

A valorização dos produtos tradicionais através da indicação geográfica: o potencial do aratu de Santa Luzia do Itanhy

Bárbara de Oliveira Brandão

Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual da Universidade Federal de Sergipe (Ufs)

João Antonio Belmino dos Santos

Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual da Universidade Federal de Sergipe (Ufs)

Recebido: 08/03/2016 Versão revisada (entregue): 02/12/2016 Aprovado: 05/12/2016

Resumo

O aratu é um pequeno crustáceo de cor avermelhada que vive em manguezais e está incorporado à gastronomia do nordeste brasileiro. Este trabalho tem por objetivo levantar informações que possam demonstrar o potencial do aratu como produto tradicional de Santa Luzia do Itanhy para o registro de indicação geográfica. No Brasil, a indicação geográfica é regulamentada através da Lei número 9279/1996. É um dos poucos instrumentos jurídicos do país capaz de proteger saberes tradicionais, agregar valor aos produtos advindos deste conhecimento e contribuir para o desenvolvimento rural sustentável. A pesquisa de campo concentrou-se na pesca do aratu, protagonizada por sucessivas gerações de mulheres do povoado Rua da Palha, situado na zona rural de Santa Luzia do Itanhy, através de conhecimentos e práticas tradicionais. Embora tenham sido reveladas características que apontem a potencialidade do aratu para o registro de indicação geográfica, também se identificaram dificuldades para que esta possibilidade se viabilize, dificuldades que só poderão ser superadas através de suporte governamental.

Palavras-chave | Aratu; conhecimento tradicional; desenvolvimento rural sustentável; indicação geográfica; Sergipe.

Código JEL | O18; Q22; R11.

THE VALORIZATION OF TRADITIONAL PRODUCTS THROUGH GEOGRAPHICAL INDICATION: THE POTENTIAL OF SANTA LUZIA DO ITANHYS ARATU

Abstract

Aratu is a small reddish color crustacean that lives in mangrove swamps and is incorporated into the cuisine of Northeastern Brazil. This work aimed to examine information and features that could demonstrate the potential of the aratu produced in Santa Luzia do Itanhy for the

geographical indication registry. In Brazil geographical indication is regulated by the Law N. 9279/1996. It is one of the few legal instruments in the country capable of protecting traditional knowledge, adding value to products arising from it and contributing to sustainable rural development. The field research focused on aratu fishing in the Rua da Palha village, located in the countryside of Santa Luzia do Itanhy, in the Brazilian State of Sergipe. This activity is carried out mainly by women, who have been performing it for generations through traditional knowledge and practices acquired through inheritance. Although this work concludes that the aratu has potential for geographical indication registry, we also identified difficulties for its viability that can only be overcome through government support.

Keywords | Aratu; geographical indication; Sergipe; sustainable rural development; traditional knowledge.

JEL-Code | O18; Q22; R11.

LA VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES A TRAVÉS DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA: EL POTENCIAL DEL ARATU DE SANTA LUZIA DO ITAHY

Resumen

El aratu es un pequeño crustáceo de color rojo que vive en los manglares y se usa en la gastronomía del Noreste del Brasil. Este trabajo presenta como objetivo recopilar información y características que permiten demostrar el potencial del aratu producido en Santa Luzia do Itanhy para el registro de la indicación geográfica. En Brasil, la indicación geográfica está regulada por la Ley N° 9279/1996. Es uno de los pocos instrumentos legales del país capaz de proteger los conocimientos tradicionales y añadir valor a los productos derivados de este conocimiento, contribuyendo así al desarrollo rural sostenible. La investigación de campo se centró en la pesca de aratu, actividad llevada a cabo por sucesivas generaciones de mujeres de la comunidad Rua da Palha, situada en el municipio de Santa Luzia do Itanhy, a través de prácticas y conocimientos tradicionales. Se han revelado características que apuntan para las potencialidades del aratu para el registro de indicaciones geográficas, así como la existencia de dificultades para su viabilidad, cuáles sólo pueden superarse mediante el apoyo del gobierno.

Palabras-clave | Aratu; conocimientos tradicionales; desarrollo rural sostenible; indicación geográfica; Sergipe.

Código JEL | O18; Q22; R11.

Introdução

As indicações de origem geográfica (IGs) são institutos jurídicos regulamentados pelo Direito da Propriedade Intelectual e se traduzem em importante ferramenta na busca da proteção, valorização e garantia de procedência e qualidade diferenciada de bens (produtos e serviços) associando-os à identidade cultural/regional do local onde são produzidos. Dessa forma, quando um produto ou serviço produzido em determinado território obtém a certificação de indicação geográfica, ocorre o reconhecimento dos bens imateriais (saber-fazer, tradição,

costumes, práticas de produção) a ele associados, individualizando-o perante os seus semelhantes e gerando direitos de comercialização reservados aos produtores da região de abrangência (NIERDELE, 2014).

No que se refere ao sistema atual de produção de alimentos, as críticas crescentes de diferentes setores da sociedade ao modelo de produção em larga escala de alimentos padronizados, com grande quantidade de insumos químicos e muitas vezes geneticamente modificados, provocaram mudanças no mercado consumidor, proporcionando um aumento significativo na demanda por produtos cuja qualidade e procedência possam ser garantidas, tendo a rastreabilidade e reputação de sua origem como critérios de valorização (ALTMANN, 2005; NIERDELE; ALMEIDA; VEZZANI, 2013).

Nessa perspectiva estão inseridas as Indicações Geográficas, que funcionam como um instrumento distintivo perante o mercado consumidor, apontando as diferenças entre bens (sejam eles produtos ou serviços) semelhantes ou afins, através de suas características (naturais ou humanas), inspirando confiabilidade e garantindo ao consumidor em potencial a procedência do produto em função das características regionais sob as quais foi produzido (SANTILLI, 2006).

Diante dessa perspectiva, busca-se, através deste trabalho, contribuir para o levantamento de informações e características distintivas na pesca e processamento do aratu que possam colaborar para a identificação do potencial desse produto produzido no povoado Rua da Palha, localizado no município de Santa Luzia do Itanhy, em Sergipe, para um possível registro de Indicação geográfica, tendo em vista as vantagens que a certificação da IG pode desempenhar através do reconhecimento do produto e dos bens imateriais a ele associados, a exemplo da facilitação ao acesso de determinados nichos de mercado e redes de comercialização do crustáceo, na sustentabilidade de sua produção, assim como na valorização do trabalho dos atores sociais envolvidos na atividade, proporcionando que estes possam auferir remunerações dignas e melhores condições de vida e, por conseguinte, o fortalecimento socioeconômico da região. Assim sendo, este trabalho justifica-se em virtude da urgência por instrumentos que possam proporcionar proteção, valorização e o reconhecimento aos produtos produzidos pelo pequeno produtor rural, sob a égide de saberes e conhecimentos tradicionais, perpetuando, dessa forma, diferentes sabores e tradições presentes nas mais diversas regiões do mundo.

O aratu é um crustáceo avermelhado, que vive nos manguezais, é típico da região e está incorporado na gastronomia local. A pesca artesanal do aratu representa uma atividade rural de subsistência e é desempenhada tradicionalmente por mulheres marisqueiras, que utilizam práticas e saberes ancestrais, passados de forma oral de geração a geração (FELDENS; NASCIMENTO; SANTOS, 2012).

Indicações geográficas: breve histórico, conceito e espécies

Uma visão histórica, mesmo que de forma resumida, revela-se bastante valiosa para a compreensão deste trabalho, uma vez que esclarece aspectos acerca da origem das indicações geográficas e como se deu o processo de desenvolvimento e valorização desse instrumento jurídico.

A utilização de nomes geográficos para designar produtos advindos de determinadas regiões não é novidade; pelo contrário, desde a Antiguidade faz-se uso desta técnica de distinção e estima-se que por volta do século IV a.C. os gregos e os romanos já associavam a nomenclatura de diversos produtos a locais de procedência (BARROS, 2007). Na Grécia Antiga eram notoriamente reconhecidos os vinhos de Corinto, de Ícaro e de Rodes, os mantos de Palena, o mel do monte Himeto, as lãs e tecidos da cidade de Mileto. Já em Roma eram famosos os vinhos de Farlerne, as ostras de Brindisi, o açafão do monte Córico e o mármore de Carrara, que possuíam notória reputação comercial na época e até hoje são lembrados como exemplos de qualidade em seus respectivos segmentos (ALMEIDA, 2004; BARROS, 2007; KAKUTA et al., 2006).

A noção acerca das IGs surgiu de forma gradativa quando produtores, comerciantes e consumidores passaram a notar que determinadas qualidades diferenciadas de alguns produtos estavam ligadas ao seu local de origem geográfica. A partir daí passaram a denominá-los com o nome geográfico de sua procedência (BRASIL, 2014). Sendo assim, muitos produtos, principalmente os de origem agroalimentar, são denominados e reconhecidos, há tempos, pelo nome geográfico do país, região ou local de sua produção.

Historicamente, dentre os produtos agroalimentares, os primeiros a ganharem notória relevância econômica neste cenário foram os vinhos. Foi na França, com os vinhos, que a figura das indicações geográficas, na forma como são conhecidas hoje, tiveram, mesmo que de forma embrionária, o nascimento de seu conceito como um instrumento jurídico de caráter protecionista (BRUCH, 2011).

No Brasil, a Indicação geográfica é regulamentada através da Lei de Propriedade Industrial Brasileira, número 9279/1996, precipuamente, em seus artigos 176 a 182, cabendo ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial estabelecer os procedimentos e condições relacionados ao registro (BRASIL, 1996). A referida lei trouxe o instituto das indicações geográficas como gênero de duas espécies, são elas: as indicações de procedência (IP) e as denominações de origem (DO).

Os conceitos de Indicação de Procedência e Denominação de Origem trazidos pela Lei 9.927/96 não se confundem. Para a Indicação de Procedência o requisito principal é que o local seja conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto, ou seja, aqui a vinculação através da notoriedade é o fator determinante. Ressalta-se que a notoriedade se refere ao

reconhecimento do mercado consumidor. Segundo Santilli (2006), “para a caracterização da indicação de procedência, é suficiente a vinculação do produto ou serviço a um determinado espaço geográfico, independentemente de suas características e qualidades intrínsecas”. No caso da denominação de origem a exigência é maior, vai além da vinculação, a lei demanda elementos que comprovem que o produto ou serviço possui determinada qualidade ou característica peculiar resultante exclusiva ou essencialmente do seu local de origem, considerando os fatores naturais (a exemplo do solo, clima, vegetação, etc.) e culturais (saberes, práticas, processos e técnicas tradicionais, etc.) (BRASIL, 2014; SANTILLI, 2006).

A indicação geográfica, o setor agroalimentar e o mundo rural: desenvolvimento territorial sustentável através da valorização de produtos tradicionais

Em decorrência dos impactos causados pelo modelo de desenvolvimento adotado pela grande maioria dos países do mundo após a Segunda Guerra Mundial, o meio rural como um todo vive, no início deste milênio, um momento de grandes transformações. A busca por trajetórias que levem em consideração os efeitos sociais e ambientais dos processos produtivos tem dado o tom nas discussões e reflexões que permeiam as cadeias de produção e consumo de alimentos, procuram-se meios de se reestabelecer os vínculos da produção com o próprio território de origem (“reterritorialização”), através da construção de práticas e estratégias que garantam a qualidade e singularidade do bem ou produto e permitam, ainda, que estes sejam passíveis de reconhecimento em diversos âmbitos de consumo (FROEHLICH, 2012).

Cuéllar et al. (2013) asseguram que o modelo agroalimentar e de desenvolvimento rural vigente no mercado globalizado, onde vigora a monopolização e padronização dos processos produtivos, contribui para a perda de saberes e conhecimentos campestres, de gestão respeitosa para com a natureza e seus recursos, ocasionando uma perda na cultura alimentícia e gastronômica que nos distancia dos sabores e produtos tradicionais. Reafirmam, ainda, a necessidade do uso de novas formas de produção que permitam um manejo ecologicamente sustentável dos agros ecossistemas e possibilitem a democratização e revalorização dos recursos e potencialidades locais (CUÉLLAR et al., 2013).

Nesse contexto, cresce atualmente, não só no Brasil, mas em todo o mundo, uma nova lógica de mercado, através de redes alimentares alternativas, que se contrapõem ao modelo de produção massiva, hegemônico na indústria de alimentos, e valoriza produtos tradicionais, dotados de identidade própria, isto é, resultantes da interação dialética entre os elementos que compõem determinado território; são eles: o saber-fazer, a paisagem natural, e a tradição histórico-cultural

locais. Inseridos nesse movimento de segmentação de mercados encontram-se os produtos orgânicos, agroecológicos, artesanais e as indicações geográficas, entre outros. A consolidação desse nicho de mercado representa uma garantia de diferencial competitivo para os pequenos produtores frente à produção industrial de alimentos (DALLABRIDA, 2012; BRASIL, 2014).

Diante dessa conjuntura, pode-se afirmar que, no contexto atual, a indicação geográfica é uma das principais estratégias utilizadas com vistas à articulação dos potenciais de determinada região, objetivando a promoção de seu desenvolvimento. Fundamentada na valorização dos saberes, práticas, tradições e outros bens imateriais associados à identidade territorial, as IGs possuem, em tese, condições para influenciar de forma positiva os aspectos socioeconômicos de uma região, já que, além de atuarem como estratégia de reconhecimento, facilitam o acesso a determinados segmentos de mercado, possibilitam a aproximação de produtores e consumidores, contribuem para a apropriação dos recursos territoriais pelos agentes locais, estimulando a valorização do trabalho dos produtores que ali vivem e tiram o seu sustento, fortalecendo a fixação do trabalhador(a) rural no campo e, conseqüentemente, o desenvolvimento sustentável do meio rural (CERDAN, 2009; DULLIUS et al., 2008; GIESBRECHT; SCHWANKE; MÜSSNICH, 2011).

Juliana Santilli (2006), em estudo sobre o tema, traz o uso do mecanismo das IGs como uma possibilidade de atender a demanda de alternativas econômicas sustentáveis para o contexto dos povos indígenas, quilombolas e demais populações tradicionais, que possibilitem a gestão sustentável de seus recursos naturais, e a continuidade de suas práticas tradicionais, consagradoras da sua diversidade sociocultural.

Nesse sentido, Carla Arouca Belas (2012) aponta as indicações geográficas como um dos raros mecanismos legais que permitem alguma forma de proteção a produções coletivas, históricas e localizadas, como o caso dos produtos desenvolvidos pelos povos e comunidades tradicionais.

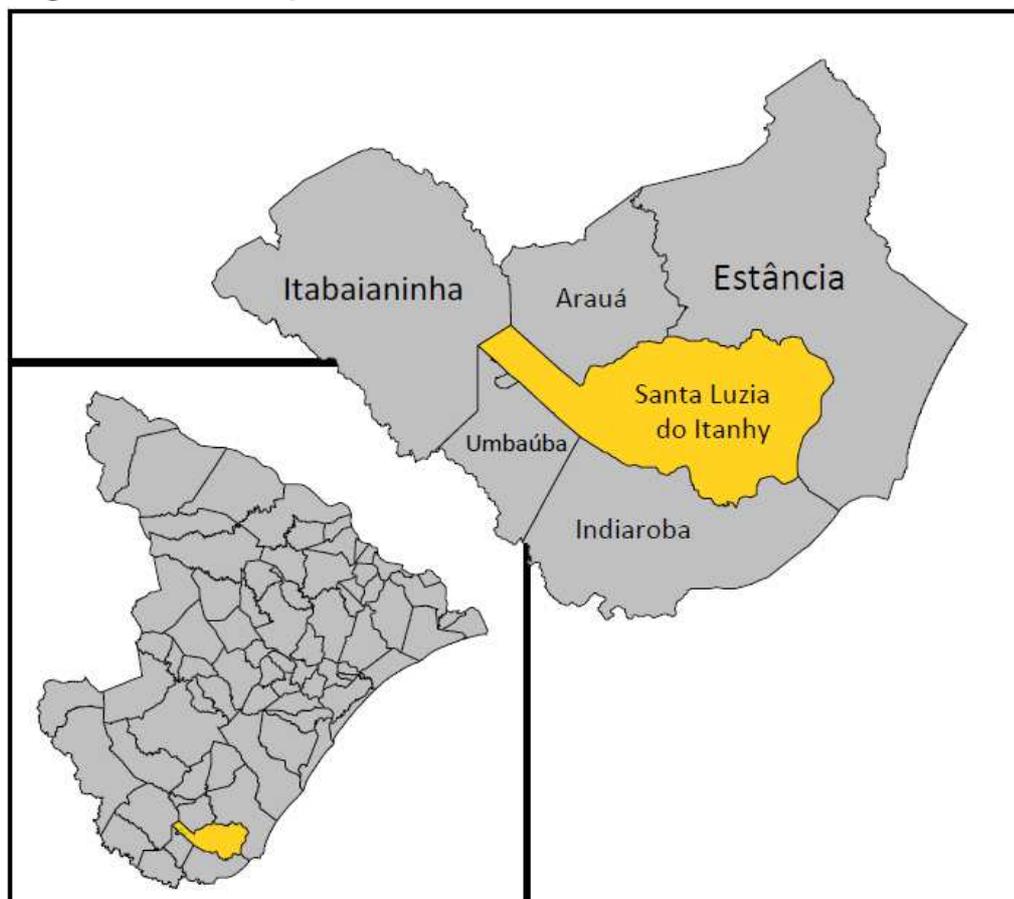
É importante destacar que a implementação por si só de uma indicação geográfica não a faz, necessariamente, um mecanismo de auxílio ao desenvolvimento econômico e territorial de uma região. Embora seja bastante difundida em países da Europa, a IG ainda é um processo relativamente recente para a maioria dos países em desenvolvimento, os quais não possuem tradição na valorização da origem dos seus produtos. Assim, a implementação das IGs e seus resultados irão depender de diversos fatores e, dentre os principais, destacam-se a forma como cada região se apropria e explora essa oportunidade, da capacidade de articulação dos atores locais na definição de critérios técnicos, políticos e econômicos (comerciais), além do contexto de mercado em que estiverem inseridos e do apoio de instituições governamentais (MAFRA, 2008).

Santa Luzia do Itanhy e a pesca do aratu

O município de Santa Luzia do Itanhy localiza-se no litoral sul do estado de Sergipe, a cerca de 80 quilômetros da capital Aracaju. A vegetação típica da região é a Mata Atlântica e os manguezais, compreendendo uma área de preservação ambiental reconhecida em seu território (IBAMA, decreto nº 442/89). De acordo com informações levantadas pelo censo do IBGE (2010), estima-se uma população, em 2015, de 13.836 habitantes, sendo que a grande maioria, 77,5%, reside em área rural. É um dos municípios mais pobres do estado, onde grande parte da população depende de políticas assistenciais do governo, detém o quarto IDH mais baixo dentre os municípios sergipanos (0,545), ficando na frente apenas de Poço Redondo (0,529), Riachão do Dantas (0,539) e Brejo Grande (0,540) (IBGE, 2010).

A hidrografia é formada pela bacia do rio Piauí e tem como municípios limítrofes Indiaroba ao sul, Umbaúba a sudoeste, Arauá a noroeste, Estância ao norte e Itabaianinha a oeste.

Figura 1 Localização do cenário de estudo



Fonte: Elaboração própria.

A fundação de Santa Luzia do Itanhy se deu com as primeiras tentativas de colonização dos portugueses em solo sergipano. Esse município possui a povoação mais antiga do estado; inicialmente, foi denominado de Inajaróba, sendo renomeado, através do Decreto-lei Estadual nº 88 de 25/11/48, como Santa Luzia do Itanhy (IBGE, 2015).

Santa Luzia do Itanhy teve sua história fortemente marcada pela presença da mão de obra escrava, nos engenhos de cana de açúcar. Sua população é constituída, majoritariamente, por grupos sociais remanescentes de um antigo assentamento de quilombo, tendo sido reconhecida como comunidade quilombola pela Fundação Cultural Palmares, através da Portaria nº 41 de 3 de novembro de 2005 (BONFIM, 2010; BRASIL, 2005). As comunidades quilombolas possuem direitos territoriais assegurados pelo artigo 68 dos Atos das Disposições Transitórias da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988).

Assim como a maioria das comunidades que se estabeleceram nos litorais do Brasil, Santa Luzia do Itanhy tem a pesca como uma de suas principais fontes de renda. O município possui uma associação de pescadores, intitulada de colônia Z-3, que possui como presidente a senhora Selma Lúcia dos Santos, primeira pessoa com quem estive em contato no município ao realizar o trabalho de campo.

Segundo dados do Registro Geral da Atividade Pesqueira do Ministério da Pesca e Aquicultura (BRASIL, 2010), Sergipe é o único estado brasileiro que possui, oficialmente, um percentual superior de mulheres atuando na pesca artesanal. Os dados demonstram que 54,9\% dos registros referentes ao ofício correspondem às mulheres pescadoras e 45,1\% se referem aos homens, o que é um grande avanço, uma vez que a atividade pesqueira é, historicamente, tida como uma prática essencialmente masculina, o que contribui para a invisibilidade do trabalho da mulher na realização desta prática (BRASIL, 2010).

O trabalho com a pesca é, histórica, social e antropologicamente, dividido por gênero nas comunidades pesqueiras, devido às relações hierárquicas de poder estabelecidas, nas quais, via de regra, as mulheres sobrevivem da pesca de mariscos, atividade considerada de menor prestígio, por ser realizada nos estuários, nos manguezais, enquanto os homens são responsáveis pela pesca em alto-mar. Dessa forma, a mariscagem é desempenhada predominantemente pelas mulheres, sendo considerada uma forma de pesca artesanal, por ser atividade de baixo impacto ambiental, em que são utilizados instrumentos rudimentares, fabricados em sua maioria pelas próprias mulheres. Todavia, a comunidade reconhece a existência da mulher na atividade da pesca, assim como a do homem nas atividades de mariscagem. Porém, independente da atividade realizada, as mulheres possuem, no âmbito local, a identidade de marisqueira e os homens de pescador (FIGUEIREDO; PROST, 2014; JESUS, 2015).

O aratu é o nome popular dado ao *Goniopsis Cruentata*, crustáceo baquiúro, pertencente à família *Grapsidae*. É comestível, de carne saborosa, com baixo teor

de gordura e rico em proteínas e sais minerais, sendo conhecido popularmente, a depender da região do país, como aratu, aratu vermelho, aratu do mangue, bonitinho, entre outros (SILVA, 2007).

Essa espécie encontra-se presente no Atlântico Ocidental e no Atlântico Oriental. No Brasil habita os manguezais da costa litorânea brasileira, que se estende desde o estado do Amapá até o estado de Santa Catarina. O *Goniopses Cruentata* é um tipo de caranguejo semiterrestre, dotado de bastante agilidade nos movimentos, encontrando-se, geralmente, entre raízes e galhos do manguezal, se alimentando tanto de matéria vegetal quanto animal. A pesca artesanal da espécie apresenta profunda importância socioeconômica, principalmente na região Nordeste do Brasil, onde as populações ribeirinhas utilizam-se da pesca deste caranguejo como fonte de renda, visto que algumas outras espécies comerciais que antes habitavam os mangues estão se tornando escassas. Apesar disso, não existe até o momento um dispositivo jurídico voltado para regularizar sua exploração (MOURA; COELHO; SOUZA, 2003; SILVA, 2007).

Metodologia

A pesquisa se caracteriza como um estudo exploratório com abordagem qualitativa e quantitativa. Em um primeiro momento realizou-se uma pesquisa bibliográfica, na qual foram levantados dados secundários, através de artigos científicos (nacionais e estrangeiros), teses, dissertações, sites, livros, anuários e institutos de pesquisa, referentes à Indicação Geográfica e suas especificidades, e voltados à atividade pesqueira do aratu assim como o viés socioeconômico e cultural da comunidade quilombola Luziense.

A pesquisa de campo concentrou-se no povoado Rua da Palha, situado na zona rural de Santa Luzia do Itanhy/SE, focando na pesca do aratu, atividade protagonizada pelas mulheres, que a desempenham há gerações, através das práticas e conhecimentos tradicionais adquiridos por meio da ancestralidade, sendo na maioria das vezes transmitidas de mãe para filha (FELDENS; NASCIMENTO; SANTOS, 2012).

Buscando-se conhecer e compreender a realidade local vivenciada pelos catadores do povoado Rua da Palha envolvidos com a atividade do aratu, assim como os aspectos relacionados a esta atividade pesqueira, sua cadeia produtiva e demais desdobramentos, foi realizado um estudo de campo no qual foram utilizadas como técnica de coleta de dados a observação direta simples, a realização de visitas, conversas informais e aplicação de questionários com perguntas abertas e fechadas, com alternativas de respostas fixas e preestabelecidas. A maioria das perguntas foi na categoria fechada, tendo em vista a dinamização do tratamento de dados. Também foi utilizado diário de campo, procedimento valioso, presente em

todas as visitas feitas à comunidade, no qual foram anotadas as informações que não puderam ser contempladas nos questionários. O questionário foi aplicado a 30 catadores que trabalham diretamente com a coleta do aratu.

Resultados e discussões

De acordo com o levantamento da Estatística Pesqueira da Costa do Estado de Sergipe e Extremo Norte da Bahia, realizado em 2011, Santa Luzia do Itanhy/SE foi o terceiro maior produtor de pescados da região analisada. A pesquisa realizada teve como base os 10 municípios de maior expressão na atividade pesqueira do estado de Sergipe e em 2 municípios localizados no extremo norte da Bahia, que juntos abrangem uma área de seis estuários de relevante importância ecológica e pesqueira (SOUZA et al., 2012). A Figura 3 apresenta a produção, em toneladas, de pescados nos municípios avaliados pelo estudo.

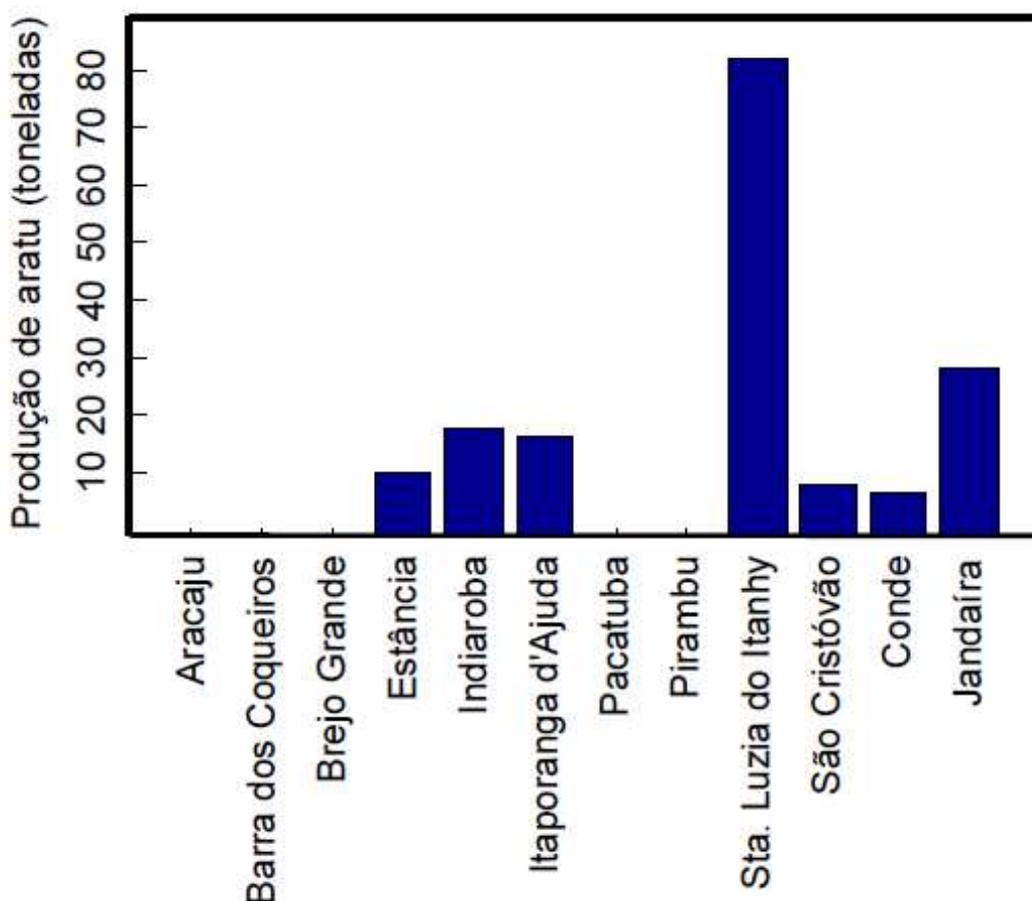
Figura 3 Distribuição da produção de pescados por município



Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da Estatística Pesqueira da Costa do Estado de Sergipe e Extremo Norte da Bahia (2012).

A Figura 4 ilustra apenas a produção do aratu, em toneladas, nos 12 municípios analisados. Nota-se que a pesca do aratu em Santa Luzia do Itanhy/SE é disparadamente maior que a dos demais municípios. Foram produzidos, aproximadamente, 83 toneladas do crustáceo em 2011, o que equivale a 59,73% da produção total de aratu na região analisada.

Figura 4 Distribuição da produção de aratu por município



Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados ofertados pela Estatística Pesqueira da Costa do Estado de Sergipe e Extremo Norte da Bahia (2012).

Dados coletados na pesquisa de Campo

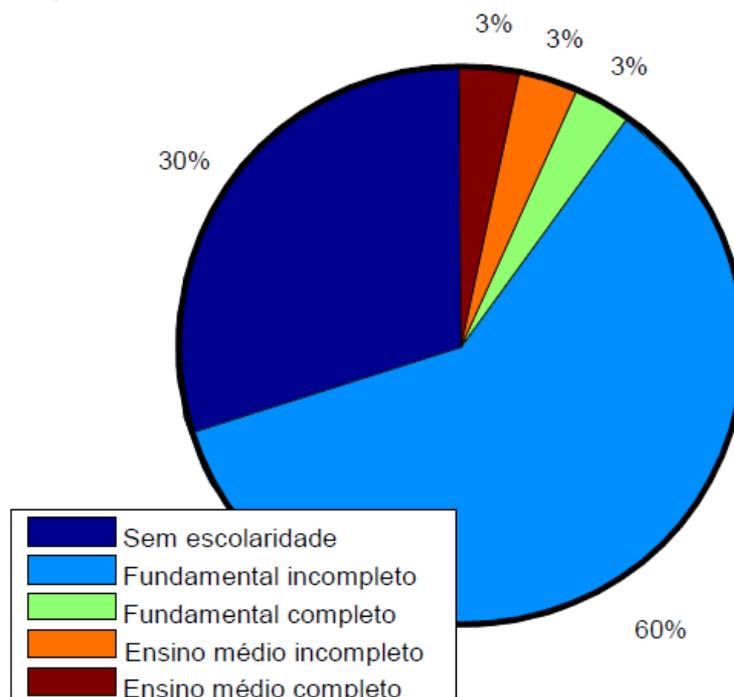
Observando a comunidade Rua da Palha, povoado localizado no município de Santa Luzia do Itanhy, onde concentrou-se o estudo de campo desta pesquisa, percebe-se claramente a relação intrínseca que existe entre a pesca e sua organização socioeconômica. Essa atividade, aliada às políticas públicas do governo, constitui-se em uma das principais fontes de renda e sobrevivência da maioria das pessoas que ali habitam.

As informações pertinentes às atividades que envolvem a pesca e o processamento do aratu no povoado Rua da Palha foram coletadas ao longo da pesquisa de campo, na qual pôde-se confirmar o protagonismo da mulher diante desta atividade, conforme apontado pela literatura. Dos 30 questionários aplicados aos catadores que trabalham diretamente com a pesca do marisco, através da metodologia *snowball sampling*, 27 informantes identificados (90%) foram do sexo feminino e apenas 3 do sexo masculino (10%). Segundo as catadoras, o número de homens trabalhando na coleta do aratu teve, recentemente, aumento significativo, devido, principalmente, à diminuição da população do caranguejo comum, pescado predominantemente pelos homens. Elas afirmam ainda que quando o caranguejo está “de leite” (termo utilizado por elas para se referir ao período de defeso do animal) os homens intensificam sua dedicação à captura do aratu.

Ademais, segundo Alvim (2012), o povoado Rua da Palha vem, ao longo dos anos, tentando se recuperar de um grande impacto ambiental ocorrido na região em 2002, que ocasionou uma grande mortandade na população dos caranguejos, resultando na concessão de bolsas de alimentação por parte do Governo Federal, Estadual e Municipal, após este declarar estado de calamidade pública.

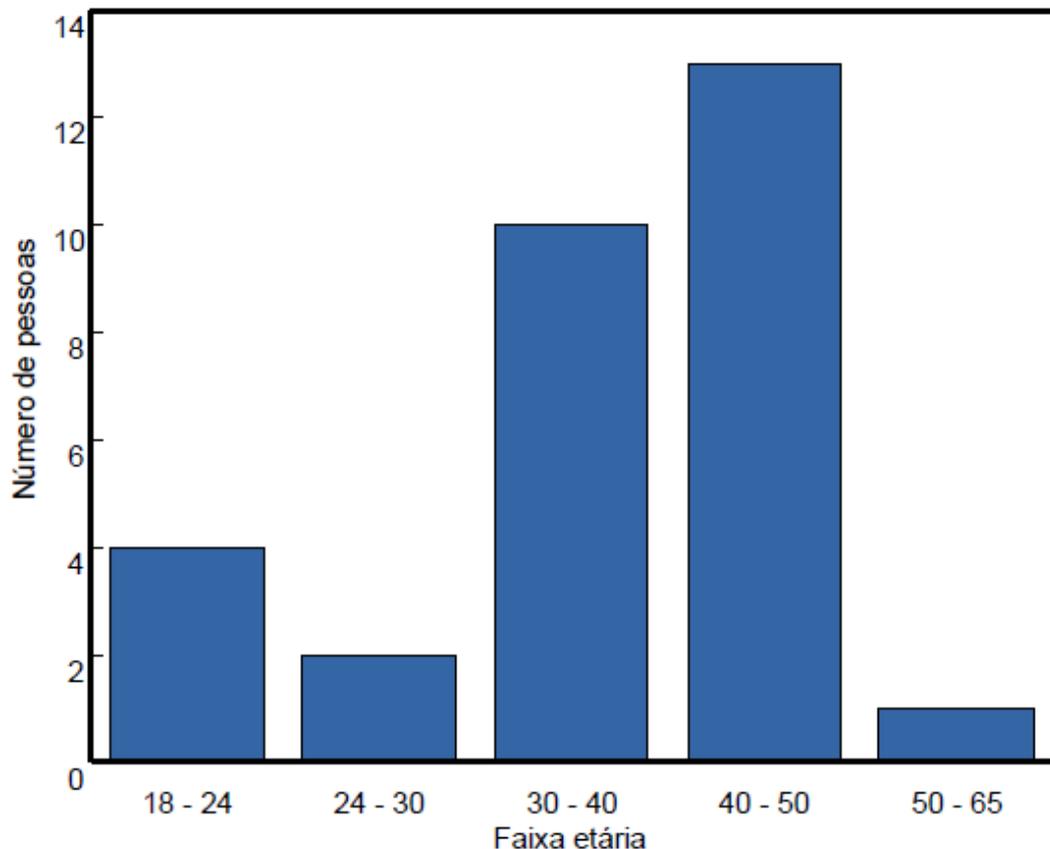
Como já referido, a aplicação do questionário foi realizada oralmente, em virtude do baixo nível de escolaridade apresentado pelos catadores entrevistados. Os dados dispostos na Figura 5 demonstram que 30% dos entrevistados não são escolarizados, e a grande maioria (60%) possuem apenas o ensino fundamental incompleto. Nenhum dos entrevistados possuía nível superior ou tinha curso técnico.

Figura 5 Grau de escolaridade dos entrevistados



Considerando as faixas etárias, verificou-se, conforme exposto na Figura 6, uma maior participação dos catadores na faixa de 40 a 50 anos; representando 43,3% do total, enquanto que a faixa de 30 a 40 anos mostra-se igualmente importante, simbolizando 33,3% da amostra. A idade média amostral verificada foi de 38 anos.

Figura 6 Distribuição etária dos catadores de aratu entrevistados



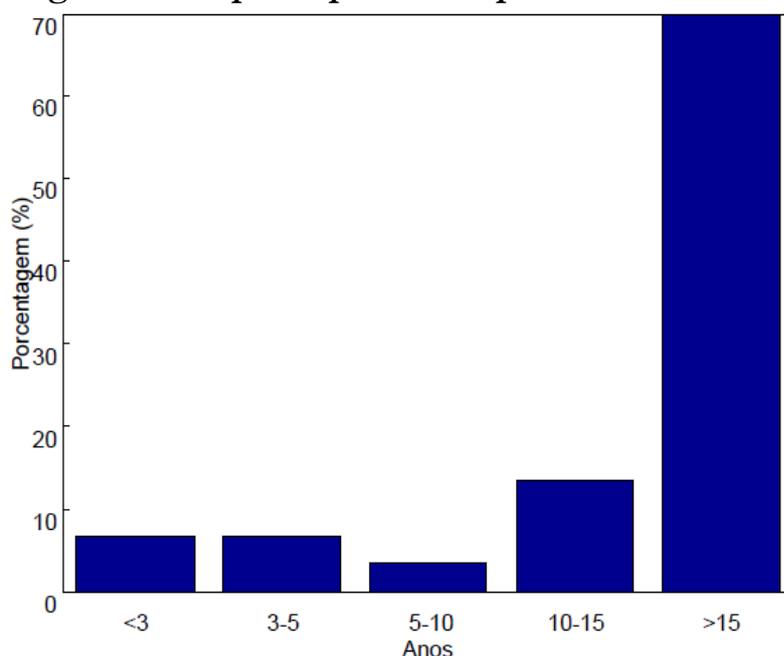
Através da análise das informações auferidas ao longo da pesquisa, pode-se dizer que a mariscagem no povoado Rua da Palha é uma atividade praticada desde cedo. A maioria das pessoas com quem tive contato, mesmo aquelas que não participaram da coleta de dados através do questionário, relataram ter começado neste ofício ainda criança. Porém, pôde-se perceber a presença reduzida de menores de 30 anos na pesquisa, o que pode indicar uma recente diminuição da juventude nesta atividade. Os motivos dessa redução, apontados na coleta de dados, se referem ao fato dos mais novos estarem se dedicando às atividades escolares; e também à falta de interesse em aprender a atividade. Ressalta-se ainda que a maioria dos catadores demonstraram incentivar os filhos a estudar para que estes “tenham um futuro melhor”, uma profissão na qual sejam valorizados e melhor remunerados. Percebe-se, assim, a falta de perspectiva dos entrevistados quanto ao reconhecimento da profissão na qual atuam.

Quando indagados sobre a existência de alguma cooperativa/associação pesqueira no município que abarcasse a coleta do aratu, todos os informantes responderam positivamente, porém apenas 53% afirmou ser filiado à associação. Conforme citado anteriormente, a associação relacionada às atividades pesqueiras do município de Santa Luzia do Itanhy é denominada de Colônia de Pescadores Z-3 e tem como atual presidente a senhora Selma Lúcia dos Santos. Os motivos apresentados pelos que não são membros foi a “papelada” necessária para a filiação à associação e também o descontentamento com o trabalho desempenhado pela mesma, já que, segundo eles, não há iniciativas por parte desta organização no sentido de buscar melhorias para o desempenho das atividades relacionadas à pesca e ao seu comércio. Dos que são filiados, todos afirmaram participar das reuniões das associações com alguma regularidade.

A insatisfação da categoria das marisqueiras para com as ações de beneficiamento da categoria, ou a falta delas, também foi constatada pela pesquisa intitulada Diagnóstico de Vulnerabilidade de Grupos de Marisqueiras, desenvolvida pelo PEAC (Programa de Educação Ambiental com Comunidades Costeiras Bacia Sergipe/Alagoas), sob a coordenação do Departamento de Serviço Social da Universidade Federal de Sergipe, no ano de 2013, em 12 comunidades de seis municípios de Sergipe (Aracaju, Santa Luzia do Itanhy, São Cristóvão, Brejo Grande, Estância e Indiaroba). Este estudo entrevistou ao total um universo de 218 marisqueiras nos municípios citados (PEAC, 2014).

Com relação especificamente ao aratu, a pesquisa feita via questionário indagou aos catadores há quanto tempo estes praticam a coleta do crustáceo e, conforme informa a Figura 7, 70 % dos catadores exercem tal atividade há mais de 15 anos.

Figura 7 Tempo de prática na pesca do aratu

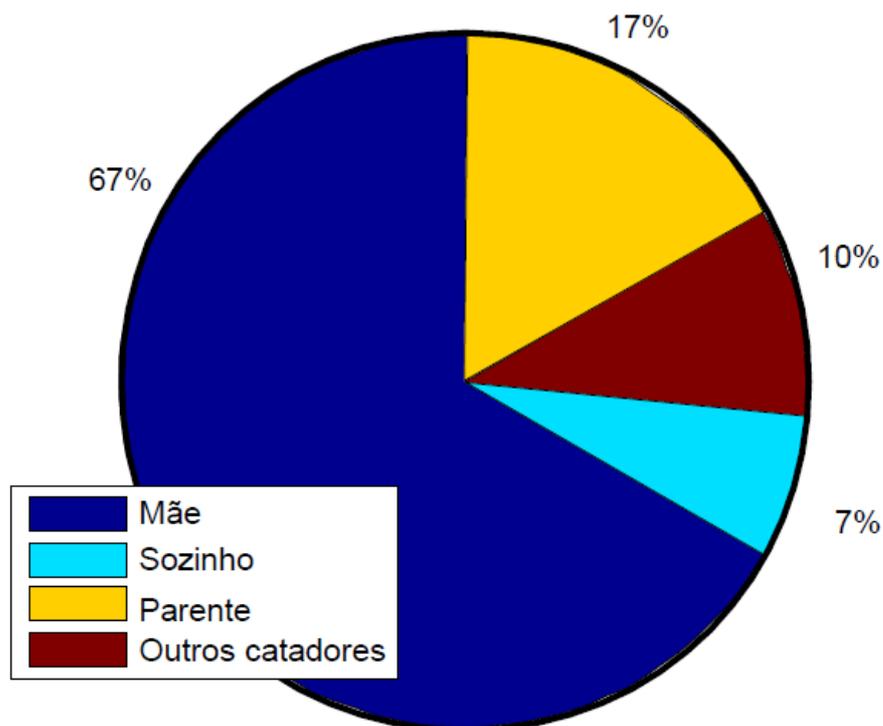


Caracterização da cadeia produtiva do aratu

A cultura tradicional tem como marca a transmissão de sua história, saberes e práticas através da oralidade. A comunidade quilombola Rua da Palha estabelece práticas produtivas essencialmente rurais e demonstram profunda dependência da natureza e de seus ciclos naturais para a sua subsistência. O conhecimento tradicional na pesca é entendido por Diegues (2003) como “um conjunto de práticas cognitivas e culturais, habilidades práticas e saber-fazer transmitidas oralmente nas comunidades de pescadores artesanais com a função de assegurar a reprodução de seu modo de vida”.

Por meio da imersão no campo, pôde-se observar a existência de uma relação intrínseca entre as catadoras, o aratu produzido e o seu território de origem, através das características tradicionais que envolvem sua produção. Assim, os dados colhidos apontam que a maioria dos entrevistados, 67%, aprendeu as técnicas e saberes envolvidos na atividade através dos ensinamentos da mãe, 17% com outros catadores com o qual possuíam algum grau de parentesco, 10% afirmam ter aprendido a catar o aratu com catadores com o qual não possuíam nenhum grau de parentesco, enquanto apenas 7% asseguram ter descoberto a arte envolvida nessa atividade sozinhos, ao observar “os mais velhos”. A Figura 8 ilustra essa relação.

Figura 8 Herança do aprendizado da catação de aratu entre os entrevistados



É importante salientar que todas as mulheres que participaram da entrevista via questionário afirmaram ir ao mangue coletar o aratu apenas durante o dia, enquanto os três homens assinalaram preferência pelo turno da noite. Adianta-se que à noite os homens usam como instrumento “a lanterna na cabeça”, uma luva, e o balde, desempenhando a atividade com as mãos, já que a luz da lanterna, além de iluminar, faz com que os aratus fiquem “mais paradinhos” e também é o período em que eles estão “descansando”, o que os tornam alvo fácil. Algumas mulheres apontaram para o caráter predatório da pesca realizada à noite, justamente por ser o período em que os aratus se encontram mais vulneráveis.

As catadoras – aqui utilizaremos esta denominação, tendo em vista que, conforme explicitado, esta atividade é desempenhada predominantemente pelas mulheres, que possuem protagonismo histórico diante desta prática – costumam ir para os estuários em grupos formados por parentes e amigas e, geralmente, saem de suas casas de manhã cedo e retornam do mangue à tarde.

Ao chegar no “porto”, localizado na margem do mangue, as catadoras vão trocar suas vestimentas por outras mais surradas e adequadas para a proteção contra a grande quantidade de mosquitos presentes no mangue, e ainda as ostras, no solo, que, segundo elas cortam “mais que vidro”. Os trajes utilizados são camisa de manga longa, casaco, calça comprida e geralmente um sapato fechado de couro. Quem não possui o sapato feito à base de couro, ilustrado na Figura 9, se vira de outras formas para proteger os pés, alguns usam sandálias e depois enrolam vários panos em volta.

Figura 9 Sapato utilizado na coleta do aratu



Fonte: Bárbara Brandão.

O “porto” visitado no povoado Rua da Palha, conhecido como “Ponte”, revelado na Figura 10, possui uma estrutura rudimentar, conta com algumas casas de taipa, de uso comum, onde as catadoras geralmente deixam as roupas e os instrumentos que são usados no mangue. No porto ficam algumas embarcações de pequeno porte, que pertencem aos homens. Na grande maioria das vezes, a coleta do aratu é feita a pé; para ir de barco, as catadoras dependem de carona.

Figura 10 Porto “Ponte”



Fonte: Bárbara Brandão.

Quanto aos instrumentos, apetrechos e saberes empregados na coleta do aratu, foram identificados o uso da vara com linha, produzida pelas próprias catadoras, que costumam utilizar linhas transparentes para não chamar atenção do aratu, o “faxo”, utilizado para espantar os mosquitos, também é confeccionado por elas, feito a partir de elementos extraídos do coqueiro, acende-se o fogo e a fumaça produzida se encarrega de afastar os mosquitos. Utiliza-se ainda a isca que, frequentemente, é um crustáceo pequeno denominado por eles de “almofadinha”, e a “lata”, recipiente usado para colocar o aratu após a coleta. Ao adentrarem no mangue as catadoras entoam músicas, assovios, e batem na lata para atrair os aratus, que habitam as “gaiteras” e galhos dos mangues, enquanto lançam a vara para que eles possam pegar a isca presa na ponta da linha; uma vez que eles o fazem, são jogados, com presteza e habilidade no balde e capturados. As catadoras

contam que o aratu não gosta de movimento, por isso para obter êxito na pesca deve-se evitar movimentos bruscos.

Figura 11 Catadoras de aratu na volta do Mangue



Fonte: Bárbara Brandão.

Ao retornarem ao porto, após a coleta do crustáceo, a maioria das catadoras entrevistadas relatam que lavam o crustáceo nas águas litorâneas, conforme se pode verificar na Figura 11, e levam o aratu para casa, já que normalmente o cozimento e a “quebra”, processos que sucedem a coleta, são realizados de forma individual, embora o cozimento algumas vezes ocorra no próprio porto, de forma rudimentar: elas colocam o aratu na lata e cozinham em uma fogueira improvisada, de acordo com as figuras 12 e 13.

Figura 12 Cozimento do aratu feito no porto “ Ponte”



Fonte: Bárbara Brandão.

Figura 13 Aratu cozido



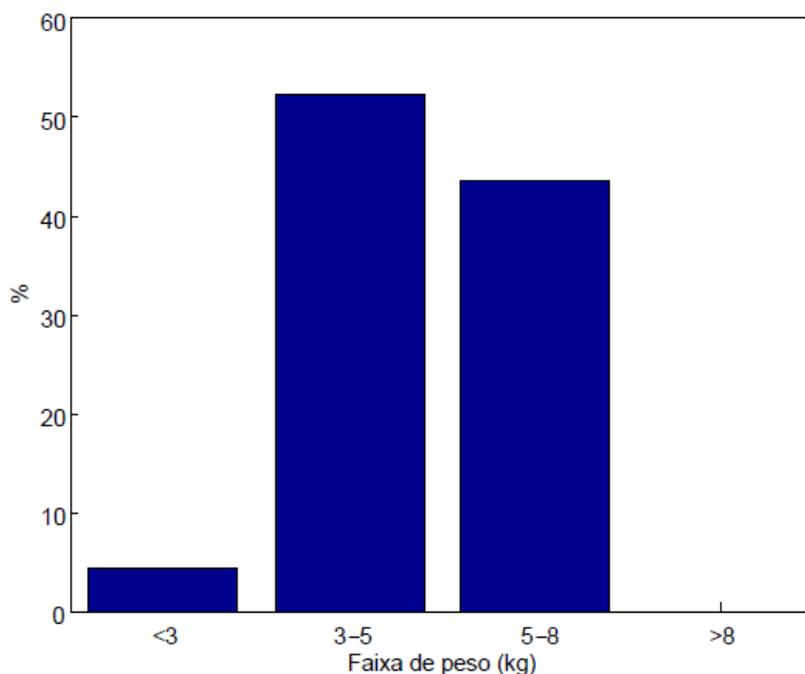
Fonte: Bárbara Brandão.

O processamento do aratu, assim como a própria coleta, se dá de forma artesanal. A “quebra” do crustáceo, processo extremamente dificultoso, desempenhado com grande destreza pelas próprias catadoras, auxiliadas por seus familiares, ocorre muitas vezes no chão de suas varandas e consiste na retirada de toda a carapaça do animal, deixando apenas a carne macia, chamada de “catado”. O aratu também pode ser comercializado inteiro, porém a procura pelo “catado” é muito maior. Após o processo de “quebra” do aratu, as mulheres transferem o produto final para sacos plásticos com capacidade para 1 kg de alimento e o armazenam em isopores, geladeiras ou freezers domésticos. Salienta-se aqui a falta de conscientização quanto a aplicação das boas práticas sanitárias no manuseio do alimento, fator que é intensificado pela ausência de infraestrutura mínima de recepção, conservação e beneficiamento do produto. Como sugestão, pontos de apoio nos locais de embarque e desembarque seriam de grande utilidade para a estruturação e desenvolvimento do trabalho dos pescadores e marisqueiras.

Constata-se que esta atividade demanda uma dupla jornada de trabalho: após retornarem do mangue, as catadoras ainda trabalham em casa na “quebra do aratu”, sem contar os afazeres domésticos que possuem. Quando questionados acerca do tempo diário que gastavam com atividade pesqueira, todos os entrevistados responderam que trabalhavam mais de 8 horas com a pesca do aratu, contando o tempo de mangue e de processamento.

Através das informações coletadas, apurou-se que a produção do aratu se dá entre 3 e 8 quilos de aratu por semana, a depender da “maré”, conforme ilustra a figura 14.

Figura 14 Produção semanal do produto aratu entre os entrevistados



Depreende-se ainda que a comercialização do aratu é feita de forma individual, sendo que na maioria das vezes, é realizada através da figura de um intermediário ou atravessador, denominado pelos entrevistados de “cambista”. O aratu é vendido para o intermediário a preços baixíssimos, cerca de R\$ 20 por quilo, que praticamente fica com todo o lucro do produto, uma vez que o revende por preços bem maiores nas feiras, mercados e demais vias comerciais de escoamento do produto. Os entrevistados afirmaram não existir nenhum tipo de organização coletiva para vendas em feiras, eventos, mercados, restaurantes, afirmando que consideravam este tipo de iniciativa importante para “ajudar a vender por um precinho melhor”. Aqueles que o fazem, agem por conta própria, de forma esporádica, e vão, muitas vezes caminhando à feira de Estância, cidade vizinha, que possui um mercado consumidor maior, quando necessitam tirar “um dinheirinho a mais”. Isto posto, pôde-se verificar que a comercialização do produto feita de forma individualizada e através de um intermediário é profundamente prejudicial para os produtores, pois cria uma relação de dependência que favorece a exploração dos detentores do saber-fazer.

Nesse segmento, o Diagnóstico de Vulnerabilidade de Grupos de Marisqueiras realizado pelo PEAC (Programa de Educação Ambiental com Comunidades Costeiras Bacia Sergipe/Alagoas), realizado sob a coordenação do Departamento de Serviço Social da Universidade Federal de Sergipe, no ano de 2013, concluiu que dentre os municípios analisados pela pesquisa, Santa Luzia do Itanhy e Brejo Grande são os que mais apresentam dependência da figura do atravessador para fazer a comercialização do marisco capturado e posteriormente beneficiado (PEAC, 2014).

A questão da conservação e preservação do ecossistema abordada no questionário revelou que a grande maioria dos entrevistados não demonstra cuidados quanto à pesca predatória, ou seja, não tomam precauções quanto à captura de fêmeas, aratus menores ou ainda fêmeas com ovas. Portanto, pode-se afirmar que habitualmente a pesca artesanal do aratu é feita de forma indiscriminada; por outro lado, os entrevistados demonstraram profunda preocupação e cautela quanto à poluição dos manguezais, evitando levar consigo materiais que possam produzir lixo.

Nesse sentido, em pesquisa realizada no povoado Rua da Palha em 2011, Feldens, Nascimento e Santos (2012) afirmam a necessidade de “ampliar e solidificar na comunidade a consciência do manejo sustentável dos recursos naturais, garantindo a preservação e a qualidade da extração que favorece a aquisição de um valor mais justo e uma remuneração apropriada às marisqueiras”.

Os produtores não têm nenhum tipo de incentivo ou suporte do governo direcionado à pesca artesanal do aratu, tampouco foi identificado qualquer auxílio da iniciativa privada, ou seja, identificou-se que a atividade é desempenhada de forma independente. Dessa maneira, constatou-se a necessidade de uma melhor

organização dos pescadores e marisqueiras da região, e da própria associação de pescadores local, a ser realizada através de trabalhos de conscientização e capacitação desses profissionais, a partir do auxílio de instituições governamentais e demais parcerias, para que seja possível o desenvolvimento de estratégias coletivas para a valorização comercial do produto.

Notoriedade

Em uma das perguntas do questionário, indaga-se os catadores a respeito da notoriedade do aratu, se o produto é famoso na região e adjacências. Todos os catadores respondem a essa questão de forma positiva, alguns entrevistados apontaram como justificativa para essa repercussão do produto o fato do aratu da região ter um sabor diferente em virtude do mangue “ser menos sujo” e ao modo como o produto é processado, pois a “quebra” seria “bem-feita”, sem deixar nenhum resquício da carapaça do animal.

O aratu de Santa Luzia do Itanhy/SE integra a Arca do Gosto, um catálogo mundial do *Slow Food* que objetiva localizar, descrever, divulgar e proteger produtos com potencial produtivo e comercial que estejam sob ameaça de extinção. Essa lista abarca mais de 2000 produtos em todo o mundo, dentro os quais 50 são brasileiros (SLOW FOOD, 2015). Em todo o mundo há vários alimentos em perigo de extinção, levando consigo tradições culturais e memórias gastronômicas; para entrar na lista da arca do gosto o ingrediente ou alimento precisa não apenas estar em risco de extinção, mas ter sabor característico, ser produzido em pequena escala, artesanalmente e estar ligado a memória e identidade de sua região de origem (SLOW FOOD, 2012)

O aratu de Santa Luzia do Itanhy/SE também faz parte do projeto Fortalezas do *Slow Food*, que visa ajudar pequenos produtores a encontrar soluções para as dificuldades na produção, tendo em vista a conexão com mercados alternativos, propiciando auxílio direto aos pequenos produtores rurais para o desenvolvimento da qualidade e a preservação dos produtos territoriais (SLOW FOOD, 2007).

A notoriedade do produto é corroborada, ainda, pela participação do Aratu de Santa Luzia do Itanhy/SE nos eventos internacionais Terra Madre e Salone del Gusto, em 2008, realizados em Turim, Itália, e promovidos pelo *Slow Food*.

Conclusão

Ao longo da pesquisa foram reveladas características que apontam a potencialidade do aratu produzido artesanalmente em Santa Luzia do Itanhy/SE para o registro de indicação geográfica, uma vez que este produto apresenta forte

vínculo com seu território de origem e a história de seu povo, além de possuir certa notoriedade e ser apreciado para além dos limites de sua área de produção, requisitos imprescindíveis para que determinado bem possa obter a certificação de indicação geográfica. Porém, existem alguns entraves a serem superados. A realidade socioeconômica dos produtores do município não permite investimentos em uma infraestrutura de apoio adequada para o desenvolvimento da pesca artesanal e, dessa forma, a cadeia de produção do aratu se desenvolve de forma precária, tanto pela falta de conscientização dos catadores a respeito dos aspectos relacionados às boas práticas sanitárias no manejo do produto, quanto pela inexistência de ações governamentais em prol de todo o processo que envolve a produção do produto. Além disso, pôde-se constatar o descontentamento dos catadores de aratu para com a atuação da associação do município, principalmente no tocante à carência no desenvolvimento de ações voltadas para o suprimento das inúmeras demandas locais.

Assim sendo, um dos maiores desafios a serem enfrentados pelos pescadores e catadoras de Santa Luzia do Itanhy/SE, no tocante a possibilidade do registro do aratu como uma indicação geográfica, se refere à necessidade de união da categoria em prol da defesa dos interesses comuns à coletividade. Essa noção pode ser melhor desenvolvida através do fortalecimento da associação de pescadores do município e/ou da criação de uma cooperativa específica para os produtores de aratu.

Portanto, tendo em vista as condições econômico-sociais dos catadores de aratu de Santa Luzia do Itanhy/SE e a fragilidade estrutural da sua cadeia produtiva, conclui-se que os produtores não possuem condições de solicitar o registro para o reconhecimento da IG sem o suporte do poder público e/ou de instituições parceiras que sejam capazes de arcar com os custos necessários para a estruturação e fortalecimento do processo de produção do aratu. Neste caso, se os pescadores artesanais envolvidos na atividade demonstrarem interesse em pleitear o selo de IG para o aratu, se faz necessário a constituição de uma rede de parcerias, formada pelos próprios produtores, pela associação/cooperativa local, pelo setor governamental e/ou demais instituições interessadas. Para tornar o produto apto a receber a certificação de IG é imprescindível a realização de ações voltadas à capacitação e conscientização dos atores sociais envolvidos na atividade, proporcionando, assim, a oportunidade de ampliação dos conhecimentos e aperfeiçoamento da qualidade do produto. Essas iniciativas devem estar pautadas no aprendizado de conceitos referentes à segurança alimentar, cuidados com a manipulação e conservação dos pescados, segurança do trabalho, preservação e continuidade da espécie e desenvolvimento de alternativas conjuntas de comercialização.

A necessidade do apoio governamental e instituições parceiras nesta empreitada justifica-se em face das obrigações e interesses do governo frente à salvaguarda dos saberes tradicionais empregados no ofício em voga, que ultrapassa séculos,

perpassa gerações e integra o patrimônio histórico-cultural do país, além da promoção do desenvolvimento rural sustentável e valorização dos atores sociais inseridos na região.

Referências

ALMEIDA, A. F. R. de. **Indicações de proveniência, denominações de origem e indicações geográficas**. 2004.

ALTMANN, R. **Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural**. Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005. p. 133-140.

ALVIM, R. G. As condições de vida dos pescadores artesanais de rua da palha. **Acta Scientiarum. Human and Social Sciences**, v. 34, n. 1, p. 101-110, 2012.

BARROS, Carla Eugenia Caldas. **Manual de direito da propriedade intelectual**. 2007.

BELAS, C. A. **Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil**. 2012. Tese (Doutorado) Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2012.

BOMFIM, W. D. J. **O papel da memória no processo de definição de território quilombola: identidade coletiva e individualismo moderno em pauta**. 2010.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. [S.l.]: Fábio Ribeiro, 1988.

_____. Lei n. 9.279. regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, 1996.

_____. Portaria n. 41 de 3 de novembro de 2005. **Diário oficial da união**. Brasília, 2005.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: módulo II, indicação geográfica**. 4 ed. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Registro Geral da Atividade Pesqueira - RGP**. 2010. Disponível em: <http://sistemas.agricultura.gov.br/sisrgp>. Acesso em: 24 nov. 2015.

BRUCH, Kelly Lissandra. **Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola**. 2011. 277 f. Tese (Doutorado em Direito). Programa de Pós-Graduação em Direito. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, v. 8, n. 14, p. 277-300, 2009.

CUÉLLAR, Mamen; CALLE, Ángel; GALLAR, D. Procesos hacia una soberanía alimentaria. **Perspectivas y prácticas desde la agroecológica política**. Barcelona: Icaria, 2013.

DALLABRIDA, V. R. Território e desenvolvimento sustentável: indicação geográfica da erva-mate de ervas nativas no Brasil. **Informe GEPEC**, Unoeste, Toledo (Artigo no prelo), 2012.

DIEGUES, A. C. A interdisciplinaridade nos estudos do mar: o papel das ciências sociais. In: Semana de Oceanografia, Instituto Oceanográfico da Usp. **Anais...** V. 15, 2003.

DULLIUS, Paulo Roberto et al. Identidade e desenvolvimento territorial - Estudo das experiências de indicações geográficas no estado do RS. In: 46º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER. **Anais...** 20 a 23 de julho, Rio Branco, Acre, Brasil, 2008.

FELDENS, Dinamara Garcia; NASCIMENTO, Ana Cristina dos; SANTOS, Aldenise Cordeiro. **Rua da Palha e suas marisqueiras quilombolas: o feminino, ritual, cultura e a educação**. São Cristóvão, SE, 2012.

FIGUEIREDO, M. M. A.; PROST, C. O trabalho da mulher na cadeia produtiva da pesca artesanal. **Revista Feminismos**, v. 2, n. 1, 2014.

FROEHLICH, J. M. Indicações geográficas e desenvolvimento territorial – as percepções das organizações representativas da agricultura familiar na Espanha. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 485-508, outubro de 2012.

GIESBRECHT; Hulda Oliveira, MINAS; Raquel Beatriz Almeida de, GONÇALVES; Marcos Fabrício Welge, SCHWANKE; Fernando Henrique. **Indicações geográficas brasileiras**. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011. 264p.

IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <http://ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>. Acesso em: 20 nov. 2015.

_____. **Santa Luzia do Itanhy**. 2015. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=280630&search=sergipe|santa-luzia-do-itanhy|infograficos:-historico>. Acesso em: 20 nov. 2015.

JESUS, R. S. d. **Pescador e marisqueira: identidades em conflito**. 2015.

KAKUTA, Susana Maria et al. **Indicações geográficas: guia de respostas**. Porto Alegre: Sebrae/RS, 2006.

MAFRA, L. A. S. **Indicação geográfica e construção do mercado: a valorização da origem no Cerrado Mineiro**. 2008. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Rio de Janeiro: UFRRJ, 2008.

MOURA, N. F. O. de; COELHO, P. A.; SOUZA, R. F. de. A pesca artesanal do aratu, *Goniopsis cruentata* (Latreille, 1803) (Crustacea, Brachyura, Grapsidae) no Litoral Norte de Pernambuco-Brasil. **Bol. Tec. Cient. CEPENE**, v. 11, n. 1, p. 109-115, 2003.

NIEDERLE, Paulo André. Políticas de valor nos mercados alimentares: movimentos sociais econômicos e a reconstrução das trajetórias sociais dos alimentos agroecológicos. **Século XXI**, Santa Maria/RS, v. 4, n. 1, jan./jun., 2014.

NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, Fabiane Machado. **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Brasil: Karios Edições, 2013.

PEAC. **Atividade de mariscagem é tema de pesquisa em seis municípios abrangidos pelo PEAC**. 2014. Disponível em: <http://programapeac.com.br/atividade-de-mariscagem-e-tema-de-pesquisa-em-seis-municipios-abrangidos-pelo-peac/>. Acesso em: 20 nov. 2015.

SANTILLI, Juliana. As indicações geográficas e territorialidades específicas das populações tradicionais, povos indígenas e quilombolas. In: LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Christiano Lima. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2006. p. 203-217.

SILVA, Z. D. S. **Estratégia Reprodutiva do Caranguejo *Goniopsis cruentata* (Latreille, 1803)(Crustacea, Brachyura, Grapsidae) no Manguezal de Itacuruçá, Baía de Sepetiba**. Tese (Doutorado em Biologia Animal). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Mangaratiba, 2007.

SLOWFOOD. **Festival arca do gosto**. 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>. Acesso em: 15 nov. 2015.

_____. **Sabores em risco**. 2012. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/354-sabores-em-risco>. Acesso em 12 nov. 2015.

_____. **Festival arca do gosto**. 2015. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/festival-arca-do-gosto>. Acesso em: 10 nov. 2015.

SOUZA, M. J. F. T. et al. **Estatística pesqueira da costa do Estado de Sergipe e Extremo norte da Bahia 2010**. São Cristóvão: Editora UFS, 2012.

Endereço para correspondência:

Bárbara de Oliveira Brandão – barbara_brandao@hotmail.com
Av. Marechal Rondon, s/n, Bairro Rosa Elze
49.100-000 São Cristóvão/SE, Brasil

João Antonio Belmino dos Santos – santosjab@bol.com.br
Av. Marechal Rondon, s/n, Bairro Rosa Elze
49.100-000 São Cristóvão/SE, Brasil