

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
FERMENTADO DE JABUTICABA  
DE SANTA TERESA

**Avaliação do Potencial de IG para  
o Fermentado de Jabuticaba de  
Santa Teresa**

© 2020. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE  
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

**SEBRAE**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul  
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.  
Telefone: (61) 3348-7636  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

**Presidente do Conselho Deliberativo Nacional**

Roberto Tadros

**Diretor Presidente**

Carlos Melles

**Diretor Técnico**

Bruno Quick

**Diretor de Administração e Finanças**

Eduardo Diogo

**Gerente da Unidade de Inovação**

Paulo Renato Macedo Cabral

**Coordenação Nacional**

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

**Entidade executora especializada em Indicação Geográfica**

INOVATES CONSULT LTDA

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....</b>	<b>4</b>
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM .....	4
<b>3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O FERMENTADO DE JABUTICABA DE SANTA TERESA .....</b>	<b>5</b>
3.1. DADOS BÁSICOS .....	6
3.1.1. Dados do entrevistado .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
3.1.2. Dados da potencial IG .....	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS .....	6
3.2.1. Avaliação do potencial de IP .....	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO .....	8
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto .....	9
3.3.2. Critério Territorialidade.....	11
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva .....	12
3.3.4. Critério Governança .....	13
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento .....	13
3.3.6. Critério Desempenho Econômico .....	14
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	15
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida .....	15
3.3.9. Visão de Futuro.....	16
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA .....	16
<b>4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA .....</b>	<b>17</b>
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
4.2. DESAFIOS PARA A IG DE SANTA TERESA PARA O FERMENTADO DE JABUTICABA.....	19
<b>5. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>20</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Existem muitas ferramentas de proteção e de promoção da origem, e a mais eficiente e reconhecida mundialmente é a Indicação Geográfica (IG). A IG é um nome, ou um termo, que se refere a um local geográfico particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação únicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a origem à qualidade do produto, e como resultado, este pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização que os representa. Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar toda a estrutura necessária para reconhecê-la e monitorá-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos investirem em qualidade, estratégias de marketing e comercialização.

A IG age como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, todo o comércio e turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Fermentado de Jabuticaba de Santa Teresa, no estado do Espírito Santo, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Fermentado de Jabuticaba de Santa Teresa buscou como subsídios para análise, as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região. Realizamos a coleta de dados por meio de entrevistas aprofundadas, com base na metodologia desenvolvida pelo Sebrae e no Marco Legal de Indicações Geográficas.

## **2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

Conforme o artigo 176 da Lei de Propriedade Industrial – LPI, Lei nº 9.279/96, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

### **2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**

Conforme o art. 177 da LPI, considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

### **2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

Conforme o art. 178 da LPI, considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

### **3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O FERMENTADO DE JABUTICABA DE SANTA TERESA**

A obtenção de um reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica de acordo com a legislação brasileira, e a consequente proteção desta, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos nossos produtos típicos e diferenciados.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária uma avaliação diagnóstica para verificar se um determinado produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de nossos produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

Nesse sentido, foi elaborado pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

As respostas ao questionário pretendem dar um panorama da produção do produto na região em questão e, ao seu final, gerar indicadores qualitativos desta produção em vários de seus aspectos.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIIS. As questões críticas são vitais para a verificação da real viabilidade do produto que é objeto do diagnóstico ser ou não uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

### 3.1. DADOS BÁSICOS

#### 3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: Fermentado de Jabuticaba de Santa Teresa (“Vinho” de Jabuticaba).

Produto (incluindo produtos derivados): Fermentado de Jabuticaba

Municípios envolvidos: Santa Teresa e pequenas áreas limítrofes de Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins, onde encontram-se evidências da produção desta bebida com a mesma notoriedade e método de produção.

Entidade coletiva: Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa - AVIST

CNPJ: 05.007.982/0001-67

Data de Fundação: 16/04/2002

## 3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

### 3.2.1. Avaliação do potencial de IP

**QUESTÃO 1** - Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?

*Existem diversos casos de consumidores que buscam os Fermentados de Jabuticaba autêntico de Santa Teresa. 8 das 10 vinícolas produzem este produto na região. A região é famosa por produzir o fermentado de jabuticaba (popularmente chamado de “vinho” de jabuticaba). A prática da fabricação dos produtos remete à época da imigração italiana que utilizavam as jabuticabas no lugar das uvas para a fabricação dos vinhos. Existem diversas matérias e mídias que confirmam a notoriedade de Santa Teresa para a produção de Fermentado de Jabuticaba, popularmente chamado de “vinho de jabuticaba”. Conforme informações históricas e relatos, a produção de uvas e vinho na Região de Santa Teresa se inicia com a chegada de imigrantes italianos. Algumas poucas mudas de videira foram trazidas da terra natal em navios. A princípio as espécies trazidas não se adaptaram ao microclima de Santa Teresa, provavelmente pelas características específicas das plantas trazidas. Como produzir vinho num país tropical na segunda metade do século XIX? A história do vinho em Santa Teresa é também a história de conquista no território e sua domesticação. Dessa dificuldade surgiu uma bebida muito específica, originada em Santa Teresa pelas mãos desses primeiros imigrantes. A substituição não poderia ser mais*



*interessante: a jabuticaba. A jabuticabeira é uma planta tipicamente brasileira, nativa da Mata Atlântica, bioma no qual se formou a colônia de Santa Teresa. Essa foi a saída encontrada para os primeiros colonos italianos em Santa Teresa, para ter uma bebida semelhante ao vinho. A semelhança da jabuticaba com os bagos da uva talvez tenha sido o elemento principal para pensar a fabricação de um fermentado a partir daquela frutinha de casca rija e polpa adocicada. Os imigrantes iniciaram a produção de uma bebida semelhante ao vinho. Posteriormente, com outras uvas mais apropriadas para a região, iniciaram a produção da bebida original. Porém, mesmo com o início da produção, a bebida feita com a jabuticaba nunca deixou de ser produzida, porque caiu no gosto dos moradores e visitantes. O processo tradicional de fabricação de vinho de jabuticaba é o mesmo que o de uvas, e diferente do licor, podendo ser encontrado nas versões suave, demi-sec e seco, como no vinho de uvas. Nesse caso, o vinho de jabuticaba se tornava um substituto do de uvas, e também simbólico a todo o significado existente neste último. Já há algum tempo, o cultivo de uvas tem movimentado a economia do município, sendo o maior produtor da fruta no Estado. A jabuticaba, no entanto, não perdeu seu status conseguido na conquista da terra; pelo contrário, continua tendo seu lugar nas Festas e nas mesas dos teresenses. Santa Teresa se destaca entre os municípios brasileiros na produção de “vinhos” feitos com essa fruta. É muito tradicional e apreciada na cidade. A bebida, popularmente conhecida por “vinho”, passou a ser chamada de fermentado de jabuticaba devido a questões legais que envolvem o registro do nome da bebida original.*

### **3.2.2. Avaliação do potencial de DO**

**QUESTÃO 2** - Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

*Apesar da composição de bebidas fermentadas de jabuticaba ser semelhante à dos tradicionais vinhos de uva, não existem características e diferenciais do produto objeto do diagnóstico resultados de uma interação com o meio ambiente da região.*

### 3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;
4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

#### 3.3.1. Critério Produto

**QUESTÃO 3** - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

*É um produto único, com propriedades benéficas à saúde ainda maiores que os produtos derivados da uva. Existe um grande potencial gastronômico. Sabor, aroma e refrescância típicos da região.*

**QUESTÃO 4** - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

*Espumante, frisante, geleia de jabuticaba.*

**QUESTÃO 5** - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

*O Vinho de Jabuticaba de Santa Teresa tem sua fama reconhecida pelos consumidores, que podem degustá-los nos restaurantes e vinícolas locais, bem como adquirir para o consumo fora da região. Santa Teresa se destaca entre os municípios brasileiros na produção de “vinhos” feitos com essa fruta. O município é notoriamente*

*reconhecido pela produção de vinho (fermentado) de jabuticaba e como maior produtor de uva e vinho do Espírito Santo, intimamente ligada à história da colonização brasileira e do Espírito Santo. Mesmo com o desenvolvimento e crescimento da produção de vinhos de uva, a bebida feita com a jabuticaba nunca deixou de ser produzida, porque caiu no gosto dos moradores e visitantes. Pode ser encontrado nas versões suave, demi-sec e seco, como no vinho de uvas, e ainda, os apreciados espumantes e frisantes de Jabuticaba.*

**QUESTÃO 6** - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

*A produção de uvas e vinho na Região de Santa Teresa se iniciou com a chegada de imigrantes italianos em 1874. Algumas poucas mudas de videira foram trazidas da terra natal em navios. A princípio as espécies trazidas não se adaptaram ao microclima de Santa Teresa, provavelmente pelas características específicas das plantas trazidas. Dessa dificuldade surgiu uma bebida muito específica, originada em Santa Teresa pelas mãos desses primeiros imigrantes: O vinho feito a partir da Jabuticaba.*

*"Era a tarde do dia três de janeiro de 1874, no Porto de Gênova, noroeste da Itália, quando 388 camponeses estavam para começar uma nova vida, um novo ano que se anunciava, certamente cheio de expectativas e saudades prematuras, havia apenas dois dias. Sob o cuidado de um "tal Tabacchi", embarcaram no navio La Sofia e, depois de 45 dias de via-crúcis marítima, no dia 17 de fevereiro chegaram à baía de Vitória. Assim, em terras capixabas, começava a imigração em massa de italianos no mundo. (Renzo M. Grosselli - Colônias Imperiais na Terra do Café – Arquivo Público do Estado do Espírito Santo)". "Mérica, Mérica, Mérica, cosa sará la `sta Mérica? – perguntavam cantando os pioneiros da moderna diáspora italiana. Para estes, a América era o Brasil, e inicialmente o Espírito Santo."*

**QUESTÃO 7** - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

*Sim, as vinícolas estão devidamente registradas. Nestes quase 150 anos, a qualidade do processo produtivo, bem como as características da própria bebida ganharam em qualidade. Os locais de produção, antes adaptados em paíóis ou nas próprias residências, hoje são em vinícolas bem estruturadas, capazes de produzir uma bebida de excelente qualidade. Mesmo com o advento da produção de uvas e vinhos destas,*

*a bebida de jabuticaba, no entanto, não perdeu seu status conseguido na conquista da terra.*

### **3.3.2. Critério Territorialidade**

**QUESTÃO 8** - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

*Sim, o município de Santa Teresa e alguns municípios limítrofes. As evidências históricas da produção de vinho de jabuticaba de Santa Teresa são facilmente comprovadas. Conforme informações históricas e relatos, a produção de vinho (fermentado de Jabuticaba) na Região de Santa Teresa se iniciou com a chegada de imigrantes italianos em 1874. Os relatos históricos contam que algumas poucas mudas de videira foram trazidas da terra natal em navios. A princípio as espécies trazidas não se adaptaram ao microclima de Santa Teresa, provavelmente pelas características específicas das plantas trazidas. Dessa dificuldade surgiu o vinho de jabuticaba, bebida originada em Santa Teresa pelas mãos desses primeiros imigrantes. Essa foi a saída encontrada para os primeiros colonos italianos em Santa Teresa, para ter uma bebida semelhante ao vinho. A semelhança da jabuticaba com os bagos da uva talvez tenha sido o elemento principal para pensar a fabricação de um fermentado a partir daquela frutinha de casca rija e polpa adocicada. Os imigrantes iniciaram a produção de uma bebida semelhante ao vinho. Esta história pode ser demonstrada tanto a partir de livros de história, fotos, registros de comerciais antigos, depoimentos, entre outros.*

**QUESTÃO 9** - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

*Cultivo de jabuticaba, produção de fermentado, comercialização (direta e por distribuidores). A maioria das vendas são realizadas nas próprias vinícolas. A*

*produção do fermentado utilizando jabuticabas da região define a reputação do produto e região.*

**QUESTÃO 10** - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

*Sim. Todos os produtores estão sediados na área geográfica que abrange e delimita a produção do vinho de jabuticaba de Santa Teresa e todas as etapas produtivas são realizadas na região delimitada, desde o cultivo, colheita e processamento da bebida.*

### **3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva**

**QUESTÃO 11** - Quais elos da cadeia do processo produtivo são envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

*Produtor de jabuticaba e produtor de fermentado.*

**QUESTÃO 12** - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

*Existem algumas maneiras diferentes de processamento que são repassados entre gerações, mas que entregam sempre produtos típicos e de qualidade. Existe uma forma de “saber fazer” que é disseminada e respeitada entre os produtores de vinho de jabuticaba da região. Este modo de fazer também está descrito em alguns documentos técnicos relacionados ao tema. Há a necessidade de se estabelecer uma padronização do regulamento de produção e de um sistema de controle entre os produtores da região.*

**QUESTÃO 13** - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

*Os controles são realizados de forma individual seguindo as normas estipuladas pelo MAPA. O sistema de controle é o mesmo adotado na produção de vinhos de uva. Esse sistema de controle, atualmente, é implantado de forma individualizada. A Avist ainda não atua no controle de qualidade coletivo.*

**QUESTÃO 14** - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

*As produções e vendas acontecem em cadeia curta entre produtor e consumidor. Não existem elos da cadeia que sejam dominantes em relação a outros.*

**QUESTÃO 15** – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

*Apoio do Sebrae, Mapa, Incaper, Seag, Ifes, PMST.*

#### **3.3.4. Critério Governança**

**QUESTÃO 16** - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

*Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa - AVIST*

**QUESTÃO 17** - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

*A Avist representa os produtores do município de Santa Teresa.*

**QUESTÃO 18** - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

*Não possui caixa, mas tem capacidade de articulação entre associados e parceiros.*

**QUESTÃO 19** - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

*A única entidade é a Avist.*

**QUESTÃO 20** - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

*Possuem bom relacionamento entre si e parcerias entre os produtores.*

### 3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento

**QUESTÃO 21** - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

*A história, a tradição e a valorização do turismo gastronômico estão diretamente relacionados aos produtos da região. Esta cadeia produtiva é bastante representativa na região.*

**QUESTÃO 22** - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

*Sim, possuem bastante orgulho por produzirem este produto único desta região.*

**QUESTÃO 23** – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

*Sim, reconhecem e valorizam os produtos e produtores da região.*

**QUESTÃO 24** – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, *Slow Food*, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

*Existia a Feira Distrital e Feira dos Municípios onde os “vinhos de jabuticaba de Santa Teresa” eram destaque. Alguns restaurantes e pousadas da região servem os produtos em seus estabelecimentos.*

### 3.3.6. Critério Desempenho Econômico

**QUESTÃO 25** - Qual a quantidade de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

*Atualmente 08 vinícolas (registradas) produzem Fermentado de Jabuticaba.*

**QUESTÃO 26** - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

*Não conseguiram mensurar durante o diagnóstico.*

**QUESTÃO 27** - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

*Não conseguiram mensurar durante o diagnóstico.*

### **3.3.7. Critério Necessidade de Proteção**

**QUESTÃO 28** - Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?

*Não se sabe de casos de usurpação do nome geográfico.*

**QUESTÃO 29** - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

*Sim, normalmente os consumidores buscam por produtos dentro da própria região.*

### **3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida**

**QUESTÃO 30** - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

*As jabuticabas são naturais desta região (bioma Mata Atlântica).*

**QUESTÃO 31** - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

*O saber fazer é típico da região (descendentes de italianos).*

**QUESTÃO 32** - Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

*Ainda não existem estudos que possam ser utilizados para comprovar vínculo entre produto e o meio geográfico.*



**QUESTÃO 33** - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

*Ifes, Ufes e Incaper.*

### 3.3.9. Visão de Futuro

**QUESTÃO 34** - Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?

*O foco principal é fomentar o turismo para estimular não apenas as vendas dos produtos como o desenvolvimento de toda a região, bem como a atividade.*

**QUESTÃO 35** - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

*A notoriedade dos Fermentados de Jaboticaba de Santa Teresa possui grande potencial de auxiliar e fomentar o desenvolvimento da região, principalmente na valorização da história dos imigrantes e nas ações de turismo.*

### 3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atente totalmente ao critério.



## FERMENTADO DE JABUTICABA DE SANTA TERESA



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial IP	4
2	Produto	4
3	Territorialidade	4
4	Método de Produção	4
5	Governança	5
6	Identidade / Pertencimento	4
7	Desempenho Econômico	3
8	Necessidade de Proteção	3
9	Pesquisa envolvida	1
10	Visão de Futuro	5

#### 4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Santa Teresa para o produto Fermentado de Jabuticaba aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Evidenciamos a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência (IP), para o Fermentado de Jabuticaba produzido em Santa Teresa, no estado do Espírito Santo.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Santa Teresa para o produto Fermentado de Jabuticaba compreende, preliminarmente, o território de Santa Teresa e pequenas áreas limítrofes de Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins, onde encontram-se evidências da produção desta bebida com a mesma notoriedade e método de produção.

O registro de Indicação de Procedência exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o Dossiê Histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da fama da região.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e todo seu estudo e certificação envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida. A principal consequência desse processo é a possibilidade do comércio e turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise.

A Indicação de Procedência Santa Teresa para o produto Fermentado de Jabuticaba reconhecerá a reputação, qualidade e características deste produto e comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem.

#### 4.1. DESAFIOS PARA A IG DE SANTA TERESA PARA O FERMENTADO DE JABUTICABA

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a)** Como primeiro passo recomendamos a criação de um grupo gestor para orientar os passos seguintes relativos a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que pertencem a esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva.
- b)** Adequar e fortalecer a Associação dos vitivinicultores de Santa Teresa - AVIST, estrutura de organização que congrega os produtores da região. Esta organização será o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada.
- c)** Há a necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade do Fermentado de Jabuticaba deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de Fermentado de Jabuticaba, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Fermentado de Jabuticaba de Santa Teresa.
- d)** Será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área de Santa Teresa para o produto Fermentado de Jabuticaba.
- e)** Baseados em todo o conjunto de evidências, será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico para ser juntado ao processo de Indicação de Procedência.
- f)** É importante que os métodos de controles de produtores e associações tenham convergência no sentido de facilitar a unificação desses dados para que seja viável para controlar, auditar e disponibilizar ao mercado. Visto isso,

recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam realizadas capacitações de produtores e executivos das associações para uso de tais ferramentas.

Uma Indicação Geográfica também é um modelo de melhoria contínua do processo de produção. Mesmo mantendo-se características de originalidade, existem inúmeros ganhos que os produtores podem ter com a implementação de uma Indicação Geográfica, que vão desde a gestão do negócio, inovação e otimização dos processos, até a externalização do produto e a relação com os consumidores. O incentivo à organização dos segmentos relacionados com dinâmica produtiva do Fermentado de Jabuticaba desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de IP junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que o produto Fermentado de Jabuticaba produzido nesta região atende aos indicadores de qualidade e sustentabilidade, garantindo uma notoriedade ao produto e a conquista de um mercado diferenciado. A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção de Fermentado de Jabuticaba desta região, que são compartilhadas entre os produtores, técnicos e pesquisadores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica Santa Teresa para o produto Fermentado de Jabuticaba.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Santa Teresa poderá ser reconhecida como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade de Santa Teresa para Indicação Geográfica.

## 5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm). Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2020.