



Archivos de Zootecnia

ISSN: 0004-0592

pa1gocag@lucano.ucn.es

Universidad de Córdoba

España

Neiva, A.C.G.R.; Sereno, J.R.B.; Fioravanti, M.C.S.
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA CONSERVAÇÃO E AGREGAÇÃO DE VALOR AO GADO
CURRALEIRO DA COMUNIDADE KALUNGA

Archivos de Zootecnia, vol. 60, núm. 231, septiembre, 2011, pp. 357-360
Universidad de Córdoba
Córdoba, España

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49520788010>

- ▶ Como citar este artigo
- ▶ Número completo
- ▶ Mais artigos
- ▶ Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe , Espanha e Portugal
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

NOTA BREVE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA CONSERVAÇÃO E AGREGAÇÃO DE VALOR AO GADO CURRALEIRO DA COMUNIDADE KALUNGA

GEOGRAPHICAL INDICATION IN CONSERVATION AND VALUE AGGREGATION TO CURRALEIRO CATTLE OF THE KALUNGA COMMUNITY

Neiva, A.C.G.R.¹, Sereno, J.R.B.² e Fioravanti, M.C.S.³

¹Universidade Federal do Tocantins. Araguaína. Tocantins. Brasil. aclaudianeiva@gmail.com

²Embrapa Cerrados. Planaltina Distrito Federal. Brasil. sereno@cpac.embrapa.br

³Universidade Federal de Goiás. Escola de Veterinária. Goiânia. Goiás. Brasil. clorinda@vet.ufg.br

PALAVRAS CHAVE ADICIONAIS

Denominação de origem. Desenvolvimento local. Pé-Duro. Propriedade intelectual. Quilombolas.

ADDITIONAL KEYWORDS

Denomination of origin. Local development. Pé-Duro. Intellectual property. Quilombolas.

RESUMO

Este trabalho objetivou mostrar a importância das indicações geográficas, como estratégia de conservação e agregação de valor ao gado Curraleiro e, propor estratégias para o futuro registro da denominação de origem Carne de Curraleiro Kalunga, pela comunidade remanescente de quilombo Kalunga do município de Cavalcante, Goiás, Brasil. O reconhecimento da denominação de origem Carne de Curraleiro Kalunga, viabilizará o estabelecimento de uma modalidade de exploração sustentável para o Cerrado, com a preservação de uma raça bovina adaptada às condições adversas deste bioma e proporcionará às famílias quilombolas, melhoria na disponibilidade de alimento e aumento da renda familiar.

SUMMARY

The objective of this study was to show the importance of geographical indications, as a strategy of maintaining and aggregating value to the Curraleiro cattle, and as a basis for future registration of the denomination of origin Kalunga Meat of Curraleiro, by the remaining Kalunga *quilombo* community in Cavalcante situated in the State of Goiás, Brazil. Recognition of the denomination of origin Kalunga Meat of Curraleiro, will make establishment of a modality of sustainable exploration in the Cerrado possible, as well as promote preservation of a bovine race well adapted

to adverse conditions of this biome, improve their food availability and increase family income.

INTRODUÇÃO

As indicações geográficas (IG) são formas de diferenciação e agregação de valor ao produto, pois incorporam ao mesmo, a história da região, a cultura, o saber fazer e a identidade local, oferecendo ao consumidor um sinal de sua tipicidade e qualidade. Podem ser utilizadas como ferramentas de políticas públicas para organização do território, conservação da biodiversidade e estímulo à agricultura familiar (Santilli, 2006; Silva *et al.*, 2008).

Além dos benefícios citados, a IG pode ser utilizada como uma estratégia de viabilização de alternativas sustentáveis para o bioma Cerrado, por meio do estabelecimento de sistemas de produção ambientalmente corretos, gerando ocupação e renda para populações próximas às áreas de preservação. A criação de uma raça bovina local ou naturalizada, de forma extensiva, alimentada com vegetação nativa, adaptada às condições do Cerrado, torna-se ideal para sistemas de produção agroecológicos em decorrência de sua resistência natural a patógenos. E ainda apresenta a vantagem

Presentado al Congreso SERGA (2010, Asturias).

de possuir sabor diferenciado em sua carne, o que pode ser utilizado como uma alternativa viável de geração de renda para a comunidade quilombola Kalunga, que vive em condições de extrema dificuldade, com nítido declínio das atividades agropecuárias e, portanto, de comercialização de produtos (Oliveira e Duarte, 2004; Fioravanti *et al.*, 2008).

O presente trabalho teve como objetivo apontar a importância das indicações geográficas, especificamente, as denominações de origem, como estratégia de conservação e agregação de valor ao gado Curraleiro, e ao mesmo tempo propor as estratégias necessárias ao registro da denominação de origem pela comunidade quilombola Kalunga.

MATERIAIS E MÉTODOS

CARACTERIZAÇÃO DO TERRITÓRIO E DO PRODUTO CARNE DE CURRALEIRO KALUNGA

O território no qual se pretende implementar a Denominação de Origem Carne de Curraleiro Kalunga, corresponde, a área do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, na microrregião Chapada dos Veadeiros, nordeste do Estado de Goiás, Brasil. A comunidade Kalunga é a comunidade remanescente de quilombo mais importante em termos numérico e histórico da região Centro-Oeste e está entre as maiores do país. Ocupa uma área de 253,2 mil hectares nos municípios de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás, com uma população estimada em aproximadamente quatro mil habitantes (Anjos e Cypriano, 2006).

A Denominação de Origem Carne de Curraleiro Kalunga, será implementada utilizando bovinos da raça Curraleiro, como são conhecidos em Goiás e no Tocantins ou Pé-Duro, nome dado em algumas regiões do Nordeste. As raças bovinas locais do Brasil foram originadas de raças procedentes da Península Ibérica trazidas para o país pelos colonizadores à época do descobrimento.

Estas raças passaram por um processo de seleção natural e se adaptaram às condições climáticas, sanitárias e de manejo em diferentes regiões do país, adquirindo características como rusticidade, prolificidade e resistência a ecto e endoparasitas. Assim, a busca por raças mais produtivas, especialmente no início do século XX, fez com que raças exóticas, especialmente as zebuínas, selecionadas em países de clima temperado, fossem importadas, e gradativamente fossem substituindo as raças locais, o que provocou quase que o desaparecimento dessas raças (Mariante e Egito, 2002). Dentre as raças bovinas locais brasileiras ameaçadas de extinção encontra-se o gado Curraleiro o Pé-Duro. Estes animais estão distribuídos nos estados do Maranhão, Piauí, Tocantins e Goiás e estima-se que existam mais de 5000 exemplares. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) possui um núcleo de preservação em São João do Piauí, Estado do Piauí (Fioravanti *et al.*, 2008). Adaptado às condições adversas do Cerrado, o bovino Curraleiro possui carne saborosa. Além disso, sua rusticidade e maior resistência a certas doenças e parasitos, minimizam o uso de insumos químicos como medicamentos e carrapaticidas, o que viabiliza a utilização da raça em sistemas de produção naturais (Carvalho, 1997).

Num contexto globalizado, a política da União Européia que dá suporte a agricultura sustentável tem gerado um novo interesse nas raças locais frente aos novos desafios de produção de carne. Nos últimos anos vários trabalhos têm sido desenvolvidos objetivando caracterizar o sistema de produção, a carcaça e a carne de raças locais para servir de base para a construção de uma marca de qualidade, baseada em uma raça ou em um produto específico (Perea *et al.*, 2007; Gonzalez *et al.*, 2009; Panea *et al.*, 2010; Nogales *et al.*, 2011).

O mercado consumidor de carne bovina no mundo todo aponta para um novo padrão de demanda, com ênfase na qualidade e

GADO CURRALEIRO KALUNGA: PROPOSTA DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

segurança dos alimentos, além da percepção dos problemas ambientais decorrentes do sistema tradicional de produção e a exigência de sistemas produtivos que sejam concomitantemente socialmente justos, economicamente viáveis e ambientalmente sustentáveis (Ramos Filho, 2006). Para garantir a qualidade do produto é importante agregar informações sobre a sua base genética. Os marcadores moleculares representam uma importante ferramenta no melhoramento genético, pois permitem a identificação dos genes que influenciam as características produtivas (Motter *et al.*, 2009). Especificamente em relação ao desenvolvimento de produtos de qualidade, também são importantes, uma vez que já estão descritos marcadores moleculares ligados a maciez de carne como a calpaína e calpastatina (Lara *et al.*, 2005; Luciano *et al.*, 2007; Motter *et al.*, 2009).

ORGANIZAÇÃO SOCIAL E ARTICULAÇÃO DOS PRODUTORES

A Associação Kalunga de Cavalcante (AKC), fundada em 26 de agosto de 2004 e atualmente com cerca de 300 associados, será a entidade detentora da tutela da IG Carne de Curraleiro Kalunga e deverá encaminhar a solicitação do reconhecimento ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

Em 2006 a Universidade Federal de Goiás (UFG) foi convidada pelo Ministério da Integração Nacional a esboçar um projeto que correlacionasse o Gado Curraleiro e os Kalungas. Desta parceria nasceu o projeto, *Estabelecimento e Manutenção de Núcleos de Criação de Gado Curraleiro*. Como estratégia de reintrodução do gado Curraleiro e resgate da tradição na região, em junho de 2007, dez famílias Kalungas e o Núcleo de Criação de Curraleiro receberam 86 animais (Fioravanti *et al.*, 2008).

IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO CARNE DE CURRALEIRO KALUNGA

A primeira etapa da proposta de

implementação da DO Carne de Curraleiro Kalunga terá inicio com a realização de uma oficina de trabalho para discussão e esclarecimento sobre os requisitos necessários para o reconhecimento de uma DO.

A segunda etapa a ser cumprida é um estudo detalhado da região que ajudará na definição do território da DO. Será parte integrante do estudo a caracterização geográfica da região, assim como os documentos históricos que comprovem que o gado Curraleiro já foi criado por inúmeros produtores da região.

Na terceira etapa será efetuado um trabalho com os produtores, tomadores de decisão da região, técnicos e instituições públicas e privadas ligadas a cadeia produtiva do produto, visando o detalhamento das estratégias de ação e definição dos padrões de qualidade a serem adotados. As normas aqui estabelecidas farão parte do Regulamento de Uso, requisito essencial para o registro da DO, e que garante ao consumidor a qualidade e tradição do produto adquirido.

Na quarta etapa será criado um Conselho Regulador, composto por produtores, técnicos especializados e por instituições públicas e privadas afetas ao produto, que representará institucionalmente a DO, além de orientar, coordenar e fiscalizar a produção e a comercialização do produto (Locatelli, 2007).

A última etapa do processo de implementação da DO é o encaminhamento do pedido de reconhecimento ao INPI. Durante todas as etapas serão desenvolvidas atividades de sensibilização capacitação e mobilização de todos os atores envolvidos no processo, além de um trabalho de marketing junto aos consumidores.

CONCLUSÕES

O reconhecimento da DO Carne de Curraleiro Kalunga viabilizará o estabelecimento de uma modalidade de exploração sustentável do Cerrado e auxiliará na

NEIVA, SERENO E FIORAVANTI

preservação de uma raça bovina perfeitamente adaptada às condições adversas desse ecossistema. Além desses fatores, proporcionará a manutenção da tradição pecuária com melhoria na disponibilidade

de alimento, incremento da renda familiar, melhorando a segurança alimentar das famílias, a qualidade de vida e o bem-estar da população, o que refletirá em melhorias para a região como um todo.

BIBLIOGRAFIA

- Anjos, R.S.A. e Cypriano, A. 2006. Quilombolas: tradições e cultura da resistência. Aori Comunicação. São Paulo. 240 pp.
- Carvalho, J.H. de. 1997. Potencial econômico do bovino Pé-Duro. Embrapa Meio Norte (Documentos). Teresina. Nº 26: 1-3.
- Fioravanti, M.C.S., Sereno, J.R.B., Neiva, A.C.G.R., Abud, L.J., Lobo, J.R., Francescantônio, D.D., Cardoso, W.S., Silva, F.X. e Machado, J.R.L. 2008. Reintrodução do gado Curraleiro na comunidade quilombola Kalunga de Cavalcante, Goiás, Brasil. Resultados parciais. Em: Simpósio Nacional do Cerrado, 9. Simpósio Internacional de Savanas Tropicais, 2. Brasília. Anais..., EMBRAPA. Brasília.
- González, L., Moreno, T., Bispo, E., Latorre, A., Mendez, J., Llena, J. y Franco, D. 2009. Estudio de la maduración de la carne de ternera de raza Rubia Gallega: tipo de pieza y clase animal. *Arch. Zootec.*, 58: 565-568.
- Lara, M.A.C., Nardon, R.F., Bufarrah, G., Demarchi, J.J.A.A., Sereno, J.R., Santos, S.A. y Abreu, U.G.P. 2005. Polimorfismo del gen calpaína en razas vacunas por la técnica PCR-RFLP. *Arch. Zootec.*, 54: 305-310.
- Locatelli, L. 2007. Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico. Juruá Editora. Curitiba. 338 pp.
- Luciano, F.B., Anton, A.A. and Rosa, C.F. 2007. Biochemical aspects of meat tenderness: a brief review. *Arch. Zootec.*, 56: 1-8.
- Mariante, A.S. and Egito, A.A. 2002. Animal genetic resources in Brazil: result of five centuries of natural selection. *Theriogenology*, 57: 223-235.
- Motter, M.M., Corva, P., Krause, M., Perez Cenci, M. y Soria, L. 2009. Rol de la calpastatina en la variabilidad de la terneza de la carne bovina. *J. Basic Appl. Genet.*, 20: 15-24.
- Nogales, S., Bressan, M.C., Vaz, A.P., Delgado, J.V. y Camacho, M.E. 2011. Estudio físico-químico de la carne de la raza bovina Marismeña en diferentes sistemas de terminación. *Arch. Zootec.*, 60: 1-4.
- Oliveira, E. e Duarte, L.M.G. 2004. Gestão da biodiversidade e produção agrícola: o Cerrado goiano. *Cad. Ciênc. Tecnol.*, 21: 105-142.
- Panea, B., Sañudo, C., Olleta, J.L. y Sierra, I. 2010. Caracterización de la canal y la carne de la raza bovina Menorquina. *Arch. Zootec.*, 59: 467-470.
- Perea, J., García, A., Acero, R., Valerio, D. y Rodríguez, V. 2007. Caracterización productiva del vacuno ecológico en Andalucía. *Arch. Zootec.*, 56: 517-521.
- Ramos Filho, F.S.V. 2006. Qualidade na cadeia da carne bovina: o caso da carne orgânica. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 167 pp.
- Santilli, J. 2006. As indicações geográficas e territorialidades específicas das populações tradicionais: povos indígenas e quilombolas. Em: Lages, V., L. Lagares, C.L. Braga (Orgs.). 2006. Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. 2^a ed. Brasília. Sebrae. pp. 203-217.
- Silva, A.L., Cerdan, C. e Velloso, C.Q. 2008. Boas práticas para indicações geográficas: A ação coletiva como elemento central na sua implementação. Em: Pimentel, L.O., S.O. Boff, F.S. Del'omo. Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. Fundação Boiteux. Florianópolis. pp. 227-235.