

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS

CAMPUS OURO PRETO

DIOGO FRANÇA ARRUDA

**AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE REGISTRO DA GOIABADA CASÇÃO DE SÃO
BARTOLOMEU COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

OURO PRETO

2023

DIOGO FRANÇA ARRUDA

**AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE REGISTRO DA GOIABADA CASÇÃO DE SÃO
BARTOLOMEU COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Trabalho de Conclusão apresentado à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2023

A779a Arruda, Diogo França.

Avaliação do potencial de registro da goiabada cascão de São Bartolomeu como indicação geográfica [manuscrito] / Diogo França Arruda. – 2023.

34 f.: il.

Orientador: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2023.

1. Goiabada cascão. 2. Indicação geográfica. 3. São Bartolomeu. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 664.14

Catálogo: Gláucia Maria Ferreira de Carvalho - CRB-6/2231

DIOGO FRANÇA ARRUDA

**AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE REGISTRO DA GOIABADA CASÇÃO DE SÃO
BARTOLOMEU COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**


Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em 11 de setembro de 2023 por:

 Documento assinado digitalmente
CRISTIANA SANTOS ANDREOLI
Data: 11/09/2023 18:24:29 -0300
Verifique em <https://validar.ifmg.gov.br>


Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)

IFMG – Campus Ouro Preto

 Documento assinado digitalmente
ADELINE CONCEIÇÃO RODRIGUES
Data: 11/09/2023 18:29:25 -0300
Verifique em <https://validar.ifmg.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues

IFMG – Campus Ouro Preto

 Documento assinado digitalmente
FLÁVIA NOELIA PUCHETA
Data: 12/09/2023 12:42:03 -0300
Verifique em <https://validar.ifmg.gov.br>

Prof. MSc. Flávia Noelia Pucheta

Faculdade Novo Milênio

OURO PRETO

2023

Dedico esta monografia à minha Tia Avó (Vó Dinha) e as minhas tias (Tia Fia, Tia Lina, Tia Dora e Tia Maria) que me ensinaram que um almoço de domingo pode ter mais valor que dizer um simples “te amo”, dedico também a minha querida irmã Karla, meu amado companheiro Lucas e ao meu fiel amigo Pedro por serem meu apoio durante essa jornada para alcançar esse sonho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha Tia Avó por me ajudar a encontrar na cozinha o meu caminho e as minhas tias por me apoiarem sempre em minha jornada. Agradeço meu pai, minha irmã Karla e meu companheiro Lucas por serem meus pilares durante essa caminhada.

Agradeço à minha orientadora Cristiana Andreoli por ser exemplo de professora, orientadora e profissional, por sua ajuda constante ao longo do curso. Agradeço aos meus amigos do curso e aos professores que mesmo frente às adversidades fizeram seu melhor e a todos que contribuíram de alguma forma para que eu alcançasse meus objetivos.

Finalmente agradeço ao “doce pedaço de Ouro Preto”, São Bartolomeu por ser inspiração para este trabalho.

七転び八起き *“Fall seven times, get up eight.”*

“Caia sete vezes, levante-se oito.”

Proverbio japonês

RESUMO

A prática de atribuir um sinal ou nome geográfico a um produto ou serviço que se destaque pela reputação, valor intrínseco e identidade própria e que tem suas qualidades diretamente influenciadas por se originar em região específica é conhecida como indicação geográfica. Apesar de países da Europa serem pioneiros na utilização da indicação geográfica como forma de protecionismo e valorização de produtos distintos, o Brasil gradativamente tem voltado atenção para tal prática por ser ferramenta que pode contribuir para o desenvolvimento territorial e ser benéfico de diversas formas para produtos oriundos da agricultura familiar. O distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG possui reconhecimento pela sua produção secular de doces artesanais e tradicionais e possui a goiabada cascão como seu carro chefe. A patrimonialização do saber fazer dos doces de São Bartolomeu serve como bom indicador do potencial para a indicação geográfica da goiabada cascão. Através de metodologia de caráter qualitativa, de natureza exploratória e avaliativa por meio de entrevista pautada em questionário semiestruturado e aplicação de *check list* foi avaliado a atuação situação da produção da goiabada cascão de São Bartolomeu, os pontos críticos da produção, o potencial de indicação geográfica e qual a indicação de maior viabilidade de acordo com as características da goiabada. Sugestões para adequação e possível indicação geográfica também foram realizadas.

Palavras-chave: Indicação geográfica; Goiabada cascão; São Bartolomeu; Indicação de procedência;

ABSTRACT

The practice of assigning a sign or geographical name to a product or service that stands out for its reputation, intrinsic value and its own identity and whose qualities are directly influenced by its origin in a specific region is known as geographical indication. Although European countries are pioneers in the use of geographical indication as a form of protectionism and appreciation of different products, Brazil has gradually turned attention to this practice as a tool that can contribute to territorial development and be beneficial in various ways for products derived from family-based agriculture. The district of São Bartolomeu, Ouro Preto, MG is recognized for its centuries-old production of artisanal and traditional sweets and has cascão (made using the shell) guava paste as its main product. The patrimonialization of the know-how of São Bartolomeu sweets serves as a good indicator of the potential for the geographical indication of cascão guava paste. Through a qualitative methodology, of an exploratory and evaluative nature, through an interview based on a semi-structured questionnaire and the application of a check list, the performance of the production situation of São Bartolomeu's cascão guava paste, the critical points of production, the potential for geographical indication and which is the indication of greater viability according to the characteristics of the guava paste were evaluated. Suggestions for adequacy and possible geographical indication were also made.

Keywords: Geographical indication; Cascão guava paste; São Bartolomeu; Indication of origin.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: SELO DE PATRIMONIALIZAÇÃO EM COMEMORAÇÃO AOS 10 ANOS DE REGISTRO. FONTE: INSTAGRAM ADAF.	10
FIGURA 2: FEIRA DE DOCES NA RUA DO CARMO EM SÃO BARTOLOMEU NO DIA DE ABERTURA DO EVENTO. FONTE: AUTOR.....	11
FIGURA 3: PANFLETO DA FESTA CULTURAL DA GOIABA. FONTE: PREFEITURA DE OURO PRETO...	11
FIGURA 4:TACHOS DE COBRE E PÁ DE MADEIRA UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE DOCES DE SÃO BARTOLOMEU. FONTE: AUTOR.....	12
FIGURA 5: PRODUÇÃO DA GOIABADA CASÇÃO NO DIA DA FESTA DA GOIABA. FONTE: AUTOR.....	13
FIGURA 6: GOIABEIRAS NOS QUINTAIS DAS CASAS EM SÃO BARTOLOMEU. FONTE: AUTOR	18

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAF-SB Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária

AO Apelação de Origem

APA Área de Proteção Ambiental

CEASA-MG Central Estadual de Abastecimento de Minas Gerais S. A.

COMPATRI Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural

DO Denominação de Origem

DOC Denominação de Origem Controlada

EMATER-MG Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais

FAO *Food and Agriculture Organization*

IG Indicação Geográfica

INPI Instituto Nacional da Propriedade Intelectual

IP Indicação de Procedência

OMT Organização Mundial de Turismo

PDO *Protected denomination of Origin*

PGI *Protected Geographical Indication*

TRIPS *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*

UNESCO Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura

WIPO *World Intellectual Property Organization*

WTO *World Trade Organization*

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
2 OBJETIVOS	2
2.1 Objetivo Geral	2
2.2 Objetivos específicos.....	3
3 REFERENCIAL TEÓRICO	3
3.1 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.....	3
3.2 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL E CONTRIBUIÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL.....	5
3.3 AGRICULTURA FAMILIAR.....	7
3.4 SÃO BARTOLOMEU E PRODUÇÃO DE GOIABADA CASCÃO.....	8
4 METODOLOGIA	13
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	14
5.1 Caracterização da goiabada cascão de São Bartolomeu e atuais pontos críticos	15
5.2 Adequação da goiabada cascão de São Bartolomeu para IG e ações que podem ser realizadas	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	22
REFERÊNCIAS.....	23
APÊNDICE A.....	26
APÊNDICE B.....	27

1 INTRODUÇÃO

Associar determinado produto ao seu local de origem não é ocorrência recente, pois, desde a antiguidade era fato comum produtos serem denominados e ligados a sua região de origem para assegurar ao consumidor a qualidade, autenticidade e reputação. No contexto atual da globalização e conseqüente homogeneização de hábitos alimentares nos quais a padronização e a produção em massa se tornaram bastante difundidas, essa correlação entre o produto e sua origem, também denominado geralmente por indicação geográfica se tornou uma ferramenta para preservar e alavancar produtos que tem sua qualidade e características diretamente ligada ao local e ao modo de produção.

O distrito de São Bartolomeu, que faz parte do município de Ouro Preto em Minas Gerais, é reconhecido pela produção artesanal de doces de frutas. Dentre eles, a produção de goiabada cascão a partir de goiabas, açúcar e tacho de cobre com a participação de gerações há mais de duzentos anos faz com que o resultado seja um produto distinto (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011).

Em 2008, os doces de São Bartolomeu passaram pelo processo de patrimonialização. A patrimonialização se refere ao processo de reconhecimento e preservação do patrimônio cultural de uma sociedade ou comunidade. Para São Bartolomeu foi o saber fazer dos doces artesanais que envolvem a tradição da produção de doces praticamente inalterada por mais de 200 anos que foi alvo do processo de patrimonialização como forma de salvaguardar esse bem cultural, que é considerado valioso e significativo para a identidade e herança do distrito (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011) .

Contudo, tal feito não garante a proteção no mercado de tais produtos nem uma valorização comercial em território nacional ou fora. Levando em consideração as características dos doces produzidos nessa região, sua tradicionalidade, qualidade e reputação foi possível levantar a seguinte pergunta: Seria possível registrar a goiabada produzida em São Bartolomeu como um produto de indicação geográfica? Em caso afirmativo, qual a indicação geográfica mais adequada para a goiabada? Em caso negativo, quais ações podem ser realizadas para adequação e o registro.

Os doces de São Bartolomeu possuem história, reputação e tradição que datam há mais de dois séculos. A produção de cunho familiar, artesanal e modo tradicional e específico foi passado de geração a geração e é importante fonte de renda da comunidade (OLIVEIRA; DELABRIDA; NAZARETH DE CARVALHO, 2018). Devido ao estilo de vida atual, essa tradição pode ir diminuindo aos poucos. A patrimonialização dos doces de São Bartolomeu foi uma forma encontrada para consagrar o saber fazer dos doceiros e apesar de ter sido uma ferramenta para fomentar a produção de doces artesanais na região, que enfrentava declínio e adversidades (SILVA, 2016), não garante de certo modo a proteção no mercado e a valorização comercial.

O registro desse produto como uma indicação geográfica pode contribuir para salientar, valorizar, incentivar o pagamento de preço justo, valorização do saber e do produtor, aumento do apelo turístico da região produtora e manutenção do produtor naquela região produzindo os doces.

Valente et al. (2012) destacam a baixa aderência de registro de itens brasileiros sejam eles de origem alimentícia, artesanatos ou serviços. Tais autores destacam o uso do registro de indicação geográfico como importante ferramenta para o desenvolvimento e proteção de produtos agrícolas provenientes de determinada zona geográfica.

Diante disso, este trabalho pode contribuir para chamar a atenção para um produto artesanal que pode ser utilizado como ferramenta para o desenvolvimento do distrito de São Bartolomeu e que deve ser salvaguardado pelo seu histórico de tradicionalidade. Além disso pode ser força motora para despertar o interesse e o incentivo à futura indicação geográfica da goiabada cascão de São Bartolomeu.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Avaliar o potencial de registro de indicação geográfica da goiabada cascão produzida no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto, MG.

2.2 Objetivos específicos

Realizar a caracterização da goiabada cascão de São Bartolomeu, apontando os atuais pontos críticos da produção.

Verificar a adequação da goiabada de São Bartolomeu para o registro de identificação geográfica e definir o tipo de indicação geográfica para a goiabada de São Bartolomeu;

Sugerir ações para a indicação geográfica da goiabada de São Bartolomeu

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O ato de associar determinado produto regional ao seu local de origem não é prática recente e o surgimento e desenvolvimento das indicações geográficas está atrelado à história e evolução da humanidade. Podemos encontrar na Bíblia menções de produtos nos quais a origem geográfica é utilizada para distinguir as qualidades de certos bens, principalmente o vinho. Kakuta et al. (2006) relatam que no século IV, gregos e romanos já faziam a distinção de produtos como vinho e mármore como forma de proteger os produtores desses produtos com qualidades distintas e punir possíveis fraudes.

Esses produtos regionais que devido a sua qualidade e características que se destacam frente aos demais, geralmente possuíam preço de mercado mais elevado, cresciam em fama e a demanda por eles aumentavam, surgiam produtores e concorrentes que buscavam se beneficiar maliciosamente dessa reputação, alegando que eram produzidos na mesma região e da mesma forma (JAY; TAYLOR, 2018).

Com o passar do tempo maior atenção e importância foi dada para tais condutas, de forma que foi necessário criar leis e regulamentos para acompanhar as evoluções do comércio e de produção e evitar que consumidores fossem enganados e adquirissem produtos falsos que gozassem levemente da reputação dos produtos de origem geográfica legítimos (VIEIRA; LOURENZANI, 2019).

O continente europeu pode ser considerado o responsável por consolidar e enaltecer o uso das indicações geográficas, principalmente países como a França, Itália, Portugal e Espanha. Em um contexto mais próximo da atualidade, atribui-se ao queijo Roquefort como sendo um dos pioneiros em receber proteção por indicação geográfica por volta do século XV na França em um decreto do parlamento daquela época (FOLKESON, 2005).

Cada país possui uma legislação própria e específica em relação a esses bens que tem forte relação com seu local de origem, com a intensificação da comercialização entre nações foi necessário criar tratados internacionais para proteger e regular as indicações geográficas nas transações comerciais. O primeiro tratado internacional com esse propósito foi a Convenção de Paris (*Paris Convention*) em 1883 que reunia 11 países da Europa e da América Central e Sul. Posteriormente, em 1891, dois acordos internacionais em Madrid foram criados para aumentar a proteção disponível para as indicações geográficas. Em 1958, foi criado o Acordo de Lisboa que buscava oferecer amplo suporte internacional para apelações de origem, entretanto esse acordo não obteve tanto suporte quanto esperado devido a muitos países não fazer parte dele (JAY; TAYLOR, 2018).

O acordo internacional mais atual que reúne mais de 158 membros é o Acordo TRIPS (*Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*) que foi proposto em 1996 pela *World Trade Organization* (WTO) e dispõe das definições e regulamentos para a proteção que as nações participantes do acordo devem praticar.

Em um âmbito global, a *World Intellectual Property Organization* (WIPO, 2023) é uma agência das nações unidas que se estabeleceu em 1967 e é responsável por liderar o desenvolvimento de um sistema internacional de propriedade intelectual que seja justo e efetivo. A WIPO define indicações geográficas como sinal ou logo usado em produtos que tem origem geográfica específica e possuem qualidade, características e reputação essencialmente devido ao lugar de origem.

Quando se trata de indicações geográficas é praticamente impossível não mencionar o conceito de *terroir*, principalmente para produtos como o vinho. O termo *terroir* refere-se a uma área ou terreno, geralmente não muito extensos, nos quais o solo e o microclima influenciam nas características e qualidade dos alimentos (GANGJEE, 2017). Os vinhos geralmente são os produtos

que mais se beneficiam dessa terminologia, mas seu uso não se restringe somente para bebidas, alimentos como queijos, presuntos crus e diversos outros produtos ao redor do mundo também se encaixam no conceito de *terroir*.

As indicações geográficas se enquadram dentro do conceito de propriedade intelectual assim como marcas registradas e nome comercial, entretanto, para marcas registradas se associa um signo, selo, marca ou logotipo a uma empresa ou companhia, já para indicações geográficas essa associação é feita entre o produto que recebe a indicação geográfica e a região produtora.

O termo indicação geográfico é uma terminologia mais ampla e genérica aceita pelo Acordo TRIPS para indicar os direitos legais de produtos específicos que tem qualidades diretamente ligadas à sua área de produção. *Apellation of Origin* (AO) é outro termo definido no Acordo de Lisboa. Para a União Europeia são também utilizados os termos Denominação de Origem Protegida ou do Inglês *Protected Designation of Origin* (PDO) e Indicação Geográfica Protegida ou *Protected Geographical Indication* (PGI) (WIPO, 2023).

Produtos sobre a denominação PDO são mais específicos e restritos em relação ao modo de produção, pois todas as etapas de produção e as matérias primas devem ser realizadas e originárias da área delimitada pela indicação geográfica. A indicação PGI é menos rigorosa pois para um produto se encaixar nessa indicação não é necessário que todas as etapas sejam realizadas na área ou que todos os ingredientes sejam oriundos da região delimitada, entretanto no mínimo uma etapa do processo de produção deve ser realizada na região que recebe a indicação geográfica (WIPO, 2023).

3.2 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL E CONTRIBUIÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

No Brasil, assim como em outras nações em desenvolvimento, o conceito e utilização de indicações geográficas ainda é recente e pouco difundido. O Brasil possui uma legislação pertinente (Lei no 9279/1996) que passou a vigorar em 1997, sobre propriedade intelectual que aborda as IG e se deve à ratificação nacional ao acordo TRIPS (FROELICH et al., 2010).

Em território nacional, é o INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial (2000) que é responsável pelas questões de indicação Geográfica. O INPI reconhece duas espécies de IG: a indicação de procedência (IP) e a denominação de origem (DO). Devido às similaridades com as certificações em outros países, principalmente os da Europa, pode ser feito um paralelo entre a IP e a PGI e a DO e a PDO (FILHO; DA SILVA, 2014).

A IP é uma indicação geográfica mais ampla e serve para identificar um produto, bem ou prestação de serviço que é proveniente de determinado país, cidade, região ou localidade que se tornou famoso por eles. Enquanto a DO é mais específica pois para que um país, cidade, região ou localidade receba essa indicação geográfica é necessário que as características e qualidades dos produtos, bens ou serviços prestados sejam exclusivamente devido ao meio geográfico, ou seja é necessário que o que recebe a indicação geográfica seja influenciada pelos fatores naturais (“*terroir*”) e/ou fatores humanos de forma que seja identificável e mensurável (VIEIRA; LOURENZANI, 2019).

A Indicação Geográfica se concentra principalmente na proteção e promoção de produtos e práticas específicas vinculados a uma região geográfica, já a patrimonialização se refere ao reconhecimento e proteção mais amplos de bens culturais e históricos, sejam eles materiais ou imateriais. Ambas as abordagens buscam valorizar e preservar aspectos culturais e tradicionais, mas com focos diferentes. Contudo, a patrimonialização pode não oferecer a proteção comercial direta, o que pode limitar sua eficácia em garantir a sustentabilidade econômica das comunidades.

As indicações geográficas não possuem prazo de validade, ao contrário de outras certificações como a patrimonialização. Sendo assim, enquanto o produto se manter dentro da qualidade esperada e de acordo com o processo que o torna característico e o define como IG, ele se mantém protegido e respaldado legalmente pelos órgãos responsáveis por tempo indeterminado (JOTA, 2023). A área produtora que recebe a IG está passível de visitas não agendadas para verificação dos padrões de qualidade e averiguação da adequação do produto, bem ou serviço prestado.

De acordo com o INPI (2021) atualmente o Brasil possui 76 IPs e entre elas estão o Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, a produção de doces de Pelotas e a goiaba de Carlópolis no Paraná, os queijos do Serro em Minas Gerais e muitos outros produtos ímpares. As DOs

concedidas alcançaram o total de 33, sendo que 24 delas são nacionais e 9 estrangeiras, e o camarão Costa Negra no Ceará foi o primeiro produto a receber o título de DO no Brasil. Em totalidade, mais de 192 pedidos de IG, incluindo os já concedidos, foram depositados junto ao INPI para IP e DO por entidades nacionais e estrangeiras para registro em território nacional.

Não é incomum ter as IG como um sinônimo de qualidade e confiança para os consumidores. Pois quando se tem um produto ou bem certificado já se imagina que ele passou por um rigoroso teste de qualidade e que tal se distingue dos demais.

Além disso, as IG podem ser uma importante ferramenta para o desenvolvimento territorial. As IG podem contribuir para a valorização e a proteção de produtos artesanais, agregação de valor, facilita a inserção no mercado, fomenta o comércio e o turismo de localidades rurais, promovem ainda a passagem do saber fazer para as novas gerações e podem inclusive ajudar a evitar o processo de evasão rural que prejudica a continuidade da produção desses produtos artesanais e de tradição (VIEIRA; PELLIN, 2015).

Filho e Da Silva (2014) afirmam que o uso da IG pode impulsionar a melhora da qualidade dos produtos ofertados e o uso racional de recursos naturais. O fortalecimento das associações de produtores e promoção e preservação da cultura e identidade local da região produtora também é citada como possíveis resultados da implementação da IG pelos autores.

3.3 AGRICULTURA FAMILIAR

A cozinha de Minas Gerais é uma cozinha ampla, diversificada, bem difundida e conhecida em território nacional, assim como fora do país. A gastronomia mineira se fundamenta em preparações que surpassam apenas o ato de cozinhar, pois envolve aspectos sociais de tradição, comensalidade, religiosidade e afetividade (CARDOSO; FARIAS, 2020). É interessante mencionar que a produção artesanal e a cozinha mineira também se fazem importantes ao se avaliar o critério econômico pois o processo artesanal de produção culinária são importantes veículos de desenvolvimento de pequenas localidades (CARDOSO, 2021).

A globalização e padronização na atualidade faz com que cada vez mais sejam ofertados e consumidos produtos e bens com pouca variação, sem identidade e de características

que muitas das vezes podem ser consideradas não marcantes. Indo contra essa corrente, surgem movimentos, nichos de mercado e pessoas que buscam valorizar produtos regionais, artesanais, que se destacam devido a suas características e seu modo tradicional de produção (VALENTE et al., 2012).

A busca por bens e produtos diferenciados pode se tornar uma alavanca para mitigar um preconceito anterior no qual algo oriundo do meio rural ou do interior é de menor qualidade, fora de moda ou ruim. Nesse mesmo sentido as indicações geográficas podem ser ferramenta para valorizar, estimular e proteger a agricultura familiar (CAMPOS; ALMEIDA; CAMPOS, 2015).

O papel da agricultura familiar apesar de possivelmente negligenciado é imprescindível pois tem influência na economia por ser tanto produtores quanto consumidores de gêneros alimentícios e outros bens. A agricultura familiar é um sistema de produção agrícola no qual a gestão e trabalho na propriedade são predominantemente realizados por membros de uma mesma família. Esse tipo de agricultura desempenha um papel crucial na segurança alimentar, na geração de empregos rurais e na manutenção da diversidade agrícola (FAO, 2014).

Dorlamis et al., (2015) afirma que apesar de o Brasil se espelhar nos modelos europeus de legislação de indicações geográficas para agregar valor aos produtos oriundos da agricultura familiar, a situação desses produtores é bem diferente das condições dos europeus. Eles afirmam ser necessário adaptar os mecanismos de IG para o Brasil de forma que beneficiem a produção agrícola familiar.

A falta de conhecimento sobre as IG também pode gerar desconfiança por parte dos atores ligados à agricultura familiar como apontam Froelich *et al.* (2010). Por outro lado, as Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas legais que protegem produtos agrícolas, alimentos e bebidas tradicionais associados a uma região geográfica específica. Elas buscam preservar e promover a autenticidade, reputação e qualidade desses produtos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável das comunidades locais (CARNEIRO, 2019).

3.4 SÃO BARTOLOMEU E PRODUÇÃO DE GOIABADA CASÇÃO

O distrito de São Bartolomeu localiza-se dentro da Floresta do Uaimii que faz parte da Área de Proteção Ambiental (APA) Estadual Cachoeira das Andorinhas e é pertencente ao município de Ouro Preto MG, sendo separados por uma distância de aproximadamente 18 km e a 85 km de distância da capital Belo Horizonte. Sua população gira em torno de aproximadamente 750 habitantes que tem forte raiz na religiosidade católica e na tradição da produção de doces artesanais (GREIZA, 2019).

Esse povoado que leva o nome de seu padroeiro São Bartolomeu surgiu no final do século XVII pelos bandeirantes que por ali passavam em busca de ouro se tornando posteriormente um importante centro de abastecimento agrícola (GREIZA, 2019). Outros atributos que chamam a atenção para esse distrito de origem colonial são as paisagens naturais, a arquitetura marcada pelos belíssimos casarões setecentistas e as festividades religiosas que expressam e exaltam a fé dos seus moradores (SILVA, 2016).

Atualmente o distrito de São Bartolomeu é reconhecido pela produção de doces artesanais e tendo como carro chefe a goiabada cascão. No ano de 2008 a tradição da produção de doces de frutas foi inscrita no livro de “Saberes e Celebrações” de Ouro Preto e reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial do município e posteriormente no ano de 2014 a tradicional Festa de São Bartolomeu e do Divino Espírito Santo foi também reconhecida como patrimônio imaterial (DELABRIDA; CARVALHO, 2018).

Em 2018, foi aprovada pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural (COMPATRI) e com unanimidade a revalidação do Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu. E desde a obtenção do registro e sua revalidação que acontece a cada 10 anos (Figura 1), diversas ações de valorização da produção de doces têm sido realizadas pela prefeitura de Ouro Preto: Confecção de selos identitários; confecção de rótulos para os doces; apoio à Festa Cultural da Goiaba; apoio técnico para adequação de condições de produção; alvará especial para comercialização em festividades tradicionais; apoio a participação em eventos e feiras (BRACHER, 2018).

Figura 1: Selo de Patrimonialização em comemoração aos 10 anos de registro. Fonte: Instagram ADAF.



Fonte: Instagram ADAF.

O início da tradição da produção de doces de frutas em São Bartolomeu se deu há pelo menos dois séculos, a tradição de fazer os doces se funde com a história do município e atualmente o distrito é responsável pelo fornecimento de doces para o município de Ouro Preto e região (FRANCISCO LOPES, 2019). Os doces que eram anteriormente feitos com mel e de herança da cultura portuguesa, no Brasil colonial encontraram no açúcar de cana, nas frutas sazonais e produtos da região uma nova inspiração e um leque de novas possibilidades e está intrinsecamente associado ao modo de viver da comunidade nos presentes dias (ARAUJO, 2019).

A Festa da Goiaba que se iniciou em 1993 como forma de celebrar a colheita da goiaba, para produção da tradicional goiabada cascão, se encontra em sua XXVI edição, tem contribuído para consolidar as tradições da produção artesanal dos moradores de São Bartolomeu, seu modo de viver e cultura. Em 2023 o evento se deu entre 21 a 23 de Abril e teve em sua programação cortejo de abertura, produção de doces ao vivo, feira de doces, alimentação e artesanatos, apresentação de documentários e shows, além de outras atrações (Figura 2). É interessante ressaltar como a parte visual do panfleto de divulgação da festa retrata a produção de doces e os elementos marcantes do saber fazer e sua passagem de uma geração a outra entre as famílias produtoras (Figura 3).

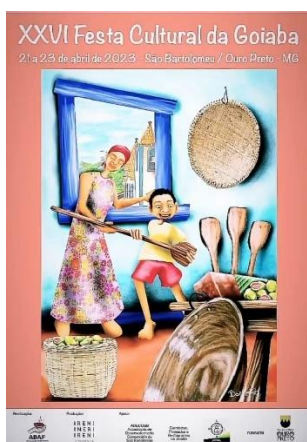
Figura 2: Feira de doces na Rua do Carmo em São Bartolomeu no dia de abertura do evento.



Fonte: Autor.

Silva (2016) relata que “segundo a Prefeitura de Ouro Preto, A Festa da Goiaba atualmente busca promover e divulgar a tradição; celebrar o patrimônio de São Bartolomeu, a produção artesanal de doces do distrito, em especial a Goiabada Cascão e sem gerar atos negativos para a comunidade e seu patrimônio”. O município apresenta outras festas com diferentes enfoques, porém, a presença dos doces está sempre presente.

Figura 3: Panfleto da Festa Cultural da Goiaba.



Fonte: Prefeitura de Ouro Preto.

O registro mais antigo que se tem da produção de doces foi pelo viajante austríaco Johann Paul em uma de suas expedições pelo Brasil entre 1817 e 1822 e publicado em seu livro

Viagem ao interior do Brasil. Naquela época a maior produção era do doce de marmelo. Contudo uma praga dizimou a população vegetal e a produção de doce a partir da goiaba tomou protagonismo (LUVI; BARCALA, 2021).

Os moradores e doceiros de São Bartolomeu inclusive atribuem, com bastante orgulho e convicção, a origem da goiabada cascão ter ocorrido em seu arraial. Relatam que seja por falta de peneira, ou pelas peneiras de taquara terem furado, e com muita goiaba já no ponto para fazer o doce, dois doceiros decidiram por fazer o doce utilizando a casca da fruta para não perder a produção. O doce agradou bastante o paladar e sua produção se mantém viva até hoje, sendo muito requisitado em detrimento da goiabada lisa (LUVI; BARCALA, 2021).

A forma de produção dos doces e da goiabada se manteve praticamente inalterada ao longo de dois séculos. Os doces tanto naquela época quanto hoje são feitos em fogões ou fornos de lenha, são utilizados tachos de cobre (Figura 4 e 5) e pás de madeira para mexer o doce até dar o ponto de corte. Alguns dos doceiros ainda utilizam peneiras e taquara ou de cobre para obter a massa da goiaba.

Figura 4:Tachos de cobre e pá de madeira utilizados na produção de doces de São Bartolomeu.



Fonte: Autor.

Figura 5: Produção da Goiabada Cascão no dia da Festa da Goiaba.



Fonte: Autor.

Existem famílias doceiras nas quais o modo tradicional de produção da goiabada, o saber fazer já foi repassado entre quatro gerações nos mais de 200 anos do histórico de produção artesanal de doces. E é comum que os doceiros mais recentes acabem herdando de seus avós e pais os tachos, peneiras, pás e os espaços produtivos. Na casa da festa, que fica na Rua do Carmo, há um espaço em forma de memorial ao distrito para os doceiros e suas tradições.

Como mostra o Dossiê de patrimonialização (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011), a produção de doces em São Bartolomeu tem quatro características fundamentais que justificam o recebimento do selo de Patrimônio imaterial e pode também justificam a potencialidade de uma IG: a produção de doces tem tradição, é artesanal, tem associação com o modo de viver local e tem como principais produtores o núcleo familiar (LUVI; BARCALA, 2021).

4 METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado abordando a metodologia de pesquisa de caráter qualitativa com pontos quantitativos a serem verificados para maior compreensão da situação. A estratégia de

investigação selecionada apresenta natureza exploratória e avaliativa por meio de entrevista pautada em questionário semiestruturado e aplicação de *check list*.

Para alcançar os objetivos propostos neste trabalho foram utilizadas as seguintes ferramentas de pesquisa: revisão bibliográfica, consulta a legislação pertinente, visita de campo ao distrito de São Bartolomeu, aplicação de *check list*, aplicação de questionário em entrevista semiestruturada com os representantes da cooperativa dos doceiros, observação *in loco* e registro fotográfico.

Foi realizado um resgate de materiais disponíveis na literatura científica tanto em português quanto em inglês para buscas de palavras chaves em bases científicas como Scielo, Science Direct e outras. Materiais como dossiê de Patrimonialização dos doces de São Bartolomeu, trabalhos acadêmicos já produzidos e informações divulgadas por diversos órgãos através de publicações e bancos de dados online também foram utilizados para a construção deste trabalho.

A escolha da entrevista com os representantes da ADAF-SB foi se deu pela facilidade no contato com os entrevistados e por servirem de elo entre o pesquisador e a comunidade. Além disso, ambos são doceiros com longo histórico de produção na região, possuem elevado grau de conhecimento do processo e por estarem à frente da associação, eventos, festas e publicações, já que possuem mais informações a respeito do tema. Tanto o presidente Eduardo Luiz Fortes e a vice-presidente Marcia Pia Chaves Guerra se disponibilizaram prontamente a responder qualquer dúvida a respeito da Goiabada Cascão e São Bartolomeu. As entrevistas foram gravadas por áudio, sendo posteriormente transcritas.

Foram realizadas duas visitas de campo a São Bartolomeu, a primeira visita foi realizada no dia da abertura da Festa da Goiaba e a segunda visita para aplicação do *check list* e entrevista. Vale ressaltar a questão da dificuldade de acesso ao distrito, pois não há transporte público de forma viável e constante para São Bartolomeu como apontado por Silva (2016), sendo necessário a utilização de transporte privado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para realização deste trabalho foi aplicado o *check list* (Apêndice A) *in loco* em visita de campo e entrevista com questionário semiestruturado (Apêndice B) tanto para o presidente e vice-presidente da ADAF-SB para entender a atual situação da produção da goiabada cascão de São Bartolomeu.

Através da aplicação do *check list* foi possível compreender que a goiabada cascão é um produto artesanal de tradição, com modo de saber fazer secular e marcante, que o distrito de São Bartolomeu possui reconhecimento pela sua produção e tem como representante a ADAF-SB, a descrição da goiabada e o modo de produção se encontra no Dossiê de Registro, documento que apresenta outras informações pertinentes para um possível registro de IG.

5.1 Caracterização da goiabada cascão de São Bartolomeu e atuais pontos críticos

De acordo com o *check list* e as informações coletadas tanto pelo questionário e demais fontes de informação é possível afirmar com convicção que São Bartolomeu tem reconhecimento pela produção de doces artesanais, principalmente a goiabada cascão e não somente a nível regional, mas também nacional.

Uma rápida busca em qualquer ferramenta de pesquisa online sobre São Bartolomeu retorna diversos blogs, artigos e matérias sobre a tradicional produção de doces e da goiabada cascão. A participação em eventos, feiras e exposições dos doceiros e da associação também contribui para consolidar o reconhecimento da região na produção da goiabada. A beleza e diversos atrativos do distrito, sua tradição em produção de doces e seus doceiros foram divulgados em programas de canais abertos de televisão de diferentes emissoras ao longo dos anos.

Chama-se atenção para o programa de televisão Terra de Minas (2017) exibido em 24 de Junho de 2017, que contribuiu para divulgar São Bartolomeu e sua tradição na produção de doces artesanais como a goiabada cascão, onde foi entrevistada a doceira e atual vice-presidente da ADAF, Pia Marcia Chaves Guerra, popularmente conhecida como Vovó Pia. O programa exibiu todo o processo de fabricação sobre a goiabada cascão, sua tradicionalidade e a importância para o distrito.

Outro fator que corrobora para o reconhecimento da produção de doces é a publicação de dois livros sobre a região e sua história intrinsecamente ligada à doçaria. No livro *Doces Memórias de São Bartolomeu* (LUVI & BARCALA, 2021) em sua segunda edição, o livro faz um apanhado desde o surgimento do distrito, o cotidiano, os “causos” da região, a produção de doces, os diversos atores envolvidos, a invenção da goiabada cascão, informações sobre a associação, o tombamento, onde adquirir os doces e outros conteúdos relacionados, além de um belo registro fotográfico.

A segunda obra impressa intitulada *Doces Receitas de São Bartolomeu* (CHAVES; LUVI; EMILIANO, 2019) é um livro e caderno de receitas que reúne breve relato da história do distrito e o registro afetivo das práticas das famílias doceiras com as receitas dos diversos e deliciosos doces produzidos e comercializados na região.

Recentemente, o reconhecimento do distrito pela sua produção de doces e seu atrativo como ponto turístico foi reforçado pela indicação de São Bartolomeu para participar como representante nacional no concurso de melhor vila histórica do mundo em 2021, promovida pela Organização Mundial do Turismo (OMT). Apesar do distrito ter ficado entre as três localidades brasileiras indicadas, o distrito passou a ter maior visibilidade e visitas pelo nicho de turistas que buscam o turismo criativo e gastronômico (WERNECK, 2021).

No contexto do turismo criativo, São Bartolomeu já se encontra inserido na vertente do turismo gastronômico. Os turistas que passam por São Bartolomeu não querem apenas comprar o doce, eles buscam pela experiência da hospitalidade e cordialidade dos moradores, conhecer o local, a vida e o modo de produzir dos doceiros.

Os doces possuem a ADAF como entidade representativa. A criação da associação se deu por diversos fatores. A questão de aquisição coletiva de açúcar, a dificuldade de participar de editais, o problema da madeira utilizada pelos doceiros nos fogões de lenha e a criação da Floresta Estadual do Uaimii no entorno de São Bartolomeu, foram agentes que contribuíram para a formação da ADAF-SB em 2009, possui sede no endereço rua Córrego Acima, 194 São Bartolomeu, Ouro Preto, Mg e possui aproximadamente 25 famílias doceiras e que vivem da agricultura familiar cadastradas. Em 2011, recebeu o título de Utilidade Pública e junto a Prefeitura de Ouro Preto promovem anualmente a Festa da Goiaba.

Em relação a delimitação da localidade territorial, no Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011), há uma seção dedicada a delimitação e descrição da área de ocorrência, seguida por lista de nomes dos produtores dos doces e sua localidade.

Apesar de não possuir um caderno de especificações técnicas, o dossiê foi elaborado em conjunto com os produtores da goiabada cascão e apresenta a caracterização da goiabada e sua produção de forma explícita e detalhada com a utilização de documentação fotográfica.

Houve divergência nas respostas dos entrevistados em relação ao número de doceiros e famílias produtoras cadastrados na ADAF, contudo ambos destacaram que todos os doceiros, sendo eles participantes ou não, possuem direito de fazer uso do selo de patrimonialização em seus doces. Em relação a quantidade de goiabada produzida e vendida não foi possível estimar um valor pois os entrevistados conseguem apenas indicar o valor de sua produção e individualmente possuem objetivos de venda diferentes. Enquanto um deles busca a produção apenas para abastecimento da venda em seu próprio domicílio, o outro já busca produção para revender em comércios fora do distrito.

Um problema crítico relatado tanto pelos entrevistados, quanto por doceiros, também apontado no dossiê de patrimonialização e no trabalho de Silva (2016) é a questão da obtenção da matéria prima da goiabada cascão: a goiaba.

Apesar do distrito de São Bartolomeu apresentar pomares de goiaba, e em muitos quintais das casas também possuir goiabeiras, que são inclusive bem notáveis ao caminhar pelas ruas (Figura 6), a produção não atende a demanda, e por ser um fruto sazonal, que tem colheita nos meses de fevereiro a abril, é necessário comprar a goiaba de outros distritos ou municípios da redondeza e em último caso comprar a goiaba do CEASA-MG da capital Belo Horizonte.

Figura 6: Goiabeiras nos quintais das casas em São Bartolomeu.



Fonte: Autor

O uso da matéria prima que não seja da região delimitada pela indicação geográfica já pode ser considerada razão para optar pelo selo de indicação de procedência em detrimento do selo de denominação de origem. Isso se agrava mais ainda por muitos dos doceiros afirmarem que a qualidade, sabor e aparência da goiabada cascão é alterada quando é usada matéria prima que não seja da região. Apesar de afirmarem que a goiabada proveniente do Ceasa ou outras localidades resulte num doce de cor mais avermelhada, é quase um senso comum entre os doceiros que o sabor da goiabada feita com a goiabada natural da região é bem superior.

Os doceiros que responderam ao questionário indicam esforços juntos á Emater para a obtenção e plantio de um pomar de goiabeiras que possa ser de uso coletivo entre os doceiros da região. Entretanto é apontado dificuldades para conseguir isso, pois pela região ser uma área de preservação natural é dificultado obter a doação de uma área para o plantio, e mais ainda a obtenção das mudas de goiabeira que sejam legalizadas e de acordo com as especificações da legislação pertinente. E caso seja alcançado esse objetivo, soma-se ainda a questão do tempo para que as arvores cresçam e comecem a frutificar.

Outra questão ambiental que afeta a tradicional produção da goiabada cascão e que os doceiros já possuem consciência e tentam contornar sem afetar a produção é a questão da madeira para os fogões e fornos de lenha.

Os entrevistados também apontaram em diferentes momentos a questão da fiscalização, estrutura dos ambientes de produção, obtenção do Selo de Inspeção Municipal e a utilização das

boas práticas de fabricação dos doces. Em seu trabalho, Costa (2019) conclui através de sua pesquisa de campo realizada com os doceiros de São Bartolomeu, que eles possuem consciência da importância de trabalhar conforme as normas sanitárias, entretanto, o elevado custo para implementação de tais normas se torna um empecilho para a regularização e determinadas regras podem gerar a descaracterização do modo tradicional de produção. O autor chama atenção também para falhas nas normatizações sanitárias, por não apresentarem especificidades para a produção de doces, apenas uma legislação ampla.

Exemplo de rigidez e intervenção da Vigilância Sanitária precipitada, sem entender o panorama da situação, causando prejuízo para a produção de doces de São Bartolomeu foi a proibição da utilização dos tachos de cobre pela questão do zinabre ou azinhavre e a colher de pau. Porém, após esforço coletivo de diversos doceiros de Minas Gerais foi possível provar que se higienizado de forma correta antes da produção, a utilização dos tachos e da colher de pau não apresenta risco à saúde. Além de os instrumentos apresentarem vantagens, também são elementos simbólicos e cheios de significados para a doçaria. Sendo assim, a ANVISA revogou a restrição, mas reforça o respeito pelas normas sanitárias (AVELAR, 2020).

O êxodo rural é outra preocupação dos doceiros de São Bartolomeu, pois como mostra o Dossiê de Patrimonialização (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2011), às novas gerações buscando melhores meios que satisfaçam suas aspirações profissionais ou de educação acabam se mudando para a sede ou para outras cidades (SILVA, 2016). Os entrevistados se mostraram otimistas com o futuro da produção de doces artesanais no distrito e consideram que a patrimonialização além de trazer reconhecimento para os doceiros e alavancar a autoestima deles, também resultou no aumento de venda dos doces.

Como demonstra Jota (2023), o selo de IG pode elevar o valor de determinado produto em até 50%. Essa valorização comercial, além da cultural, pode contribuir para garantir que novas famílias e ou as gerações mais novas se mantenham ou retornem a produção de doces, mantendo viva a tradição do saber fazer de doces artesanais que é motivo de orgulho e de grande importância para os moradores de São Bartolomeu.

5.2 Adequação da goiabada cascão de São Bartolomeu para IG e ações que podem ser realizadas

De acordo com o que foi observado tanto pela pesquisa bibliográfica, pelos documentos e mídias existentes, quanto pela observação *in loco*, aplicação do *check list* e questionário, é possível dizer que São Bartolomeu tem sim potencial para obter a indicação geográfica da goiabada cascão. Sendo mais específico, a indicação geográfica mais adequada num primeiro momento seria a Indicação de Procedência, basicamente pela produção estar tão consolidada nos pilares da tradição e da promoção e valorização do saber fazer dos doces e da goiabada.

Apesar de obter o registro de IG não seja algo simples e rápido, e existirem questões e problemas na produção da goiabada cascão em São Bartolomeu que devem ser remediadas e ou contornadas, a situação para o registro é favorável. Por se encontrarem reunidos sobre uma associação, os doceiros já se encontram numa posição vantajosa, além disso o registro de patrimonialização contribui para provar documentalmente como centro de fabricação para o pedido de selo de Indicação de Procedência.

Entretanto, medidas de curto e longo prazo devem ser adotadas tanto pelos doceiros associados ou não da ADAF-SB, pelos moradores do distrito, pela prefeitura de Ouro Preto e demais instituições envolvidas para que seja depositado o registro de indicação geográfico da goiabada cascão de São Bartolomeu caso tal ação seja realmente de interesse.

Primeiramente é necessário a criação e edição de um caderno de especificações técnicas bem elaborado, que contemple todos os pontos exigidos para o documento em questão pois ele serve como norteador para as IGs, nele deve ser retratado a realidade e as características da goiabada cascão a ser protegida e que os doceiros e produtores tenham participação ativa ao redigir. A existência do Dossiê já facilita tal processo, e o site do Governo Federal disponibiliza um guia que tem por objetivo auxiliar na elaboração do Caderno de Especificações Técnicas (BRASIL, 2019).

Se faz necessário que realizem a delimitação da área produtora de goiabada cascão de São Bartolomeu, e que essa delimitação geográfica seja feita baseada em critérios técnicos, claros, coerentes e que deve estar de acordo com o Instrumento Oficial, fazendo uso das normas do Sistema Cartográfico Nacional. Sendo assim, torna-se desejável que aqueles produtores que produzem a

goiabada fora da região de São Bartolomeu e Glaura busquem restringir a produção a essas localidades delimitadas.

Deve ser criado e descrito um mecanismo de controle, seja ele um autocontrole, controle interno ou controle externo, para a goiabada cascão e seus produtores, que desejam obter o selo da indicação geográfica para seus produtos. Esse controle pode ser feito tanto interno ou por algum agente externo ou por ambos, sua função deve ser avaliar se os produtores estão de fato estabelecidos na área geográfica delimitada e se a produção está de acordo com o definido no caderno de especificações técnicas, conferindo a goiabada cascão as particularidades relacionadas à IG.

Por exemplo, pode ser criado um conselho dentro da ADAF para avaliar a qualidade dos doces, ou pode ser montada uma estrutura de controle com diferentes atores e representantes de outras instituições componham, a exemplo de entidades técnicas e científicas, órgãos públicos e outras entidades de apoio relacionadas à cadeia produtiva do produto, reunindo diversos conhecimentos pertinentes ao tema. Além disso, deve-se estabelecer condições e proibições para o uso da IG, assim como eventuais sanções quando não observado o controle ou o uso da IG for feito de forma indevida.

Sugere-se ainda a tipificação ou classificação de acordo com a qualidade da goiabada cascão produzida, como indicado pelos entrevistados. Para aquela considerada de maior qualidade ou *premium*, que seja produzida com a safra de goiabas da região e menor teor de açúcar, ou até mesmo com o açúcar orgânico podendo ser alvo para a indicação geográfica. Dessa forma, todos os produtores que são resguardados pela patrimonialização não seriam afetados, mas aqueles que buscam o selo da IP para seu produto poderiam se beneficiar.

Para valorizar o saber fazer e consolidar o turismo criativo sugere-se a criação de um espaço coletivo para revezamento entre os doceiros no qual seriam realizadas oficinas de pequena produção programada de doces nas quais os visitantes possam participar das etapas, e o doce resultante seja para o consumo imediato. Durante esse momento pode ser trabalhado a história, tradição e o saber fazer junto ao turista. E seria interessante uma lojinha em que estivessem disponíveis os doces e o artesanato e demais produtos de todos os produtores.

Para estimular o turismo em São Bartolomeu e inclusive abordar a questão de não haver transporte público direto para o distrito, pode ser criado pacotes turísticos que tenham saída de Ouro Preto e Cachoeira do Campo e contemplem a visitação a São Bartolomeu e as atrações turísticas do entorno, como as cachoeiras e a Floresta do Uaimii.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se ao fim deste trabalho a importância dos doces e da Goiabada Cascão para o distrito de São Bartolomeu e sua sede Ouro Preto. Os doces constituem não somente uma forma de ganhar dinheiro ou alívio econômico para a comunidade, mas fazem parte da sua história, e intrinsecamente do cotidiano e da vida dos moradores.

A patrimonialização serviu como instrumento para retomar a produção doceira que estava em declínio e serviu também como ferramenta para aumentar a autoestima dos doceiros e valorizar o saber fazer deles. Porém é desejável que a valorização comercial seja obtida, e a Indicação geográfica pode ser a forma de alcançar isso, pois é comprovado sua contribuição para o desenvolvimento territorial e estímulo para a manutenção da agricultura familiar.

A goiabada cascão de São Bartolomeu na forma de produção atual, apresenta potencial de registro na forma de Indicação Geográfica do tipo Indicação de Procedência, contudo, serão necessárias ações por parte dos diversos atores envolvidos na produção e zelo desse bem Imaterial para que o pedido de Indicação Geográfica seja realizado.

Espera-se que este trabalho contribua para futuros estudos pertinentes a São Bartolomeu e a possibilidade de trazer o selo de Indicação Geográfica para seus doces de excelência como a goiabada cascão. Além disso, também possa criar novas parcerias entre os doceiros, o setor público e privado para alcançar esse objetivo e manter viva a tradição secular dos doces artesanais.

REFERÊNCIAS

- SILVA, I. A. **PATRIMONIALIZAÇÃO, TRADIÇÃO E TRANSMISSÃO: O SABER-FAZER DOCES ARTESANAIS NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU (OURO PRETO/MINAS GERAIS)**. Dissertação—Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2016.
- ARAÚJO, F. M. O. **Goiabas, açúcar, mãos firmes e tradição: uma cartografia afetiva do saber-fazer artesanal da goibada cascão**. São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2019.
- AVELAR, E. **ANVISA x TACHO DE COBRE: quem é realmente o vilão?** Disponível em: <<https://territoriosgastronomicos.uai.com.br/2020/01/29/anvisa-x-tacho-de-cobre-quem-e-realmente-o-vilao/>>. Acesso em: 16 ago. 2023.
- BRACHER, B. **Doces de São Bartolomeu são Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em: <<https://blimabracher.uai.com.br/agenda-cultural/eventos/doces-de-sao-bartolomeu-sao-patrimonio-cultural-imaterial/>>. Acesso em: 16 ago. 2023.
- BRASIL. **Caderno de Especificações Técnicas- Guia das Indicações Geográficas**. [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Guia-das-IGs-Caderno-de-Especificacao-C3%A7-C3%B5es-T%3%A9cnicas-Interativo.pdf>>. Acesso em: 11 ago. 2023.
- CAMPOS, F. C.; ALMEIDA, P. F. V.; CAMPOS, R. L. Indicação geográfica como estratégia de desenvolvimento local: o caso do queijo minas artesanal do Serro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 53, n. 4, p. 699–716, 2015.
- CARDOSO, V. A. DA S.; FARIAS, R. DE C. P. Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural. **Patrimônio e Memória**, v. 16, n. 2, p. 313–342, 2020.
- CARDOSO, V. A. S. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG**. Viçosa - MG: Universidade Federal de Viçosa, 20 jul. 2021.
- CARNEIRO, M. J. **Agricultura Familiar e Indicações Geográficas: Um Estudo Sobre a Produção de Vinho em São Roque/SP**. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Territorial e Políticas Públicas—Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2019.
- CHAVES, P.; LUVI, K.; EMILIANO, B. **Doces Receitas de São Bartolomeu**. Ouro Preto: ADAF-SB, 2019.
- COSTA, M. S. **Análise das normas sanitárias aplicadas aos sistemas de produção: o caso da Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF/SB)**. Monografia—Mariana: Universidade Federal de Ouro Preto, 2019.
- DELABRIDA, N. O. G.; CARVALHO, A. N. A fabricação de doces artesanais enquanto atrativo para o turismo criativo: o caso de São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. **Revista Iberoamericana de Turismo-RITUR**, v. 8, n. 2, p. 250–269, 2018.

DORLAMIS, J. et al. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) SOB O PONTO DE VISTA GEOGRÁFICO PARA O QUEIJO DE COALHO DO AGRESTE DE PERNAMBUCO. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 70, n. 6, p. 326–337, 3 fev. 2015.

FAO. O Estado da Agricultura e da Alimentação no Mundo 2014. **Agricultura Familiar: Alimentando o Mundo, Cuidando do Planeta**, 2014.

FILHO, C. G.; DA SILVA, C. P. G. Indicação geográfica, uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. **Rev. Econ. NE**, v. 45, p. 133–141, 2014.

FOLKESON, C. **Geographical Indications and Rural Development in the EU**. [s.l.] Lund University, 2005.

LOPES, F. D. **O REGISTRO CULTURAL DOS DOCES ARTESANAIS NO DISTRITO DE SÃO BARTOLOMEU, OURO PRETO/MG: A Tradição e a Transmissão do Modo de Saber-Fazer**. Ouro Preto: UFOP, 2019.

FROELICH, J. M. et al. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil. **Agrociência Uruguay**, v. 14, n. 2, 2010.

GANGJEE, D. S. From Geography to History: Geographical Indications and the Reputational. **Geographical Indications at the Crossroads of Trade, Development, and Culture in the Asia-Pacific**, 2017.

GREIZA, R. T. R. F. **OURO PRETO onde todo dia é história: São Bartolomeu**. Disponível em: <<https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>>. Acesso em: 20 jan. 2023.

INPI. Indicação Geográfica: Conceito e Benefícios. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial**, 2021.

JAY, T. & TAYLOR, M. A case of champagne: a study of geographical indications. **Corporate Governance eJournal**, v. 29, n. 18, p. 1–31, 2018.

JOTA. **Ter o selo de Indicação Geográfica pode elevar o valor do produto em até 50%**. Disponível em: <<https://www.jota.info/coberturas-especiais/brasil-empendedor/ter-o-selo-de-indicacao-geografica-pode-elevar-o-valor-do-produto-em-ate-50-04012023>>. Acesso em: 16 ago. 2023.

KAKUTA, S. M. et al. **Indicações geográficas: guia de respostas**. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2006.

LUVI, K. & BARCALA, P. **Doces Memórias de São Bartolomeu**. 2. ed. Ouro Preto: ADAF, 2021. v. 1

OLIVEIRA, N.; DELABRIDA, G.; NAZARETH DE CARVALHO, A. Turismo e gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG. **Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica**, v. 12, n. 2, p. 71–92, 2018.

PREFEITURA DE OURO PRETO. **DOSSIÊ DE REGISTRO DA TRADICIONAL PRODUÇÃO DE DOCES ARTESANAIS DE SÃO BARTOLOMEU OURO PRETO 2011.** Ouro Preto: [s.n.].

RESOLUÇÃO INPI 075, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2000. **INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Brasil).** Brasil, 2000.

TERRA DE MINAS. Brasil, Globo Play, 2017.

VALENTE, M. E. R. et al. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, v. 42, n. 3, p. 551–558, 2012.

VIEIRA, A. C. P. & LOURENZANI, A. E. B. S. EVOLUÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL: desafios para agricultura familiar. **Revista Delos**, v. 12, n. 34, p. 1–16, 2019.

VIEIRA, A. C. P. & PELLIN, V. As Indicações Geográficas Como Estratégia Para Fortalecer o Território-O Caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe. **Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, p. 155–174, 2015.

WERNECK, G. ESTADO DE MINAS. **São Bartolomeu perde eleição das melhores vilas turísticas do mundo**, 2021.

WIPO. **Geographical Indications**. Disponível em: <https://www.wipo.int/geo_indications/en/#>. Acesso em: 11 mar. 2023.

APÊNDICE A

CHECK LIST

Aplicador: Autor Data: 29/07/2023 Local: São Bartolomeu

0 O nome geográfico se tornou de uso comum, designando produto ou serviço? ()SIM (X)NÃO
() NA ()OBS:

1 O produto apresenta tradição? (X)SIM ()NÃO () NA ()OBS:

2 A localidade territorial se tornou conhecida pela produção de tal produto? (X)SIM ()NÃO
() NA ()OBS:

3 O produto apresenta uma entidade representativa? (X)SIM ()NÃO () NA ()OBS:

4 A localidade territorial é delimitada ou possui instrumento oficial que delimita a área geográfica?
(X)SIM ()NÃO () NA ()OBS: Dossiê

5 Possui descrição do produto? Ou caderno de especificações técnicas? ()SIM (X)NÃO ()
NA ()OBS: Apresenta Dossiê

6 Caracterização do produto? (X)SIM ()NÃO () NA ()OBS:

7 Comprovação de que os produtores estão estabelecidos na área geográfica demarcada e
exercendo a atividade econômica no local que buscam proteger? (X)SIM ()NÃO () NA
()OBS:

8 Há elementos que comprovem a localidade geográfica ser conhecida como centro de produção
ou fabricação do produto? (X)SIM ()NÃO () NA ()OBS:

9 Há documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores que
tenham direito ao uso da procedência e denominação da localidade produtora, bem como o
produto? ()SIM ()NÃO () NA (X)OBS: Selo de patrimonialização

10 Há elementos que comprovem que as qualidades e/ou características do produto ou serviço se
devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos?
()SIM ()NÃO () NA (X)OBS: produtos de destaque e maior qualidade, porém falta de
padronização.

APÊNDICE B

QUESTIONÁRIO

Aplicador: Autor Data: 29/07/2023 Local: São Bartolomeu

R1: Resposta do entrevistado 1 R2: Resposta do entrevistado 2

1 O que mudou na produção de doces após a patrimonialização?

R1 Houve grande mudança, pois quando foi iniciado o processo do inventário dos doces de São Bartolomeu foi possível perceber que a produção estava caindo bastante, seja pelo envelhecimento dos doceiros ou pela evasão dos jovens das famílias dos doceiros, pois não havia incentivo de continuar a produção. E houve uma vilanização dos doces por fazer mal, excesso de açúcar... Em 2005 começou a pesquisa de levantamento das famílias doceiras, como elas faziam e para provar que esse doce tem uma tradição secular e esse modo de fazer se mantém da mesma forma que era produzido 200 anos atrás: tacho de cobre, pá de madeira, fornalha a lenha, frutas dos quintais. Conseguimos a obtenção do registro em 2008 e com o selo de Patrimônio Cultural e Imaterial de Ouro Preto, foi muito emocionante. Pois até então para os doceiros era um trabalho, uma forma de sustentar a família com a renda da produção dos doces, muitos sustentaram os filhos com a produção dos doces. Com o selo além de agregar valor econômico aos doces também agregou valor cultural, histórico, artístico. Eles viram que o trabalho deles foi valorizado, registrado no Livro de Saberes e Fazeres de Ouro Preto. Também conseguiram juntar os doceiros para trabalhar o coletivo, formando a associação, aproveitando a onda de reuniões. O problema da lenha também ajudou para a criação da associação pois existia a Área de Proteção Ambiental (APA), que gerou preocupação entre os doceiros pela questão da lenha e de onde iam retirar essa lenha, pois eles pegavam no mato. Com a patrimonialização e a criação da ADAF o olhar para os doces mudou completamente, a gente era convidado para participar de eventos culturais, eventos gastronômicos, eventos patrimoniais. A partir do momento que você vira patrimônio de uma cidade que é patrimônio mundial, é como a gente se tornasse patrimônio mundial também.

R2 O doce já tinha certa fama, porém com a patrimonialização foi possível estender o alcance do doce para outros estados.

O tacho de cobre tem que ser lavado bem na hora da produção de doces. Se é feita a correta higienização do tacho o nível de contaminação é muito baixo.

2 O selo nos produtos possui algum tipo de reconhecimento ou impacto?

R1 O selo serviu para alavancar a produção dos doces, resgatou a autoestima dos doceiros, valorizou, e não é apenas o registro, tem a medida de salva guarda do bem, pois a prefeitura tem um pacto com a gente, tem essa contrapartida de ajudar a manter viva a tradição. E de tempos em tempos temos que fazer um relatório para mostrar que o doce está sendo feito da mesma maneira e que não mudou a tradição secular. Como exemplo da importância da obtenção do registro, foi possível ir a uma feira de turismo em São Paulo sendo os doces o produto representante de Ouro Preto, foram os doces, não a pedra sabão. Foi muito interessante, levamos os doces, tachos e fizemos o doce ao vivo. Foi através desse perfil dessa tradição de agricultura familiar dos doces que conseguimos participar de ser uma das três melhores vilas do Brasil, recebemos uma indicação. Isso deu um alavanco para o turismo de forma geral. Os doces contribuíram para valorizar São Bartolomeu como um “Doce pedaço de Ouro Preto”, valorizou todo mundo. Movimenta a economia do distrito, as pousadas e restaurantes sempre estão cheias. Temos também a festa da Goiaba, que hoje em dia é a associação que assume, mas quando começou a Festa era a Oficina de Artes e Ofícios de São Bartolomeu que era responsável pela organização, como forma de comemorar a boa safra. Com a criação da associação ela se tornou responsável pelo evento. E por estar dentro de uma associação a gente consegue participar de projetos, verbas para festas, projeto para lançamentos de dois livros, e diversos outros projetos. A associação também ajuda na compra de materiais, vasilhames, vidros, açúcar para comprar em quantidade. O selo também fez com que a mídia voltasse os olhos para nós. Vários programas já fizeram matéria aqui sobre os doces, para filmar sobre a produção.

R2 O doce gerou uma resposta positiva, na venda e no reconhecimento dos doces. E gerou menos cobrança por parte dos órgãos de fiscalização sobre os doces. O selo passou a funcionar como uma espécie de atestado de qualidade.

3 Tem conhecimento a respeito do tema indicação geográfica?

R1 Temos. A associação também tem. Mas é um requisito difícil para nós. Sou a favor da indicação, mas apesar de trabalhar com frutas da região, os outros doceiros compram frutos de fora e do Ceasa.

R2 Tenho conhecimento parcial

4 Seria interessante para a cooperativa buscar essa certificação?

R1 Sim, toda certificação é válida e interessante.

R2 Acredito que abrangeria mais o alcance do doce de São Bartolomeu

5a Atualmente quantos produtores de doces participam da cooperativa? Existem produtores fora da cooperativa? Todos estão localizados em São Bartolomeu?

R1 Temos por volta de 15 associados, e nem todos produzem doces, produtos artesanais, cosméticos, quitandas e cachaça. A nossa associação é de doces e agricultores familiares, então abrange mais pessoas, abrange o artesanato. Mas a goiabada cascão é nosso carro chefe, produzimos vários doces, mas a goiabada cascão é a que representa mais, é mais conhecida. Inclusive a goiabada cascão nasceu aqui... começou com o marmelo, mas depois que desapareceu começou a usar a goiaba que era nativa daqui, tinha muito nos pastos e não era muito valorizada ainda, aí começou a tradição da goiabada. Não sou daqui de São Bartolomeu, eu aprendi aqui a fazer com uma “professora de doces”, hoje ela tem 88 anos e já não faz mais doces, tem dois filhos, mas nenhum continuou a fazer os doces.

R2 São 22 doceiros cadastrados na ADAF e 25 atuantes. Alguns deles tem terreno aqui, mas moram em Glaura ou Cachoeira do Campo. Alguns deles buscam a matéria prima aqui, mas fazem a produção em Glaura ou Cachoeira.

5b Existe o uso malicioso do nome de São Bartolomeu em produtos que não são da região?

R1 Pode acontecer, não temos controle disso não, mas não é muito comum não. O selo de patrimônio qualquer um pode imprimir numa gráfica. O registro e o selo não são só para a associação, nem todos os doceiros estão na associação. Qualquer doceiro poderia pegar o selo pois é a prefeitura que dá esses selos. A prefeitura doa um pouco, a associação manda fazer, pega os selos e distribui entre os associados, mas os outros doceiros podem pegar de outra forma.

R2 Não. Nem todos os doceiros, não querem participar da associação ou querem utilizar o selo. Geralmente quem embala o selo no Mercado Central só usa os selos nos nossos produtos.

6 O processo de produção da goiabada é comum e padronizado entre os produtores? Qual a média de produção? Como é feita a precificação?

R1 Não temos controle não, pode ser que tenha gente que faz o doce no gás ao invés de usar a fôrnalha, mas na geral usam o tacho de cobre, pá de madeira e fôrnalha de lenha. É difícil mexer com pessoas, não dá para chegar e falar que o doce tem que ser assim ou assado, o que a gente percebe é que tem uns doceiros que usam mais açúcar e outros com menos, e ainda tem os que usam mais a goiaba nativa e outros trabalham com a fruta comprada. A goiaba comprada, ela é só lavar e partir, não tem uma broca, não tem um bicho, até para dar o ponto é mais rápido, o doce até fica com uma cor bonita, mais vermelha, mas o sabor é diferente, a nossa goiaba parece que é a mais acida, a nossa tem um azedinho, não tem agrotóxico. Cada um põe seu preço, mas quando tem festa ou evento a gente olha para pôr preço parecido. Eu produzo 50 caixotes de doces de 25 kg de goiabada, pois eu tenho o limitante da goiaba e da mão de obra, só consigo produzir no sábado e domingo. Eu faço a produção em fevereiro e março que é época da safra da goiaba, eu contrato duas mulheres que me ajudam sempre, mas é puxado, lava, corta, tira broca, sobe um tacho. Quem mexe mais o tacho de goiabada é meu filho e meu neto, por que é mais pesado.

R2 Cada um tem uma forma ou técnica diferente. Alguns cozinham mais a goiaba, um gosta da goiaba mais cascão. Dependendo da goiaba se estiver dura tem que cozinhar mais. Mas mesmo cada um com sua técnica, no geral os doces não variam muito. Tem uns que fazem o doce com menos técnica, com mais correria. Sou o único doceiro que só vive só da produção de doces. Os outros só fazem para complementar a renda, mexem com leite, com fazenda, fazem outras

atividades. Cada um põe seu preço. E depende da qualidade do doce, para mim tem doce de primeira, segunda e terceira linha. Tem doce com menos açúcar, o meu doce é diferenciado, com menos açúcar, mas com a validade maior. O doce com menos açúcar a pessoa consome mais, vende mais, é mais saudável. Os mais velhos que produzem doce não tem essa visão, colocam muito açúcar, só querem ganhar dinheiro. Só pensam no lucro do agora. Minha visão de lucro é num consumo maior, eu fiz curso do Sebrae. Você tem que ter uma visão. Eu pedi um curso do Sebrae para os doceiros aqui, mas dos 22, só foram 11. A gente tem uma dificuldade, para a associação você tem que se doar, ter visão ampla, tem que passar para os filhos, não é fácil.

7 Qual a procedência da matéria prima da goiabada cascão?

R1 Tem doceiro que usa goiaba nativa da região e tem quem usa comprada. O açúcar que eu uso é orgânico. Os outros doceiros compram aqui no comercio da região.

R2 A nossa safra aqui dá por dois ou três meses. Eu pego em Santa Rita de Ouro Preto e lá dá por seis meses. Tem dois produtores lá, com muita goiaba, eu pego lá e forneço mais três meses para os produtores, pego de caminhonete uma tonelada de cada vez. Busco em Engenheiro Correa também. Em últimos casos quando não tem, busco em Ubá. Mas na maioria é da região aqui mesmo. A goiabada a validade é grande, a pastosa você coloca no freezer, e a barra dura muito tempo. Na safra a gente fica apertado, tem que comprar muito açúcar. A gente faz a Festa da Goiaba por causa disso, para desovar e comprar açúcar.

8 Qual o mercado consumidor desse produto? O que acha da visibilidade comercial da goiabada?

R1 Feiras, Festas, os visitantes que passam pelo distrito, Mercado Central de Belo Horizonte.

R2 Tenho mercado em Minas, em Ouro Preto, em Itabirito, Mariana, em São Paulo, as vezes mando para Curitiba, Santa Catarina de transportadora. Mas o foco maior de mercado consumidor é o mercado Central, eu levo tonelada. Não dou conta da demanda, não dá para crescer e produzir de qualquer forma, tem que manter as técnicas, as medidas. Quando você faz coisa boa, estando bom,

gostoso qualquer um compra. Teve uma moça que foi para Alemanha que levou os livros e os doces para mostrar lá na Alemanha. Tem muita gente que leva na mala para fora do estado ou para fora do país.

9 Qual a importância da Festa da Goiabada para a comunidade e para a produção dos doces?

R1 A Festa da Goiaba é muito importante para os produtores, um momento que as pessoas vêm aqui e a festa que mais vende doces dentre as três festas principais.

R2 É importante porque tem uma venda maior, a gente sai do aperto. Dos 22 associados, 12 estavam com barracas na festa, 10 de doces e os outros dois com artesanato. E todo mundo vendeu toneladas.

10 Qual a opinião em relação ao futuro da produção de doces e transmissão do saber fazer para as novas gerações?

R1 Acredito que a fase mais crítica do doce já passou, que foi anterior ao registro, com o registro e a associação alavancou a produção. Meu filho começou a trabalhar comigo, meu neto também está envolvido, tem outras famílias onde os netos estão envolvidos. Eu acredito e tenho fé que eles vão manter a tradição. Porque é uma coisa muito bacana que dá nome ao nosso distrito, ele é reconhecido por causa do doce e tem doceiros novos surgindo, famílias novas que estão assumindo. Tem famílias novas que estão vindo e abraçando a tradição.

R2 A tendência é crescimento da venda do doce, mas a dificuldade é por exemplo querer visitar a fábrica, se estiver fazendo o doce não dá para receber. Se a pessoa vem de longe de São Paulo por exemplo e não avisa, aqui a gente está mal-informado, a gente não está bem conectado com a informática, telefone para atender a gente atende fácil. Mas tem gente que gosta de um e-mail e um Whatsapp e a gente não está preparado. O turista quer ver o tacho, e tem dia que não tem como. Mas a gente está se preparando para receber no sábado e domingo. Todo final de semana um horário fica melhor para um o turista, porque ele quer ver a floresta, o rio, o lado patrimonial, mas quer ver o doce, que é o lado mais famoso. Então eu vejo crescimento, porém tem gente que prefere trabalhar de empregado, que tem dificuldade de abrir uma microempresa. Não tem formação. Não tenho

formação, mas dou palestra em Mariana, Diamantina, não tenho formação, mas tenho cursos, do Sebrae.

11 Estariam dispostos a buscar adequações para o registro de Indicação Geográfica?

R1 A nossa estrutura ainda é muito básica, nem conseguimos o Selo de Inspeção Municipal (SIM). A maioria da produção é feita nas casas dos próprios doceiros e a estrutura ainda é precária, com piso de cimento, fornalhas sem a proteção de janelas. Já entramos em contato com a Emater para ver o que seria necessário para conseguir o SIM, mas falta muita coisa ainda. E nem todo mundo quer vender para o comercio, eu por exemplo quero vender apenas na minha lojinha aqui em casa, não consigo nem aumentar minha produção para vender atacado, e para isso não precisa do SIM, mas quem quer vender para o comercio já precisa. Cursos de boas práticas todos os doceiros tem, mas esses requisitos ninguém tem.

R2 Estaria sim, mas a gente tem dificuldade de adequar. E hoje a gente tem pouco incentivo da Emater para a produção de goiaba. A produção de goiaba tem muita técnica, e a nossa goiaba tem muita caroca, tem muito bicho, tem técnicas naturais, só que demoram, são caro, demora, não tem mão de obra qualificada. Tem muito terreno muito fácil, mas tem um preço, precisa de mão de obra qualificada. Precisa de ajuda do Sebrae para aprovar e cobrar junto da gente que aquilo vai ser melhor, porque sozinho eu não consigo. Muitos dos associados têm terreno, mas ficam desanimados a plantar, demora um pouco, o ciclo da goiaba é longo, não tem visão de lucro

12 Existe alguma fiscalização ou controle de qualidade interno dos doces?

R1. Não, não temos e precisamos disse urgente. Existe doces com mais qualidades e menos qualidades e todos levam o nome de São Bartolomeu.

R2. Como eu compro os doces e distribuo na minha loja, se o doce não está legal eu coloco o nome da pessoa e isso pode queimar o filme dela. Se o doce estiver muito escuro, fora do padrão casca dura, não cozinhou direito eu aviso para a pessoa que não esta legal e pode queimar o filme.

13 Qual o maior problema ou dificuldade na produção de doces?

R1 A maior dificuldade é os doceiros perceberem que o doce tem que ter um valor especial, tem que ser feito com a goiaba nativa, tem que voltar às origens, não pensar no doce como apenas comercio ou forma econômica, o doce vai além disso. A pessoa que vem comprar o doce, ela quer conversar, ganhar um abraço, conhecer a história, esse valor de receber a pessoa na casa é importante, receber. A pessoa quer ver onde faz, quer mexer um tacho, mas a vigilância fala que não pode entrar, que não pode mexer

R2 O maior problema seria a obtenção da goiaba para a produção da goiabada cascão. Que hoje o foco maior de venda é a goiabada, temos que tentar produzir com melhor qualidade, porque a qualidade está caindo. Uma goiaba de qualidade gasta menos mão de obra para limpar, é mais rápido. Porém a mão de obra de para produzir e cultivar a goiaba fica maior e mais caro, aí nosso doce fica mais caro que o doce de outros lugares.