



v. 11, n. 1 – 2022 – ISSN 2316-395X – FLUXO CONTÍNUO

Saber-fazer gastronômico no Brasil: patrimônio imaterial e Indicação Geográfica como recursos para sua proteção

Gastronomic know-how in Brazil: intangible heritage and Geographical Indication as resources for its protection

El saber hacer gastronómico en Brasil: el patrimonio inmaterial y la indicación geográfica como recursos para su protección

Lara Conceição Campos Pena¹
Alice Pinheiro Teixeira¹
Márcia Filgueiras Rebelo de Matos²
Ryza de Cássia Vieira Cardoso³

Recebido em: 1.º/6/2021
Aceito para publicação em: 10/12/2021

¹ Doutorandas pelo Programa de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

² Professora assistente do curso de Gastronomia da Escola de Nutrição da UFBA.

³ Professora titular da Escola de Nutrição da UFBA.

Resumo: Os produtos gastronômicos tradicionais possuem sua produção pautada em saberes e fazeres coletivos, de transmissão geracional, que estão nas bases identitárias brasileiras. Para circunstanciar as trajetórias de salvaguarda desses bens culturais imateriais, o presente artigo utilizou uma análise documental das legislações nacionais e de produções científicas sobre o tema nos últimos anos. As duas principais ferramentas de proteção do saber-fazer tradicional no Brasil – os livros de registro do IPHAN e as Indicações Geográficas do Inpi – possuem distintas estratégias de preservação de produtos alimentares de identidades coletivas, porém já existe articulação entre os dois mecanismos, que pode ser potencializada para melhor atender às necessidades das comunidades tradicionais produtoras de alimentos.

Palavras-chave: cultura alimentar; práticas alimentares; patrimonialização; conhecimento tradicional; produtos agroalimentares.

Abstract: Traditional gastronomic products have their production based on collective knowledge and practices, of generational transmission, which are at the basis of Brazilian identity. To detail the trajectories of safeguarding of these intangible cultural heritages, this article used a document analysis of the national legislation and scientific productions on the subject in recent years. The two main tools for protecting traditional know-how in Brazil – the National Institute for Historic and Artistic Heritage (IPHAN) registry books and the geographical indications established by the National Industrial Property Institute (INPI) – have different strategies for preserving food products with collective identities. However, there is already a link between these two mechanisms, that can be leveraged to better meet the needs of traditional food-producing communities.

Keywords: food culture; eating practices; patrimonialization; traditional knowledge; agri-food products.

Resumen: Los productos gastronómicos tradicionales tienen su producción basada en conocimientos y prácticas colectivas, de transmisión generacional, que están en el centro de la identidad brasileña. Para detallar las trayectorias de salvaguarda de esos patrimonios culturales intangibles, este artículo utilizó un análisis documental de la legislación nacional y producciones científicas sobre el tema en los últimos años. Las dos herramientas principales para la protección del saber hacer tradicional en Brasil – los libros de registro del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN) y las indicaciones geográficas establecidas por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI) – tienen diferentes estrategias para la conservación de productos alimenticios con identidades colectivas. Sin embargo, ya existe un vínculo entre esos dos mecanismos, que se puede aprovechar para satisfacer mejor las necesidades de las comunidades tradicionales de producción de alimentos.

Palabras clave: cultura alimentaria; prácticas alimenticias; patrimonialización; conocimiento tradicional; productos agroalimentarios.

INTRODUÇÃO

A proteção e a valorização dos diferentes elementos culturais que compõem um sistema alimentar têm relação com o crescente interesse dos consumidores por uma alimentação não somente saborosa e segura, do ponto de vista sanitário e nutricional, mas também que integre uma produção atenta a aspectos sociais, culturais e ambientais. Nesse sentido, os alimentos produzidos sob signos de distinção, com um sistema de produção pautado

em saberes ancestrais e geolocalizados, cuja qualidade única é atestada por organismos internacionais, podem ser apresentados como uma alternativa ante um mercado global, cada vez mais culturalmente descaracterizado e questionável (KURNILASARI, 2020).

No Brasil, os produtos culturais têm seu saber-fazer tradicional, na maioria dos casos, pautado nas lembranças dos sujeitos, especialmente dos mais velhos, que guardam e perpetuam o conhecimento ancestral, por meio da memória individual e coletiva. Nessa perspectiva, observando-se os principais mecanismos de proteção de produtos alimentares e gastronômicos no país, é possível perceber que, para cada tipo de bem cultural, uma resposta diferente surge, dentro de contextos que entendem proteção e seus sinônimos de maneira distinta (SIENA; MENEZES, 2007).

Essa complexidade se dá porque, tratando-se de saberes e fazeres coletivos, o conhecimento tradicional é algo vivo, desenvolvido, sustentado e transmitido entre as gerações de uma comunidade, muitas vezes fazendo parte de sua identidade cultural e espiritual, logo, sua autoria é coletiva. No conceito de conhecimento tradicional, estão o saber-fazer, as habilidades, as inovações e práticas geracionais, em um contexto ancestral e que faz parte do estilo de vida das comunidades locais, que atuam como guardiãs desse conhecimento (OMPI, 2016).

No âmbito global, instituições como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e a Organização Mundial do Comércio (OMC) propõem aos seus países-membros políticas de incentivo à salvaguarda de bens produzidos pelo conhecimento tradicional, por meio de diretrizes construídas por especialistas, gestores, chefes de Estado e representantes de vários estratos sociais. No Brasil, as instituições responsáveis pela proteção oficial de patrimônios gastronômicos envolvem o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), este, mais especificamente, no que diz respeito ao registro de Indicação Geográfica (IG).

O IPHAN e o Inpi apresentam diferenças percebidas para as ações de proteção, desde os tipos e a finalidade da proteção até as formas como cada órgão se envolve no processo. O IPHAN objetiva reconhecer e preservar as práticas e os domínios da vida social que geram um sentimento de identidade e continuidade, em distintos grupos sociais brasileiros, por intermédio de políticas públicas (BRASIL, 2000a). Por outro lado, o Inpi tem como objetivo primário “executar as normas que regulam a Propriedade Industrial, tendo em vista suas funções econômicas, sociais, jurídicas e técnicas [...]” (BRASIL, 2018, p. 1), em uma perspectiva de proteção em um mercado global.

Dadas as distinções entre os dois principais mecanismos de preservação de bens imateriais no Brasil e a insuficiência de estudos que investiguem o potencial de produtos alimentares tradicionais com uma proteção associada entre ambos, este estudo pretende analisar os recursos disponíveis para oficializar a salvaguarda dos patrimônios culturais gastronômicos do país, por meio de suas correlações com a memória e a identidade coletivas.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão documental e bibliográfica, com análise dos recursos de proteção dos saberes tradicionais na produção artesanal de alimentos interpretada com base na produção científica sobre o tema, publicada nos últimos cinco anos. Os recursos analisados no estudo foram: o registro de bens imateriais do IPHAN, sob o Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000; e as Indicações Geográficas (IG) concedidas pelo Inpi, com o marco legal da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996.

O presente trabalho está organizado em três partes, a saber: “Patrimônios culturais imateriais: a salvaguarda proposta pelo IPHAN para o saber-fazer tradicional de alimentos”, “A Indicação Geográfica como instrumento da propriedade intelectual para preservação de patrimônios imateriais” e “Proteção do saber-fazer de produtos alimentares artesanais do Brasil: articulações possíveis”. Dessa forma, pretende-se circunstanciar a narrativa em torno das principais formas de proteção do patrimônio alimentar no Brasil.

PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS: A SALVAGUARDA PROPOSTA PELO IPHAN PARA O SABER-FAZER TRADICIONAL DE ALIMENTOS

A Unesco define como patrimônio imaterial “práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (IPHAN, 2021b). Tal definição está alinhada à Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003, ratificada pelo Brasil em março de 2006 (IPHAN, 2006; CAVALCANTI; FONSECA, 2008).

A primeira menção a patrimônios culturais imateriais no Brasil, entretanto, consta na Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216. O documento ampliou a noção de patrimônio cultural, ao incluir a existência de bens culturais, tanto de natureza material quanto imaterial. Ainda, reconheceu a inclusão dos bens culturais que sejam referência dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, destacando-se que esses patrimônios devem ser preservados pelo Estado, em parceria com a sociedade (BRASIL, 1988).

Além da Constituição de 1988, o patrimônio cultural brasileiro teve ainda dois marcos legais importantes, anteriores à Convenção de 2003 da Unesco: o Decreto-Lei n.º 25, de 30 de novembro de 1937, que criou o IPHAN e instituiu o tombamento dos bens culturais materiais; e o Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000, que estabeleceu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Essas políticas foram criadas pelo IPHAN e essenciais para a consolidação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR), uma das principais ferramentas de salvaguarda utilizada pela instituição (BRASIL, 1937; BRASIL, 2000a).

Atualmente, a relevância para a memória, para a identidade e para a formação da sociedade brasileira tornou-se critério-chave para se pleitear o registro de um bem cultural como patrimônio imaterial. A referência cultural que possui continuidade histórica – ligação com o passado e reiteração, transformação e atualização no presente – passou a ser usada como base para as formulações de salvaguarda de patrimônios culturais (BRASIL, 2000b).

Nessa direção, cabe destacar que os bens patrimoniais não são capazes de armazenamento ou rememoração passiva. Os objetos não possuem memória ou significação intrínseca, porém, como é o caso do saber-fazer tradicional, os bens patrimoniais podem operar relações de continuidade com determinada memória. Não portam sentido, interesse ou uso algum, mas servem de gatilho para recordações, passivas e ativas, intencionais ou não, voluntárias ou não. Ou seja, patrimônios são capazes de sumarizar identidades, todavia somente se fizerem sentido para os sujeitos representados (GRAEFF, 2016).

No Brasil, o registro oficial desses bens de identidade e pertencimento coletivos se dá em quatro diferentes livros do IPHAN, a saber: Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares. Dentre eles, destacam-se o Livro dos Saberes e o Livro dos Lugares como os *loci* de registros dos patrimônios imateriais diretamente ligados aos produtos gastronômicos, conforme descreve o quadro 1.

Quadro 1 – Bens imateriais relativos à cultura alimentar registrados pelo IPHAN, entre 2002 e 2021

Livro de Registro dos Saberes		
Bem imaterial	Ano	Território
Ofício das paneleiras de Goiabeira	2002	Bairro de Goiabeiras Velha, Vitória, Espírito Santo
Ofício das baianas de Acarajé	2005	Cidade de Salvador, Bahia
Modo artesanal de fazer queijo de Minas	2008	Nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, Minas Gerais
Sistema agrícola tradicional do Rio Negro	2010	Ao longo do Rio Negro em um território que abrange os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, no estado do Amazonas, até a fronteira do Brasil com a Colômbia e a Venezuela
Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína, no Piauí	2014	Piauí
Modos de fazer cuias do Baixo Amazonas	2015	Na região do Baixo Amazonas, Pará
Tradições docesiras da região de Pelotas e antiga Pelotas	2018	Nos municípios de Pelotas, Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu, Rio Grande do Sul
Sistema agrícola tradicional das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira	2018	Na região Sudeste do estado de São Paulo e leste do estado do Paraná, no Vale do Ribeira
Livro de Registro dos Lugares		
Bem imaterial	Ano	Território
Feira de Caruaru	2006	Cidade de Caruaru, Pernambuco
Feira de Campina Grande	2017	Cidade de Campina Grande, Paraíba
Livro de Registro das Celebrações		
Bem imaterial	Ano	Território
Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis	2010	Pirenópolis, Goiás
Ritual Yaokwa do povo indígena Enawene Nawe	2011	Aldeia na região noroeste do Mato Grosso
Festa de Sant'Ana de Caicó	2010	Região do Seridó norte-rio-grandense
Festa do Divino Espírito Santo de Paraty	2013	Estado do Rio de Janeiro
Festividades do Glorioso São Sebastião na região do Marajó	2013	Região do Marajó
Romaria de carros de boi da Festa do Divino Pai Eterno de Trindade	2016	Goiás

Fonte: Autoria própria (2021)

No Livro de Registro dos Saberes apresentam-se como bens imateriais gastronômicos: os modos de fazer e as produções tradicionais dos produtos alimentares, sejam eles comidas ou bebidas; os ofícios ligados a alimentação, ou seja, o modo de trabalho das pessoas que produzem os alimentos ou utensílios e práticas associadas ao comer tradicional; as tradições alimentares ligadas a uma comunidade e, por fim, os sistemas agrícolas tradicionais (IPHAN, 2021a).

Pode-se perceber que, embora se trate de bens imateriais, a noção de patrimônio alimentar está estritamente ligada a uma materialidade que interage com os sujeitos, que a constroem no cotidiano. Os processos de registro podem ainda influenciar e/ou ser influenciados por políticas sanitárias, fundiárias, ambientais ou de caráter específico, ligado às populações tradicionais, como, por exemplo, no caso dos sistemas agrícolas tradicionais (COSTA; SERRES, 2020).

Um exemplo importante é o caso do registro do modo de fazer queijo de Minas. Em razão do uso de leite cru e da maturação do queijo em período inferior a 60 dias, o que não condizia com a norma vigente, o queijo artesanal só podia ser comercializado dentro do estado de Minas Gerais – isso somente por meio de uma adaptação na legislação estadual. Em 2019, com o Selo Arte, a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal foi permitida, e o queijo de Minas pôde ser comercializado em todo território nacional, 11 anos após o seu registro (IPHAN, 2014; BRASIL, 2019; COSTA; SERRES, 2020).

No Livro de Registro dos Lugares e no Livro das Celebrações, ainda que as práticas gastronômicas não estejam no centro dos bens imateriais protegidos, a comensalidade e os produtos típicos, que muitas vezes só são encontrados nesses lugares ou períodos festivos específicos, têm a sua produção e consumo salvaguardados por associação. Na feira de Caruaru, por exemplo, os modos artesanais de fazer farinha, gomas, doces, bolos e outras comidas nordestinas são preservados (IPHAN, 2009).

No Livro de Registro das Celebrações, além das comidas e práticas gastronômicas que acompanham e abastecem as festividades tradicionais transformadas em patrimônio cultural, destacam-se as manifestações associadas diretamente à produção agroalimentar. A forma como o alimento é adquirido, seja mediante plantio, extração, criação, caça ou pesca, desvela saberes e fazeres tradicionais passíveis de proteção, como é o caso do ritual Yaokwa, do povo indígena Enawene Nawe, que associa atividades religiosas à produção de alimentos (IPHAN, 2018).

As práticas, os produtos gastronômicos e as expressões de comensalidade variam de uma cultura para outra, porém se encontram na possibilidade de representação da identidade dos diversos povos que formam o país. Assim, os registros nos livros distintos do IPHAN buscam respeitar as peculiaridades de cada bem imaterial, ao mesmo tempo em que reconhecem as conexões formadas ao redor e por meio do alimento. Porém acionar noções de identidade e territorialidade permite gerar “disputas simbólicas em torno dos usos atribuídos ao patrimônio e da articulação entre a noção de propriedade (de uma fronteira identitária) e bem comum” (COSTA; SERRES, 2020, p. 144).

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO INSTRUMENTO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL PARA PRESERVAÇÃO DE PATRIMÔNIOS IMATERIAIS

Os acordos de proteção de bens comerciais de reputação começaram a ser pensados no fim do século XIX, com muitos países se empenhando em tratados multilaterais, até chegarem ao Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADIPC, em inglês Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights – TRIPS), em 1994. No documento, as IG foram oficialmente firmadas como dispositivos de propriedade intelectual, disponíveis para países signatários da Organização Mundial do Comércio (OMC) (BRASIL, 1994; MATOS; LA ROVERE, 2017).

Esse acordo foi firmado com o objetivo de sanar distorções e obstáculos no comércio internacional, visando proteger, de forma eficaz e adequada, os direitos de propriedade intelectual, sem transformar tal proteção em um obstáculo ao comércio legítimo em si. O mecanismo jurídico que protege as IG no Brasil é a Legislação de Propriedade Intelectual (LPI), do ano de 1996, reguladora de direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e que dispõe sobre as IG em seu Título IV (OMPI; INPI, 2016).

O Inpi é a entidade governamental responsável pelo registro das IG no território brasileiro; internacionalmente a Organização Mundial para Propriedade Intelectual (Ompi) regulariza tais questões. Para ambas as instituições, com base no texto do TRIPS de 1994, as IG

[...] são indicações que identificam produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica, e que incorporam atributos como reputação e fatores naturais e humanos, proporcionando produtos ou serviços com características próprias, que traduzem a identidade e a cultura de um espaço geográfico (OMPI; INPI, 2016, p. 2).

No Brasil, a IG pode ser classificada em Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP). Considera-se DO o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. A IP representa o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, mas não há características específicas naturais (clima, geografia etc.) ou humanas envolvidas na produção do produto (BRASIL, 1996).

Ao se falar especificamente do saber-fazer artesanal, é necessário destacar o que ambas as certificações chamam de fatores ou aspectos humanos, que somam para a distinção ou caracterização do bem protegido. A Instrução Normativa n.º 095/2018 apresenta o conceito de fatores humanos como “os elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas próprias” (BRASIL, 2018, artigo 2.º, inciso II). Essa concepção torna-se relevante para o entendimento do olhar dado ao saber-fazer tradicional, dentro das políticas de IG, ao destacar as narrativas identitárias que constroem o patrimônio simbólico associado à produção do bem, para o qual se busca proteção no ambiente de comércio global (SILVA; CASTRO, 2020).

No Brasil, as políticas de IG têm sido utilizadas, em sua maioria, por produtores de alimentos ou de bens associados a alimentação: das 63 Indicações de Procedência do país, 47 estão relacionadas a gastronomia; já em relação às DO, das 16 certificações nacionais, 13 são sobre alimentos e bebidas, como se vê no quadro 2.

Quadro 2 – Lista de Indicações Geográficas brasileiras registradas no Inpi associadas a gastronomia até maio de 2021

Indicação de Procedência		
Tipo de produto	Nome geográfico	Estados
Vinhos	Vale dos Vinhedos (RS); Pinto Bandeira (RS); Vale das Uva Goethe (SC); Altos Montes (RS); Monte Belo (RS); Farroupilha (RS); Campanha Gaúcha (RS)	RS (6); SC (1)
Aguardente, cachaça e cajuína	Paraty (RJ); Região de Salinas (MG); Piauí (PI); Microrregião de Abaíra (BA)	RJ (1); MG (1); PI (1); BA (1)
Uvas, mangas, melão, cacau, goiaba, inhame, guaraná, abacaxi, açafraão, erva-mate	Vale do Submédio do São Francisco (PE/BA); Linhares (ES); Mossoró (RN); Carlópolis (PR); Região São Bento de Urânia (ES); Marialva (PR); Região de Maués (AM); Tomé-Açu (PA); Novo Remanso (AM); Região de Mara Rosa (GO); São Matheus (PR)	PE (1); BA (1); ES (2); RN (1); PR (3); AM (2) PA (1); GO (1)
Farinha de mandioca e derivados de jabuticaba	Cruzeiro do Sul (AC); Sabará (MG); Uarini (AM); Bragança (PA)	AC (1); MG (1); AM (1); PA (1)
Carnes e embutidos (linguiça e socol)	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS); Maracaju (MS); Venda Nova do Imigrante (ES)	RS (1); MS (1); ES (1)
Utensílios (panela)	Goiabeira (ES)	ES (1)
Café	Região do Cerrado Mineiro (MG); Norte Pioneiro do Paraná (PR); Alta Mogiana (SP); Região de Pinhal (SP); Oeste da Bahia (BA); Campo das Vertentes (MG)	MG (2); PR (1); SP (2); BA (1)
Doces e biscoitos	Pelotas (RS); São Tiago (MG); Antonina (PR)	
Queijos e mel	Serro (MG); Canastra (MG); Pantanal (MS/MT); Oeste do Paraná (PR); Colônia Witmarsum (PR); Marajó (PA)	MG (2); MS (1); MT (1); PR (2); PA (1)
Denominação de origem		
Tipo de produto	Nome geográfico	Estados
Vinhos	Vale dos Vinhedos (RS)	RS (1)
Arroz e banana	Litoral Norte Gaúcho (RS); Região de Corupá (RS)	RS (2)
Guaraná <i>in natura</i> e processado	Terra Indígena Andirá-Marau (AM/PA)	AM (1); PA (1)
Café	Região do Cerrado Mineiro (MG); Caparaó (MG/ES); Montanhas do Espírito Santo (ES)	MG (2); ES (2)
Mel, própolis, queijo	Manguezais de Alagoas (AL); Ortigueira (PR); Região da Própolis Verde de Minas Gerais (MG); Campos de Cima da Serra Mantiqueira de Minas (MG)	AL (1); PR (1); MG (2)
Camarão	Costa Negra (CE)	CE (1)

Fonte: Primária (2021), com base em dados do Inpi (2021b; 2021c)

Com a categorização do quadro 2, é possível notar o grande número de alimentos de origem vegetal que obtiveram o registro IG. Esse cenário pode ser explicado porque as frutas, os cafés, as amêndoas de cacau e demais produtos agrícolas ainda não beneficiados, quando registrados por uma IG, adquirem notoriedade internacional e suas produções passam a ser interessantes para a exportação. Além disso, ocorre uma valorização do território por meio do turismo rural, bem como potencializam-se articulações para o beneficiamento e

a agregação de valor dos produtos nas próprias comunidades (PEREIRA; LOURENZANI; WATANABE, 2018; KURNILASARI, 2020).

Apesar dos importantes ganhos econômicos, cabe assinalar que as IG são “rótulos” possíveis para uma forma de consumir que, teoricamente, defende a preservação de uma memória coletiva, de uma herança cultural, de práticas tradicionais. A maximização econômica dos produtos certificados, por intermédio da reorganização da sua cadeia de produção e consumo, pode ser um caminho para o desenvolvimento socioeconômico, com uma abordagem cultural inclusiva. Entretanto, se esta não for conduzida com o cuidado devido, pode intensificar processos de exclusão e desigualdades na cadeia produtiva que a IG visa proteger (SILVA; CASTRO, 2020).

PROTEÇÃO DO SABER-FAZER DE PRODUTOS ALIMENTARES ARTESANAIS DO BRASIL: ARTICULAÇÕES POSSÍVEIS

Os conhecimentos e as expressões culturais tradicionais são transmitidos de geração a outra, por meio da oralidade ou imitação da prática, no dia a dia; dessa forma, refletem a identidade cultural e social de sua comunidade e estão em constante evolução, desenvolvimento e sendo recriados pela comunidade (OMPI, 2016).

Na cultura regional, as formas de alimentação, os produtos consumidos e a maneira de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais, conformam referências culturais para as populações e, ao serem vinculados a noções como as de identidade, territorialidade, valor – afetivo e econômico – ou à transmissibilidade, tornam-se também passíveis de representar a memória e a identidade coletiva (COSTA; SERRES, 2020).

Ao considerar os dois principais mecanismos de salvaguarda da cultura alimentar no Brasil, o registro de patrimônios imateriais e as IG, são observadas estratégias distintas de abordagem para os conhecimentos tradicionais, imprescindíveis para a formação e a representação da memória e da identidade coletiva, como mostra a figura 1.

Figura 1 – Sumarização dos percursos de salvaguarda dos bens produzidos pelo saber-fazer tradicional de acordo com o principal objetivo de cada instituição



Fonte: Autoria própria (2021)

Para os registros do IPHAN, especialistas do órgão governamental fazem estudos de prospecção dos bens imateriais que possuem potencial para a patrimonialização, enquanto as IG são certificações solicitadas ao Inpi por uma organização social composta por produtores ou prestadores de serviços. Diferentemente dos bens imateriais registrados pelo IPHAN, os grupos produtores de um patrimônio gastronômico, por exemplo, precisam se articular para fazer a solicitação da IG ao Inpi, enfrentando burocracias inerentes ao processo, que podem torná-lo pouco acessível às comunidades tradicionais (KOURY; PAZ, 2019; IPHAN, 2021a; INPI, 2021a).

Entretanto, ainda que exista uma grande diferença na intenção e no contexto histórico da criação de cada ferramenta de salvaguarda proposta, o IPHAN e o Inpi trabalham, muitas vezes, com o mesmo bem imaterial representante de uma cultura popular de destaque. Trata-se do caso de seis bens culturais gastronômicos que possuem ambas as proteções (INPI, 2021c; IPHAN, 2021a).

O ofício das panelas de Goiabeira, primeiro patrimônio imaterial registrado pelo IPHAN, em 2002, o modo de fazer artesanal dos queijos Minas, em 2008, e as festividades do Glorioso São Sebastião, na Região do Marajó, em 2013, receberam o registro no Livro dos Saberes e no Livro das Celebrações antes da certificação IP de seus produtos. No Inpi, as panelas de barro de Goiabeira foram certificadas em 2011, os queijos Minas artesanal do Serro, em 2011, o Canastra, em 2012, e o queijo do Marajó, em 2021 – este último com o seu saber-fazer protegido, especialmente, por meio do seu consumo durante a celebração típica de sua região.

Nos casos observados, os INCR do IPHAN podem ter funcionado como organizadores sociais e deflagradores de processos de reconhecimento desses produtos. Assim, tal organização trouxe a possibilidade de inserção desses produtos registrados no mercado com um elemento de distinção: a IP solicitada ao Inpi. Ou seja, o Estado reconheceu a importância do bem para a cultura do país e, indiretamente, colaborou para a certificação e a agregação de valor mercadológico aos produtos.

As IG podem ser empregadas para a valorização da produção de comunidades tradicionais, contribuindo para o aumento de sua qualidade de vida, porém na prática grupos vulneráveis possuem dificuldades de obter o registro, tanto pela falta de conhecimento do processo, quanto pela falta de recursos financeiros, consequências da marginalização que sofrem (KOURY; PAZ, 2019). Desse modo, iniciativas estatais de organização desses coletivos, como a aplicação de INCR do IPHAN para a proteção de bens gastronômicos, podem viabilizar a certificação de IG e, conseqüentemente, a agregação de valor ao produto e aumento da renda das comunidades tradicionais.

Ao mesmo tempo, o movimento de organização em sentido oposto também pôde ser observado: em 2014, os produtores de Cajuína adquiriram a IP, perante o Inpi, e sua produção tradicional e práticas socioculturais associadas foram posteriormente registradas pelo IPHAN. Os doces tradicionais de Pelotas foram certificados com a IP em 2011 e, em 2018, pela primeira vez, o IPHAN utilizou simultaneamente seus dois instrumentos de proteção – tombamento e registro –, abrangendo tanto os aspectos arquitetônicos quanto os artísticos associados ao modo de fazer os doces nessa região.

Essas descrições demonstram que o fortalecimento dos coletivos em prol da proteção de produtos tradicionais e melhoria da sua competitividade no mercado, seja por uma IG ou por um registro no IPHAN, também podem mobilizar a atenção do poder público para práticas alimentares culturalmente relevantes, em diferentes comunidades, com contribuição potencial ao desenvolvimento social e econômico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dois principais recursos disponíveis para oficializar a salvaguarda dos patrimônios culturais gastronômicos no Brasil possuem diferentes abordagens sobre as formas de ativação das memórias e identidade coletivas, como indicadores do que deve ou não ser preservado. Por um lado, os registros nos livros do IPHAN priorizam a relevância cultural do bem imaterial para a formação da sociedade brasileira; por outro, as IG utilizam a notoriedade da produção e o consumo dos produtos elaborados a partir de bens imateriais como legitimadores da proteção.

Combinados, esses movimentos de destaque e valorização, proporcionados pelas duas diferentes formas de salvaguarda, evidenciam a possibilidade de bens culturais registrados adquirirem certificações de IG e de bens certificados por uma IG terem outras práticas e ofícios registrados como patrimônios gastronômicos brasileiros. Assim, a articulação desses mecanismos pode fomentar o reconhecimento e a preservação de elementos identitários de grupos sociais. Ademais, quando associados a políticas culturais e ações públicas, com incentivos financeiros para os produtores e apoiados em educação e divulgação, contribuem para potencializar a valorização desses bens imateriais.

Cabe pontuar, entretanto, que as IG, *per se*, são formas de proteção dos modos de produção de um produto tradicional e só fazem sentido se houver a comercialização de tal bem. Do mesmo modo, os registros de bens imateriais não funcionam para distinguir mercadologicamente um produto, pois sua proteção é voltada para os ofícios, modos de fazer, tradições e sistemas de produção e consumo associados. Parte então do IPHAN e de seus colaboradores a iniciativa de reconhecimento do potencial do bem imaterial a ser salvaguardado, fazendo com que a organização do coletivo possa ser facilitada ao longo desse percurso.

Logo, ainda que haja o interesse de salvaguardar o bem imaterial de todas as formas possíveis, faz-se necessário que os atores envolvidos no processo reflitam se existe tal possibilidade ou até mesmo interesse nos distintos processos de preservação. Nem todos os bens registrados são passíveis de comercialização, como intencionado pelas IG, assim como nem todos os produtos e serviços certificados com uma IG possuem um saber-fazer cultural representativo a ponto de se tornar um patrimônio cultural. Portanto, é preciso ter cautela e atenção aos objetivos das proteções de salvaguarda disponíveis no país, associados às intenções dos atores sociais envolvidos nos processos de produção tradicional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: maio 2021

BRASIL. Decreto Federal n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2000a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm.

BRASIL. Decreto Federal n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2000. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2000b.

BRASIL. Decreto-lei n.º 25, de 30 de novembro de 1937. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. **Diário Oficial da União**, Rio de Janeiro, 1.º dez. 1937. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm. Acesso em: maio 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 67, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os requisitos para que os estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**, Brasília, 11 dez. 2019. Seção 1, p. 34.

BRASIL. Decreto n.º 1.355, de 30 de dezembro de 1994. Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguaí de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. **Diário Oficial do União**, Brasília, 30 de dez. de 1994

BRASIL. **Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996**. Lei da Propriedade Industrial. Brasília: Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, 1996.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 095/2018, de 28 de dezembro de 2018**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Brasília, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-deconteudo/legislacao/IN0952018.pdf>. Acesso em: 23 maio 2021.

CAVALCANTI, M. L. V. de C.; FONSECA, M. C. L. **Patrimônio imaterial no Brasil – legislação e políticas estaduais**. Brasília: Unesco, Educarte, 2008. 199 p.

COSTA, L. de C. N.; SERRES, J. C. P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 135-146, 2020.

GRAEFF, L. Patrimônio, memória e intencionalidade. **Revista Confluências Culturais**, v. 5, n. 2, p. 177-189, 2016.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico de indicações geográficas**. Brasília, 2021a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/guia-basico>. Acesso em: maio 2021.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações geográficas: denominações de origem reconhecidas**. 2021b. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMRECONHECIDAS.At04Mai2021.pdf>. Acesso em: maio 2021.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações geográficas: indicações de procedência reconhecidas**. 2021c. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At25Mai2021.pdf>. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê 9** – feira de Caruaru. Brasília, 2009. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/dossie9_feiradecaruaru.pdf. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê 11** – modo artesanal de fazer queijo de Minas. Brasília, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê 18** – ritual Yaokwa do povo Enawene Nawe. Brasília, 2018. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/dossie_18_ritual_yaokwa.pdf. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Livros de registro**. Brasília, 2021a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio imaterial**. Brasília, 2021b. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: maio 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Resolução n.º 001, de 2006. Determina os procedimentos a serem observados na instauração e instrução do processo administrativo de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. **Diário Oficial da União**, Brasília, 3 ago. 2006.

KOURY, S. E. C.; PAZ, M. M. K. Uma análise da instrução normativa n. 95 do Inpi à luz da teoria da igualdade de recursos de Ronald Dworkin: as indicações geográficas e as comunidades tradicionais. **Revista de Direito, Inovação, Propriedade Intelectual e Concorrência**, v. 5, n. 1, p. 21-41, 2019.

KURNILASARI, D. T. Geographical indications in trade commodities for promoting sustainable economic development in Indonesia. **Lentera Hukum**, v. 7, n. 3, p. 279-300, nov. 2020. Disponível em: <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/eJLH/article/view/19474>. Acesso em: 19 maio 2021.

MATOS, L. A. I.; LA ROVERE, R. L. As diferentes interpretações dos conceitos e aplicações em campo de Indicação Geográfica dadas pelas instituições brasileiras. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, v. 7, n. 1, p. 4-24, 2017.

OMPI – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. **A documentação de conhecimentos tradicionais e de expressões culturais tradicionais**. Nota informativa. Genebra, 2016. Disponível em: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo_pub_tk_9.pdf. Acesso em: maio 2021.

OMPI – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL; INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Curso de propriedade intelectual** – Módulo 5: indicações geográficas. 2016. Disponível em: <https://lcmagalhaes.com.br/wp-content/uploads/2017/08/5.-DL-101P-BR-Geographical-Indications-IG-5V-abril-2016.pdf>. Acesso em: 3 maio 2021.

PEREIRA, M. E. B. de G.; LOURENZANI, A. E. B. S.; WATANABE, K. Indicações geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações**, Campo Grande, v. 19, n. 3, p. 515-528, 2018.

SIENA, O.; MENEZES, D. S. Gestão do conhecimento em reservas extrativistas. **Revista da FAE**, Curitiba, 2007.

SILVA, P. J.; CASTRO, J. R. B. Indicações geográficas e questões culturais: uma abordagem territorial. *In*: COELHO NETO, A. S.; FRANCO, G. B.; OLIVEIRA, R. V. (org.). **Leituras territoriais**: ambiente, planejamento e dinâmicas urbanas e rurais. 1. ed. Curitiba: CRV, 2020. p. 213-228.