UNIVERSIDADE POSITIVO
EVA BLASZCZYK GAWELETA

ERVA-MATE COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL NA IG SÃO MATHEUS

CURITIBA
2022

EVA BLASZCZYK GAWELETA

ERVA-MATE COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG): OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL NA IG SÃO MATHEUS

Tese apresentada para o Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Gestão Ambiental, da Universidade Positivo, como requisito parcial para a obtenção do título de doutor em Gestão Ambiental.

Orientadora: Profª. Drª. Cíntia Mara Ribas de Oliveira.

Linha de pesquisa B: Planejamento, Conservação e Desenvolvimento Socioambiental.

Projeto associado G: Planejamento e implantação de propostas de gerenciamento ambiental.

CURITIBA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca da Universidade Positivo - Curitiba – PR

G284 Gaweleta, Eva Blaszczyk.
Erva-mate com indicação geográfica (IG): oportunidades e desafios para o desenvolvimento turístico regional sustentável na IG São Matheus / Eva Blaszczyk Gaweleta. — Curitiba: Universidade Positivo, 2022.
126 f. : il. color.

Tese (Doutorado) – Universidade Positivo, Programa de Pós-graduação em Gestão Ambiental, 2022.
Orientador: Profa. Dra. Cíntia Mara Ribas de Oliveira.

1. Gestão ambiental. 2. Ilex paraguariensi. 3. yerba mat. 4. São Mateus do Sul. I. Oliveira, Cíntia Mara Ribas de. II. Título.

CDU 504(043.2)

Nota:

Esta tese foi desenvolvida, sob a orientação da Profa. Dra. Patrícia Bilotta, de 17/02/2018 a 16/07/2020 e, em razão de seu desligamento do quadro institucional da Universidade Positivo, assumiu como orientadora, a partir do dia 17/07/2020, a Profa. Dra. Cíntia Mara Ribas de Oliveira.

Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Gestão Ambiental, Universidade Positivo.

TÍTULO: “ERVA-MATE COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG): OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL NA IG SÃO MATHEUS”.

ESTA TESE FOI JULGADA ADEQUADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENÇÃO DO TÍTULO DE DOUTOR EM GESTÃO AMBIENTAL PELO PROGRAMA PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO AMBIENTAL DA UNIVERSIDADE POSITIVO. A TESE FOI APROVADA EM 15 DE DEZEMBRO DE 2022, PELA BANCA EXAMINADORA COMPOSTA PELOS SEGUINTES PROFESSORES:

1) Profª Cíntia Mara Ribas de Oliveira – Presidente – Universidade Positivo (UP)
2) Prof. Carlos Roberto Chaves - Examinador Externo – Universidade do Contestado (Unc)
3) Prof. Diomar Augusto de Quadros – Universidade Federal do Paraná – (UFPR)
4) Prof. Rivail Vanin de Andrade – Universidade Positivo (UP)
5) Prof. Mario Sergio Michaliszyn – Universidade Positivo (UP)

CURITIBA – PR, BRASIL

PROF. MARIO SERGIO MICHALISZYN
COORDENADOR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO AMBIENTAL

RESUMO

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*) constitui uma das principais fontes de renda e emprego para pequenos e médios agricultores em sua área de abrangência natural e apresenta significativa importância socioambiental. Com os aspectos relacionados à sustentabilidade assumindo importância cada vez maior, também é possível perceber mudanças na forma de produção da erva-mate com o surgimento das Indicações Geográficas (IGs). As IGs estão relacionadas à tipicidade do território, são instrumentos de estímulo à adoção de inovações, que promovem o desenvolvimento regional e sinalizam a origem espacial de produtos e serviços por meio de um “nome geográfico”. A erva-mate com IG apresenta-se como um avanço em relação à forma de produção, uma vez que é possível agregar valor ao produto e atingir novos mercados, entretanto, faz-se necessário identificar os instrumentos para se desenvolver uma região com IG de erva-mate. Este estudo tem como objetivo propor diretrizes estratégicas para o desenvolvimento turístico regional sustentável na IG São Matheus, Brasil. Trata-se de uma pesquisa de caráter exploratório e de natureza aplicada. A metodologia consistiu na revisão teórica de artigos publicados sobre IGs, na análise de documentos técnicos e de marcos regulatórios de IG de erva-mate do Brasil e da Argentina e na realização de um estudo de caso com produtores de erva-mate localizados na IG São Matheus. Os resultados apontam que, em ambos os países, produtores e indústrias de erva-mate com IG seguem regras rígidas em relação à manipulação e rastreabilidade da matéria-prima. Em nenhum dos países estudados, os produtores comercializam sua própria produção em forma de produto final com selo de IG. O que ocorre é o fornecimento da folha verde para a indústria, que, por sua vez, beneficia e comercializa o produto final. Nesse sentido, os dados coletados indicam que aspectos de governança no setor ervateiro precisam ainda ser melhor desenvolvidos, especialmente para a realidade brasileira, para que os agricultores, como principais atores do processo, possam estar mais engajados para se desenvolver uma cadeia de valor acerca da erva-mate, que beneficie o setor, especialmente quanto às potencialidades para o turismo regional sustentável em regiões com IG.

Palavras-chave: *Ilex paraguariensis; yerba mate; São Mateus do Sul.*

ABSTRACT

Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) is one of the main sources of income and employment for small and medium-sized farmers in its natural range and has significant socio-environmental importance. With aspects related to sustainability assuming it's increasing importance, it is also possible to perceive changes in the way of producing *yerba mate,* with the emergence of Geographical Indications (GIs). The GIs are related to the typicality of the territory, they are instruments to encourage the adoption of innovations, which promote regional development and signal the spatial origin of products and services through a "geographical name". *Yerba mate* with GI presents itself as an advance in relation to the form of production, since it is possible to add value to the product and reach new markets, however, it is necessary to identify the instruments to develop a region with GI of yerba mate. This study aims to propose strategic guidelines for a sustainable regional tourism development at GI São Matheus, Brazil. This is an exploratory and applied research. The methodology consisted in a review of published theoretical GIs articles, analysis of technical documents and regulatory frameworks for GI of yerba mate in Brazil and Argentina, and the carrying out of a case study with yerba mate producers located in the GI São Matheus. This is an exploratory and applied research. The methodology consisted of the theoretical review of articles published on GIs, the analysis of technical documents and regulatory frameworks for GI, as well as the carrying out of ethnographic research in the context of regional tourism development, in a case study in the region of São Mateus do Sul, Paraná. The results indicate that, in both countries, producers and industries of yerba mate with GI follow strict rules regarding the manipulation and traceability of the feedstock. In none of the countries studied, producers trade their own production in the form of a final product with the GI seal. What happens is the supply of the raw leaf to the industry, which, on the other hand, process and sells the final product. In this sense, the data collected indicates that aspects of governance in the herb sector still need to be better developed, especially for the Brazilian reality, so that farmers, as the main responsible in the process, can be more engaged and enable, thus, to develop a value chain around the *yerba mate*, which benefits the sector, especially regarding the potential for the sustainable regional tourism in locations with GI.

Keywords: *Ilex paraguariensis; yerba mate; São Mateus do Sul.*

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Artigos científicos sobre erva-mate e IG publicados 23
Quadro 2 - Aspectos legais sobre Indicações Geográficas (IGs) na Argentina. 36
Quadro 3 - Aspectos legais sobre Indicações geográficas (IGs) no Brasil 37
Quadro 4 - Analogias e disparidades da produção de produção de erva-mate com IG no Brasil e na Argentina 47
Quadro 5 - Oportunidades, desafios, analogias e disparidades entre os sistemas de produção de erva-mate com IG no Brasil e na Argentina 48
Quadro 6 - Características das áreas em estudo 81
Quadro 7 - Aspectos ambientais, sociais, territoriais, políticos e econômicos envolvidos no processo de desenvolvimento regional sustentável na Região de São Matheus 104
Quadro 8 - Diretrizes estratégicas para implantação e fortalecimento do turismo regional sustentável na IG-São Matheus 108

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Evolução histórica de marcos regulatórios de Indicações Geográficas (IGs) no Brasil e na Argentina 33
Figura 2 - Localização da IG Yerba Mate Argentina 39
Figura 3 - Localização da IG São Matheus 39
Figura 4 - Forma de aplicação dos signos distintivos da IG Yerba Mate Argentina 41
Figura 5 - Forma de aplicação dos signos distintivos da IG-Mathe 41
Figura 6 - Localização, área e municípios que compõe a IG São Mateus 54
Figura 7 - Diagrama das Etapas da Pesquisa 57
Figura 8 - Ciclo de vida de um destino turístico 64
Figura 9 - Área de abrangência natural da erva-mate 68
Figura 10 - Bandeira do Estado do Paraná 70
Figura 11 - Transporte da erva-mate 71
Figura 12 - Poda da erva-mate 73
Figura 13 - Sapeco de erva-mate 73
Figura 14 - Trabalhadores fazendo feixes da erva-mate sapecada 74
Figura 15 - Barbaquá (área externa) 75
Figura 16 - Carijo de erva-mate 75
Figura 17 - Forno à lenha e chapa de ferro que dispersava o calor no carijo 76
Figura 18 - Malhador e cancha de erva-mate 77
Figura 19 - Cilindro giratório para sapeco de erva-mate 77
Figura 20 - Processo industrializado de beneficiamento de erva-mate 78
Figura 21 - Delimitação geográfica – IGSão Matheus 80
Figura 22 - Paisagem Rural da Região de São Matheus 82
Figura 23 - Lagos, cachoeiras e rios – Região de São Matheus 83
Figura 24 - Igrejas, capelas e grutas presentes na IG São Matheus 84
Figura 25 - Lambrequins na Região de São Matheus 85
Figura 26 - Elementos representativos e relacionados com a erva-mate 86

SUMÁRIO

PRÓLOGO **11**
1 INTRODUÇÃO **15**
1.1 OBJETIVO 17
1.1.1 Objetivo geral 17
1.1.2 Objetivos específicos 18
1.2 ESTRUTURA DA TESE 18
2 ERVA-MATE COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL E NA ARGENTINA: OPORTUNIDADES, DESAFIOS, ANALOGIAS E DISPARIDADES **19**
2.1 INTRODUÇÃO 21
2.2 METODOLOGIA 22
2.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS 25
2.4 ASPECTOS LEGAIS SOBRE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS (IGS) NO BRASIL E NA ARGENTINA 31
2.5 ANALOGIAS E DISPARIDADES EM RELAÇÃO ÀS NORMAS PARA UTILIZAÇÃO DOS SIGNOS DISTINTIVOS DA IG SÃO MATHEUS E DA YERBA MATE ARGENTINA 42
2.6 CONSIDERAÇÕES FINAIS 49
3 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL: UM ESTUDO DE CASO DA IG SÃO MATHEUS **50**
3.1 INTRODUÇÃO 52
3.2 MÉTODOS 53
3.3 TERRITÓRIO, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E TURISMO 57
3.4 A REGIÃO DE SÃO MATHEUS 68
3.5 VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NA REGIÃO DE SÃO MATHEUS 88
3.6 INSTRUMENTOS PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL 103
4 DISCUSSÃO INTEGRADA DA TESE **110**
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS **112**
REFERÊNCIAS **115**

PRÓLOGO

Com o propósito de situar o leitor em relação ao meu olhar sobre o tema pesquisado, inicio esta tese como uma breve descrição acerca da minha trajetória pessoal, acadêmica e profissional.

Minha paixão pela erva-mate vem desde muito cedo. Durante toda minha vida, o assunto foi erva-mate. Seja nas rodas de chimarrão, nas vivências de plantio, manejo e colheita ou nos almoços de família, em que as conversas giravam em torno da produção, preço ou perdas por conta de intempéries do tempo como chuva, seca, vento, geadas ou granizo.

Sou a quinta geração de produtores de erva-mate. Quando o avô do meu avô desembarcou no Brasil (advindo da Polônia), seguiu para São Mateus do Sul/PR e sua primeira e principal fonte de renda foi a exploração da erva-mate. Uma atividade econômica que demandava muito esforço e empenho, assim como ocorre até os dias atuais.

O trabalho de colheita, como contado pelos meus antepassados, iniciava de madrugada: organizar os materiais (foice, facão, machado), arrear os cavalos na carroça, preparar o almoço e a merenda (como era chamado o lanche) e seguir para o mato.

No mato, o trabalho consistia em montar o sapeco, cortar dos galhos das erveiras, arrastar, sapecar, fazer os feixes dos galhos menores, carregar na carroça, levar até o barbaquá, posicioná-los no carijo, fazer o fogo no forno e mantê-lo durante cerca de 24 h para secar a erva-mate, triturar, ensacar, armazenar e realizar o trabalho novamente... durante dias, semanas ou meses.

Todo o trabalho era realizado nos meses do inverno e atravessou gerações: o avô do meu avô, o pai do meu avô, meu avô e meu pai. Eu não vivenciei o beneficiamento da erva-mate artesanal no sistema barbaquá. Desde minha infância, o trabalho consistia em produzir a erva-mate e comercializar a folha verde para a indústria.

Por conta desta minha relação com o campo, aos 17 anos fui estudar no Colégio Agrícola de Palmeira, no curso técnico de Agroecologia. O curso de Agroecologia teve duração de três anos e era um curso integrado: permanecíamos três semanas no colégio (realizando atividades práticas e teóricas relacionadas ao tema do curso) e uma semana em casa (para aplicar o

conhecimento adquirido). Na metade do curso de Agroecologia, surgiu a oportunidade de fazer outro curso, o, de Guia Regional de Turismo, que acontecia a cada 15 dias aos finais de semana e que duraria um ano e meio. A conclusão dos dois cursos e o conhecimento adquirido de maneira teórica e prática despertaram em mim um fascínio por temas relacionados ao meio rural e ao turismo. Como consequência disso, no ano de 2008, ingressei na faculdade de Turismo em Curitiba e comecei minha atuação profissional na área de Eventos, uma área dinâmica e com muitas demandas. Para suprir necessidades de conhecimento teórico, após a conclusão do curso de turismo, ingressei e concluí uma especialização em Eventos.

Em 2015, ingressei no Mestrado em Gestão Ambiental com a intenção de entender mais sobre sustentabilidade e aplicar os conhecimentos teóricos na minha propriedade rural, para a qual a intenção inicial era montar um hotel fazenda. E, apesar dessa intenção inicial, a dissertação de mestrado seguiu novos rumos: foi realizada uma análise de políticas públicas no fomento do turismo rural na agricultura familiar. Com o resultado da pesquisa, foi possível perceber a importância da integração de diferentes atores para que o objetivo final de desenvolvimento fosse alcançado.

Durante o mestrado, minha mãe faleceu (2016), e isso fez com que eu tivesse que retornar às minhas origens para cuidar de um pequeno lote de erva-mate e, apesar de ser a quinta geração de produtores e ter vivências de plantio, manejo e colheita de erva-mate durante minha infância e adolescência, percebi que era muito diferente de assumir um negócio.

Entre 2016 e 2017, meu pai me ajudou a gerenciar o lote de erva-mate, e meu papel era apenas de entender o processo de forma superficial. Entretanto, a partir de 2018, ele decidiu que eu deveria fazer o gerenciamento do lote para “aprender como cultivar um erval”. Dessa forma, tive que assumir as decisões de cultivo e o manejo, colocando a “mão na massa”. Não foi uma tarefa fácil e novamente, surgiu a necessidade de buscar aperfeiçoamento em relação ao assunto.

Com a possibilidade de fazer o doutorado, o primeiro tema que veio à mente foi “erva-mate”. E embora não mensurasse a magnitude, nesse período consegui compreender “quem sou, de onde vim e pra onde vou”.

A busca por informações sobre o processo produtivo como um todo fizeram com que surgisse a motivação de abrir um novo negócio, que agregasse valor à matéria-prima. Neste momento, motivações acadêmicas, pessoais e profissionais se tornaram uma só e, como consequência disso, surgiu a Vivenda do Mate, um empreendimento familiar que representa a quinta geração de produtores de erva-mate de São Mateus do Sul, cujo objetivo é fomentar atividades relacionadas ao setor ervateiro e turístico e servir como laboratório para o desenvolvimento de atividades relacionadas à produção e beneficiamento da erva-mate.

De forma muito especial, durante esses quatro anos de desenvolvimento da tese, tive a oportunidade de entender a história, não apenas da erva-mate, mas da minha família, que tem se dedicado ao cultivo e beneficiamento por mais de 130 anos. Além disso, tive a oportunidade de vivenciar (e reproduzir) um sapeco de erva-mate.

Por ser um assunto multidisciplinar, muitas dúvidas e equívocos tiveram que ser superados. Muitas foram as dificuldades para realizar a pesquisa. Não apenas em relação às questões acadêmicas, que trouxeram uma abordagem ampla, complexa e diferenciada no meu modo de observar as coisas, mas também por conta da vida pessoal e profissional seguirem ao mesmo tempo.

Aprendi, durante a pesquisa, que tudo acontece ao mesmo tempo e que nem sempre as coisas acontecem conforme planejado, principalmente quando surge uma doença inesperada que necessita de um tratamento longo e que ceifa a vida de um dos protagonistas da história. Meu pai, infelizmente, faleceu em 2022. E como continuar? Como arrumar forças para falar de um assunto tão representativo? Não sei explicar. Na verdade, nem sei se há forças suficientes.

Assim, essa tese tem um significado muito especial, não apenas na minha carreira profissional e acadêmica, mas na minha vida pessoal, pois, ao longo dessa jornada, aprendi o que é importante e agora, mais do que nunca, vou continuar escrevendo história retornando às minhas origens com uma bagagem de conhecimento para ser reproduzido.

Meu agradecimento nesta pesquisa é para meus pais Nelson Blaszczyk e Irene Parzewski Blaszczyk (*in memorian*), que deixaram um legado e uma história que precisa continuar. Agradeço também ao meu marido Leandro

Gaweleta, que teve muita paciência e compreensão para me ajudar a superar todos os desafios.

1 INTRODUÇÃO

A erva-mate (*Ilex paraguariensis A. St. Hil.)* é uma espécie nativa da Floresta Ombrófila Mista que compõe um dos sistemas agroflorestais mais antigos da América do Sul (GERHARDT, 2013). Sua ocorrência natural está restrita a três países: o Brasil, nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e extremo Sul de São Paulo e do Mato Grosso do Sul; a Argentina, nas províncias de Misiones e Corrientes; e o Paraguai, na região oriental do país (WENDLING et al., 2016). Cerca de 80% da área de ocorrência natural da erva-mate pertence ao Brasil (ESMELINDRO et al., 2002).

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil e a Argentina são os maiores produtores mundiais de erva-mate. Nos dois países, somente para o período entre 2010 a 2017, a média colhida de erva-mate em folha foi de cerca de 807 mil toneladas, das quais, cerca de 543 mil toneladas foram colhidas no Brasil e 264 mil toneladas na Argentina (FAO, 2019). No ano de 2018, houve crescimento no setor e, no Brasil, foram colhidas aproximadamente 940 mil toneladas de erva-mate em folha (IBGE, 2019a; IBGE, 2019b), enquanto na Argentina, cerca de 809 mil toneladas (INYM, 2019a).

Apesar do Brasil deter a maior produção de erva-mate em folha, é a Argentina que se apresenta como o maior produtor mundial. Daniel (2009) comenta que a Argentina importava praticamente toda a erva-mate consumida no país, entretanto, com o início dos plantios a partir de 1920 e com o investimento em tecnologia e extensão rural, o setor passou a se organizar e se tornou referência na produção e na exportação de erva-mate. Em 2019, a área total de cultivo de erva-mate na Argentina já correspondia a 165 mil ha (INYM, 2019b) e no Brasil cerca de 110 mil ha (IBGE, 2019ab).

Dados da Pesquisa Agrícola Municipal (PAM) e da Pesquisa de Extração Vegetal e da Silvicultura (PEVS) indicam que, em 2018, o Paraná foi o estado brasileiro que apresentou maior produção de erva-mate em folha, com 559 mil toneladas (214 mil toneladas de erva-mate cultivada[1] e 345 mil toneladas de

[1] Erva-mate plantada em áreas com ausência de erva-mate nativa (SIGNOR et al., 2015).

erva-mate extrativa[2]). O Rio Grande do Sul se apresenta na segunda colocação com uma produção total de 258 mil toneladas (233 mil toneladas de erva-mate cultivada e 25 mil toneladas de erva-mate extrativa) (IBGE, 2019a; IBGE, 2019b). Na Argentina, a erva-mate é cultivada em Misiones, que teve uma produção de cerca de 704 mil toneladas em 2018, e Corrientes com 105 mil toneladas de erva-mate em folha (INYM, 2019b).

A erva-mate apresenta significativa importância ambiental e socioeconômica para essas regiões, por permitir a utilização mais eficiente dos recursos naturais e também por constituir uma das principais fontes de renda para pequenos e médios agricultores (PRZYGODDA et al., 2010). No Brasil, aproximadamente 180 mil propriedades distribuídas em mais de 500 municípios exploram economicamente a erva-mate (EMBRAPA, 2019). Já na Argentina, em 2019, eram cerca de 18 mil produtores registrados (INYM, 2019).

A erva-mate assume um papel importante na complementação de renda de pequenos agricultores e na preservação de remanescentes da Floresta Ombrófila Mista, devido à integração do cultivo com outras culturas, como destacado por Dallabrida (2012). Nesse sentido, com os aspectos relacionados à sustentabilidade assumindo importância cada vez maior, também é possível perceber mudanças na forma de produção da erva-mate com o surgimento das Indicações Geográficas (IGs) da erva-mate, inicialmente na Argentina, no ano de 2016, com a IG "Yerba Mate Argentina" e, em seguida, no Brasil, com a IG "São Matheus", no ano de 2017 (INPI, 2019; MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA E PESCA, 2019).

As IGs estão relacionadas à tipicidade do território e sinalizam a origem espacial de produtos e serviços por meio de um “nome geográfico” (SEBRAE, 2021). São instrumentos de estímulo à adoção de inovações e promovem o desenvolvimento regional. Alinham-se, portanto, à concepção de que “desenvolvimento” deve considerar soluções que gerem impactos positivos para além dos econômicos, como já apontado por Sachs (2004).

A erva-mate com IG se apresenta como um grande avanço em relação à forma de produção, uma vez que é possível agregar valor ao produto e atingir

[2] Compreende a coleta de folhas em plantas nativas em áreas onde o plantio não foi realizado por meio da atividade humana (IBGE, 2019b).

novos mercados. Agregar valor em produtos e serviços é uma das metas da Organização das Nações Unidas (ONU) e está contemplada nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) como uma opção para aumentar a renda para pequenos agricultores e agricultores familiares (UN, 2015).

Apesar do seu reconhecimento, da sua representatividade na geração de renda e do seu uso em diversas finalidades, informações sobre a adoção de práticas sustentáveis na cadeia produtiva da erva-mate permanecem ainda inexploradas. Por este motivo, justifica-se a necessidade de estudos que analisem as realidades de estabelecimento de IG para a erva-mate, de modo a identificar as principais práticas sustentáveis aplicadas na cadeia produtiva da erva-mate com IG no Brasil e na Argentina.

Entender como as práticas sustentáveis têm sido aplicadas na cadeia produtiva da erva-mate configura-se, portanto, como uma questão estratégica para o setor, uma vez que, cada vez mais, os consumidores têm buscado produtos alternativos aos convencionais, ao mesmo tempo em que os produtores, por sua vez, têm procurado maior valorização de seus produtos. Dessa maneira, a pesquisa atende, especialmente, o Objetivo para o Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12 – Consumo e produção responsáveis da Agenda 2030, uma vez que busca integrar iniciativas que promovam aspectos éticos, sociais e culturais para este setor.

A partir do exposto, a presente tese se estrutura com base no problema de pesquisa de quais são os instrumentos para se desenvolver o turismo regional sustentável em uma região com IG para erva-mate, como estudo de caso, partindo-se de uma análise comparativa entre realidades do Brasil e da Argentina.

1.1 OBJETIVO

1.1.1 Objetivo Geral

Propor diretrizes estratégicas para o desenvolvimento turístico regional sustentável na IG São Matheus (Brasil).

1.1.2 Objetivos Específicos

Analisar analogias, disparidades, oportunidades e desafios da produção de erva-mate da IG “São Matheus” (Brasil) e da IG “Yerba Mate Argentina”.

Discutir como a IG pode se tornar instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável.

1.2 ESTRUTURA DA TESE

Esta tese está dividida em quatro seções. A primeira diz respeito à introdução geral. Já na segunda seção do corpo da tese, são apresentadas questões teóricas e históricas acerca das Indicações Geográficas (IGs) da erva-mate no Brasil e na Argentina, de modo a contemplar as analogias, disparidades, oportunidades e desafios da produção dos dois países. Como resultados, a seção traz a evolução histórica de marcos regulatórios de IGs e demonstra de que forma o Brasil e a Argentina têm se enquadrado nas legislações internacionais de IGs, para que o reconhecimento e a proteção de produtos e serviços de origem ocorram efetivamente. Apresenta-se também um apanhado geral sobre as regras para a produção de erva-mate com IG em ambos os países.

A terceira seção se estruturou a partir de um estudo de caso na IG São Matheus. Os procedimentos metodológicos permitiram, a partir de conhecimentos aplicados por parte da pesquisadora, que já atua no setor, a identificação, junto às partes interessadas, de potencialidades para o turismo regional sustentável, a partir de indicação geográfica da erva-mate, com vistas à proposição de produtos e serviços exclusivos e diferenciados no mercado. Encerra-se , então, com uma discussão integrada da tese, com enfoque sobre a indicação geográfica como instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável. E, encerra-se o documento com as considerações finais da tese.

2 ERVA-MATE COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL E NA ARGENTINA: OPORTUNIDADES, DESAFIOS, ANALOGIAS E DISPARIDADES

RESUMO

A produção e o processamento da erva-mate estão fortemente ligados à sua origem e tal autenticidade permitiu que a erva-mate conquistasse o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) no Brasil e na Argentina. O objetivo deste trabalho foi analisar as oportunidades, desafios, analogias e disparidades da produção de erva-mate na IG "São Matheus" e na IG "Yerba Mate Argentina". A pesquisa é classificada como qualitativa, exploratória e de natureza aplicada. O procedimento adotado para coleta dos dados se deu a partir de pesquisa bibliográfica e documental e a análise dos dados com a técnica de análise de conteúdo. Os resultados apontam que aspectos de governança no setor precisam ainda ser melhor desenvolvidos especialmente para a realidade brasileira, a fim de que os principais atores do processo estejam mais engajados no processo de evolução de políticas voltadas ao setor para melhorar a comercialização dos produtos, principalmente por parte dos produtores.

Palavras chave: *Ilex paraguariensis;* território; legislação

ABSTRACT

The production and processing of *yerba mate* is strongly linked to its origin and such authenticity has allowed the *yerba mate* to gain recognition as a Geographical Indication (GI) in Brazil and Argentina. The objective of this research was to analyze the opportunities, challenges, analogies and disparities between the production of yerba mate at the GI "São Matheus" and the GI "Yerba Mate Argentina". The research is classified as qualitative, exploratory, and nature applied. The procedure adopted for data collection was based on bibliographical and documentary research and data analysis using the content analysis technique. The results indicate that the aspects of governance in the sector still need to be improved, especially for the Brazilian reality, so that the main responsible in the process get more engaged in the process of evolving policies aimed to improve the commercialization of products, mainly through part of the producers.

Keywords:*Ilex paraguariensis;* territory; legislation

2.1 INTRODUÇÃO

A crescente insatisfação dos consumidores com produtos convencionais, a preocupação com a saúde e com questões ambientais e a intenção em apoiar a economia local levaram consumidores a buscar alternativas, como os produtos de Indicação Geográfica (IG) (FERNÁNDEZ-FERRÍN et al., 2019).

As IGs indicam que cada lugar (território) é único e podem ser usadas como ferramentas estratégicas na valorização de produtos, serviços e do próprio território onde são produzidas (DALLABRIDA et al., 2014). Elas preservam as características dos processos e dos produtos típicos, com qualidade diferenciada, agregam valor e garantem que padrões de qualidade e segurança sejam seguidos de forma rígida em todo o seu processo produtivo (YAMAGUCHI et al*.,* 2013; VALENTE et al*.,* 2013).

Com as necessidades de mercado e os aspectos relacionados à sustentabilidade assumindo importância cada vez maior, também é possível perceber mudanças relevantes na cadeia produtiva da erva-mate (*Ilex paraguariensis A. St. Hil*).

A produção da erva-mate apresenta grande importância socioeconômica e ambiental (PRZYGODDA et al*.*, 2010) e têm um papel chave na complementação de renda de pequenos e médios agricultores nos países onde é produzida (DALLABRIDA, 2012; DERAL, 2019). No Brasil, são cerca de 180 mil propriedades que exploram economicamente a erva-mate (EMBRAPA, 2019) e na Argentina são cerca de 18 mil produtores registrados (INYM, 2022) que cultivam a matéria-prima.

O consumo tradicional da erva-mate ocorre a partir de preparações como o chimarrão, o chá e o tereré, entretanto, nos últimos anos, passou também a ser utilizada em bebidas, alimentos, medicamentos e em produtos de higiene pessoal, o que resultou em seu destaque no cenário mundial como um insumo alternativo, tornando-a um produto ainda mais consumido (MESSINA et al., 2015; DE MORAIS et al., 2013; PRZYGODDA et. al*.*, 2010).

Devido ao fato da produção e do processamento da erva-mate estarem fortemente ligados à sua origem, ela passou a ser reconhecida como um produto de IG. Este signo distintivo foi primeiramente estabelecido na Argentina, com a IG "Yerba Mate Argentina", em 2015 (MINISTERIO DE AGRICULTURA,

GANADERÍA E PESCA, 2019) e, posteriormente, no Brasil, com o reconhecimento da IG "São Matheus" em 2016 (INPI, 2019).

A partir do exposto, o objetivo dessa seção é analisar analogias, disparidades, oportunidades e desafios dos sistemas de produção de erva-mate da IG "São Matheus" e da IG "Yerba Mate Argentina".

2.2 METODOLOGIA

Definiu-se como recorte de pesquisa o Brasil e a Argentina, os dois maiores produtores mundiais de erva mate em folha do mundo e que também possuem o reconhecimento de IG de erva-mate junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em ambos os países.

Esta é uma pesquisa qualitativa e de natureza aplicada (SILVA; MENEZES, 2005; BELL, 2008), pois os resultados poderão ser utilizados na prática, uma vez que ela aborda a realidade do que é implementado nos dois países. Por possuir um planejamento flexível e proporcionar maior familiaridade com o problema e com vistas a torná-lo explícito, a pesquisa também pode ser classificada como pesquisa exploratória (DENCKER, 2007; TRIVIÑOS, 1987). O procedimento adotado na execução do trabalho compreendeu informações obtidas por meio de pesquisa bibliográfica e documental (FONSECA, 2002).

Na pesquisa bibliográfica, foi realizada uma análise bibliométrica a fim de identificar a produção científica sobre as IGs da erva-mate. O período considerado na busca foi de 2012 a 2022. As bases de dados pesquisadas foram Portal de Periódicos da Capes; *Scielo, Science Direct*; *Scopus e Web of Science e Google Acadêmico.* As palavras-chave foram inseridas nas bases de dados de forma isolada (“erva-mate”, “*yerba mate*”, e "*Ilex paraguarienses*") e de forma combinada.

Após o retorno das buscas, foi realizada a leitura dos títulos, resumos e palavras-chave e selecionados aqueles que apresentavam mais relação ao tema de pesquisa. Para ampliar o universo de artigos pesquisados e garantir que os trabalhos relacionados ao tema fossem contemplados nesta pesquisa, adotou-se a técnica de bola de neve, partindo-se das referências dos

documentos selecionados, acrescendo-se literaturas clássicas relacionadas ao tema.

O Quadro 1 fornece uma visão geral dos artigos científicos sobre IGs da erva-mate já publicados. A produção científica sobre o tema ainda é restrita, contando com apenas sete artigos publicados em três periódicos diferentes. Dos sete artigos, três deles tratam sobre a IG do Planalto Norte Catarinense, cujo pedido de DO foi depositado no INPI em 2019 e, recentemente, em 2022, houve o reconhecimento pelo INPI (INPI, 2022).

Quadro 1 – Artigos científicos sobre erva-mate e IG publicados

AUTOR	ANO	TÍTULO DA PESQUISA
PRADO et al.	2022	O processo social de construção de indicação geográfica: desenvolvimento territorial sustentável no Planalto Norte Catarinense
DORTZBACH et al. (a)	2020	Delimitação geográfica da área da IG erva-mate do Planalto Norte Catarinense
DORTZBACH et al. (b)	2020	Influência do meio geográfico nas características do produto erva-mate
CHECHI et al.	2016	Ativos territoriais e desenvolvimento: estudo da articulação pela indicação geográfica da erva-mate no Polo Ervateiro Alto Taquari – RS
VOGT et al.	2016	A atividade ervateira no Planalto Norte Catarinense: a Indicação Geográfica como alternativa para a (re)valorização do produto erva-mate
PIRES et al.	2016	A erva-mate no Planalto Norte Catarinense: os compostos bioativos como variável na determinação das especificidades necessárias ao reconhecimento como Indicação Geográfica
FANTE; DALLABRIDA	2016	Governança territorial em experiências de indicação geográfica: análises e prospecções
DALLABRIDA et al.	2014	Indicação Geográfica da erva mate no território do contestado: reflexões e projeções

Fonte: A autora (2020).

Com relação à pesquisa documental, a coleta dos dados primários foi realizada em sites de organizações que regulamentam as IGs nos dois países: no Brasil o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI, 2022) e a Associação dos Amigos da erva-mate (IG-Mathe, 2022) e na Argentina o Instituto Nacional de la Propriedad Industrial (INPI, 2021) e o Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM, 2022).

Para a análise dos dados primários, foi utilizada a técnica de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2006). Para tanto, o trabalho foi dividido em 2 etapas: 1) levantamento dos documentos oficiais (legislações, resoluções, portarias, instruções normativas e cadernos de especificações técnicas) que

tratam sobre IG nos dois países; 2) análise e comparação dos documentos contemplando uma visão holística do assunto a partir de tendências, padrões ou outras relações advindas da discussão de outros autores.

Também foram realizadas duas visitas técnicas em regiões produtoras de erva-mate na Argentina localizadas em Missiones e Corrientes nas quais foram visitados produtores, indústrias e viveiros de erva-mate. Com base nas evidências reunidas, discutiram-se as analogias, disparidades, oportunidades e desafios entre os dois sistemas nos dois países.

2.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

A terminologia “Indicação Geográfica” (IG) é utilizada internacionalmente para identificar um produto originário de um território (país, região ou localidade) quando determinada que sua notoriedade seja atribuída à sua região geográfica (BRASIL, 1994, p. 7). Elas estão relacionadas à tipicidade do território e sinalizam a origem espacial de produtos e serviços por meio de um “nome geográfico”, que passa ser a referência por sua reputação (SEBRAE, 2021).

Historicamente, os nomes geográficos surgiram para designar produtos típicos de determinadas regiões e assim evitar falsificações ou usurpações (MELONI; SWINNEN, 2018). Eles são apresentados no mercado por meio de signos distintivos, assim como ocorre com as marcas ou nomes comerciais, que podem ser visualmente percebidos pelos consumidores (BRUCH, 2011).

Em termos mercadológicos, produtos e serviços com signos distintivos de IGs assumem uma importância cada vez maior, pois evitam enganos, fraudes e falsificações de mercadorias que possuem um preço substancialmente superior, seja por sua qualidade distinta, saber-fazer, *terroir*, ou por seguir determinados padrões, critérios ou regras em todo seu processo produtivo (CASTELLARI et al., 2018).

Normalmente, padrões, critérios ou regras são estabelecidos, gerenciados e fiscalizados por organizações da própria região com o objetivo de garantir a tipicidade dos produtos ou serviços. Para tanto, os materiais criados por tais organizações contemplam questões técnicas de produção, beneficiamento, rastreabilidade, regulamentações sanitárias e boas práticas socioambientais, que são aceitas nacional e internacionalmente, com vistas a atender demandas específicas (PRESCOTT et al., 2020).

O reconhecimento de uma IG depende do envolvimento da cadeia produtiva local e de uma organização normativa que legitime as propriedades inerentes ao produto ou serviço, que podem levar em consideração fatores humanos (como tradição, saber-fazer, e técnicas próprias), naturais (como solo, relevo, geologia, clima, fauna, flora) e comerciais (como a notoriedade, diferenciação, quantidade de produtores envolvidos, quantidade produzida e comercialização) (INPI, 2018).

A legitimação das IGs é realizada por organizações que regulam assuntos inerentes à Propriedade Industrial e ela é importante devido ao fato de que, ao longo do tempo, os fatores comerciais, relacionados principalmente à facilidade de falsificação e comercialização de produtos com notoriedade e diferenciação, ocasionaram queda dos preços de produtos originais e das suas exportações. Tais fatos fizeram com que organizações buscassem proteção das propriedades industriais além dos seus territórios (BRUCH, 2011).

Por esses motivos, acordos internacionais de proteção passaram a ser estabelecidos. O primeiro tratado internacional para a proteção das propriedades industriais (e vigente até 2022 foi a Convenção da União de Paris (CUP), aprovada e assinada no ano de 1883 pelo Brasil, Bélgica, Espanha, França, Guatemala, Itália, Países Baixos, Portugal, República do Salvador, Servia e Suíça. Em seu texto original, a CUP apresentava sansões para produtos falsificados e proteção para produtos com Indicação de Procedência. Ao longo dos anos o texto da CUP sofreu várias revisões e aperfeiçoamentos para estabelecer uma maior proteção aos produtos de origem: Bruxelas (1900), Washington (1911), Haia (1925), Londres (1934), Lisboa (1958) e Estocolmo (1967).

Na Convenção de Estocolmo, foi assinado um tratado internacional para a criação da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), órgão integrante do Sistema das Nações Unidas com o objetivo de promover a proteção da propriedade intelectual por meio da cooperação entre os países membros. OMPI passou a administrar os acordos internacionais a partir de 1967. Entretanto, com o passar do tempo, houve a necessidade da criação de uma organização que gerenciasse acordos internacionais relativos ao comércio de produtos e serviços relacionados à Propriedade Industrial e, em 1994 foi criada a Organização Mundial do Comércio (OMC) (CENDÓN; BRUNO, 2018).

O Brasil sendo signatário original da CUP, promulgou a convenção por meio do Decreto N. 9.233 de 1884 (BRASIL, 1884), um ano após a assinatura do acordo e aderiu a Revisão de Estocolmo no ano de 1992 (INPI, 2021a). Já a Argentina aprovou a Convenção de Paris por meio da Lei Nº 17.011 de 1966 (75 anos mais tarde) (ARGENTINA, 1966). Para executar efetivamente as normas que regulam a propriedade industrial foi criado o Instituto Nacional da

Propriedade Industrial (INPI) no Brasil em 1970 por meio da LEI Nº 5648/1970 (BRASIL, 1970).

Além da CUP, outros acordos industriais relacionados à Propriedade Industrial foram estabelecidos, como o Acordo de Madri em 1891 (RES.INPI/PR Nº247/2019) e o Tratado de Comércio sobre os Direitos de Propriedade Intelectual (TRIPS – do inglês *Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights*) em 1994 - Decreto Nº 1.355/94 (BRASIL, 1994).

O Acordo de Madri foi assinado em 1891 pelos representantes do Brasil, Espanha, França, Grã-Bretanha, Guatemala, Noruega, Portugal, Suécia, Suíça e Tunísia com o objetivo de formatar uma proteção mais eficiente para os produtos de origem. O texto original repreendia as falsas indicações de procedência (BRUCH, 2011). Apesar do Brasil ser signatário original do acordo, ele foi regulamentado no país em 1929 (38 anos mais tarde) por meio do Decreto nº 19.056/1929 (BRASIL, 1929).

O Acordo de Madri faz parte do sistema de Madri que é acompanhado pelo Protocolo de Madri, um tratado internacional adotado em 1989 e que permite o registro de marcas nos países signatários. O Sistema de Madri é gerenciado pela OMPI e viabilizam o registro de marcas nos países signatários por meio de um sistema único. No Brasil, o Protocolo de Madri foi regulamentado em 2019 por meio do Decreto Nº 10.033/2019 (BRASIL, 2019). Esse decreto promulga a adesão do Brasil ao Protocolo de Madri e acelera o procedimento de registro internacional de marcas firmado na Espanha em 1989.

Com relação ao Acordo TRIPS, ele contempla um padrão de proteção mínimo à propriedade industrial e é gerenciado pela OMC (DUPIM, 2015). Ele é o principal documento internacional que regulamenta os temas referentes à Propriedade industrial e foi anexado à Ata Final da Rodada do Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do Acordo Geral de Tarifas e Comércio – (GATT)/1994. Dentre os “desejos” citados no acordo original está a intenção de tornar as regras (leis, regulamentos e determinações administrativas) sobre os produtos de origem claras, transparentes, imparciais, previsíveis, consistentes e neutras para facilitar o comércio internacional entre os países Membros (BRUCH, 2011). Nesse sentido, os países-Membros da OMC que seguem o TRIPS devem revisar suas legislações constantemente para adaptá-las conforme orientações e assim adotar formas mais adequadas de proteção. A Ata

Final da Rodada do Uruguai foi regulamentada tanto na Argentina quanto no Brasil em 1994. Na Argentina pela Lei Nº 24.425/94 e no Brasil por meio do Decreto Nº 1.355/94 (BRASIL, 1994).

Vale destacar que o artigo 22 do Decreto Nº 1.355/94 do Brasil, trata especificamente sobre a proteção das IGs e sinaliza que os países Membros devem estabelecer meios legais para impedir 1) qualquer tipo de apresentação de produto que conduza o público ao erro quanto à sua origem geográfica e 2) qualquer uso que se constitua como um ato de concorrência desleal (BRASIL, 1994). Já na Lei Nº 24.425/94 da Argentina, as regras de origem são tratadas detalhadamente na lista de anexos que essa dispõe.

No ano de 1995, os países do Mercosul (Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai) assinaram o Protocolo de Harmonização de Normas de Propriedade Intelectual no Mercosul, cujo objetivo era estabelecer critérios para proteção recíproca de marcas e IGs. O protocolo seria um passo importante para fazer uma integração regional e harmonizar o tema de Propriedade Intelectual no Bloco, entretanto, apenas o Paraguai e Uruguai regulamentaram o protocolo (APARECIDA; MATOS, 2019). Apesar do Brasil e da Argentina não regulamentarem o protocolo, ele foi uma base importante para que os dois países tratassem as IGs de uma forma mais abrangente e assim dessem início ao marco legal das IGs nos países.

Primeiro no Brasil, com a regulamentação da Lei Nº 9.279/96, que especificou as diretrizes das IGs e sinalizou o INPI como órgão responsável pelos Registros de IGs no país (BRASIL, 1996), e também com a Lei Nº 9.610/98, que consolidou o registro de direitos autorais no país, contemplando a proteção das IGs (BRASIL, 1998). Em seguida na Argentina, com a regulamentação da Lei Nº 25.380/2000 (e sua emenda 25.966/2004 que alterou alguns artigos da primeira, mas não a excluiu) que tratam especificamente sobre os produtos de origem agrícola e alimentar e estabelecem o regime legal para as Indicações geográficas no país (ARGENTINA, 2000; 2004).

Com a promulgação da Lei brasileira Nº 9.279/96 iniciaram os estudos das potenciais IGs no Brasil e, sete anos mais tarde, no ano de 2002, foi reconhecida a primeira IG nacional com a IG do Vale dos Vinhedos localizada no Rio Grande do Sul, que contempla vinho tinto, branco e espumante (INPI, 2022). Já na Argentina o reconhecimento da primeira IG ocorreu em 2006, seis

anos após a promulgação da primeira legislação sobre IG no país, com Chivito Criollo del Norte Neuquino, que contempla a criação de cabritos crioulos. (CENDÓN; BRUNO, 2018).

O reconhecimento da primeira IG na Argentina ocorreu no mesmo ano em que a Resolução nº 202/2006 foi regulamentada (ARGENTINA, 2006). Tal resolução orientou a Direção Nacional de Alimentos a receber pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas e Denominações de Origem conforme estabelecidos na Lei nº 25.380 (CENDÓN; BRUNO, 2018). O demonstra que o país passou a organizar uma estrutura para recebimento dos próximos pedidos de IG.

Ainda na Argentina, em 2009 o Decreto 556/2009 (ARGENTINA, 2009) regulamentou a Lei Nº 25.380/2000 e sua emenda 25.966/2004 e a Resolução 658/2009 (ARGENTINA, 2009) definiu que a Comissão Nacional Consultiva de IGs tem o papel de assessorar, apoiar e promover as IGs no país. E, em 2010, a Resolução 587/2010 (ARGENTINA, 2010) instituiu dois organismos institucionais para tratar das IGs na Argentina: 1) o Gabinete de Registo das Indicações Geográficas e Denominações de Origem (OR) no âmbito do Ministério da Agricultura, pecuária e pesca, e 2) o Conselho Consultivo Nacional de Indicações Geográficas e Denominações de Origem (CNA) (CENDÓN; BRUNO, 2018).

A OR foi criada com o objetivo de impulsionar o reconhecimento de novos produtos, receber as solicitações, fomentar as ferramentas e acompanhar os interessados com assessoramento legal e técnico. Já o CNA, que é composto por representantes das províncias e demais instituições (INTI, SENASA, INTA, IPAF), recebe os pedidos e faz as devidas sugestões para efetiva aprovação (CENDÓN; BRUNO, 2018).

Com a intenção de criar uma imagem nacional para valorizar as IGs, posicionar os produtos no mercado, favorecer sua colocação e divulgação, e facilitar o reconhecimento dos produtos com IGs perante os consumidores, foi regulamentada a Resolução 546/2011 na Argentina (ARGENTINA, 2011), que aprovou a criação de sinais distintivos para identificar as IGs e DOs. Assim, todos os produtos com IGs no país, devem usar o signo distintivo nacional (que indica que aquele produto é uma IG), acompanhado do signo distintivo específico do produto.

No Brasil, até o ano de 2021, apenas o signo distintivo da respectiva IG era vinculado nas embalagens, entretanto, seguindo os padrões internacionais de valorização e identificação, no dia 08 de dezembro de 2021 foram lançados os “Selos Brasileiros de IGs” durante o IV Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas (INPI, 2021). A iniciativa foi um trabalho em conjunto do INPI, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério da Economia e Serviço Nacional de Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e sinaliza que as instituições estão unidas para incentivar e fortalecer os produtos de IGs no país. A Portaria INPI Nº 46/2021 (INPI, 2021) cria um selo para cada espécie de IG (IP e DO) com vistas a criar uma identidade nacional de produtos e serviços. Assim, produtos e serviços brasileiros que possuem IG podem usar os signos distintivos nacionais acompanhados do signo distintivo da respectiva IG, um grande avanço para o reconhecimento e fomento de produtos com IG no Brasil.

Considerando a importância das IGs para a economia brasileira, bem como a necessidade da sua adequada proteção, o INPI estabeleceu as condições para registro de IGs nacionais e internacionais por meio da Instrução Normativa INPI Nº 25/13. O documento detalhou as regras sobre os pedidos, requerentes, nomes geográficos, petições, depósitos e exames dos pedidos. Assim, as regiões passaram a ter mais conhecimento sobre as possibilidades de realização dos pedidos e houve a necessidade de estabelecer uma estrutura regimental para o INPI. Por esse motivo, em 2016 foi regulamentado o Decreto Nº 8.854/2016 que aprovou a estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do INPI (BRASIL, 2016). E, em 2017 a Portaria Nº 11/2017 aprovou o regimento interno do instituto (INPI, 2022).

Com as discussões sobre as IGs em âmbito internacional tomando cada vez mais força, no ano de 2017 a Instrução Normativa/INPI/PR Nº 079/2017 estabeleceu as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de IGs provenientes da União Europeia, no âmbito das negociações do acordo Mercosul-União Europeia (INPI, 2017a). E, em 2018 a Instrução Normativa INPI Nº 095/2018 atualizou as condições para registro das IGs (revogando a Inst. Normativa INPI PR Nº 25/2013), sinalizando que associações, sindicatos, ou qualquer outra entidade

que possa atuar como tal em razão da lei pode requerer registro de IG (INPI, 2021).

Em 2019, a instrução normativa do INPI/PR Nº 108/2019 estabeleceu as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de indicações geográficas provenientes dos estados-membros da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC) no âmbito das negociações do acordo Mercosul-AELC (INPI, 2019). A instrução considera todas as IGs registradas na AELC que constam na lista oficial e sinaliza a necessidade do envio de fichas técnicas fornecidas pelos seus estados-membros. Com este reconhecimento mútuo, os países estão assegurando que nenhuma IG vai registrar o mesmo nome para produtos e serviços já reconhecidas nos países participantes do acordo, como por exemplo a UE não poderá registrar uma IG denominada “São Matheus” para o produto erva-mate.

Para facilitar o envio e o acompanhamento dos pedidos em âmbito nacional, em 2019, foi instituído o módulo de peticionamento eletrônico de IGs no Brasil (Resolução INPI/PR Nº 233/2019). O peticionamento eletrônico facilitou o depósito e o acesso à informação dos pedidos por parte do requerente e se mostrou mais eficiente em relação à análise e retorno dos pedidos (INPI, 2019).

2.4 ASPECTOS LEGAIS SOBRE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS (IGs) NO BRASIL E NA ARGENTINA

Sabe-se que as legislações auxiliam a cadeia produtiva a manter e seguir acordos internacionais, e a disponibilidade de instrumentos e regras operacionais a manter padrões de qualidade em todo o processo. Entretanto, apesar do Brasil e da Argentina fazerem parte do Mercosul, cada país possui uma legislação específica em relação às IGs, conforme apresentado de forma resumida na Figura 1. Percebe-se que a evolução histórica dos marcos regulatórios de IGs dos dois países seguiu caminhos distintos.

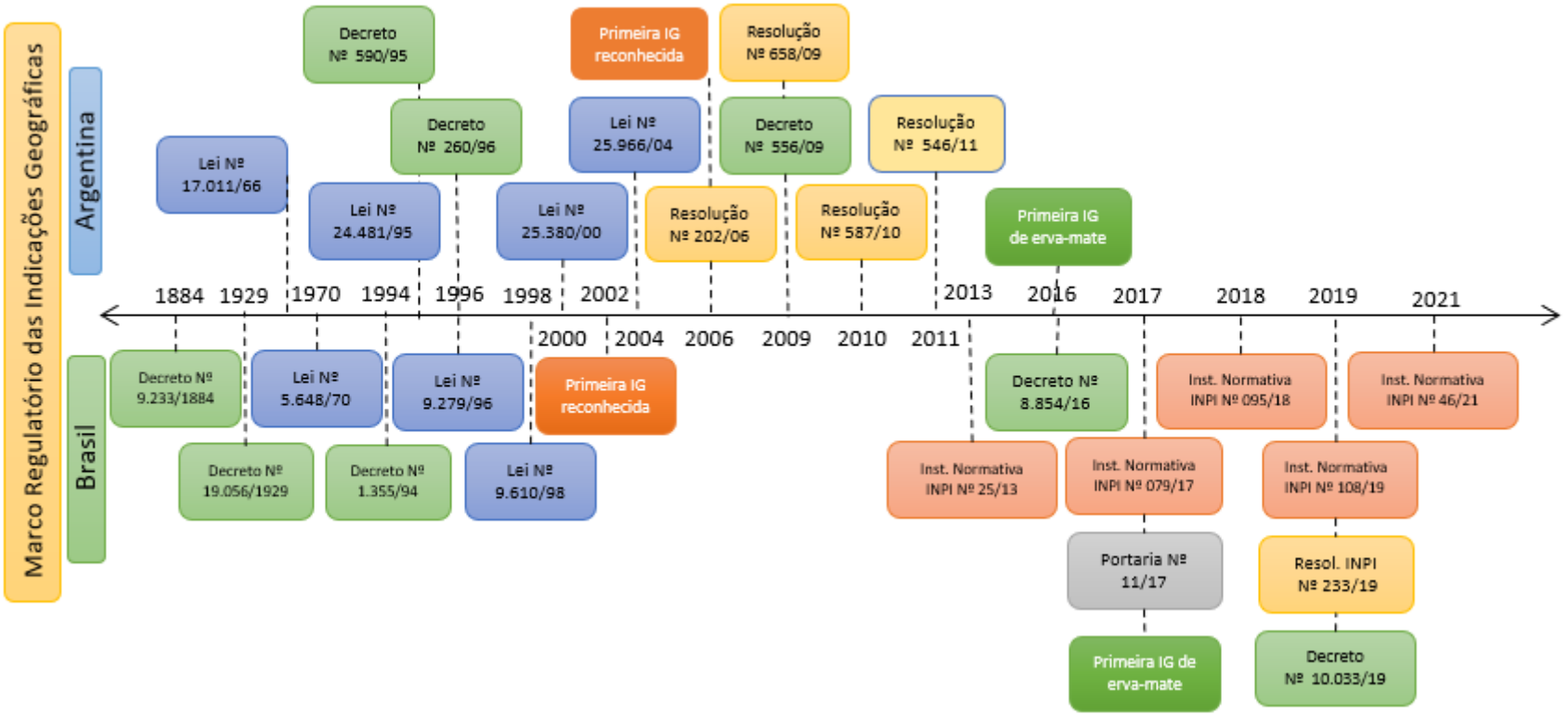
O Brasil faz parte dos tratados internacionais relacionados à proteção das propriedades industriais desde 1884, a partir da promulgação do Decreto Nº 9.233/1884. Assim, são, pelo menos, 138 anos de discussão sobre proteção das

propriedades industriais no país. Entretanto, discussões efetivas sobre os produtos de origem começaram especificamente a serem implementadas no Brasil somente a partir de 1929, com o Acordo de Madri, assinado em 1891 e promulgado em território nacional com a assinatura do Decreto Nº 19.056/1929, apenas 38 anos mais tarde.

Depois de 41 anos da assinatura do Acordo de Madri, o Brasil implementou uma organização e uma estrutura para regulamentar assuntos inerentes às propriedades industriais, com a Lei Nº 5.648/1970, a partir do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). Apesar da implantação do INPI ser um marco importante na regulamentação de assuntos relacionados à propriedade industrial em território nacional, foi apenas a partir da assinatura do Tratado de Comércio sobre Direitos de Propriedade Industrial (Acordo TRIPs), em 1994, que os países passaram a estabelecer leis, decretos, regulamentos e resoluções mais claros para aplicação dos direitos de propriedade intelectual. Facilitou-se, assim, o comércio internacional de produtos de origem evitando-se falsificações e garantindo a origem geográfica do produto.

A assinatura do Acordo TRIPs fez com que países criassem ou alterassem as legislações para que elas atendessem aos padrões internacionais, uma vez que, antes da assinatura do Acordo TRIPs, as normas de proteção dos direitos de propriedade intelectual eram estabelecidas por direitos internos.

Figura 1 – Evolução histórica de marcos regulatórios de Indicações Geográficas (IGs) no Brasil e na Argentina.



Fonte: A Autora (2022).

Entre 1994 e 2000, Brasil e Argentina avançaram nas legislações relacionadas às IGs. No Brasil, o acordo TRIPs foi implementado a partir do Decreto Nº 1.355/1994 (BRASIL, 1994), e as diretrizes das IGs no país bem como a indicação do INPI como órgão responsável pelos Registros de IGs no país foram estabelecidas pela Lei Nº 9.279/1996 (BRASIL, 1996). A partir da implementação desta lei, foi, no entanto, seis anos mais tarde, em 2002, que houve o reconhecimento da primeira IG no país. Já na Argentina, a Lei Nº 24.481/1995 (modificada pelas Leis Nº 24.572/1996 e 25.859/2004) estabeleceu as normas domésticas sobre o regime de proteção de patentes, seguindo as indicações estabelecidas no Acordo TRIPs. Já a Lei Nº 25.380/2000 estabeleceu as diretrizes das IGs no país.

Entre 2001 e 2011, a Argentina aperfeiçoou suas legislações federais de IGs no país: 1) a Lei Nº 25.380/2000 foi modificada pela Lei Nº 25.966/2004, que esclareceu o regime legal para as IGs no país; 2) houve a definição de que a Direção Nacional de Alimentos passaria a receber pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas e Denominações de Origem com a Resolução Nº 202/2006; 3) o Decreto 556/2009 regulamentou a Lei Nº 25.380/2000 e sua emenda Nº 25.966/2004; 4) a Resolução 658/2009 definiu o papel da Comissão Nacional Consultiva de IGs na promoção e apoio das IGs no país; 5) dois organismos institucionais foram criados para tratar das IGs na Argentina com a Resolução Nº 587/2010; e, 6) houve a criação de sinais distintivos para identificar as IGs e DOs no país com a Resolução 546/2011.

Após 2012, não foram observados novos marcos regulatórios ou alterações marcantes dos já existentes na Argentina. Já, no Brasil, ocorreram avanços, principalmente relacionados ao INPI, conforme destacado a seguir:

I - lançamento da Instrução Normativa INPI Nº 25/2013, que estabeleceu condições para registro de IGs nacionais e internacionais;

II - publicação do Decreto Nº 8.854/2016, que aprovou a estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do INPI;

III - Portaria Nº 11/2017, que aprovou o regimento interno do INPI;

IV - a instrução normativa INPI Nº 095/2018, que atualizou as condições para registro das IGs no Brasil;

V - instrução normativa INPI 108/2019, que estabeleceu as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de IGs provenientes dos estados-membros da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC) no âmbito das negociações do acordo Mercosul-AELC;

VI - a resolução INPI Nº 233/2019, que instituiu o módulo de peticionamento eletrônico de IGs no Brasil;

VII - o Decreto Nº 10.033/2019, que regulamentou o Protocolo de Madri e acelerou o procedimento de registro internacional de marcas; e a instrução normativa INPI Nº 46/2021 que instituiu os selos de Indicações Geográficas (IGs) nas espécies Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), abordando sua finalidade de utilização.

Os Quadros 2 e 3 compilam os aspectos legais referentes às IGs na Argentina e no Brasil.

Quadro 2 - Aspectos legais sobre Indicações Geográficas (IGs) na Argentina.

Legislação/ Fonte	Característica
Lei nº 24.481/1995	Modificada pelas Leis Nº 24.572/1996 e 25.859/2004 - estabeleceu as normas domésticas sobre o regime de proteção de patentes, seguindo as indicações estabelecidas no Acordo TRIPs
Decreto 260/1996	Aprova o texto ordenado da Lei nº 24.481/1995, modificada por sua congênere Lei nº 24.572/1996 e seus Regulamentos.
Lei nº 25.380/2000	Dispõe sobre os produtos de origem agrícola e alimentar e estabelece o regime legal para as Indicações geográficas na Argentina. Alguns artigos foram modificados pela Lei nº 25.966/2004.
Lei nº 25.966/2004	Dispõe sobre os produtos de origem agrícola e alimentar. Substitui o texto de alguns artigos da Lei nº 25.380/2000.
Resolução nº 202/2006	Orienta a Subsecretaria de Política Agrícola e Alimentar da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentos do Ministério da Economia e Produção por meio da Direção Nacional de Alimentos, para receber pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas e Denominações de Origem, seguindo a Lei nº 25.380.
Decreto 556/2009	Regulamenta as Leis nº 25.380/2000 e nº 25.966/2004
Resolução 658/2009	A Comissão Nacional Consultiva de Indicações Geográficas e Denominação de Origem dos produtos agrícolas e alimentares opera no âmbito da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentos do Ministério da Produção, cujo papel é assessorar, apoiar e promover as Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos Produtos Agrícolas e Alimentares.
Resolução 587/2010	Cria o Gabinete de Registo das Indicações Geográficas e Denominações de Origem (OR) no âmbito do Ministério da Agricultura, pecuária e pesca e a constituição e funções do Conselho Consultivo Nacional de Indicações Geográficas e Denominações de Origem (CNA).
Resolução 546/2011	Aprova e orienta quanto aos sinais distintivos do regime das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Nacional que os produtos agrícolas e alimentares irão ostentar.

FONTE: Elaborado pela Autora (2022) com base em Argentina 1995, 1996, 2000, 2004, 2006, 2009, 2010 e 2011.

Quadro 3 - Aspectos legais sobre Indicações geográficas (IGs) no Brasil

Legislação/ Fonte	Característica
Lei Nº 5648/1970	Cria o Instituto Nacional da Propriedade Industrial cujo principal objetivo é executar, no âmbito nacional, as normas que regulam a propriedade industrial na qual as Indicações Geográficas (IG) são contempladas
Decreto Nº 1.355/1994	Aprova a "Ata Final da Rodada do Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do Acordo Geral de Tarifas e Comércio – (GATT)" e sinaliza aspectos dos direitos da Propriedade Intelectual. O artigo 22 do Decreto trata especificamente sobre a proteção das IGs e sinaliza que os países Membros estabelecerão meios legais para impedir 1) qualquer tipo de apresentação de produto que conduza o público ao erro quanto à sua origem geográfica e 2) qualquer uso que se constitua como um ato de concorrência desleal.
Lei Nº 9.279/1996	Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e sinaliza o INPI como órgão responsável pelos Registros de IGs
Lei Nº 9.610/1998	Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais que contempla a proteção das Indicações geográficas
Decreto Nº 8.854/2016	Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do Instituto Nacional da Propriedade Industrial
Instrução Normativa/INPI/PR Nº 079/2017	Estabelece as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de indicações geográficas provenientes da União Européia, no âmbito das negociações do acordo Mercosul-União Europeia.
Portaria INPI Nº 11/2017	Aprova o regimento interno do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI
Instrução Normativa INPI Nº 095/2018	Estabelece as condições para registro das indicações geográficas (IGs) no INPI e sinaliza que associações, sindicatos, ou qualquer outra entidade que possa atuar como tal em razão da lei pode requerer registro de IG.
Resolução/ INPI/PR Nº 233/2019	Institui o módulo de peticionamento eletrônico de indicações geográficas (IGs).
Instrução Normativa/INPI/PR Nº 108/2019	Estabelece as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de indicações geográficas provenientes dos estados-membros da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC) no âmbito das negociações do acordo Mercosul-AELC.
Instrução Normativa/INPI/PR Nº 46/2021	Institui os selos de Indicações Geográficas (IGs) nas espécies Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) e dispõe sobre a finalidade de utilização.

FONTE: Elaborado pela Autora (2022) com base em Brasil 1970, 1994, 1996, 1998, 2016 e INPI 2017, 2018, 2019, 2021.

Tanto o Brasil quanto a Argentina têm se enquadrado nas legislações internacionais de IGs (CUP, Acordo de Madri, e TRIPS) para que produtos e serviços de origem sejam reconhecidos e sua efetiva proteção e facilidade na comercialização ocorram.

Tratando especificamente da erva-mate, nos anos de 2015 e 2016, ocorreu oficialmente o reconhecimento das IGs deste produto. Primeiro na Argentina com a IG "Yerba Mate Argentina" em 2015 (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA E PESCA, 2019) e em seguida no Brasil, com o reconhecimento da IG "São Matheus" em 2016 (INPI, 2019).

Na Argentina, o Instituto Nacional da Yerba-mate (INYN), entidade não-estatal de direito público, é a instituição responsável por promover, fomentar e fortalecer a produção, elaboração, industrialização, comercialização e consumo da erva-mate no país (Lei nº 25.564/2002). O INYN participa da elaboração de todas as legislações voltadas para a cadeia produtiva da erva-mate no país e fiscaliza seu cumprimento (INYN, 2022). Já no Brasil, a entidade representativa da IG São Matheus é a Associação Amigos da Erva-mate de São Matheus (IG-Mathe). A IG-Mathe é uma entidade privada e sem fins lucrativos que tem o papel de gerir, apoiar, orientar e promover a IG e os produtos originados na cadeia produtiva regional (IG-MATHE, 2022).

Apesar da IG “Yerba Mate Argentina” utilizar o nome do país em sua definição, a zona geográfica determinada para a IG compreende a província de Misiones e parte da província de Corrientes, nos departamentos de Ituzaigó e Santo Tomé (INYN, 2022).

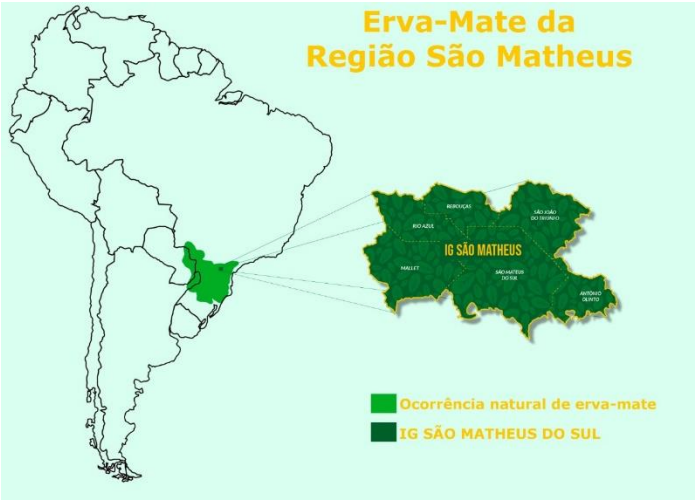
Já a área de abrangência da delimitação da IG São Matheus são os limites geopolíticos de seis municípios: São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet, todos no Estado do Paraná (IG-MATHE, 2022).

As Figuras 2 e 3 apresentam a localização da IG Yerba Mate Argentina e da IG São Matheus (Brasil).

Figura 2 – Localização da IG Yerba Mate Argentina.

FONTE: Yerba Mate Argentina (2022).

Figura 3 – Localização da IG São Matheus (Brasil).



FONTE: A Autora (2022) (material elaborado com base no mapa da IG-Mathe, 2022).

Na Argentina, o signo distintivo é plotado diretamente nas embalagens pelas próprias indústrias e, por esse motivo, há um manual de uso do logotipo para identificação das IGs que deve ser rigorosamente seguido por elas (INYM, 2022). O manual está disponível para livre acesso no site do INYM.

Vale destacar que foram realizadas duas visitas técnicas na região produtora de erva-mate na Argentina - em 2019 e em 2022 para entender mais sobre a produção da erva-mate no país.

O que se observou durante a visita técnica é que apenas o selo de controle do INYM é colado nas embalagens após o empacotamento. assim, não foi observado/encontrado nenhuma embalagem com o signo distintivo plotado. E, a partir de pesquisas informais na internet foi identificado que a IG “Yerba Mate Argentina” é amplamente divulgada em eventos internacionais. Assim, duas hipóteses foram levantadas e que podem ser atestadas em estudos posteriores:

1) a primeira é de a IG Yerba Mate Argentina é usada apenas para divulgação e marketing em eventos internacionais (uma vez que o foco da proteção da erva-mate é como patrimônio nacional) e,
2) a segunda é de que as indústrias plotam o signo distintivo apenas nas embalagens que seguem para exportação.

No Brasil, a identificação da IG se dá pelo uso do signo distintivo acompanhado com um selo de controle (com número de controle individual e sequencial). O selo é fornecido pelo Conselho Regulador mediante pagamento individual para a associação. Assim, ele deve ser solicitado à IG-Mathe, que vai imprimir e enviar às indústrias para inserir nas embalagens (INPI, 2022).

Entretanto, com o surgimento dos selos nacional em 2021 (para Indicação de Procedência e Denominação de Origem), a associação pode sugerir a plotagem dos dois selos, como ocorre na Argentina (INPI, 2022).

No caso brasileiro, o uso do selo nacional é opcional, mas pode servir como referência de IG e valorizar o produto perante o consumidor.

As Figuras 4 e 5 apresentam as formas de aplicação dos signos distintivos da IG Yerba Mate Argentina e da IG São Matheus.

Figura 4 – Formas de aplicação dos signos distintivos da IG Yerba Mate Argentina.

FONTE: INYM, 2022.

Figura 5 – Formas de aplicação dos signos distintivos da IG-Mathe.

FONTE: IG-MATHE (2022); INPI (2022).

Em ambas as formas de aplicação é possível perceber que, em aplicações horizontais, o selo nacional localiza-se à direita do selo que especifica a IG.

No caso da IG “Yerba Mate Argentina”, as empresas de marcas de erva-mate só poderão solicitar autorização ao INYM para inserir o selo de IG se a erva-mate (INYM, 2022):

1) seja elaborada com talos (65% de folhas e 35% de talos grossos e finos) que tenham autorização da entidade competente mediante o Certificado de Registro Nacional de Produtos Alimentício;
2) seja produzida na zona geográfica delimitada;
3) siga o protocolo de produção e elaboração a partir do guia de práticas da “Yerba-Mate Argentina”;
4) passe por uma análise física do produto realizado por um laboratório oficial.

Caso a empresa cumpra todos os requisitos, ela pode fazer a solicitação ao INYM e utilizar os selos que identificam 1) a IG “Yerba-Mate Argentina” e 2)

a IG como normativa nacional, seguindo as regras do manual de uso de imagem da Yerba Mate Argentina.

No Brasil, as empresas de marcas de erva-mate com interesse em utilizar o signo distintivo da IG devem seguir os seguintes critérios (IG-Mathe, 2022):

1) estar dentro da área delimitada;
2) adquirir erva-mate de produtores que produzem com IG;
3) ter o Curso de Boas Práticas de Fabricação (BPA) para a indústria de alimentos;
4) passar por vistorias para identificar se ela está compatível com a produção com IG;
5) anotar todos os procedimentos realizados na erva-mate durante o processamento em um caderno de registros.

2.5 ANALOGIAS E DISPARIDADES EM RELAÇÃO ÀS NORMAS PARA UTILIZAÇÃO DOS SIGNOS DISTINTIVOS DA IG SÃO MATHEUS E DA YERBA MATE ARGENTINA

No Brasil não há uma regra especifica que contemple a porcentagem de talos e folhas como ocorre na Argentina, a única exigência que ela seja elaborada 100% de partes vegetais da erva-mate (IG-MATHE, 2022).

Também vale destacar que não são todas as marcas de erva-mate que fazem o processamento inicial da matéria-prima (sapeco e secagem) em suas unidades. Algumas marcas compram a erva-mate com IG de produtores locais, contratam o serviço de secagem, adquirem o selo de IG da associação e fazem a comercialização. Entretanto, todo esse processo deve ser passível de comprovação por documentos que garantam a rastreabilidade dos produtos e que são analisados pelo Conselho Regulador (IG-MATHE, 2022). Além disso, a marca de erva-mate também deve enviar uma amostra do lote ao Conselho Regulador que vai identificar se os produtos estão em conformidade com a Legislação Brasileira e fará uma análise sensorial para verificar se o produto está dentro dos padrões de qualidade. Se a marca de erva-mate seguir todos os critérios e o lote de erva-mate for aprovado pelo conselho regulador, a indústria está apta a usar o selo de IG.

Na Argentina, além do padrão específico em relação à porcentagem de folhas e palitos que as marcas de erva-mate devem contemplar na composição final do produto, os lotes de erva-mate com IG devem passar por uma análise física em um laboratório oficial com o objetivo de atestar a qualidade do produto (INYM, 2022).

Em ambos os países, o processamento de erva-mate deve seguir critérios estabelecidos por entidades reguladoras e só podem ser produzidas na zona geográfica delimitada seguindo determinadas regras de cultivo (IG-MATHE, 2022; INYM, 2022). Na Argentina, os produtores devem seguir o guia de boas práticas agrícolas denominado “Manual de Boas Práticas – Atividade ervateira, cultivo e colheita” (INYM, 2022) e no Brasil eles devem fazer um Curso de Boas Práticas Agrícolas e seguir as orientações do “Manual do Participante – Boas Práticas Agrícolas – Erva-mate” (IG-MATHE, 2022).

Em ambos os manuais, o produtor tem acesso a informações sobre a produção de alimentos seguros e com qualidade, cultivo da erva-mate, manejo e manutenção de materiais e equipamentos utilizados em todo o processo. A intenção dos produtores seguirem as orientações do BPA é para garantir que a produção de erva-mate não vai causar problemas para a saúde e à integridade dos consumidores, dos trabalhadores e do meio ambiente.

No Brasil, a IG-Mathe conta com 74 associados, incluindo indústrias, viveiristas, amantes do chimarrão, donos de restaurantes e hotéis. São 33 produtores aptos a produzir com IG, entretanto, menos de 10 entregaram erva-mate com IG nas ervateiras. Na Argentina, apesar da indicação para seguir o protocolo de produção e elaboração a partir do guia de práticas da “yerba-mate argentina”, durante a realização da pesquisa bibliográfica e documental não foram encontrados quantos produtores produzem com IG no país e como são fiscalizados.

Assim, tal questionamento foi levantado durante a visita técnica na Argentina e o retorno foi que: a IG da Yerba Mate Argentina inicia na indústria. Então todos produtores são apenas orientados quanto as boas práticas, entretanto, não há vistorias nem controle do caderno de registros.

No Brasil, para produzir erva-mate com IG, o produtor pode ter os sistemas de cultivo de erva-mate nativa (compreende a colheita da erva-mate nativa em seu ambiente natural), adensado (também denominada erva-mate

sombreada, na qual mudas são plantadas nas clareiras das florestas com a presença da erva-mate nativa) e em sistemas agroflorestais (consórcio da erva-mate com espécies arbóreas nativas ou com cultivos agrícolas anuais, desde que, tanto as plantas de erva-mate quanto as árvores consorciadas sejam de procedência nativa plantada ou não (IG-MATHE, 2022). Todos devem promover o sombreamento da erva-mate. Já na Argentina, a única forma de cultivo é da erva-mate a pleno sol (INYM, 2022), caracterizado pelo plantio de mudas de erva-mate em áreas com ausência de erva-mate nativa (EMBRAPA, 2019; SIGNOR et al., 2015).

Para melhorar o desempenho produtivo no campo, o Instituto Nacional da Yerba mate (INYN) elaborou um manual de campo denominado “Yerba mate - Manual de campo” por meio da Resolução 13/2016 (INYM, 2022), que traz informações gerais sobre as principais adversidades que podem influenciar na produção de erva-mate: doenças, pragas e ervas daninhas (INTA, 2022). O manual está disponível para livre consulta no site do INTA (2022). Além do manual, os produtores recebem acompanhamento técnico gratuito realizado pelo INTA para melhorar o desempenho e a produtividade da erva-mate nas propriedades rurais.

No Brasil, a IG- Mathe não dispõe de consultoria técnica gratuita para os produtores rurais com interesse em produzir com IG e ainda não há um guia aberto para livre consulta como ocorre na Argentina. Entretanto, a Embrapa dispõe de um material de consulta denominado: “Erva 20: sistema de produção para erva-mate” (JUNIOR; FERREIRA, 2019). Este material traz soluções tecnológicas que já foram validadas em campo e que são passíveis de serem adotadas pelos produtores para o desenvolvimento de sistemas sustentáveis de produção de erva-mate.

O primeiro passo para produzir com IG no Brasil é sinalizar o interesse à IG-Mathe. Ela vai providenciar a realização do curso de Boas Práticas Agrícolas (BPA) que é realizado em parceria Sebrae e que subsidia parte dos custos de realização (IG-MATHE, 2022).

O curso aborda questões teóricas sobre BPA, produção de alimentos seguros, higiene, saúde, segurança e rastreabilidade e questões práticas sobre: 1) perigos relacionados ao local de cultivo e utilização de produtos químicos; 2)

aquisição ou produção de sementes e mudas; 3) plantio; 4) adubação; 5) tratos culturais; 6) sombreamento; manejo de poda e colheita,

Após a realização do curso, o produtor terá um certificado e passará a anotar todos os procedimentos realizados (como roçadas e aplicação de fertilizantes e defensivos registrados) durante uma safra em um caderno de registros.

Tal ação é importante para controlar e gerenciar todas as operações realizadas na propriedade além de auxiliar na produção segura, com qualidade e com rastreabilidade (IG-MATHE, 2022).

Alimentos com rastreabilidade e garantia de origem também são apresentados como uma tendência mundial pelo “Brasil Foods Trends 2020”, que indica que os consumidores buscam por alimentos de qualidade (ITAL; DEAGRO, 2010). Ribeiro et al. (2017), destacam que a garantia de qualidade inicia no campo e passa por diferentes ciclos de produção, desde a coleta e preparação de sementes e mudas, até o plantio, cultivo e a colheita. O autor destaca que em todas as etapas produtivas, a natureza tem papel crucial e as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras, entretanto, questões tecnológicas, financeiras e sociais interferem em todo o processo produtivo.

Ao produzir a erva-mate seguindo todas as normas indicadas, os produtores podem indicar sua intenção de colheita e venda à IG-Mathe. A associação não faz a compra da erva-mate em folha, mas informa as intenções de venda às indústrias, que sinaliza à associação o interesse de compra.

Entretanto, apesar dos produtores indicarem a intenção de venda, não significa que a indústria vai comprar a matéria-prima com IG, e isso pode ser um fato que desmotive produtores a produzirem seguindo tais preceitos, uma vez que eles não têm garantia de que sua matéria-prima será escoada por um preço superior aos produtos convencionais.

Mas, caso o produtor e a indústria confirmem a negociação, ela é formalizada à IG-Mathe com a data prevista de colheita e são anotadas todas as informações referentes à cadeia produtiva (onde colheu; quem colheu; quem transportou; quanto colheu; e quanto processou). Tais informações garantem a rastreabilidade e permitem que o consumidor tenha transparência sobre o produto que está consumindo (IG-MATHE, 2022).

Também vale destacar que os lotes de erva-mate com IG no Brasil passam por vistorias para identificar se os produtores estão seguindo as boas práticas agrícolas. A primeira vistoria é realizada pelo instrutor do curso de BPA que utiliza um *checklist* para fazer o levantamento inicial da produção de erva-mate e as demais vistorias é realizada pelo Conselho Regulador (IG-MATHE, 2022).

O *checklist* contempla questionamentos em relação as formas de gerenciamento da atividade produtiva, formas de produção, aquisição das mudas para implantação do erval, uso de fertilizantes corretivos, tratamento fitossanitário, colheita e transporte, aspectos sociais e de segurança dos trabalhadores. Caso o produtor não cumpra determinados critérios, deve fazer os ajustes (IG-MATHE, 2022).

Na Argentina, todo processo é acompanhado por engenheiros agrônomos que prestam consultorias aos produtores desde o plantio de mudas até o momento da colheita, o que garante mais segurança e qualidade à indústria que faz a aquisição da matéria-prima (INTA, 2022).

Em suma, o Quadro 4 apresenta as analogias e disparidades da produção de produção de erva-mate com IG na Argentina e no Brasil.

Quadro 4 - Analogias e disparidades da produção de produção de erva-mate com IG na Argentina e no Brasil

ITEM ANALISADO	CARACTERÍSTICAS	
	BRASIL	ARGENTINA
RECEITA	Sem indicação. Apenas a exigência de 100% de partes vegetais da erva-mate	Deve conter no mínimo 65% de folhas secas, ligeiramente torradas e misturadas com 35% de talos triturados (grossos e finos) ramos jovens
APLICAÇÃO DO SELO (LOGOTIPO DE IG)	PACOTE – até 2020 era apenas um selo. A partir de 2021 pode ser plotado dois: 1. "Indicação Geográfica São Mateus" e IG nacional	PACOTE – São dois selos: 1. "Indicación Geográfica de la Yerba Mate Argentina" (IGYMA) e de Indicação Geográfica (IG). É necessário aplicar os dois selos na embalagem ou mediante uma etiqueta externa
RASTREABILIDADE	Desde a coleta da semente, até o empacotamento	A partir do empacotamento
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO COM IG	Independente (moída fina, média, grossa) Enviar para análise sensorial	Apenas erva-mate feita com talo Cumprir os regulamentos vigentes Apresentar o relatório físico do produto
QUEM FISCALIZA/ COMO?	Conselho Regulador – IG-Mathe – por meio de vistorias	INYM solicita um relatório físico do produto para cada marca a final do processo
ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA PARA A IG	Microrregião: São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet	Macrorregião: Província de Misiones e parte dos Departamentos de Ituzaingó e Santo Tomé da Província de Corrientes
QUEM PODE SER BENEFICIÁRIO	Produtores de erva-mate na área delimitada	Titulares de marcas de erva-mate elaborada com talo que tiverem o reconhecimento do INYM e o Certificado Nacional de Produtos Alimentícios (R.N. P. A) e que apresentarem até a data de 30 de Setembro de cada ano o volume de produtos com IG comercializados

FONTE: Elaborado pela Autora (2022) com base na IG-MATHE (2022) E INYM (2022).

A partir do Quadro 4, é possível perceber que a erva-mate com IG na Argentina e no Brasil apresentam disparidades. Ao final, com a realização da pesquisa foi possível identificar as oportunidades, desafios, analogias e disparidades entre a IG São Matheus e a IG Yerba Mate Argentina – Quadro 5.

Quadro 5 - Oportunidades, desafios, analogias e disparidades entre a IG São Matheus e a IG Yerba Mate Argentina

OPORTUNIDADES	- Valorização dos produtos, serviços e do território; - Agregação de valor; - Atingir novos mercados - Divulgação e marketing - Reconhecimento internacional - Reputação - Envolvimento da cadeia produtiva local - Posicionamento do produto no mercado
DESAFIOS	- Preservação das características dos processos e dos produtos típicos; - Agregação de valor – proporcionar que produtores comercializem sua própria erva-mate; - Garantia de venda da matéria-prima com valor substancialmente maior em relação ao produto - convencional;
ANALOGIAS	- Os dois países se enquadram nas legislações de IGs; - Garantia que padrões de qualidade e segurança (BPAs e BPFs); - Rastreabilidade; - Utilização de signos distintivos nas embalagens; - Produção apenas na região geográfica delimitada - Vistorias; - Manuais para melhorar o desempenho produtivo no campo. - Entidades representativas
DISPARIDADES	- Cada país possui uma legislação específica em relação às IGs; - Delimitação geográfica. No Brasil, é uma microregião, enquanto na Argentina, uma macroregião; - Plotagem do signo distintivo na embalagem (Na Argentina, encontra-se direto na embalagem e, no Brasil, é a entidade representativa que fornece o selo) - Receita. Na Argentina, a erva-mate deve ser elaborada com 65% de folhas e 35% de talos grossos e finos. No Brasil, não há regra definida. - Análise do produto final. Na Argentina, é necessário realizar uma análise física em laboratório credenciado e no Brasil uma análise sensorial pelo Conselho Regulador. - Formas de cultivo. No Brasil, há exigência de produção em área sombreada. - Consultoria técnica. Na Argentina, a consultoria é gratuita.

FONTE: A Autora (2022)

2.6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo trouxe, portanto, a partir da análise comparativa entre as realidades do Brasil e da Argentina, um conjunto de contribuições para o setor de erva-mate, em termos estratégicos, que podem contribuir para o setor no tocante a aspectos de posicionamento de mercado.

Em ambos os países, o processo de utilização e inserção do selo de IG inicia na indústria, ou seja, em nenhum dos países os produtores comercializam a sua própria produção com selo de IG, apenas vendem para a indústria que os insere em sua própria marca. Tanto no Brasil quanto na Argentina, produtores e indústrias seguem regras em relação à manipulação e rastreabilidade da matéria-prima, o que garante transparência ao consumidor sobre o processo produtivo como um todo do que está sendo oferecido no mercado.

Aspectos de governança no setor precisam ainda ser melhor desenvolvidos especialmente para a realidade brasileira, a fim de que os principais atores do processo estejam mais engajados no processo de evolução de políticas voltadas ao setor, com vistas não somente a melhores práticas de cultivo e manejo, mas de comercialização dos produtos, principalmente por parte dos produtores.

3 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL: UM ESTUDO DE CASO DA IG SÃO MATHEUS

RESUMO

As Indicações Geográficas (IGs) se apresentam como poderosas estratégias para o desenvolvimento territorial. Cada território revela características únicas, como tradição, saber-fazer, cultura, fauna, flora, clima e gastronomia, e essa autenticidade pode se tornar o principal atrativo turístico de uma região. O objetivo deste estudo é discutir o tema indicação geográfica como instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável, a partir da análise do estudo de caso da IG da Região de São Matheus (Brasil). Realizou-se, para tanto, uma pesquisa qualitativa e de natureza aplicada, adotando-se a coleta de dados a partir de pesquisa bibliográfica em artigos científicos sobre as IGs e desenvolvimento territorial com base no turismo. Com vistas a tornar o assunto mais prático e complementar algumas limitações teóricas, foi realizado um estudo de caso para obtenção de dados mais precisos. Como resultado, a pesquisa traz uma discussão teórica-prática sobre a Indicação Geográfica da Região de São Matheus como instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável e apresenta diretrizes estratégicas para a IG São Matheus para implantação e fortalecimento do turismo regional sustentável. A pesquisa pode servir de base para outras regiões na agregação de valor aos produtos e serviços das áreas delimitadas.

Palavras-chave: território; região geográfica; cesta de bens e serviços territoriais

ABSTRACT

Geographical Indications (GIs) are presented as powerful strategies for territorial development. Each territory reveals unique characteristics, such as tradition, know-how, culture, fauna, flora, climate and gastronomy, and this authenticity can become the main tourist attraction of a region. The objective of this study is to discuss the topic of Geographical Indication as an instrument for a sustainable regional tourism development, based on the analysis of the case study of IG “São Matheus” (Brazil). For this purpose, a qualitative and applied research was carried out, adopting data collection from bibliographical research in scientific articles on GIs and territorial tourism development. To make this subject more practical and complement some theoretical limitations, a case study was carried out to obtain more accurate data. As a result, the research brings a theoretical-practical discussion about the Geographical Indication of the Region of São Matheus as an instrument for the development of sustainable regional tourism and presents strategic guidelines for the IG São Matheus to implement and strengthen sustainable regional tourism. The survey can serve as a basis for other regions to add products and services in the defined areas.

Keywords: territory; geographic region; Case of territorial goods and services

3.1 INTRODUÇÃO

O território é resultado de uma trama de interações sociais, culturais, ambientais e econômicas que não podem ser reproduzidas em outra região devido a suas ligações dinâmicas entre vários atores.

Sachs (2004) destaca que o desenvolvimento territorial não está limitado a crescimento econômico e que a denominação “desenvolvimento” deve levar em consideração soluções que gerem impactos positivos para além dos econômicos e que o “desenvolvimento sustentável” deve contemplar cinco dimensões que se interconectam: social, econômica, ambiental, territorial e político.

Furtado (2002) e Sachs (2007) corroboram com a afirmação e destacam que a promoção de um desenvolvimento territorial sustentável deve evitar soluções homogeneizadas e levar em consideração as características regionais, envolvendo a comunidade local e estabelecendo uma relação de confiança e transparência entre os produtores e os consumidores.

A transparência em relação a todo processo de produção e manipulação faz com que produtores e consumidores reconheçam o diferencial na qualidade do produto final e a intenção desse processo é que o produto tenha também um valor agregado. Além disso, as IGs podem ser vistas como ferramentas de desenvolvimento territorial, pois buscam agregar valor e qualidade a produtos e serviços, além de incentivar e fortalecer hábitos tradicionais e associativistas. Agregar valor em produtos e serviços é uma das metas da Organização das Nações Unidas (ONU) e está contemplada nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) como uma opção para aumentar a renda para pequenos agricultores e agricultores familiares (UN, 2015).

O reconhecimento da região geográfica também permite que ela tenha uma reputação em relação a produtos e serviços que são oferecidos e permite que o produtor estabeleça um valor substancialmente maior para eles, em comparação a produtos convencionais que estão no mercado, tendo em vista o diferencial de manter um saber-fazer local e por fugir do padrão convencional de *commodities* agrícolas. Entretanto, para que isso efetivamente aconteça, é necessário que os atores locais compreendam seus diferenciais e que ocorra uma valorização por parte dos consumidores (GAWELETA et al., 2020).

A produção de alimentos com IG está inserida em uma cadeia produtiva que inicia no campo, como é o caso da erva-mate. O processo vai desde a coleta de sementes, plantio, manejo e colheita até chegar ao processamento, embalagem e distribuição. Nesse sentido, para que o desenvolvimento regional aconteça, não basta apenas produzir, é necessário melhorar os processos produtivos e explorar outras atividades, como o turismo, envolvendo toda comunidade local no mesmo objetivo.

Turnes et al. (2022) destacam que cada território compreende recursos territoriais específicos diretamente relacionados ao patrimônio histórico, arquitetônico e cultural e à paisagens naturais e cultivadas. Os autores comentam que tais recursos podem ser ofertadas de forma articulada por meio de uma “Cesta de Bens e Serviços Territoriais”, na qual o turismo, e toda sua cadeia produtiva está inserida. Lauermann et al. (2022) complementam ainda indicando os produtos agroalimentares advindos de agroindústrias familiares com especificidades territoriais, são considerados um elemento chave na Cesta de Bens e Serviços.

A partir do exposto e considerando as questões relacionadas à erva-mate, surgiu o seguinte questionamento, que direciona a execução desta pesquisa: como uma IG pode se tornar instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável.

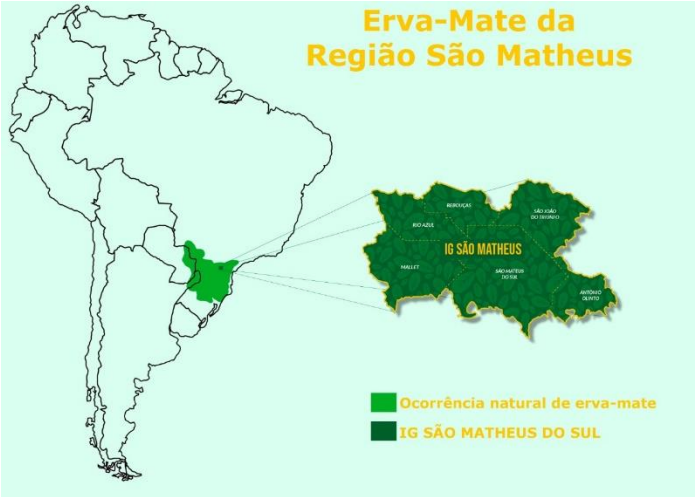
A pesquisa foi realizada a partir da análise do estudo de caso da IG São Matheus e justifica sua relevância teórica e empírica a partir da necessidade de ações de mudança que possam beneficiar toda a cadeia produtiva da erva-mate na região a partir de um ecossistema de turismo vinculado à IG.

O objetivo desta seção é discutir como a IG São Mateus pode se tornar instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável.

3.2 MÉTODOS

Definiu-se como recorte de pesquisa a Indicação Geográfica (IG) da Região de São Matheus (Figura 6), reconhecida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e que compreende os municípios de São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet (IG-MATHE, 2022).

Figura 6 - Localização, área e municípios que compõe a IG São Mateus



FONTE: O autor (2022) (material elaborado com base no mapa da IG-Mathe, 2022)

A pesquisa teve caráter qualitativo e natureza aplicada, em consonância ao descrito por Silva e Menezes (2005) e Bell (2008), com vistas a subsidiar atores locais no desenvolvimento turístico regional. O procedimento adotado para coleta de dados compreendeu o levantamento de dados primários e secundários.

Os dados secundários (artigos, livros, teses e dissertações) foram obtidos por meio de pesquisa bibliográfica (FONSECA, 2002) e contemplou uma análise bibliométrica para identificar a produção científica sobre as IGs e o desenvolvimento territorial turístico. O período considerado na busca foi de 2012 a 2022, e as bases de dados pesquisadas a partir do Portal de Periódicos da Capes foram *Scielo, Science Direct*; *Scopus e Web of Science e Google Acadêmico.* As palavras-chave foram pesquisadas de forma isolada (“indicação geográfica”, “desenvolvimento territorial”, e "turismo") e de forma combinada a partir de operador booleano AND.

Após o retorno das buscas, foi utilizada a técnica de investigação de conteúdo proposta por Bardin (1977), que compreendeu três fases sequenciais:

1) pré-análise, onde foram selecionados os artigos científicos cujo título, resumo e palavras-chave apresentaram relação ao tema desta pesquisa;

2) exploração dos artigos selecionados na fase anterior por meio de leitura sistematizada para categorização de palavras ou frases; e

3) análise do conteúdo dos arquivos selecionados na fase anterior com interpretação e inferências baseadas em discussões de outros autores considerando

as cinco dimensões do desenvolvimento sustentável citados por Sachs (2004): social, econômico, ambiental, territorial e político.

Já dados primários (informações obtidas diretamente com os produtores) foram obtidos por meio de pesquisa de campo no correr dos anos 2019, 2020, 2021 e 2022 a partir de:

1) observações relacionadas ao cultivo e beneficiamento da erva-mate com produtores da região de São Matheus;
2) vivências relacionadas ao cultivo, manejo, sapeco e secagem com produtores e indústrias de erva-mate;
3) experiências em missões técnicas, eventos e testes da erva-mate na gastronomia;
4) conversas e visitas informais que surgiram naturalmente ao longo do processo e foram incorporadas à pesquisa.

As observações e vivências foram realizadas com pessoas de ambos os sexos, de predominância masculina de duas gerações (com idades entre 30 e 75 anos), que apresentavam algum envolvimento com a produção de erva-mate e que mantinham relações parentais ou laços próximos de amizade entre eles.

A intenção de envolver duas gerações na pesquisa se deu por conta das experiências de cada uma delas. A geração mais velha participou de todo processo de sapeco, secagem e beneficiamento da erva-mate da forma manual (artesanal) antes da indústria ervateira se instalar na região. Já a geração mais nova, não participou de vivências práticas de sapeco, secagem e armazenamento, entretanto suas vivências e experiência apresentam novas perspectivas de inovação em relação ao processo produtivo. Os critérios de seleção dos sujeitos deram-se em razão da facilidade de interação e acesso.

A intenção era compreender se era possível resgatar uma tradição familiar tão representativa que foi se perdendo ao longo do tempo identificando

1) como as famílias se organizavam para executar o trabalho;
2) se a geração anterior, que resguardava seus saberes de beneficiamento da erva-mate, tinha facilidade em transmiti-los às novas gerações;
3) como chegar em um produto final a partir do processamento artesanal.

Vale destacar que, durante a realização da pesquisa ocorreram duas situações: na primeira, a observação ocorreu em situações naturais e a pesquisadora participou das ações sem nenhuma intervenção, ou seja, foi um movimento natural entre as partes interessadas (observação não-participante), conforme citado por Flick (2009).

E, a partir das conexões estabelecidas, ocorreram intervenções por parte da pesquisadora - observação participante (FLICK, 2009). Flick (2009) comenta que as principais características do método de observação participante “dizem respeito ao fato do pesquisador mergulhar de cabeça no campo, que deverá observar a partir de uma perspectiva de membro, mas deverá, também, influenciar o que é observado graças à sua participação” (FLICK, 2009, p. 207).

Vieira (2006) sinaliza que esta etapa da pesquisa compreende um diagnóstico descritivo que forma uma base preliminar de dados empíricos para fins de experimentação e envolve de forma autêntica duradoura os atores envolvidos.

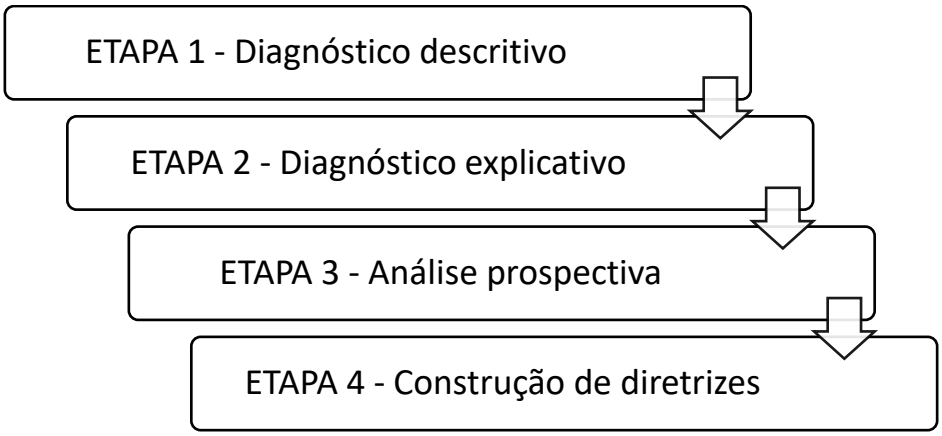
A pesquisadora descreve as observações, vivências, experiências e conversas informais que foram fundamentais para captar a rotina de trabalho dos envolvidos. Vieira (2006) sinaliza que esta etapa compreende a interpretação da problemática a partir do ordenamento, classificação e sistematização dos dados coletados. O autor também sinaliza que “podem ser elaboradas as linhas mestras de um cenário experimental desejável” (VIEIRA, 2006, p. 268).

A pesquisa de campo forneceu elementos para analisar como as práticas eram realizadas, a forma de organização e as técnicas que eram utilizadas, traz relatos de ações desenvolvidas ao longo da pesquisa e sugere diretrizes estratégicas para a implantação e fortalecimento do turismo regional sustentável na IG São Matheus com base nos aspectos sociais, econômicos, ambientais, territoriais e político.

Vieira (2006) comenta que a construção de diretrizes pode fazer parte da “construção participativa de um plano estratégico de ação” e sinaliza que a próxima etapa é o compartilhamento dos resultados do diagnóstico e das diretrizes “nos fóruns de planejamento e gestão participativa”, o que será a próxima ação dessa pesquisa.

Assim, a pesquisa de campo compreendeu quatro etapas sequenciais, conforme apresentado na Figura 7.

Figura 7 - Diagrama das Etapas da Pesquisa



FONTE: A Autora (2022).

3.3 TERRITÓRIO, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E TURISMO

O território pode ser compreendido como uma “trama de relações com raízes históricas, configurações políticas e identidades”. Ele é baseado em aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais construídos por atores locais que promovem ligações dinâmicas únicas que não são passíveis de reprodução em outros territórios, e que são capazes de valorizar conhecimentos, tradições e saberes individuais e coletivos historicamente construídos (ABRAMOVAY, 2000, p. 385; CARRIÈRE; CAZELLA, 2006).

Sachs (2004) destaca que desenvolvimento não se limita a crescimento econômico, ou seja, mesmo que um território obtenha crescimento econômico, não há garantias de que haja desenvolvimento. O autor comenta que, apenas soluções que gerem impactos positivos para além dos econômicos merecem a denominação “desenvolvimento”. Já com relação ao “desenvolvimento sustentável”, Sachs (2004) sinaliza que ele deve contemplar cinco dimensões que se interconectam: social, econômica, ambiental, territorial e política.

O modelo de desenvolvimento atual possui um alto custo ecológico, é homogeneizante e não aponta soluções para os complexos problemas da sociedade, como as desigualdades sociais. Por isso, entende-se que se trata de um paradigma decadente. A promoção de um outro desenvolvimento, denominado “Desenvolvimento Territorial Sustentável”, passa por estratégias que envolvem a

participação de grupos e atores locais na criação de meios de vida sustentáveis, considerando a diversidade cultural (FURTADO, 2002; SACHS, 2007).

O Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS) pode ser entendido como “uma modalidade de política ambiental (...) simultaneamente preventiva e proativa, focalizando a relação sociedade-natureza de uma perspectiva sistêmica” (VIEIRA, 2006, p. 296) e que pode ser relacionado com as IGs.

A discussão sobre selos, certificações de produtos de origem e IGs assumem uma importância cada vez maior para aproximar as pessoas dos alimentos, inclusive em termos mercadológicos. Proença (2010) comenta que, no âmbito da alimentação, observa-se um processo de distanciamento humano em relação aos alimentos, decorrente da intensificação da industrialização, que também dificulta a percepção de origem (espacial e temporal).

Mercados consumidores, em especial o mercado europeu, já operam considerando as variáveis qualitativas dos produtos vegetais ou animais voltados à alimentação. Essa valorização se dá pela diferenciação entre ativos genéricos, que não permitem que um território se diferencie de outro devido ao fato do seu valor ser apenas um valor de troca no mercado, e ativos específicos, que destaca a importância dos produtos com identidade territorial (DALLABRIDA, 2012).

O registro de IG é uma forma de identificar a origem de produtos ou serviços produzidos em uma determinada área geográfica e é apresentado no mercado por meio de um selo de identidade. Esse selo garante aos produtores e prestadores de serviço a diferenciação do produto ou serviço no mercado. Aos consumidores, indica que a região se especializou e oferece algo diferenciado em relação ao que é produzido em outras regiões. A IG diferencia bens e serviços e indica a sua origem. Dessa maneira, os consumidores sabem quem são seus fornecedores, assegurando a procedência dos produtos em termos comerciais (YAMAGUCHI et al*.,* 2013).

No Brasil, o órgão responsável pelas Indicações Geográficas (IG) é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A IG relaciona um produto ou serviço à sua origem, podendo ser uma Indicação de Procedência (IP), cujo nome geográfico se tornou conhecido por ser um centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou serviço, ou Denominação de Origem (DO), quando determinada que a característica ou qualidade do produto ou serviço é atribuída exclusivamente a sua origem geográfica, incluindo fatores naturais e humanos (INPI, 2019).

Na contramão das relações econômicas globalizadas e seus processos homogeneizantes, a IG preserva as características locais nos processos e produtos, ou seja, a especificidade. Além disso, há uma relação entre IG e o desenvolvimento de outras atividades em um território, como o turismo, o que contribui para o reconhecimento e atratividade local (TONIETTO, 2003; VITROLLES, 2007).

Na Europa, a adoção de IG é responsável pelo desenvolvimento de diversos territórios e há uma tradição em investir nos produtos e serviços com características naturais e histórico-culturais, no conteúdo simbólico da relação produtor-consumidor, pois, segundo Dullius (2009), o consumidor associa “as relações de produção com a cultura e tradição, tipicidade e qualidade, bem como, com propriedades singulares advindas do próprio ecossistema” (DULLIUS, 2009, p. 29).

Em países considerados “em desenvolvimento”, esse processo é recente. No Brasil, a região do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul se transformou no principal destino de enoturismo do Brasil. Ela foi a primeira região reconhecida em território nacional e se tornou turística em função da busca por produtos de origem (MATTIA et al*.,* 2017). Já na região da Canastra, em Minas Gerais, o destaque ocorre para a atividade queijeira, que ganhou expressão econômica e corresponde a um dos principais destinos turísticos de cunho gastronômico (MEDEIROS et al*.,* 2018).

O destaque, tanto para a região do Vale dos Vinhedos, quanto para a região da Canastra, é que os atores locais se apropriaram da história e da tradição de produzir aqueles produtos representativos para a economia local e, devido à demanda por produtos de origem e pela busca por experiências *in loco* por parte dos turistas, foram complementando as atividades principais por atividades paralelas, especialmente pelo turismo, gerando mais oportunidades para o desenvolvimento.

A IG é o principal modelo de identificação e registro de atributos específicos dos territórios brasileiros e seu objetivo é reafirmar identidade e especificidade. A partir da obtenção do selo, os produtores obtêm maior visibilidade e competitividade no mercado, desenvolvendo a economia da propriedade. Com a valorização do território há crescimento de vínculos pessoais e formação de uma identidade e orgulho da cultura local (DULLIUS, 2009; DALLABRIDA, 2012).

Para que uma solicitação seja encaminhada ao INPI, é necessário que atores locais de um município (ou a região) sigam determinadas etapas (SEBRAE, 2019):

(1) organizar os produtores em uma entidade representativa (associação ou cooperativa);

(2) elaborar o resgate histórico e cultural da região para comprovar a notoriedade do território vinculado ao produto;
(3) definir a área de abrangência e elaborar um mapa cartográfico com memorial descritivo;
(4) definir os critérios e padrões de identidade do produto;
(5) elaborar a representação gráfica da IG (selo);
(6) adequar o estatuto do empreendimento;
(7) criar um conselho regulador;
(8) elaborar um regulamento técnico (mecanismo de controle);
(9) enviar a solicitação de reconhecimento da IG ao INPI.

A Lei 9.279, de 14 de maio de 1996, regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, incluindo a IG (BRASIL, 1996). Apesar da IG ser regulamentada pelo INPI, diversas organizações estão envolvidas no apoio e capacitação de produtores, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, universidades e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Para o SEBRAE (2019b), os benefícios advindos de um registro de IG de um produto ou serviço são:

- afirmação da autenticidade de um produto;
- reconhecimento internacional;
- facilidade da presença dos produtos no mercado;
- acesso ao mercado por meio de uma ação coletiva;
- facilidade na identificação do produto pelo consumidor;
- melhora na qualidade dos produtos.

Além disso, por meio da participação em uma IG, toda a cadeia produtiva local (produtores, agroindústrias e prestadores de serviços) é envolvida e deve seguir padrões de boas práticas de produção, manipulação ou fabricação, o que gera maior qualidade aos produtos e serviços que são oferecidos.

E, assim como as IGs, o turismo também permite a diferenciação de territórios e pode se tornar instrumento de desenvolvimento regional se considerarmos que ele (BENI, 1998):

1) depende da característica local para gerar demanda (a partir e um conjunto de relações ambientais: ecológico, social, econômico e cultural);
2) só pode ser consumido *in loco*;
3) estimula o desenvolvimento e a manutenção de infraestrutura básica e de apoio ao turismo.

Para Beni (1998), a infraestrutura básica compreende atividades fins em que a administração pública é responsável, como estradas, saneamento básico, limpeza, energia e iluminação pública, transporte coletivo. Já a infraestrutura de apoio ao turismo compreende atividades chave, como gastronomia, meios de hospedagem e de transporte, agenciamento, eventos e comércio que são oferecidos em um destino turístico.

O turismo

O turismo é uma atividade dinâmica em que as motivações dos turistas se alteram ao longo do tempo, conforme as grandes transformações acontecem.

Historicamente, as primeiras motivações de viagens estavam relacionadas à necessidade de sobrevivência, proteção, riqueza e domínio de novos territórios (IGNARRA, 1999). Posteriormente, estavam relacionadas à religiosidade, o esporte (com destaque para a realização dos jogos olímpicos) e busca por prazer (que incluía os destinos à beira mar, passeios a cidades próximas, pesca e banhos sulforosos). Mais tarde ainda, as motivações estavam associadas à compra e venda de bens, razões culturais, de estudo e de saúde (ACERENZA, 2002).

A migração de populações do ambiente rural para áreas urbanas, no século XVIII, foi um fenômeno importante na alteração das motivações de viagens. Houve a busca por espaços naturais, por estâncias hidrominerais e também por balneários, e aumentou a procura por viagens recreativas e de aspectos curativos. As pessoas buscavam espaços que lhes oferecesse mudança de rotina (ACERENZA, 2002).

A interrupção das viagens entre a Primeira e a Segunda Guerra Mundial fez com que as pessoas repensassem sobre suas motivações e as viagens se tornaram um fenômeno massivo. Tal fenômeno proporcionou oportunidades, pois permitiu que os turistas visitassem destinos com diferentes opções de lazer, entretenimento, hospedagem, comércio e gastronomia, gerando negócios nesses locais, mas também

ameaças, uma vez que a imprudência em relação à falta de planejamento e investimento afetou a qualidade de vida dos moradores e do meio ambiente (ACERENZA, 2002).

A pandemia COVID-19 (2020-2021) também alterou as motivações das viagens. As pessoas ficaram mais propensas a procurar cidades menores, litorâneas ou interioranas para trabalhar no período de quarentena (CRUZ et al., 2022). Também passaram a buscar destinos com atrativos naturais e culturais, geograficamente próximos de suas residências e que proporcionassem bem-estar (ZHIWEI LIN et al., 2021) e que oferecem experiências.

As mudanças nas motivações das viagens provocam os destinos a estarem em constantes transformações, seja para atraí-los ou para satisfazer seus desejos e necessidades específicas.

Segundo Beni (1998, p. 149), o motivo da viagem é o principal meio para segmentar o mercado, sendo uma ferramenta eficaz para atingir a demanda desejada em um determinado destino. Netto e Ansarah (2009) corroboram com a afirmação e comenta que os destinos devem mapear as vocações locais na oferta de bens e serviços (em especial os produtos locais e de origem) e, posteriormente fazer um diagnóstico dos equipamentos turísticos e de apoio ao turismo para atingir a demanda.

Para que a segmentação ocorra, é necessário conhecer as necessidades dos consumidores-alvo, bem como suas atitudes e comportamentos mais frequentes na decisão de compra (ANSARAH, 2009). Cobra (2009) corrobora com a afirmação e comenta que é preciso reconhecer identificar dados demográficos, sociais e culturais para identificar o potencial desse segmento de mercado.

A segmentação proporciona, portanto, a oportunidade de preparação do destino de acordo com sua demanda específica, seja por meio de produtos, atrativos turísticos ou de serviços oferecidos aos turistas e poderá auxiliar no desenvolvimento econômico e social daquele destino.

O Ministério do Turismo (MTUR, 2022) indica que, a segmentação pode ocorrer consoante a identidade regional e ser definida conforme:

a) as atividades, práticas, tradições comuns àquele território, como atividades agropecuárias e manifestações culturais;
b) os aspectos e características históricas, arquitetônicas e sociais presentes naquela região; e,

c) conforme os serviços e a infraestrutura desses espaços, como educação, hospedagem e saúde.

Beni (1998) comenta que as estratégias de desenvolvimento regional por meio do turismo dependem de um trabalho articulado entre os atores locais e da identificação dos patrimônios existentes na região. Santos (2017) corrobora com a afirmação e comenta que o trabalho articulado engloba toda cadeia produtiva do turismo em que as organizações funcionam como um sistema no qual as atividades se complementam e que compreende:

- Atrativos turísticos - naturais, artificiais, manifestações populares;
- Empresas turísticas - de hospedagem, alimentação, agenciamento, transporte e eventos;
- Provedores de serviço de interesse turístico - artesanato, serviço de comunicação e informática e serviços de câmbio;
- Empresas de suporte – indústrias e empresas de produção agrícola;
- Sociedade civil organizada - sindicatos, cooperativas, associações de classe, conselhos setoriais;
- Órgãos governamentais – municipais, estaduais, federais;
- Organizações educacionais profissionais – escolas, universidades, unidades de formação profissional;
- Agentes creditícios – bancos oficiais e privados, investidores.

Todos os atores envolvidos na Cadeia Produtiva do Turismo estruturam um sistema de macroeconomia a partir da inter-relação criada entre seus diversos setores. Segundo Beni (1998) isso faz com que o turismo tenha um campo de estudo abrangente, complexo e pluricausal.

A atividade turística é composta por diversos atores e pode ser indutora do desenvolvimento territorial, entretanto, há uma evolução para que isso aconteça. Para Butler (1980), todo destino turístico atravessa um ciclo de vida que é composto pelas fases de exploração, envolvimento, desenvolvimento, consolidação, estagnação, declínio e rejuvenescimento, conforme apresentado na Figura 8.

Figura 8 - Ciclo de vida de um destino turístico, com destaque para as principais fases.

Fonte: O autor (2022). Esquema formulado a partir do conteúdo de Butler (1980)

Butler (1980) comenta que cada fase compreende características específicas que devem ser levadas em consideração ao realizar um planejamento turístico:

I. **exploração** (quando o destino é descoberto e atrai um pequeno número de visitantes motivados por aspectos naturais e que podem ter contato direto com a comunidade local sem causar perturbação na sociedade local);
II. **envolvimento** (quando aumenta o número de turistas e visitantes e os atores locais percebem que o turismo pode ser lucrativo e iniciam os investimentos em infraestrutura de apoio ao turismo para oferecer produtos e serviços);
III. **desenvolvimento** (quando os atores locais percebem e aproveitam as oportunidades com a exploração do turismo e há uma taxa de crescimento do turismo de massa, que podem trazer mais receitas para o destino mas que também pode causar problemas em relação à capacidade de carga dos destinos);
IV. **consolidação** (quando o turismo já faz parte da atividade econômica do destino e a infraestrutura de apoio ao turismo já atende a demanda.

Entretanto, o grande número de turistas pode causar saturação no destino, como congestionamentos, danos ao meio ambiente e aglomerações);

V. **estagnação** (quando o destino não está mais na moda, mas pode haver um aumento do turismo de massa com pacotes padronizados. Há uma separação entre turistas e a comunidade local e parte das receitas podem sair do destino pelas mãos de investidores externos); e

VI. **declínio e rejuvenescimento** (quando o número de turistas decresce e as atividades principais não estão focadas no turismo. Os investidores retiram seu capital e investem em outro destino. Entretanto, o destino pode tentar se realocar no mercado turístico a partir da inovação e da oferta de novos produtos e serviços).

Assim, os gestores locais devem identificar em qual fase o destino se encontra para planejar a atividade de forma ordenada. Beni (1998) corrobora com as fases de desenvolvimento do turismo e comenta que, identificando o destino ou região com potencial turístico é necessário criar estratégias de desenvolvimento a partir de um trabalho articulado entre os atores locais e que compreendam:

- planejamento de um plano diretor de desenvolvimento integrado;
- diagnóstico da cadeia produtiva do turismo com um inventário que contemple todos os recursos e ativos;
- previsão de investimentos (públicos e privados) e
- políticas e programas intersetoriais (entre os setores público e privado).

Com vistas a auxiliar os municípios turísticos ou com potencial turístico a elaborar um Plano Diretor, o Ministério do Turismo, por meio da Secretaria Nacional de Atração de Investimentos, Parcerias e Concessões (SNAIC), e em parceria com a Universidade de Brasília (UNB), desenvolveu uma Cartilha de Plano Diretor Orientado ao Turismo que contempla um passo a passo para alavancar o desenvolvimento municipal por meio do turismo e também para fortalecer a capacidade técnica dos gestores (BRASIL, 2022).

Na cartilha estão definidos os passos para orientar a elaboração do Plano Diretor Orientado ao Turismo. Todo processo de planejamento deve ser construído de forma participativa. Dentre os passos citados na cartilha está a definição da equipe

técnica, a realização de diagnóstico da oferta e demanda turística, a definição de diretrizes estratégicas e a importância dos investimentos (públicos e privados) e de políticas e programas intersetoriais (entre os setores público e privado), conforme indicados por Beni (1988).

Para Oliveira (2005), o turismo promoverá desenvolvimento econômico e social quando estiver comprometido com a conservação do patrimônio natural e cultural. Dessa maneira, os atores locais devem se sentir pertencentes àquele território e materializar tais sentimentos na execução de ações práticas para turistas, visitantes e viajantes.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) classifica patrimônio em três modalidades: Patrimônio Cultural, Natural e Imaterial (IPHAN, 2022).

O Patrimônio Cultural compreende monumentos, grupos de edifícios ou sítios (que tenham valor universal), obras de arquitetura, escultura e pintura e obras isoladas (IPHAN, 2022). Como exemplo de Patrimônio Mundial Cultural tombado podemos citar as Ruínas de São Miguel das Missões (RS) que representam um importante testemunho da ocupação do território por missionários jesuítas europeus e das relações culturais entre eles e os povos Guaranis (IPHAN, 2022).

Com relação ao Patrimônio Natural, ele compreende as formações físicas, biológicas e geológicas, habitats, áreas que tenham valor científico, de conservação ou estético (IPHAN, 2022). A exemplo podemos citar o Parque Nacional do Iguaçu (PR), protegido como Patrimônio Mundial Natural por suas características paisagísticas e ecológica (IPHAN, 2022).

Já o Patrimônio Imaterial contempla saberes, ofícios, práticas, modos de fazer, representações, expressões, celebrações, conhecimentos e técnicas. A exemplo é possível citar o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (IPHAN, 2022).

O artigo 216 da Constituição Federal entende Patrimônio Cultural como

> os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, art. 216).

O texto é regulamentado pelo Decreto 3.551de 4 de agosto de 2000.

Melo e Cardozo (2015) comentam que o patrimônio é resultado das ações humanas passadas de geração em geração, sejam elas materiais ou imateriais, objetivada nas “tradições, formas de fazer, de construir artefatos ou instrumentos musicais, de produzir alimentos, de pinturas corporais e outras manifestações” (MELO, CARDOZO, 2015, pg 1063). Os autores comentam que o Patrimônio deve ser democratizado e disponível para todos, e isso pode ocorrer mediado pelo turismo, gerando experiências culturais enriquecedoras.

Assim, patrimônio e tradição podem se tornar atrativos turísticos de uma região e serem comercializados em conjunto com a gastronomia, a paisagem, a hospedagem e o artesanato, e se tornarem estratégias de desenvolvimento regional.

Assim, a partir desse contexto observa-se a importância de caracterizar a Região de São Matheus (IG - São Mateus) para identificar aspectos e características históricas, arquitetônicas e sociais, bem como atividades, práticas, tradições e serviços comuns ao território.

Nos destinos turísticos, a infraestrutura básica e de apoio ao turismo movimentam a “Cadeia produtiva da Indústria do Turismo”, um sistema constituído por uma gama de atores e atividades interconectadas, que interagem entre si, e que contemplam uma sucessão de etapas de produção (recursos turísticos e serviços), transformação, comercialização e a constituição de um produto ou serviço final até sua efetiva colocação no mercado (IPARDES, 2008).

3.4 A REGIÃO DE SÃO MATHEUS

Cada região tem sua história e é importante identificar quais aspectos culturais, arquitetônicos e sociais ou mesmo quais atividades, práticas, tradições e serviços são comuns àquele território para que os atores locais se apropriem dela para oferecer produtos e serviços com valor agregado. No caso da Região de São Matheus, o território tem uma longa história com a erva-mate (e já conquistou o reconhecimento junto ao INPI por conta disso).

A erva-mate é uma espécie nativa da Floresta Ombrófila Mista que compõe um dos sistemas agroflorestais mais antigos da América do Sul (GERHARDT, 2013). Sua ocorrência natural (Figura 9) está restrita a três países: o Brasil, a Argentina e o Paraguai (WENDLING et al., 2016).

FIGURA 9 – Área de abrangência natural da erva-mate

FONTE: Rezende et al. (2000)

Historicamente, a exploração da erva-mate passou por diferentes contextos: desde a descoberta como alimento, a proibição do seu consumo até o incentivo ao seu cultivo (em meados do século XIX), quando a erva-mate era uma importante alternativa da economia brasileira (LINHARES, 1969).

A erva-mate era utilizada pelos índios guaranis como alimento ou medicamento muito antes da chegada dos primeiros colonizadores europeus no Brasil no século XV (FARAH, 2012), mas com o passar do tempo seu consumo passou a ser proibido.

Föetsch et al. (2020) comentam que a proibição do consumo da erva-mate ocorreu durante as missões jesuíticas no início do século XVII. Segundo os autores, os padres jesuítas acreditavam que a erva-mate era uma planta alucinógena e que estava ligada à práticas espirituais. Assim, seu consumo não seguia os preceitos cristãos, e ela passou a ser denominada como “erva do diabo”. Entretanto, pouco tempo depois, sua proibição foi descartada e o cultivo passou a ser incentivado nas proximidades das reduções jesuíticas, a fim de evitar longos percursos em sua busca.

A história econômica da erva-mate remonta ao período da colonização europeia, por volta de 1554, quando o General Irala, ao chegar em Guairá (Paraguai), identificou que os indígenas da região consumiam uma bebida composta de folhas de erva-mate fragmentadas. O consumo ocorria em uma cuia de porongo com um canudo feito de taquara (LINHARES, 1969), o que denominamos de chimarrão (FÖETSCH et al., 2020).

Naquela época, o consumo da erva-mate se limitava a nível local, mas com o passar do tempo, ele foi sendo ampliado para outros grupos sociais e outros territórios. Em especial por conta dos conquistadores europeus (que levavam a erva-mate em suas expedições) e pelos tropeiros, que saíam do Rio Grande do Sul e seguiam até Sorocaba/SP com a erva-mate na bagagem como um dos seus principais alimentos (entre 1820 a 1925) (FARAH, 2012).

O próprio nome científico da erva-mate se deu por conta de uma expedição. Entre 1816 a 1822 o naturalista francês August de Saint-Hilaire em uma de suas viagens pela América do Sul. Ele estudou, coletou e enviou diversas amostras de planta para serem catalogadas na França, dentre elas, a que era usada na elaboração do “mate” (SAINT-HILAIRE, 1995). Após a catalogação, a espécie foi denominada como *lex paraguariensis*, nome científico que denomina a planta até hoje (MACCARI JUNIOR, 2005).

Além da erva-mate seguir viagem na bagagem dos conquistadores, cientistas e tropeiros pelo sul do Brasil na década de 1820 (e ampliar seu consumo em âmbito nacional), a década também foi marcada por dar início às atividades de exportação da erva-mate. Neste período formou-se a primeira fábrica de beneficiamento de erva-mate cancheada em Paranaguá (por um argentino - Francisco Alzagaray), que ampliou aos trabalhos de beneficiamento e deu início à exportação da matéria-prima (FARAH, 2012).

A economia ervateira foi ganhando força e surgiram os primeiros empresários do ramo, que se dedicaram especialmente à comercialização e exportação da erva-mate (como Visconde de Nacar em 1830 e o Barão de Cerro Azul em 1878) (FARAH, 2012).

As riquezas geradas com a comercialização e a exportação da erva-mate no Estado promoveram a emancipação do Paraná da então Província de São Paulo e permitiram as diversas construções públicas e privadas (casarões) de grande representatividade em Curitiba, como a Universidade Federal do Paraná (denominada Universidade do Mate), a Catedral Basílica, o Clube Curitibano e a Associação Comercial do Paraná (FÖETSCH, 2020).

Sua grande representatividade está estampada na contemporaneidade na Bandeira do Estado (estabelecida pelo Decreto-Lei nº 2.457, de 31 de março de 1947) com um ramo de erva-mate (à esquerda) e outro ramo de araucária (à direita) conforme apresentado na Figura 10 (FÖETSCH, 2020).

Figura 10 - Bandeira do Estado do Paraná.

FONTE: Paraná Turismo (2022a).

Chegada dos primeiros imigrantes europeus na Região de São Matheus

Os povos nativos da Região de São Matheus já realizavam a exploração e o beneficiamento da erva-mate muito antes da chegada dos conquistadores europeus. E, com a chegada dos primeiros imigrantes europeus na região sul do Paraná, em

especial poloneses, ucranianos, italianos e alemães a partir de 1890, a oferta da erva-mate aumentou (FARAH, 2012).

Os imigrantes aprenderam as práticas agrícolas e as técnicas de beneficiamento com os povos que ali viviam e passaram a explorar a erva-mate como uma de suas atividades econômicas principais, o que permitiu que muitos deles se tornassem donos de propriedades, colaborando com o desenvolvimento da região (FARAH, 2012). A produção foi aumentando e a região foi ganhando destaque. Com a chegada dos imigrantes, a força de trabalho nos ervais se diversificou, colaborando assim com o desenvolvimento do setor e tornando o Porto de São Matheus o principal centro de exportação de erva-mate cancheada e com qualidade superior (FARAH, 2012).

Com aumento na oferta da matéria-prima e também das vendas, o sistema logístico da erva-mate foi sendo aprimorado e o escoamento da produção passou por diferentes contextos: em pequenas canoas pelos rios da região, no lombo de mulas dos tropeiros, nas carroças dos imigrantes poloneses (Figura 11A), em vapores pelo Rio Iguaçu, entre 1882 e 1953 (Figura 11B), em vagões de trens que atravessavam diversas cidades do Paraná (FARAH, 2012; FÖETSCH, 2020), até o transporte rodoviário ganhar destaque em território nacional.

Figura 11 - Transporte da erva-mate

11A

11B

11A) Transporte de erva-mate em carroças polonesas. Fonte: Gazeta Informativa (2022a). 11B) Navegação fluvial pelo Rio Iguaçu. Fonte: Gazeta Informativa (2022b).

Com a navegação fluvial, foi inaugurada uma nova era de desenvolvimento na região sul do Paraná: começaram a se formar grupos de povoamento nos pontos de

parada dos vapores (famílias de caboclos paranaenses) e foram fundados diversos Portos para escoar a produção, como o Porto Amazonas, o Porto São Matheus e o Porto União da Vitória (FARAH, 2012).

O Porto de São Matheus se tornou o principal centro de exportação de erva-mate da região sul do Paraná. Os carregamentos seguiam para Curitiba e para os Portos de Antonina e Paranaguá pela estrada da Graciosa e pela ferrovia Curitiba-Paranaguá, construída entre 1880 e 1885 por conta da força econômica da exportação da erva-mate (FARAH, 2012) e que é utilizada até hoje para transporte de cargas e para passeios turísticos.

Práticas agrícolas e técnicas de beneficiamento da erva-mate na Região de São Matheus

As inovações tecnológicas e o modo de utilização dos recursos naturais disponíveis se tornaram ferramentas indispensáveis na busca pela maior eficiência dos sistemas de cultivo e de beneficiamento de diferentes culturas agrícolas. No caso da erva-mate, tanto a produção quanto o beneficiamento passaram por processos de transição para melhoria da eficiência.

No campo, o produtor deixou de explorar a erva-mate no seu ambiente natural e passou a realizar plantios adensados selecionando a genética das mudas e usando técnicas de plantio, adubação, calagem, controle de plantas invasoras, pragas e doenças e passou a usar técnicas de podas, o que aumentou a produtividade (EMBRAPA, 2019). Já na indústria, o processo de sapeco e secagem passou de um sistema manual para um sistema mecanizado e posteriormente para um sistema industrializado.

Tanto o cultivo quanto o beneficiamento da erva-mate fazem parte da história e da tradição da Região de São matheus. O beneficiamento manual segue os mesmos princípios praticados pelos indígenas (MACARI JR,) e é parte do processo que é realizado até hoje (2023), entretanto, ele foi praticamente todo industrializado.

No sistema manual os produtores seguiam alguns processos: Depois que a erva-mate era podada (Figura 12) , ela era sapecada (Figura 13) , ou seja, os galhos e as folhas passavam rapidamente pela chama do fogo o que permitia que os vasos aquosos da folha se abrissem causando a desidratação (FARAH, 2012).

Figura 12 - Poda da erva-mate

12A

12B

12A) poda de pés de erva-mate na mata e 12B) detalhe da poda em um pé de erva-mate. Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 13 - Sapeco de erva-mate

13A

13B

13A) Imagem figurativa do sapeco de erva-mate. Fonte: Maccari, Jr (2005). 13B) sapeco na mata. Fonte: Acervo do autor (2022)

No processo manual de sapeco, uma pessoa executa toda a atividade. Os galhos são podados em uma maior dimensão para que o operador não fique tão exposto ao fogo. Um “parapeito” também é construído para proteger o operador das chamas (MACCARI, JR., 2005).

Com relação ao tempo de permanência dos galhos e folhas às chamas do fogo, Valduga et al. (2003) comentam que é um processo empírico em que o operador observa alguns parâmetros para identificar se a erva-mate está bem sapecada:

1) o crepitar das folhas durante a passagem pela chama do fogo

2) a coloração e

3) o aroma da erva-mate sapecada.

Farah (2012) comenta que, depois do sapeco, os ramos finos eram 1) separados dos galhos maiores; 2) feitos feixes; 3) amarrados com taquara lascada (Figura 14); 4) carregados em carroças e 5) levados até o barbaquá (Figura 15), uma estrutura de secagem e tritura da erva-mate.

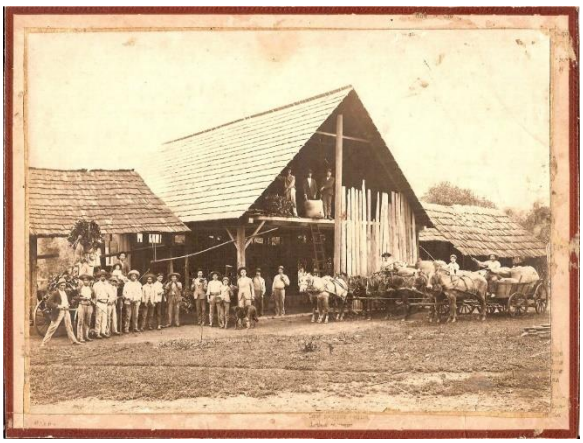
Figura 14 – Trabalhadores fazendo feixes da erva-mate sapecada

(A)

(B)

14A) Imagem figurativa de trabalhadores fazendo feixes de erva-mate. Fonte: Gazeta Informativa (2022c). 14B) Trabalhadores fazendo feixes da erva-mate sapecada na área do sapeco. Fonte: Acervo do Autor (2022).

Figura 15 - Barbaquá (área externa) – (A) e (B)



15A

15B

15A) barbaquá safra de 1923. Fonte: Gazeta informativa (2022d). 15B) remanescente de barbaquá no interior de São Mateus do Sul. Fonte: Acervo da Autora (2022)

No Barbaquá, os feixes eram depositados no carijo, uma espécie de secador (Figura 16), no qual a erva-mate permanecia cerca de 24 horas.

Figura 16 - Carijo de erva-mate

16A

16B

16A) e 16B) Carijo de erva-mate Fonte: Acervo da Autora (2022).

O calor que seguia até carijo era alimentado por um forno à lenha. Ele ficava distante do carijo mas ligado a ele por um canal subterrâneo revestido de tijolo. No

final do túnel (logo abaixo do carijo) a boca era tapada com uma chapa de ferro para dispersar o calor (Figura 17) (FARAH, 2012).

Figura 17 – Forno à lenha e chapa de ferro que dispersava o calor no carijo

17A

17B

17A) Boca do forno à lenha. Fonte: Acervo da Autora (2022). 17B) Chapa de ferro que dispersava o calor no carijo Cancha. Fonte: Acervo Casa da Memória Padre Bauer (2022).

Segundo Farah (2012), a boca do forno era o principal local de compartilhamento e descontração dos trabalhadores. As pessoas se reuniam para se aquecer nas noites frias de inverno e aproveitavam o momento para tomar chimarrão, contar piadas, jogar cartas e assar carne, batata-doce e pinhão. O autor comenta que a erva-mate era colhida e processada nesta estação por dois motivos: primeiro porque a planta estava em dormência e segundo porque não haviam culturas anuais para serem cultivadas neste período, tornando a erva-mate a principal atividade.

Depois de passar 24 h secando no carijo, a erva-mate (já seca) era direcionada para uma cancha redonda perfurada onde ela era triturada grosseiramente com auxílio de um malhador movimentado por tração animal (ou hidráulico). A erva-mate triturada que caía embaixo da cancha (Figura 18) era ensacada e armazenada (daí a denominação “erva-mate cancheada”). Já os talos maiores que ficavam em cima da cancha eram descartados (FARAH, 2012) no próprio erval ou nos quintais das famílias e servia de adubo orgânico.

Figura 18 – Malhador e cancha.

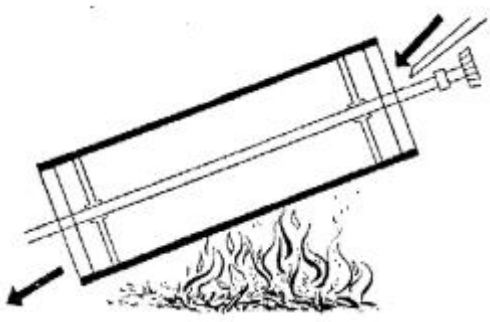
18A

18B

18A) Malhador de erva-mate. Fonte: Acervo da Autora (2022). 18B) Cancha. Fonte: Acervo da Autora (2022).

Conforme sinalizado anteriormente, o sapeco passou de um trabalho manual para um processo mecanizado realizado em um cilindro giratório inclinado (perfurado ou feito de tela) (Figura 19) (FERREIRA FILHO, 1948).

Figura 19 - Cilindro giratório para sapeco de erva-mate – (A) imagem figurativa e (B) cilindro desmontado.



19A

19B

Fonte: Acervo da Autora (2022)

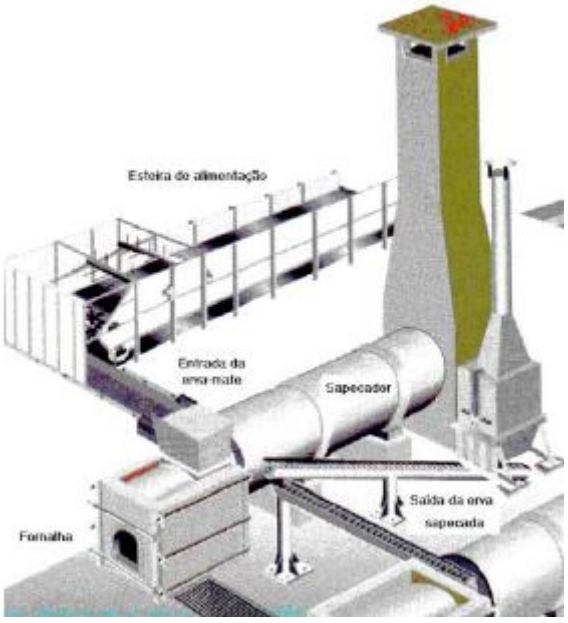
19A) Imagem figurativa de um cilindro giratório para sapeco de erva-mate. Fonte: Ferreira Filho, 1948. 19B) cilindro desmontado.

A erva-mate passava pela chama do fogo feito logo abaixo do equipamento. O operador colocava folhas e ramos do lado mais alto do cilindro, para que eles atravessassem do outro lado já sapecada. Em seguida a erva-mate que saía do lado mais baixo era posicionada no carijo (sem fazer os feixes pois os galhos já estavam em tamanho menor) e seguia com o processo normal de secagem e tritura (FERREIRA FILHO, 1948).

O cilindro giratório para sapeco de erva-mate era montado próximo ao barbaquá. Se antes, o sapeco manual era realizado no próprio local de colheita a partir de então passou a ser realizado próximos às residências, fazendo com que esse processo mudasse a dinâmica de trabalho e surgindo a necessidade de transportar as folhas e ramos verdes para outro local (BERKAI; BRAGA, 2000).

Já no processo industrializado, como ocorre na contemporaneidade (Figura 20), a erva-mate chega na indústria, é descarregada no barracão e depositada na esteira de alimentação. A esteira leva ramos e folhas até o sapecador (um cilindro fechado que permite que a erva-mate passe pela chama do fogo).

Figura 20 – Processo industrializado de beneficiamento de erva-mate



Fonte: Maccari, Jr., (2005)

Depois de sapecada. A erva-mate segue por outra esteira e vai para secagem, que pode ocorrer de duas formas: 1) a partir de um cilindro (com alta temperatura) que

seca a erva-mate em até 5 minutos, ou 2) para outras esteiras que passam por uma estufa em que a erva-mate permanece por até 4 horas (MACCARI, JUNIOR, 2005).

A delimitação da Região de São Matheus e o reconhecimento do INPI

A erva-mate está presente no cotidiano e em todas as ocasiões dos moradores da Região de São Matheus, seja no seu cultivo, processamento ou nas rodas de chimarrão. A atividade econômica uniu indígenas, caboclos, migrantes e imigrantes na região (FÖETSCH, 2020). O consumo do mate iniciou com os povos indígenas mas logo foi notado e explorado por colonizadores europeus que incorporaram o chimarrão como hábito.

E o forte vínculo histórico da erva-mate com a região levou o produto a ser reconhecido pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) em 2017. O trabalho de reconhecimento foi coordenado pelo Serviço Brasileiro de Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/PR) e por agentes da cadeia produtiva da erva-mate regional, a partir de um trabalho de identificação da vocação local (FÖETSCH, 2020). O relatório do exame final foi divulgado pelo INPI na Revista de Propriedade Industrial do INPI Nº 2.425 de 27 de junho de 2017 e é de livre acesso (INPI, 2017).

O relatório de exame sinaliza que a delimitação geográfica da Região de São Matheus compreende seis municípios: São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet, todos no Estado do Paraná (Figura 21) (INPI, 2017).

Figura 21 - Delimitação geográfica – IG-São Matheus.

Fonte: IG-Mathe (2022).

Nesses municípios as principais atividades econômicas compreendem agricultura, pecuária, produção florestal, pesca, aquicultura, indústrias de transformação, comércio, reparação de veículos automotores e motocicletas, serviços de educação e construção e grande parte da população é de descendência polonesa, ucraniana, alemã e árabe. (IBGE, 2022).

As populações rurais dedicam-se à plantação de culturas anuais como soja, milho, feijão e perenes, com destaque especial para a erva-mate. Juntos, os municípios tiveram uma produção aproximada de 125 mil toneladas em 2020 (SEAB, 2020).

A delimitação da área geográfica da Região de São Matheus se deu por conta das condicionantes físico-naturais (solo, clima, relevo, hidrogeografia e biogeografia) associados às condicionantes socioculturais (demografia, economia, cultura e política), em especial aos aspectos relacionados às populações (indígenas, caboclos e imigrantes) que se desenvolveram na região a partir da exploração da erva-mate (FÖETSCH, 2020).

O “Laudo Técnico de Delimitação da Área” foi emitido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Paraná (SEAB) em 14/09/2015 e está restrita ao limites políticos dos municípios e contempla aspectos históricos e técnicos (INPI, 2017).

Os aspectos históricos contemplam dados socioculturais e apresentam a importância e a representatividade da erva-mate para a emancipação do Estado (com destaque para o ramo de erva-mate plotado na Bandeira do Paraná) e para o desenvolvimento regional, em especial com relação ao aumento da produção a partir da colonização europeia e da importância econômica na contemporaneidade, uma vez que a atividade ainda envolve muitas propriedades rurais. Já os aspectos técnicos consideraram as similaridades em relação aos aspectos físico-naturais como localização, posição geográfica, altitude, clima, temperatura e pluviosidade (INPI, 2017), conforme é possível observar no Quadro 6.

Quadro 6 - Características das áreas em estudo

Cidade/ Características	**São Mateus do Sul**	**São João do Triunfo**	**Rebouças**	**Rio Azul**	**Mallet**	**Antônio Olinto**
Localização	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná Microrregião de Irati	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná	Mesoregião Sudeste do estado do Paraná
Posição geográfica	Latitude 25 º 52 ' 27 " S Longitude 50 º 22 ' 58 " W	Latitude 25º40'58" S Longitude 50º17'49" W	Latitude 25°37'14" S Longitude 50°41'34" W	Latitude 25 º 42 ' 58 " S Longitude 50 º 47 ' 14 " W	Latitude 25°53’02’’ S Longitude 50°49’32’’ W	Latitude 25°59´09” S Longitude 50°11′ 50” W
Altitude em relação ao nível do mar	835m	852m	790m	857m	883m	814m
Clima (segundo a classificação de Köppen)	Clima oceânico temperado (Cfb)	Clima subtropical úmido mesotérmico (Cfb)	Clima subtropical úmido mesotérmico (Cfb)	Clima subtropical úmido mesotérmico (Cfb)	Clima subtropical úmido mesotérmico (Cfb)	Clima subtropical úmido mesotérmico (Cfb)
Temperatura média anual	17.1ºC	17,4 °C	Entre 17ºC e 18ºC	Entre 17,1ºC e 18ºC	17ºC	Entre 17,1ºC e 18ºC
Pluviosidade média anual	1494mm	1451 mm	Entre 1400mm a 1800mm	1500mm	1200mm	Entre 1400mm a 1600mm

Fonte: Adaptado de IPARDES (2022).

O nome geográfico “São Matheus” foi escolhido por ser conhecido como centro de produção ou fabricação da erva-mate e o produto final deve ser elaborado a partir de partes vegetais de *Ilex paraguariensis* provenientes da região delimitada. Já a proteção é especificamente para sementes e mudas de erva-mate nativa, erva-mate cancheada, erva-mate para chimarrão, tereré e chá mate (INPI, 2017).

Vocações turísticas

A relevância da erva-mate na região de São Matheus vai além do viés economicista. As múltiplas abordagens podem contemplar a planta como vegetal integrante da paisagem urbana e rural, da história, da prática cultural, das formas de cultivo e beneficiamento, das manifestações folclóricas e dos seus diferentes usos, o que fazem com que a região tenha uma identidade (FÖETSCH, 2020). Segundo a Associação dos Amigos da Erva-mate (IG-Mathe), a erva-mate da Região de São Matheus é referência de qualidade, o que faz com que empresas nacionais e internacionais (principalmente da Argentina) busquem a matéria-prima na região. O sabor diferenciado (devido à genética e a forma de cultivo sombreado) permitem que a biodiversidade local seja mantida (IG-Mathe, 2022).

A região é composta por espaços rurais que compreendem uma diversidade de plantações, com destaque especial para a erva-mate em sistema agroflorestal.

Para notar a erva-mate na paisagem regional, não se necessita de muito esforço. Ao percorrer as estradas rurais da região, é possível observar a erva-mate na sua distribuição natural, na mata nativa, ou em forma cultivada (Figura 22).

Figura 22 - Paisagem Rural da Região de São Matheus – erva-mate em sistema agroflorestal

22A

22B

22A e 22B – Paisagens rurais da Região de São Matheus. Fonte: Acervo da Autora (2022).

A região também compreende lagos, cachoeiras e rios (Iguaçu e Potinga) (Figura 23) que formam paisagens cênicas e que estão regadas de história. O Rio Iguaçu, que corta as cidades de São João do Triunfo, Antônio Olinto e São Matheus

do Sul, e o Rio Potinga corta as cidades de Rebouças, Rio Azul, Mallet e São Mateus do Sul, foram importantes meios para o transporte de erva-mate e podem ser estruturados turisticamente de maneira a continuar contando essa história.

Figura 23 - Lagos, cachoeiras e rios – Região de São Matheus

23A

23B

23C

23D

23A) Cachoeira da Pedreira – Rio Azul. Fonte: Viaje Paraná (2022a). 23B) Parque dos Imigrantes – Mallet. Fonte: Viaje Paraná (2022b). 23C) Parque Municipal do Iguaçu – São João do Triunfo. Fonte: Viaje Paraná (2022). 23D) Parque do Iguaçu – São Mateus do Sul. Fonte: Viaje Paraná (2022c).

A erva-mate faz parte do cotidiano da população que vive na Região de São Matheus. Seja como hábito de consumo (em especial do chimarrão), como elemento da paisagem ou como atividade econômica em toda sua cadeia produtiva ao longo dos anos.

Além das questões relacionadas à ruralidade, os municípios que fazem parte da IG São Matheus compreendem descendentes de poloneses, ucranianos, alemães e italianos que mantém a herança histórico-cultural passada de geração em geração, com destaque para a religiosidade, o cuidado com as propriedades rurais e a gastronomia (VIAJE PARANÁ, 2022d).

A religiosidade é um dos destaques da Região de São Matheus. A fé dos moradores locais é materializada nas Igrejas, capelas e grutas (Figura 24) distribuídas em todos os municípios que compõe a Indicação Geográfica que demonstram a vocação para o turismo de fé, com a realização de romarias, eventos religiosos, festas.

Figura 24 - Igrejas, capelas e grutas presentes na IG São Matheus.

24ª

24B

24C

24D

24E

24A) Igreja de Nossa Senhora da Imaculada Conceição - Antônio Olinto. Fonte: Paraná Turismo (2022b). 24B) Igreja São Miguel Arcanjo - Mallet. Fonte: Diocese de União da Vitória (2022). 24C) Parque da Gruta Nossa Senhora da Conceição – São João do Triunfo. Fonte: Acervo pessoal (2022) 24D) Interior da Capela Senhor Bom Jesus de Cachoeira dos Paulistas - Rio Azul. Fonte: Viaje Paraná (2022a). 24E) Igreja Centenária da Água Branca – São Mateus do Sul. Fonte: Viaje Paraná 2022c).

A gastronomia é caracterizada por pratos típicos repassados de geração em geração, com destaque para o *pierogi*, uma massa recheada com ricota e batata trazidos por imigrantes ucranianos e poloneses.

A influência da cultura europeia está na contemporaneidade. A herança em relação à religiosidade, a arquitetura, o folclore estão presentes na paisagem urbana e rural da região.

Os ornamentos de madeira (lambrequins) fixados ao longo dos beirais para fazer o arremate estético tornou-se característico das casas de imigrantes que se instalaram na Região de São Matheus e demonstram o talento para o artesanato em madeira. Eles também são chamados de rendas arquitetônicas ou renda dos beirais realçam os aspectos culturais regionais e contribuem para manter viva a história da imigração europeia na região.

A Figura 25 apresenta os lambrequins no Chalé do Produtor em Mallet e da casa centenária localizada em São Mateus do Sul. Segundo Digner (2019a), esta é uma das construções mais antigas da cidade que ainda mantém parte dos lambrequins originais.

Figura 25 - Lambrequins na Região de São Matheus

25ª

25B

25A) Chalé do Produtor – Mallet (2022). Fonte: Viaje Paraná (2022b). 25B) Casa Comercial Hauer e CIA. Fonte: Acervo pessoal (2022).

A região também contempla elementos representativos e relacionados com a erva-mate. Em São Mateus do Sul a planta está materializada no calçamento de mosaicos de petit pavê que representam ramos de erva-mate, cuias e malhador, na caixa d'água em formato de cuia que é o símbolo da cidade, no chimarródromo (espaço público no qual há água quente disponível na temperatura ideal para o chimarrão), na rua do Mathe e no Vapor Pery (que transportava a erva-mate e que foi

tombado como “Patrimônio Histórico do Município” por meio do Decreto Nº 2016/96 em 24 de junho de 1996) (Figura 26).

Figura 26 - elementos representativos e relacionados com a erva-mate em São Mateus do Sul/PR.

<table>
<tr><td>
26A</td><td>
26B</td></tr>
<tr><td>
26C</td><td>
26D</td></tr>
<tr><td>
26E</td><td>
26F</td></tr>
</table>

26 A) Petit pavê nas calçadas. 26B) Cuia. 26C) Monumento. 26D) Chimarródromo. 26E) Rua do Mathe. 26F) Vapor Pery. Fonte: Acervo da autora (2022).

Uma das marcas da Região de São Matheus é que ela representa um legado histórico, cultural, arquitetônico, linguístico, turístico e gastronômico dos imigrantes poloneses que chegaram à região a partir de 1890. Tanto que a cidade de São Mateus do Sul recebeu o título de Capital da Cultura Polonesa do Paraná (Lei Estadual 20.655/2021). A arquitetura de local firmam a identidade que teve forte influência europeia, em especial da cultura polonesa.

Assim, ao caracterizar a região de São Matheus com base nos atrativos turísticos, é possível identificar que a região caracteriza-se por compreender:

- Aspectos simbólicos, culturais e sociais e que podem ser ofertados no mercado a partir de produtos, expressões, sentimentos, representações, folclore, gastronomia típica, atrações tradicionais, festivais e artesanato, compreendidas no segmento do turismo cultural (BARRETO, 1998; Swarbrooke; Horner, 2002; LIMA, 2003).
- Aspectos ligados ao ambiente que valorizam, fortalecem e preservam as características naturais e culturais de uma região e que estimulam a prática de atividades em áreas naturais com vistas a contemplação, a realização de atividades esportivas compreendidos no segmento de turismo rural (MAIA, 2015).

Segundo o Ministério do Turismo (2010), o turismo cultural valoriza e promove o patrimônio material e imaterial produzidos pelo homem, em especial da cultura local e regional, dos eventos culturais, da paisagem local e do patrimônio histórico e cultural gerando oportunidades de negócios no setor (MTUR, 2010a). Sua exploração permite que os turistas conheçam, interpretem e compreendam valores, símbolos e significados do destino visitado.

Já o turismo rural está inserido no espaço geográfico rural e compreende um conjunto de atividades turísticas comprometidas com a produção agropecuária com vistas a promover o patrimônio natural e cultural local e agregar valor à produtos e serviços (MTUR, 2010) e que pode conglomerar outros segmentos como o agroturismo e o ecoturismo

O agroturismo é um segmento derivado do turismo rural no qual turistas e visitantes podem interagir com as atividades rotineiras realizadas no meio rural como ordenha, colheita de frutas (TULIK, 2003). Já o ecoturismo é um segmento que instiga turistas e visitantes a compreender os aspectos relacionados ao meio ambiente, à

população local e à cultura, permitindo o contato direto dele com o meio (transformado ou não pela ação humana) e proporcionando vivências que instigam a novas reflexões relacionadas ao desenvolvimento de uma consciência ambiental (MENDONÇA; NEIMAN, 2002; OLIVEIRA, 2011; BRITO; AQUINO, 2013). –

Há um conceito formatado no consciente das pessoas de que o ecoturismo só é realizado em grandes áreas de preservação ambiental com milhares de hectares de mata fechada, entretanto ele também pode ser explorado em pequenas propriedades rurais contemplando atrativos naturais como matas, cachoeiras, rios e cavernas (CANDIOTTO, 2010). Dessa forma, o ecoturismo pode complementar as práticas convencionais de turismo rural como café colonial, colha e pague, pesca e proporcionar outras experiências, como passeios em trilhas ecológicas de mata nativa, cicloturismo, banhos de cachoeiras e rios (BOSETTI; OLIVEIRA, 2016), observação da fauna e flora *(*ALEXANDRINO et al., 2012).

3.5 VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NA REGIÃO DE SÃO MATHEUS

Ao realizar a pesquisa bibliográfica, vários questionamentos foram sendo respondidos ao longo do estudo pelos autores utilizados. Entretanto, o que se pretendia responder no problema de pesquisa da presente tese era sobre quais os instrumentos para se desenvolver uma região com IG para erva-mate, o que correspondeu ao ineditismo de conexão entre turismo, gestão ambiental e desenvolvimento territorial sustentável que se configurou a partir dos dados.

Após analisar as analogias, disparidades, oportunidades e desafios da produção de erva-mate da IG “São Matheus” e da IG “Yerba Mate Argentina” bem como a identidade e a vocação regional da IG São Matheus, procede-se a execução de uma pesquisa de campo para vivenciar como os processos aconteciam na prática, a partir de interação, em especial, com produtores de erva-mate da agricultura familiar.

A intenção foi identificar a realidade local, resgatar os modos tradicionais de beneficiamento manual de erva-mate e levantar potenciais de inovação para produtos e serviços para então identificar como a IG pode se tornar instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável e propor diretrizes estratégicas para o desenvolvimento turístico regional na IG São Matheus. A seguir, são apresentados os dados obtidos ao longo do processo de interação com os atores da região estudada,

utilizando-se, para isto, de um formato de relato etnográfico, em primeira pessoa, mesclando a falas dos atores e descrições de contextos identificados em campo.

A busca por saberes da erva-mate

Minha família é descendente de imigrantes poloneses que se instalaram na Região de São Matheus, especificamente em São Matheus do Sul, a partir de 1890.

Desde os primeiros ascendentes até os descendentes atuais (faço parte da 5ª geração de produtores), as atividades econômicas são relacionadas com a produção de erva-mate.

Da primeira à terceira geração, as atividades estavam diretamente relacionadas ao cultivo (apenas com plantas nativas naturalmente espalhadas pela floresta), beneficiamento (no sistema barbaquá) e comercialização de erva-mate cancheada para cooperativas ou indústrias locais. Entretanto, com o passar do tempo, os processos seguiram conforme as orientações de mercado e se alteraram na quarta geração (geração do meu pai), quando o beneficiamento no sistema barbaquá foi substituído pelo processo industrializado, e os ervais passaram a ser adensados para ampliar a produção.

Na quinta geração de produtores (meu caso), o sistema barbaquá já não era uma realidade, pois a erva-mate já era comercializada diretamente do campo à indústria. Entretanto, ao iniciar a presente tese, surgiu a curiosidade de conhecer como o processo artesanal de erva-mate era realizado, então, busquei mais informações sobre o assunto.

Missões Técnicas

Para entender mais sobre o processo artesanal de beneficiamento da erva-mate, busquei compreender como é o processo de cultivo e beneficiamento na contemporaneidade. Assim, a partir do cultivo próprio de um pequeno lote de erva-mate (desde o ano de 2016), foi possível vivenciar temas relacionados à produção e comercialização.

Com vistas a conhecer mais sobre o processo produtivo da erva-mate e sua relação com o turismo, participei de três missões técnicas: duas para a Argentina, denominadas Missão Técnica Yerba Mate Argentina, em 2019 e 2022 (voltadas

diretamente ao tema erva-mate) e uma Missão Técnica de Benchmarking em Medelín, com temas relacionados ao turismo de experiência e destinos turísticos inteligentes.

Na Missão Técnica para a Argentina, realizada em 2019, foi possível conhecer todo processo produtivo da erva-mate, desde a coleta de sementes, estratificação, semeadura, cultivo e podas. Também foi possível entender sobre cooperativismo (em visita a uma das maiores cooperativas de erva-mate do mundo), etapas de beneficiamento de erva-mate (em uma das maiores indústrias de erva-mate do mundo), e sobre o cultivo e beneficiamento do chá de *Cammelia sinensis,* em outro empreendimento visitado.

A programação também contemplou palestras sobre cultivo de erva-mate no Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA) e no Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Além do roteiro técnico, que possibilitou compreender a realidade da erva-mate na Argentina, a missão também proporcionou conhecimentos, trocas de experiências, networking e conexão profissional e pessoal entre os participantes para além da viagem em si, servindo de inspiração para planejamento de missões técnicas na Região de São Matheus, como parte do conjunto de ideias para diretrizes de turismo.

Os conhecimentos adquiridos na missão foram implementados na produção de erva-mate da produtora e pesquisadora que traz este relato etnográfico, especialmente em relação à poda, que foi realizada conforme as orientações técnicas obtidas. O resultado foi positivo, uma vez que observou-se uma melhor brotação do lote podado. A poda passou a ser estudada e implementada como uma ação fundamental no cultivo e manejo da erva-mate. Assim, para aperfeiçoar o conhecimento, realizei em 2020 um curso de qualificação denominado “Erva-mate na Prática”, com o tema “Podas”, que trouxe conhecimentos em relação à planta, aos tipos de poda (precoce e inicial, de formação, de abertura de copa, de produção, poda seletiva e podas drásticas para recuperação de erveiras improdutivas), e os tipos de ferramentas utilizadas. Com o curso, foi possível identificar que, apesar da implementação de novas ferramentas para a poda a forma de colher erva-mate ainda é no sistema manual: os galho maiores são cortados e “picados” em galhos menores com auxílio de um facão e enviados diretamente para a indústria. O conhecimento adquirido foi importante para compreender, de maneira técnica, as especificidades da planta e para melhorar os cuidados e a produtividade do erval.

Com relação a Missão Técnica Yerba Mate Argentina realizada em 2022, foi possível identificar como os empreendimentos locais, que fazem parte da cadeia produtiva da erva-mate, podem se beneficiar com o turismo.

Ao visitar os empreendimentos durante a missão, observou-se que, as ervateiras geram receitas a partir da cobrança de ingressos para visitas guiadas em suas áreas internas, ou a partir de comercialização de produtos específicos, como a erva-mate empacotada, cuias, bombas, garrafas térmicas.

Além disso, observou-se que a missão movimenta a cadeia produtiva do turismo, em função, por exemplo, da contratação de pernoites nos hotéis, consumo de alimentos e bebidas em bares e restaurantes, compra de *souvenirs* no comércio local e contratação de guia de turismo.

Já na Missão técnica de Benchmarking de Medelín, o objetivo foi identificar boas práticas locais e potenciais que pudessem ser adaptados para atividades turísticas na Região de São Matheus. A programação compreendeu a realização de visitas técnicas em empreendimentos turísticos públicos e privados, reuniões técnicas com colaboradores da prefeitura e do governo do Estado e experiências.

A partir do compartilhamento de ideias e observação de melhorias de processos internos das organizações, foi possível identificar que as empresas têm suas próprias metas, oportunidades, restrições e prioridades. E que a participação de cada uma delas na cadeia produtiva do turismo tem sua relevância e contribuição na oferta de produtos ou serviços. Também foi identificada a importância da participação efetiva das organizações privadas em grupos de trabalho para o desenvolvimento local.

Assim, ao identificar possibilidades de trazer parte de processos da realidade vivenciada nas missões técnicas para adaptações pertinentes à Região de São Matheus, observou-se que ações voltadas a negócios, em especial os corporativos, relacionados a uma ou mais empresas a partir da realização de missões empresariais, visitas técnicas, roteiros comerciais, cursos, capacitações, reuniões de negócios (MTUR, 2010c; ANSAHAM, 1999) e vendas de produtos podem ser oportunidades para a região e se tornarem atrativos turísticos. Isto pode ser sugerido dentro do contexto local, tendo em vista as semelhanças entre as regiões, bem como pela Região de São Matheus apresentar características específicas sobre o cultivo e beneficiamento de erva-mate já reconhecidas e que podem ser fortalecidas.

Dessa forma, o turismo de negócios pode ser um nicho a ser explorado como instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável na Região de São Matheus e contemplar uma série de serviços de hospedagem, alimentação, lazer e entretenimento em conjunto com atividades técnicas, comerciais ou industriais com vistas a estabelecer contatos, firmar parcerias ou convênios.

Viagem ao passado – o sapeco

Com a intenção de entender mais sobre o processo manual de sapeco e beneficiamento erva-mate (no sistema barbaquá) e manter viva a história regional, como parte da pesquisa e de vivências como produtora, optei por fazer uma viagem ao passado e identificar quais os valores culturais intrínsecos no processo de beneficiamento da erva-mate cancheada. Assim, no ano de 2020, participei de um sapeco manual de erva-mate na área de estudo.

Conforme sinalizado anteriormente, apesar de ser a quinta geração de produtores de erva-mate, nunca havia vivenciado um sapeco, então, foi uma oportunidade para vivenciar o que havia sido levantado durante a realização da pesquisa. O sapeco de erva-mate reuniu cerca de 20 pessoas que trabalharam em conjunto para colher, transportar os galhos próximo ao sapeco, sapecar (passar os galhos na labareda do fogo), desgalhar (tirar os galhos finos) e colocá-los em feixes menores para levar até o barbaquá para secagem.

Observei que cada ator tinha seu papel específico. Os homens executavam tarefas de maior força: preparação do sapeco, colheita da erva-mate, transporte (dos galhos e feixes), sapeco e secagem no barbaquá. Já às mulheres e filhos mais jovens ficava a tarefa de desgalhar a erva-mate sapecada e fazer os feixes. As crianças não tinham atividades específicas e brincavam ao entorno da área. A experiência trazida pelos mais velhos durante o sapeco de erva-mate permitiu observar as lideranças na execução do trabalho e identificar que o fator humano se entrelaçava com fatores técnicos, pois o sapeco era realizado apenas por quem detinha conhecimento e experiência.

Ao questionar um dos “sapecadores” sobre quanto tempo é necessário deixar o galho de erva-mate no fogo, Nelson (meu pai) sinalizou que *“não tem tempo certo! Depende do tamanho do fogo, do tamanho do galho. Você vai ver quando está*

sapecado... não pode deixar muito tempo... nem pouco"... precisa escutar o estalo da erva, sentir o cheiro, ver a cor... se não estiver bom, a gente volta o galho pro fogo"

Tal afirmação corrobora com Valduga et al. (2003), que comentam sobre a permanência da erva-mate às chamas do fogo durante o sapeco ser um processo empírico e que não há tempo padronizado. Os autores destacam, ainda, que os "sapecadores" observam parâmetros em relação ao crepitar (o que, em minha vivência na prática, foi explicado pelo Nelson como o "estalo da erva"), a coloração e o aroma da erva-mate sapecada.

Quando Nelson foi questionado sobre como aprendeu a executar a atividade do sapeco, ele comentou que *"isso é uma herança de família. Desde pequeno a gente tinha que acompanhar o sapeco e aprender como fazer".*

Assim, foi possível perceber que o sapeco está diretamente relacionado à forma de organização social do trabalho e da vida familiar na área de estudo. Há um legado familiar na execução das atividades do sapeco. Ele diz respeito às pessoas que dele participam, da escolha das erveiras, da lenha utilizada, de quanto tempo o galho deve permanecer no fogo, das regras que devem ser observadas ou seguidas, mais ou menos rígidas.

Ao tentar "aprender como fazer sapecar a erva-mate" resgatando um saber transmitido durante gerações, observei certa resistência. "*Pra quê você quer saber disso? Hoje está mais fácil sem fazer sapeco",* disse Nelson, com olhar de desaprovação, mas com a intenção de sugerir a permanência da atividade na forma contemporânea, de comercialização de folhas verdes para a indústria.

A expressão "mais fácil" citada por Nelson trata da compra de erva-mate em folha pelas indústrias ervateiras instaladas na região nas décadas de 80 e 90, com o objetivo de aumentar a compra de erva-mate *in natura*. Com a instalação das indústrias ervateiras, houve mudança no trabalho dos produtores: eles deixaram de beneficiar a erva-mate nos barbaquás e passaram a comercializar a erva-mate em folha para a indústria. Essa alteração também fez surgir a criação de novos postos de trabalho em que pessoas passaram a ser contratadas apenas no período de safra (denominados de tarefeiros) e de profissionais para fazer fretes.

Com relação à comercialização direta da folha verde para a indústria, os discursos entre os participantes do sapeco convergem ao indicar que ela facilitou a forma de comercializar erva-mate. Miguel comenta que *"o sapeco e a secagem no barbaquá dava muito trabalho e demorava muito tempo"*, hoje, no mesmo dia a erva-

mate é colhida e já pode ser empacotada. Jorge sinaliza que *“a lida era muito sofrida... em dias de geada ou de chuva a gente estava lá... sapecando e se molhando... o pior era esquentar o corpo perto do fogo e esfriar pra pegar os galhos na chuva ou geada. Isso não fazia bem, mas a gente tinha que trabalhar”.*

Assim, com o passar do tempo, o processo realizado do barbaquá foi praticamente extinto e, na contemporaneidade, a função do produtor compreende atividades relacionadas ao cultivo e à comercialização de erva-mate em folha, direto no campo. Sebastião, comenta que *“agora dá menos serviço de lidar com erva, porque não precisa sofrer no sapeco e no barbaquá”.*

O “sofrimento” foi uma palavra citada por várias pessoas durante a vivência do sapeco. Inclusive, ao iniciar o processo de observação, houve vários questionamentos sobre a importância desse resgate cultural. Marcelo questionou se *“vale a pena sofrer como antigamente... todo dia nesse serviço pesado”*. Assim, é possível perceber que os produtores pretendem manter a venda da erva-mate para a indústria, que ainda não conseguem identificar o valor cultural do sapeco nem como a IG pode contribuir para valorização dos produtos, processos, da cultura e para o desenvolvimento territorial como um bem intangível. Dessa forma, é um assunto que deve fazer parte das diretrizes estratégicas e ser aprofundado na região a partir de estudos futuros.

Conforme comentado anteriormente, foi percebida uma organização familiar durante a realização do sapeco. Entretanto, também foi observado que algumas pessoas desaprovavam a realização da atividade, seja por conta da dificuldade na execução, da prática eminente dos “sapecadores”, ou pela necessidade de manter o poder pelo saber, que lhes coloca como detentores do conhecimento, revestindo-os de prestígio social e familiar.

Outras pessoas já faziam questão de chamar para perto do fogo: *“pega aqui um galho! Não tem segredo! É só prática!”,* disse o Sebastião. Entretanto, estava claro que o Sebastião carregava um saber-fazer intrínseco ao realizar a atividade do sapeco e que, para ele, todos tinham “referências” de como sapecar, apesar de nunca terem feito isso antes.

Ao vivenciar o momento de colocar um galho nas chamas do fogo, Marcelo falava que *“se errar o sapeco perde tudo! Não tem como recuperar. Se deixar demais, ela vai queimar, e o chimarrão vai ficar amargo, depois ninguém consegue tomar. E se deixar de menos, ela escurece, e o chimarrão também vai ficar ruim”*. Certamente era apenas um dos tantos galhos que estava sapecando, mas que sinalizava que cada

galho importava e que havia uma responsabilidade em executar a atividade com excelência, para não mudar o sabor do produto final.

Outro sapecador sentia-se orgulhoso em ensinar as técnicas durante o sapeco. Jorge ensinava com paciência: *“aqui óh, você coloca o galho no fogo e vem arrastando no parapeito. Não tem segredo! Depois você vira pro outro lado e faz a mesma coisa”.*

A vivência do sapeco foi um momento único. Com ela, foi possível perceber que a geração anterior é detentora de um profundo conhecimento empírico construído, acumulado e repassado ao longo de gerações, o que permitiu evoluir em melhores práticas para atender necessidades específicas.

Assim percebe-se que a importância do conhecimento prático executado por meio de observações e vivências, que pode se perder se não houver a preocupação de resgatá-lo, sistematizá-lo e transmiti-lo aos mais jovens. Dessa maneira, ao vivenciar a prática do sapeco, foi identificado que é possível reproduzir a técnica para manter viva a história da região por meio de vivências, conhecimentos, lazer e experiências que estimulem o envolvimento efetivo dos participantes, sejam eles crianças, jovens ou adultos da comunidade local, visitantes ou turistas. Tais atividades estão contempladas no segmento de turismo rural.

Diegues (2014) comenta que o turismo tem sido uma das atividades apoiadas para manter, por exemplo, práticas tradicionais, à medida que uma comunidade local se apropria dele para complementar a renda. Entretanto, a exploração do turismo em IGs deve estar pautada no protagonismo dos atores locais e no respeito à cultura, para que o planejamento e a gestão possam contribuir efetivamente com a manutenção de práticas adotadas ao longo de gerações. Então, para que o desenvolvimento turístico aconteça, os atores locais devem se articular e fortalecer interesses em comum. O turismo envolve um sistema de mercado complexo em que a oferta e a demanda possuem um papel essencial.

Sapeco: história e cultura

O sapeco trata de simbolismo e é um ritual em que muitas relações sociais são estabelecidas. Durante a vivência, foi observado que ele evocou lembranças do passado que foram efetivamente marcantes. Sua execução é um trabalho árduo, mas que, ao mesmo tempo, proporcionou momentos de lazer e descontração ao observar a contação de piadas, histórias da infância, dos costumes, das pessoas que eram

responsáveis pelo sapeco, dos momentos da boca do forno, do ensacamento da erva-mate embaixo da cancha... lembranças que faziam referências a momentos bons e momentos difíceis, histórias de luta e superação.

As memórias resgatadas durante a vivência do sapeco fizeram com que os mais velhos voltassem ao passado e apresentassem uma certa nostalgia ao recordarem outros tempos. *"Às vezes dá uma saudade daquele tempo, das pessoas, das brincadeiras. Não foi um tempo fácil, mas dá saudade",* comenta Jorge com semblante de tristeza e saudade.

Questões técnicas também foram observados nas histórias contadas durante o sapeco. Miguel comentou que o sapeco sempre era realizado no mês de agosto. *"A gente selecionava os melhores pés de erva e colhia só galhos de mais de 4 anos, com folhas maduras".*

Farah (2012) comenta que, com relação à época de colheita, tradicionalmente ocorria entre os meses de maio a setembro. Isso porque era no período de inverno que os produtores tinham tempo de fazer a colheita, uma vez que não havia plantio de outras culturas. Maccari Junior (2005) sinaliza que ainda não há um consenso sobre a época de colheita da erva-mate e que a colheita no inverno causaria menos danos por conta do repouso fisiológico e indica que colheitas em diferentes épocas do ano podem causar efeitos na qualidade sensorial do produto.

Os sapecadores corroboram com Maccari Junior (2005) em relação à alteração no sensorial da erva-mate conforme a época de colheita. E mais do que isso, eles comentaram que os efeitos na qualidade sensorial também são afetados pela colheita em determinada fase da lua.

Dona Madalena (minha avó de 96 anos) comentou que "*o Francisco (marido e meu avô) só fazia erva-mate na lua cheia! O chimarrão ficava muito melhor. Quando não dava pra fazer tudo na cheia, ele fazia na minguante".* Entretanto, apesar da preferência em fazer a erva-mate conforme a "lua", Nelson comentou que na contemporaneidade, nem sempre é possível "considerar" esse fator na hora da colheita: *"quando precisamos pagar conta, não tem época para fazer a erva-mate. E outra coisa, às vezes os tarefeiros não podem fazer quando você quer".* Tal declaração demonstra a importância econômica da matéria-prima na composição da renda familiar e a dependência de mais pessoas na execução do trabalho.

Questões relacionadas aos aspectos da natureza são observados diariamente pelos produtores. Eles dependem das condições do tempo para realizar ou não

determinadas atividades. E mais do que isso, também há outros aspectos envolvidos em muitas decisões de plantio, poda e colheita, principalmente em relação às fases da lua, demonstrando que conhecimentos tradicionais passados de geração em geração e que a experiência prática observada ao longo do tempo são considerados pelo grupo. *“Se você começar fazer erva na lua minguante e não vencer fazer tudo, não continue na lua nova. Faz diferença no quadro. Na lua nova, ela vêm raquítica, não tem o que fazer pra ela se recuperar depois”,* disse Sebastião, ao sinalizar a importância em observar os aspectos da natureza.

Miguel ressaltou que *“aqui, quando é para consumo próprio, nós fazemos erva-mate entre agosto e setembro na lua minguante... e é só erva-mate nativa colhida no meio do mato, sem nenhum adubo”.*

A partir de tal declaração, observa-se a preferência por erva-mate nativa para consumo próprio no chimarrão. Miguel complementa, ainda, dizendo que *“até as ervateiras pagam mais pela erva-mate nativa e sombreada colhida no inverno, então dá pra ver que eles também sabem que é melhor”*.

Outro item importante comentado foi a não utilização de adubos químicos ou defensivos. *“Se colocar adubo na erva-mate, ela muda o gosto, o chimarrão fica muito forte. A mesma coisa acontece se a gente colher ela muito nova, tipo com um ano de brotação ou aquela erva que fica direto no sol, a gente não consegue tomar porque já acostumou com o gosto dessa”.*

A inserção de novas tecnologias tanto na produção quanto no cultivo de erva-mate fez com que aumentasse a produtividade no campo conforme sinalizado por Madalena: *“Antes nós só ia no mato pra colher a erva, cada dois, três ou quatro anos. Agora não! Tudo está diferente! Tem adubo, roçadeira, serrote pra cortar... e ainda não precisa sapecar”.*

A inovação implantada na cadeia produtiva da erva-mate não exclui os aspectos tradicionais executados em todos os processos. Isto precisa ser considerado, uma vez que houve evolução das ferramentas e da forma de realizar o trabalho, mas a relação dos produtores com o meio continua.

A implementação de novas tecnologias trouxe “comodidade” aos produtores rurais que podem encontrar informações sobre formas de implementação. Entretanto, também é importante identificar a existência de “guardiões” da história e da cultura local em relação ao modo de cultivo e do processamento da erva-mate para que as futuras gerações tenham acesso a essa história viva.

Diegues (2014) comenta que agricultores familiares são os detentores de conhecimentos e saberes passados ao longo de gerações, que podem se perder na lógica do sistema de grandes corporações e do agronegócio. Singer e Mason (2007) corroboram com a afirmação e comentam que quando propriedades familiares desaparecem, toda uma cultura desaparece junto com ela.

Os alimentos tradicionais desempenham um papel importante na autenticação de uma cultura e, ao que se observou a partir da vivência no sapeco, é que há uma importante transmissão oral de tradições relembradas e transferidas durante o trabalho.

O processo de armazenamento da erva-mate também foi comentado como um fator que altera o sensorial do produto final. Segundo Nelson, *"durante o armazenamento, não pode manter a erva-mate em contato com o piso para não umedecer e mudar o gosto. O pai (Francisco) sempre mantinha dois galpões de erva-mate bem cheios com a erva-mate em descanso, aí, quando o preço estava bão, ele vendia para cooperativa, moinhos ou engenhos".*

Quando questionados em relação ao tempo de "descanso", Sebastião comenta que *"a gente deixa no mínimo por 6 meses. Aí precisa sentir o cheiro e experimentar no próprio chimarrão pra saber se está boa. É bom deixar em pacotes bem fechados pra não entrar ar. E se colocar perto de uma parede que pega o sol da tarde é melhor ainda!".* O posicionamento da erva-mate próximo a uma parede que *"pega sol"* é justamente pela preocupação com a umidade, o calor em dias quentes faz com que diminua a umidade do ar.

A partir de tais declarações, foi possível perceber que todas as etapas da cadeia produtiva da erva-mate influenciam no sabor final do produto, desde a genética, até a formas de cultivo (a pleno sol ou sombreada), os tratos culturais, a época de poda, as formas de beneficiamento e armazenamento. Föetsch (2020) comenta que, no sistema sombreado, a própria floresta garante a adubação e protege a planta das geadas, permitindo, assim, a conservação ambiental, o que proporciona um sabor diferenciado. Segundo o autor, ainda, estes processos podem ser potencializados na região como diferenciais competitivos e servir de base para o turismo de negócios e o turismo cultural.

Do passado ao presente: alguns resultados e inovações

A partir da pesquisa, observações, vivências e experiências com a erva-mate, ela passou a fazer parte da minha vida pessoal, acadêmica e profissional. Na época em que a pesquisa ocorria, também atuei como docente em um Curso de nível superior em Gastronomia em Curitiba. Assim, a curiosidade de entender diferentes possibilidades de uso da erva-mate fizeram surgir os primeiros testes na gastronomia.

A primeira oportunidade foi em um evento, no Festival Brasil Sabor (em 2018), promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) cujo tema foi “Original do Brasil”. O convite foi a elaboração de um prato para compor um livro de receitas.

Os primeiros testes aconteceram no laboratório de gastronomia da universidade onde atuei e contaram com o apoio de laboratoristas, chefes de cozinha, docentes e discentes. Ao longo das semanas, desenvolvemos o “Pierogi de erva-mate recheado com requeijão caseiro, tomate seco e manjericão”. Nesta receita, utilizamos a erva-mate de chimarrão com IG, peneirada e saborizada em água fervente. Também um requeijão elaborado a partir de uma receita familiar (da cultura polonesa) passada de geração em geração.

Segundo Rossi (2014), o alimento tradicional, artesanal, é sempre carregado de muito simbolismo e está diretamente ligado à determinada natureza e cultura. Resgatar rituais, práticas, produtos, técnicas e processos ligados a alimentos específicos de uma região é resgatar a história de indivíduos, grupos, regiões e países. E, ao dar-lhes visibilidade, valorizam-se as histórias, social e econômica de sua cultura. Zuin e Zuin (2009) corroboram com a afirmação e comentam que alimentos tradicionais “*contêm em sua evolução a história das localidades a que são referenciáveis, além de conter procedimentos e práticas específicas utilizadas em seus processos produtivos”* (ZUIN; ZUIN, 2009, p. 71).

O prato foi servido durante o lançamento do Festival em Curitiba e tornou a utilização da erva-mate na gastronomia uma realidade. A partir do desenvolvimento da primeira receita, os testes da utilização da erva-mate na gastronomia seguiram nos anos de 2019, 2020, 2021 e 2022. Brigadeiro, pizza, licor, cachaça, pães, bolos. Pratos doces, salgados e bebidas sendo testadas por discentes e docentes do Curso de Gastronomia da Universidade Positivo e de outras instituições, como o Serviço

Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PR e a Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC resultaram na execução de ações práticas, tais como:

1) “Festival Erva-mate Além da Cuia” realizado no SENAC/PR, no qual discentes do Curso de Gastronomia criaram 12 receitas e distribuíram gratuitamente para degustação;
2) Menu completo (almoço) desenvolvido e comercializado pelo Projeto Ciência com tempero na PUC/PR;
3) Demonstração de uma receita de brigadeiro de erva-mate em um programa regional de TV da RPCTV (PLUG).
4) Oficina de análise sensorial da erva-mate por meio da AVALIAMATE (Avaliação Nacional e Internacional da Erva-mate), executada pela Chimatearia durante uma reunião do Fórum Origens Paraná.
5) Participação no Programa Caminhos do Campo para apresentar as diferentes formas de uso da erva-mate na gastronomia;
6) Desenvolvimento de cardápio regional com erva-mate na Cafeteria Zalipie em São Mateus do Sul, que já contempla subprodutos em comercialização como o brigadeiro, bolo *green velvet*, quiche, pão, o café com erva-mate, suco, tereré e chá.

Os testes na gastronomia geraram oportunidades de participação em eventos e divulgação dos produtos com IG em diferentes meios.

Vale destacar que a gastronomia adquiriu grande visibilidade na contemporaneidade, o que transformou chefs e cozinheiros em celebridades com grande poder de influenciar pessoas em suas escolhas alimentares e, por isso, há uma preocupação com o posicionamento desses profissionais frente às tradições e à ética da alimentação (GAWELETA et al., 2020).

No Brasil, já é possível identificar movimentos individuais de chefs e cozinheiros interessados em desenvolver pratos relacionados à origem, procedência e qualidade dos produtos e serviços. Um exemplo representativo é o Congresso Mesa Tendências, que vem sendo realizado anualmente, desde 2010, em São Paulo. Neste evento, observa-se que a questão da cadeia produtiva e da cadeia de valor da alimentação se firmou como tema de estudo, discussão entre pares, com grande visibilidade e repercussão na mídia. Questões sobre produção e comercialização de produtos de origem ganharam espaço e se firmaram como temáticas de discussão

neste e em outros eventos, o que permitiu compartilhamento e troca de experiências entre profissionais e interessados no fortalecimento e na construção da identidade da cozinha nacional (GAWELETA et al., 2020).

O evento Mesa Tendências é o principal evento nacional sobre gastronomia e sustentabilidade, e já na sua primeira edição foi criado um documento intitulado “A Carta de São Paulo: gastronomia e sustentabilidade”. Neste manifesto, foram definidos sete princípios:

1. conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos;
2. conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento;
3. preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável;
4. utilizar todo o alimento que adquirimos;
5. remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais que garantem à sociedade;
6. aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e a qualidade do ingrediente, assim como de seus usos; e,
7. honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida (REJOWSKI; RUBIM, 2012, p. 12).

Assim, nota-se uma postura de retorno às origens, de preocupação e cuidado com os ingredientes, que devem ser cada vez mais naturais, produzidos, comercializados, preparados e consumidos de forma ética e consciente. Houve a percepção, ao menos há quatro décadas, de que o abandono de alimentos, técnicas, saberes e serviços tradicionais traria inúmeras consequências, em especial para as populações para as quais a manutenção da sua cultura é fator de sobrevivência (GAWELETA et al., 2020) e ela pode ser fortalecida e potencializada na Região de São Matheus a partir de um trabalho integrado na cadeia produtiva do turismo com apoio das governanças locais.

Dallabrida (2015) comenta que a governança é um processo de articulação de atores sociais que atuam de forma conjunta para gerir e tomar decisões que propiciem melhoria para o bem coletivo. Assim, a governança territorial é formada por diversos grupos no território que formarão laços de proximidade e confiança que podem trabalhar em conjunto para valorizar produtos, bens e serviços e contribuir assim com ações voltadas à promoção da IG e com o desenvolvimento regional.

Na região de São Mateus, há quatro entidades de governança regional: 1) Associação dos Produtores de Erva-mate (IG-Mathe); 2) Instância de Governança Regional Sul do Paraná; 3) Território Sul do Paraná e 4) Fórum Origens Paraná que atuam em prol do desenvolvimento local, regional e estadual.

Também vale destacar que, além das questões relacionadas à gastronomia, outras ações de cunho histórico-cultural também foram realizadas na Região de São Matheus, em especial a:

1. Demonstração do sapeco em um programa regional da RPCTV – PLUG (GLOBOPLAY, 2021), em que houve oportunidade para as últimas gerações visualizarem como o sapeco manual de erva-mate era realizado e,
2. Realização do Sapeco de erva-mate na Festa da Colheita da erva-mate com IG realizada em maio de 2022 em São Mateus do Sul, no qual cerca de 1000 pessoas tiveram a oportunidade de observar a ação e cerca de 10 pessoas (entre residentes, viajantes e turistas) participaram diretamente do sapeco de erva-mate manual.

O resgate dos rituais, práticas, técnicas e processos ligados à erva-mate associados aos testes na gastronomia também resultaram no desenvolvimento de um produto, que pode ser utilizado de diferentes formas: no chimarrão, no tererê, em chás e em preparos gastronômicos, sejam eles doces, salgados ou em bebidas com graus alcoólicos diversificados.

Tal desenvolvimento foi possível devido ao entendimento de que, todos os processos que influenciam no sensorial da erva-mate, tais como: o local onde a erva-mate é produzida, as características de sombreamento, a adubação, a época de colheita, o tipo e tempo de secagem, a forma e tempo de armazenamento, as técnicas com que a erva-mate é preparada para consumo direto ou em preparações gastronômicas (utilização de água ou leite quente, frio ou morno para extração), as interações entre compostos das preparações e bioativos da erva-mate, entre outros fatores.

Assim, a partir da realização da pesquisa foi possível identificar que é possível desenvolver um produto diferenciado com história e pautado em valores culturais. Tais princípios estão alinhados com as demandas dos consumidores que querem saber

mais sobre o que comem, procuram por alimentos saudáveis e naturais e têm mais consciência ambiental (GAWELETA et al., 2020).

Assim, nota-se a importância de mobilizações e articulações entre os atores locais para ações individuais e coletivas que resultam na promoção de produtos ou serviços específicos em mercados diferenciados, auxiliando assim no desenvolvimento de um dado território (GAWELETA; BILOTTA, 2022).

3.6 INSTRUMENTOS PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO REGIONAL SUSTENTÁVEL

A valorização da produção familiar, do associativismo e da certificação de origem e procedência são elementos que podem contribuir cada vez mais para o resgate e a valorização de culturas. Produtos e serviços que se apresentem ao mercado como diferenciados, por contemplarem princípios de sustentabilidade em seus diferentes aspectos, serão cada vez mais valorizados, o que certamente contribuirá para a manutenção de tradições e identidades locais e regionais.

Observou-se, a partir de pesquisa bibliográfica e documental que aspectos sociais, históricos, econômicos e culturais dos municípios da IG São Matheus estão atrelados a cada um dos produtos e serviços aqui apresentados. Assim, é importante dar maior visibilidade aos pequenos e médios produtores ali instalados, tendo em vista que quanto maior a compreensão da importância da preservação da biodiversidade regional e da diversidade sociocultural, maiores as chances de sucesso destes atores em seus processos de IGs e de ocorrer um Desenvolvimento Territorial Sustentável.

Um produto autóctone de qualidade, produzido de forma sustentável, em quantidade que preserve a qualidade e contemple os cuidados ambientais necessários, tende a ter seu mercado ampliado e diferenciado. Neste contexto, percebe-se a IG São Matheus como instrumento de Desenvolvimento Territorial Sustentável, por considerar aspectos sociais, econômicos, culturais e ambientais em todo o processo produtivo, bem como gerar impactos positivos em todas essas dimensões, transpondo a visão economicista do desenvolvimento a partir da incorporação da territorialidade.

A leitura de um território tem um papel fundamental pois evidencia o lugar, as pessoas, a arquitetura, os saberes e fazeres, os valores, os modos de vida, as crenças a língua, a arte a sabedoria, o conhecimento individual ou coletivo, a música, os rituais

religiosos, o folclore, as festas populares, as memórias e os símbolos que geram um sentimento de pertencimento e que impactam na identidade das pessoas (CARNIELLO et al., 2021).

Assim, o desenvolvimento territorial envolve características e dinâmicas específicas que configuram-se com base nos sistemas naturais somados à ação do homem (CARNIELLO et al., 2021) que devem ser levadas em consideração ao realizar o planejamento da Região de São Matheus.

A partir de uma sistematização de informações coletadas durante a realização da pesquisa foi desenvolvido um quadro técnico-prático (Quadro 7) que contempla os principais aspectos ambientais, sociais, territoriais, políticos e econômicos envolvidos no processo de desenvolvimento turístico regional sustentável da Região de São Matheus.

Quadro 7 - Aspectos ambientais, sociais, territoriais, políticos e econômicos envolvidos no processo de desenvolvimento regional sustentável da erva-mate e o turismo.

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS
SOCIAL	Saber-fazer local (valorizar o conhecimento das gerações anteriores), envolvimento da comunidade no processo, tradição, cultura, tipicidade, vínculos pessoais, formação de identidade, orgulho da cultura local, associativismo, cooperativismo, resgate histórico e cultural da região, do processo, técnicas próprias, quantidade de produtores envolvidos, pertencimento, retorno à origem, herança, saberes, apropriação, socialização
ECONÔMICO	Comercializar a matéria-prima, produto com valor agregado, criar subprodutos com valor agregado, explorar outras atividades relacionadas (turismo), competitividade, complementação de renda
AMBIENTAL	Propriedades singulares do próprio ecossistema (solo, relevo, geologia, clima, fauna, flora) sombreamento, preservação de remanescentes da Floresta Ombrófila Mista, integração do cultivo com outras culturas, sistemas agroflorestais, manutenção das espécies arbóreas nativas
TERRITORIAL	Reconhecimento, reputação, identidade, valorização, visibilidade, competitividade, produtos típicos, notoriedade, diferenciação, história
POLÍTICO	Envolvimento, rede de articulação local

FONTE: A Autora (2022).

A partir do Quadro 7, é possível perceber que a Região de São Matheus compreende uma série de recursos e ativos territoriais. Segundo Pecqueur (2006), recursos compreendem fatores que a serem explorados a partir de um processo de identificação e valorização ligados à história e à memória social e que resultam no desenvolvimento de produtos e serviços com características de um determinado território, transformando-os em ativos que podem ser explorados (COLLETIS; PECQUEUR, 2005).

Cazella et al. (2019) sinalizam que ativos territoriais são produtos e serviços que já estão sendo explorados no território. Eles podem ser específicos, ou seja, que acontecem unicamente naquele território por conta das características intrínseca ao local e os atores envolvidos, ou genéricos, que podem ser replicados em outros territórios por não apresentarem especificidades que dependem daquele território de origem.

Tanto as práticas agrícolas quanto as técnicas de beneficiamento da erva-mate se tornam ativos na região e podem compor a Cesta de Bens e Serviços na Região de São Matheus. Segundo Pecqueur (2001), a Cesta de Bens e Serviços territoriais tem o propósito de criar uma oferta heterogênea, priorizando cadeias curtas de comercialização, que reconheça e valorize os aspectos histórico-culturais e que os torne únicos por conta do saber-fazer local e do ambiente natural em que está inserido.

Para Campagne e Pecqueur (2014), cada ator tem um papel específico na Cesta de Bens e Serviços, os atores públicos são responsáveis por tornar os bens e serviços públicos acessíveis e os atores privados e associativos propiciam externalidades positivas, em especial na geração de emprego e renda.

Assim, ao observar o ciclo de vida de um destino turístico, conforme citado por Butler (1980), é possível perceber que a região de São Mateus está nas fases de exploração e envolvimento, uma vez que pessoas podem procurar o destino para atender necessidades específicas. Dessa forma, os atores locais, começando a perceber que o turismo pode complementar ou substituir atividades produtivas usuais, podem criar movimentos que originem políticas públicas voltadas para o setor turístico, para alavancar a atividade.

O planejamento dos destinos com IGs torna-se, portanto, um conceito-chave, no qual a gastronomia e o turismo em seus diferentes segmentos, exercem papel fundamental, uma vez que, por meio deles, os consumidores têm a oportunidade de conhecer mais sobre os costumes, as tradições e a realidade dos moradores locais.

Também é importante enfatizar a necessidade do planejamento das atividades turísticas para que elas satisfaçam, ao mesmo tempo, as necessidades dos visitantes e gerem benefícios a todas as partes interessadas em toda a cadeia produtiva (produtores, agroindústrias, profissionais do ramo gastronômico, setor público, privado, ONG's e demais membros de comunidades locais engajadas), sem prejudicar, porém, o meio ambiente ou os modos de vida e valores locais.

A partir da pesquisa bibliográfica desenvolvida na presente tese, identificou-se que um dos principais patrimônios imateriais da região de São Matheus foi o processo do sapeco. Atualmente, o produtor faz a colheita e envia para as ervateiras secarem. Isso fez com que os barbaquás fossem praticamente excluídos dos ciclos econômicos e do território, devido à implantação de diversas industrias na região. Assim, é possível perceber que há uma transição dos modos de cultivo e beneficiamento tradicional para os moldes mais modernos. Entretanto, também vale destacar que a realização do beneficiamento nas indústrias permitiu manter um padrão da matéria-prima que é comercializada. E mais do que isso, aqui também vale ressaltar a importância das indústrias no escoamento da produção das propriedades rurais, uma vez que, o acesso a mercados e a comercialização de produtos artesanais ainda é muito difícil.

As estratégias de articulação discutidas no presente trabalho podem fazer parte de uma política institucional (plano de desenvolvimento turístico regional sustentável) por meio da integração de organizações públicas e privadas e Organizações não Governamentais (ONGs) em todos os municípios e contemplar:

1. a valorização da erva-mate como um produto com digital local, sinalizando as singularidades da região que vão mostrar vantagens competitivas: *terroir*, processo de cultivo e beneficiamento da erva-mate, localização, instituições representativas (IG-Mathe);
2. a definição de meios de agregação de valor e de preservação da paisagem local e de aspectos culturais que conferem diferenciais à região;
3. a articulação de instituições representativas para o desenvolvimento de políticas que representem os interesses de diferentes atores;
4. a qualificação da produção e beneficiamento;
5. o estreitamento de laços com universidades, institutos de pesquisa e instituições de apoio ao empreendedor e ao turismo, para apoio ao

desenvolvimento turístico regional sustentável e inovações em negócios alicerçados nas digitais geográficas;

6. a elaboração de um plano de marketing para melhor gestão da marca;
7. a participação em feiras e eventos para incrementar a visibilidade de produtos, processos e serviços com digitais geográficas;
8. a realização e participação de eventos locais e regionais.

Ao mesmo tempo, precisam ser considerados também, como desafios para a exploração do turismo na região, aspectos como a falta de conhecimento, de apoio técnico e de capital para investimento e de dados consistentes, principalmente em relação ao fluxo turístico.

Assim, a partir das observações, vivências, experiências e também do diagnóstico regional obtidos durante a realização dessa pesquisa, diretrizes estratégicas para implantação e fortalecimento do turismo regional sustentável na IG São Matheus foram propostas no Quadro 8, de modo a servir de base para o desenvolvimento de um plano de ação para explorar outras atividades, como o turismo e a gastronomia.

Quadro 8 - Diretrizes estratégicas para implantação e fortalecimento do turismo regional sustentável na IG-São Matheus.

DIRETRIZES	
DIMENSÃO	CARACTERÍSTICAS
SOCIAL	• Incentivar, fortalecer e potencializar recursos ativos (saber-fazer, tradição, história, cultura, identidade local, hábitos associativistas) • Sensibilizar e mobilizar os atores a conhecer a cultura local - hábitos tradicionais • Proporcionar autonomia aos pequenos produtores e agroindústrias familiares (com soluções originais que dinamizem a fonte de renda principal • Formar redes de confiança (envolvendo atores de diferentes setores da economia) • Gerir o patrimônio histórico, arquitetônico e cultural (relacionado com a erva-mate)
ECONÔMICO	• Potencializar economias sociais e solidárias • Diversificar a oferta de produtos e serviços (Cesta de bens e serviços territoriais) • Atrair investimentos tomando como base a diferenciação e especificidades territoriais • Gerir a tecnologia aplicada à comercialização e marketing (auxiliar na comercialização)
AMBIENTAL	• Incentivar a gestão dos recursos locais, do patrimônio natural e do cultivado • Gerir as atividades produtivas locais (BPA e BPF)
TERRITORIAL	• Criar uma ambiência favorável à inovação e ao empreendedorismo (percebe-se que a erva-mate tem um enorme potencial de inovação, especialmente no campo da gastronomia onde todos podem fazer) • Participar das experiências locais • Gerir a marca territorial para manter a reputação • Definir os segmentos turísticos e potencializar a divulgação para atingir o público-alvo específico
POLÍTICO	• Articular, cooperar e tomar decisões coletivas (definir representantes em todos os municípios) • Realizar uma gestão aberta, transparente e participativa • Fortalecer vínculos horizontais entre atores distintos • Apoiar pequenos produtores e agroindústrias familiares

Fonte: A Autora (2022).

Nesse sentido, percebe-se que a união para o desenvolvimento compreende a execução de diversas ações de mudança, que, ao final do processo, agregam valor aos produtos e beneficiam efetivamente produtores de erva-mate com IG como testes

da erva-mate na gastronomia, integração em grupos de interesse, missões técnicas, vivências e lançamento do produto.

Assim, com a realização desta pesquisa compreende-se que, para que a IG São Matheus se torne instrumento de desenvolvimento turístico regional sustentável, é necessário que os empreendimentos e as entidades representativas articulem o desenvolvimento de um plano de desenvolvimento turístico contemplando a exploração de novas atividades relacionadas à erva-mate, em busca de novas formas de renda e que podem ser oferecidas no mercado.

4 DISCUSSÃO INTEGRADA DA TESE

A erva-mate faz parte da história da Região de São Matheus e ela passou a ser uma atividade representativa há mais de 130 anos, quando ganhou força com a chegada dos primeiros imigrantes europeus. O desenvolvimento dessa atividade proporcionou aos residentes locais um estilo de vida que transformou seu saber-fazer local em história, tradição e cultura, o que justificou o reconhecimento da IG.

Para Pollan (2007), a concessão das IGs está diretamente relacionada à ética da alimentação, que tem como premissa um “pensar” sobre as escolhas alimentares, ocorrendo fundamentalmente a partir do acesso a informações sobre origem, procedência e composição dos alimentos. Esse processo possibilita tomadas de decisão mais conscientes no que diz respeito, sobretudo, à alimentação e seus impactos na sociedade, nos indivíduos e no meio ambiente.

Com a emergência da questão ambiental e o desafio global de atender os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, observa-se a popularização dos produtos de origem com IGs. Com isso, técnicas e processos agrícolas são revistos com o objetivo, dentre outros, de tornar a produção mais sustentável. Entretanto, tornar a produção mais sustentável não é uma tarefa fácil, pois compreende uma série de ações em diferentes meios.

Os processos de certificação protegem produtos e serviços que ganharam reputação e que são comercializados por outras regiões ou empresas pelo mesmo nome, mas que tem outra origem e outros processos. Assim, o reconhecimento das IGs asseguram a sua reputação no mercado (como ocorre na IG São Matheus e na IG Yerba-mate Argentina) e podem preservar a reprodução de processos produtivos tradicionais que contemplam o saber-fazer e as qualidades inerentes naquele produto.

A IG pode se tornar uma ferramenta coletiva de promoção mercadológica e de difusão de ideias inovadoras que compreende aspectos sociais, econômicos, ambientais, políticos e culturais

A IG Yerba Mate Argentina e a IG São Matheus não protegem métodos tradicionais de produção e de receitas que foram passados de geração em geração. Esse reconhecimento fica a cargo dos próprios produtores de erva-mate. Assim, percebe-se que, se os produtores não se apropriarem da prática tradicional repassada de geração em geração ficará restrita a um grupo definido de produtores e pode perder-se ao longo do tempo por conta da lógica das grandes corporações.

Apesar da área de origem e local de produção se mostrarem relevantes em relação à busca da erva-mate por empresas de outros estados ou países, para muitos produtores ela se mostra irrelevante pois a dinâmica do mercado segue em relação a quantidade produzida e não a especificidade daquela produção.

A utilização da IG é uma questão estratégica de diferenciação que possibilita vantagens competitivas pautadas na inovação do produto, na gestão dos processos e na forma de organização da empresa, uma vez que um pressuposto é atuar em rede.

Em se tratando de turismo associado às IGs, os turistas, visitantes ou viajantes buscam mais do que o produto, buscam o processo e as pessoas que produzem. Assim, elas conectam os produtos protegidos ao fatores humanos e ambientais. Entretanto, o engajamento da comunidade e um sistema de governança forte são fundamentais para o desenvolvimento do território. É necessário perceber as potencialidades e a herança histórica e cultural, a fim de trabalhar em conjunto para impulsionar o desenvolvimento.

Turnes et al. (2022) comentam que o sistema de governança regional é um dos pilares na oferta de produtos e serviços de um território, uma vez que está apoiado na cooperação entre os atores daquele território e orientado na valorização de produtos.

As IGs possuem relação direta com o desenvolvimento do turismo e podem oportunizar pequenos produtores a escoarem a sua produção. Incentivar e promover turismo com base na erva-mate propagando a história e a cultura, envolvendo produtores e indústrias e contemplando modos tradicionais e atuais de produção são estratégias de agregação de valor à matéria-prima, pois além de incrementarem o consumo destes produtos, sejam eles convencionais ou inovadores, os serviços também entram na cesta de bens e serviços territoriais, que engloba toda cadeia produtiva do turismo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo analisou os sistemas de produção de erva-mate com Indicação Geográfica (IG) no Brasil e na Argentina, os maiores produtores de erva-mate em folha do mundo e que possuem reconhecimento de IG para a erva-mate junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), na Argentina com a denominação “IG Yerba Mate Argentina” e no Brasil, “IG São Matheus”.

Constatou-se que tanto a Argentina quanto o Brasil têm se enquadrado nas legislações internacionais de IG e que, em ambos os países, há entidades responsáveis por promover as IGs: na Argentina, o Instituto Nacional da Erva-mate, entidade não-estatal de direito público; no Brasil, a Associação dos Amigos da Erva-mate, entidade privada e sem fins lucrativos. Em ambos os países, produtores e indústrias de erva-mate seguem regras rígidas em relação à manipulação e à rastreabilidade. Os produtores seguem as Boas Práticas Agrícolas (BPA) e as indústrias, Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Na Argentina, além do BPA e BPF, é necessário seguir um padrão em relação à porcentagem de folhas e talos presentes no produto final, e os lotes devem passar por análise física em um laboratório oficial. No caso do Brasil, as amostras passam por análise sensorial e não há exigência em relação à porcentagem de folhas e talos. Cada empresa pode fazer a sua receita, entretanto, os produtores devem cultivar a erva-mate em ambiente sombreado para manter o diferencial do sensorial do produto final, o que também auxilia na manutenção de espécies nativas, como por exemplo, a Araucária.

Com relação à delimitação geográfica, a IG “Yerba Mate Argentina” compreende dois departamentos - Província de Misiones e parte da Província de Corrientes. Já, no Brasil, a área de delimitação da IG-Mathe é bem menor e compreende apenas seis municípios: São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet, localizados no Estado do Paraná.

Em ambos os países, busca-se melhorar o desempenho produtivo no campo. Na Argentina, o INYN disponibiliza um manual de campo – Yerba Mate – Manual de Campo – com as principais informações que podem influenciar na produção de erva-mate, e os produtores recebem acompanhamento técnico gratuito realizado pelo Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA). Já no Brasil, a EMBRAPA

fornece um material para consulta que apresenta questões técnicas em relação à produção - Erva-20: sistema de produção de erva-mate.

No Brasil, a IG-Mathe ainda não dispõe de consultoria técnica gratuita, entretanto, os produtores com interesse em produzir com IG devem procurar a IG-Mathe e formalizar o pedido. Assim a associação auxiliará na busca pela execução do curso junto ao SEBRAE, que atualmente subsidia parte dos custos.

Tanto no Brasil, quanto na Argentina, os lotes de erva-mate com IG passam por vistorias para verificar se as boas práticas estão sendo seguidas efetivamente por parte dos produtores e da indústria.

Vale destacar que, em ambos os países, o processo de utilização e inserção do selo de IG inicia na indústria, ou seja, em nenhum dos países, os produtores comercializam sua produção com selo de IG próprio, apenas vendem para a indústria, que os insere em sua própria marca. Observou-se que, apesar dos produtores produzirem uma matéria-prima seguindo todas as normas indicadas, não há uma garantia de que poderão comercializá-la por um preço substancialmente maior do que o produto tradicional, uma vez que o interesse de compra e precificação partem das indústrias.

Com base na análise comparativa entre as realidades do Brasil e da Argentina, buscou-se identificar os instrumentos para se desenvolver uma região com IG.

Com a nova demanda de valorização de produtos locais, verificou-se um movimento que reforça a importância da cooperação entre produtores de erva-mate, que se fortalecem a partir do associativismo e da organização, para atenderem não somente as normativas estabelecidas em cada processo, mas também para o desenvolvimento de uma consciência ética, implícita ao conceito de cadeia de valor.

O fatores humanos contribuem para a produção de erva-mate especial na medida em que tanto a produção e o beneficiamento levam em consideração o saber-fazer local. Procedimentos envolvidos no cultivo (áreas sombreadas, não utilização de produtos químicos) colheita (época de colheita, lua), beneficiamento (sapeco manual, secagem lenta, tritura) e armazenamento (sem contato com a luz e oxigênio) e o envolvimento de atores locais com saberes intrínsecos conferem identidade e qualidade diferenciada à erva-mate.

A partir desse trabalho identifica-se que aspectos relacionados à cultura e à qualidade sensorial e física da erva-mate estão diretamente relacionados à sua demarcação territorial.

Com relação à execução do sapeco, percebeu-se afetividade, cuidado, respeito pela planta, apego, misticismo, crença, orgulho da identidade local que transbordam as questões econômicas. A história e a carga cultural passadas de geração em geração fez com que assuntos continuem sendo pauta de conversas, independente da descaracterização da forma de produzir ou beneficiar erva-mate.

Os conhecimentos tradicionais e a força identitária permanecem e desempenham um papel importante na vida dos produtores em todas as etapas do processo e ganham um destaque especial no produto criado para o consumo, pois a qualidade é um elemento chave na motivação para desenvolver/ oferecer um produto diferenciado/ único e exclusivo.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. O capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. **Economia Aplicada**, v. 4, n. 2, p. 379-397, 2000.

ACERENZA, M. A. **Administração do Turismo: conceituação e organização** - Bauru, SP: EDUSC, 2002.

ANSAHAH, M.G. **Turismo e Segmentação de mercado**. São Paulo: Futura,1999.

APARECIDA, L.; MATOS, I. **The IG in Argentina and Brazil: a Discussion on the Promises of**. Livro, 2019.

ARGENTINA. **Decreto Nº 260 de 20 de março de 1996**. Aprova o texto ordenado da Lei nº 24.481/1995, modificada por sua congênere Lei nº 24.572/1996 e seus Regulamentos. Disponível em <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-260-1996-35001/texto>. Governo da Argentina, 1996.

_____. **Decreto Nº 556 de 18 de maio de 2009**. Regulamenta as Leis nº 25.380/2000 e nº 25.966/2004. Publicado no Boletim Nacional, 2009.

_____. **Lei Nº 17.011 de 1966**. Promulga a convenção, assinada em Paris, 1966.

_____. **Lei Nº 24.481/1995**. Modificada pelas Leis Nº 24.572/1996 e 25.859/2004 - estabeleceu as normas domésticas sobre o regime de proteção de patentes, seguindo as indicações estabelecidas no Acordo TRIPs, 1995.

_____. **Lei Nº 25.380 de 30 de novembro de 2000**. Dispõe sobre o enquadramento legal das indicações de origem e denominações de origem dos produtos agrícolas e alimentares. Congresso Argentino. Buenos Aires, 2000.

_____. **Lei Nº 25.966 de 17 de novembro de 2004**. Modifica a Lei nº 25.380 de 30 de novembro de 2000. Congresso Argentino. Buenos Aires, 2004.

_____. **Resolução Nº 13 de 08 de março de 2016**. Aprova o protocolo de produção, elaboração e/ ou guia prático da Yerba Mate Argentina. Publicado no Boletim Nacional, 2016.

_____. **Resolução Nº 202 de 10 de maio de 2006**. Orienta a Subsecretaria de Política Agrícola e Alimentar da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentos do Ministério Da Economia e Produção por meio da Direção Nacional de Alimentos, para receber pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas e Denominações de Origem, seguindo a Lei nº 25.380. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentos, 2006.

_____. **Resolução Nº 546 de 5 de setembro de 2011.** Aprova e orienta quanto aos sinais distintivos do regime das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Nacional que os produtos agrícolas e alimentares irão ostentar. Publicado no Boletim Nacional, 2011.

_____. **Resolução Nº 587/2010**. Cria o Gabinete de Registo das Indicações Geográficas e Denominações de Origem (OR), 2010.

_____. **Resolução Nº 658 de 29 de setembro de 2009**. A Comissão Nacional Consultiva de Indicações Geográficas e Denominação de Origem dos produtos agrícolas e alimentares opera no âmbito da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentos do Ministério da Produção. Publicado no Boletim Nacional de 29 de setembro de 2009.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa Edições 70. Lisboa, 2006.

_____. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, Lisboa, 1977.

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 4.ed. Campinas: Papirus, 1998.

BELL, J. **Projeto de pesquisa: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais.** Tradução Magda França Lopes - 4. Ed – Porto Alegre: Artmed, 2008.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. 2ª ed. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 1998.

BERKAI, D.; BRAGA, C.A. **500 Anos de história da erva-mate**. Canoas: Editora Cone Sul, 2000. p.20-60.

BOCKORNI, B. R. S.; GOMES, A. F. A amostragem em snowball (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. **Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR**, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021.

BRASIL. **Constituição (1988).** Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal : Centro Gráfico, 1988.

_____. **Decreto Nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994**. Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Diário Oficial da União – Seção 1, pg 21.394. Brasília, DF, 1994.

_____. **Decreto Nº 19.056, de 31 de dezembro de 1929**. Promulga três atos sobre propriedade industrial. Diário Oficial da União – Seção 1, pg 9693. Brasília, DF, 1929.

_____. **Decreto Nº 8.854 de 22 de setembro de 2016**. Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Diário Oficial da União Brasília 22 de setembro de 2016.

_____. **Decreto Nº 9.233, de 28 de julho de 1884**. Promulga a convenção, assinada em Paris. Coleção de Leis do Império do Brasil. Brasília, DF. Página 286, V. 1 pt II. 1884.

_____. **Decreto Nº 10.033/2019**. Promulga o Protocolo referente ao Acordo de Madri. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2019.

_____. **Lei Nº 5.648, de 11 de dezembro de 1970**. Cria o Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Diário Oficial da União, 11 de dezembro de 1970.

_____. **Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União. Brasília, 14 de maio de 1996.

_____. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, 1996.

_____. **Lei Nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998**. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais. Diário Oficial da União. Brasília, 19 de fevereiro de 1998.

_____. Ministério do Turismo. Universidade de Brasília. **Cartilha de Plano Diretor Orientado ao Turismo** / Ministério do Turismo, Universidade de Brasília – 1ª edição, Curitiba: CRV, 2022.

_____. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural: orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. Ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010a.

_____. Ministério do Turismo. **Turismo rural: orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – 2.ed – Brasília: Ministério do Turismo, 2010b.

_____. Ministério do Turismo. **Turismo de negócios e eventos: orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 2.ed – Brasília: Ministério do Turismo, 2010c.

BRITO, C. M. O.; AQUINO, T. C. H. Turismo e sustentabilidade: uma análise acerca do turismo sustentável realizado na APA de Algodoal-Maiandeua (PA). **Revista Brasileira de Ecoturismo**. São Paulo, v. 6, n. 1, p. 285–296, 2013.

BRUCH, K. L. **Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola.** Tese (doutorado em direito). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. p.277. 2011.

BUTLER, R. W. The concept of Tourist Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources. **The Canadian Geographer**, 24, 512, 1980.

CAMPAGNE, P.; PECQUEUR, B. **Le développement territorial, une réponse émergente à la crise**. Paris: Éditions Charles Léopold Mayer, 2014.

CARNIELLO, M. F.; SANTOS, M. J.; PIMENTA, C. A. M.. A abordagem territorial do desenvolvimento: um olhar metodológico sobre a dimensão cultural e seus componentes. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional.** V. 18, N. 1, P. 134-150, jan-abr/2022.

CARRIÈRE, J. P.; CAZELLA, A. A. Abordagem introdutória ao desenvolvimento territorial sustentável. **Revista Eisforia**, Florianópolis, v. 4, n. Especial, p. 23-48, 2006.

CASA DA MEMÓRIA PADRE BAUER. **FOTOS**. Mensagem recebida por <cmpadrebauer@gmail.com>, em 18/12/2022.

CASTELLARI, E.; SOREGAROLI, C.; VENUS, T. J.; WESSELER, J. Food processor and retailer non-GMO standards in the US and EU and the driving role of regulations. **Food Policy**, v. 78, n. February, p. 26–37, 2018.

CAZELLA, A. A.; PAULA, L. G. N. MEDEIROS, M. TURNES, V. A. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. **Redes (Santa Cruz do Sul. Online)**, v. 24, n. 3, p. 49-74 , setembro-dezembro, 2019.

CENDÓN, M. L.; BRUNO, M. Indicaciones Geográficas en Argentina: aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes. **Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad**, v. 5, n. 14, p. 106–128, 2018.

COLLETIS G, PECQUEUR B Révélation de ressources spécifiques et coordination située, **Revue Économie et Institutions** 6-7: 445-463. 2005.

CRUZ, R. C. A.; BEIL, I. M.; BARRETTI, D. R.; ALLIS, T. "Por uma geografia do movimento": reflexões sobre as práticas de turismo durante a pandemia de Covid-19 no estado de São Paulo. **Formação**, v. 29, n. 55, p. 79-101, 2022. Dossiê.

DALLABRIDA, V. R. Território e Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica da Erva-Mate de Ervais Nativos no Brasil. **Informe GEPEC**, v. 16, n. 1, p. 42–59, 2012.

DALLABRIDA, V. R.; SANTOS, F. T.; PETRENTCHUK, L. W.; SAKR, M. R.; BARBOSA, M. Z.; ZEITHAMMER, N.; MOREIRA, P.; SCOLARO, T. L. MARCHESAN, J. Indicação Geográfica da erva mate no território do contestado: reflexões e projeções. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, v. 4, n. 2, p. 44–77, 2014.

DALLABRIDA, V. R. Governança territorial: do debate teórico à avaliação da sua prática. **Análise Social**, 215, l (2.º). Issn online 2182-2999, 2015.

_____. Território e desenvolvimento sustentável: indicação geográfica da erva-mate de ervais nativos no Brasil. **Informe Gepec**, Toledo, v. 16, n. 1, p. 42-59, 2012.

DANIEL, O. **Erva-mate: sistema de produção e processamento industrial**. Dourados: UFGD, 2009. 288 p.

DE MORAIS, E. C.; STEFANUTO, A.; KLEIN, G. A.; BOAVENTURA, B.C.; DE ANDRADE, F.; DI PIETRO, P.F. O consumo de erva-mate (*Ilex paraguariensis*) melhora os parâmetros lipídicos séricos em indivíduos dislipidêmicos saudáveis e proporciona uma redução adicional de LDL-colesterol em indivíduos em terapia com estatina. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 64, n. 5, p. 561–9, 2013.

DENCKER, A. F. M. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. Ed.9. São Paulo: Futura, 2007.

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL (DERAL). **Perfil da realidade agrícola/ EMATER2018 e DERAL**: VBP: 2017 e 2018, 2019, 2019.

DIEGUES, A. C. **Unidades de Conservação e comunidades tradicionais**. Especialista consultado em junho de 2014.

DIOCESE DE UNIÃO DA VITÓRIA. **Notícias diocesanas**. Disponível em https://www.dioceseunivitoria.org.br/. Acesso em 17/12/2022.

DOMINGOS, F. O. **Políticas públicas para o turismo no Brasil e suas influências em Rolândia-PR**. Dissertação (Mestrado em Geografia, Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, p170, 2007.

DULLIUS, P. R. **Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, p. 148, 2009.

DUPIM, L. C. DE O. **Indicações geográficas e o desenvolvimento local: estudo exploratório e comparativo das indicações geográficas Vale Dos Vinhedos, Região Do Cerrado Mineiro E Paraty**. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, p. 292, 2015.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **O que fazemos**. Disponível em <http://www.embrapa.br>. Acesso em 03/09/2019.

ESMELINDRO, M. C.; TONIAZZO, G.; WACZUK, A. DARIVA, C. OLIVEIRA, D. Caracterização físico-química da erva mate: influência das etapas do processamento industrial. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 22, n. 2, p. 199–204, 2002.

FARAH, A. **São Mateus do Sul 100 anos**. Editora Arte, 2012.

FERREIRA FILHO, J.C. **Cultura e preparo da erva-mate**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1948.

FERNÁNDEZ-FERRÍN, P.; BANDE, B.; GALÁN-LADERO, M. M.; MARTÍN-CONSUEGRA, D.; DÍAZ, E.; CASTRO-GONZÁLEZ, S. Geographical indication food products and ethnocentric tendencies: The importance of proximity, tradition, and ethnicity. **Journal of Cleaner Production**, v. 241, 2019.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa.** 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, Apostila, 2002.

FÖETSCH, A. A.; SANTOS, F. S.; MURAN, S. **Bella cidade dos verdes hervaes: indicação geográfica, potencialidades e desafios da erva-mate em São Mateus do Sul, Paraná**. / Alcimara Aparecida Föetsch; Filipe de Souza dos Santos; Sidnei Muran (Orgs). – Uniao da Vitoria, Uniuv, 2020.

FURTADO, C. **Em busca de novo modelo**. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2002.

GAWELETA, E. B.; BILOTTA, P. Planejamento integrado do turismo rural sustentável e agricultura familiar para promover o desenvolvimento regional: metas e ações. Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável. **GUAJU**, Matinhos, v. 8, 2022.

GAWELETA E. B.; ROMANO G. R.; DEMETERCO S. M. S; BILOTTA P. Indicações geográficas do litoral do paraná: uma discussão sobre desenvolvimento territorial sustentável e ecogastronomia. **Litoral do Paraná: território e perspectivas - saberes L776 locais, crise socioambiental e turismo** / organização de Alan Ripoll Alves ... [et al.] – 1.ed. - Curitiba: Brazil Publishing, 2020.

GAZETA INFORMATIVA. Um olhar para o passado. **Fotografia do cotidiano: Carroças**. Disponível em <http://www.gazetainformativa.com.br/> Acesso em 17/12/2022a.

_____. Um olhar para o passado. **Era uma vez um vapor chamado Pery**. Disponível em <http://www.gazetainformativa.com.br/> Acesso em 17/12/2022b.

_____. Um olhar para o passado. **Sapeco**. Disponível em <http://www.gazetainformativa.com.br/>. Acesso em 18/12/2022c.

_____. Um olhar para o passado. **Barbaquá**. Disponível em <http://www.gazetainformativa.com.br/>. Acesso em 18/12/2022d.

GERHARDT, M. **HISTÓRIA AMBIENTAL DA ERVA-MATE**. [s.l.] Universidade Federal de Santa Catarina, 2013.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA REGIÃO SÃO MATHEUS (IG-MATHE). **Nossa IG**. Disponível em <https://igmathe.com.br/>. Acesso em 15/05/2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção Agrícola Municipal. [2018]**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>. Acesso em 20/11/2019a.

_____. **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura [2018]**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pevs/quadros/brasil/2018>. Acesso em 20/11/2019b.

_____. **Indicadores**. Disponível em: < https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em 18/12/2022.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL); FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO DEPARTAMENTO DO AGRONEGÓCIO - DEAGRO. **Brasil Food Trends 2020**, 2010.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Patrimônio Cultural**. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/>. Acesso em 17/12/2022.

INSTITUTO NACIONAL DE LA PROPRIEDADE INDUSTRIAL ARGENTINA (INPI). **Instructivos**. Disponível em < https://portaltramites.inpi.gob.ar/>, 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Portaria Nº 247/2019**. Acordo de Madri, 1891.

_____. **Revista de Propriedade Industrial** do INPI nº2.425 de 27 de junho de 2017.

_____. **Resolução Nº 247/2019.** Aprova o regimento interno do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, 2017.

_____. **Indicações Geográficas**. Disponível em <http://www.inpi.gov.br/>. Acesso em 05/02/2018.

_____. **Indicações Geográficas**. Disponível em <http://www.inpi.gov.br/>. Acesso em 15/11/2019.

_____. **Indicações Geográficas**. Disponível em <http://www.inpi.gov.br/>. Acesso em: 20/07/2022.

_____. **Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de Dezembro de 2018**. Disponível em <https://nit.ufba.br/sites/nit.ufba.br/files/in952018.pdf>. Acesso em 12/05/2021.

_____. **Instrução Normativa Nº 108 de 24 de Setembro de 2019**. Estabelece as condições para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento dos registros de indicações geográficas provenientes dos Estados-Membros da Associação Europeia de Livre Comércio (AELC) no âmbito das negociações do Acordo Mercosul-AELC. Revista Eletrônica da Propriedade Industrial, 2019.

_____. **Instrução Normativa Nº 79 de 25 de Outubro de 2017**. Estabelece as condições para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento dos registros de indicações geográficas provenientes da União Européia. Diário Oficial da União. Portaria Nº 11, de 27 de Janeiro de 2017.

_____. **Instrução Normativa Nº 95 de 28 de dezembro de 2018.** Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Disponível em <https://www.gov.br/inpi>, 2018.

_____. **Instrução Normativa/INPI/PR Nº 079/2017.** Estabelece as condições do procedimento para subsidiar o Governo Brasileiro sobre a viabilidade do reconhecimento de registro de indicações geográficas provenientes da União Européia, no âmbito das negociações do acordo Mercosul-União Europeia. Disponível em <https://www.gov.br/inpi>,2017.

_____. **Instrução Normativa/INPI/PR Nº 46/2021**. Institui os selos de Indicações Geográficas (IGs) nas espécies Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) e dispõe sobre a finalidade de utilização. Disponível em <https://www.gov.br/inpi>. Acesso em 12/04/2021.

_____. **Legislação**. Convenção de Paris. Disponível em <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/legislacao-1/cup.pdf>. Acesso em 12/05/2021a.

_____. **Portaria Nº 11/2017**. Aprova o Regimento Interno do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. Disponível em < https://www.gov.br/inpi/pt-br>. Acesso em 11/12/2022.

_____. **Resolução/ INPI/PR Nº 233** de 18 de janeiro de 2019. Institui o módulo de peticionamento eletrônico de indicações geográficas do sistema eletrônico de gestão de propriedade industrial. Disponível em <https://www.gov.br/inpi>. Acesso em 18/10/2019.

_____. **Serviços**. Cadernos de especificações técnicas. Disponível em <https://www.gov.br/inpi/pt-br>. Acesso em 1/07/2022.

_____. **Indicação Geográfica no Brasil**. Portal, 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE (INYM). **Estadística Sector Yerbatero. Diciembre 2022**. Disponível em: <https://www.inym.org.ar/wp-content/uploads/2019/08/2019-07-Estadisticas_07-19-1.pdf>. Acesso em 18/12/2022.

_____. Publicaciones. **Cantidad de hectáreas cultivadas en Misiones y Corrientes**. Disponível em: <https://www.inym.org.ar/en/publicaciones/superficie-cultivada-por-departamento/>. Acesso em 15/10/2019b.

_____. **Nosotros**. Disponível em <https://inym.org.ar/>. Acesso em 15 de maio de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUÁRIA. **Yerba Mate Manual de campo**. Disponível em <https://inta.gob.ar/>. Acesso em 15/06/2022.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES). **Cadeia produtiva do turismo no Paraná: estudo sobre as regiões turísticas do estado** / Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. – Curitiba : IPARDES, 2008.

_____. **Cadernos municipais**. Disponível em <https://www.ipardes.pr.gov.br/> Acesso em 18/12/2022.

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE. Normativa vigente. **Instructivo de aplicacion y uso del isologotipo de la Indicacion Geografica "Yerba Mate Argentina".** Disponível em < https://inym.org.ar/>. Acesso em 18/12/2022.

GLOBOPLAY. **Plug**. Conheça as histórias e belezas de São Mateus do Sul. Disponível em <https://globoplay.globo.com/v/9769240/>, 2021.

JUNIOR, P. FERREIRA, J. **Erva 20: Sistema de produção para erva-mate**. Brasília, DF : Embrapa, 2019.

LAUERMANN, D., CAPELLESSO, A. J., & GAZOLLA, M. O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais aplicado à análise das agroindústrias familiares e suas especificidades alimentares no extremo Oeste Catarinense. **Raízes: revista de ciências sociais e econômicas**, 42(1), 150–167, 2022.

LIMA, C. **Turismo Cultural: que formação?** In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; GASTAL, Susana (orgs). Turismo na Pós-modernidade, (des)inquietações. Porto Alegre: EDIPUCRS. P.61-68, 2003.

LINHARES, T. **História Econômica do Mate**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1969.

MACCARI JUNOR, A. **Análise do Pré-processamento da erva-mate para chimarrão.** Tese de doutorado, Campinas, 199 p, 2005.

MATIA, A. A.; MACKE, J.; SARATE, J. A. R. Enoturismo e território: o caso do Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). **Revista Turismo – Visão e ação** – eletrônica. v. 19, n. 1 – jan-abr, 2017.

MEDEIROS, M. L.; CUNHA, J. A. C.; PASSADOR, J. L. turismo gastronômico e desenvolvimento regional: um estudo a partir do caso do queijo minas artesanal do Serro. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 2, p. 173-194, 2018.

MELO. A.; CARDOZO P. F. Patrimônio, turismo cultural e educação patrimonial. **Educação & Sociedade**., Campinas, v. 36, nº. 133, p. 1059-1075, out.-dez., 2015.

MELONI, G.; SWINNEN, J. Trade and terroir. The political economy of the world's first geographical indications. **Food Policy**, v. 81, n. November, p. 1–20, 2018.

MENDONÇA, R.; NEIMAN, Z. Ecoturismo: discurso, desejo e realidade. In: NEIMAN, Zysman (Org). **Meio Ambiente, Educação e ecoturismo**. Barueri/SP: Manole, 2002.

MESSINA, D.; SOTO, C.; MÉNDEZ, A.; CORTE, C.; KEMNITZ, M.; AVENA, V.; BALZO, D. D.; ELIZALDE, R. P. Efecto hipolipemiante del consumo de mate en individuos dislipidémicos. **Nutrición Hospitalaria**. v. 31, n. 5, p. 2131–2139, 2015.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA E PESCA. **Indicación Geografica Y Denominación de Origem**. Disponível em <http://alimentosargentinos.gob.ar/>. Acesso em: 15/11/2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR). **Segmentação do Turismo - Marcos Conceituais**. Disponível em <https://www.gov.br/turismo>. Acesso em 16/12/2022.

NETTO, A. P.; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

OLIVEIRA, C. F. D. Ecoturismo como prática para o desenvolvimento socioambiental. **Revista Brasileira de Ecoturismo**, v. 4, p. 184-195, 2011.

OLIVEIRA, S. D. **Certificação de atividades turísticas responsáveis em unidades de conservação. Estudo de caso: o Parque Estadual Morro do Diabo, Pontal do Paranapanema, SP**. Tese de doutorado (Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção). Florianópolis, p. 210, 2005.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). **Faostat**. 2012. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>. Acesso em 20/11/2019.

PARANÁ TURISMO. Portal Paraná Turismo. **Bandeira do estado do Paraná**. Disponível em < https://www.paranaturismo.com.br/bandeira-do-estado-do-parana/>. Acesso em 18/12/2022a.

_____. Regiões. Sul. **Antônio Olinto**. Disponível em https://www.paranaturismo.com.br/. Acesso em 17/12/2022b.

PECQUEUR. B. Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados. **Eisforia**. Vol. 4. p.135-154. UFSC. 2006.

_____. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. Paris, **Economie Rurale**, n°261, p.37-49, 2001.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PRESCOTT, C.; PILATO, M.; BELLIA, C. Geographical indications in the UK after Brexit: An uncertain future? **Food Policy**, v. 90, n. November 2018, p. 101808, 2020.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

PRZYGODDA, F.; MARTINS, Z. N.; CASTALDELLI, P. A.; MINELLA, T. V.; VIEIRA, L. P.; CANTELLI, K.; FRONZA, J.; PADOIN, M. J. Effect of erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil., Aquifoliaceae) on serum cholesterol, triacylglycerides and glucose in Wistar rats fed a diet supplemented with fat and sugar. **Brazilian Journal of Pharmacognosy**, v. 20, n. 6, p. 956–961, 2010.

REJOWSKI, M.; RUBIM, R. E**. Ecogastronomia – a busca pela ética e o prazer na alimentação e sua influência na relação homem x natureza**. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GASTRONOMIA EM TURISMO, 9., São Paulo, 2012. Anais... São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2012.

RESENDE, M. D.V. de; STURION, J.A.; CARVALHO, A.P. de; SIMEÃO, R.M.; FERNANDES, J.S.C. **Programa de Melhoramento da Erva-Mate coordenado pela Embrapa: resultados da avaliação genética de populações, progênies, indivíduos e clones**. Colombo: Embrapa Florestas, 2000.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

ROSSI, P. **Comer: Necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SACHS, I. **Desenvolvimento: includente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

_____. **Rumo à Ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pela comarca de Curitiba**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, J. N. D. **Impactos da cadeia produtiva do turismo no desenvolvimento endógeno no município de Muritiba/BA**. Dissertação de mestrado, 2017.

SERVIÇO NACIONAL DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Indicação Geográfica**. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br>. Acesso em 14/11/2021.

_____. **Antonina Balas de banana**. 2019a. Mensagem recebida por SERVIÇO NACIONAL DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Indicação Geográfica. 2019.

_____. **O que fazemos**. Disponível em <http://www.sebrae.com.br>. Acesso em 03/09/2020

_____. **Indicação Geográfica**. Disponível em <http://www.sebrae.com.br>. Acesso 12/09/2021.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (SEAB). **Erva-mate**. Valor Bruto da Produção 2020: dados definitivos, 2020.

SIGNOR, P.; GOMES, G. S.; WATZLAWICK, L. F. Produção de erva-mate e conservação de Floresta com Araucária. **Pesquisa Florestal Brasileira**, v. 35, n. 83, p. 199, 15 out. 2015.

SILVA, L. E.; MENEZES, E.M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4ª ed. Atual, Florianópolis: UFSC, 2005.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação: Como nossos hábitos alimentares influenciaram o meio ambiente e o nosso bem-estar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SWARBROOKE, J.; HORNER, S. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais - A pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4° geração: o Brasil na era das indicações geográficas**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003.

TONON, L. M. P.; CARDOZO, P. F. Efetivação do planejamento turístico participativo nas políticas públicas de turismo do Paraná. **Revista de investigación en turismo y desarrollo local**, v. 6, n. 14, p. 1-13, 2013.

TURNES, V., CAZELLA, A. A., PECQUEUR, B., & GUZZATTI, T. C. (2022). Monitoramento de uma Cesta De Bens e Serviços Territoriais: a construção de um painel de indicadores. Raízes: **Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, v. 42, n. 1, 224–240, 2022.

UNITED NATIONS (UN). **Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development. Paris: UN, 2015**. Disponível em: VELLOSO, C. Q.

Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC). 168 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

VALDUGA, A.T.; FINZER, J.R.D.; MOSELE, S.H. **Processamento de Erva-Mate**. Erechim, RS: EdiFAPES, 2003.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L. R. R. DE M. V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas Brasileiras: Regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciencia Rural**, v. 43, n. 7, p. 1330–1336, 2013.

VIAJE PARANÁ. Terra dos Pinheirais. **Rio Azul**. Disponível em <https://www.viajeparana.com/>. Acesso em 17/12/2022a.

_____. Terra dos Pinheirais. **Mallet**. Disponível em < https://www.viajeparana.com/>. Acesso em 17/12/2022b.

_____. Sul do Paraná. **São Mateus do Sul**. Disponível em <https://www.viajeparana.com/>. Acesso em 17/12/2022c.

_____. Regiões Turísticas. Sul do Paraná. Disponível em <https://www.viajeparana.com/>. Acesso em 17/12/2022d

VIEIRA, P. F. Rumo ao desenvolvimento territorial sustentável: esboço de roteiro metodológico participativo. **Eisforia**, Florianópolis, v. 4, n. Especial, p. 249-309, 2006.

VITROLLES, D. **Construction sociale du lien à l'origine dans le cadre de l'émergence des indications géographiques au Brésil: le cas de la viande do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional**. Dissertação (Mestrado em Estudos Rurais – Geografia), Université Lumière Lyon 2, Lyon, p. 146, 2007.

WENDLING, I. STURION, J. A.; REIS, C. A. F.; STUEPP, C. A.; P. M. L. Indirect and expedite assessment of *Ilex paraguariensis* commercial yield. **Cerne**, v. 22, n. 3, p. 241–248, 2016.

YAMAGUCHI, C. K.; VIEIRA, A. C. P.; BRUCH, K. L., JENOVEVA NETO, R.; WATANABE, M.; FELISBERTO, Z. Indicação geográfica como instrumento de criação do conhecimento nos Vales da Uva Goethe. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, v. 3, n. 2, p. 145-160, 2013.

YERBA MATE ARGENTINA. Yerba mate. ¿dónde se produce? Disponível em <https://yerbamateargentina.org.ar/>. Acesso em 18/12/2022.

ZHIWEI LIN, C. J.; WONG, I. A.; KOU, I. T. E., ZHEN, X. Inducing wellbeing through staycation programs in the midst of the Covid-19 crisis. **Tourism Management Perspectives**, v. 40, 2021.

ZUIN, P.; ZUIN, L. F. **Tradição e alimentação**. Aparecida: Ideias & Letras, 2009.