

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
AGROECOSSISTEMAS**

Nátali de Oliveira Von Ende Lopes

**A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FORMA DE
VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE NO PLANALTO
NORTE CATARINENSE**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Mestre em Agroecossistemas. Orientadora: Prof.^a Dr.^a Claire Marie Thuillier Cerdan.

Florianópolis
2011

Catálogo na fonte pela Biblioteca Universitária
da
Universidade Federal de Santa Catarina

L864i Lopes, Nátali de Oliveira Von Ende

A indicação geográfica como forma de valorização da biodiversidade no planalto norte catarinense [dissertação]
/ Nátali de Oliveira Von Ende Lopes ; orientadora,
Claire Marie Thuillier Cerdan. - Florianópolis, SC,
2011.

160 p.: grafs., tabs., mapas

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias. Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas.

Inclui referências

1. Agricultura. 2. Agroecossistemas. 3. Erva-mate.
4. Diversidade biológica - Santa Catarina, Planalto Norte.
I. Cerdan, Claire Marie Thuillier. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas. III. Título.

CDU 631

Nátali de Oliveira Von Ende Lopes

**A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO FORMA DE
VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE NO PLANALTO
NORTE CATARINENSE**

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de Mestre, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas.

Florianópolis, 19 de agosto de 2011.

Prof. Dr. Luiz Carlos Pinheiro Machado Filho,
Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a Claire Marie Thuillier Cerdan,
Orientadora
Universidade Federal de Santa Catarina/CIRAD

Dr. Hamilton Justino Vieira,
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Prof. Dr. Aparecido Lima da Silva
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dr. Oscar José Rover
Universidade Federal de Santa Catarina

Dedico esta dissertação ao meu pai,
minha alma gêmea. Meu exemplo de
caráter, de amor e de força. Amarei-te
infinidamente.

AGRADECIMENTOS

Ao citar nomes sempre se corre o risco de esquecer alguém. Mesmo assim, faz-se necessário agradecer a algumas pessoas que foram importantes para o desenvolvimento deste trabalho.

Primeiramente agradeço a Deus por me guiar pela vida, sempre me mostrando o caminho certo a seguir. Aos meus pais Adair e Elisabeth pelo amor incondicional. Ao meu esposo Sandro, pelo apoio, pelo companheirismo, pelo carinho e pelo seu amor. Ao meu irmão Bárnabi e a minha cunhada Katyúscia, fundamentais para finalização deste trabalho. As minhas famílias e aos meus queridos amigos. A Letícia, irmã que Deus me deixou escolher, pelo companheirismo, pela amizade, pelo apoio e pelo carinho. Aos queridos Henrique, Marcos e Denílson pelo apoio inicial. A todos os colegas do curso em especial a Juniele. A colega de curso que se tornou amiga Andrea, pelo carinho e ajuda final na dissertação. A Analice pelo apoio principalmente no período de campo. A Tiffanie pela troca de experiências e apoio a campo. Ao Adriano Martinho de Souza, pelo grande apoio em Canoinhas, pela ajuda na dissertação e pelo maravilhoso acervo de informações. Ao Marcos Euclides Vieira pelo apoio em Canoinhas e por tornar tão mais fácil e alegre nosso trabalho em campo. Ao Sr. Hamilton Justino Vieira e à Epagri. A todos os entrevistados pelo tempo dedicado às entrevistas e pelas cuias de chimarrão. Ao querido professor Uberti pelo carinho e apoio, desde o tempo da graduação. Ao professor Abdon pelos conselhos. Ao Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, em especial a querida Janete. A todos os professores, em especial Pinheirinho, D'Agostini, Maria José e Oscar Rover. A CAPES pela bolsa de estudo.

Agradeço especialmente à professora Claire pela disponibilização em orientar-me neste projeto final de mestrado. Agradeço o apoio e os ensinamentos. Também ao professor Cazella pelos conselhos e pelas contribuições. Ao professor Aparecido pelo apoio.

Agradeço ao professor Jucinei e ao professor Fernando pelo primeiro ano do mestrado. Também aos funcionários do Laboratório de Solos Chico e Luizinho pelo apoio no laboratório e em campo. Também aos colegas que me ajudaram nas coletas de solo em especial ao Rafael pela disposição em ensinar e pela amizade.

Agradeço aos que duvidaram aos que questionaram e aos que de uma forma ou outra contribuíram para o desenvolvimento deste trabalho.

“É o mate a saudação da chegada, o símbolo da hospitalidade, o sinal da reconciliação. Tudo o que em nossa civilização se compreende como amor, amizade, estima e sacrifício, tudo que é elevado e profundo e bom impulso da alma humana, do coração, tudo está entretido e entrelaçado com o ato de preparar o mate, servi-lo e tomá-lo em comum.”

(Robert Avé-Lallemant, 1980)

RESUMO

O Planalto Norte Catarinense está se estruturando para requerer junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) indicação geográfica (IG) para erva-mate. A região se destaca no cenário nacional e internacional como grande produtora de erva-mate por apresentar características específicas, atribuídas à localização geográfica e suas plantas nativas. Em estudo de campo realizado na região sobre a cadeia produtiva da erva-mate levantou-se a possibilidade da indicação geográfica ser utilizada como forma de proteção e valorização da biodiversidade bem como uma alternativa ao desenvolvimento local. Assim, objetivou-se analisar a partir percepção dos atores da cadeia produtiva da erva-mate do PNC, se o selo de indicação geográfica, poderá incrementar novas oportunidades para a cadeia produtiva e apoiar o manejo sustentável da Floresta Ombrófila Mista e da erva-mate. Para isto utilizou-se dados de entrevistas realizadas com atores da cadeia produtiva da erva-mate na região. A partir da análise dos resultados, verificou-se quais os fatores naturais e humanos influenciam a qualidade da erva-mate na região; Destacou-se os principais atores envolvidos na cadeia produtiva da erva-mate; Verificou-se a importância da erva-mate no manejo da biodiversidade; e por fim analisou-se a importância da implementação do selo de indicação geográfica na região. Observa-se que o uso da IG como forma de valorização da biodiversidade no Planalto Norte Catarinense se faz importante, pois a região apresenta quase 100% da produção baseada em ervas nativas. Assim o uso das IG para valorização da biodiversidade torna-se um fator de extrema importância como forma de preservar e manter a floresta onde os ervas estão inseridos e as populações tradicionais, uma vez que estas promovem o desenvolvimento local.

Palavras-chave: Erva-mate, Indicação Geográfica, Biodiversidade, Desenvolvimento.

ABSTRACT

Population of the northern plateau of Santa Catarina is arranging a request to the National Institute of Industrial Property (INPI), geographical indications (GIs) to yerba mate cultivation. This region stands out in national and international scene as a major producer of mate for having specific characteristics attributed to geographical location and its native plants. A field study on the productive chain of the mate cultivation conducted in this region emerged the possibility of using the geographical as a form of protection and enhancement of biodiversity as well as an alternative to the local communities development. Thus, the objective was to analyze the perception of the actors from the production chain of yerba mate PNC, the seal of a geographical indication, may increase opportunities for supply chain and support sustainable management of the Araucaria forest and yerba mate. For this we used data from interviews with actors of the productive chain of yerba mate in the region. From the analysis of the results, it was found that the natural and human factors influence the quality of yerba mate in the region, highlighted the main actors involved in the production chain of yerba mate, found the importance of mate in biodiversity management, and finally analyzed the importance of implementing the seal of geographical indication in the region. It is observed that the use of GI as a way of valuing biodiversity in the Northern Plateau of Santa Catarina becomes important because the region has almost 100% of production based on native herbal. Thus the use of GIs for recovery of biodiversity becomes an extremely important factor in order to preserve and maintain the forest where the herb is inserted and the traditional peoples, as they promote local development.

Keywords: Yerba mate, Geographical indications, Biodiversity, Development.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: MAPA DO BRASIL E DE SANTA CATARINA COM ÊNFASE NO PLANALTO NORTE CATARINENSE.	60
FIGURA 2: MAPA DO PLANALTO NORTE CATARINENSE, ESPECIFICANDO OS MUNICÍPIOS ONDE FORAM DESENVOLVIDAS AS ENTREVISTAS.	70
FIGURA 3: MAPA DO BRASIL COM ÊNFASE NA REGIÃO SUL ONDE OCORRE A DISTRIBUIÇÃO NATURAL DE ERVA-MATE.....	73
FIGURA 4: REDE DE ORGANIZAÇÕES PARA O PROJETO IG DA ERVA-MATE NO PLANALTO NORTE CATARINENSE.	107
FIGURA 5: DETALHE DO SELO DE PRODUTOR ORGÂNICO.....	115

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: RELAÇÃO DOS ATORES ENTREVISTADOS.	71
TABELA 2: CUSTOS E AGREGAÇÃO DE VALOR NA ERVA-MATE CHIMARRÃO NO PNC EM 2010.....	91
TABELA 3: MATRIZ SWOT PARA A CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE NO PLANALTO NORTE CATARINENSE.	101
TABELA 4: CARACTERÍSTICAS APONTADAS PELOS CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À QUALIDADE DA ERVA-MATE NA REGIÃO DO PNC.	124

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: VARIAÇÃO DO PREÇO DA ERVA-MATE CANCHEADA POR ESTADO NO PERÍODO DE 1995 A 2008.....	59
--	----

LISTA DE FOTOGRAFIAS

FOTOGRAFIA 1: SELOS DO PAS NA PAREDE DA ERVATEIRA QUE PARTICIPA DO PROGRAMA EM CANOINHAS.	43
FOTOGRAFIA 2: INSTRUÇÕES DE TRABALHO – NORMAS DO PAS NA PAREDE DA ERVATEIRA QUE PARTICIPA DO PROGRAMA EM CANOINHAS.	44
FOTOGRAFIA 3: FOTO EXEMPLIFICANDO UMA ÁREA DE CAÍVA NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS.	50
FOTOGRAFIA 4: FOLHAS DE ERVA-MATE SENDO DIRECIONADAS PARA SAPECADEIRA AUTOMÁTICA.	62
FOTOGRAFIA 5: CILINDROS PARA SAPECO (DIREITA) E SECAGEM (ESQUERDA) AUTOMÁTICOS.	62
FOTOGRAFIA 6: PARTE DA MÁQUINA QUE FAZ O CANCHEAMENTO AUTOMATIZADO.	63
FOTOGRAFIA 7: CANCHA TRADICIONAL FEITA COM MADEIRA MOVIDA POR ANIMAIS.	64
FOTOGRAFIA 8: ERVA-MATE PENEIRADA.	65
FOTOGRAFIA 9: PROCESSO DE EMPACOTAMENTO DA ERVA-MATE.	65
FOTOGRAFIA 10: EMBALAGEM DE ERVA-MATE EM SACOS DE 30 KG ESTOCADA PARA EXPORTAÇÃO AO MERCADO URUGUAIO.	66
FOTOGRAFIA 11: DETALHE DA ERVA-MATE TIPO EXPORTAÇÃO NA EMBALAGEM DE 30 KG.	66
FOTOGRAFIA 12: EMBALAGENS DAS ERVAS-MATES PRODUZIDAS NA REGIÃO	67
FOTOGRAFIA 13: DIFERENTES TIPOS DE ERVAS-MATES COM A MESMA CLASSIFICAÇÃO PN-1.	68
FOTOGRAFIA 14: PRATELEIRAS DE SUPERMERCADO NO CENTRO DE CANOINHAS EXEMPLIFICANDO A VARIEDADE DE CHÁS PRODUZIDOS NO PAÍS.	87
FOTOGRAFIA 15: PRATELEIRAS DE SUPERMERCADO NA PERIFERIA DE CANOINHAS EXEMPLIFICANDO A VARIEDADE DE CHÁS PRODUZIDOS NO PAÍS.	88
FOTOGRAFIA 16: PACOTE DE 10 KG DE CHÁ QUE VAI PARA O RJ.	93
FOTOGRAFIA 17: PACOTE DE 1 KG DE CHÁ VENDIDO NO ESTADO DE SC.	93
FOTOGRAFIA 18: APARÊNCIA DO PRODUTO (CHÁ) PRODUZIDO.	94
FOTOGRAFIA 19: PACOTES DE ERVAS-MATES DA COOPERATIVA DE CAMPO ALEGRE.	95

FOTOGRAFIA 20: PRATELEIRA DE UM SUPERMERCADO COM ERVAS-MATES NA PERIFERIA DE CANOINHAS.....	97
FOTOGRAFIA 21: BANNER DE UMA ERVATEIRA MOSTRANDO OS PRODUTOS COM SELO DE PRODUTOR ORGÂNICO.	115
FOTOGRAFIA 22: FOTO EXEMPLIFICANDO UMA REGIÃO QUE SOFREU PODA DRÁSTICA.	119
FOTOGRAFIA 23: PODA CHAMADA “BAIXEIRO” ONDE SÃO DEIXADOS SOMENTE OS RAMOS DA PARTE INFERIOR DA PLANTA.....	120
FOTOGRAFIA 24: VISTA GERAL DE UMA ÁREA PODADA COM O SISTEMA DE PODA TIPO “BAIXEIRO”.....	120

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APPCC – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
APREMAVI – Associação de Preservação do Meio Ambiente e da Vida
C – Consumidor
CCO – Certificado de Conformidade
CDB – Convenção da Biodiversidade Brasileira
CGIAR – Grupo Consultivo para a Pesquisa Agrícola Internacional
D – Distribuidor
DO – Denominação de Origem
DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos
E – Técnico Especialista
EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural
FAM – Produto Família de Origem
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FOM – Floresta Ambrófila Mista
FSC – *Forest Stewardship Council*
GATT – Acordo Geral de Tarifas e Comércio
I – Industriais
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG – Indicação Geográfica
IGP – Indicação Geográfica Protegida
IP – Indicação de Procedência
LUMBER – *Holding Brasil Railway Company*
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
MERCOSUL – Mercado Comum do Sul
OMC – Organização Mundial do Comércio
ORG – Produto Orgânico
P – Produtor de Folha
PAS – Programa Alimento Seguro
PNC – Planalto Norte Catarinense
RGV – Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais
SINDIMATE – Sindicato das Indústrias do Mate no Estado de Santa Catarina
UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	27
2. FUDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	33
2.1. A CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE E DA BIODIVERSIDADE: PRINCIPAIS DESAFIOS E PERSPECTIVAS PARA O BRASIL	33
2.1.1. <i>A Qualidade, Uma Construção Social e Institucional</i>	33
2.1.1.1. Definição da Qualidade	33
2.1.2. <i>Indicações Geográficas</i>	36
2.1.3. <i>Principais Selos de Qualidade</i>	41
2.2. ESTRATÉGIAS DE VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE – UM FENÔMENO MAIS RECENTE.....	46
2.2.1. <i>A Biodiversidade que Envolve a Erva-mate</i>	48
2.3. DA PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE À VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO NATURAL E CULTURAL	51
3. CONTEXTO DA PESQUISA E METODOLOGIA	58
3.1. PROBLEMÁTICA	58
3.1.1. <i>O declínio do preço da erva-mate no Planalto Norte Catarinense</i>	58
3.2. O PLANALTO NORTE CATARINENSE	60
3.3. MODO DE PRODUÇÃO NA REGIÃO	61
3.4. METODOLOGIA.....	68
3.4.1. <i>Atores da Cadeia Produtiva</i>	68
3.4.2. <i>Pesquisa a Campo</i>	70
4. A ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE: A CONSTRUÇÃO DE UMA REPUTAÇÃO E DE ATRIBUTOS ESPECÍFICOS	72
4.1. PRINCIPAIS ASPECTOS HISTÓRICOS NO PLANALTO NORTE CATARINENSE:	73
4.2. PRINCIPAIS ETAPAS HISTÓRICAS NA PRODUÇÃO DA ERVA-MATE.....	77
5. A CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE: PRINCIPAIS DESAFIOS E PERSPECTIVAS.....	85

5.1.	PRINCIPAIS PRODUTOS E MERCADOS NO PLANALTO NORTE CATARINENSE	86
5.2.	OS ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE	88
5.3.	PRINCIPAIS CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO DA ERVA-MATE – ANÁLISE DOS FLUXOS EM FUNÇÃO DA IMPORTÂNCIA.....	96
5.4.	ANÁLISE SWOT DA CADEIA PRODUTIVA	100
6.	A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: UM INSTRUMENTO POTENCIAL DE VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE?.....	105
6.1.	ERVA-MATE: UM PRODUTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE?	105
6.2.	O PROJETO IG – PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E AS REPRESENTAÇÕES DOS ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE NO PNC	106
6.2.1.	<i>O Projeto IG e os Principais Atores Envolvidos, Uma Rede se Constituinte</i>	106
6.3.	A REPRESENTAÇÃO DOS ATORES	108
6.3.1.	<i>Importância da Mata Nativa</i>	109
6.3.2.	<i>A Valorização como Forma de Agregar Valor ao Produto</i> <i>111</i>	
6.3.3.	<i>Percepção Sobre o Projeto IG</i>	112
6.3.4.	<i>Fatores que Favorecem a Qualidade da Erva-mate</i>	117
6.3.5.	<i>Percepção dos Consumidores Frente à Qualidade da Erva-mate da Região</i>	122
7.	LIMITES DO ESTUDO.....	127
8.	PERSPECTIVAS DE PESQUISA E DE DESENVOLVIMENTO 129	
9.	CONCLUSÃO.....	131
	REFERÊNCIAS	133
	APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	143
	APÊNDICE B – TRECHOS TRANSCRITOS DAS ENTREVISTAS APRESENTADAS NA DISSERTAÇÃO.....	145

APÊNDICE C – GUIA DE PESQUISA: CONSUMIDORES.....	151
ANEXO A – GUIA DE PESQUISA: TÉCNICOS ESPECIALISTAS	153
ANEXO B – GUIA DE PESQUISA: PRODUTORES DE FOLHA VERDE	155
ANEXO C – GUIA DE PESQUISA: INDUSTRIAIS	157
ANEXO D – GUIA DE PESQUISA: ATACADISTAS E/OU REPRESENTANTES	159
ANEXO E – GUIA DE PESQUISA: COOPERATIVAS E/OU SINDICATO.....	161

1. INTRODUÇÃO

O Brasil participa do comércio internacional há muito tempo, segundo Grieco (1997), no período de 1890 a 1906, o país aumentou suas exportações, registrando uma concentração das vendas no café e na borracha, o que demonstrava a sua tendência de liderança no setor agrícola. Entretanto, esse movimento cessou com a adoção da política protecionista, onde o Brasil, apesar de estimular a entrada de investimentos estrangeiros, aumentava as barreiras tarifárias, por meio da regulamentação de listas de importação e controle de divisas cambiais.

Somente na década de 1980, o país, fundando-se na necessidade de renovação de seu parque industrial e dos processos de produção agrícola, começou a se abrir para o comércio internacional, chegando, em 2010, a arrecadar com suas exportações, aproximadamente US\$ 201,9 bilhões, assinalando um saldo comercial positivo em torno de US\$ 20,3 bilhões (BANCO CENTRAL DO BRASIL, 2011).

Nesse contexto, é visível o crescimento do agronegócio, que vem, significativamente, quebrando recordes de produtividade e exportação, o que tem lhe consagrado o lugar de âncora da economia nacional.

Destaca-se a aprovação do Acordo Geral de Tarifas e Comércio (GATT), pela Organização Mundial do Comércio (OMC), que favoreceu o comércio internacional de *commodities* agrícolas. No entanto, é nítida a competitividade que o Brasil encontra no mercado internacional, onde o aumento de produtividade, a utilização de tecnologia auto-sustentável e, principalmente, a qualidade do produto agrícola são, hoje em dia imprescindíveis.

Priotto (2007, p. 28) observa que o “agronegócio passa a ser encarado como um sistema de elos, abrangendo itens como pesquisa, insumos, tecnologia de produção, transporte, processamento, distribuição e preço”. O mesmo autor pontua que o produtor seja ele pequeno ou grande, conhecendo o seu lugar dentro da cadeia produtiva, será capaz de tomar decisões importantes para a viabilização do seu negócio, que estão relacionadas à: o que, quando, quanto e para quem produzir.

Dentro dessa perspectiva, a busca pela qualidade e por conseguinte pelas certificações que avalizam essa qualidade se tornaram constantes. Importa salientar que, inicialmente, o objetivo dos selos de qualidade era garantir aos consumidores uma qualidade de produtos identificados e processamentos especificados por normas diferenciadas. No que diz respeito ao setor do agronegócio observa-se uma crescente

preocupação em agregar valor a seus produtos por meio do uso de certificações que indiquem o atendimento a requisitos de qualidade, principalmente aqueles que atendem aos padrões internacionais (EUREPGAP¹ por exemplo) (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010).

Segundo Lagares; Lage e Braga (2006), a consequência do processo de certificação da qualidade dos produtos agrícolas foi à preservação do potencial de produção de produtos diferenciados e da economia local e regional atrelada a esses sistemas de produção e à transformação e comercialização dos produtos. Além disso, as economias regionais e os produtos ganharam reputação internacional e ficaram protegidos da concorrência desleal.

Dentre essas qualificações a Indicação Geográfica (IG)² é a que mais se destaca, uma vez que além de qualificar o produto, ela se estende a toda sua região produtora. Cabe dizer que, de acordo com Lima, Giesbrecht e Lima (2007), o conceito de Indicação Geográfica foi desenvolvido progressivamente no decorrer da história do comércio, a partir do momento que produtores, comerciantes e consumidores europeus reconheceram que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica. Desde então, começaram a denominá-los com o nome geográfico.

As indicações geográficas no Brasil estão definidas e regulamentadas pela Lei n° 9.279 de 1996 como um direito coletivo de propriedade intelectual. Distinguem-se duas espécies: a indicação de procedência (IP) e a denominação de origem (DO). O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)³ é encarregado do registrar as IG.

De acordo com o INPI, a primeira IG brasileira foi reconhecida em 2002, no Vale dos Vinhedos, no Estado do Rio Grande do Sul, para

¹ O protocolo EurepGap (GlobalGap) é um processo de certificação focado sobre as boas práticas agrícolas, considerando aspectos legais da segurança alimentar, da higiene e da segurança no trabalho e do meio ambiente. Essa certificação é uma iniciativa privada de varejistas europeus (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010)

² Ao longo do trabalho será utilizada a abreviação IG para Indicação Geográfica.

³ O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Existe para criar um sistema de Propriedade Intelectual que estimule a inovação, promova a competitividade e favoreça os desenvolvimentos tecnológico, econômico e social (INPI, 2011).

vinhos tintos, brancos e espumantes, sendo que em julho de 2011, o país já possui 11 indicações geográficas registradas.

Cabe salientar que as indicações geográficas representam um mecanismo que permite diferenciar os produtos de acordo com a região onde são produzidos e passaram a ser progressivamente reconhecidas como uma forma de agregar valor e credibilidade a um produto ou serviço, conferindo-lhe um diferencial de mercado vinculado às características de seu local de origem.

Entretanto, diferentemente dos países europeus, a implementação das indicações geográficas no Brasil se desenvolve junto à emergência de novos desafios como o desenvolvimento rural sustentável e a questão da biodiversidade. Em outras palavras, considerando a construção histórica e institucional das IG na Europa, vários trabalhos apontam que as IG europeias se consolidaram do ponto de vista econômico e institucional com poucas reflexões e considerações para os aspectos relacionados à preservação ou a valorização da biodiversidade (DELFOSSE, 2003; HIRZACK, 2007).

Vale frisar que o Brasil é reconhecido por possuir uma das mais ricas biodiversidades do mundo, sendo que a diversidade vegetal é considerada importante fonte de riqueza. Nesse sentido, qualquer retribuição durável em benefícios sociais dependerá do uso sustentável dessa biodiversidade.

No Brasil torna-se interessante conduzir uma reflexão sobre os processos de qualificação (Indicação Geográfica ou outros selos de qualidade), pois, estes, se constroem baseados em justificativas ligadas à preservação da biodiversidade e conhecimentos tradicionais.

Nesse contexto, torna-se relevante acompanhar um grupo representativo de instituições do Planalto Norte Catarinense (PNC)⁴, e em especial na região de Canoinhas, que vem se organizando na construção de um processo de Indicação Geográfica para a erva-mate da região.

A região do Planalto Norte Catarinense é conhecida pela produção de erva-mate de excelente qualidade. Segundo dados do IBGE (2008) a cidade de Canoinhas é o principal pólo produtor de erva-mate da região e do Estado de Santa Catarina. Entretanto, esta atividade econômica vem também apresentando sérias dificuldades e nos últimos

⁴ Ao longo do trabalho será utilizada a abreviação PNC para Planalto Norte Catarinense.

anos, vem perdendo a sua posição de destaque no mercado. Fato ressaltado por um Engenheiro Agrônomo que trabalha na região:

Nós perdemos o mercado chileno... Canoinhas era talvez o maior exportador de erva-mate para o Chile... em função da entrada da erva-mate Argentina... que concorre muito forte com a nossa... e aí a erva-mate entrou num declínio muito grande e os preços não compensam, de manter a erva-mate porque a agricultura dá muito mais (E 2 – Canoinhas, 2011).

Pensando em modificar esta situação, e pensando em cenários positivos frente aos problemas atuais, um grupo de produtores e de técnicos partiu do fato que a erva-mate é um produto tradicional da região do PNC, fruto da extração vegetal da planta *Ilex paraguariensis* ST. Hil., para desenvolver este trabalho. Essa planta é típica de áreas de caívas, denominação regional no PNC dada aos remanescentes de Floresta Ombrófila Mista (FOM). As áreas de caívas possuem diferentes níveis de adensamento florestal, onde estratos herbáceos são formados por pastagem nativa ou naturalizada e oriunda de antigas áreas de internada ou faxinais que se distribuíam pelo Centro-Sul do Paraná, Centro de Santa Catarina e Norte do Rio Grande do Sul (HANISCH et al., 2010 apud CHANG, 1988). Destaca-se que a utilização dessas áreas remonta há mais de um século, já estando incorporadas à cultura local.

Historicamente, conforme Hanisch; Marques; Bona (2008) o processo de produção da erva-mate sempre se preocupou com a conservação ambiental dessas regiões, haja vistas que essas áreas de mata sempre tiveram multi-funcionalidade, ou seja, serviam de área de pasto, especialmente durante o inverno, quando a pastagem nativa ficava mais protegida das geadas, além de estarem associadas à renda extra, proveniente da erva-mate. Fato de suma importância, numa época onde são evidentes os danos causados pelo homem ao ambiente, em nome do progresso e do desenvolvimento.

Assim, tendo a produção de erva-mate destaque na agricultura brasileira, e em especial no Planalto Norte Catarinense, revelando-se uma atividade que engloba muitos atores, a problematização envolve a preocupação com a valorização do produto através um selo de qualidade como instrumento de resgate e preservação da biodiversidade.

Portanto, a questão de pesquisa formulada é: a conquista de uma Indicação Geográfica na região do Planalto Norte Catarinense apresenta-

se como uma oportunidade para dinamizar a cadeia produtiva da erva-mate, valorizando as especificidades do produto e promovendo manejo sustentável da Floresta Ombrófila Mista.

Buscando responder a essa pergunta foi estabelecido como objetivo geral desse trabalho: Verificar, a partir da análise da percepção dos atores da cadeia produtiva da erva-mate do PNC, se o selo de Indicação Geográfica, poderá incrementar novas oportunidades para a cadeia produtiva e apoiar o manejo sustentável da Floresta Ombrófila Mista e da erva-mate.

Para auxiliar no cumprimento desse objetivo foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- Identificar quais fatores, naturais e humanos, influenciam a qualidade da erva-mate no PNC;
- Identificar e caracterizar os principais atores envolvidos no processo de produção transformação da erva-mate;
- Verificar, sobre a percepção dos atores da cadeia produtiva da erva-mate no PNC, a qualidade da erva-mate e a sua importância no manejo da biodiversidade;
- Analisar a importância da implantação do selo de Indicação Geográfica na região do PNC para os atores da cadeia produtiva da erva-mate.

Como hipótese tem-se que a IG para a erva-mate no Planalto Norte Catarinense poderá ser o melhor tipo de valorização de produto por alavancar a abertura e o fortalecimento de atividades e serviços complementares, relacionadas à valorização do patrimônio, à diversificação da oferta e às atividades turísticas. Além da viabilidade econômica esta IG pode contribuir para o desenvolvimento territorial através de atividades específicas que acabam por agir sobre a economia local além de preservar e valorizar a biodiversidade presente em suas áreas nativas.

Assim, o presente estudo se compõe de cinco capítulos. O primeiro capítulo apresenta a construção da qualidade e da biodiversidade no Brasil abordando os principais desafios e perspectivas para o país. O segundo capítulo apresenta o contexto da pesquisa e a metodologia, abordando o Planalto Norte Catarinense e o sistema de produção da erva-mate na região. O terceiro capítulo aborda a erva-mate da região tendo em vista a construção de uma reputação e de atributos específicos. O quarto capítulo faz um

panorama da cadeia produtiva da erva-mate na região com seus principais desafios e perspectivas. E, por fim, o quinto capítulo aborda a Indicação Geográfica como um instrumento potencial de valorização da biodiversidade analisando as principais características e a representação dos atores da cadeia produtiva. O estudo se encerra com a apresentação das conclusões do trabalho.

2. FUDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. A CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE E DA BIODIVERSIDADE: PRINCIPAIS DESAFIOS E PERSPECTIVAS PARA O BRASIL

2.1.1. A Qualidade, Uma Construção Social e Institucional

Com as mudanças no perfil dos consumidores, que a cada dia se tornam mais exigentes, e com a abertura de mercado, propiciada pela globalização, percebeu-se a importância de buscar a excelência dos produtos agrícolas, como diferencial competitivo. Assim, indicadores de qualidade foram identificados e padronizados de modo a qualificar a produção agrícola para atender o mercado nacional e internacional.

Com o objetivo de esclarecer essa matéria os próximos itens do capítulo definem qualidade e enfatizam a relevância dos certificados dedicados a esse setor da economia.

2.1.1.1. Definição da Qualidade

A noção de qualidade está presente nas sociedades desde os seus primórdios, sendo que seu significado alterou-se ao longo do tempo. No entanto, foi o avanço da Revolução Industrial que tornou a qualidade um conceito fragmentado, estático e objetivo (STANZIANI, 2005).

Não resta dúvida que a qualidade de qualquer produto constitui um fator essencial na conquista de sua vantagem competitiva, principalmente no cenário econômico atual, onde as variações no mercado são constantes e velozes. Nesse sentido, a busca pela qualidade e, principalmente, por certificados que avalizem essa qualidade, se tornou também o objetivo dos produtores rurais, tendo em vista a ascendência econômica, e, por conseguinte a ascendência social, que o setor de agronegócio vem alcançando no Brasil.

Para Niederle (2011) a qualidade de um produto atua como algo inerente a ele, passível de ser decomposta em diferentes atributos mensuráveis e quantificáveis.

Segundo Valceschini e Torre (2002), a qualidade no setor alimentício se fundamenta sob duas definições: a primeira situa-se sob uma forma de característica objetiva, ou seja, uma propriedade que permite a identificação de um produto. Salienta-se que essa

característica, embora seja intrínseca, é mensurável e controlável. Neste sentido, durante muitos anos, a qualidade dos produtos alimentares foi considerada como um conjunto de características cientificamente objetivas, formalizadas, com critérios claramente identificados e mensuráveis a partir de protocolos, procedimentos e instrumentos para uso científico. A qualidade se resume deste ponto de vista a uma questão apenas técnica.

Já, a outra definição alicerça-se no alto nível de satisfação do consumidor, isto é, a qualidade associada a escassez, a especificidade, ao pequeno lote. Nesta mesma perspectiva, Delfosse (1995), identifica dois discursos opostos, relativos à qualidade: i) o da estrutura industrial: o produto é considerado moderno, padronizado, são e regular; ii) o da estrutura artesanal: o produto é considerado típico, tradicional e de território.

Percebe-se, assim que, nessa abordagem, o conceito não concentra-se nas necessidades do consumidor, mas na relação entre a necessidade e a qualidade percebida.

Estas diferentes visões da qualidade e suas controvérsias abriram novas frentes de reflexão e de pesquisa em ciências sociais. As abordagens em termos de marketing se concentraram mais nas funções de um produto de que nas suas características já que a qualidade deve atender uma expectativa, definida em relação ao uso e um usuário. Começa-se então a diferenciar o que é qualidade objetiva (mensurável), qualidade percebida (subjéctiva) e qualidade esperada (CHEYNS, 1996).

Sylvander (1992) define padrão de qualidade, conforme a conceituação adotada pela *International Organization for Standardization*, (ISO)⁵, onde ela é compreendida como o grau no qual um conjunto de características inerentes, satisfaz a requisitos estabelecidos, sendo que características, são vistas como propriedades diferenciadoras, nos âmbitos: físico, sensorial, comportamental, temporal, ergonômico ou funcional.

Nesse contexto, Sylvander (1992) identifica cinco consequências importantes, decorrentes dessa definição de qualidade, a saber:

⁵ Organização Internacional de Padronização: Uma entidade não governamental criada na Suíça, em 1947, com sede em Genebra. É um conjunto de normas técnicas que trata, exclusivamente, do assunto gestão da qualidade (na sua expressão mais geral, globalizada ou sistémica) (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR, 2011).

- A qualidade abarca toda a empresa;
- A qualidade é um conceito econômico relacionado ao comportamento da empresa dentro do mercado;
- A grande diversidade de consumidores na indústria de alimentos;
- As necessidades múltiplas e complexas podem ser analisadas sob quatro aspectos: higiene, organoleptia, nutrição e uso;
- As características do produto são identificáveis e mensuráveis, diretamente pelo consumidor.

Para Eymard-Duverney (1995), na indústria, a noção de qualidade sofreu a primeira mudança quando percebeu a necessidade de criar mecanismos de controle dos processos produtivos e não somente se preocupar com a qualidade do produto final. A partir daí, o foco direcionou-se para as diferentes fases da produção, com o fim de incrementar a qualidade do produto e reduzir custos com o monitoramento e com o controle.

Entretanto, ressaltar que, de acordo com Niederle (2011), a qualidade não é uma construção puramente cognitiva. O autor explica que:

[...] a interação entre diferentes atores que concorrem à definição de um conceito amplamente aceito de qualidade envolve necessariamente a presença de objetos, utilizados para formar equivalências entre concepções heteróclitas e estabilizar as relações sociais (NIEDERLE, 2011, p. 25).

Corroborando com essa visão, Cerdan (2008) afirma que nas últimas cinco décadas a percepção da qualidade no setor agroalimentar mudou significativamente, sendo que essa evolução envolveu basicamente quatro fases:

- Qualidade do alimento: a qualidade enquanto um conjunto de características objetivas inerentes ao produto;
- Percepção da qualidade do alimento: a incorporação de um elemento subjetivo/cultural relativo à formação das preferências individuais;

- Construção social da qualidade: a qualidade como resultado de um processo social em que diversos atores negociam um conceito comum;
- Julgamento coletivo: a qualidade derivada de uma relação entre atores sociais por meio de diferentes dispositivos coletivos de julgamento.

Salienta-se que não há substituição de uma percepção pela outra e sim a coexistência destas. Nessas evoluções, o consumidor ou os produtores não são mais considerados como passivos, mas sim, como atores que atuam através de processos de qualificação. Ademais, a qualificação de um produto agrícola resulta na construção de um duplo acordo: por um lado, entre profissionais e produtores para definir as características de um produto e as formas de obtê-los; e, por outro lado, entre profissionais e consumidores para a comercialização dos produtos. Assim, a estratégia de valorização passa pela instalação de um dispositivo de comércio específico que inclui a definição de regras e a produção de um discurso sobre o produto e seu ambiente (CERDAN, 2008).

Observa-se, portanto, que a qualidade do produto rural, hoje, é uma das diretrizes para o desenvolvimento do setor. Nesse sentido, o próximo tópico aborda as indicações geográficas, como forma de agregar valor a esses produtos, bem como a região onde são produzidos, de modo a gerar conhecimento e renda para a população.

2.1.2. Indicações Geográficas

A busca pela qualidade atingiu o mercado de *commodities*, de modo que os produtores de soja, café, arroz e carne, hoje procuram adotar novos mecanismos de diferenciação, dentre eles as indicações geográficas.

Observa-se que alguns produtos agroalimentares se diferenciam pela qualidade, vinculando-a, principalmente, a sua origem. As diferenças podem ser percebidas por um gosto particular, por uma história, por um caráter distintivo provocado por fatores naturais (como clima, temperatura, umidade, solo, etc.) ou humanos (um modo de produção, um saber fazer).

Assim, algumas vezes, os produtores e/ou os agentes de uma região se organizam para valorizar essas características, mobilizando um direito de propriedade intelectual, a IG, que por sua vez permite

preservar essas características ou essa reputação e valorizá-las junto aos consumidores.

As IG podem ser concebidas como uma forma de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde ele é produzido. Ao valorizar ativos intangíveis que são de difícil transposição para outros territórios, elas são, inclusive, definidas como uma ferramenta de “desenvolvimento territorial”, estabelecendo-se como um contraponto à dinâmica mais geral do sistema agroalimentar (CERDAN; VITROLLES, 2008).

Atualmente, as indicações geográficas, em todo mundo, tornaram-se uma das manifestações mais visíveis da busca pela qualidade no setor agroalimentar. Niederle (2011), completa explicando que a IG é:

[...] a expressão conceitual de um modelo pós-fordista de produção e consumo alimentar, as indicações geográficas ensejam uma revalorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade territorial e origem geográfica específica. Neste sentido, compõem uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural dos produtos nos territórios onde são produzidos. Ao qualificar ativos intangíveis que são de difícil transposição para outros territórios, elas podem inclusive ser conceitualmente percebidas como catalisadoras de processos de desenvolvimento local ou endógeno (NIEDERLE, 2011, p. 18).

Nesse contexto, é preciso ter em mente que as qualidades de produtos, ligadas à origem, devem estar ligadas ao ambiente completo. Nesse sentido, é necessário unir as condições naturais, o fator humano e suas relações sociais como elemento.

Destaca-se que a noção de IG surgiu de forma gradativa, a partir do momento que os produtores e consumidores passaram a perceber os sabores ou as qualidades peculiares de alguns produtos que provinham de determinados locais.

Segundo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2009), os vinhos foram os primeiros nos quais se observou a influência, sobretudo dos fatores ambientais (clima, solo, relevo etc.).

Hoje, as IG continuam sendo debatidas no âmbito internacional, principalmente devido à evolução dos sistemas agroalimentares,

principalmente no que tange: as mudanças na regulação dos mercados; o surgimento de novos mercados de nichos; e, as mudanças de percepção e de comportamento dos consumidores em relação aos produtos tradicionais (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2009).

No Brasil, o desenvolvimento das IG ainda encontra-se num estágio inicial, o que implica em um cenário incerto, principalmente no tocante ao formato específico que esse instrumento assumirá. Niederle (2011), explica que:

[...] ainda não há um entendimento acerca das atribuições de cada organização (promoção, reconhecimento, controle etc.) e faltam definições a respeito das categorias de bens para as quais “faz sentido” demandar uma IG, sobretudo em virtude da inovação provocada pela legislação brasileira que tornou os serviços passíveis de reconhecimento (NIEDERLE, 2011, p. 20).

A Lei nº 9.279, de 1996, que predispõe sobre propriedade intelectual, introduziu o conceito de Indicação Geográfica no ordenamento jurídico, definindo-a da seguinte forma:

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem. Art. 177: A Indicação de Procedência é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade que adquiriu notoriedade como um centro de produção, fabrico ou extração de um determinado produto ou um serviço determinado. Art. 178: A Denominação de Origem é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio ambiente, incluindo fatores humanos e naturais (BRASIL, 1996).

Assim, observa-se que os artigos 177 e 178, da referida lei preveem duas formas distintas de IG como já comentado: as Denominações de Origem (DO) e as Indicações de Procedência (IP).

Segundo Gurgel (2005), a DO é atribuída aos produtos ou serviços cuja qualidade, ou características, se devem ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. A IP, muito menos

exigente, é atribuída aos produtos de uma região reconhecida como um centro de produção ou de entrega. Por essa razão, na prática, os produtores vêm buscando mais a certificação pela IP, objetivando obter a DO mais tarde. Além disso, alguns técnicos aconselham os produtores a tomarem essa medida, fundando-se na importância da experiência coletiva de aprendizagem e na preparação para a DO.

Niederle (2011) acrescenta que:

A Indicação de Procedência (IP) refere-se a um nome geográfico tornado reconhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, independentemente de outras características. Logo, ela diz respeito à reputação ou notoriedade. Por sua vez, a Denominação de Origem (DO) designa um nome geográfico de uma região ou território no qual um produto ou serviço é peculiar em virtude de qualidades diferenciais, que se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (NIEDERLE, 2011, p. 26).

Além disso, o reconhecimento da originalidade do produto pode aumentar a participação brasileira no mercado internacional e fortalecer a competitividade dos produtos (LIMA; GIESBRECHT; LIMA, 2007).

Cumprе salientar que a construção de uma IG é um processo dinâmico de inovação técnica, organizacional e institucional, que ocorre em um contexto social determinado, onde são negociados normas e padrões qualitativos que, posteriormente, são institucionalizados em um Regulamento de Uso (*Cahier des Charges*) responsável por especificar os aspectos sociotécnicos relacionados à produção, monitoramento e controle.

De acordo com Niederle (2011):

[...] este processo envolve basicamente a delimitação de uma área geográfica e a definição de normas de produção, conjugando os aspectos sanitários, as cultivares ou raças permitidas, os padrões sensoriais e organolépticos do produto, os métodos de produção etc. Conjuntamente, estes elementos conformam um formato específico para um “sistema de indicação geográfica” (NIEDERLE, 2011, p. 97).

Assim, de acordo com Marquis (2006), o desenvolvimento da IG vem sendo prejudicado pela superposição de leis estaduais e federais que o regulamentam, principalmente devido ao reconhecimento dos dois tipos de IG (DO e IP) que são muito diferentes entre si, sendo o primeiro muito mais restritivo do que o segundo.

Niederle (2011), todavia defende que o reconhecimento, pela IG, de múltiplas configurações justifica-se pela sua necessidade de atender contextos específicos, fazendo com que seja apropriado por diferentes atores econômicos e para distintas finalidades.

Para Porter (2009), essa versatilidade decorre do fato de que a própria lógica de segmentação e diferenciação, preconizada pelo movimento de *quality turn*⁶, enfatiza a competitividade em toda a economia contemporânea.

Segundo Giunchetti (2006), um produto que se enquadre na proteção de indicação de procedência terá o direito exclusivo de utilizar o nome geográfico onde é fabricado.

Lima, Giesbrecht e Lima (2007) alertam que:

O uso da indicação geográfica está restrito unicamente aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local e que atendam, quanto às denominações de origem, requisitos de qualidade. Mas, não apenas os estabelecidos pelas entidades reguladoras oficiais, ou seja, que o produto atenda às especificações e exigências impostas pela lei (LIMA; GIESBRECHT; LIMA, 2007, p. 44).

Assim, percebe-se que o conceito de Indicação Geográfica é importante, porque destaca as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões, valorizando, esses territórios, criando um fator diferenciador para o produto e para o território, que apresenta originalidade e características próprias. Desse modo, é possível dizer que as indicações geográficas não diferenciam somente os produtos ou serviços, mas também os territórios.

Dessa maneira, consciente da importância da certificação da qualidade dos produtos rurais, o próximo tópico aborda os principais selos de qualidade.

⁶ Vez da qualidade. Momento da qualidade.

2.1.3. Principais Selos de Qualidade

Como já mencionado, o PNC possui uma das melhores situações geográficas para a exportação da erva-mate. Logo, é fundamental que seus produtos obedeçam aos exigentes padrões internacionais de qualidade, para que os atuais mercados consumidores sejam consolidados e novos sejam conquistados.

Seguindo essa perspectiva, em 7 de janeiro de 2002, a Lei nº 12.117, do Estado de Santa Catarina, criou cinco rótulos de qualificação, inspirados no modelo europeu: Denominação de Origem (DOC), Indicação Geográfica Protegida (IGP), Produto Orgânico (ORG), Produto Família de Origem (FAM) e Certificado de Conformidade (CCO). No entanto, a referida lei foi, posteriormente, considerada inconstitucional, uma vez que se opunha à Lei Federal, assim todos os projetos que estavam a ela vinculados sucumbiram (LAGARES; LAGE; BRAGA, 2006). Entretanto, a preocupação com as certificações de qualidade dos produtos alimentícios continuou.

Dentro dessa visão, a criação do Decreto-Lei nº 5.351, de janeiro de 2005⁷, foi o primeiro passo para a reforma administrativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com vistas à modernização e ao aparelhamento da máquina pública, adequando-a ao crescimento do agronegócio brasileiro, tanto no que se refere ao mercado interno como ao externo. Este aprovava a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todavia, é preciso ter em mente que, embora a certificação de qualidade seja de suma importância para a permanência no mercado, esse, segundo Eymard-Duvernay (1995), tem seu funcionamento muito menos dependente da criação de contratos e mecanismos de codificação e mensuração de atributos qualitativos do que de um acordo entre os atores sobre a constituição de um quadro valorativo comum. O mesmo autor salienta que o contrato é a superfície dos elementos morais que

⁷ Revogado pelo Decreto nº 7.127 de março de 2010 que Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e dá outras providências (BRASIL, 2010).

estão na base de um acordo mais amplo. Existem elementos não contratuais associados a conhecimentos tácitos e representações coletivamente compartilhadas (que envolvem o respeito a regras morais) que garantem a própria existência dos contratos. A existência de uma regra, seja ela formal ou informal, não dispensa os atores de interpretá-la, o que sempre ocorre em uma “situação” determinada.

Percebe-se que, embora as normas e padrões sejam importantes, elas não se aplicam mecanicamente, precisando sempre ser interpretadas, com o fim de se chegar a um acordo sobre uma definição de qualidade.

Assim, a qualidade associada à origem de um alimento não pode ser reduzida às suas características físicas, decorrentes somente dos fatores climáticos que envolveram a produção. De acordo com Lash e Urry (1994), devem ser considerados os atributos naturais, sociais, culturais e econômicos do território, que atuam por meio de imagens socialmente construídas, que tornam a identidade do produto reconhecível. Além disso, é necessário perceber que o controle de técnicas de produção na busca da qualidade envolve a manipulação de signos e significados culturais.

Entretanto, para Lima, Giesbrecht e Lima (2007) não há dúvida que a Indicação Geográfica é uma forma de agregar valor e credibilidade a um produto, conferindo-lhe um diferencial de mercado em função das características de seu local de origem. De modo que, uma vez reconhecida, a Indicação Geográfica poderá ser utilizada pelos membros daquela localidade que produzem ou prestam serviço de maneira homogênea e constante.

Uma forma de valorização da qualidade que o Brasil criou foi o Programa Alimento Seguro – PAS. O programa tem por objetivo reduzir os riscos de contaminação dos alimentos. Este atua no desenvolvimento de metodologias, conteúdos e na formação e capacitação de técnicos para disseminar, implantar e certificar ferramentas de controle em segurança de alimentos, como as Boas Práticas, o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (PROGRAMA ALIMENTO SEGURO, 2011).

O PAS, inicialmente Projeto APPCC, teve início em 1998, através de uma parceria entre a SENAI e o SEBRAE. Em agosto de 2002, o Projeto APPCC passou a ser chamado de Programa Alimentos Seguros, em virtude da expansão da sua abrangência e da natureza da atuação, que se mostrava constante e permanente.

O programa contribui para aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos pelas empresas brasileiras, ampliando a sua

competitividade nos mercados nacional e internacional e reduzindo o risco das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) aos consumidores.

Como um programa que atinge toda a cadeia dos alimentos, o PAS é mantido através de uma parceria abrangente, que procura reunir instituições com focos de atuação nas empresas de sua base de contribuição, desde o campo até o consumo final do alimento.

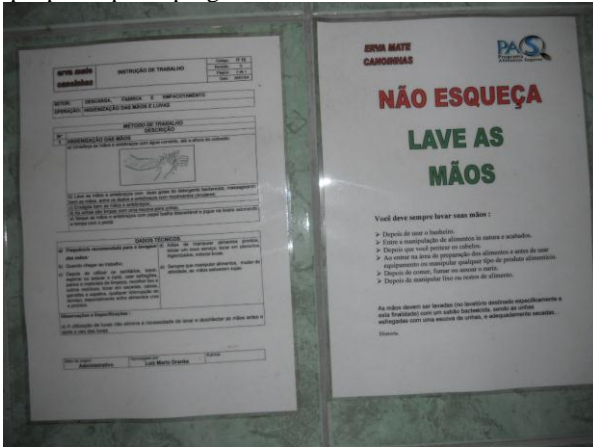
No trabalho a campo, observamos apenas uma ervateira, em Canoinhas, adepta ao programa PAS. O gerente administrativo desta comentou que aderiu ao programa depois de fazer um curso sobre qualidade dos alimentos. Observa-se a importância da inserção das indústrias no programa e a busca pela melhoria na qualidade do seu produto final.

Fotografia 1: Selos do PAS na parede da ervateira que participa do programa em Canoinhas.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 2: Instruções de trabalho – Normas do PAS na parede da ervateira que participa do programa em Canoinhas.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Além desta empresa, Souza (2010) salienta através de um estudo sobre Arranjo Produtivo Local⁸ na região do PNC que, em 2000 realizou-se um trabalho através do Programa de Competitividade Empresarial promovido pela Associação Comercial e Industrial de Canoinhas e pelo Sindicato da Indústria do Mate no Estado de Santa Catarina. E o trabalho resultou na implantação do Programa Alimento Seguro em várias outras empresas constituindo-se em melhorias individuais.

Tendo em vista os diferentes tipos de selos de qualidade o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010) salienta a necessidade de analisar os selos que encontramos em diversos produtos e serviços, sem que os mesmos constituam em si uma Indicação Geográfica, uma marca de certificação, um nome empresarial ou uma marca.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

⁸ Arranjos Produtivos Locais são aglomerações de empresas localizadas em um mesmo território, que apresentam especialização produtiva e mantêm vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais, tais como: governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa (SOUZA, 2010, p. 5 apud SEBRAE, 2003).

Trata-se de insígnias ou símbolos: públicos ou privados, que extrapolam os sinais distintivos. Estes signos são protegidos e utilizados independentemente de possuírem registro como Marca de Certificação. São signos institucionais, regulamentados por lei (no caso dos selos provenientes de órgãos públicos) ou por uma norma reconhecida internacionalmente (como é o caso da ISO). Em regra é esta norma ou lei que traz o regulamento de uso destes selos e o seu cumprimento autoriza seu uso (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010, p. 82).

Percebe-se que os selos que certificam a qualidade, servem para identificar uma região do país e os seus produtos, além disso, dão uma marca comum aos produtos, ou seja, associam um valor cultural agregado ao produto, gerando riquezas, contribuindo para o desenvolvimento e valorização da produção regional.

Cabe aqui salientar que em 2003, foram lançados no Brasil os Padrões de Certificação do FSC - *Forest Stewardship Council*, ou, Conselho de Manejo Florestal, em português, Produtos Florestais Não Madeireiros em Remanescentes da Mata Atlântica. No mesmo ano houve a certificação do primeiro produto não madeireiro da Mata Atlântica, a erva-mate da cidade de Putinga no Rio Grande do Sul.

Conforme a Associação de Preservação do Meio Ambiente e da Vida (APREMAVI) (ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE E DA VIDA, 2011), esta certificação representa um importante passo na introdução da certificação florestal no país. Foi o primeiro produto não madeireiro a receber o selo FSC por meio da adoção de critérios específicos para produtos não madeireiros em remanescentes da Mata Atlântica. A certificação é a garantia da prática de um manejo florestal ambientalmente adequado, socialmente justo e economicamente viável.

Dentro dessa visão, o próximo item aborda a valorização da biodiversidade no cenário atual.

2.2. ESTRATÉGIAS DE VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE – UM FENÔMENO MAIS RECENTE

Dentro de um universo de definições de biodiversidade, um conceito simples a traduz como a soma de toda a vida existente na Terra, compreendendo a grande variedade de espécies, ecossistemas e os processos ecológicos que formaram o planeta. Nesse sentido, observa-se que a diversidade biológica é a chave da vida, sendo que a sua perda é um processo irreversível (RIMOLI et al., 2000).

Dias (2000), ressalva que a biodiversidade biológica é responsável pela manutenção do equilíbrio e estabilidade dos ecossistemas, e, hoje, reconhecida fonte de recursos econômicos potencialmente exploráveis. Assim, percebe-se que a diversidade biológica possui valor ecológico, genético, social, econômico, científico, educacional, cultural, recreativo e estético.

Atualmente, a manutenção da diversidade biológica tornou-se um dos objetivos mais importantes da conservação do ambiente. Salienta-se que a biodiversidade é definida pelo artigo 2º, da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) como:

[...] a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (CLEMENT, 2007, p. 3).

Em outras palavras, a biodiversidade é a soma de todos os alelos de todos os genes de todas as espécies que fazem parte de todos os ecossistemas. O ecossistema, por sua vez, é o “conjunto dos relacionamentos mútuos entre determinado meio ambiente e a flora, a fauna e os microrganismos que nele habitam, e que incluem os fatores de equilíbrio geológico, atmosférico, meteorológico e biológico” (CLEMENT, 2007, p. 3).

De acordo com Diegues e Arruda (2001), a definição de diversidade biológica não se limita ao mundo natural, abrangendo também uma construção cultural e social, tendo em vista que as espécies são objeto de conhecimento, de domesticação e uso, fonte de inspiração para mitos e rituais das sociedades tradicionais e mercadoria nas sociedades modernas.

Observa-se que a diversidade genética domesticada serve de base a segurança alimentar, sendo em grande parte, resultante do manejo dos produtores agrícolas, o que deflagra a necessidade de conscientizá-los da importância de desenvolverem e manterem a diversidade.

Segundo GeneFlow (1999),

[...] a prática de selecionar e reservar sementes de uma safra para uso como semente na próxima é tão antiga como a agricultura e, ainda, hoje, aproximadamente $\frac{3}{4}$ dos agricultores a adotam, de forma que a definição de um mecanismo de preservação da biodiversidade, neste âmbito, requer um conhecimento, não só da dinâmica e implicação da conservação e melhoramento das plantas *on farm*⁹, mas também dos impactos das inovações tecnológicas, a exemplo da técnica patenteada, desenvolvida para prevenir a produção de sementes viáveis e que são conhecidas como *the suicide os seeds*¹⁰ ou *terminator technology*¹¹ (GENEFLOW, 1999, p. 8).

Alcoforado (1996) reconhece também a diversidade genética selvagem, que serve de base, não só para segurança alimentar, mas a própria sobrevivência da humanidade, o que tem despertado o interesse econômico de alguns grupos. É visível a pressão exercida por alguns setores da sociedade, pela utilização alternativa de habitat, porém, ao mesmo tempo em que se ampliam as possibilidades da bioprospecção¹², constata-se um processo rápido de perda da biodiversidade. Tal situação tem suscitado um interesse crescente na definição de novas estratégias de preservação e proteção múltipla, não só para cada um dos tipos, mas também para cada uma das situações.

No entanto, é essencial reconhecer que a unidade básica de preservação deve ser a espécie, embora quando se adicione a intenção de

⁹ É uma estratégia de conservação que prevê a preservação das espécies em sistemas de cultivo agrícolas, paralelamente a espécies melhoradas, nas áreas de ocorrências naturais das espécies de interesse para a conservação. Ela tem a vantagem de permitir o acesso dos pesquisadores aos recursos genéticos em sua área de ocorrência natural, além de ser um laboratório que permite a evolução das espécies e suas relações ecológicas (BRUSH, 2000).

¹⁰ Suicídio das sementes.

¹¹ Tecnologia terminal.

¹² Atividade econômica de busca sistemática de novas fontes de compostos químicos, gens, proteínas, microorganismos e outros produtos que possuem um valor econômico potencial.

preservação a de prospecção, esteja no primeiro plano, o ecossistema e/ou o habitat (METRICK; WEITZMAN, 1998).

Percebe-se, desse modo que o preservar está intimamente ligado com o conhecer, assim, o próximo item aborda o cenário ambiental onde a erva-mate está inserida.

2.2.1. A Biodiversidade que Envolve a Erva-mate

A erva-mate, objeto de estudo dessa pesquisa, encontra-se em áreas de caívas, denominação regional no PNC para remanescentes de Floresta Ombrófila Mista, cujos estratos herbáceos são compostos por pastagem nativa ou naturalizada, extensivamente pastejadas. As caívas são oriundas das antigas áreas de invernada ou faxinais que se distribuía pelo Centro-Sul do Paraná, Centro de Santa Catarina e Norte do Rio Grande do Sul (HANISCH et al., 2010 apud CHANG, 1988).

Salienta-se que as caívas são importantes formações florestais secundárias, cujos recursos devem contribuir para o desenvolvimento rural e a conservação ambiental na região do PNC.

Conforme Hanisch et al. (2010), a maior parte das caívas apresenta-se como fragmentos florestais de tamanhos variados nas propriedades rurais, de modo que a somatória desses fragmentos na região traça a paisagem característica do PNC e de parte do Centro-Sul paranaense. Os mesmos autores ressaltam que as caívas aparecem em aproximadamente 39% dos estabelecimentos rurais, ocupando em torno de 70.000 hectares ou aproximadamente 13% do território do PNC.

Ainda, conforme esse estudo foi observado à existência de 24 famílias e 52 espécies, sendo que as famílias com maior número de espécies foram Lauraceae, Myrtaceae, Aquifoliaceae e Sapindaceae; e as famílias com maior número de indivíduos foram Myrtaceae, Araucareaceae, Aquifoliaceae e Lauraceae.

Considerando essa perspectiva, o estudo constatou que a erva-mate contribui com os maiores valores de densidade, o que confirma a manutenção da função histórica das caívas de múltiplo uso (erva-mate, medicinais, animais e frutíferas).

Os autores observam que há uma escassez de informações sobre a caracterização das caívas. No que diz respeito a sua participação nos processos produtivos percebe-se que são muito peculiares, já que se interrelacionam entre o estrato arbóreo, espécies forrageiras e animais.

As árvores fornecem sombra para os animais e proteção para as forrageiras contra as geadas,

permitindo que essas se mantenham verdes por mais tempo, facilitando a manutenção dos animais (HANISCH; MARQUES; BONA, 2008). Em algumas situações, a pressão de pastejo pode se acentuar, levando os animais a consumir a brotação das árvores, prejudicando sua regeneração (HANISCH et al., 2010 p. 3).

Considerando-se que as caívas existem há muitas décadas com esse manejo, é possível perceber que essa maneira de utilizá-la constitui uma estratégia de sucesso no uso e manejo sustentável dos remanescentes florestais, já que provavelmente, sem a manutenção dos rebanhos, muitas dessas áreas já teriam desaparecido.

De acordo com Sanqueta et al. (2002), sob o ponto de vista ambiental, as caívas abrigam espécies vegetais características de FOM como araucária, erva-mate, imbuia entre outras, além de várias frutíferas nativas. Além disso,

[...] sua existência contribuiu para a conservação de mananciais hídricos e podem ser utilizadas estrategicamente como opção de corredores ecológicos para a fauna local. Outro aspecto relevante é que muitas áreas de caíva fazem parte da reserva legal das propriedades. Neste sentido, conservar esses remanescentes florestais pode contribuir para a preservação do ecossistema da Floresta com Araucária, que atualmente é um grande desafio para todo o Sul do Brasil (SANQUETA et al. 2002, p. 271).

Conforme Reis et al. (1992), o papel das caívas no processo de conservação ambiental da região do PNC pode se efetivar por meio de seu uso em programas de corredores ecológicos, que implica no seu uso para produção animal e para a manutenção de serviços ambientais. Entretanto, é necessária a cooperação das populações que nela vivem.

Nesse contexto, Pimentel et al. (1992), explicam que em regiões onde a pressão antrópica é intensa, o estabelecimento e a manutenção de grandes áreas de reserva tem sido difícil, principalmente quando as áreas de vegetação natural já se encontram muito reduzidas e fragmentadas. Assim, uma alternativa é a conservação de espécies nativas, por meio de sistemas que aliem produção agrícola e conservação, fato observado nas áreas de caívas do PNC, onde o manejo sustentável do estrato herbáceo

e sua utilização de forma racional pelos animais contribuem de forma efetiva para a manutenção do estrato arbóreo.

Embora haja interferência antrópica e presença constante de animais, as caívas apresentam elevada riqueza florística e considerável grau de conservação como remanescentes florestais do bioma Floresta Ombrófila Mista, o que a torna uma relevante fonte de informação para a elaboração e para o desenvolvimento de ações de manejo e conservação ambiental no PNC.

Diante dessa visão, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (EPAGRI) – Estação Experimental de Canoinhas, a Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa e o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade – Floresta Nacional de Três Barras, vem desenvolvendo trabalhos de pesquisa participativa em propriedades familiares da região do PNC, principalmente sobre as estratégias de manejo sustentável de áreas de caívas.

Assim, percebe-se que a preservação consciente é a única forma de conservar o meio ambiente saudável e em condições ideais para produzir e, por conseguinte, gerar renda para a região.

Fotografia 3: Foto exemplificando uma área de caíva no município de Canoinhas.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

2.3. DA PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE À VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO NATURAL E CULTURAL

Hoje, o tema biodiversidade e ambiente são muito discutidos, onde enfatiza-se a importância de uma visão multidisciplinar sobre estes temas, tendo em vista que as simples descrições regionais da fauna e da flora, embora sejam relevantes para a elaboração de políticas públicas e privadas, nunca levarão à compreensão do funcionamento da natureza, fazendo com que o “desenvolvimento sustentável” continue sendo desvinculado das relações sociais.

De acordo com Empeaire (2005), é preciso observar que o cenário ambiental é marcado por uma erosão da diversidade agrícola e por um interesse cada vez maior por esses recursos, enquanto reservatórios de moléculas ou de genes com potencialidades econômicas. Assim, percebe-se que a questão do futuro da biodiversidade agrícola é levantada com intensidade, e ultrapassa a problemática restrita da conservação de recursos fitogenéticos, o que deflagra a necessidade de uma reflexão sobre o futuro de um patrimônio cujo suporte é biológico, mas cuja existência é resultado de uma construção humana.

Desse modo, a preservação da biodiversidade também abarca a conservação de um patrimônio cultural.

Destaca-se que os primeiros sinais sobre a erosão dos recursos genéticos foram percebidos na Revolução Verde, nos anos 60 e 70. No entanto, Empeaire (2005) afirma que as descobertas e os aprimoramentos dissociados do contexto social, ecológico e cultural, fizeram com que as populações locais ficassem marginalizadas desses processos.

Como resultado, Empeaire (2005) cita que Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), demonstra nos relatórios nacionais elaborados por ocasião da Conferência de Leipzig que:

[...] os conhecimentos sobre a diversidade agrícola são fragmentários e limitam-se, em grande parte, aos bancos de germoplasmas do sistema CGIAR¹³ ou de outras entidades nacionais, e que a

¹³ Grupo Consultivo para a Pesquisa Agrícola Internacional.

verdadeira diversidade, a que é cultivada nos campos e roças, é desconhecida (EMPERAIRE, 2005, p. 3).

Além disso, de acordo com esses relatórios, embora os fenômenos de erosão genética sejam visíveis e previsíveis, ainda são mal avaliados tanto quantitativamente quanto qualitativamente.

Diante dessa realidade e em concordância com as recomendações da Convenção sobre a Diversidade Biológica, as populações locais passaram a ser consideradas como garantidoras de uma alta diversidade agrícola, sendo assim começaram a ser ouvidas e preparadas para atuar na conservação dos recursos biológicos, no que diz respeito, principalmente ao manejo dos recursos. Surgiu, assim, o conceito de conservação *on farm*.

Salienta-se, que a noção de variedade pode encobrir diferentes níveis de homogeneidade biológica. No caso dos agricultores locais,

[...] é um conjunto de indivíduos considerado como suficientemente homogêneo e suficientemente diferente de outros grupos de indivíduos para receber um nome específico e ser objeto de um conjunto de práticas e conhecimentos ao longo de seu ciclo, ou em uma etapa particular deste, que lhe serão específicas. Trata-se da unidade mínima de percepção e de manejo da diversidade agrícola, o que pode ser traduzido em língua vernacular como *qualidade* ou *tipo* de uma dada planta (EMPERAIRE, 2005, p. 7).

Observa-se, que essa definição evidencia a dimensão cultural da percepção da diversidade agrícola, ou seja, a participação da população local no desenvolvimento de um manejo sustentável, tendo em vista que o elemento essencial a conservar não é o saber em si, mas as condições para a sua produção e sua atualização (CUNHA, 2004).

Percebe-se que a conservação dos recursos fitogenéticos constitui-se num objeto de estudo pluridisciplinar indo da alçada de agrônomos e geneticistas até aos antropólogos e etnobiólogos.

É importante frisar que a conservação da diversidade agrícola fica facilitada à medida que a população se envolve no desenvolvimento não só do produto, por meio de um manejo adequado, mas também na proporção com que se identifica com esse produto e ainda se beneficia

economicamente dele. Nesse contexto, é possível citar o cultivo da mandioca na Amazônia, a produção do vinho no Rio Grande do Sul, a cultura da batata doce nas Filipinas.

Entretanto, diante da visível degradação do meio ambiente se faz necessário buscar alternativas para a conservação das áreas naturais remanescentes, bem como para a fixação e para o bem estar das comunidades locais com o fim de promover o desenvolvimento local (RIMOLI et al., 2000).

Segundo Wallerstein (1999), no Brasil e no mundo, a biodiversidade está sendo degradada e até mesmo extinta de forma acelerada, porque possui pouco valor, o que caracteriza um contraponto entre o discurso e a realidade sociopolítica e socioeconômica.

Nessa visão, Clement (2007) explica que:

Na realidade, o único ‘valor’ aceito por todos na sociedade atual é o valor econômico presente, ou seja, aquele contabilizado pelo PIB do ano em curso e previsto para o próximo, pois acredita-se ser este o valor que pode reduzir a pobreza de uma parcela da população e eventualmente dar ao país o *status* de desenvolvido. Os demais valores da biodiversidade beneficiam poucos (CLEMENT, 2007, p. 3).

Observa-se que, nos últimos séculos o que tem dominado é um sistema sociopolítico e socioeconômico que somente reconhece o valor econômico, que leva a uma visão equivocada sobre o valor da biodiversidade. Em outras palavras, é possível dizer que tal entendimento não reflete o valor real da biodiversidade, nem em curto prazo e muito menos em longo prazo.

Sob essa perspectiva, Alcoforado (1996) destaca que a biodiversidade:

[...] foi, inicialmente, caracterizada como “coisa”, mas que, a partir das inovações tecnológicas passou a ser considerada como essencial para a sobrevivência da humanidade, o que tornou necessário considerá-la como um objeto de relação jurídica e econômica especial que pode ser considerada, tanto (a) um ente jurídico, mas não um ente econômico, ou, alternativamente, como

(b) um ente jurídico e econômico (ALCOFORADO, 1996, p. 4).

Tal compreensão abre caminho para duas linhas de raciocínio, onde a primeira, e dominante, admite que as condições de preservação, por meio de mecanismo de incentivo, devem ser criadas, fundando-se em um “regime de responsabilidade”, ancorado nas recomendações da Convenção sobre Biodiversidade, que por sua vez vê a biodiversidade como um ente jurídico, que dá ao Estado o poder de especificar os direitos de propriedade sobre ela. A segunda alternativa enfatiza o “regime de apropriabilidade”, fundado no estabelecimento de novos direitos de propriedade e de novos contratos.

Todavia, o que deve ser considerada é a valorização da biodiversidade, com um bem natural, mas se bem explorado e cuidado também é um bem jurídico que gera renda, não só àquele, diretamente envolvido, mas a toda uma região, a um país.

Dessa maneira, o surgimento de instituições que valorizem a diversidade biológica, embora seja um processo complexo, é a alternativa de difundir as descobertas técnicas, as rotinas padronizadas a fim de que haja uma maior interação da natureza com cada tradição sociojurídica particular, favorecendo a preservação em cada lugar específico (CAMPILONGO, 1999).

Nessa perspectiva, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) (2011), com os sistemas *Globally Important Ingenious Agricultural Heritage Systems*, teve a iniciativa de propor um sistema de áreas-piloto para o manejo de sistemas agrícolas e de seus componentes, a exemplo do modelo dos Patrimônios – culturais e biológicos – da Humanidade da Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), com o fim de conscientizar sobre a importância de preservar com responsabilidade.

No entanto, é necessário questionar como essas medidas de proteção legal dos recursos fitogenéticos podem ser integradas aos outros instrumentos jurídicos internacionais, já que o Brasil ainda não ratificou o Tratado sobre os Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura da FAO.

Além disso, Clement (2007) ressalta que a Medida Provisória nº 2186-16, de agosto de 2001¹⁴, promulgada pelo governo federal

¹⁴ Regulamenta o inciso II do § 1º e o § 4º do art. 225 da Constituição, os arts. 1º, 8º, alínea "j", 10, alínea "c", 15 e 16, alíneas 3 e 4 da Convenção sobre Diversidade Biológica, dispõe sobre o

brasileiro, foi desenhada às pressas para regulamentar o acesso à biodiversidade brasileira, sobrepondo-se a um projeto de lei que estava em andamento e que foi muito pensado e debatido com vários setores da sociedade. Nesse sentido, o autor enfatiza que um tratado internacional, como a Convenção da Biodiversidade é um marco legal, porém não possui valor legal similar a uma lei nacional, tanto que em seu artigo 15, parágrafo 1º, ela prevê que os países devem criar legislação nacional sobre a disciplina.

Nessa ótica, Alcoforado (1996) alerta que a dificuldade de alcançar a preservação do habitat, deve-se, entre outras, a aparentemente ampla distribuição, abundância e diversidade biológica no espaço, do ponto de vista dos usuários:

[...] isto porque vigora, entre os mesmos, uma representação equivocada da questão. O equívoco desta representação se ancora no fato que, em princípio, tais recursos não são suscetíveis de apropriação privada exclusiva, mas apenas de uma apropriação privada comum, e isto apenas para os detentores de um saber tecnológico que é inacessível ao nativo. Este descompasso funciona como alimentador de um descompromisso natural com a preservação da biodiversidade (ALCOFORADO, 1996, p.7).

Vale frisar que essa visão é fruto da ideia de que a diversidade biológica constitui uma parte da natureza, que, até recentemente, não era vista sob o prisma da apropriação econômica. Entretanto, com o desenvolvimento tecnológico é possível avaliar as implicações que um manejo, desvinculado da noção de preservação acarreta, não só para a sobrevivência de todos os tipos de vida, mas também como uma ampla oportunidade de negócios.

Nesse sentido, Alcoforado (1996) defende o estabelecimento de direitos de propriedade, ou relações contratuais que estabeleçam

acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências (BRASIL, 2001).

mecanismos de incentivos aos diretamente envolvidos na proteção da biodiversidade. Esses mecanismos constituir-se-iam de uma infraestrutura institucional com o objetivo de equalizar os custos e os benefícios privados e sociais do uso do patrimônio genético, evitando, desse modo, o uso predatório e o conseqüente decréscimo da diversidade. Logo, com a adoção desse mecanismo se criaria as condições institucionais para que o patrimônio genético passasse a ser valioso para os diretamente envolvidos com sua preservação.

Salienta-se ainda que nos últimos cinco anos, a prática brasileira tem se afastado progressivamente da essência da Convenção da Biodiversidade Brasileira - CDB, que, por sua vez busca incentivar o acesso para garantir a conservação e a utilização para gerar benefícios que pudessem ser repartidos entre todos os atores envolvidos no processo produtivo sustentável.

Nesse contexto, Clement (2007) ressalva que:

Hoje temos essencialmente o inverso das idéias da CDB: acesso é muito difícil e como consequência o processo de P&D¹⁵ não usa a biodiversidade brasileira a altura de sua magnitude e foge completamente do conhecimento tradicional associado; novos produtos oriundos da biodiversidade são raros e, portanto, existem poucos benefícios para serem repartidos porque a tão desejada inovação não acontece. E, ainda, os investidores internacionais não querem investir na biodiversidade brasileira (CLEMENT, 2007, p. 13).

Percebe-se que em um país ainda subdesenvolvido como o Brasil não existem recursos suficientes para investir de modo efetivo na biodiversidade nacional, o que demonstra a necessidade de serem celebradas parcerias internacionais.

Destaca-se ainda que desde 2000, o Brasil não investe adequadamente em pesquisas que levem ao desenvolvimento de estratégias que auxiliem no aproveitamento da biodiversidade brasileira, porque essa, segundo Clement (2007), é apenas mais uma prioridade entre muitas outras, e parcialmente porque as parcerias internacionais quase não existem devido à falta de clareza sobre acesso à

¹⁵ Pesquisa e Desenvolvimento.

biodiversidade criada pela Medida Provisória nº 2.186, de agosto de 2001¹⁶.

Corroborando com essa perspectiva, Gottlieb et al. (1998) advertem que:

Diante da vastidão do tema biodiversidade se faz necessária a cooperação de um considerável número de especialistas, das mais diversas áreas, para a elaboração de uma estratégia interdisciplinar única, que por sua vez deverá ser proposta e coordenada por órgãos oficiais de fomento ou por institutos oficiais de pesquisa (GOTTLIEB et al., 1998, p. 5).

Esses autores ainda enfatizam que somente dessa maneira, apesar das projeções alarmantes de depauperamento da riqueza natural, será possível chegar a uma coexistência mutualista ou, pelo menos, mais inteligente com a natureza.

Assim, embora sejam observados entraves legais e até mesmo de interpretação é preciso ter em mente que o que está em jogo na conservação e na valorização da diversidade não se limita ao recurso fitogenético, mas sim ao patrimônio cultural associado a ela.

Finalizando esse capítulo, espera-se ter fornecido os subsídios teóricos necessários para a compreensão do tema e principalmente para se discutir os dados obtidos na pesquisa de campo que foi realizada com o fim de cumprir o objetivo do presente estudo.

¹⁶ Regulamenta o inciso II do § 1º e o § 4º do art. 225 da Constituição, os arts. 1º, 8º, alínea "j", 10, alínea "c", 15 e 16, alíneas 3 e 4 da Convenção sobre Diversidade Biológica, dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências.

3. CONTEXTO DA PESQUISA E METODOLOGIA

3.1. PROBLEMÁTICA

A região do Planalto Norte Catarinense é reconhecida pela produção de erva-mate de excelente qualidade. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2008), a cidade de Canoinhas é o principal polo produtor de erva-mate da região e do Estado de Santa Catarina.

Porém, apesar da produção de erva-mate estar enraizada na história da região do PNC, esta atividade enfrenta dificuldades. Os dados que envolvem a cadeia produtiva da erva-mate são difíceis de serem levantados devido à amplitude de formas como a erva-mate é cultivada, extraída, processada e comercializada.

Outros fatores relevantes são o nível de organização da cadeia produtiva e os atores envolvidos nesse processo, que deixam margens para a perda de muitas oportunidades como o fortalecimento da atividade na região e os benefícios das políticas públicas.

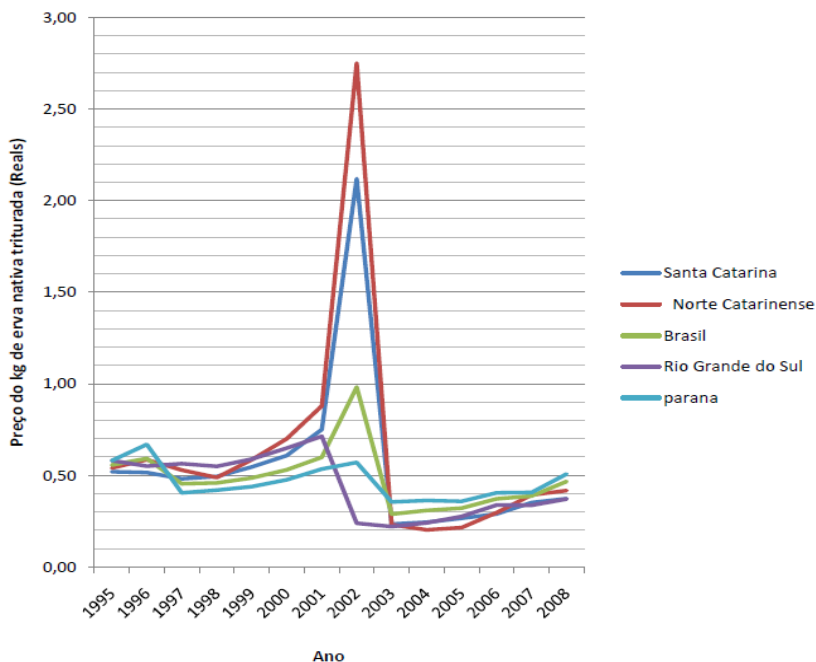
Portanto tendo a produção da erva-mate destaque na agricultura do país, a problematização deste estudo envolve a preocupação com a valorização do produto como instrumento de resgate e preservação da biodiversidade.

3.1.1. O declínio do preço da erva-mate no Planalto Norte Catarinense

Desde o início deste estudo, em abril de 2010, especula-se sobre a queda no preço da erva-mate na região estudada.

No Gráfico 1, tem-se o histórico do preço da erva-mate no período compreendido entre 1995 a 2008.

Gráfico 1: Variação do preço da erva-mate cancheada por Estado no período de 1995 a 2008.



Fonte: Astruc (2010, p. 14).

Observa-se o grande salto do preço da erva-mate de 2001 a 2003. Segundo Astruc (2010), isso indica que o preço de venda do produto acabado, predominantemente erva-mate para chimarrão, foi mais elevado para as marcas usando a matéria prima da região. No entanto, a crise cujo setor sofreu desde 2003 afetou os preços, que se tornaram os menores do Brasil até 2007, de R\$ 2,75/kg da erva-mate nativa triturada em 2002, foi para R\$ 0,23. Atualmente, assim como em julho¹⁷ de 2010, o preço da folha verde encontra-se a R\$ 0,55 o kg.

Observa-se através do relato do especialista E 2, Engenheiro Agrônomo da EPAGRI Regional de Canoinhas, o declínio da produção de erva-mate na região:

¹⁷ Primeira etapa das entrevistas.

Nós perdemos o mercado chileno... Canoinhas era talvez o maior exportador de erva-mate para o Chile... em função da entrada da erva-mate Argentina... que concorre muito forte com a nossa ... e aí a erva-mate entrou num declínio muito grande e os preços não compensam, de manter a erva-mate porque a agricultura dá muito mais (E 2 – Canoinhas, 2011).

3.2. O PLANALTO NORTE CATARINENSE

A região do Planalto Norte Catarinense abrange uma área de 10.466,70 Km² e é composta por 14 municípios: Bela Vista do Toldo, Campo Alegre, Canoinhas, Irineópolis, Itaiópolis, Mafra, Major Vieira, Matos Costa, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, São Bento do Sul e Três Barras (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2008).

Ainda conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2007), a população total da região é de 351.332 habitantes, dos quais 83.472 vivem na área rural, o que corresponde a 23,76% do total. Possui 12.909 agricultores familiares, 460 famílias assentadas e 2 terras indígenas. Seu Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) médio é 0,79.

Figura 1: Mapa do Brasil e de Santa Catarina com ênfase no Planalto Norte Catarinense.



Fonte: Sistema de Gestão de Informações Financeiras, 2011/Cooperativa dos Engenheiros Agrônomos e de Profissionais em Desenvolvimento Rural e Ambiental de Santa Catarina, 2011. Adaptado pela autora.

Esta região foi escolhida por estar inserida no projeto de IG para erva-mate e por seu grande destaque na produção de erva-mate de excelência.

3.3. MODO DE PRODUÇÃO NA REGIÃO

Ao longo do estudo a campo, observaram-se diferentes tipos de máquinas beneficiadoras de erva-mate, porém o processo de produção é o mesmo desenvolvido em todas as cidades pesquisadas.

Após a colheita dos ramos e folhas da erva-mate eles são transportados às unidades beneficiadoras. Chegando às unidades as folhas passam por dois tipos de secagem, a primeira é denominada de **sapeco**. O sapeco é um dos processos mais importantes do ciclo do beneficiamento da erva-mate:

É o processo em que as folhas recebem um choque térmico, através de chama direta, onde ocorre a inativação das enzimas oxidantes, ou seja, aquelas que tornam as folhas enegrecidas. Nesse processo além da pré-secagem ocorre o fracionamento inicial da erva-mate. Este processo deve iniciar no máximo 24 horas após a colheita, pois a folha, após ser retirada da planta, continua consumindo oxigênio e açúcar. A erva-mate tem grande capacidade de adquirir os odores das madeiras utilizadas no sapecador. O sapeco é o ponto crítico para a boa qualidade da erva, sendo o foguista, o ponto crucial e não a lenha, pois uma lenha seca ou verde pode fazer um fogo adequado (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, 2011).

Antigamente o sapeco era feito no próprio lugar da colheita da erva-mate. Hoje é feito em uma sapecadeira automática, cilindro rotativo aquecido com chama direta de fogo na entrada das folhas. Após as folhas da erva-mate vão para a **secagem**.

Fotografia 4: Folhas de erva-mate sendo direcionadas para sapecadeira automática.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 5: Cilindros para sapeco (direita) e secagem (esquerda) automáticos.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

A secagem também é feita num cilindro, porém este é chamado de barbaquá automático. Processo mais demorado e com temperatura mais elevada, objetivando a total desidratação das folhas. Antigamente e hoje ainda em pequenos produtores, a secagem é feita nos barbaquás tradicionais que são relatados por Souza (1998) como sendo uma:

[...] construção fixa de madeira com as paredes laterais cobertas [...] por telhas, a erva-mate não recebe o calor do fogo de forma direta [...] O calor

provém de uma fornalha que tem ligação com a câmara de secagem através de um túnel feito geralmente de tijolos e em ligeiro aclave, podendo atingir de 10 a 20 metros (SOUZA, 1998, P. 33).

Estando a folha desidratada a próxima fase é o **cancheamento** que é um processo de trituração das folhas secas. Hoje a trituração é feita por máquinas e o tamanho vai depender do tipo da erva-mate que se pretende produzir, mais grossa ou mais fina. Por exemplo, as ervas-mates exportadas são mais finas e possuem menos palitos (pequenas partes dos ramos). Antigamente e, hoje ainda em algumas propriedades, a trituração é feita em estruturas circulares, chamadas de canchas e movidas por animais.

A trituração da erva-mate era feita por um rolete cônico, dentado [...], puxado por um animal que girava em torno da cancha. Mais tarde o tabuleiro passa a ser feito de madeira recebendo furos para permitir a passagem da erva-mate já triturada, o que diminui o trabalho na operação de coagem (SOUZA, 1998, p. 36).

Fotografia 6: Parte da máquina que faz o cancheamento automatizado.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 7: Cancha tradicional feita com madeira movida por animais.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Importante salientar segundo Souza (1998) que assim como para a secagem, observa-se também uma evolução dos equipamentos e instalações para o cancheamento, fato que se associa a fixação da atividade ervateira na região.

Após o processo de trituração, dependendo do tipo de erva-mate que se pretende produzir esta é levada ao **soque** ou é diretamente **peneirada**. O soque irá socar as folhas trituradas produzindo uma erva-mate mais fina, utilizada para o chimarrão. Para produção de chás a erva-mate é diretamente peneirada, até atingir o tamanho adequado para o produto, e torrada. Após estes processos, o próximo é o **empacotamento do produto**. Depois de embalada a erva-mate para chimarrão já vai para o mercado, pois na região o produto é consumido ainda “fresco”. Para o mercado externo a erva-mate fica por um período de 6 a 12 meses estocada, para adquirir a cor e o sabor adequados (Fotografias 11 e 10).

Fotografia 8: Erva-mate peneirada.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 9: Processo de empacotamento da erva-mate.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 10: Embalagem de erva-mate em sacos de 30 kg estocada para exportação ao mercado Uruguaio.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 11: Detalhe da erva-mate no tipo exportação na embalagem de 30 kg.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Faz-se relevante explicar aqui que o tipo de erva-mate produzido em todo o país se resume a classificação PN-1, PN-2 e PN-3. Diferenciados apenas pela porcentagem de folhas e ramos na sua

Fotografia 13: Diferentes tipos de ervas-mates com a mesma classificação PN-1.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

3.4. METODOLOGIA

3.4.1. Atores da Cadeia Produtiva

O presente estudo faz parte do projeto realizado no Planalto Norte Catarinense que pretende promover o processo de animação, estruturação e consolidação da Indicação Geográfica – Indicação de Procedência (IP) – Planalto Norte Catarinense para produtos derivados da erva-mate. O projeto IG vem sendo realizado em conjunto com o MAPA, UFSC, Epagri, Sindicato das Indústrias do mate no Estado de Santa Catarina – Sindimate e produtores de erva-mate da região.

Para a realização do trabalho foi utilizada a técnica de pesquisa qualitativa, com questionário semiestruturado ou entrevista semiestruturada, proporcionando maior liberdade de expressão aos entrevistados. Além do trabalho desenvolvido a campo, em 2010 a mestranda acompanhou todas as reuniões do projeto de IG da erva-mate, participando de reuniões e auxiliando no desenvolvimento do plano de trabalho entregue ao MAPA desenvolvido para o projeto. Também realizou o levantamento de dados e materiais junto às instituições da região.

O trabalho de campo compreendeu o processo de análise, interpretação e discussão dos dados obtidos por meio de 47 entrevistas

com atores da cadeia produtiva da erva-mate no PNC. A pesquisa também faz uso de dados documentais e de observações.

A fim de obter uma visão abrangente optou-se por fazer as entrevistas em 6 municípios para ter uma maior representatividade da região. Pesquisou-se um grupo heterogêneo, levando-se em consideração a opinião dos atores da cadeia produtiva da erva-mate.

As observações e as entrevistas foram, portanto, realizadas a partir de uma amostra selecionada da população de **produtores de folha** e de erva-mate (**industriais e cooperativas**) representativos na região e comprometidos com o projeto de IG. De **especialistas**, que foram selecionados pelo engajamento no projeto e conhecimento do produto. De **distribuidores**, que foram selecionados pela localização na cidade, alguns no centro e outros na periferia. Além de **consumidores**, que foram escolhidos aleatoriamente, procurando abranger de idades diferentes.

Os questionários foram divididos em três fases: formulação, aplicação e análise. A formulação dos questionários referentes às entrevistas com os técnicos, produtores de folha, industriais (cooperativas e sindicato) ¹⁸ e atacadistas e/ou representantes, foram desenvolvidos por Tiffanie Astruc ¹⁹ (ANEXOS A, B, C, D, E); o questionário referente à opinião dos consumidores foi elaborado pela mestrandia (APÊNDICE B). Todos baseados em estudos teóricos prévios da região.

Os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE A), que continha os objetivos e a integridade da pesquisa. Também foi explicada oralmente para cada participante a finalidade do estudo, o seu teor e a opção em participar voluntariamente.

Preservou-se a identidade dos participantes, sendo estes, intitulados por letras e números. A letra **E** do número **1 ao 6**, refere-se aos seis especialistas entrevistados. A letra **I** do número **1 ao 14**, refere-se aos 14 industriais entrevistados (aqui estão inseridas as 2 Cooperativas e o Sindicato). A letra **P** do número **1 ao 7**, refere-se aos 7 produtores de folha entrevistados. A letra **D** do número **1 ao 6** refere-se

¹⁸ Neste trabalho optou-se por representar as duas cooperativas e o sindicato com o mesmo questionário dos industriais.

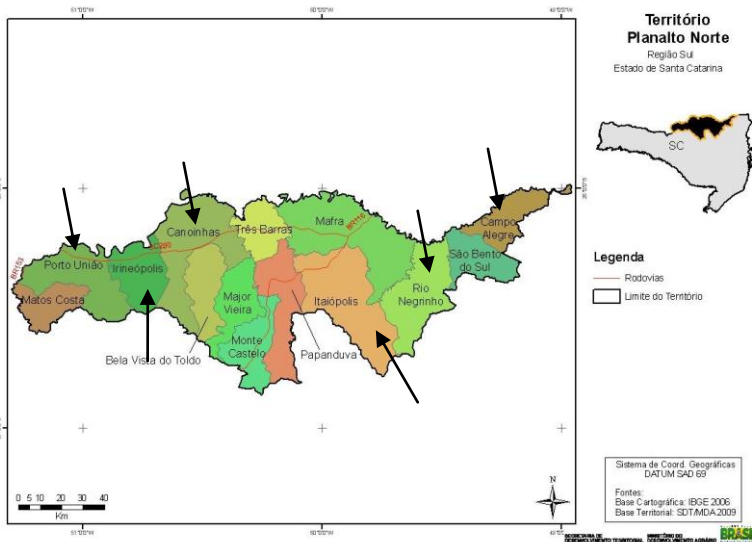
¹⁹ Tiffanie Astruc é uma aluna do Instituto Nacional Superior AgroSup, Dijon, França e fez intercâmbio no Brasil em 2010 utilizando a mesma área de estudo para desenvolver seu estágio. Seu trabalho resultou num relatório sobre a cadeia produtiva da erva-mate no Planalto Norte Catarinense, onde alguns dados estão sendo apresentados ao longo deste trabalho.

aos 6 distribuidores entrevistados e por fim, a letra C, do número 1 ao 14 refere-se aos 14 consumidores de erva-mate entrevistados.

3.4.2. Pesquisa a Campo

As entrevistas foram realizadas na região do Planalto Norte Catarinense nos municípios de Campo Alegre, Rio Negrinho, Itaiópolis, Canoinhas, Irineópolis e Porto União, conforme Figura 2.

Figura 2: Mapa do Planalto Norte Catarinense, especificando os municípios onde foram desenvolvidas as entrevistas.



Fonte: Ministério do Desenvolvimento Agrário (2009).

Os municípios foram escolhidos com o intuito de abranger uma boa parte da área do Planalto Norte Catarinense.

O período de entrevistas foi dividido em duas etapas. Na primeira etapa, a mestrandia foi acompanhada da aluna francesa em intercâmbio no Brasil, que formulou os questionários. Esta etapa foi realizada em julho de 2010.

Durante as primeiras entrevistas, observou-se a necessidade de algumas mudanças nos questionários. Portanto, ao longo das entrevistas

os questionários foram sendo adaptados conforme as necessidades encontradas.

Na segunda etapa, houve acompanhamento de uma Engenheira Agrônoma estudante do Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais (RGV) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Essa etapa compreendeu o período de janeiro - fevereiro de 2011. Foram utilizados os mesmos questionários da primeira etapa, também adaptados conforme as necessidades encontradas ao longo das entrevistas.

Foram realizadas 47 entrevistas semiestruturadas, das quais 7 foram gravadas e 38 foram registradas no caderno de campo.

A Tabela 1 apresenta os atores da cadeia produtiva da erva-mate na região do PNC que participaram do estudo e o referido número de entrevistas realizadas.

Tabela 1: Relação dos atores entrevistados.

Atores	Nº de Entrevistados
Especialistas (Técnicos, Eng. Agrônomos)	6
Produtores de folha	7
Industriais (Cooperativas/Sindicato)	14
Distribuidores (Atacadistas/Supermercados)	6
Consumidores	14
Total	47

Fonte: Elaborada pela autora, 2011.

Devido à proximidade do Centro de Treinamento da Epagri de Canoinhas (Cetrecan) e do Escritório Regional da Epagri, que prestaram total apoio ao projeto IG, uma grande parte das entrevistas se concentrou no município de Canoinhas.

4. A ERVA-MATE DO PLANALTO NORTE: A CONSTRUÇÃO DE UMA REPUTAÇÃO E DE ATRIBUTOS ESPECÍFICOS

O uso da erva-mate é observado desde os primeiros tempos da colonização sul-americana. Hoje, observa-se que a sua cultura é muito importante para as pequenas propriedades rurais de Santa Catarina.

No Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) a produção ervateira, inicialmente, manteve-se quase que totalmente entre Brasil e a Argentina, sem o emprego de tecnologia e sem investimentos públicos. No entanto, segundo Croce (2000), é chegado o momento de essa economia buscar sistemas de parceria de cooperação técnica e científica já disponível no MERCOSUL e, sobretudo alargar o comércio de erva-mate entre todos os países membros.

Portanto, é de suma importância a implementação de medidas políticas e organizacionais, fundadas nos princípios do desenvolvimento sustentável e integrado a parcerias, na obtenção de um produto que obedeça aos padrões de qualidade e identidade nacionais e internacionais.

Salienta-se, todavia, que mesmo não tendo a produção da erva-mate uma estrutura sólida e competitiva, o Brasil é o seu maior produtor, embora ainda precise importar, tendo em vista a visível falta de informações sobre a produção brasileira, principalmente, no tocante a quantidade produzida (CROCE, 2000).

Diante desse cenário, o presente capítulo aborda a importância histórica e ambiental da erva-mate, principalmente no Planalto Norte Catarinense.

A erva-mate é geralmente observada, em seu estado natural, nas regiões subtropicais e temperadas da América do Sul, entre as latitudes de 21° Sul e 30° Sul e longitude 48°30' W até 56°10' W, e a uma altitude que varia de 80 a 1.700m, sendo que sua maior concentração ocorre entre 500 a 1000m de altitude (CROCE, 2000). Distribuída em uma área de aproximadamente 540.000 km², abrange, no Brasil, os Estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso do Sul, na Argentina a Província de Misiones, parte da Província de Corrientes e pequena parte da Província de Tucumã e no Paraguai a área entre os rios Paraná e Paraguai. Assim, a erva-mate pode ser encontrada em 5% do território nacional brasileiro, isto é, em aproximadamente 450.000 km² (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, 2005).

Segundo Croce (2000), em Santa Catarina ela é encontrada em seu estado natural em 140 municípios, principalmente no Planalto, começando em Campo Alegre se estendendo até Dionísio Cerqueira, no extremo Oeste, fronteira com a Argentina. Destaca-se, porém que no extremo Oeste a erva-mate deixa de ser encontrada em seu estado natural, passando a ser cultivada de forma homogênea e manejada.

Figura 3: Mapa do Brasil com ênfase na região sul onde ocorre a distribuição natural de erva-mate.



Fonte: EMBRAPA (2005).

4.1. PRINCIPAIS ASPECTOS HISTÓRICOS NO PLANALTO NORTE CATARINENSE:

Do ponto de vista histórico, Souza (2009) ressalta que a ocupação do território do Planalto Norte Catarinense se deu, principalmente pela necessidade de uma ligação entre os Estados do Rio Grande do Sul e de São Paulo, no princípio do século XVIII. Segundo o autor, essa ligação tinha finalidade econômica e de defesa, sendo que por esse caminho se fazia chegar os animais que serviam para o transporte de carga e para o consumo alimentar em São Paulo e nas regiões de mineração em Minas Gerais. E no sentido de defesa, porque o Rio Grande do Sul era um

reduto português na região platina, território potencialmente litigioso (PIAZZA; HÜBENER, 1983).

Desse modo, percebe-se que a ocupação das matas mistas dos Planaltos, Catarinense e Paranaense, está relacionada com o ciclo do gado, como locais de pouso, abastecimento e registro das tropas que por ali passavam.

De acordo com Wachowicz (1981), nessa época dava-se preferência à ocupação dos campos em detrimento das regiões cobertas por matas e, em Santa Catarina, foram ocupadas as áreas dos campos de Lages.

O Planalto de Santa Catarina foi povoado inicialmente (1748 a 1756) por imigrantes açorianos e madeirenses, depois e aos poucos vieram os alemães e italianos. Ressalta-se que, a densa Mata Atlântica que separava a faixa litorânea do Planalto, e a população indígena que habitava a região (que respondia com agressão à presença de invasores de seu espaço), formaram os difíceis obstáculos para a colonização do Planalto (CROCE, 2000).

Para Moutinho (2010), a história econômica dessa região, a partir do século XVIII, resume-se na atividade pastoril, ligada às grandes fazendas, onde o gado era criado à solta; e na economia de subsistência dos povos caboclos²⁰ da região, que tinham a pecuária, o extrativismo da madeira e da erva-mate como principais atividades.

Assim, de acordo com Auras (1984), por muito tempo essa região assentava-se economicamente na criação extensiva de gado bovino, na coleta de erva-mate e na extração da madeira, sendo que às famílias mais abastadas cabia a pecuária e aos menos favorecidos economicamente a colheita da erva-mate.

[...] os que não tiveram a ventura de pertencer a esse privilegiado grupo, restava, ainda, o acesso às terras mais distantes, ou o uso daqueles pedaços não próprios para a prática pastoril, mas com ervais, ou próximo deles, sempre, no entanto, na indigente situação de posseiros, à mercê dos interesses expansionistas dos senhores latifundiários ou do surgimento de novos e fortes interessados. Estabelecidos aqui e

²⁰ Na região Oeste de Santa Catarina a identidade cabocla é formada a partir da relação conflituosa com os imigrantes europeus. Opõe-se, assim, regionalmente, o brasileiro caboclo ao colono “de origem” (RENK, 1997).

acolá, esses homens, que representavam a condição de vida da maioria da população, viviam basicamente da exploração da erva-mate, dos poucos produtos fornecidos pela roça cabocla e dos alimentos encontrados naturalmente na região (mel, palmito, pinhão, caça, etc.) (AURAS, 1984, p. 30).

Esses homens trocavam a erva-mate por sal, açúcar, farinha, fósforos. Lembrando que, nessa época, os agregados e os peões podiam servir-se dos ervais porventura existentes, sem qualquer proibição. Entretanto, quando o mate passou a ter valor comercial os "coroneis"²¹ começaram a coibir o que denominavam "coleta abusiva do mate" em suas propriedades.

Assim, a composição social da região do Planalto Catarinense era caracterizada por um grupo minoritário de pessoas que tinham a posse legal de vastas porções de terras e, por um grupo majoritário composto de posseiros e pequenos proprietários ervateiros. O sistema do compadrio²², legitimado pela Igreja, vigorava e o estilo de vida era semelhante entre proprietários e não proprietários, visto que a pobreza era generalizada. Não havia o emprego de técnicas de cultivo e os instrumentos eram rudimentares e pouco diferenciados (RIBEIRO, 1979).

Em 1853, com a formação da Província do Paraná, a região do Planalto Norte Catarinense, reconhecida como um região rica em erva-mate e madeira acabou sendo disputada pelos dois Estados.

Esta disputa originou uma divisão entre os colonos nacionais que ocupavam o Território Planalto Norte, dividindo-os em paranistas e catarinistas. Os "paranistas" militavam para que a região fosse paranaense, e os "catarinistas" que, por outro lado, militavam para que a região fosse catarinense. Os catarinistas e paranistas registravam as posses de acordo com seu vínculo. As primeiras posses registradas na região, mais

²¹ Grandes latifundiários.

²² Sistema onde os elementos considerados inferiores e dependentes, dessa forma se submetiam ao senhor da terra pela proteção e persuasão. Se por um acaso houvesse alguma resistência de alguma parcela dos apadrinhados, estes eram expulsos da fazenda, perseguidos e assassinados impunemente. Muitas vezes juntamente com toda a sua família (SOUZA, 1998).

precisamente no atual município de Irineópolis, datam de meados de 1850 e foram registradas no Paraná (SOUZA, 2009, p. 8 apud TOKARSKI, 2004).

Com a Guerra do Contestado, e o consequente Acordo de Limites, de 1916, foi dividida ao meio a área contestada, ficando ratificado o respeito às áreas tituladas. Além disso, como consequência da Guerra do Contestado foi permitida a Santa Catarina sua recolonização, sem problemas fundiários, de todo atual meio Oeste e Oeste por colonos teuto e ítalo gaúchos (SOUZA, 2009). A Guerra do Contestado, que durou 46 meses entre outubro de 1912 e agosto de 1916, marcou fortemente a memória coletiva na região. As ervas-mates acabam marcadas também por toda essa história. O autor comenta que a dinâmica da estrutura fundiária seguiu de forma diferente no Território Planalto Norte após o Acordo dos Limites.

Souza (2009) ressalva que apesar dos pequenos estabelecimentos agropecuários serem a maior parte no Território Norte, observa-se uma significativa concentração da posse moldada por uma história de conflitos. Segundo o autor, “estes conflitos tiveram o desfecho com o acordo de limites que possibilitou a recolonização do oeste e meio oeste catarinense a partir da venda de terras, sem os empecilhos de turbação de posse e de titulação, pelas empresas colonizadoras aos colonos” (SOUZA, 2009, p. 10).

O fim das Guerras do Contestado (1916) e da Segunda Guerra Mundial (1945) marca também o período de exploração intensiva da floresta com a chegada entre outros das empresas madeireiras do Planalto Serrano de Lages que acabaram por constituir um dos principais setores econômicos da região. Até hoje, de acordo com a Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT/MDA), a produção e exportação de móveis da região representa 25% do total de exportações de móveis do Estado de Santa Catarina. A exploração da mata atlântica por sua madeira teve um impacto no manejo e na exploração da erva-mate.

Hoje, o Planalto Norte Catarinense possui uma estrutura fundiária onde convivem grandes, médios e pequenos estabelecimentos. A população total dos 14 municípios do Território do Planalto Norte²³

²³ Bela Vista do Toldo, Campo Alegre, Canoinhas, Irineópolis, Itaiópolis, Mafra, Major Vieira, Matos Costa, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, São Bento do Sul e Três Barras (SOUZA, 1998, apud GOULART, 1978).

chega a 351.330 habitantes, correspondendo a uma densidade média de ocupação de 30 habitantes/km². No entanto, existem municípios como São Bento do Sul, pólo das indústrias de móveis, que chega a 136 habitantes/km², e outros como Itaiópolis, que possui 15,25 habitantes/km² (IBGE, 2008).

Praticam-se a pecuária extensiva, lavouras de milho e soja com uma pequena produção de caráter colonial, que, a princípio, se estruturou com base em uma economia extrativa de madeira e erva-mate. Atualmente, percebe-se o desenvolvimento da pecuária leiteira, da suinocultura, da avicultura, do feijão, do fumo, da olericultura, da fruticultura e da silvicultura. Ressalta-se que essas atividades possuem caráter comercial e se destinam ao abastecimento dos mercados, nacional e estrangeiro (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 1998).

A partir de 2004, a região compreendida pelo Planalto Norte Catarinense figura como um dos oito Territórios Rurais do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), com o nome Território Planalto Norte.

4.2. PRINCIPAIS ETAPAS HISTÓRICAS NA PRODUÇÃO DA ERVA-MATE

O mate já era consumido habitualmente pelos índios da região, já que existiam na região vastos ervais nativos, o que despertou o interesse econômico de muitos que começaram a ocupar a área (MOUTINHO, 2010).

Souza (2009) ressalva que com a mudança da situação política do Brasil, resultante da vinda da família real portuguesa, em 1808, o “ciclo do mate” se iniciava. Tal fato foi motivado pela abertura dos portos brasileiros às nações amigas, quebrando o monopólio português do comércio com o Brasil-Colônia, e pelo Brasil ter se tornado um reino, o que lhe permitia a instalação de indústrias no país. Alavancando ainda mais a produção da erva-mate, em 1813, o Paraguai proíbe a exportação do produto, priorizando o seu mercado interno.

Assim, no início de 1820, um argentino de nome Don Francisco Alzaray instala o primeiro engenho beneficiador de mate no litoral paranaense.

A erva-mate, inicialmente era recolhida, sobretudo na região do Contestado, era escoada pelo porto de Paranaguá, no Paraná, para os mercados do Prata.

Somente quando, pela estrada de terra Dona Francisca, se conseguiu atingir o Planalto, em 1873, ligando a área de Joinville a Mafra, Rio Negro e Porto União, a erva-mate passou a ser escoada também pelo porto catarinense de São Francisco do Sul, estabelecendo um intenso vaivém de carroças típicas, de quatro rodas e com toldas brancas puxadas por seis cavalos (GOULARTI FILHO, 2009, p 12).

Ressalta-se que no decorrer da segunda metade do século XIX, houve o declínio da atividade tropeira, o mesmo tempo em que se consolidou a atividade ervateira.

Diante do crescente interesse comercial na exploração da erva-mate do Planalto Norte Catarinense e com a criação dos portos de Paranaguá e de São Francisco do Sul, surgiu em Joinville, no ano de 1890, uma Companhia Industrial, fruto do trabalho de fusão entre vários exportadores de São Bento do Sul e Joinville. Nessa época, mais precisamente em 10 de janeiro de 1891, o governo federal promulgou o Decreto-Lei n°1.273, que previa a "[...] permissão para, por espaço de vinte anos, explorarem erva-mate nos terrenos devolutos dos municípios de São Bento, Blumenau, Curitiba, Campos Novos, Tubarão, Lages e São Joaquim, no Estado de Santa Catarina [...]" (AURAS, 1984, p. 30).

Nesse contexto,

[...] engana-se quem imagina que a cidade de Joinville tenha nascido sob o patrocínio das indústrias têxteis, químicas, metal-mecânicas e de plástico. Os alicerces da estrutura econômica de Joinville, o maior pólo econômico de Santa Catarina, nasceram sobre a égide do facão ervateiro, das tropas e dos carroções carregados de erva-mate provenientes do Planalto de Canoinhas (SOUZA 2009, p. 10 apud TOKARSKI, 2008).

Além disso, Almeida (1979), ressalva que o Decreto-Lei n° 1.273 de 1891 assegurava o corte de madeira para a construção dos armazéns para estocar o mate e para a construção das residências dos empregados que trabalhavam no seu beneficiamento.

[...] esses armazéns espalhados pela zona ervateira, recebiam o produto praticamente bruto (o caboclo processava apenas técnicas primitivas, como a do "sapeco") e, depois de algum preparo, o remetiam a Joinville, onde se fazia o beneficiamento final, o acondicionamento e a remessa, via marítima, para os centros consumidores (Buenos Aires, Montevidéu e Valparaíso) (ALMEIDA, 1979, p. 33).

Conforme Cunha (2004), em 1880 os estabelecimentos que beneficiavam erva-mate localizados em Joinville já eram os mais importantes empreendimentos do local.

Nesse período, a colheita da erva-mate era executada por dois grupos distintos (AURAS, 1984):

- Pequenos proprietários ou posseiros que viviam da troca do mate por outros produtos, que era realizada em bodegas, sendo que depois esse mate era encaminhado para um dos armazéns do interior e, posteriormente, para Joinville;
- O "coronel" permitia que o peão ervateiro exercesse a coleta em seus domínios, desde que o produto final fosse lhe entregue, por um baixo preço. Dai o o mate seguia para um dos vários armazéns até chegar em Joinville.

Com a introdução da indústria do mate, na Colônia Dona Francisca, foi possível que mais moradores do Planalto começassem a recolher a erva-mate, que era abundante, e transformá-la em dinheiro corrente.

Importa dizer que a transformação da erva-mate, no início estava dividida em duas fases denominadas "ciclos": o do "cancheamento" e o do "beneficiamento", sendo que cada um deles compreendia um conjunto específico de processos.

De acordo com Souza (1998):

O ciclo do cancheamento era realizado pelos agricultores nas propriedades rurais. O ciclo do beneficiamento era realizado nos moinhos, engenhos ou indústrias e consistia na trituração e separação da erva cancheada em várias granulações que eram posteriormente misturadas

para composição dos vários tipos (SOUZA, 1998, P. 30).

O autor ressalva que são essas operações que dão ao produto as características típicas de cor, de aroma e de sabor, sendo que a erva-mate só atinge as condições para o consumo após o ciclo do cancheamento.

Os processos do ciclo do cancheamento são: a própria colheita, que consiste em remover galhos das árvores para o aproveitamento das folhas e dos ramos finos da erva-mate; o sapeco, que é a passagem da erva-mate pelo fogo com o objetivo de eliminar o excesso de umidade (pré-desidratação) e evitar o enegrecimento das folhas; a secagem, que é a operação de desidratação do produto já sapecado; o cancheamento que é a operação de trituração do produto já seco; e a coagem que é a operação de peneiramento que visava à limpeza (SOUZA, 1998).

Segundo Almeida (1979), nesse período, se criou na colônia um entreposto comercial com ativa movimentação entre produtores coloniais, comerciantes e exportadores de erva-mate.

Os colonos produtores, desejando produtos manufaturados e não tendo dinheiro, ofereciam erva-mate em pagamento. Os comerciantes mandavam emissários junto aos exportadores e, se a transação conviesse, fechava-se o negócio. Os exportadores também desenvolveram grande comércio, a fim de atender a esta demanda de artigos para os colonos produtores monopolizando o comércio colonial, a importação de manufaturados e exportação de erva-mate. Assim, aos poucos os comerciantes de origem alemã, sem conhecerem a erva-mate fizeram riqueza quer através da venda de seus produtos, quer através das transações com a erva-mate. Joinville tornou-se o maior centro de comercialização industrialização e exportação de erva-mate e, desta forma, reagiu contra o êxodo dos colonos, para o Planalto, onde existia semelhança de clima (São Bento do Sul) com a terra natal e onde as oportunidades de emprego eram maiores (Curitiba) (ALMEIDA, 1979, p. 14).

No entanto, em 1905, a Companhia Industrial, que controlava desde a colheita até a exportação do mate, foi dissolvida devido as

políticas fiscais dos governos catarinense e paranaense, que elevaram para 33% o imposto de exportação do mate e ao seu baixo preço, fruto dos grandes estoques no mercado platino (ALMEIDA, 1979).

Entretanto, conforme Ribeiro (1979), foi observado somente um sensível decréscimo na participação da erva-mate, quanto ao valor, na pauta de exportações de Santa Catarina, considerando o aumento abrupto da população entre 1905-1910.

Cumprir frisar que, em setembro de 1909, na região do Planalto Catarinense haviam oito mil homens trazidos de Recife, Rio de Janeiro, Salvador e Santos, trabalhando em condições precárias, para a *Holding Brasil Railway Company (Lumber)*²⁴ que construía uma ferrovia que ligaria o Rio Grande do Sul a São Paulo (AURAS, 1984).

Por outro lado, com a inserção do capital estrangeiro, por meio da Lumber, a terra assumiu seu valor de bem de produção, tendo em vista que a ferrovia cortava vastas áreas de terras devolutas e o governo havia concedido à empresa o direito a exploração de uma faixa de terra de 15 km de cada lado da ferrovia. Contudo, essa concessão trouxe o conflito entre a empresa e os posseiros, o que fortaleceu os motivos que suscitaram a Guerra do Contestado (MOUTINHO, 2010).

Percebe-se que as atividades extrativas da erva-mate e da pecuária extensiva fundamentaram economicamente o questionamento de fronteiras com Santa Catarina por parte do Paraná.

[...] de um lado estavam os “campos de Palmas”, com suas extensas pastagens, em poder de famílias dedicadas à criação de gado e com influências na balança política daquele Estado. De outro, estavam os “ervais”, cujo produto – base econômica das populações espalhadas entre os rios Iguaçu e Uruguai na primeira metade do século XIX – tornou-se, a partir de 1850, o produto de maior exportação, devido ao aumento da demanda dos países da bacia do Prata em função da retração da erva paraguaia. A posição econômica do Paraná se prendia a um centro

²⁴ Empresa que tinha concessão para a construção da ferrovia que ligava a vila de São Pedro do Itararé, em São Paulo, à Vila Santa Maria da Boca do Monte, no Rio Grande do Sul (AURAS, 1984).

produtor localizado no Planalto Norte Catarinense e nos vales do rio Iguaçu (SOUZA, 2009, p. 8).

Ocorreu assim o estabelecimento dos limites do território catarinense, por meio do Acordo de Limites de 1916. Logo, a guerra do Contestado foi provavelmente o conflito social, político e econômico mais contundente da história de Santa Catarina, com reflexos duradouros para o Território Planalto Norte.

[...] com o fim da Segunda Guerra Mundial, a Lumber finaliza suas atividades na região deixando inúmeros desempregados. Nesse momento as indústrias madeireiras começaram a migrar do Planalto Serrano de Lages em direção ao Planalto Norte, constituindo-se até os dias de hoje no principal setor econômico do território (MOUTINHO, 2010, p. 27).

Assim, o Planalto Catarinense se inseria na economia nacional, já que tornara-se uma região fornecedora de gado para a São Paulo e Minas Gerais e de erva-mate para os países do Prata.

Com o passar dos tempos, percebeu-se que a produção da erva-mate criou um mercado para a expansão do complexo ervateiro.

Muitos comerciantes, que atuavam na compra e venda de mercadorias em geral, passaram a se dedicar também ao comércio da erva-mate. A presença de engenhos e casas comerciais em toda a região criou elos de integração produtiva e comercial, ampliando as relações mercantis e possibilitando diversificar o capital (GOULARTI FILHO, 2009, p. 16).

O crescimento no número destes engenhos ampliou todos os elos da cadeia produtiva que o envolvia, ou seja, proliferaram as fábricas de barricas e carroções, as ferrarias, as casas comerciais, as companhias de navegação e o comércio de uma forma geral, sendo que muitos comerciantes, que atuavam na compra e venda de mercadorias variadas, passaram a se dedicar também ao comércio da erva-mate.

Segundo Goularti Filho (2009, p.16),

[...] a presença de engenhos e casas comerciais em toda a região criou elos de integração produtiva e

comercial, ampliando as relações mercantis e possibilitando diversificar o capital. É a metamorfose do capital agrário mercantil para o industrial, pequenos capitalistas que prosperaram e dinamizaram a região, criando condições de “prosperidade” econômica regional.

Desse modo, percebe-se que o complexo ervateiro exerceu o papel de comando, no processo de acumulação de capital daquela região, o que fez com que o desdobramento dessa acumulação fosse absorvido pela pequena produção mercantil, que foi prosperando e, por conseguinte propiciou as condições necessárias para formar uma base econômica especializada, diversificada e integrada.

No entanto, a economia da erva-mate se abateu com a crise mundial de 1929, que foi seguida pela “suficiência” atingida pela Argentina para o produto, o que fez com que as exportações diminuíssem.

Somente a partir de 1965, graças a políticas nacionais de modernização da agricultura (Revolução Verde: mudanças tecnológicas - química, mecânica, genética; Reforma Agrária), a produção de erva-mate plantada desenvolveu-se. Com a automatização dos processos de transformação surgiu um produto-padrão, todavia, grande parte do PNC persistiu com a sua atividade extrativa.

Em 1985, a região do PNC sofreu a introdução de sementes vindas da Argentina e de outras erveiras não nativas, selecionadas pela EPAGRI, o que acabou prejudicando suas áreas de cultivo e produção

Vale frisar que entre 1990 e 2008 a produção brasileira de erva-mate nativa cancheada aumentou, seguindo essa tendência, o Paraná e o PNC também ampliaram a sua produção. Embora, a partir da segunda metade de década de 90 esse setor tenha entrado em crise, uma vez que as quantidades vendidas e os preços baixaram.

Hoje, de acordo com Astruc (2010), o ciclo do mate está conseguindo agregar valor, porém está menos competitivo do que 15 anos atrás. Ressalta-se que a qualidade da erva-mate do PNC é reconhecida por ser uma das melhores do mercado, fato que justificava os preços mais elevados no passado do que a média das outras regiões. Entretanto, a cadeia produtiva que envolve a erva-mate está em crise desde 1995, sendo que seus efeitos negativos ampliaram-se em 2003.

Cabe dizer que com a globalização da economia a especialização se tornou a chave para a diferenciação de produtos, o que tem gerado

uma constante busca pelo aperfeiçoamento dos mais diversos segmentos do mercado consumidor e industrial.

No entanto, no Brasil, as políticas dirigidas a esse segmento são deficitárias e de difícil compreensão, consequência da falta de dados históricos e estatísticos sobre a produção de erva-mate. Desse modo, conforme Croce afirma que:

[...] há no setor ervateiro uma política de mercado voltada à proteção do produto para o consumidor e para os sistemas de parceria e um trabalho de comprometimento dos empresários ervateiros concentrando esforços para se manterem competitivos no mercado (CROCE, 200, p. 12).

Além disso, existe uma dificuldade em separar o mate que é dirigido às indústrias, como matéria prima, daquele usado para o consumo. Todavia, a economia centrada na erva-mate, principalmente no PNC já não possui mais o esplendor de outros tempos devido a alguns fatores que a partir do próximo tópico são apontados e discutidos.

Finalizando esse capítulo, ressalta-se que a região Planalto Norte Catarinense apresenta condições climáticas e históricas peculiares no que diz respeito à produção de erva-mate nativa. Além da sua qualidade e o seu manejo, a erva-mate apresenta-se como um elemento central do desenvolvimento econômico e social da região, tendo fases de crescimento e/ou de crise distintivos. O ciclo de ouro da erva-mate desde o início do século 20 acabou tornando a região reconhecida pela qualidade da erva. Apesar dos processos de modernizações mais recentes que viram o desenvolvimento de erva-mate plantada, o Planalto Norte Catarinense manteve de certa forma a extração da erva-mate de forma extrativista o que contribuiu com preservação de uma parte do ambiente florestal.

5. A CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE: PRINCIPAIS DESAFIOS E PERSPECTIVAS

Não há dúvidas que a garantia do reconhecimento da origem e da qualidade dos produtos rurais, aliado a adoção de processos que respeitem as leis de sustentabilidade é uma das principais formas para assegurar a credibilidade desses produtos no mercado econômico.

Nesse sentido, o produtor rural tem percebido a importância de concentrar suas atenções não só na sua produção, mas também em todos os elos e participantes de sua cadeia produtiva.

Alinhado a essa visão e na busca do desenvolvimento das regiões rurais, o governo federal, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Territorial do Ministério do Desenvolvimento Agrário (SDT/ MDA), desenvolveu uma infraestrutura destinada a orientar recursos para a construção de obras e para aquisição de serviços comunitários, fundamentando-se na formação de conselhos, como os Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural (CMDRs), que, por sua vez, têm a função de desenvolver políticas sociais que possam articular e reforçar as ações sociais junto aos pequenos produtores rurais, tendo em vista que a maioria das propriedades rurais, nessa região, é de pequeno porte e familiares (MOUTINHO, 2010, p. 32).

Devido à importância socioeconômica alimentar, a indústria da erva-mate participa ativamente na integração dos países membros do MERCOSUL, principalmente Argentina e Paraguai, no que tange as políticas públicas e na racionalização econômica nos níveis tecnológicos adequados às exigências de mercado.

Nesse sentido, percebe-se que conhecer os atores, os processos e as peculiaridades da cadeia produtiva da erva-mate possibilitará o desenvolvimento de medidas que alavanquem o desenvolvimento integrado e adequado, de todos os elos da cadeia, com o intuito de alcançar os padrões de qualidade e identidade nacional e internacional.

Ressalta-se que no Estado de Santa Catarina 87% das fazendas são familiares, as quais empregam pouca ou quase nenhuma mão de obra externa. No entanto, esses estabelecimentos ocupam apenas 44% da área total, embora representem o maior potencial produtivo do Estado. O setor agrícola emprega 82% das pessoas ativas na zona rural e é responsável por dois terços do valor bruto da produção (MATTEI, 2010).

Além disso, observa-se uma estrutura fundiária onde 86,26% dos estabelecimentos possuem menos de 50 ha de área, sendo que os estabelecimentos com menos de 20 ha representam 53,70% do total e aqueles com menos de 10 ha equivalem a 32,22% do total. Assim, embora sejam a grande maioria, as propriedades com menos de 50 ha, ocupam apenas 192.340 ha, isto é, 36,12% da área total dos estabelecimentos, enquanto 13,74% dos estabelecimentos detêm 63,88% da área total (área total ocupada: 532.440 ha) (BRASIL, 2008).

O PNC, além da sua produção madeireira, está estreitamente vinculado à exploração da erva-mate, desde os seus primórdios. Essa região, com suas condições geoclimáticas específicas e ideais, é uma região-chave para a produção brasileira da erva-mate, haja vista que 95% de sua produção provêm da extração vegetal. Porém, sua cadeia produtiva não tem alcançado os grandes resultados do passado.

5.1. PRINCIPAIS PRODUTOS E MERCADOS NO PLANALTO NORTE CATARINENSE

Vale citar os principais produtos produzidos pela região que competem com o mercado interno e externo do Brasil, citados em entrevista (E 1 – Canoinhas, 2010), por um dos principais precursores do projeto IG para erva-mate:

- A erva-mate “em folha”;
- A “erva-mate cancheada”;
- Os produtos derivados da erva-mate:
 - Mate tipo exportação para mercados Platinos:
 - Tipo Uruguaio designado pela sigla “P.U. 1” ;
 - Tipo Argentino designado pela sigla “P.A. 1” ;
 - Tipo Chileno designado pela sigla “P.C. 1” ;
 - Mate tipo exportação para outros mercados:
 - Mate tipo Mercado Interno;
 - Mate composto com espécies vegetais;
 - Concentrados solúveis para chás e refrigerantes;
 - Chás de erva-mate (folhas e outras partes do ramo);
 - Chá Mate Verde: produto sapecado e dessecado a ser utilizado na forma de infusão e decocção;
 - Chá Mate Tostado ou Queimado: produto verde tostado;

- Chá Mate Misto: quando utilizadas duas ou mais espécies vegetais.

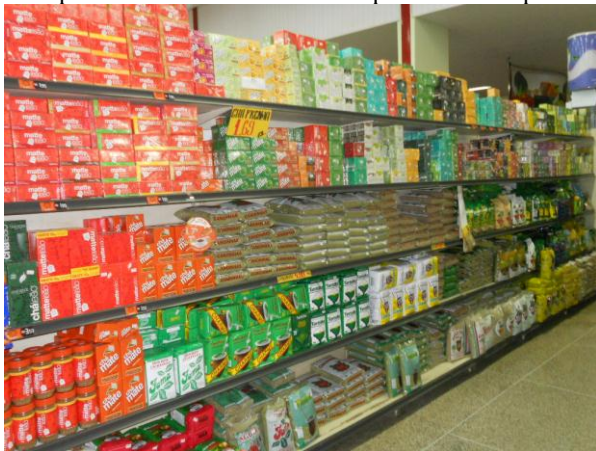
Observa-se assim o vasto mercado que a erva-mate da região tem a cumprir no país e no mundo, principalmente com a exportação do produto visando o promissor mercado de chás.

Fotografia 14: Prateleiras de supermercado no centro de Canoinhas exemplificando a variedade de chás produzidos no país.



Fonte: Acervo pessoal (Canoinhas, 2010).

Fotografia 15: Prateleiras de supermercado na periferia de Canoinhas exemplificando a variedade de chás produzidos no país.



Fonte: Acervo pessoal (Canoinhas, 2010).

5.2. OS ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE

De acordo com Croce (2000), no Estado de Santa Catarina existem aproximadamente 19 mil propriedades rurais envolvidas no setor produtivo de matéria prima da erva-mate, empregando 66.500 trabalhadores.

Através do estudo de campo realizado na região do PNC foram detectados diversos atores dentro da cadeia produtiva da erva-mate. Terão destaque neste estudo, conforme já mencionado, os **técnicos** que atuam localmente no processo, os **produtores de folha verde**, os **industriais** (produtores de erva-mate para chimarrão e chá), as **cooperativas**, o **sindicato**, os **atacadistas e/ou os representantes das empresas** e, os **consumidores finais** do produto, o chimarrão.

Entre os **técnicos** entrevistados nos deparamos com Engenheiros Agrônomos e Técnicos Agrícolas que trabalham na Epagri regional em Canoinhas e também escritório local da empresa. Porém, tendo em vista que a produção de erva-mate da região é 95% nativa, sendo extraída tradicionalmente.

Passando à produção em si de erva-mate, os primeiros atores da cadeia destacados seriam os **produtores de folha verde**. Levam esta denominação, pois são os extratores das folhas de *Ilex paraguariensis* St. Hil., a erva-mate.

Estes são proprietários de áreas onde possuem as árvores nativas de erva-mate, sendo que no PNC, geralmente a planta cresce nas áreas de caívas. Esses produtores vendem sua colheita, geralmente para uma única indústria. Essas negociações são realizadas com base na confiança entre os parceiros, ou seja, não há nenhum contrato formal entre as duas partes.

Conforme relatos nas entrevistas com os produtores de folha verde observaram-se três tipos de situações: (a) o produtor colhe e entrega diretamente à indústria; (b) o produtor contrata um intermediário para fazer a colheita. Este intermediário faz a colheita, paga para o produtor e vende para a indústria; (c) a indústria faz a colheita através de seu intermediário.

Segundo Astruc (2010, p. 21), dentre os produtores é possível salientar três classes, fundamentando-se na quantidade produzida e na proporção em que a renda obtida com a erva-mate representa na renda familiar:

- Pequeno produtor: 15%. Frequentemente é um representante da agricultura familiar de autoconsumo. Cultiva tabaco, soja e milho para gerar rendimento. Vende cerca de 1 tonelada por ano de folha verde, sempre o seu excedente, o que faz com que o rendimento do mate seja complementar, um suplemento advindo de uma atividade secundária. Geralmente o próprio produtor transforma o mate que produz (sapeco manual e carijo/barbaquá não automático) para o consumo próprio, sendo que ele colhe a erva, aproximadamente a cada 4 anos;
- Produtor médio: 75%. Produz em média 8 toneladas por ano, representando de 8-10% de sua renda. Pode ser um agricultor familiar, com uma propriedade um pouco maior, ou um latifundiário (herança em geral). Vende sua produção para um intermediário ou diretamente à indústria.
- Grande produtor: 10%. Grande proprietário de terras, que geralmente emprega intermediários para colher e entregar a erva-mate a indústria escolhida. Produz entre 40 e 250 toneladas por ano de folha verde, sendo essa sua atividade principal, ou uma das mais importantes para ele.

Outra categoria de atores reúne o conjunto de intermediários que vão colher ou recuperar a erva dos produtores para entregar à folha verde ou triturada a indústria. Existem também categorias de

intermediários distintos. A sua atividade de intermediação pode ser remunerada pelo benefício tirado da compra e da venda dos produtos ou por uma comissão fixada pela quantidade recolhida. Cabe dizer que esses intermediários podem ser formalmente registrados como trabalhadores e, por conseguinte terem seus direitos fiscalizados e respeitados ou podem ser intermediários "fantasmas" ilegais, que é o mais comum e que, normalmente são vizinhos ou outros produtores. Além disso, há o intermediário empregado pela indústria. Esses são registrados como trabalhadores temporários na indústria e, conseqüentemente se beneficiam dos direitos trabalhistas, como qualquer outro funcionário.

O próximo ator da cadeia produtiva da erva-mate é a **indústria**, que consiste nas empresas que recebem as folhas e ramos dos produtores de folha e fazem a secagem e o beneficiamento do produto. Muitas indústrias têm produção própria de folha verde que pode ser colhida por uma equipe da empresa ou até mesmo por intermediários.

O parque industrial catarinense dedicado a erva-mate é composto por 118 pequenas e médias indústrias, o que equivale a 17% do total das indústrias ervateiras do Brasil, que geram empregos diretos e indiretos em toda a região produtora (CROCE, 2000). Conforme o mesmo autor o Estado de Santa Catarina possui um setor industrial com capacidade para secagem de massa verde da erva-mate em torno de 2.346 toneladas diárias, sendo que 39% residem na região Oeste e o restante na região do Planalto Norte Catarinense.

Além disso, Croce (2000) acrescenta que no setor industrial da erva-mate existem dezenas de pequenas e médias empresas, a maioria das quais apresentam apenas uma estrutura física para o processamento industrial.

Segundo Astruc (2010), a indústria de secagem produz entre 100 e 1300 toneladas de erva-mate trituradas por ano. A folha verde chega à indústria tanto por produção própria (5-30%), como pela compra (95-70%). Ressalta-se que entre as indústrias também não há nenhum contrato formal, sendo que, nos casos em que a quantidade da erva-mate em folha excede a capacidade de secagem, ocorre uma revenda do produto para outra indústria. Destaca-se ainda, segundo a autora, que a indústria de secagem transforma menos de 10% da erva-mate bruta em erva-mate pronta para o chimarrão.

A indústria de transformação, por sua vez produz a erva-mate para o chimarrão, ou seja, ela seca e transforma erva-mate em folha verde. Essas indústrias compram pelo menos 90% da matéria prima e produzem, elas mesmas mais de 10%. São observadas até quatro

marcas, que utilizam de 200 a 600 toneladas de erva-mate trituradas por ano, que são vendidas, diretamente, aos supermercados (30%) e aos atacadistas e/ou representantes (70%) (ASTRUC, 2010, p. 25)

No tocante a comercialização da erva-mate são considerados atores os **atacadistas e/ou os representantes**.

Os atacadistas compram a erva-mate para chimarrão beneficiada e revendem aos supermercados. Em entrevistas, observou-se que estes colocam em média uma margem de 20% de lucro na revenda aos supermercados. Destaca-se, porém que esse tipo de comercialização só absorve 25% da produção, embora seja a forma usada para alcançar os pontos de venda fora do PNC (ASTRUC, 2010, p. 48).

Os representantes revendem diretamente o produto da indústria ao supermercado. Nas entrevistas observou-se que eles compram o produto final a preços mais baixos e colocam uma margem de 30% de lucro na venda aos supermercados. Algumas indústrias fazem diretamente a venda a alguns supermercados da região, tendo seus próprios representantes.

Astruc (2010, p. 28) salienta que são as indústrias que agregam valor ao produto, pois, são elas que fixam os preços de compra da erva-mate em folha para o chimarrão.

Na Tabela 2, a mesma autora exemplifica os custos e a agregação de valor da erva-mate em 2010:

Tabela 2: Custos e agregação de valor na erva-mate chimarrão no PNC em 2010.

Tabela 2 : Custos e agregação de valor na a erva chimarrão no PNC em 2010			
Custo para o produtor	En R\$/kg		
	Entregado à indústria	No pé	
Preço de compra da folha verde	0,50	0,38	
Preço de venda da erva triturada	1,8		
Preço de venda da erva beneficiada	Venda direta 3,8	Representante 2	Atacadistas 3
Preço médio de venda da erva chimarrão no supermercado	4		

Algumas indústrias especializadas se diferenciam e monopolizam um mercado. Os outros enfrentam a concorrência aguda.

Fonte: Astruc (2010, p. 28)

Tendo em vista que o município de Canoinhas é, atualmente, o principal produtor de erva-mate para chimarrão no PNC, e que estão situadas nele as principais indústrias produtoras de erva-mate da região, é esperada a forte concorrência entre marcas/indústrias, mesmo estas

tendo tido um decréscimo de 50 para menos de 20 atualmente, conforme relataram alguns entrevistados. Mesmo com a forte concorrência, em entrevistas com consumidores observaram-se os gostos particulares e a preferência fiel a marca utilizada por tradição.

Na região existem também grandes indústrias de exportação, que produzem uma erva-mate adaptada ao mercado internacional, principalmente Argentina e Uruguai. Essas indústrias colhem e compram folha verde e também a folha já cancheada. Após fazem todos os outros processos até o produto final. As empresas de exportação possuem uma grande capacidade de armazenamento, pois as ervas-mates para exportação devem descansar de seis meses a um ano antes de ser exportada. Chama-se assim a erva-mate de estacionada por possuir uma aparência mais escura e um sabor mais amargo, característico dos produtos exportados.

De acordo com Astruc (2010, p. 45), nesse setor também é encontrada uma indústria mista que utiliza produtos e a mão de obra do PNC. Ela compra 95% da folha verde e produz os 5% restantes. Essa indústria processa 260 toneladas de ervas-mates trituradas por ano, dos quais a metade é transformada em chá, e a outra em erva-mate para chimarrão.

A autora explica que:

[...] chá orgânico é vendido para uma empresa que realiza a mistura com polpa de fruta e a comercialização. Este mercado específico está bem desenvolvido em grandes cidades como Rio de Janeiro e São Paulo. O processo exige equipamentos e conhecimentos específicos, relacionados com a história do negócio da família e as oportunidades disponíveis para ele (ASTRUC, 2010, p. 45).

Em entrevista, o proprietário da indústria mista de erva-mate e chá (I 8 – Irineópolis, 2010) ressalva o promissor mercado do chá mate no Brasil, e cita a empresa Mega Matte®, para quem vende parte da sua produção. A empresa desde 1994 vem crescendo no ramo de chá mate gelado no país. No seu endereço eletrônico, a empresa descreve como se dá a qualidade de seu produto:

A bebida é preparada artesanalmente em cada unidade, com erva-mate orgânica e uma fórmula livre de conservantes ou xaropes. Deste modo, a

Mega Matte mantém todos os benefícios e o sabor natural do mate e leva aos seus clientes um produto completamente saudável (MEGA MATTE, 2011).

Fotografia 16: Pacote de 10 kg de chá que vai para o RJ.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 17: Pacote de 1 kg de chá vendido no Estado de SC.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 18: Aparência do produto (chá) produzido.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Esmelindro et al. (2002), ressaltam que o consumo de erva-mate para chimarrão apresenta mercado limitado às regiões onde é produzida e, por outro lado, o uso desta matéria-prima se dá apenas na forma de produtos tradicionais. Como se trata de uma planta de composição química elaborada, além dos atributos já conhecidos, pode-se vislumbrar muitas aplicações potenciais, as quais poderiam vir a ampliar o consumo de erva-mate e, conseqüentemente, do mercado para esta matéria-prima.

Os próximos atores da cadeia produtiva da erva-mate são as **cooperativas**. No PNC há duas cooperativas, uma em Canoinhas e outra em Campo Alegre, atualmente, elas compartilham a mesma marca – Tupã²⁵, diferenciando as produções pela denominação da cidade de origem na embalagem do produto. A produção total das cooperativas é de 320 toneladas por ano de erva-mate cancheada. Destas, 300 toneladas provêm de Campo Alegre. Nesse sentido, percebe-se que a cooperativa de Campo Alegre é mais ativa. Tal fato ocorre devido à localização da cooperativa de Canoinhas. O centro da cidade foi se desenvolvendo nos arredores da cooperativa e hoje ela é impossibilitada de realizar os

²⁵ A Cooperativa de Campo Alegre possui processo na justiça, pois seu nome foi plagiado por outra empresa fora do PNC.

processos de beneficiamento da erva-mate, recebendo só a erva-mate cancheada para fazer o soque (trituração), o peneiramento e a embalagem. Seu presidente comentou que esta cooperativa sobrevive mais como forma de preservação do patrimônio.

A erva-mate Tupã é uma das marcas mais antigas da região, tendo sido lançada em 1940, mostrando assim sua importância na tradição local.

Fotografia 19: Pacotes de ervas-mates da Cooperativa de Campo Alegre.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Neste segmento destacamos o **sindicato** como o próximo ator da nossa cadeia produtiva. Na região está presente o Sindicato das Indústrias do Mate no Estado de Santa Catarina (SINDIMATE). O sindicato tem objetivo resgatar a produção de plantas nativas na região. Para isso, atua nas atividades políticas e sociais tendo em vista todo setor ervateiro. Colabora no desenvolvimento e regulamentação de leis e desenvolve um serviço de produção de mudas nativas selecionadas e apoio técnico aos produtores.

Por fim, os últimos atores são os **consumidores finais** do produto, os apreciadores de chimarrão.

Em todas as entrevistas realizadas, observou-se como principal característica do grupo a fidelidade às marcas utilizadas. Quando perguntados como seria uma boa erva-mate eles respondiam dando o nome da marca utilizada. Não há nenhuma padronização quanto ao

perfil dos entrevistados. Os consumidores vão desde crianças até senhores que passaram a vida toda saboreando esta bebida.

Após explanar sobre os atores da cadeia produtiva da erva-mate no PNC e suas características, faz-se importante uma análise mais detalhada dos principais circuitos de comercialização do produto, como segue no próximo tópico.

5.3. PRINCIPAIS CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO DA ERVA-MATE – ANÁLISE DOS FLUXOS EM FUNÇÃO DA IMPORTÂNCIA

Como já foi comentado no capítulo 2, até 2003, o preço do kg da erva-mate nativa cancheada no PNC foi maior do que a média brasileira e catarinense, o que fez com que o preço de venda do produto final, das marcas que usassem a matéria prima da região fosse os mais elevados.

Entretanto, com a crise pelo qual o setor passou os preços foram afetados, se tornando os menores do Brasil até 2007.

[...] de 2,75 R\$ / kg triturada N²⁶ em 2002, o preço caiu para 0,23 R\$. Desde então, o PNC se aproxima mais em linha com a média brasileira. [...], parece que hoje o preço da folha verde ascendeu a 0,55 R\$, o que anuncia um valor de triturada²⁷ correspondente da antes de 2003 (ASTRUC, 2010, p. 15).

No entanto, observou-se que o preço do kg da erva-mate plantada vem aumentando constantemente desde 1995, em qualquer região brasileira.

Hoje, em supermercados na região do PNC, os preços da erva beneficiada varia de 2,10 R\$/kg para o primeiro preço de baixa qualidade para 5,50 R\$ para a erva mais popular, com uma média que é de aproximadamente 4 R\$. Os consumidores em geral não compram o primeiro

²⁶ Erva-mate nativa.

²⁷ O mesmo que cacheada.

preço. As três marcas líderes internas estão entre os mais caros (ASTRUC, 2010, p. 15).

Assim, a erva-mate, na forma de chimarrão, do PNC é vendida em supermercados locais e também no resto do Estado de Santa Catarina, no Sul do Paraná e no Rio Grande do Sul.

As grandes redes não são afetadas (Big, Angeloni, Comper, Imperatriz...), porque eles são geralmente nos centros das cidades, onde o chimarrão é pouco consumido (o chá mate é mais consumido lá). Na verdade, são os habitantes do interior e dos bairros mais pobres que ainda o consomem muito. Sabendo que estes estabelecimentos vendem em cerca de 10% da erva na forma de chá e 90% em chimarrão. No local, é possível ver os preços nos bairros mais pobres mais elevados do que a média; mas também que o consumo é maior (ASTRUC, 2010, p. 16).

Em entrevista com um gerente de um supermercado situado na periferia de Canoinhas este relatou que o número de venda de erva-mate só perdia para o de bebidas alcoólicas. Na Fotografia 20, podemos verificar a quantidade do produto nas prateleiras deste supermercado e a variedade. Assim é necessário que se faça a reposição dos estoques e nas prateleiras uma vez por semana. Segundo relatos, os supermercados praticam uma margem de lucro que vai de 30 a 50% sob o valor do produto.

Fotografia 20: Prateleira de um supermercado com ervas-mates na periferia de Canoinhas.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

De acordo com Croce (2000, p. 24), o preço da erva-mate varia sob diversos fatores, sendo que o pico maior do preço médio é observado durante o período da entressafra do ano agrícola, isto é, abril, maio, junho, julho, agosto e setembro, decorrente da escassez da oferta de matéria prima. Dentre esses fatores, destacam-se segundo o autor:

- Clima: a colheita da erva-mate para o chimarrão e para o chá deve ser realizada no inverno, para que a planta se recupere melhor após a poda;
- Cor e sabor: quanto maior for a concentração de seiva nas folhas da erva-mate, melhor será o seu sabor, tal concentração é obtida nos meses de inverno;
- Tecnologia: o grau de tecnologia empregado pelo produtor rural (preparo da cova, adubação orgânica e química, controle de ervas daninhas, pragas e formigas cortadoras, forma e frequência da poda) está diretamente ligado a qualidade da erva-mate.

Destaca-se que a produção interna da erva-mate diminuiu nas duas últimas décadas, tal fato está intimamente ligado a derrubada de grandes áreas de ervais nativos, substituídos pelas culturas anuais, especialmente trigo, milho e soja.

Segundo Croce (2000, p. 12), “as exportações brasileiras, com base nas políticas econômicas e com a visão futura para expansão do

comércio do mate na exportação e na conquista de outros mercados, são deficitárias e de difícil entendimento pela visível contradição nas informações obtidas sobre os mercados externos”. Logo, não se programa uma política de exportação efetiva que alavanque o setor ervateiro.

Ressalva-se que o PNC exporta aproximadamente 10% de sua produção, mais especificamente a erva-mate beneficiada para o Uruguai. Nas entrevistas realizadas, alguns industriais salientaram que algumas exportações são realizadas em quantidades insignificantes para cidades dos Estados Unidos, da França e da Polônia. Além disso, o mercado chileno não é explorado desde 1996. Todavia, Astruc (2010) explica que a exportação de mate fora do Uruguai está sendo dificultada pela alta taxa de câmbio, não compatível com a competitividade do setor.

Conforme entrevistas, observou-se que, o PNC importa erva-mate cancheada e beneficiada da Argentina, a preços muito competitivos, R\$ 0,46 e R\$ 1,00 o kg, respectivamente. Os processos são mais industrializados e quase toda a produção é originada de ervais plantados, o que permite um processo com uma geração de custos mais baixos (CROCE, 2000). Porém, a erva-mate vinda da Argentina não é tão aceita pelo paladar dos brasileiros por possuir sabor mais acentuado, vindo daí o hábito de alguns produtores acrescentarem açúcar a erva-mate com o intuito de suavizar o seu sabor.

Porém, conforme Croce (2000), o Brasil não possui uma estrutura ervateira sólida e competitiva fundamentada na manutenção de estoques de matéria prima, de modo a oferecer o produto aos mercados, interno e externo, a um preço vantajoso.

Diante do exposto, percebe-se que, embora a erva-mate produzida no PNC seja de boa qualidade, atualmente o seu valor no mercado não é competitivo. Nesse sentido, o próximo item se propõe a fazer uma análise SWOT²⁸ para identificar os pontos fortes e fracos dessa cadeia produtiva, bem como as oportunidades e ameaças que o mercado econômico aponta para esse setor.

²⁸ O termo SWOT é uma sigla oriunda do idioma inglês que corresponde as seguintes palavras: Forças (Strengths), Fraquezas (Weaknesses), Oportunidades (Opportunities) e Ameaças (Threats).

5.4. ANÁLISE SWOT DA CADEIA PRODUTIVA

De acordo com Lagares; Lage e Braga (2006), o Brasil, nos últimos anos tem observado um significativo crescimento das exportações, o que tem provocado superávits recordes na sua balança comercial. Nesse contexto, o agronegócio, atualmente, representa quase 30% do Produto Interno Bruto (PIB) e 40% das exportações nacionais, apresentando um superávit médio em torno de US\$ 25 bilhões. No entanto, grande parte dessa produção é comercializada no mercado de *commodities*. Tal fato demonstra a necessidade de se buscar agregar valor a esses produtos.

Além disso, é imprescindível perceber que, no cenário de mercados globalizados, os consumidores têm exigido maior clareza com relação aos produtos consumidos, principalmente os agroalimentares. Hoje, as instâncias regulatórias do comércio internacional têm adotado infinitos instrumentos de controle das etapas do processo produtivo com o fim de aprimorar a qualidade dos produtos (LAGARES; LAGE; BRAGA, 2006, p. 14).

É preciso ainda ter em mente, que nos últimos tempos o mercado vem valorizando cada vez mais produtos artesanais, biológicos e orgânicos, o que demonstra a importância de um estudo mais aprimorado sobre a produção da erva-mate.

Diante dessa perspectiva, o presente estudo elaborou uma análise SWOT para conhecer melhor o poder da cadeia produtiva da erva-mate, bem como o mercado onde esse setor se insere. No entanto, esse tipo de análise é usada para avaliar os pontos fortes e os pontos fracos, neste caso da cadeia produtiva da erva-mate e as oportunidades e as ameaças do mercado no qual está atuando. Kotler (2000, p. 496) conceitua a análise SWOT como “a avaliação global das forças, fraquezas, oportunidades e ameaças) dentro de um sistema.

Assim, esse tipo de análise ocorre em dois ambientes: o ambiente externo à cadeia produtiva (oportunidades e ameaças) e o ambiente interno à cadeia (pontos fortes e pontos fracos). A Tabela 3 apresenta a matriz SWOT para a cadeia da erva do Planalto Norte.

Tabela 3: Matriz SWOT para a cadeia produtiva da erva-mate no Planalto Norte Catarinense.

ANÁLISE INTERNA		ANÁLISE EXTERNA	
S	W	O	T
Pontos fortes	Pontos fracos	Oportunidades	Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> - qualidade diferenciada da erva e dos produtos finais (solo e clima); - forte reputação histórica nos mercados regionais e internacionais; - condições naturais e humanas diferenciando a qualidade da erva; - presença de vários “saber fazer” (plantar, manejo da floresta, colheita, beneficiamento das ervas etc); - cultivo da erva respeitando o ambiente (produção sustentável e produção orgânica); - presença de várias indústrias com boas e antigas articulações com os mercados extra regionais; - sindicato muito ativo; - o PNC quase é o único exportador brasileiro para o mercado externo; - erva nativa predominante no Estado de Santa Catarina (80%). 	<ul style="list-style-type: none"> - desorganização da cadeia produtiva; - pouca ação coletiva por parte das industriais para atingir mercados extra regionais; - falta de interesse dos atores da cadeia para as ações do sindicato; - falta de articulação entre os elos da cadeia produtiva - produtividade baixa dos ervais; - desconhecimento e ausência de monitoramento de informações básicas sobre o setor ervateiro como, área plantada, idade média, produtividade por faixas de idade, ervais plantados e nativos; - falta de assistência técnica com indústrias e setores correlatos; - falta de padronização nos critérios de qualidade entre os atores da cadeia. 	<ul style="list-style-type: none"> - novos programas de políticas nacionais relacionados à valorização da sóciobiodiversidade (MMA); - conscientização dos consumidores para produtos de qualidade; - interesse recente de outros países para o consumo de chás ou de erva-mate; - apoio e interesse de vários instituições para o desenvolvimento do projeto de valorização da erva -mate (EPAGRI, MAPA, UFSC, UFPA); - aumento dos projetos de pesquisa, mestrados e doutorados na região sobre erva -mate; - território do Planalto Norte reconhecido pelo programa governamental dos territórios da cidadania. 	<ul style="list-style-type: none"> - falta de políticas para o setor ervateiro; - Falta de correspondência entre a qualidade genética das mudas de erva - mate e as expectativas de produção e tecnologia; - desconhecimento, por parte do consumidor, dos valores intrínsecos da erva -mate; - concorrência com Paraná e outros países (Argentina); - conceito de “Indicação Geográfica” ainda pouco conhecido nos mercados brasileiros e latino - americanos.

Fonte: Elaborado pela autora a partir das entrevistas (2010, 2011); Astruc (2010); Croce (2000).

Astruc (2010) explica em relação à qualidade da erva-mate do PNC associada à história da região e de suas tradições, que estas criam um diferencial no produto, de forma que um processo coletivo de certificação de qualidade, particularmente o dual Agricultura Orgânica/Indicação Geográfica, agregará mais valor no produto e amplificará a confiança do consumidor.

Nesse sentido, é possível destacar como ponto forte da erva-mate do PNC a sua qualidade primária, fruto da junção do solo e do clima, que proporcionam a erva-mate sabor incomparável e propriedades de transformação ideais.

Como ponto fraco observou-se a própria desorganização da cadeia produtiva, haja vista que a diversidade de indústrias que existe, nesse setor, propicia muitas iniciativas pessoais, em busca da exportação.

Associado a esse fator encontra-se o pouco interesse dos produtores e das pequenas indústrias sobre o trabalho desenvolvido pelo Sindicato, o que permite às grandes empresas tomar as decisões, inclusive no tocante aos preços, para todos os atores. Dessa forma, os conselhos técnicos e a assistência (sementes selecionadas) são fornecidos pelas indústrias. Nesse sentido, percebe-se a ausência de um organismo, responsável pela comunicação entre todos os elos da cadeia produtiva, bem como por harmonizar esses relacionamentos.

Outro ponto que precisa ser fortalecido na cadeia produtiva da erva-mate refere-se à falta de padronização nos critérios de qualidade higiênica e organizacional, aspectos que variam muito entre as diferentes indústrias.

Croce (2000, p. 27) também aponta como pontos fracos que precisam ser melhorados no setor ervateiro:

- Produtividade baixa dos ervais brasileiros e catarinenses;
- Falta de política para o setor;
- Desconhecimento de informações básicas sobre o setor ervateiro como, área plantada, idade média, produtividade por faixas de idade, ervais plantados e nativos;
- Ausência de monitoramento e de um banco de dados;
- Falta de correspondência entre a qualidade genética das mudas de erva-mate e as expectativas de produção e tecnologia;
- Falta de ações sistemáticas e concretas no setor industrial;

- Desconhecimento, por parte do consumidor, dos valores intrínsecos da erva-mate;
- Adulterações na erva-mate alheias a legislação vigente;
- Inexistência de integração produção/consumo, bem como de assistência técnica com indústrias e setores correlatos.

No que diz respeito às oportunidades oferecidas pelo mercado ervateiro, observou-se durante as entrevistas que o mercado Uruguaio já está consolidado pelo Brasil, já que o PNC é quase o único exportador para este país. Porém são necessários esforços para ter de volta o mercado do Chile, que não é explorado desde 1996.

Já Croce (2000) lembra que a exportação dos subprodutos da erva-mate: chá, pó e refrigerantes ainda é pouco explorada. No PNC, como já comentado, temos somente uma indústria que fabrica chá.

Em 2007 vimos com é promissor mercado do mate com a compra pela Coca Cola® da Leão Junior. A empresa fabrica o Matte Leão e a erva-mate para chimarrão Pampas, entre outros produtos. Em seu endereço eletrônico a empresa exemplifica a grandiosidade do seu mercado: “Se inicialmente a Leão exportava para países da América do Sul, hoje, seus chás prontos para consumo, em sachês, o tradicional chimarrão ou a erva-mate granel verde e torrada, também chegam a mercados como Estados Unidos, Japão e Alemanha” (LEÃO, 2011).

Assim Croce (2000) destaca a oportunidade em dinamizar o mercado interno por meio da certificação de qualidade dos ervais e seu manejo e pelo desenvolvimento da tecnologia industrial. Também é importante o auxílio às propriedades familiares por meio da incorporação de sistemas agroflorestais.

Além disso, conforme Astruc (2010), o mercado interno ainda não atingiu seu limite de absorção, logo é possível lançar mão de estratégias de marketing focadas nos jovens consumidores, fundadas nos benefícios que o consumo da erva-mate traz para a saúde.

Finalizando a análise SWOT da cadeia produtiva da erva-mate verifica-se que, ao considerar o mercado interno, uma ameaça para o produto do PNC é a produção do Paraná, tendo em vista que por ter as mesmas condições climáticas à qualidade da erva-mate nativa é similar, porém o Paraná planta 26% da sua produção e os seus sistemas são um pouco mais industrializados do que os encontrados no PNC.

Croce (2000, p. 30) salienta que “no Estado de Santa Catarina 80% da erva-mate é nativa, sendo só 20% plantada”. É uma cultura que

se caracteriza como de pequena propriedade com emprego de mão de obra familiar e, principalmente sem o uso de tecnologia.

No entanto, Croce (2000, p. 37) assinala que “a maior ameaça ao setor ervateiro é a concorrência com a Argentina, que tem um custo de produção menor e, por conseguinte, é mais barata, embora o seu sabor e qualidade sejam inferiores a brasileira”.

Por fim, esse capítulo se encerra esperando ter contribuído para demonstrar a importância do setor ervateiro do PNC para o mercado, interno e externo, principalmente no tocante aos pontos que podem ser melhorados para se possam obter resultados econômicos mais positivos não só para os atores que compõem essa cadeia produtiva, mas também para o país que poderá participar de uma forma, mas ativa no setor ervateiro internacional.

6. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: UM INSTRUMENTO POTENCIAL DE VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE?

É de suma importância conhecer a representatividade dos atores da cadeia produtiva da erva-mate, como também se faz necessária uma análise sobre a erva-mate como um produto da sociobiodiversidade da região do Planalto Norte Catarinense.

6.1. ERVA-MATE: UM PRODUTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE?

No Brasil a biodiversidade não é sua única riqueza, haja vista suas histórias e trajetórias distintas em cada uma de suas regiões (colonização, povoamento no Sul, concentração de povos indígenas no Norte). Pode-se dizer que sociobiodiversidade é a junção de conhecimentos tradicionais, das populações com suas diversidades étnicas e culturais (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010).

Conforme exposto em seu endereço eletrônico, o Ministério do Desenvolvimento Agrário, diz que o Brasil faz parte de um grupo de 20 países que, juntos, possuem mais de 70% da biodiversidade do planeta em apenas 10% da superfície. Essa natureza exuberante é formada de espécies e paisagens com características peculiares a cada bioma. Toda essa riqueza biológica está associada a uma grande diversidade sociocultural, que pode ser representada por mais de 200 povos indígenas e por inúmeras comunidades tradicionais (quilombolas, extrativistas, pescadores, agricultores familiares, entre outras), detentores de grande parte do conhecimento que reúne o manejo e a preservação da biodiversidade, associado a esses agroecossistemas, que podem e devem ser valorizados (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2011).

Levando-se em consideração o projeto de IG para erva-mate em andamento no PNC, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010, p. 95), ressalva que “as IG contribuem também como uma nova alternativa para a proteção e a defesa da sociobiodiversidade, entendido como um patrimônio comum da humanidade”.

Para compreender o valor da biodiversidade é importante observar as relações dos produtos/serviços com os recursos naturais e

analisar o relacionamento que delas derivam, ou seja, a cadeia produtiva da erva-mate no PNC, representa um grupo de relações que fortalecem sua importância ambiental, econômica, social e cultural.

A gestão da sociobiodiversidade constitui-se na valorização da cultura local, os saberes tradicionais e suas formas regionais de relação com os diferentes ecossistemas. Quando as populações tradicionais apresentam algum tipo de comércio local, devem ser fortalecidos, visando o uso racional dessas espécies ao ecodesenvolvimento.

Tendo em vista a produção da erva-mate a partir de ervais nativos e todo complexo social que a envolve, desde a colheita até a confraternização pelo chimarrão e acreditando-se não ser possível desvincular as questões ambientais das sociais, ratifica-se a ideia da biodiversidade estar presente tanto no aspecto natural, quanto no social e cultural.

A partir disto faz-se interessante analisar a representação dos atores sociais dentro da cadeia produtiva da erva-mate no PNC. Antes disto, apresentaremos mais detalhadamente o projeto da IG no Planalto Norte.

6.2. O PROJETO IG – PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E AS REPRESENTAÇÕES DOS ATORES DA CADEIA PRODUTIVA DA ERVA-MATE NO PNC

6.2.1. O Projeto IG e os Principais Atores Envolvidos, Uma Rede se Constituinte

Há alguns anos, técnicos da Epagri que se interessaram na produção e na valorização do produto, despertaram o importante papel, histórico e atual, da erva-mate para a região do Planalto Norte Catarinense. Trabalhos de mestrado foram realizados resgatando todo esse lado histórico.

Nesse levantamento histórico, apareceu o nome de "Planaltos do Ouro Verde" para fazer o pedido de uma indicação de procedência.

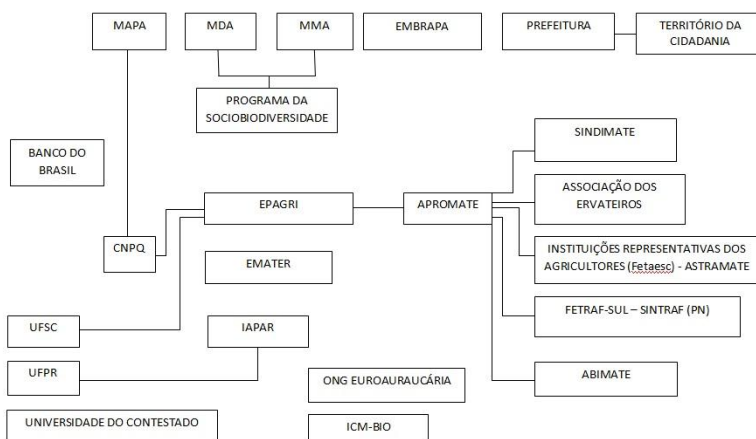
No início da nossa pesquisa, identificamos a presença do conjunto de atores privados e públicos nestes primeiros passos. De acordo com a Ata da assembléia de constituição da associação da erva-mate dos Planaltos do Ouro verde.

No dia 8 de novembro de 2009, reuniram-se no município de Canoinhas, no Planalto Norte, os representantes do Sindicato da Erva-Mate de

Santa Catarina, das cooperativas de mate dos Planaltos do Ouro Verde, de várias empresas de erva-mate, da associação de ervateiros, das Instituições representativas dos agricultores – Fetaesc, através da Associação dos Trabalhadores Rurais da Região da Erva-Mate (Astramate) e Fetraf-Sul através do Sindicato da Agricultura Familiar Planalto Norte (Sintraf-PN), ervateiros em geral, também, técnicos da Epagri e UFSC para a constituição da Associação da Erva-mate dos Planaltos do Ouro Verde (ATA DA ASSEMBLÉIA DE CONSTITUIÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DA ERVA-MATE DOS PLANALTOS DO OURO VERDE, 2009).

Esta associação recém formada pode ser analisada como uma nova rede de organizações sociais ou técnicas produtivas. A Figura 4 procura esquematizar a rede de organizações do projeto IG para a erva-mate no PNC com alguns atores que já

Figura 4: Rede de organizações para o projeto IG da erva-mate no Planalto Norte Catarinense.



Fonte: Elaborada pela autora (2011).

A associação cujo acrônimo foi definido APROMATE, objetiva associar pessoas jurídicas que representem os produtores e industriais de

erva-mate dos Planaltos do Ouro Verde, Estado de Santa Catarina, além de pessoas físicas e jurídicas com interesse no desenvolvimento territorial desta delimitação. A associação da Erva-Mate dos Planaltos do Ouro Verde tem por finalidade, de acordo com a ata da reunião, promover e apoiar o desenvolvimento da Indicação de Procedência da erva-mate dos municípios abrangidos pela sua área geográfica, que é constituída pelos municípios do Planalto Norte Catarinense, já citados neste trabalho, e pelos municípios de Santa Terezinha, Timbó Grande, Matos Costa e Calmon, todos no Estado de Santa Catarina.

Hoje, o projeto de IP já avançou bastante, com a submissão de projetos de pesquisa e de apoio ao desenvolvimento do setor e do território via diferentes editais nacionais ou estaduais (CNPq, FAPESC, Projeto SC rural, entre outros). Trabalhos de pesquisa, sobre os principais fatores naturais (principalmente clima e solo) e humanos estão a caminho para aprofundar as características específicas da erva-mate produzida na região. Além disso, iniciou-se um trabalho de informação e de conscientização junto com os ervateiros da região.

6.3. A REPRESENTAÇÃO DOS ATORES

Dentro das características pessoais de cada entrevistado encontramos traços característicos de personalidades e diferentes formações profissionais. Notou-se que o conhecimento sobre os sistemas de produção, e até mesmo sobre o projeto IG foi mais desenvolvido nos grandes industriais. Fato que decorre da participação ativa desses no projeto sobre IG, possuindo um melhor entendimento sobre o processo de valorização da erva-mate.

Tendo em vista os relatos durante as entrevistas, este capítulo objetiva apresentar e discutir a visão conjunta da percepção dos entrevistados sobre as seguintes questões: **a)** A importância dos ervais nativos; **b)** A constante ideia da valorização como forma de agregar valor ao produto; **c)** Percepção sobre o projeto IG; **d)** Fatores que favorecem a qualidade da erva-mate; **e)** Percepção dos consumidores frente à qualidade da erva-mate da região. Considerando também a documentação levantada sobre o tema no decorrer da fundamentação teórica.

6.3.1. Importância da Mata Nativa

Um aspecto consonante a todos os produtores de folha, industriais e especialistas, foi em relação à afirmação que a erva-mate da região é quase 100% nativa. Observou-se grande satisfação dos produtores em informar que as ervas produzidas na região são nativas. Por exemplo, um grande industrial que beneficia no mínimo 200.000 kg de - cancheada por ano ressalva:

A erva sendo nativa ela é boa, de repente de tantos anos estar na terra ela ficou ... nasceu sozinha, nativa da região... essa erva pode comprar pode fazer que é especial ...sabe que vai dar um chimarrão bom... Faço questão de pegar nativa (I 11 – Canoinhas, 2010).

Fato destacado também em Campo Alegre pelo gerente da Cooperativa:

Começa pelo fato dela ser plantada naturalmente né, uma erva nativa é plantada naturalmente o principal dela é que ela tá dentro da mata nativa coberta com sombreamento natural então é um produto que nasce e cresce dentro do ambiente dela (I 2 – Campo Alegre, 2011).

Outro entrevistado I 13 (Rio Negrinho, 2011), ressalva:

O fato de ser acima da serra tem uma temperatura adequada, tem umidade adequada sabemos que este é um dos motivos que a erva tem grande qualidade não temos dúvida... Uma das qualidades com certeza é essa, o fato dela... “tá” num ambiente adequado para ela, isso já é histórico (I 13 – Rio Negrinho, 2011).

O produtor de folha P 7 (Canoinhas, 2011) enfatiza que: “As áreas que são apropriadas para este tipo de coisa né... As condições climáticas que diz que a erva-mate é dali e vai ser dali, não tem como mudar”.

Um dos maiores industriais de Canoinhas comentou que “em questão de sabor de qualidade, a erva-mate nativa sombreada ela

geralmente apresenta um sabor mais suave por ela ter um crescimento um pouco mais lento” (I 3 – Canoinhas, 2011). Também se evidencia a importância da mata nativa no relato dos pequenos produtores de folha para um melhor desenvolvimento das folhas das erva-mate “tem que ter o sombreiro para proteger, para dar melhor qualidade para a erva-mate, para a folha. Protege, não queima a folha com esse sol muito quente, segura mais umidade no chão” (P 4 – Canoinhas, 2011).

Em Porto União não foi diferente, o industrial que já vendeu entre 1.200.000 kg a 1.300.000 kg de erva-mate cancheada por ano ressaltou: “Por que ela é nativa né... e ela tem que “tá” na mata” (I 12 – Porto União, 2011).

Um fato interessante que merece relevância são os replantios feitos nas áreas nativas. Os produtores fazem o replantio em áreas menos povoadas com mudas de plantas do mesmo erval, garantindo assim que o erval não perca sua característica. O industrial I 2 (Campo Alegre, 2011) comenta: “Ele pode até mudar uma muda nova, mais sempre vai ser sombreamento, não deixa de ser nativa”. (I 2 – Campo Alegre, 2011). Ressalvado pelo I 3 (Canoinhas, 2011) “Se ela for plantada... tem que ser semente colhida na região geralmente vai conseguir ter um sabor igual ao da nativa”.

Observa-se que estas áreas seriam denominadas de áreas “nativizadas”, ou seja, replantadas com sementes da região ou do próprio erval.

Ao longo das entrevistas com os produtores de folha, concluiu-se que a maioria não possui muito entendimento sobre o valor desses ervais para a região e para a produção de uma erva-mate de qualidade. Isto se evidenciou na resposta de um grande industrial de Canoinhas quando questionado se o pequeno produtor de folha tinha noção da importância do erval nativo: “Não, eles não têm muito conhecimento né, só vendem a erva ali pegam o dinheiro deles... não tem aquele conhecimento que... uma das melhores ervas que tem” (I 11 – Canoinhas, 2011).

Observa-se, portanto que a valorização dos ervais nativos é de suma importância para a qualidade da erva-mate da região. Tendo em vista os ervais plantados no sistema convencional Esmelindro et al. (2002), enfatizam que as experiências iniciais usando este sistema no centro Sul do Paraná mostram sua incompatibilidade com as condições locais, principalmente pelo aumento exponencial dos custos de produção.

[...] devido ao processo de domesticação da cultura da erva-mate visando maiores ganhos de produtividade, retirou-se a espécie de seu hábitat natural no interior da Floresta de Araucária e disseminou-se o seu plantio em povoados puros a céu aberto. O resultado ao longo do tempo foi desfavorável, pois erva-mate expostas aos elevados níveis de luminosidade sofrem alterações nos seus processos metabólicos tornando-se mais suscetíveis ao ataque de pragas e doenças, além de gerarem um produto com qualidades organolépticas inferiores (FILHO; GOMES; DISPERATI, 2008, p. 174 apud PETERSEN et al., 2001, p 173).

Evidencia-se aqui, a importância de toda biodiversidade presente nas áreas nativas para conservação e preservação das espécies.

6.3.2. A Valorização como Forma de Agregar Valor ao Produto

Devido ao trabalho sobre IG já desenvolvido na região, observou-se em mais da metade dos industriais e produtores de folha entrevistados uma expectativa em torno da valorização do produto para aumento de renda na produção. Porém a valorização do produto a partir de uma IG, por exemplo, geralmente reflete um aumento de preço do produto final, porém sem sempre da matéria prima. Um dos principais benefícios econômicos seria o acesso a novos mercados e até mesmo a exportação do produto.

É interessante destacar a opinião do engenheiro agrônomo, fitopatologista e gerente regional da Epagri de Canoinhas (E 3 – Canoinhas, 2010), que também é produtor de folha. Este se mostra preocupado, pois só ouve falar da agregação imediata de valor ao produto e demonstra dúvidas em relação a isto.

Já o técnico agrícola (E 5 – Canoinhas, 2010) da mesma instituição, cita que “mesmo que não seja para agregar valor, é bom para manter a produção”. Ele ainda ressaltou que a erva-mate para os pequenos produtores é fonte alternativa de renda.

O entrevistado I 11 (Canoinhas, 2011) pontuou a valorização do produto como forma de se consolidar no mercado gaúcho, “de repente o pessoal vai ver que a gente tem IG e lá nenhuma outra empresa vai ter”.

Porém, para pequenos produtores de folha da região observa-se a crescente expectativa em relação ao aumento de renda conforme

relatado pelos produtores de folha: “selo de qualidade para dar mais preço na erva” (P 1 – Canoinhas, 2010); “Agregar valor, definir região, ter melhor qualidade” (P 6 – Campo Alegre, 2011); “O melhor vai ser o aumento de preço do produto” (P 5 – Canoinhas, 2011).

Embora hoje sua importância econômica relativa seja menor para os pequenos agricultores, a extração da erva-mate segue sendo um fator estabilizador da renda familiar, já que é menos vulnerável às oscilações de clima e dos mercados que outros cultivos tradicionais, como feijão e milho. [...] foi o reconhecimento dessa função estratégica que fez com que os agricultores preservassem grandes áreas de floresta nativa em seus agroecossistemas (FILHO; GOMES; DISPERATI, 2008, p. 174 apud PETERSEN et al., 2001).

Segundo os mesmos autores, a erva-mate é considerada uma das riquezas do sub-bosque da Floresta com Araucária, apresentando um grande potencial econômico, além de representar uma ótima opção para a condução do manejo sustentado da floresta em uma perspectiva de uso múltiplo dos recursos naturais sendo que o sistema de produção tem forte influência sobre os retornos econômicos e/ou ambientais da propriedade (FILHO; GOMES; DISPERATI, 2008, p. 174).

Porém ao mesmo tempo em que a erva-mate passa a ser uma opção econômica, devido a ser uma renda que não demanda muita mão de obra e, está naturalmente na mata, seu manejo a campo necessita de um controle, devido às condições ambientais, evitando-se colheitas muito intensas ou frequentes, o que pode diminuir a capacidade auto-sustentável dessa opção de manutenção e utilização da floresta.

6.3.3. Percepção Sobre o Projeto IG

Souza (1998) argumenta a legitimidade e o potencial de registro e proteção de uma Indicação Geográfica para o território para produtos derivados da erva-mate. O autor levanta a possibilidade de manutenção da competitividade da atividade ervateira do PNC a partir das próprias especificidades do território na produção e transformação de erva-mate.

Conforme o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010) a IG, assim como as marcas, os nomes comerciais e os logotipos utilizados nos produtos com ervas-mates, são sinais distintivos que

possuem um objetivo comum: diferenciar os produtos e indicar a sua origem comercial. Diferenciar o produto significa indicar para o mercado, especialmente para o consumidor, que um produto é diferente do outro. A indicação da origem comercial prenuncia o produtor, garantindo sua procedência em termos comerciais. As IG além de diferirem o produto e seu produtor, apontam para uma determinada origem geográfica e condições de produção.

No presente estudo, todos os técnicos especialistas entrevistados na pesquisa explanaram sobre projeto de IG, como exposto a seguir.

O gerente da Epagri Regional de Canoinhas (E 3 – Canoinhas, 2010), Engenheiro Agrônomo e também produtor de folha, nos relatou que acredita que “ter IG não quer dizer ganhar mais e sim ter acesso melhor ao mercado” e que a IG traria como benefício um “ganho social, um trabalho mais humanizado para quem colhe”. Quando questionado a respeito de outros selos de valorização para a erva-mate o especialista comenta “a princípio já é orgânica” referindo-se a certificação orgânica para o produto. E relata que a maioria dos consumidores e até mesmo os produtores da região não sabem que a erva-mate é orgânica, e que fazer a divulgação dessa informação seria um ganho a mais para qualquer projeto de valorização do produto.

A entrevistada E 4 (Canoinhas, 2010), Engenheira Agrônoma da Epagri Regional de Canoinhas, desenvolve pesquisa na área de produção a base de pasto e faz experimentos para melhoramento e manutenção de áreas de caívas, conforme já citado nesse estudo. A entrevistada comentou que os resultados que possuem hoje já ajudariam no desenvolvimento de uma IG na região. Ela ainda comentou que qualquer forma de organização é positiva e que uma IG para a erva-mate contribuiria de forma positiva para a manutenção dessas áreas tão importantes para o desenvolvimento dos ervais nativos.

Um dos maiores exportadores de erva-mate da região (E 6 – Canoinhas, 2010; Produz cerca de 2 milhões/kg de erva-mate cancheada por mês e tem como importador principal o Uruguai), também vê com bons olhos o projeto IG. Ele ressalta alguns fatores que mudariam com o desenvolvimento do projeto, entre eles o valor agregado ao produto final, a apresentação da região e uma melhor abrangência internacional, podendo tornar-se uma referência para qualquer mercado, tanto interno quanto externo.

Por fim o técnico agrícola da Epagri de Canoinhas (E 5 – Canoinhas, 2010) mostrou-se “adepto da IG” comentando que sempre pensou no produto devido sua qualidade e que “como tem esse diferencial tem que trabalhar em cima”. Sobre a produção orgânica ele

comenta, “produtor vê o orgânico como vantagem, mas se certificadoras exigem alguma coisa não querem”.

Quanto aos industriais entrevistados, todos expressaram opiniões sobre o projeto e sobre outros tipos de valorização do produto.

Um dos maiores industriais de Canoinhas que beneficia em média 450 mil kg de erva-mate por ano, detentor da marca líder nos supermercados da região e grande interessado no projeto comentou:

A IG como já vem tratando-se da reputação histórica da região sobre a erva-mate... a grande importância vai ser essa recuperação histórica que vai ter de... registros históricos que se não for atrás vão acabar sendo perdidos esquecidos e a importância também da mobilização das indústrias com outros órgãos tanto universidade como a Epagri e outros órgãos do governo... e o setor da erva-mate nativa vai acabar tendo um respaldo maior dentro das pesquisas no apoio governamental, técnico... isso acaba gerando marketing, matérias, trabalhos acadêmicos, e o setor vai crescer junto. Com a certificação da IG a reputação da cidade e dos outros municípios vão ter o conhecimento mais a nível nacional e com certeza a procura pelo produto da região vai aumentar como já aconteceu com outros produtos... em diferentes regiões do Brasil (I 3 – Canoinhas, 2011)

Além disso, ele comentou que a IG “tem um lado bom e um lado trabalhoso”. O lado bom seria as inúmeras vantagens que esta certificação trás ao produto e principalmente à região. O lado trabalhoso seria o maior controle com a produção e também com a fiscalização. Além das auditorias em toda a região e principalmente no PNC.

O único entrevistado, produtor de erva-mate orgânica e também de chás da região que produz em média 260 mil kg de erva-mate cancheada por ano (50% para erva-mate, 50% para chá), pontua que será um benefício para o município e para produção em termos de qualidade. Como ele já possui certificação de produtor orgânico, ressalva que fará questão de colocar os dois selos nos pacotes dos seus produtos.

Fotografia 21: Banner de uma ervateira mostrando os produtos com selo de produtor orgânico. Detalhe para o selo de produtor orgânico.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Figura 5: Detalhe do selo de produtor orgânico.



1

Fonte: Google imagens (2011).

O produtor de Canoinhas, que exporta para o RS, acredita que a IG trará benefícios em relação ao mercado fora do PNC:

Talvez minha expectativa é que vá melhorar minhas vendas lá no RS... de repente o pessoal vai ver que a gente tem IG e lá...nenhuma outra empresa vai ter. Que lá antigamente “nós vendia” tipo 2 caminhão de erva por semana e hoje vai um por mês... a concorrência tá muito grande...então de repente com a IG lá no RS pode ser que eu volte a tomar mercado (I 11 – Canoinhas, 2011).

As duas cooperativas da região que estão inseridas no projeto também demonstraram opiniões a respeito. Na cooperativa de Canoinhas, ativa desde 1932, o presidente I 1 (Canoinhas, 2010) comentou que “hoje está bem melhor que antigamente” e que a IG traria benefícios como maior preocupação com a higiene na produção, na renda para o pequeno produtor, maior publicidade e melhor preço para venda do produto. Já produtor I 1 acha que obter-se-ia melhor preço com a certificação orgânica do que com a IG.

Na Cooperativa de Campo Alegre, que já teve 1.500 produtores associados e atualmente possui 400, o gerente (I 2 – Campo Alegre, 2011) salienta que “vai mudar tudo, porém em longo prazo e para o produtor vai agregar valor”. Este, ainda salienta que é uma garantia para o produtor, porém que trará mais trabalho e quem quiser permanecer no mercado terá que se adaptar, ressaltando que “tudo que soma é interessante”.

Souza (2009, p. 7), ressalva que “a temática da IG não é suficientemente conhecida”. Observa-se que apesar dos seus entrevistados não conhecerem a temática da IG antes dos trabalhos, eles reconhecem a ligação que o produto tem com o território e a reputação que as regiões tradicionais catarinenses e paranaenses têm nos mercados, tanto nacionais quanto de exportação.

No presente estudo observou-se que parte dos produtores de folha não sabe do que se trata o projeto IG, porém muitos deles já ouviram falar sobre a certificação orgânica. 70% dos produtores de folha verde entrevistados demonstraram algum conhecimento sobre o projeto ou sobre alguma forma de valorização do produto.

Perto da divisa com o Estado do Paraná um produtor (P 6 – Campo Alegre, 2011) comentou que já teve pessoas daquele Estado

falando sobre selos de qualidade no produto, porém ele não lembra mais a finalidade dos selos.

Outra família de produtores (P 2 – Canoinhas, 2010) com a unidade produtiva mais afastada da cidade, comentou que nunca ouviu falar sobre IG, e sim sobre certificação orgânica. Estes comentaram que se interessariam em participar de uma certificação, pois ressaltam que não usam nenhum tipo de agrotóxico nos ervais.

Já um pequeno produtor (P 1 – Canoinhas, 2010) no interior do município de Canoinhas, que vende a cada 4 anos 2 mil kg de folha verde, acredita que qualquer mudança só é boa para quem tem grandes plantações, o que não seria o seu caso.

Souza (2008) observa que:

A produção de erva-mate derivada de ervais nativos do Planalto Norte Catarinense, de uma maneira geral, preencheria as exigências da produção orgânica, apesar de os produtores não conhecerem seus princípios e diretrizes. Por isso tem grande importância a construção de uma “convenção”, pois de certa forma deve-se passar a mensagem de como se chegou ao produto (processo) (SOUZA, 2008, p. 92).

Muitos produtores de folha verde residem mais afastados das cidades, tornando-se mais difícil a ida às reuniões sobre o projeto. Fato negativo, pois os pequenos produtores de folha são os que mais estão inseridos em toda biodiversidade das áreas de cultivo da erva-mate. São estes que conservam esta biodiversidade e mantêm estes biomas.

Tendo em vista os distribuidores e/ou revendedores de erva-mate da região e os consumidores, observou-se que nenhum possuía conhecimento sobre o projeto IG. Todos ressaltaram a qualidade da erva-mate da região, todos sabem o que é um produto orgânico, porém nunca ouviram falar sobre Indicação Geográfica. Ressalta-se aqui a necessidade de uma maior abrangência da questão a todos os atores envolvidos na cadeia da erva-mate.

6.3.4. Fatores que Favorecem a Qualidade da Erva-mate

Observa-se no desenvolvimento do trabalho a junção de três fatores, o produto, o homem e o território. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010), os produtos apresentam

características particulares e são reconhecidos pelos consumidores; os territórios abrigam os recursos naturais específicos, criando notoriedade; e, os homens têm uma história coletiva de conhecimentos locais que dividem entre si.

Através da percepção dos entrevistados, identificaram-se alguns fatores que podem contribuir para a qualidade da erva-mate na região do PNC. Entre eles, um já mencionado é o sombreamento das ervaíras. O gerente da Cooperativa de Campo Alegre (I 2 – Campo Alegre, 2011), ressalva a importância desse sombreamento: “O sol conta muito... o sombreamento da erva nativa esse é importante”.

Ressalva-se que as ervaíras que estão em condições de sombreamento parcial por outras espécies arbóreas, ou submetidas a níveis de radiação solar parcial devido ao tipo de cobertura, desenvolverão uma matéria-prima que será transformada em produto comercial com padrão de bebida nativa ou sabor mais suave. Observa-se que as demandas para este tipo de consumo aumentaram nos últimos anos. Segundo esse autor, as demandas industriais para esse tipo de erva acentuaram-se sobremaneira nos últimos anos, sem que tenham sido ajustados mecanismos para estímulo correspondente junto aos produtores de erva-mate (FILHO; GOMES; DISPERATI, 2008, apud MAZUCHOWSKI, 2000).

O Engenheiro Agrônomo precursor do projeto IG na região, citou alguns fatores específicos da produção que auxiliariam na qualidade da erva-mate. Destaca-se a interação do ambiente, o ambiente diversificado, o erval nativo, a região delimitada, o aspecto da secagem que confere um sabor específico na erva-mate, a mistura das ervas e, o tipo de lenha utilizado para o sapeco e secagem (E 1 – Canoinhas, 2011).

Já o único produtor de erva-mate orgânica e também produtor de chá (I 8 – Irineópolis, 2010) da região, situado em Irineópolis, ressalta a importância do ser humano na produção ao comentar que a “mão humana melhora o preparo da erva-mate”, “a máquina muda”. Essa herança da preocupação com o ser humano foi herdada do seu pai. Em visita a empresa vê-se a enorme quantidade de casas feitas há décadas atrás para abrigar os primeiros funcionários da empresa. Em entrevista ao Informativo Valões, periódico da Prefeitura Municipal de Irineópolis, o entrevistado ressalta: “Eu quero tudo manual por dois motivos: primeiro porque o povo precisa de emprego além do que tem mais

qualidade no produto final quando empregado a mão-de-obra direta (I 8²⁹).

O entrevistado demonstrou saber que a produção totalmente manual, sem o uso de máquinas baixa a produção, porém ele comenta que “gera mais emprego para pessoas humildes”.

O fator humano foi ressaltado também por um produtor de folha (P 4 – Canoinhas, 2011). Ao ser questionado sobre o sistema de poda, comentou que isso influenciaria a “produção e a preservação da árvore”. Muitos entrevistados relataram também esse fato. Observou-se durante as entrevistas e em visitas aos ervais, que existem dois tipos de poda, a drástica (Fotografia 22) e o tipo “baixeiro” (Fotografia 23). Conforme relatos dos produtores, a poda drástica é realizada no inverno quando a planta baixa a produção. E o tipo baixeiro, que deixa a erva com os ramos de baixo, para auxiliar a formação da planta.

Fotografia 22: Foto exemplificando uma região que sofreu poda drástica.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

²⁹ Citação retirada de uma entrevista concedida a um informativo da Prefeitura de Irineópolis, xerocado e entregue pelo entrevistado a mestrand. Não possui página, nem ano.

Fotografia 23: Poda chamada “baixeiro” onde são deixados somente os ramos da parte inferior da planta.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

Fotografia 24: Vista geral de uma área podada com o sistema de poda tipo “baixeiro”.



Fonte: Acervo pessoal. Canoinhas (2010).

O fator humano ressaltado pelos entrevistados está ligado ao trabalho empregado na colheita dos ramos da erva-mate, no sapeco feito no campo e nos replantios feitos nos ervais nativos. O tipo de mão de obra aplicado tem consequências diretas na forma de produção da erva-mate. É extremamente importante o saber fazer dessas pessoas que se criaram colhendo erva-mate no sabor do produto final.

Esmelindro et al. (2002) salientam que, se os fatores naturais interferem diretamente nos componentes físico-químicos da erva-mate, não menos importantes são os sistemas de processamento do mate, que além desta interferência, ainda determinam a qualidade do produto e suas características organolépticas.

Os mesmos autores concluíram que o processamento industrial afeta significativamente o teor de cafeína da erva-mate, tanto na linha de processamento como na linha, sendo maior no sapeco, confirmando a degradação deste composto pelas temperaturas utilizadas no processo. Portanto, quando se objetiva o desenvolvimento de bebidas esimulantes a partir da erva-mate é interessante a utilização da planta *in natura* (ESMELINDRO et al., 2002, p. 203).

O gerente administrativo da marca líder na região (I 3), inserido no projeto IG, ressalva dois aspectos importantes na produção da erva-mate, o ambiental e o social. No aspecto ambiental o entrevistado ressaltou a importância dos ervais nativos para a integração com os animais:

Existe a importância das espécies de animais, pássaros e outros animais, pois os ervais nativos eles produzem bastantes sementes por serem ervais mais velhos geralmente a planta produz semente a partir de 4 anos sem podar mais ela tem a característica de começar a produzir depois de uns 10 anos... E tem muitas aves que se alimentam da semente da erva-mate (I 3 – Canoinhas, 2011).

No aspecto social, tem-se a importância das famílias envolvidas no processo de produção da erva-mate:

A erva-mate também ajuda na fixação dessas famílias na área rural fazendo esse incremento na renda econômica das famílias... Agregar valor dentro da propriedade, algumas famílias estão adensando, recuperando os ervais e estão tendo esta renda... Também gera a mão de obra no campo durante a época de colheita normalmente é

a própria troca de trabalho entre as famílias... e seus vizinhos. Também a questão do trabalho com a erva-mate nativa, as pessoas que trabalham sempre relatam que gostam do trabalho por ser junto com a floresta geralmente eles trabalham em áreas sombreadas e a erva-mate por ser nativa já existe o controle biológico de pragas não necessita a intervenção humana com... os herbicidas (I 3 – Canoinhas, 2011) .

De modo geral nota-se que a agricultura familiar é a grande responsável pela produção de alimentos no Brasil. Porém, Santos et al. (2009, apud WANDERLEY, 1997), ressaltam que ela sempre ocupou um lugar secundário e subalterno na sociedade brasileira. “Quando comparada ao campesinato de outros países, foi historicamente um setor “bloqueado” impossibilitado de desenvolver suas potencialidades como forma social específica de produção”. Os autores ainda salientam que:

As dificuldades enfrentadas pelos agricultores familiares, principalmente aqueles que cultivam para subsistência, em se estabelecerem economicamente são, dentre outras, o acesso a terra, às técnicas agrícolas modernas e ao crédito bancário, fatores que se não impedem, restringem a integração aqueles ao mercado e, conseqüentemente, a prosperidade (SANTOS et al., 2009, p. 5).

Observa-se que, na região o cultivo e a extração da erva-mate, são atividades desenvolvidas por agricultores que cultivam outros alimentos, e está atividade se desenvolve como uma alternativa de renda, já que as erva-mates estão presentes no quintal de casa e não demandam muito trabalho para o cultivo.

6.3.5. Percepção dos Consumidores Frente à Qualidade da Erva-mate da Região

Para Solomon (2002), as pessoas criam relacionamento com o produto que adquire através de ligações que podem ser: de autoconceito – o produto ajuda a estabelecer a identidade com o usuário; de nostalgia – o produto atua como elo com o eu no passado; de interdependência – o

produto faz parte da rotina diária; ou de amor – o produto promove elos emocionais de afeto, paixão ou outra emoção intensa.

O mesmo autor ressalva que a atividade de consumo se dá pelas experiências emocionais ou estéticas que são proporcionadas pelo objeto de consumo. O consumo também pode gerar integração – que expressa aspectos do eu ou da sociedade; classificação – onde as pessoas se envolvem para comunicar, tanto para si como para os outros, sua associação com objetos; ou pode gerar um jogo – onde objetos são usados para que o indivíduo participe de uma experiência mútua e funda suas identidades com a do grupo (SOLOMON, 2002).

Quem toma chimarrão sabe que além de uma tradição a apreciação da bebida integra as pessoas. Observa-se que, numa roda de chimarrão pode ser encontrado o peão de uma fazenda bem como o proprietário. Ressalva-se que o consumo da bebida vai desde crianças que mal sabem falar a idosos. Levando-se em conta o perfil do consumidor de chimarrão na região, buscou-se através das entrevistas analisar através da percepção dos consumidores quais as características principais erva-mate do PNC.

Observou-se 9 características destacadas pelos consumidores. A Tabela 4 mostra quantos entrevistados citaram cada característica. Podendo cada entrevistado ter citado uma ou mais características.

Tabela 4: Características apontadas pelos consumidores em relação à qualidade da erva-mate na região do PNC.

Características	Nº de Entrevistado(s) que citou a característica
Cor	9
Sabor/Paladar	5
Procedência	5
Marca	4
Consistência (grossa, fina)	4
Suave	3
Amargo	3
Cheiro	3
Amargo, porém suave	1

Fonte: Elaborada pela autora, 2011

Nota-se através dos dados representados na TABELA 04 que, intrinsecamente é observada a valorização dos ervais nativos nas características procedência e marca. Fato relatado pelo consumidor C 8 (Campo Alegre, 2011): “a produção tem que ser da região!”. O consumidor C 3 (Canoinhas, 2011) pontua que quando está viajando para fora do PNC procura no rótulo a procedência da erva-mate e ressalva: “preço baixo, qualidade baixa”.

Observa-se uma grande valorização pelas marcas usadas. Quando questionados sobre o que seria uma erva-mate de boa qualidade, 85% dos entrevistados associavam a resposta à marca comprada por tradição. Evidencia-se pelo consumidor C 9 (Campo Alegre, 2011), “Eu compro a Tupã, sempre!... É a melhor, né. Melhor para tomar o chimarrão!”. Porém quando questionado se faltasse da marca utilizada o consumidor ressaltou: “a gente iria comprar... a Fesmate...”. Observou-se uma grande dificuldade por parte dos consumidores em pontuar as particularidades do produto consumido.

O consumidor C 6 (Canoinhas, 2011), ressalva que se acostumou com a marca comprada e relata: “quando não tem, compro com a embalagem de plástico para ver a cor.”

A característica cor evidenciada pela maioria dos consumidores, difere os tipos de ervas-mates da região. Os consumidores citaram as cores, verde e amarela. A cor amarela é evidenciada nas ervas-mates de sabor mais amargo.

O cheiro ficou evidenciado pelo consumidor C 12 (Canoinhas, 2011): “Cheiro! Não sei se por mania... sentir aquele cheirinho bom de erva...”

Quanto ao paladar o consumidor C 11 (Canoinhas, 2011) comentou: “pelo cheiro, pela cor. Depois só tomando o chimarrão mesmo para saber.”

Observa-se, portanto que a qualidade da erva-mate é intrínseca ao gosto de cada entrevistado e o paladar destes abrange todos os tipos de ervas-mates produzidas na região, desde a mais verde com sabor suave, até a mais amarelada com sabor mais acentuado.

Ressalva-se que o valor do produto está inserido na formação da sua imagem e no que ele é capaz de transmitir quando degustado.

7. LIMITES DO ESTUDO

Amostra dos entrevistados restrita aos seis municípios visitados e não a todos os municípios da região; Isto devido ao tempo restrito e ao difícil deslocamento sendo a base de Apoio em Canoinhas;

Desconfiança de alguns entrevistados em relação ao estudo. Mesmo a mestranda tendo sido apresentada, na maioria das entrevistas por técnicos da Epagri;

Falta de dados sobre a região e pouca precisão de alguns dados já existentes do IBGE

8. PERSPECTIVAS DE PESQUISA E DE DESENVOLVIMENTO

Estudos sobre a valorização da erva-mate produzida artesanalmente.

Mobilização de todos os atores da cadeia produtiva sobre a valorização da biodiversidade local.

Implementar políticas para a adequada extração da erva-mate, tendo em vista uma maior preservação e valorização dos ervais nativos.

Maior valorização do produtor rural.

9. CONCLUSÃO

Devido o grande aumento pela procura de produtos certificados com qualidade comprovada, observa-se a necessidade de sistemas que certifiquem, valorizem e comprovem a qualidade dos produtos.

Considerando que a erva-mate é um produto nativo da região do Planalto Norte Catarinense, encontrando-se, portanto, inserida dentro da Floresta Ombrófila Mista, a manutenção destas áreas com o correto manejo da floresta e seus produtos é o meio mais sustentável para a proteção e/ou recuperação destas áreas. Portanto, um selo de certificação para a floresta e seus produtos é um meio para incrementar novas oportunidades para a cadeia produtiva e para apoiar o manejo sustentável da floresta.

Aliado a isto estão os fatores humanos e naturais. Os fatores humanos por estarem presentes em todo processo produtivo da erva-mate, contribuem de forma a manejar adequadamente esses ecossistemas, evitando colheitas muito intensas ou frequentes, o que pode reduzir a capacidade auto-sustentável da floresta. Tendo em vista a base do modelo tradicional de agricultura pela agricultura familiar, salienta-se a importância de informar este setor sobre os processos de valorizações dos produtos.

Dentre os fatores naturais que influenciam na qualidade da erva-mate destacam-se o sombreamento das erveiras, decorrente da floresta onde estão inseridas, ricas em biodiversidade, a interação do ecossistema, as espécies nativas e a região delimitada.

Dentre os atores envolvidos na cadeia produtiva da erva-mate, identificamos os **técnicos** que atuam localmente no processo, conhecedores da região e da história que envolve o cultivo e a produção da erva-mate, desenvolvendo estudos para uma melhor conservação destes ervais nativos. Os **produtores de folha verde**, assim chamados, pois são na maioria agricultores que tradicionalmente colhem a erva-mate. Os **intermediários** que compram a produção dos produtores de folha e revendem as indústrias. Estes não foram encontrados para análise deste estudo, pois são considerados “fantasmas” por não possuírem registro para o trabalho. Os **industriais**, que são grandes produtores e beneficiadores de erva-mate, muitos engajados no projeto IG. As **cooperativas e o sindicato**, que promovem e disseminam a cultura da erva-mate. E, na parte de venda final do produto acabado, temos os **representantes**, que vendem diretamente o produto para as

indústrias e/ou os **atacadistas e supermercados** que revendem o produto aos **consumidores**, nossos últimos atores, os que consomem o produto final, o chimarrão.

Observou-se através deste estudo uma grande valorização pelos atores da cadeia produtiva sobre os ervais nativos da região, dando ênfase ao produto natural, sem agrotóxico. Os técnicos, os produtores e os industriais, demonstram grande satisfação ao afirmar que os ervais da região são quase que 100% nativos, decorrendo daí a qualidade da erva-mate produzida. Estes citam fatores como o solo, o clima, o correto manejo dos ervais e, principalmente o “saber fazer” como características fundamentais para a qualidade específica da erva-mate da região.

Quanto à implantação do selo de Indicação Geográfica, observou-se que os atores que estão diretamente envolvidos com o processo de produção e beneficiamento da erva-mate, como os técnicos, os industriais e as cooperativas são os que demonstram interesse e conhecimento sobre o projeto. Cabe aqui, ressaltar a importância de uma maior divulgação do projeto e dos benefícios que este pode trazer para a região aos outros atores da cadeia produtiva. Pois para um bom desenvolvimento do projeto IG, todos os atores precisam estar conscientizados e comprometidos com o tema, principalmente por proporcionar maior desenvolvimento para diversos setores.

Portanto a importância da implantação do selo de Indicação Geográfica na região do PNC para os atores da cadeia produtiva da erva-mate trará muitos benefícios como, a manutenção da população nas zonas rurais, uma oferta maior de empregos, uma maior satisfação do produtor e um aumento do valor agregado dos produtos derivados da erva-mate. Além destes, destacamos os benefícios mais a longo prazo, como um incremento do valor dos imóveis da região, e um estímulo ao investimento na própria zona de produção, entre outros.

Assim, encerra-se este estudo esperando ter contribuído com o processo de IG da erva-mate na região do PNC destacando principalmente a importância de se preservar e valorizar a biodiversidade existente no bioma onde a erva-mate está inserida.

REFERÊNCIAS

ALCOFORADO, I. G. **Desenho de mecanismo de incentivo à proteção à biodiversidade: direitos de propriedade e contratos. I** Encontro Nacional da ECOECO - Campinas (SP). Sociedade Brasileira de Economia Ecológica, 1996. Disponível em: <http://www.ecoeco.org.br/conteudo/publicacoes/encontros/i_en/menta1/2.pdf> Acesso: fev. 2011.

ALMEIDA, R. P. **Um aspecto da economia de Santa Catarina: a indústria ervateira.** 238fl. Dissertação de Mestrado em História na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 1979.

ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE E DA VIDA, 2011. Disponível em: <<http://www.apremavi.org.br/noticias/apremavi/583/ervamate-uma-arvore-de-tradicao>>. Acesso: jun. 2011.

ASTRUC, T. **A cadeia produtiva da erva-mate no Planalto Norte Catarinense, Brasil: um setor a redinamizar.** Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

AURAS, M. **Guerra do Contestado: a organização da irmandade cabocla.** Florianópolis: Cortez, 1984.

BANCO CENTRAL DO BRASIL, 2011. Disponível em: <<http://www.bcb.gov.br/htms/relinf/port/2011/06/ri201106c5p.pdf>>. Acesso: jun. 2011.

BRASIL. Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT). **Plano territorial de desenvolvimento rural do Planalto Norte.** 2008. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sdt/index.php?scoid=470>>. Acesso: jun. 2011.

BRASIL, 1996. Disponível em: <http://www.Planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm> Acesso: jan. 2011.

BRASIL, 2001. Disponível em:<
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/mpv/2186-16.htm> Acesso: fev.
2011.

BRASIL, 2010. Disponível em: Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7127.htm#art6> Acesso em: fev. 2011.

BRUSH, S. B. **Genes in the Field**: on-farm conservation of crop diversity. Rome: International Plant Genetic Resources Institute, 2000.

CAMPILONGO, C. **Teoria do direito e globalização econômica**. In: SUNDFELD & VIEIRA (coord.) Direito global. São Paulo: Max Limonad, 1999.

CERDAN, C. **Produtos de qualidade, patrimônio cultural e desenvolvimento territorial: o caminho de Pedra e o Vale dos Vinhedos**: In: 2º Simpósio de segurança alimentar: debatendo qualidade. Bento Gonçalves: SBCTA-RS, 2008.

CERDAN, C.; VITROLLES, D. **Valorisation des produits d'origine: contribution pour penser le développement durable dans la Pampa Gaúcha au Brésil**. Géocarrefour, v.83, n.3, p.191-200, 2008.

CHEYNS E., 1998. **Identification et construction sociale de la qualité de produits agroalimentaires. Le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso**. Tese de doutorado em economia do desenvolvimento, Ecole Nationale supérieure agronomique de Montpellier, Cirad, Montpellier, França 381 p.

CLEMENT, C. R. **Um pote de ouro no fim do arco-íris? O valor da biodiversidade e do conhecimento tradicional associado e as mazelas da lei de acesso: uma visão e proposta a partir da Amazônia**. In: Amazônia: Ciência & Desenvolvimento, Belém, vol. 3, no. 5, p. 7-28, 2007.

CROCE, D. M. **Cadeias produtivas do estado de Santa Catarina**: erva-mate. Florianópolis: Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), 2000.

CUNHA, M. C. **De Charybde en Scylla: savoirs traditionnels, droits intellectuels et dialectique de la culture**. Paris, Conferência Marc Bloch, EHESS, junho 2004.

DELFOSSÉ, C. **Géographie rurale, culture et patrimoine**. HDR, Lille : Université de Lille I, France, 2003.

DELFOSSÉ C., **L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre deux guerres**. In Nicolas et Valceschini, Agro-alimentaire : une économie de la qualité. Inra-Economica, p. 199-208 1995.

DIAS, B. F. S. **A implementação da Convenção sobre Diversidade Biológica no Brasil: desafios e oportunidades**. 2000. Disponível em: <<http://www.bdt.org.br/publicações/padct/cap1/Bráulio>>. Acesso: jul. 2011.

DIEGUES, A. C. S. e ARRUDA, R. S. V. (orgs.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Ministério do Meio Ambiente, Brasília. 2001.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **O cultivo da erva-mate: processamento**. 2011. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Erva-mate/CultivodaErvaMate/18_1_sapeco.htm> Acesso: jun. 2011.

EMPERAIRE, L. **A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio**. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2005.

EYMARD-DUVERNEY, F. **La négociation de la qualité**. In: Agroalimentaire: une économie de La qualité, F. Nicolas et E. Valceschini (dir.). Paris: Inra Editions-Economica, 1995, p. 39-48.

ESMELINDRO, M. C. et al. **Caracterização físico-química da erva-mate: Influência das etapas do processamento industrial**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 22(2): 193-204, maio-ago. 2002.

ATA DA ASSEMBLÉIA DE CONSTITUIÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DA ERVA-MATE DOS PLANALTOS DO OURO VERDE, 2009.

FAO, GIAHS, 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/ag/agl/agll/giahs/default.stm>> Acesso: jun. 2011.

FILHO, P. C. DE O.; GOMES, G. S.; DISPERATI, A. A. O **geoprocessamento como suporte ao manejo sustentável da erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. ST.-HILL.)** em ambiente natural. FLORESTA, Curitiba, PR, v. 38, n. 1, jan./mar. 2008.

GENEFLOW. **A publication about the earth's plant genetic resources. Special features: On-farm conservation.** Consultive Group on International Agricultural Research/International Plant Genetic Res, 1999.

GOTTLIEB, O.R. et al. **Biodiversidade: o enfoque interdisciplinar brasileiro.** Ciência e Saúde Coletiva. 3,2, 1998.

GOULARTI FILHO, A. **A estrada Dona Francisca na formação econômica do Planalto Norte de Santa Catarina.** MCT. 2009.

Disponível em:

<<http://www.iseg.utl.pt/aphes30/docs/progdocs/ALCIDES%20GOULARDI%20FILHO%20Estrada.pdf>> Acesso: mai 2011.

GOOGLE IMAGENS, 2011. Disponível em: <

http://www.google.com.br/search?hl=pt-BR&biw=1920&bih=899&gbv=2&tbm=isch&sa=1&q=selo+mokiti+okada&oq=selo+mokiti+okada&aq=f&aqi=&aql=&gs_sm=e&gs_upl=30401387910144931510101011324179712.1.1.11510>. Acesso: ago. 2011.

GIUNCHETTI, C. S. **Indicações Geográficas: uma abordagem pragmática acerca de sua apropriação por comunidades tradicionais da Amazônia.** In: CARVALHO, P. L.

Propriedade Intelectual. Curitiba: Juruá, 2006.

GURGEL, V. A. **Aspectos jurídicos da indicação geográfica.** In: Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Lages, V.; Lagares, L.; Braga, C. L. Brasília: Sebrae, 2005, p. 45-58.

GRIECO, F. de A. **O Brasil e a globalização da economia.** São Paulo: Aduaneiras, 1997.

HANISCH, A. L.; MARQUES, A. C.; BONA, L. C. **Uso sustentável de áreas de vegetação de caíva e sua relação com os aspectos fisiológicos da produção de leite a pasto.** Revista de Estudos do Vale do Iguaçu, v. 11, p. 129-140, 2008.

HANISCH, A. L., VOGT, G. A., MARQUES, A. C., BONA, L. C., BOSSE, D. D. **Estrutura e composição florística de cinco áreas de caíva no Planalto Norte de Santa Catarina.** Pesquisa Florestal Brasileira (Impresso). , v.30, p.303 - 310, 2010.

HIRCZACK M. L. **A co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial : une analyse à partir des produits de la région Rhône Alpes.** 2007.356 fl. tese de doutorado em geografia. Universidade de Grenoble 1, Grenoble France 2010.

IBGE. **Cidades@.** 2008. Disponível em:
<<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em: jun. 2011.

_____. **Censo Agropecuário 1995/96.** Rio de Janeiro, IBGE, 1998 (Santa Catarina).

INPI, 2011. Disponível em: < <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/instituto>>. Acesso: fev. 2011.

KOTLER, P. **Administração de marketing:** a edição do novo milênio. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

LAGARES, L.; LAGE, V.; BRAGA, C. L. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. 2. ed. Brasília: SEBRAE, 2006.

LASH, S.; URRY, J. **Economies of signs and space.** London: Sage, 1994.

LEÃO, 2011. Disponível em:
<<http://www.matteleao.com.br/index.php?File=institucional>>. Acesso em: jun. 2010.

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

MARQUIS, S.. **La pomme de São Joaquim, vers une construction collective d'un signe de qualité?** (Brésil, Santa Catarina). Montpellier: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

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. – Brasília : MAPA; Florianópolis : SEaD/UFSC/FAPEU, 2009. 418 p. : il.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **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. 376 p. : Il.

MATTEI, L. **Novo retrato da agricultura familiar em Santa Catarina.** Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. 2009.

Disponível em:

<http://sit.mda.gov.br/images/mapas/tr/tr_070_Planalto_norte_sc_abr_2009.jpg> Acesso: mai. 2011.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2011.

Disponível em: <

<http://www.mda.gov.br/portal/saf/programas/Sociobiodiversidade/2291225>>. Acesso: 18 jun. 2011.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR, 2011. Disponível em:

<<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/docOrientativo.asp>>. Acesso: maio. 2011.

METRICK, A.; WEITZMAN, M. **Conflicts and choices in biodiversity preservation.** The Journal of Economic Perspectives, 1998, 12(2): 21-34.

MEGA MATTE, 2011. Disponível em:
<<http://www.megamatte.com.br/empresa.php>>. Acesso em: mai. 2011.

MOUTINHO, Z.A. F. **A perspectiva das lideranças políticas do Planalto Norte Catarinense sobre a (in) visibilidade da participação política das mulheres** Florianópolis. 2010. 102fl. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias. Florianópolis.

NIEDERLE, P. A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França.** 2010. 263 fl. Tese de Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Universidade Federal Rural de Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

PAS, 2011. Disponível em:
<<http://www.pas.senai.br/novo/web/index.asp>>. Acesso em: mai. 2011.

PIAZZA, W. F., HÜBENER, L. M. **Santa Catarina: história da gente.** Florianópolis: Lunardelli, 1983.

PIMENTEL, D. et al. *Conserving biological diversity in agricultural/forestry systems.* BioScience, v. 42, n.5, p. 354-362. 1992.

PORTER, M.E. **Competição.** Tradução Afonso Celso da Cunha Serra. – Ed. Ver. E ampl.. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 546 p.

PRIOTTO, M. A. **Alternativa de destino para embalagens usadas de glifosato** / Márcio Aurélio Priotto. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Tecnologia para o Desenvolvimento - LACTEC, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento de Tecnologia. – Curitiba, 2007. Xiv, 103 f.

REIS, A. et al. **Aspectos sobre a conservação da biodiversidade e o manejo da floresta tropical atlântica.** Revista do Instituto Florestal, v. 4, p.169-173, 1992.

RENK, A. **A luta da erva: um ofício étnico no Oeste Catarinense.** Chapecó: Grifos, 1997.

RIBEIRO, M. L. S. **História da educação brasileira.** São Paulo: Cortez, 1979.

RIMOLI, A. O. et al. **Biodiversidade, biotecnologia e conservação genética em desenvolvimento local.** Revista Internacional de Desenvolvimento Local. V. 1, n. 1, p. 21-30, set. 2000.

SVETLICIC, M. **Globalization, economic integration and political desintegration.** Development & International Corporation, (9) 16, jun 1993.

SANTOS, S. C. et al. **Aspectos ambientais da agrovila quilombola Só Assim – município de Alcântara / MA.** XIII Simpósio Nacional de Geografia Física Aplicada, 2007.

Disponível em:

<http://www.geo.ufv.br/simposio/simposio/trabalhos/trabalhos_completos/eixo11/086.pdf>. Acesso: ago. 2011.

SANQUETA, C. R. et al. **Estrutura vertical de um fragmento de floresta ombrófila mista no centro-sul do Paraná.** Revista Floresta, v. 32, n.2. p. 267-276, 2002.

SILVA, J. G. **A nova dinâmica da agricultura brasileira.** Campinas: UNICAMP, 1998.

SISTEMA DE INFORMAÇÕES TERRITORIAIS, 2011. Disponível em: <http://www_sit.mda.gov.br> Acesso: maio. 2011.

SOUZA, A. M. **Arranjo produtivo local e indicação geográfica: Possibilidades para a cadeia produtiva do “mate” no Planalto Norte Catarinense.** Campo Grande: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2010.

_____. **A estrutura fundiária do território Planalto Alto-SC: um produto das especificidades históricas.** Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2009.

_____. **Dos ervais ao mate:** possibilidades de revalorização dos tradicionais processos de produção e de transformação de erva-mate no Planalto Norte Catarinense. Florianópolis, 1998, 124f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

SGIF - SISTEMA DE GESTÃO DE INFORMAÇÕES FINANCEIRAS, 2011. Disponível em: <<http://sgif.datasus.gov.br/suporte.php?uf=42>> Acesso: mai. 2011.

SOLOMON, R. Michael. **O Comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo.** 5ª ed. Ed. Bookman, 2002.

STANZIANI, A. **Histoire de la qualité alimentaire: XIXe–XXe siècles.** Paris: Seuil, 2005.

SYLVANDER, B. **Les conventions de la qualité dans le secteur agroalimentaire** : aspects théoriques et méthodologiques. Communication présentée au colloque. *La qualité dans l'agroalimentaire: questions économiques et objets scientifiques.* Paris: SFERO, 1992.

COOPERATIVA DOS ENGENHEIROS AGRÔNOMOS E DE PROFISSIONAIS EM DESENVOLVIMENTO RURAL E AMBIENTAL DE SANTA CATARINA, 2011. Disponível em: <http://www.uneagro.com.br/mapa_norte.php> Acesso: mai. 2011.

VALCESCHINI, E. TORRE, A. **Politique de la qualité et valorisation des territoires.** In Agriculteurs, ruraux et citadins. Bourgogne: Edition Educagri et CRDP, 2002, p 273-290.

WACHOWICZ, R. C. **O camponês polonês no Brasil.** Curitiba: Fundação Cultural, 1981.

WALLERSTEIN, I. **The end of the world as we know it: social science for the twenty-first century.** Minneapolis, MI: Univ. Minnesota Press, 1999.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS – CCA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
AGROECOSSISTEMAS

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Tendo em vista os aspectos éticos da pesquisa acadêmica envolvendo seres humanos, faz-se necessário o esclarecimento de que o estudo sobre **erva-mate no Planalto Norte Catarinense, SC** analisa a produção da erva-mate na região. O objetivo do trabalho é avaliar a produção de erva-mate com vistas à valorização das matas nativas da região produtoras de erva. A coleta de informações será feita através de questionários. Os dados obtidos serão analisados na dissertação de mestrado do curso de Agroecossistemas/UFSC de Nátali de Oliveira Von Ende Lopes e será usado no projeto de Indicação Geográfica da Erva-mate no Planalto Catarinense.

Pelo presente TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO, o aderente declara ter aceitado participar e ter compreendido na íntegra os objetivos da presente pesquisa.

Eu, _____,
declaro para os devidos fins estar ciente e aceitar os termos desta pesquisa. Concordo VOLUNTARIAMENTE em participar deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento.

Assinatura

Canoinhas, ___/___/___.

APÊNDICE B – TRECHOS TRANSCRITOS DAS ENTREVISTAS APRESENTADAS NA DISSERTAÇÃO

A REPRESENTAÇÃO DOS ATORES

IMPORTÂNCIA DA MATA NATIVA	
Entrevistado	Trecho transcrito da entrevista
I 11 – Canoinhas, 2010	A erva sendo nativa ela é boa, de repente de tantos anos estar na terra ela ficou ... nasceu sozinha, nativa da região... essa erva pode comprar pode fazer que é especial ...sabe que vai dar um chimarrão bom... Faço questão de pegar nativa
I 2 – Campo Alegre, 2011	Começa pelo fato dela ser plantada naturalmente né, uma erva nativa é plantada naturalmente o principal dela é que ela tá dentro da mata nativa coberta com sombreamento natural então é um produto que nasce e cresce dentro do ambiente dela
I 13 – Rio Negrinho, 2011	O fato de ser acima da serra tem uma temperatura adequada, tem umidade adequada sabemos que este é um dos motivos que a erva tem grande qualidade não temos dúvida... Uma das qualidades com certeza é essa, o fato dela... “tá” num ambiente adequado para ela, isso já é histórico
P 7 – Canoinhas, 2011	As áreas que são apropriadas para este tipo de coisa né... As condições climáticas que diz que a erva-mate é dali e vai ser dali, não tem como mudar
I 3 – Canoinhas, 2011	em questão de sabor de qualidade, a erva-mate nativa sombreada ela geralmente apresenta um sabor mais suave por ela ter um crescimento um pouco mais lento
P 4 – Canoinhas,	tem que ter o sombreiro para

2011	proteger, para dar melhor qualidade para a erva-mate, para a folha. Protege, não queima a folha com esse sol muito quente, segura mais umidade no chão
I 12 – Porto União, 2011	Por que ela é nativa né... e ela tem que “tá” na mata”
I 2 – Campo Alegre, 2011	Ele pode até mudar uma muda nova, mais sempre vai ser sombreamento, não deixa de ser nativa
I 11 – Canoinhas, 2011	Não, eles não têm muito conhecimento né, só vendem a erva ali pegam o dinheiro deles... não tem aquele conhecimento que... uma das melhores ervas que tem

A VALORIZAÇÃO COMO FORMA DE AGREGAR VALOR AO PRODUTO

Entrevistado	Trecho transcrito da entrevista
E 5 – Canoinhas, 2010	mesmo que não seja para agregar valor, é bom para manter a produção
I 11 – Canoinhas, 2011	de repente o pessoal vai ver que a gente tem IG e lá nenhuma outra empresa vai ter
P 1 – Canoinhas, 2010	selo de qualidade para dar mais preço na erva
P 6 – Campo Alegre, 2011	Agregar valor, definir região, ter melhor qualidade
P 5 – Canoinhas, 2011	O melhor vai ser o aumento de preço do produto

PERCEPÇÃO SOBRE O PROJETO IG

Entrevistado	Trecho transcrito da entrevista
E 3 – Canoinhas, 2010	ter IG não quer dizer ganhar mais e sim ter acesso melhor ao mercado ganho social, um trabalho mais humanizado para quem colhe
E 5 – Canoinhas, 2010	como tem esse diferencial tem que trabalhar em cima
I 3 – Canoinhas,	A IG como já vem tratando-se da

2011	<p>reputação histórica da região sobre a erva-mate... a grande importância vai ser essa recuperação histórica que vai ter de... registros históricos que se não for atrás vão acabar sendo perdidos esquecidos e a importância também da mobilização das indústrias com outros órgãos tanto universidade como a Epagri e outros órgãos do governo... e o setor da erva-mate nativa vai acabar tendo um respaldo maior dentro das pesquisas no apoio governamental, técnico... isso acaba gerando marketing, matérias, trabalhos acadêmicos, e o setor vai crescer junto</p> <p>Com a certificação da IG a reputação da cidade e dos outros municípios vão ter o conhecimento mais a nível nacional e com certeza a procura pelo produto da região vai aumentar como já aconteceu com outros produtos... em diferentes regiões do Brasil</p>
I 11 – Canoinhas, 2011	<p>Talvez minha expectativa é que vá melhorar minhas vendas lá no RS... de repente o pessoal vai ver que a gente tem IG e lá...nenhuma outra empresa vai ter. Que lá antigamente “nós vendia” tipo 2 caminhão de erva por semana e hoje vai um por mês... a concorrência tá muito grande...então de repente com a IG lá no RS pode ser que eu volte a tomar mercado</p>
I 1 – Canoinhas, 2010	<p>hoje está bem melhor que antigamente</p>
I 2 – Campo Alegre, 2011	<p>vai mudar tudo, porém em longo prazo e para o produtor vai agregar valor tudo que soma é interessante</p>

FATORES QUE FAVORECEM A QUALIDADE DA ERVA-MATE	
Entrevistado	Trecho transcrito da entrevista
I 2 – Campo Alegre, 2011	O sol conta muito... o sombreamento da erva nativa esse é importante

I 8 – Irineópolis, 2010	<p>mão humana melhora o preparo da erva-mate</p> <p>a máquina muda</p> <p>Eu quero tudo manual por dois motivos: primeiro porque o povo precisa de emprego além do que tem mais qualidade no produto final quando empregado a mão-de-obra direta</p>
P 4 – Canoinhas, 2011	<p>produção e a preservação da árvore (ao ser questionado sobre a poda)</p>
I 3 – Canoinhas, 2011	<p>Existe a importância das espécies de animais, pássaros e outros animais, pois os ervais nativos eles produzem bastantes sementes por serem ervais mais velhos geralmente a planta produz semente a partir de 4 anos sem podar mais ela tem a característica de começar a produzir depois de uns 10 anos... E tem muitas aves que se alimentam da semente da erva-mate.</p> <p>A erva-mate também ajuda na fixação dessas famílias na área rural fazendo esse incremento na renda econômica das famílias... Agregar valor dentro da propriedade, algumas famílias estão adensando, recuperando os ervais e estão tendo esta renda... Também gera a mão de obra no campo durante a época de colheita normalmente é a própria troca de trabalho entre as famílias... e seus vizinhos.</p> <p>Também a questão do trabalho com a erva-mate nativa, as pessoas que trabalham sempre relatam que gostam do trabalho por ser junto com a floresta geralmente eles trabalham em áreas sombreadas e a erva-mate por ser nativa já existe o controle biológico de pragas não necessita a intervenção humana com... os herbicidas</p>

PERCEÇÃO DOS CONSUMIDORES FRENTE À QUALIDADE DA ERVA-MATE DA REGIÃO	
Entrevistado	Trecho transcrito da entrevista
C 3 – Canoinhas, 2011	Preço baixo, qualidade baixa
C 9 – Campo Alegre, 2011	Eu compro a Tupã, sempre!... É a melhor, né. Melhor para tomar o chimarrão! A gente iria comprar... a Fesmate...
C 6 – Canoinhas, 2011	Quando não tem, compro com a embalagem de plástico para ver a cor.
C 12 - Canoinhas, 2011	Cheiro! Não sei se por mania... sentir aquele cheirinho bom de erva...
C 11 – Canoinhas, 2011	Pelo cheiro, pela cor. Depois só tomando o chimarrão mesmo para saber.

APÊNDICE C – GUIA DE PESQUISA: CONSUMIDORES

GUIA DE PESQUISA: CONSUMIDORES

1. Identidade

1.1 Nome:

1.2 Idade:

1.3 Sexo:

1.4 Produz erva-mate para consumo próprio?

2. Percepção da qualidade da erva do Planalto Norte Catarinense

2.1 Gosta da erva-mate produzida no PNC. Por quê?

2.2. Acha que a erva-mate produzida no PNC é a melhor?

2.3. Porque esta erva-mate é a melhor. Quais características?

3. IG

3.1 Já ouviu falar no projeto sobre Indicação Geográfica?

3.2 O que acha do projeto?

3.3 Conhece outros tipos de certificação? Quais?

4. Valorização da biodiversidade

4.1 O que entende por biodiversidade?

4.2 Qual a importância da biodiversidade?

4.4 Como acha que a biodiversidade interfere na produção da erva-mate?

ANEXO A – GUIA DE PESQUISA: TÉCNICOS ESPECIALISTAS

Desenvolvido por Tiffanie Astruc, 2010.

Guia de pesquisa : especialistas

Identidade

Nome:

Profissão :

Organismo :

organismo

Quais são os serviços que você dá aos produtores?

Quais são as relações que seu organismo tem com os produtores?

Com as empresas? Com as

cooperativas? Com o mundo da erva-mate ?

a produção de erva-mate hoje

Faz um balanço da situação para a erva-mate (produção, mercado,...)

Segundo você, quais são os pontos fortes da cadeia produtiva? E quais são os pontos fracos da cadeia produtiva?

A percepção da qualidade da erva-mate hoje

>>valorizar as características da região : cultura, tradição...exigências dos consumidores...

-você acha que o consumidor de erva-mate hoje está procurando um produto mais tradicional e diferenciado ?

- Você mesmo é consumidor ? SIM NÃO

Prefira a erva verde doce ou a mais forte (escura) ?

A cor é importante para você ? Qual é a mais atrativa ?

Perspectivas de evolução da produção

- Você acha possível voltar à um modelo de produção mais tradicional (aumentara parte de erva nativa, intervale entre as colheitas de 2 a 3 anos, sapeco manual...) ? Porquê ?

- Todo o somente uma parte da produção ? TODO PARTE

- Com o sem contrato ? COM SEM Com o mesmo preço ? SIM NÃO

- você acha que uma certificação de tipo “indicação geografica” pode estar feita ? ou daria origem a mais conflitos com o estado do Paraná ?

Você armazena a produção ? SIM NÃO A onde :

Quanto tempo :

Quanto custa a armazenagem por tonelada :

Comercialização

- A quem a produção de erva-mate está vendida :

- Que proporção para cada comprador :

- Você tem contratos com os compradores ? SIM NÃO

O que ele fixa :

- Preço de venda da tonelada de erva cancheada/verde :

- Quando você recebe os dinheiros :

- Tem uma certificação ? SIM NÃO Quanto custa :

- Tem algum controle de qualidade da produção (indicador ,freqüência) :

Perspectivas de mudança na cadeia produtiva

>>>valorizar as características da região : cultura, tradição...exigências dos consumidores...

- Você aceitaria de voltar à um modelo de produção mais tradicional (aumentar a parte de erva nativa, intervale entre as colheitas de 2 a 3 anos, sapeco manual...) ? Porquê ?

- Todo o somente uma parte da produção ? TODO PARTE
Quanto percentagem ?

- Com o sem contrato ? COM SEM

Com o mesmo preço ? SIM NÃO

- Você mesmo é consumidor ? SIM NÃO

Prefira a erva verde doce ou a mais forte (escura) ?

A cor é importante para você ? Qual é a mais atrativa ?

ANEXO C – GUIA DE PESQUISA: INDUSTRIAIS

Desenvolvido por Tiffanie Astruc, 2010.

Guia de pesquisa : Industriais

Nome da pessoa encontrada :
 Função :
 Identidade do organismo Nome :.....

Número de produtores:

Quantidade de folhas cancheadas/verde por ano (toneladas):
 nativa plantada Quantidade de folhas cancheadas/verde por ano
 (toneladas):

Produção média do produtor: (mais pequeno : mais
 grande :)

funcionamento da industria

Quais são os serviços que você dá aos produtores?

Quem pega as decisões? E como?

Quais são as atividades da industria (sapeco, secagem,
 beneficiamento total ou não, chà...)?

Qual é o preço de compra para o produtor (R\$/tonelada de folhas
 verdes/canch.):

Existe uma tabela de preço? Segundo qual critério?

Tem alguma certificação?

Qual é a capacidade de armazenagem ?

Tem um controlo de qualidade do produto (indicador e
 freqüência) ? quando ?

Comercialização

A quem as folhas estão vendidas? Que proporção para cada
 comprador?

Exportações ?

A que época do ano?

Qual é a estratégia de comercialização?

A percepção da qualidade da erva-mate hoje

- Você mesmo é consumidor ? SIM NÃO

Prefira a erva verde doce ou a mais forte (escura) ?

A cor é importante para você ? Qual é a mais atrativa ?

Perspectivas de evolução da produção

- o que que você acha do projeto de certificação “indicação geográfica”?

- do selo agricultura organica ?

- outros selos possíveis ?

ANEXO D – GUIA DE PESQUISA: ATACADISTAS E/OU REPRESENTANTES

Desenvolvido por Tiffanie Astruc, 2010.

Guia de pesquisa : distribuidores de erva-mate

Nome da pessoa encontrada:

Função:

Identidade da empresa

Nome:

Quais as atividades na empresa ?

Tem filiais?

Vendas de erva-mate

Qual quantidade de erva você vende por mês ?

Qual proporção chá-chimarrão ?

Quantas marcas ?

Quais são as marcas que você vende mais ?

Como você sabe qual marcas tem que ter no mercado ?

Compras de erva-mate

A quem você compra a erva maté?

Quantas vezes por mês você está livrado?

Quem faz o FRET?

Da onde vem a erva que vocês vendem?

Tem algum contrato de exclusividade?

Perspectivas de evolução da produção

- o que você acha do projeto de certificação “Indicação Geográfica”?

- do selo agricultura organica?

ANEXO E – GUIA DE PESQUISA: COOPERATIVAS E/OU SINDICATO

Desenvolvido por Tiffanie Astruc, 2010.

Guia de pesquisa : cooperativas

Nome da pessoa encontrada :

Função :

Identidade do organismo Nome :.....

Número de produtores:

Área de produção (em ha): nativa plantada

Quantidade de folhas cancheadas/verde por ano (toneladas) :

Tamanho médio por produtor: (mais pequeno :
mais grande :)

funcionamento da cooperativa

Quais são os serviços que você dá aos produtores?

Quem pega as decisões? E como?

A cooperativa aceita novos produtores? critérios?

A cooperativa compra produção externa (produtores não aderentes, importação) ?

Quais são os últimos investimentos?

produção

Qual é o preço de compra para o produtor (R\$/tonelada de folhas verdes/canch.) :

Existe uma tabela de preço? Segundo qual critério?

Quando o produtor recebe o pagamento ?

Tem alguma certificação?

Qual é a capacidade de armazenagem ? quanto custo ?

Tem um controle de qualidade do produto (indicador e frequência) ?
quando ?

comercialização

A quem as folhas estão vendidas? Que proporção para cada comprador?

Exportações ?

A que época do ano?

Qual é a estratégia de comercialização?

A percepção da qualidade da erva-mate hoje

>>valorizar as características da região : cultura, tradição...exigências dos consumidores...

-você acha que o consumidor de erva-mate hoje está procurando um produto mais tradicional e diferenciado ?

- Você mesmo é consumidor ? SIM NÃO

Prefira a erva verde doce ou a mais forte (escura) ?

A cor é importante para você ? Qual é a mais atrativa ?

Perspectivas de evolução da produção

- Você acha possível voltar à um modelo de produção mais tradicional (aumentara parte de erva nativa, intervale entre as colheitas de 2 a 3 anos, sapeco manual...) ? Porquê ?

- Todo o somente uma parte da produção ? TODO PARTE