> <p>APOIO: ACADEMIA DE CIÊNCIAS</p>	<p>2022 - Eventos em formato de <i>live</i> que fortalecem a importância do conhecimento e gestão da Tiquira no Maranhão.</p> <p>Disponível em:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=CRfXFPud2a8</p>
 <p>Tiquira das Guaribas nas mãos do presidente</p>	<p>2019 - O Deputado Federal Aluísio Mendes, entregou nas mãos do presidente da República Jair Bolsonaro, uma garrafa da Tiquira Guaribas, produzida no Povoado Guaribas I.</p>



2022 - Participação da Tiquira Guaribas na X Feira do Empreendedor, organizada pelo SEBRAE - MA.



2022 - Participação na Primeira Feira Nordestina da Agricultura Familiar e Economia Solidária.



2022 - Roda de conversa sobre a Tiquira no III Seminário Estadual da Cachaça Maranhense.



2022 - A Tiquira em breve será Patrimônio Imaterial do Maranhão. Na foto, temos o Gestor de Patrimônio Imaterial da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo do Maranhão, o senhor Neto de Azile (à esquerda) e o Prof. Dr. Rafael Mendonça.

O Quadro 3 apresentam alguns documentos de teses, dissertações, artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos que citam a Tiquira como destilado importante para a cultura do Maranhão.

Quadro 3. Relação de teses, dissertações, artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos a respeito da Tiquira.

ARTIGOS, TESES, DISSERTAÇÕES E MONOGRAFIAS			
DATA DA PESQUISA	LOCAL ENCONTRADO	DOCUMENTO	TEMA
27/02/2022	Teses e Dissertações - UFMA	https://tede2.ufma.br/jspui/bitstream/tede/955/1/dissertacao%20Francisco.pdf	Otimização do processo de produção de tiquira empregando enzimas comerciais e fungos isolados a partir dos beijos utilizados no método tradicional
28/02/2022	Monografias - UFMA	https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/1515/1/MatheusDuarteColho.pdf	Avaliação da influência de enzimas na produção e composição química e físico-química da Aguardente de mandioca " <i>Manihot esculenta</i> " (Tiquira).
10/03/2022	Dissertação - Repositório Institucional UFSCar	https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/102/3455.pdf?sequence=1&isAllowed=y	Efeito das enzimas comerciais e naturais utilizadas na hidrólise da mandioca sobre a qualidade sensorial da Tiquira
12/03/2022	Dissertação - Repositório Institucional	https://repositorio.ufscar.br/bitst	Influência do Tipo de fermento e do envelhecimento sobre a qualidade da cachaça artesanal orgânica

	UFSCar	repositorio/ufscar/64/3140.pdf?sequence=1&isAllowed=y	
20/03/2022	Tese - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da UFCG	http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/9033/1/ANDERSON%20FERREIRA%20VILELA%20-%20TESE%20-%20%28PPGEP%29%202019.pdf	Estudo da produção e da qualidade das cachaças paraibanas de acordo com o programa nacional de certificação da cachaça
01/04/2022	Teses e dissertações - UFMA	https://tede.bc.ufma.br/jspui/bitstream/tede/919/1/Dissertacao%20Diogo%20pdf.pdf	Caracterização e comportamento sacarificante da flora microbiana empregada na fabricação da aguardente de mandioca (tiquira)
23/05/2022	Teses (Doutorado em Ciências dos Alimentos) UNESP	https://repositorio.unesp.br/handle/11449/132850?show=full	Efeito da adição de açúcares e do processo de envelhecimento na qualidade sensorial de amostras de cachaça obtidas tradicionalmente e por redestilação.
23/05/2022	Teses (Doutorado em Engenharia de processos)	http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/handle/riufcg/9033	Estudo da produção e da qualidade das cachaças paraibanas de acordo com o programa nacional de certificação da cachaça
22/06/2022	Teses de Doutorado - Antropologia	https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/33763	Antropologia da cachaça: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro
22/06/2022	Dissertação (Mestrado em Química) UFMA	https://sigaa.ufma.br/sigaa/public/biblioteca/buscaPublicaAcervo.jsf	Determinação de cobre, aldeídos, álcoois, acetato de etila, ácidos carboxílicos e carbonato de etila em Tiquira (aguardente de mandioca) produzida no estado do Maranhão.
23/06/2022	Artigo Publicado em Anais 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2014, Natal/RN.	http://www.29ra.abant.org.br/resources/anais/1/1403102232_ARQUIVO_CachacaLegal-producaodecachaacasBoasPraticasdeFabricacaonoBrasil.pdf	Cachaça Legal: produção de cachaça e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no Brasil

6.4 ESTRATÉGIAS DE MERCADO PARA UMA BOA GOVERNANÇA

MODELO DE NEGÓCIO CANVAS				
Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF)				
<p>Parcerias Chave: Em relação às parcerias-chave que auxiliam na boa condução do modelo de negócio proposto, a empresa valoriza o conhecimento oriundo das universidades, centros de pesquisas, bem como de outros órgãos públicos e de outras empresas para promoção do desenvolvimento econômico e empresarial, inovação e transferência de tecnologia através de parcerias científico-tecnológicas.</p>	<p>Atividades Chave: Entre as ações mais importantes que a empresa usa para fazer funcionar seu modelo de negócio está o empenho em relação à diversificação de linhas da cachaça, a busca de novos mercados, as ações de marketing e uso da tecnologia de informação, através da venda da Tiquira a em loja virtual recentemente constituída no Instagram.</p>	<p>Propostas de Valor: A empresa procura repassar o valor criado sobre o produto para os clientes através da diversificação da produção como aposta para se manter dinâmica, competitiva e com crescimento de mercado. Embora tímida, a proposta de valor primordial da empresa envolve a inovação. O feedback sobre um valor percebido pelo cliente pode auxiliar a empresa na decisão sobre qual a melhor proposta de valor a ser oferecida, já que preço, praticidade e novidade são valores altamente considerados pela gestão comercial da empresa.</p>	<p>Relacionamento: O relacionamento com clientes é bastante informal; a empresa coloca as estratégias de relacionamento como fator relevante para a fidelização dos clientes. O aprendizado a partir da interação e envolvimento dos usuários no processo promove a agregação de valor ao produto e se reverte em vantagem competitiva e de rentabilidade para a empresa.</p>	<p>Segmentos de Clientes: A empresa apresenta um modelo de negócio focado em mercado consumidor de clientes com perfis e demandas similares, alinhados com a proposta de valor da mesma. Dentre os consumidores do produto da empresa estão os apreciadores da cachaça e donos de bares e restaurantes.</p>
<p>Estrutura de Custos: O foco na redução de custos e, principalmente, na manutenção da qualidade do produto da empresa é utilizado como vantagem competitiva, principalmente quando alinhado à melhoria de normas e procedimentos aplicáveis à legalização. Investimentos em licenças, projeto ambiental, estruturas físicas têm feito parte do cotidiano da empresa, com vistas à criação de mercados, facilidade nos procedimentos quanto à confecção de material de divulgação, bem como em relação a planos futuros de exportação da aguardente Tiquira Guaribas.</p>		<p>Fontes de Receita: Dentre as formas de gerar fontes de receita na empresa estão a venda direta ao consumidor, o fornecimento à clientela de bares e restaurantes e a participação através de stands em eventos como feiras e exposições</p>		

6.4.2 ANÁLISE FOFA		
	AJUDA	ATRAPALHA
INTERNA (Organização)	<p>FORÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico, tradição e reconhecimento de produção dos municípios da Microrregião dos Lençóis Maranhenses e Microrregião do Baixo Parnaíba. 2. Organização dos produtores de Tiquira por meio da Cooperativa COOPTAF, no município de Urbano Santos - MA. 3. Associação com o Sindicato das Indústrias de Bebidas, Água Mineral e Aguardente do Maranhão (SINDIBEBIDAS/MA) para treinamentos, suporte e <i>network</i> entre produtores e técnicos de produção. 	<p>FRAQUEZAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competição de produtos de maior valor agregado comparado ao Tiquira a partir da mesma matéria-prima (a mandioca), tais como farinha, cerveja, fécula etc. 2. Redes sociais desatualizadas e informações desencontradas atrapalham as vendas e a busca por Tiquira de boa qualidade, procedência e certificada. 3. Ausência de padronização e certificação do produto. 4. Dificuldade de fornecimento contínuo do produto.
EXTERNA (Ambiente)	<p>OPORTUNIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ingresso no Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Maranhão, visando o apoio de instituições com o interesse em certificar a Tiquira e outros produtos como potenciais IGs do Estado do Maranhão. 2. Promulgação das Leis 11.609/21 11.610/21 pela Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, que estabelecem o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira e de outras cachaças do Maranhão. 3. Divulgação da Tiquira a partir do polo turístico dos Lençóis Maranhenses para o mundo por meio da Rota das Emoções. 4. Reconhecimento da Tiquira como Patrimônio Cultural do Maranhão de Natureza Imaterial até dezembro de 2022. 	<p>AMEAÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apropriação do produto Tiquira por indivíduos externos ao estado, que passam a produzi-la e comercializá-la no estado ou fora dele, sem qualquer apelo à questão social e aos arranjos produtivos locais. 2. Desorganização ou isolamento dos produtores de Tiquira, o que dificulta a padronização e a melhoria de qualidade do produto. 3. Farinha em geral é mais fácil de produzir do que a Tiquira, e é financeiramente mais rentável. 4. Os conhecimentos da produção da Tiquira estão se perdendo, porque os filhos dos produtores não têm mais interesse em continuar o trabalho dos pais.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS

O estudo realizado evidenciou a viabilidade da implementação, da Tiquira do Maranhão como uma possibilidade de uma Indicação Geográfica para o Estado do Maranhão. A região dos Lençóis Maranhense e o Baixa Paranaíba apresentam elementos que comprovam que a sua tradição está relacionada a sua identidade local, derivada exclusivamente das famílias e de todo conjunto de conhecimentos práticos envolvidos no processo de produção da Tiquira.

A Tiquira, assim, é reconhecida como uma bebida tradicional e exótica produzida da mandioca no Maranhão e é considerada a verdadeira aguardente do Brasil. Além dos dados históricos e culturais e todo acervo de reportagens de jornais, sites e presença em feiras que retratam o processo artesanal, bem como a partir das percepções e comprovações realizadas pessoalmente através das visitas nos alambiques, comprova-se a notoriedade do objeto desse estudo.

Neste contexto, diante da viabilidade apresentada, recomenda-se constituir uma Governança visando o desenvolvimento da IG, tornando a Tiquira um ativo de propriedade intelectual através da obtenção do selo de IG junto ao INPI. Dessa forma, evita-se que produtores forasteiros (atravessadores) se apropriem da notoriedade e dos diferenciais competitivos relacionados ao produto, mantendo os benefícios da sua comercialização para os atores locais.

Dessa forma, toda a sociedade é beneficiada ao fortalecer os principais segmentos econômicas do território, a Tiquira está inserida dentro da Rota das Emoções que é um circuito que passa pelos principais pontos turísticos do litoral do Maranhão, Piauí e Ceará

Este estudo possibilita diagnosticar e evidenciar uma proposta de nova potencialidade de IG no Estado do Maranhão, através da aguardente Tiquira. Podendo a partir de agora, contribuir para elevar o estado como destaque para a inovação e a proteção de seus ativos de propriedade intelectual. Além disso, outros benefícios são esperados, como uma maior competitividade do produto e uma melhor visibilidade no mercado, além da melhoria na qualidade de vida e renda dos produtores.

A casa de alambique pode ser visto como lugar de socialização das pessoas que consomem a bebida o local de transmissão de cultura. Os produtores da tiquira do povoado têm a tiquira não apenas como fonte de renda, mas como uma atividade que faz parte de seu cotidiano, ou seja, parte integral de suas vidas.

Dada à importância do tema, torna-se necessário o desenvolvimento de trabalhos que visem a produção o apoio do governo, que possam oferecer meios tecnológicos para garantir uma produção de qualidade e que possam competir com as bebidas do sul.

Outro aspecto que merece uma perspectiva futura é a concretização de um modelo de negócio mais forte para a Cooperativa GUARIBAS. É necessário reforçar para todos os produtores a importância da valorização do produto para que terceiros (atravessadores) não furem os seus conhecimentos e produtos para que sejam revendidos de forma barateada em outros comércios.

A conceito de Indicação Geográfica também merece destaque dentro das comunidades produtoras de Tiquira. Os produtores precisam absorver a importância do selo distintivo para a valorização do produto. Essa expansão de notoriedade tem que ser repassada de maneira esclarecedora para que os mesmos se sintam confortáveis e confiantes para formalizarem associações ou cooperativas que consolidaram o processo de IG.

Para que isso aconteça o presente trabalho ainda está executando palestras e treinamentos de conscientização e boas práticas para o manejo correto e mais eficiente da Tiquira. Algumas visitas precisam ser realizadas para que as definições do território com os produtores possam ser mais criteriosas com o conhecimento absorvido.

Assim, através deste projeto de avaliação de IG da Tiquira, espera-se contribuir e incentivar todo o ecossistema de inovação do estado do Maranhão para que novos estudos e análises de potencialidades de IG sejam realizados, de forma a proteger seus ativos de propriedade intelectual e aumentar a competitividade dos pequenos negócios em relação aos produtos e serviços ofertados.

REFERÊNCIAS

_____. **Serviço Nacional de Aprendizagem Rural- SENAR.** 09 de setembro de 2022. Disponível em: <https://cnabrazil.org.br/senar>. Acessado em: 09/09/2022

_____. **Sindicato das Indústrias de Bebidas do Estado do Maranhão-SINDIBEBIDAS.** 09 de setembro. Disponível em: <http://www.sindibebidasma.com.br/segmento-da-cachaca/>. Acessado em: 09/09/2022

_____. **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas empresas.** 02 de agosto de 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/clientesebrae/cooperativa-de-jose-neres-fortalece>. Acessado em: 08/08/2022

_____. **Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Maranhão.** Cachaças do Maranhão são selecionadas em edital do MEC para desenvolvimento de indicação geográfica. 15 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://portal.ifma.edu.br/2022/02/15/cachacas-do-maranhao-sao-selecionadas-para-desenvolvimento-de-indicacao-geografica-dos-produtos/>. Acessado em: 07/08/2022.

_____. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** 02 de agosto de 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/clientesebrae/cooperativa-de-jose-neres-fortalece>. Acessado em: 08/08/2022

_____. **Prefeitura Municipal de Urbano Santos.** Disponível em: <https://urbanosantos.ma.gov.br/>. Acessado em: 09/09/2022

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. **Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**, Brasília, DF: Presidência da República, 2009. Disponível em: planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm. Acesso em: 12/09/2022.

BRASIL. Constituição (1996). Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Brasília, 1996.

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, **Lei da Propriedade Industrial.** Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação/Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Título IV – Das Indicações Geográficas. Arts. 176 a 182. Brasília: Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 1996.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Complementação dos padrões de identidade e qualidade para destilados alcoólicos.** Decreto nº2.314.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Gabinete do Ministro. **Instrução Normativa Nº 15,** de 31 de março de 2011.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a tiquira, 24 de abril de 2008.** Diário Oficial da união, Brasília 2008, p.17.

BRUCH, K. L. **Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas.** In: PIMENTEL, L. O.; BOFF, S. O.; DEL'OLMO, F. S. (org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1. ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

Cascudo, L. C.; **Dicionário do Folclore Brasileiro,** Ed. Itatiaia Ltda: Rio de Janeiro, 1993.

CEREDA, M. P.; COSTA, M. S. C. **Manual de fabricação de tiquira (aguardente de mandioca), por processo tradicional e moderno: tecnologias e custos de produção.** Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2008. 44p.

CEREDA, M.P. Produtos e subprodutos. In: SOUZA, L. S. et al. (ed.). **Processamento e utilização da mandioca.** Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. cap. 1. p.15-60.

CNMB. **Confederação Nacional dos Municípios**. Brasília. Distrito Federal.2022. Disponível em: <https://www.cnm.org.br/institucional/conhecaacnm>. Acesso em: 02/09/2022

ESTADO DO MARANHÃO. **Lei Nº 11609 DE 01/12/2021**. Diário Oficial do Estado, Maranhão em 9 dez 202.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Barreirinhas**. Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/barreirinhas/panorama>. Acesso em: 15/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Paulino Neves**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/paulino-neves/panorama>. Acesso em: 25/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santa Quitéria do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santa-quiteria-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santana do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santana-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santo Amaro do Maranhão**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santo-amaro-do-maranhao/panorama>. Acesso em: 26/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tutoia**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/tutoia/panorama>. Acesso em: 08/08/2022

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Urbano Santos**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/urbano-santos/panorama>. Acesso em: 30/08/2022

LIMA, Gabriel Maciel de; XAVIER, Yanko Marcius de Alencar; COSTA, Larissa Venancia Maia. **Deslados brasileiros “de segundo plano”**: o potencial do canjinjin eda quira, 2015. Disponível em: < [hps://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121](https://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121)> Acesso em: 05/07/2022

LIRA, Adriano. **Aguardente de mandioca: carioca apaixonada pelo estado nordeste no quer tornar a tiquira, bebida feita de mandioca, conhecida em todo Brasil**, 2016. Disponível em: < <http://revistapegn.globo.com/Mulheres-empreededoras/nocia/2016/04/empreededora-profissionaliza-producao-de-aguardente-de-mandioca.html>>. Acesso em: 14/07/2022

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. **A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. Interações, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan.-jun. 2015.

MORGOTH, F. Tiquira - Aguardente Maranhense: origem, fabricação e lendas. [S.l.], 2010. Disponível em: < <http://aartedabebida.blogspot.com/2010/11/tiquira-e-uma-aguardente-tipicado.html>>. Acesso em: 08 de novembro 2021

PIMENTA, S.G. **Pesquisa-ação crítico-colaborativa: construindo seu significado a partir de experiências com a formação docente**. *Educação & Pesquisa*, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 521-539, set./dez.2005.

PORTO, Patricia Carvalho da Rocha. **Indicações Geográficas, modelo Brasil**. Aracaju: Evocati Revista n. 29. maio 2008. Disponível em: http://www.evocati.com.br/evocati/artigos.wsp?tmp_codartigo=228>. Acesso em: 17 agosto, 2022.

RASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 65, de 23 de abril de 2008**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 11, 24 abr. 2008.

RIBEIRO, D. M. L. **Caracterização e comportamento sacarificante da flora microbiana empregada na fabricação da aguardente de mandioca (Tiquira)**, Tese de Mestrado, Universidade Federal do Maranhão, 78 p., 2011.

Sebrae – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Indicações geográficas brasileiras: cachaça**. Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel. Beatriz Almeida de Minas (Coordenadoras). – Brasília: Sebrae, INPI, 2016. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/catalogo_IG_cachaca_web.pdf. Acesso: 06/08/2022

SOUZA, Igor Albuquerque de. **Produção de aguardente de mandioca utilizando o fungo *aspergillus oryzae* para liquefação e sacarificação do amido**, 2014. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/10345/1/2014_IgorAlbuquerqueDeSouza

SOUZA, Luciano da Silva. **Cultivo, processamento e usos da mandioca para o Estado do Maranhão, com ênfase no Território da Cidadania dos Lençóis Maranhenses: Munin** /editores, Luciano da Silva Souza, Wânia Maria Gonçalves Fukuda, Vanderlei daSilva Santos; autores, Luciano da Silva Souza... [et al.]. – Cruz das Almas :Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2008.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento**. Local/Regional - Vol. 2 / Adriana Carvalho Pinto Vieira, Ana Elisa Bressan Smith Lourenzani, Kelly Lissandra Bruch, Liliana Locatelli, Ludimila Cesar Moura Gaspar - Erechim: Deviant, 2019.

APÊNDICES

Os apêndices abaixo referem-se aos documentos comprobatórios de aprovação do Projeto Cachaças do Maranhão no Edital MEC/SETEC N° 63/2021, bem como o Extrato de Acordo de Cooperação N° 4/2022 (D.O.U. de 17/05/2022) estabelecido entre IFMA, IFES e IFSP cooperação técnica e científica visando a implementação de projetos voltados à Promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas. Esse acordo foi um dos pré-requisitos exigidos para os projetos aprovados no supracitado edital. Além disso, apresentam-se nesta seção de apêndices, os comprovantes de cadastro no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SISGEN) e na Plataforma Brasil.

ANEXO A - Aprovação do I Projeto Cachaças do Maranhão no Edital MEC/SETEC N° 63/2021, bem como o Extrato de Acordo de Cooperação N° 4/2022 (D.O.U. de 17/05/2022) estabelecido entre IFMA, IFES e IFSP cooperação técnica e científica visando a implementação de projetos voltados à Promoção de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas



Ministério da Educação
Esplanada dos Ministérios Bloco L, Edifício Sede - 4º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa,
Brasília/DF, CEP 70047-900 Telefone: 2022-8561 e - <http://www.mec.gov.br>

EDITAL N° 63/2021
CHAMADA PÚBLICA/EDITAL PARA SELEÇÃO DE PROJETOS DE PROMOÇÃO ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
Resultado final das propostas aprovadas na etapa 1 (análise documental) nos projetos dos Eixos I e II

PROPOSTAS HABILITADAS

Nº	Inscrição	Eixo	Instituição	Produto	Associação
1	2009	Eixo I	IFRS	Vinhos nos Campos de Cima da Serra	Associação dos Vitivinicultores dos Campos de Cima da Serra
2	2010	Eixo I	IFS	Queijo de Coalho do Alto Sertão Sergipano	Associação Sertaneja de Queijeiros
3	2015	Eixo I	IFAL	Indicação Geográfica da pesca artesanal do peixe bagre da lagoa Manguaba do município de Pilar	Associação dos Pescadores do Município de Pilar
4	2016	Eixo I	IFMA	Cachaças do Maranhão	Sindicato da indústria de bebidas, refrigerantes, água mineral e aguardente do Estado do Maranhão
5	2017	Eixo I	IFCE	Lagosta de Icapuí	Associação de Turismo, Meio Ambiente e Cultura de Ponta Grossa - Astumac
6	2018	Eixo I	IFPA	Artesanato Cerâmico de Icoaraci	Sociedade de Artesãos e Amigos de Icoaraci
7	2019	Eixo I	IFPA	Banana da Vila da Banana - PA	Associação dos Produtores de Banana da Vila da Banana de Eldorado dos Carajás
8	2020	Eixo I	IF Sudeste MG	Couro animal de Dores de Campos e Prados	Associação Comercial e Industrial, Agropecuária e de Serviços de Dores de Campos
9	2021	Eixo I	IFBA	Café na região da Chapada Diamantina - BA	Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina



Ministério da Educação
 Esplanada dos Ministérios Bloco L, Edifício Sede - 4º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa,
 Brasília/DF, CEP 70047-900 Telefone: 2022-8581 e - <http://www.mec.gov.br>

EDITAL Nº 63/2021
 CHAMADA PÚBLICA/EDITAL PARA SELEÇÃO DE PROJETOS DE PROMOÇÃO ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
 Resultado final das propostas aprovadas na etapa 1 (análise documental) nos projetos dos Eixos I e II

10	2022	Eixo I	IFSP	Queijo Porungo do Sudoeste do Estado de São Paulo	Associação Paulista do Queijo Artesanal
11	2023	Eixo I	IF Goiano	Jaboticaba de Hidrolândia - GO	Associação Hidrolandense dos Produtores de Economia Criativa
12	2025	Eixo I	IFPI	Artesanato da renda de bilro da localidade Morros da Mariana (Ilha Grande – PI)	Associação das Rendeiras dos Morros da Mariana
13	2027	Eixo I	IFCE	Chapada do Apodi - Perímetro Jaguaribe - Apodi	Federação das Associações do Perímetro Irrigado Jaguaribe Apodi
14	2028	Eixo I	IFFarroupilha	Salame de Santo Ângelo - RS	Associação de Produtores Hortigranjeiros e Produtos Coloniais de Santo Ângelo
15	2029	Eixo I	IFPR	Queijo Purungo de Palmeira	Cooperativa de Agricultura Familiar de Palmeira
16	2030	Eixo I	IFPB	Abacaxi de Pedras de Fogo – PB	Associação dos Pequenos Agricultores da Agricultura Familiar da zona rural do município de Pedras de Fogo - PB
17	2035	Eixo I	IFPB	Loiceiras da Chã da Pia	Associação de Desenvolvimento Comunitário de Lages e Chã da Pia
18	2038	Eixo I	IFC	Salame do Rio do Peixe	Associação dos Produtores de Salame e Embutidos Típicos do Vale do Rio do Peixe
19	2026	Eixo I	IFRO	Mel	Cooperativa Apícola Portal da Amazônia
20	3013	Eixo II	IFC	Cebola de Ituporanga	Associação dos Produtores de Cebola de Santa Catarina
21	3015	Eixo II	IFFarroupilha	Käsekuchen de Panambi	Associação Panambiense de padarias e confeitarias produtoras de käsekuchen



Ministério da Educação
 Esplanada dos Ministérios Bloco L, Edifício Sede - 4º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa,
 Brasília/DF, CEP 70047-900 Telefone: 2022-8561 e - <http://www.mec.gov.br>

EDITAL Nº 63/2021
CHAMADA PÚBLICA/EDITAL PARA SELEÇÃO DE PROJETOS DE PROMOÇÃO ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
Resultado final das propostas aprovadas na etapa 1 (análise documental) nos projetos dos Eixos I e II

22	3016	Eixo II	IFCE	Manta de carneiro dos Inhamuns - CE	Associação de Criadores de Ovinos e Caprinos dos Inhamuns
23	3017	Eixo II	IF Goiano	Polvilho do Cará	Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cara - Cooperabs
24	3018	Eixo II	IFPI	Mel do Território da Serra da Capivara	Cooperativa Mel do Sertão
25	3022	Eixo II	IFSP	Jabuticaba e Derivados de Casa Branca - SP	Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados
26	3027	Eixo II	IFF	Farinha de Mandioca de São Francisco de Itabapoana	Associação dos produtores e fabricantes de farinha de mandioca de Travessão de Barra
27	3030	Eixo II	IF SUL DE MINAS	Cafés Vulcânicos de Poços de Caldas	Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região Vulcânica
28	3031	Eixo II	IFPB	Cachaça de Areia	Associação dos Produtores de Cachaça de Areia
29	3033	Eixo II	IFPB	Delícias da Quixaba	Associação Comunitária de Mulheres Produtoras da Agricultura Familiar em Quixadá - Picuí e Região
30	3009	Eixo II	IF Sertão-PE	Carne caprina e ovina	Capricon e Ascopetro
31	3032	Eixo II	IFRN	Queijo de manteiga tradicional do Seridó - RN	Adese

ANEXO B - Aprovação parcial do II Edital Nº 03/2022, 21/12/2022, Chamada Pública/Edital Seleção De Projetos Para Promoção Das Indicações Geográficas - Estruturação da indicação geográfica da Tiquira do Maranhão



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo
Reitoria

EDITAL Nº 03/2022, 21 DE DEZEMBRO DE 2022
CHAMADA PÚBLICA/EDITAL SELEÇÃO DE PROJETOS PARA PROMOÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Resultado parcial das propostas aprovadas na Etapa I (análise documental) dos projetos no Eixo I a III

PROPOSTAS HABILITADAS EIXO I					
Nº	Inscrição	Eixo	Instituição	Produto	Nome da entidade parceira
1	29004	Eixo I	IFRJ	Pimenta rosa de São Pedro	
2	29021	Eixo I	IFMA	Diagnóstico potencial de indicação geográfica (IG) - Doce de espécie	Associação de Mulheres do Povoado Itamatatua
3	29025	Eixo I	IFSP	Gengibre de Tapiraí (SP)	Sindicato Rural Patronal de Tapiraí
4	29038	Eixo I	IF Sul de Minas	Diagnóstico de potencial de indicação geográfica dos móveis rústicos de Passos (MG)	Associação Comercial e Industrial dos Móveis de Passos
5	29039	Eixo I	IFRN	Avaliação do potencial de IG para banana do Vale do Açu - RN	Cooperativa de agricultura familiar de Novo Pingos Vale do Açu
6	29045	Eixo I	IFSP	Cerveja artesanal de Sorocaba e região	Associação das microcervejarias do interior do estado de São Paulo – Associação cerveja livre
7	29047	Eixo I	IF Sertão PE	Mel do Sertão de Itaparica - PE	
8	29048	Eixo I	IFAL	Região da Zona da Mata Alagoana: Um diagnóstico sobre o potencial de registros de indicações geográficas para desenvolvimento regional do município de São Miguel dos Campos - AL	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, da Ciência, da Tecnológico e da Inovação
9	29055	Eixo I	IFG	Bordados Bordana de Goiânia	Cooperativa de trabalho de produção de bordado manual e artesanato do Cerrado Goiano – Bordana
10	29059	Eixo I	IFES	Diagnostico da IG da cachaça norte capixaba	Associação dos produtores de cachaça artesanal do Norte do Espírito Santo - Aprocana
11	29059	Eixo I	IFMT	Bebida tradicional afrodisíaca de Vila Bela - O Canjinjin	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
12	29063	Eixo I	IFES	Diagnóstico IG - doce de leite Veneza	Cooperativa Agropecuária Centro Serrana
13	29067	Eixo I	IFES	Indicação geográfica da produção de ovos na região Centro-Serrana do ES	Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo
14	29068	Eixo I	IFPA	Análise do potencial de indicação geográfica para o cacau Tuerê	Cooperativa de Reflorestamento e Bioenergia da Amazônia

15	29069	Eixo I	IFCE	Mocororó dos Anacés de Tapebas - Promoção da região habitada pelos povos indígenas Anacés e Tapebas (Caucaia) como indicação geográfica	
16	29080	Eixo I	IFRS	Diagnóstico de IG da lavanda de Morro Reuter e região	Associação dos produtores de Lavanda de Morro Reuter e região
17	29086	Eixo I	IFPB	Engenho do Silva	Associação Comunitária Rural do Silva
18	29087	Eixo I	IFPB	Pão de Saora	Joab Barbosa Cabral
19	29088	Eixo I	IFTM	Congada de Ituiutaba - MG	Associação Baobá
20	29096	Eixo I	IF Sul de Minas	Estruturação para indicação geográfica da cachaça do Vale do Piranga	D'Vale do Piranga Importação e Exportação de Bebidas Ltda
21	29099	Eixo I	IFCE	Paisagem, consumo e comércio: O mercado dos peixes como novo arranjo turístico da cidade de Fortaleza - Ceará	Associação do Mercado dos Peixes Mucuripe
22	29100	Eixo I	IF Sul de Minas	Indicação geográfica: Vinhos da região Vulcânica	Casa Geraldo Indústria Vitinícola Ltda.
23	29107	Eixo I	IFAC	Farinha Milito de Tarauacá	Associação Agro Pastoril dos Criadores de Tarauacá
24	29110	Eixo I	IF Goiano	Indicação geográfica farinha Kalunga	Associação Quilombo Kalunga
25	29112	Eixo I	IF Goiano	Indicação geográfica baunilha na Chapada dos Veadeiros	Associação Quilombo Kalunga
26	29116	Eixo I	IFES	Gengibre das Santas	Cooperativa dos produtores de gengibre da região Serrana do Espírito Santo
27	29120	Eixo I	IFTO	Jóias artesanais de Natividade	Associação Comunitária Cultural de Natividade (ASCCUNA)
28	29124	Eixo I	IFMT	Projetos para promoção das indicações geográficas: Sabão de cinzas - Quilombo Mata Cavalo	Associação comunitária de desenvolvimento artístico, cultural, informativo e social do Quilombo de Mata Cavalo MT
29	29125	Eixo I	IFPA	Diagnóstico sobre a caracterização do "Tucunaré" do Lago de Tucuruí como indicação geográfica	Sindicato das Pescadoras e Pescadores Artesanais Ecoextrativistas do Estado do Pará
30	29128	Eixo I	IFTO	Indicação geográfica: Capim Dourados das Serras Gerais do Tocantins	Associação Dourada
31	29132	Eixo I	IFPI	Diagnóstico de IG: Potes de São João da Varjota	
32	29133	Eixo I	IFMT	Cooperativa Indígena RIKBAK TSA	
33	29134	Eixo I	IFSP	Diagnóstico da Cerâmica de Indiana - SP	Associação dos Ceramistas de Indiana

PROPOSTAS HABILITADAS EIXO II

34	29009	Eixo II	IFC	Cebola de Ituporanga	Associação dos Produtores de Cebola de Santa Catarina - APROCESC
35	29010	Eixo II	IFSP	Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, SP	Associação de Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca - APJD
36	29011	Eixo II	IFSP	Indicação de procedência do pinhão de Campos do Jordão	Associação dos Empreendedores Formais e Informais do Pinhão de Campos do Jordão e região - Avepi
37	29020	Eixo II	IFAP	Indicação geográfica das louças do Maruanum	Associação das Louceiras do Maruanum - Aloma
38	29026	Eixo II	IFPB	Bordado Labirinto	Associação das Artesãs Rurais de Chã dos Pereiras

39	29031	Eixo II	IFES	Estruturação de IG - Granito do Noroeste do Espírito Santo	Associação Noroeste de Produtores de Pedras Ornamentais - ANPO
40	29033	Eixo II	IFF	Cafés especiais do Alto Noroeste Fluminense: Estudos e levantamentos de dados para denominação de origem	Cooperativa de Produtores de Café do Noroeste Fluminense - Coopercanol
41	29041	Eixo II	IFPI	Galinha Caipira da Raça Canela - Preta	Associação de Criadores da Galinha Caipira Canela - Preta - ACGCCP
42	29042	Eixo II	IFNMG	Estruturação IG queijos e derivados da Serra Geral	Associação dos produtores de queijo da microrregião da Serra Geral - Aproqueijo
43	29044	Eixo II	IFPA	Estruturação de IG do artesanato cerâmico de Icoaraci	Sociedade de Artesãos e Amigos de Icoaraci (SOAMI)
44	29050	Eixo II	UTFPR	Agregação de valor ao mel Parque Iguassu: A busca pela indicação geográfica na modalidade denominação de origem	Associação dos Apicultores de Capanema e região - APIC
45	29062	Eixo II	IFNMG	Estruturação de indicação geográfica para o mel Jequitinhonha	Cooperativa dos Apicultores do Vale do Jequitinhonha - Coopivaje
46	29066	Eixo II	IF Sudeste MG	Indicação geográfica das selas de couro de Dolores de Campos	Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e de Serviços de Dolores de Campos - Acidec
47	29070	Eixo II	IF Goiano	Polvilho da região do Cará	Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará - Cooperabs
48	29072	Eixo II	IF Goiano	Estruturação da indicação geográfica da jabuticaba de Hidrolândia - GO	Associação dos produtores de jabuticaba e seus derivados - Asprojad
49	29081	Eixo II	IFAP	Estruturação de IG da Associação das Louceiras do Maruanum (Aloma)	Associação das Louceiras do Maruanum - Aloma
50	29083	Eixo II	IFCE	O carneiro de Tauá - Ceará	Cooperativa de desenvolvimento da economia familiar da região dos Inhamuns - Coodef
51	29089	Eixo II	IFAL	Prospecção de Indicação Geográfica (IG) para o vinho (fermentado) de jabuticaba da Serra das Pias, localizada na zona rural de Palmeira dos Índios - AL	Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa do Estado de Alagoas -Coopcam
52	29092	Eixo II	IFF	Estruturação da indicação geográfica da farinha de mandioca de São Francisco de Itabapoana - RJ	Associação dos produtores e fabricantes de farinha de mandioca de Travessão de Barra - Aprofar
53	29093	Eixo II	IFMA	Estruturação da indicação geográfica da Tiquira do Maranhão	Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos - COOPTAF GUARIBAS
54	29101	Eixo II	IFFar	Estruturação da indicação geográfica Panambi - RS	Associação Panambiense de Produtores de KaseKuchen - APROKAS
55	29103	Eixo II	IFSP	Vinhos de São Roque - SP	Sindicato da indústria do vinho de São Roque - Sindusvinho
56	29114	Eixo II	IFPB	Loiças da Chã da Pia	Associação de Desenvolvimento Comunitário de Lages e Chã da Pia
57	29117	Eixo II	IFSC	Estruturação da indicação geográfica (IG) para o milho crioulo de Anchieta - Santa Catarina	Cooperativa da Agricultura Anchieta - Cooperanchieta
58	29118	Eixo II	IF Sul de Minas	Estruturação da indicação geográfica, tipo indicação de procedência, dos cafés da região Vulcânica	Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região Vulcânica

59	29119	Eixo II	IF Sudeste MG	Queijo minas artesanal da região Serras da Ibitipoca	Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca - APROQ-SI
60	29121	Eixo II	IFRN	Queijo de manteiga tradicional do Seridó - RN	Associação dos Produtores de Queijos Tradicionais do Seridó Potiguar - Amaqueijo Seridó
61	29123	Eixo II	IF Sertão PE	Promoção da IG para carne caprina e ovina no Sertão Pernambucano	Cooperativa Agropecuária dos Produtores Rurais Integrados de Caprinos e Ovinos do Nordeste - Capricon; e Associação dos criadores de caprinos e ovinos de Petrolândia - Asccopetro
62	29135	Eixo II	IFSP	Cerveja da região de Ribeirão Preto	Associação Comercial e Industrial de Ribeirão Preto - ACIRP
63	29138	Eixo II	IFAL	Sururu das Alagoas	Instituto para o Desenvolvimento das Alagoas - DEAL

PROPOSTAS HABILITADAS EIXO III

64	29027	Eixo III	IFES	IG - Socol Venda Novo do Imigrante	Associação dos produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante - Assocol
65	29032	Eixo III	IFSP	Promoção e fortalecimento de negócios da IP da região de Pinhal	Conselho do café da Mogiana de Pinhal
66	29040	Eixo III	IFES	Indicação geográfica Pannels de barro	Associação das paneleiras de Goiabeiras
67	29051	Eixo III	IFES	Ações de fortalecimento e promoção da IG "São Mateus" da Pimenta Rosa	Associação dos produtores de aroeira do Espírito Santo
68	29061	Eixo III	IFSC	Fortalecimento da denominação de origem Maça Fuji	Associação dos produtores de maça e pera de Santa Catarina
69	29098	Eixo III	IF Sudeste MG	Fortalecimento e promoção do café da região das Matas de Minas	Conselho das entidades das Matas de Minas
70	29127	Eixo III	IF Sertão PE	Promoção e fortalecimento da indicação de procedência de vinhos do Vale do São Francisco	Instituto do vinho do Vale do São Francisco - Vinhovast

PROPOSTAS NÃO HABILITADAS

Nº	Inscrição	Eixo	Instituição	Produto	Razão
71	29046	Eixo II	IFPA	Melhoria da IG farinha de Bragança pelo uso de tecnologias de rastreamento de produto e qualificação dos produtores	Edital 03/2022 item 6.5.1. O INPI publicou, no dia 18 de maio 2021, a concessão da Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, para a farinha de mandioca da região de Bragança. Portanto, o Eixo para submissão e trabalho deveria ser o III.
72	29049	Eixo II	IFMA	Estruturação de IG queijo de São Bento	Edital 03/2022 item 5.3.2 letra b, o substituto processual informado é um órgão público. Veja a Portaria INPI 04/2022 art. 14.
73	29071	Eixo II	IFRJ	Denominação de origem dos cafés especiais do Rio de Janeiro - Desenvolvimento de competências e infraestrutura para agregação de valor	Edital 03/2022 item 5.3.2 letra b, o substituto processual informado não atende a Portaria INPI 04/2022 art. 14. O Anexo I também apresenta erro no preenchimento.

74	29097	Eixo II	IFPI	Estruturação de indicação geográfica: Carne de sol de Campo Maior - PI	Edital 03/2022 item 5.3.2 letra b, não apresentaram o substituto processual na caracterização institucional do Anexo II
75	29136	Eixo II	IFPR	Caqui de Campina Grande do Sul - PR	Edital 03/2022 item 5.3.2 letra b, o substituto processual informado não atende a Portaria INPI 04/2022 art. 14.

*As propostas submetidas foram analisadas por servidor(a) formalmente designado pelo dirigente máximo da instituição como representante institucional e avaliadas. As propostas recusadas pelo avaliador institucional não constam nesta publicação, que visa atender a Etapa 1 - análise documental.

Vitória - ES, 20 de março de 2023

ANEXO C - Comprovantes de cadastro no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SISGEN) e na Plataforma Brasil



Ministério do Meio Ambiente
CONSELHO DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
 SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO

Comprovante de Cadastro de Acesso
Cadastro nº A8D4AF2

A atividade de acesso ao Conhecimento Tradicional Associado, nos termos abaixo resumida, foi cadastrada no SisGen, em atendimento ao previsto na Lei nº 13.123/2015 e seus regulamentos.

Número do cadastro: A8D4AF2
 Usuário: JAQUELINE SILVA NASCIMENTO
 CPF/CNPJ: 027.469.143-44
 Objeto do Acesso: Conhecimento Tradicional Associado
 Finalidade do Acesso: Pesquisa

Espécie

Manihot esculenta, Crantz

Fonte do CTA

CTA de origem identificável a partir de fontes secundárias

Título da Atividade: AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO: OPORTUNIDADES E ENTRAVES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Equipe

JAQUELINE SILVA NASCIMENTO IFMA

Data do Cadastro: 20/05/2022 10:12:16

Situação do Cadastro: Concluído

Conselho de Gestão do Patrimônio Genético
 Situação cadastral conforme consulta ao SisGen em 10:14 de 20/05/2022.



SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO
 DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
 E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL
 ASSOCIADO - SISGEN

ANEXO D - Comprovante de submissão de artigo



Ministério do Meio Ambiente
CONSELHO DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO

SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO

Cadastro de Acesso Nº A8D4AF2

Tipo de Usuário:	INDEPENDENTE
Responsável pelo cadastro:	02746914344
Objeto do Acesso:	Conhecimento Tradicional Associado
O acesso foi realizado antes de 17/11/2015 ou obteve autorização de acesso antes de 17/11/2015?	Não, sem solicitação de autorização em tramitação
Finalidade do Acesso:	Pesquisa
Estas atividades são baseadas em acesso realizado anteriormente?:	Não
Este cadastro está vinculado a cadastro anterior de remessa?	Não

Conhecimento Tradicional Associado

Título da Atividade:	AGUARDENTE TIQUIRA DO MARANHÃO: OPORTUNIDADES E ENTRAVES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
Título da Atividade em inglês:	AGUARDENTE TIQUIRA OF MARANHÃO: OPPORTUNITIES AND BARRIERS FOR THE IMPLEMENTATION OF A GEOGRAPHIC INDICATION
Resumo da atividade (incluindo objetivos e resultados esperados ou obtidos, conforme o caso)	<p>O Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, localizado no litoral oriental do estado do Maranhão, é o principal destino indutor do turismo no estado do Maranhão. Está inserido no Cerrado, mas apresenta forte influência da Caatinga e da Amazônia, sendo encontradas espécies comuns destes 3 (três) biomas. O parque compreende uma série de municípios maranhenses, mas 3 (três) deles se destacam principalmente devido à estrutura para recepção e estadia de visitantes: Barreirinhas, Santo Amaro e Primeira Cruz. O povoado de Mamede, em Barreirinhas – MA, é conhecido pela produção da Aguardente Tiquira, bebida típica do Maranhão, obtida pela destilação da mandioca e pigmentada pela adição de folhas de tangerina. Urbano Santos, a 85 km de Barreirinhas – MA, é também uma cidade produtora da bebida, estando organizada por meio da Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (Cooptaf Guaribas). A cultura da produção dessa bebida teve início com os índios, que tinham um conhecimento apurado de bebidas à base de mandioca ou milho. O Maranhão ainda não possui nem um selo de IG. Atualmente estudos com representantes de instituições públicas e privadas estão</p>

empenhados na produção local da Tiquira de forma certificada. Portanto, esse projeto tem como objetivo avaliar o potencial de Indicação Geográfica (IG) para a Aguardente Tiquira do Maranhão, por meio de pesquisas minuciosas com o trade local envolvido, pesquisa observatória e de análise documental com revisão bibliográfica. No trabalho, serão destacados aspectos para estimular a economia local e ampliar o renome do produto na região, visando impactar a competitividade e estimular a produção da bebida no Estado do Maranhão.

Resumo não sigiloso da Atividade em Inglês

Palavra(s)-chave: Indicação Geográfica, Tiquira, Inovação

Palavra(s)-chave em inglês:

Período das Atividades: 01/05/2022 Ainda não iniciado ou em execução

Equipe

Nome Completo	Documento	Instituição	Nacionalidade
JAQUELINE SILVA NASCIMENTO	***.469.143-**	IFMA	Brasil

Sobre o Conhecimento Tradicional Associado

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Sim, de área indispensável à segurança nacional e de áreas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva
Este cadastro necessita de autorização prévia de acesso?	Não
Fonte de obtenção do Conhecimento Tradicional Associado:	CTA de origem identificável a partir de fontes secundárias
Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético Acessado:	Modo de preparo da aguardente tiquira produzido da (Manihot esculenta, Crantz)
Patrimônio Genético:	Manihot esculenta, Crantz

Sobre o provedor do Conhecimento Tradicional Associado

Houve ingresso em Terra Indígena? Não

Sobre o Consentimento Prévio Informado

Data de obtenção do Consentimento Prévio Informado: 20/05/2022

Forma do Consentimento Prévio Informado: Assinatura de termo de consentimento prévio

Fonte secundária de obtenção da informação:	Publicações científicas
Identificação da Fonte Secundária:	Livros, teses, artigos
Data de obtenção da informação:	20/05/2022 00:00:00

Data do Cadastro:	20/05/2022 10:12:16
Situação do Cadastro:	Concluído

Conselho de Gestão do Patrimônio Genético
Situação cadastral conforme consulta ao SisGen em 10:13 de 20/05/2022



SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO
DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL
ASSOCIADO - **SIGEN**