

TRUTA DE CAMPOS DO JORDÃO, VALORIZAÇÃO DO PRODUTO LOCAL ATRAVÉS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO TURISMO E DA GASTRONOMIA¹

Geni Satiko Sato²

Yara Aiko Tabata³

Neuza Sumiko Takahashi⁴

1 - INTRODUÇÃO

A truta arco-íris, a forma residente em água doce da espécie *Oncorhynchus mykiss*, foi introduzida no Brasil em 1949, por iniciativa do Ministério da Agricultura, por meio de ovos embrionados procedentes da Dinamarca. A truta apresenta ótimas características para o cultivo, tais como: carne de excelente qualidade, elevado valor comercial, alto grau de domesticação, etc.

Foram realizadas várias importações de ovos embrionados de diferentes procedências, até que na década de 1970 foram conduzidos, na Estação Experimental de Salmonicultura, os primeiros trabalhos sobre reprodução artificial desta espécie no Brasil. No princípio desta mesma década foi instalada, em Campos do Jordão, Estado de São Paulo, a primeira truticultura comercial (CNPq, 2001).

A truta é, atualmente, um produto típico da região e está incorporada na gastronomia local. Constitui uma atividade rural significativa nos arredores de Campos do Jordão, pois as condições climáticas são favoráveis para sua criação. Contudo, no Brasil, os locais propícios para o cultivo da truta limitam-se às regiões de altitude onde, na maioria dos casos, os rios têm pouco volume de água, associado

ao fato de que nessas regiões a pressão atmosférica é menor, implicando a diminuição do oxigênio dissolvido na água. Considerando que a produtividade de uma truticultura está diretamente correlacionada com o suprimento de oxigênio, o potencial de produção da maioria das unidades de produção é limitado, não possibilitando a exploração em grande escala (TABATA; PORTZ, 2004).

A maioria dos produtores de truta encontram algumas dificuldades para condução de suas atividades, pois a produção em pequena escala não lhes permite a obtenção, de modo individual, das certificações necessárias para a comercialização de seus produtos, como o Serviço de Inspeção Federal (SIF), para produtos de origem animal. No Brasil, a Associação Brasileira dos Truticultores (ABRAT), busca resolver coletivamente os problemas do setor, atuando junto com as secretarias de agricultura dos municípios produtores e com a orientação técnica do Centro Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), do governo do Estado de São Paulo.

A produção de trutas no município de Campos do Jordão tem uma tradição de cultivo devido às condições naturais propícias para a criação. O cultivo de trutas está fortemente vinculado a este território. Há tradição da atividade e notoriedade devido à raridade do produto no mercado e envolvimento da comunidade local com a exploração econômica e atividades culturais e gastronômicas que giram em torno do produto.

O objetivo deste estudo é identificar e levantar informações e dados sobre a truticultura na região de Campos do Jordão que revelem o potencial do produto para uma indicação geográfica ou denominação de origem e que a valorização do produto esteja associada ao turismo e à gastronomia local.

¹“Ponencia presentada al VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural, Porto de Galinhas, nov. 2010” e International EAAE-SYAL Seminar: Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare - University of Parma (27th - 29th October 2010). Cadastrado no SIGA NRP3230 e registrado no CCTC, IE-11/2011.

²Engenheira de Alimentos, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: sato@iea.sp.gov.br).

³Veterinária, Doutora, Estação Experimental de Salmonicultura, APTA Regional (e-mail: yara@apta.sp.gov.br).

⁴Bióloga, Doutora, Instituto de Pesca (e-mail: neuza@pesca.sp.gov.br).

2 - METODOLOGIA

Esta pesquisa caracteriza-se como exploratória mista, pois visa analisar variáveis quantitativas e qualitativas (VERGARA, 1997). Os dados quantitativos referem-se ao número de produtores, produção e dados da região geográfica. A análise qualitativa procurará apreender a percepção dos atores envolvidos na atividade produtiva e no consumo da truta, suas especificidades, suas dificuldades, a visão do mercado e como estes veem a indicação geográfica como instrumento de desenvolvimento local e valorização do produto (GIL, 1999).

A coleta de informações foi realizada através de levantamento histórico, questionário estruturado com perguntas fechadas e abertas e entrevistas em profundidade gravadas e analisadas após repetidas escutas. A amostra foi definida com base no cadastro de produtores da ABRAT, totalizando 34 truticultores. A amostra de consumidores é composta de turistas, moradores locais, pessoas que prestam serviços em hotéis e restaurantes, donos de restaurantes e do varejo local. O número de questionários referente ao consumo não foi limitado e foram realizados 20 questionários.

3 - REFERENCIAIS TEÓRICOS

3.1 - Indicações Geográficas (IG)

O selo de origem, no Brasil, denominado Indicação Geográfica (IG), pode ser tanto a Indicação de Procedência (IP) como a Denominação de Origem (DO), visa diferenciar um produto, através de uma indicação no rótulo que garante a origem do produto e uma qualidade específica, oferecendo aos agentes da cadeia produtiva e consumidor a possibilidade de rastreamento do produto.

A denominação de origem foi um dos mecanismos adotados pelo governo e setor privado, como uma forma de controle, tendo em vista a urgência de oferecer ao consumidor segurança alimentar sanitária, nutricional e produtos que na sua origem tenham compromisso com a sustentabilidade ambiental e social e, também, para proteger o produto local, garantindo a manutenção dos produtores em suas atividades no campo.

A valorização do produto local passa por um processo idôneo que pode garantir o vínculo do produto ao território e uma qualificação conforme as normas estabelecidas pelas autoridades e representantes dos produtores que participam desse processo.

A emergência das denominações de origem (DO) esteve de alguma forma relacionada com a possibilidade de evitar fraudes com vinhos. Durante a crise vitivinícola, no início do século XX, com a praga da *phylloxera*, algumas regiões, como a de Bordeaux, não foram afetadas e seus vinhos passaram a ser mais valorizados. Este fato levou ao aumento de fraudes com a indicação enganosa da origem de vinhos de outras regiões. Em 1905 é, então, sancionada a Lei Anti Fraudes na França, que não foi eficaz e, posteriormente, em 1919, uma nova lei que permitia o direito coletivo de propriedade sobre a indicação geográfica. Em 1935 é criado o Institut National de Appellation de l'Origine et Qualité (INAO), que define as normas e realiza a fiscalização para produtos com denominações de origem. Inicialmente, as denominações de origem surgiram para os vinhos e queijos e, atualmente, existem para uma série de produtos alimentares.

Os vinhos portugueses da região do Douro, muito procurados pelos ingleses, no final do século XIX, também passaram a sofrer problemas com fraudes e, em 1756, instituiu-se a primeira DO em Portugal, através da Companhia Geral da Região do Douro. Outros produtos, como o queijo Roquefort da Normandia, também foram atingidos por falsificações e fraudes e passaram a ser identificados por uma DO (SOEIRO, 2005).

Com relação às legislações mais antigas do direito Industrial Internacional, Gonçalves (2007) cita a Convenção da União de Paris (CUP) (1883-1994) que trata da repressão de produtos falsificados e da proteção à propriedade intelectual. O Brasil foi um dos primeiros signatários da CUP. Em 1891 surge o Acordo de Madri para fortalecer a CUP e evitar que os produtos com origem se tornassem genéricos e define o que é uma Indicação de Procedência (IP).

Em 1958, ocorre o Acordo de Lisboa, para proteger a DO internacionalmente e nesta ocasião define-se o que é uma DO. Em 1994, na rodada de OMC, é assinado o Acordo Sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC) que trata

exclusivamente da propriedade industrial e define o que é uma IG. De acordo com Gonçalves (2007), na definição da IG não se exige necessariamente vínculo com a região geográfica, mas a uma região delimitada, como por exemplo vinhos do Vale dos Vinhedos.

No Brasil, a Lei 9.279/96, de 1996, Lei de Propriedade Industrial (BRASIL, 1996), nos seus artigos 172 a 182, define a IG e as regras para a denominação de uma IP e uma DO como um bem intangível, de natureza coletiva e de direito. Dessa forma, uma IG pode ser uma IP ou uma DO. A IP indica a procedência de um produto em nível internacional e não tem valor qualificativo. A DO indica um vínculo do produto com a região geográfica, dando-lhe um caráter de exclusividade, devido aos fatores humanos e naturais locais, e, portanto, para se ter direito de uso de um signo de DO, 80% da matéria-prima deve ser originária da região. No caso da DO há vinculação do produto com o meio geográfico e ele é considerado típico e único (MAPA, 2010).

As condições para um produto ser candidato a uma IG são: Tempo (tradição e reputação); Notoriedade (fama e reputação, distintividade); Nome geográfico (culturalmente designado e não necessariamente geopoliticamente designado, por exemplo o Vale dos Vinhedos que engloba três municípios: Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul). A primeira IP registrada no Brasil, ocorrida em 2002, foi a do Vale dos Vinhedos e a segunda foi a do café do Cerrado Mineiro. Posteriormente, foram registradas a IP da Cachaça de Paraty e da Carne dos Pampas Gaúchos. Em seguida, foi registrada para o couro do Vale dos Sinos e para as mangas e uvas do Vale do São Francisco. Em 2010, foi concedida a IP para vinhos de Pinto Bandeira (RS) e o arroz do litoral norte gaúcho.

O registro da IG é responsabilidade do INPI e pode ser requerida por uma pessoa jurídica que represente a coletividade. São necessários: 1) descrição do produto ou serviços e suas características; 2) um instrumento oficial que delimite a área, ou um mapa; 3) instrumento que comprove a legitimidade do requerente; 4) nome geográfico; e 5) comprovar a tradição do nome e seu conhecimento público. No caso da DO, é também necessária a descrição da qualidade e do processo de fabricação local e dos fatores leais e constantes (INPI, 2008).

Dessa forma, surge nos espaços rurais a possibilidade de criar marcas de qualidade regionais e marcas coletivas de produtos com especificidade particular. A Indicação Geográfica é hoje um instrumento de desenvolvimento rural local ou regional que tem uma capacidade de agregar valor a produtos, anteriormente, considerados *commodities* e, também, capaz de valorizar uma comunidade e a seus atores sociais dar uma identidade aos seus produtos (VAN DE KOP; SAUTIER; GERZ, 2006).

3.2 - Turismo Rural ou Agroturismo

De acordo com Phillip, Hunter e Blackstock (2010), há uma grande variedade de definições de turismo rural e tipologias. Uma das definições de agroturismo é qualquer atividade de turismo praticada em áreas não urbanas conduzidas por indivíduos que tenham como principal atividade de trabalho o setor primário ou secundário da economia (IAKOVIDOU, 1977 apud PHILLIP; HUNTER; BLACKSTOCK, 2010) ou qualquer prática desenvolvida na área rural para atrair visitantes ou turistas (BARBIERI; MSHENGA, 2008 apud PHILLIP; HUNTER; BLACKSTOCK, 2010).

De acordo com os mesmos autores, o contato do turismo com a atividade agrícola pode ser de natureza passiva, direta ou indireta. O agroturismo passivo é representado por atividades de pousadas e acomodações no campo ou área rural. O agroturismo indireto, quando o contato do turismo com o campo ocorre através de oferta de alimentos e alimentação. O agroturismo direto ocorre quando o turista é envolvido em atividades da área rural ou fazenda.

Pode-se inferir que o agroturismo implica o envolvimento do visitante ou turista com consumo dos produtos da área rural, com a paisagem rural ou a vista bucólica e, muitas vezes, com seu envolvimento em atividades como a colheita ou a pesca. Outra categoria de turismo rural são os roteiros ou itinerários no campo, com visitação de fazenda, aquisição de produtos no local e alimentação em restaurantes que utilizam os produtos locais tradicionalmente elaborados e gastronomicamente valorizados.

O turismo rural tem, portanto, um vínculo forte com o território onde ocorre a visitação, entendido o território como:

o espaço geográfico delimitado onde uma comunidade constrói, ao longo de sua história, um conhecimento coletivo de produção. Este espaço geográfico é baseado em um sistema de interação entre meio físico e biológico, e, um conjunto de fatores humanos, de forma que os itinerários sócio-técnicos praticados revelam uma originalidade, conferem uma tipicidade e conferem-lhes uma reputação para o produto deste território. (ORIGIN, 2010).

4 - A ECONOMIA DE CAMPOS DO JORDÃO

Campos do Jordão é uma das sete cidades que compõem o Circuito da Mantiqueira, juntamente com Piquete, Pindamonhangaba, São Bento do Sapucaí, São José dos Campos, Monteiro Lobato, São Francisco Xavier e Santo Antonio do Pinhal. Fundada em 1874, século XIX, pelo Brigadeiro Jordão, inicialmente como estância de repouso e tratamento. Hoje é uma estância turística, com cerca de 45 mil habitantes, mas no período de temporada de inverno chega a receber 1,5 milhão de visitantes (NETCAMPOS, 2010).

A economia de Campos do Jordão baseia-se no turismo, na indústria de confecção de malhas, na produção de chocolate, no artesanato e na exploração da água mineral. O turismo constitui a maior fonte de renda do município. Sua privilegiada localização, a uma distância relativamente pequena de três grandes capitais - São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte -, garante uma frequência apreciável de visitantes.

A truta arco-íris conseguiu se adaptar bem às águas da região, tornando-se mais resistente e adaptada ao clima e as águas com menor teor de oxigênio, em comparação aos rios da América do Norte, de onde é originária. Kyoshi Koike foi pioneiro na criação comercial de trutas arco-íris no Brasil, quando lançou o primeiro empreendimento do gênero hoje existente no país, a Salmonicultura Terraço Itália (atualmente, Pesqueiro Truta Azul) em Campos do Jordão. A pesca da truta é geralmente feita em pequenos lagos artificiais, constituindo-se em uma atividade recreativa muito explorada nas regiões montanhosas com alto potencial turístico. Nestes locais são fornecidos todo o material necessário para pesca, limpeza e acondicionamento dos peixes, ou a truta pode ser consumida no restaurante do pró-

prio empreendimento.

4.1 - História da Truticultura de Campos do Jordão

De acordo com Faria (1971) a truticultura no Brasil tem sua origem, em 1949, com o projeto de povoamento dos rios das regiões serranas do Sudeste brasileiro. A truta arco-íris foi indicada pois seria adequada para a temperatura baixa das águas dos rios, no verão e, principalmente, no inverno e a abundância de variedade de larvas de insetos aquáticos seriam favoráveis ao peixamento.

Em abril de 1949, foram importados da Dinamarca 5.000 ovos da espécie de truta, que resultaram em 2.500 alevinos que foram introduzidos nos rios da Serra da Bocaina, rios Jacu Pintado e rio Bonito no município de Bananal. Em 1950, mais 50.000 ovos foram recebidos da Dinamarca e 7.500 alevinos foram lançados no rio Jacu Pintado e 13.500 em outros rios.

Em abril de 1951, foram pescadas nos rios da região de Bananal trutas com 41 cm indicando a sobrevivência dos primeiros alevinos lançados em 1949 e outras trutas com 18 cm indicavam que eram as trutas do segundo lote de 1950. Foi verificada também a corrida das trutas para atingir locais próximos às nascentes dos rios, que são mais favoráveis para a desova.

Documento datado de novembro de 1975, do pesquisador do Instituto de Pesca dirigido ao diretor da Instituição relaciona a origem dos ovos de truta incubados na Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão: 1956 - Estados Unidos; 1962 - Estados Unidos; 1965 - Estados Unidos; 1965 - Chile; 1968 - Estados Unidos; 1970 - Argentina; 1971 - Alemanha; 1971 - Argentina; 1972 - Alemanha; e 1974 - Japão. E, a partir de 1974/75, passou-se a realizar a fecundação artificial na própria Estação Experimental e a partir de então foram cessadas as importações de ovos.

Em 1973, o Instituto de Pesca recebeu do Instituto Florestal um terreno de 20.400 m² quadrados (Decreto Estadual 1.599, de 22/05/1973) (SÃO PAULO, 1973), para implantar a salmonicultura no Estado de São Paulo. Nesse mesmo ano, é firmado um convênio com a antiga Superintendência do Desenvolvimento da Pesca

(SUDEPE), com vistas à construção de tanques.

Em 1974, foi inaugurada a primeira truticultura comercial do Brasil, a Salmonicultura Terço Itália por iniciativa do empresário Evaristo Comolatti e com a participação do técnico japonês Kiyoshi Koike. Esse empreendimento foi importante para alavancar a atividade, pois demonstrou a viabilidade econômica da criação da truta.

Em 21 de fevereiro de 1991, foi inaugurada a nova sede da Estação, que em 08/04/94 passa a ser denominada de Estação Experimental de Salmonicultura "Ascânio de Faria", em homenagem ao introdutor da truta no Brasil conforme a Lei n. 8.679, de 08/04/94 (SÃO PAULO, 1994). Em 1987, com o desenvolvimento da truticultura na região, foi fundada a Associação Brasileira de Truticultura (ABRAT), através da iniciativa de dez produtores.

4.2 - O Turismo em Campos do Jordão

A Estância detém uma área de 269 km² situada em clima tropical de montanha. Campos do Jordão localiza-se a 1.700 metros de altitude e apresenta vantagem sobre as demais estâncias climáticas brasileiras: o seu clima tropical de montanha faz com que o sol esteja presente praticamente o ano todo. A luminosidade costuma atingir o seu grau máximo no inverno, quando então a temperatura chega a cair até a -5°C, embora já tenha atingido, no passado, -18°C, em 1992. Pesquisas realizadas de 1961 a 1974 sobre as variações climáticas acusam o mês de julho como o mais frio, e o mais quente, o de fevereiro (média de 17°C a 27°C) (PAULO FILHO, 1986).

A cidade está localizada em um vale; a parte plana não ultrapassa 500 metros de largura onde se alinham os seus três núcleos principais: Vila Abernêssia, Vila Jaguaribe e Vila Capivari. Vila Abernêssia é o centro comercial e administrativo da Estância, Vila Jaguaribe tem uma parte turística e outra residencial e Capivari é a vila turística, por excelência. É nela e em seus arredores que se concentram os melhores hotéis e restaurantes, confeitarias e shoppings, além de luxuosas residências que lembram chalés suíços e palacetes imponentes, de estilo normando-suíço. A Estância é dotada de parque hoteleiro de categoria internacional. Localizada entre São Paulo, Rio e Minas Gerais, Campos do Jordão é alcançada

por três vias principais de acesso, sendo duas rodoviárias e uma ferroviária (PAULO FILHO, 1986).

4.3 - A Questão da Preservação Ambiental

Aspectos relacionados a problemas ecológicos levaram ao surgimento de um novo ciclo na história de Campos do Jordão, o da Preservação Ambiental, a partir da década de 1980. A consciência ecológica, frente ao agressivo processo de desenvolvimento sofrido pela Estância, estimulou a edição de instrumentos institucionais e a mobilização comunitária na implantação de uma política de preservação ambiental de Campos do Jordão.

Em 15 de julho de 1981, a Municipalidade declarou o pinheiro araucária como árvore-símbolo de Campos do Jordão (Lei Municipal n. 1.264, de 15/07/1981); em julho de 1982, foi constituído o Grupo de Estudos Ecológicos e Controle Ambiental de Campos do Jordão (GECA) e, em setembro do mesmo ano, realizou-se na Estância o Congresso Nacional de Essências Nativas, promovido pelo Instituto Florestal do Estado, da Secretaria da Agricultura de São Paulo, que contou com a presença expressiva do cientista Jacques Cousteau (PAULO FILHO, 1986).

Em 3 de junho de 1983, o Governo de São Paulo, por força do Decreto n. 20.956/83 (SÃO PAULO, 1983), declarou a região como área de proteção ambiental (APA) a região urbana e rural de Campos do Jordão, medida legal também adotada pelo Governo Municipal através de Lei n. 1.484, de 9 de abril de 1985, que, anteriormente, criara a Secretaria do Meio Ambiente (Lei Municipal n. 1.346, de 28 de fevereiro de 1983) (PAULO FILHO, 1986).

O Governo Federal, em junho de 1985, incluiu Campos do Jordão na região da Serra da Mantiqueira, entre vários municípios que foram declarados áreas de proteção ambiental conforme Decreto n. 91.304/85 (BRASIL, 1985). Em 26 de maio de 1988, o Governo Municipal criava o Conselho de Defesa do Meio Ambiente (CONDEMA) (Lei Municipal n. 1.611, de 26 de maio de 1988) como órgão responsável pela definição e execução da política de proteção e melhoria das condições ambientais de Campos do Jordão (PAULO FILHO, 1986).

5 - DESCRIÇÃO DO TERRITÓRIO E DO SISTEMA AGROALIMENTAR DA TRUTA EM SÃO PAULO

Excluindo os municípios dos Estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro, Campos do Jordão tem no seu entorno cerca de 12 truticultores, sendo 3 em Campos do Jordão, 4 em Pindamonhangaba, 2 em Guaratinguetá, 1 em São Bento do Sapucaí, 1 em Santo Antônio do Pinhal e 1 em São Francisco Xavier (Subdistrito de São José dos Campos).

A Serra da Mantiqueira, onde estão localizados estes municípios, é uma grande área de preservação. De acordo com dados da FAO, a produção total anual de trutas no Brasil, em 2004, era de aproximadamente 2.220 toneladas (AMARAL, 2007). As estimativas feitas pela ABRAT indicam que a produção brasileira atual está ao redor de 3.000 toneladas/ano. Considerando que o Brasil importou 41.261 toneladas de salmões (salmão do Atlântico e truta arco-íris) do Chile em 2008, então a produção brasileira correspondeu a apenas 7,3% do consumo nacional de salmões. O Chile produz a truta principalmente em ambiente marítimo, cuja produção foi de 124 mil toneladas, e a truta em ambiente de água doce foi 2.000 toneladas, em 2005 (AMARAL, 2007).

Os dados de 2000 indicam que os Estados de São Paulo e Minas Gerais são os principais produtores de truta, respondendo por 65% da produção. No entanto, estima-se que, atualmente, Minas Gerais possui cerca de 80 produtores superando o Estado de São Paulo, de acordo com a ABRAT (Tabela 1).

TABELA 1 - Produção e Número de Produtores de Truta, por Estado, Brasil, 2000

Estado	Produção (t/ano)	N. de produtores
São Paulo	600	25
Minas Gerais	500	22
Santa Catarina	215	23
Rio de Janeiro	200	32
Espírito Santo	85	2
Paraná	60	2
Rio Grande do Sul	25	1
Total	1.685	107

Fonte: Elaborada com base em ABRAT (2010).

5.1 - Os Produtos e sua Notoriedade

A comercialização de trutas no Brasil é feita principalmente nas formas eviscerada congelada, fresca resfriada, eviscerada resfriada, viva (em pesqueiros), filetada congelada, defumada e pré-cozida e é distribuída diretamente pelo produtor em restaurantes, supermercados, peixarias e pesqueiros, localizados principalmente nas capitais das regiões Sudeste e Sul (Tabela 2).

TABELA 2 - Forma de Comercialização e Preços Médios da Truta Arco-íris, Brasil, 2010

Item	R\$	Local de comercialização
Pesqueiros	15,00 kg	No local
Eviscerada resfriada	10,00 kg	Supermercados e peixarias
Eviscerada congelada	12,00 kg	Restaurantes, peixarias, supermercados, distribuidores
Filetado congelado	18,00 kg	Restaurantes, supermercados, peixarias
Filetado pré-cozido	30,00 kg	Restaurantes, supermercados
Filetado defumado	30,00 kg	Restaurantes, supermercados
Ovos embrionados	35,00 mil	Produtores de ovos

Fonte: Dados da pesquisa.

De acordo com questionários levantados junto aos restaurantes locais, turistas e moradores, existe uma forte associação do nome Campos do Jordão com a truta. De acordo com as entrevistas, as pessoas quando falam em Campos do Jordão lembram imediatamente de trutas e *fondue*, produtos típicos da cidade há muitos anos. Os donos de restaurantes dizem que não pode faltar a truta no cardápio. Inclusive há vários festivais, como Festival da Primavera de 2009, quando os restaurantes locais elegeram a truta para elaborar seus pratos especiais.

Identificou-se na região de Campos do Jordão como principais atores institucionais da cadeia produtiva da truta as seguintes entidades: ABRAT, Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (APTA), representada pela Estação Experimental de Salmonicultura "Ascânio de Faria" e pelo Instituto de Pesca de São Paulo, e as Secretarias Municipais de Turismo e de Agricultura e Abastecimento de Campos do Jordão.

A história da truticultura em Campos do

Jordão indica como principal vetor de inovação tecnológica a Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão que tem realizado um trabalho de fomento e extensão rural e iniciou a propagação da criação na região, fornecendo ovos e alevinos para todo o Brasil.

A notoriedade da truta foi alcançada através da gastronomia oferecida nos restaurantes e hotéis da cidade. Tornou-se produto de hábito de consumo alimentar e foi culturalmente internalizada, sendo tema de eventos locais. Atualmente, todos os restaurantes têm no seu cardápio pratos com trutas. A gastronomia hoje faz parte dos saberes locais e o Hotel Escola SENAC de Campos do Jordão oferece cursos de hotelaria, gastronomia e gestão de *marketing*, de forma a não faltar mão de obra qualificada para o turismo e gastronomia.

5.2 - Os Produtores de Truta da Região dos Altos da Mantiqueira

De acordo com o cadastro de 2009 dos presentes na Reunião Anual da ABRAT, o universo de truticultores da associação é representado por 21 truticultores de Minas Gerais, 9 no Estado de São Paulo e 4 no Estado do Rio de Janeiro, totalizando 34 truticultores.

Para se instalar uma truticultura é necessário requerer uma outorga para utilização dos recursos hídricos, regulamentada por uma resolução federal. No caso de corpos hídricos de domínio da União, a Agência Nacional das Águas (ANA) é a responsável pelas outorgas. Nos Estados e no Distrito Federal a outorga é realizada pelos órgãos competentes ou respectivas autoridades outorgantes estaduais responsáveis pelos recursos hídricos.

O procedimento de licenciamento ambiental integrada a recursos hídricos é regulamentada por resolução conjunta da Secretaria do Meio Ambiente e Secretaria de Recursos Hídricos do Estado de São Paulo editada em 2005. Como as truticulturas estão quase todas em áreas de preservação ambiental, são exigidos para registros os Estudos de Impactos Ambientais (EIA) e o Relatório de Impacto Ambiental (RIMA) emitido por órgãos competentes (AMARAL, 2007).

Nas entrevistas realizadas com alguns truticultores e técnicos locais, percebeu-se que

estes acreditam que o nome de Campos do Jordão tem forte associação com a truta devido a fatos históricos e à instituição da Estação Experimental de Truticultura. Quando questionados sobre a indicação geográfica Truta de Campos do Jordão acham que a IG poderia abranger a região dos Altos da Mantiqueira, cobrindo municípios de alta altitude de Minas Gerais e Rio de Janeiro, pois a truticultura avançou para estas regiões e talvez a IG Altos da Mantiqueira seria uma opção mais abrangente.

Existe por parte dos produtores uma preocupação com a legislação, pois há uma proposta de formação do Parque Nacional dos Altos da Mantiqueira, o que poderia impedir a continuidade de suas atividades produtivas. A instituição da IG deverá partir das ações dos produtores, segundo os critérios necessários de acordo com a legislação brasileira, e a delimitação da área será uma decisão dos truticultores.

5.3 - Especificidades da Produção da Truta

A truta apresenta suas melhores taxas de crescimento entre 15°C e 17°C e os melhores índices reprodutivos em temperaturas próximas a 10°C. Portanto, os locais favoráveis ao cultivo da truta, especialmente na região Sudeste do Brasil, se restringem às regiões de altitude. No entanto, a maioria dos rios apresenta pouco volume de água nessas regiões e como a pressão atmosférica é menor, há a diminuição do teor de oxigênio dissolvido na água (TABATA; PORTZ, 2004).

Como o potencial de produção de uma truticultura está diretamente relacionada à oferta de oxigênio disponível, a região apresenta menor capacidade de produção quando comparado aos do hemisfério norte. O produtor tem que adequar o manejo devido a essas limitações naturais. Portanto, o local escolhido para a implantação de uma truticultura deve oferecer durante o ano todo água com qualidade e em quantidade não apenas para o desenvolvimento inicial, mas também para futuras expansões, e ainda estar situado em região de fácil acesso para facilitar o escoamento da produção.

Além da temperatura, o volume da água é outro fator decisivo para a escolha do local, pois o escalonamento da produção e a quantidade de peixe a ser produzido são determinados pelo me-

nor volume de água disponível no decorrer do ano e deve-se considerar o período de estiagem. O volume da água irá interferir, também, na definição do tipo de instalação a ser usado e do número de unidades a serem construídas. O sistema “*race-way*” (água corrente) demanda água de alta qualidade e fluxo elevado. Os tanques-rede necessitam de corpos de água extensos e profundos e com temperaturas que permaneçam dentro da faixa térmica favorável para a truta.

Os tanques se mostram mais adaptáveis às regiões de topografia mais acidentada, portanto, são os mais adequados para as condições ambientais nacionais. Os tipos de tanque que têm sido mais empregados pelos truticultores brasileiros são os de concreto armado, de forma circular. Apesar de apresentarem um custo de construção mais elevado e de demandarem maior área, apresentam a vantagem de utilizar a água de modo mais eficiente e serem mais duráveis. No Brasil, como a temperatura da água é mais elevada, a truta apresenta desenvolvimento embrionário e crescimento mais rápidos do que nos países onde é comumente cultivada. A maior parte da truta produzida no Brasil tem sido comercializada em restaurantes, na forma de truta porção, com pesos variando entre 250 e 300 gramas que podem ser alcançados ao redor de dez meses de cultivo. O fato de a disponibilidade de ovos embrionados e/ou alevinos ocorrer em apenas alguns meses do ano, em função da reprodução ser sazonal (de maio a agosto), implica a necessidade de se controlar o crescimento dos peixes para se produzir trutas de tamanho uniforme durante o ano todo.

Como principais limitações para a expansão da truticultura na região pode-se citar: as áreas propícias ao cultivo, as quais na maioria das vezes estão localizadas em área de proteção ambiental, e a inexistência de dados estatísticos, especialmente em nível de produtor. Entretanto, a atividade apresenta vantagens para os territórios onde são explorados devido ao fato de ser uma atividade alternativa para regiões montanhosas, que não permitem a exploração agrícola tradicional ocupando pequenas áreas e utilizando sistemas intensivos de produção com alta produtividade (CNPq, 2001).

Além das limitações naturais para a expansão da truticultura, grande parte dos produtores encontram dificuldades para condução de

suas atividades, pois a produção em pequena escala não lhes permite cobrir custos com a obtenção, de modo individual, das certificações sanitárias necessárias, caracterizando-se pela informalidade na comercialização.

6 - CONCLUSÕES

A truta é um produto vinculado ao território e aos atores sociais locais. Este território abrange municípios de três estados brasileiros, São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, localizados em altitudes acima de 1.200 metros e em espaços da Serra da Mantiqueira e da Serra do Mar. Existe o reconhecido vínculo do produto com sua história local, quando foram introduzidas, em 1949, as primeiras trutas na região de Campos do Jordão.

A truta está presente na gastronomia local como opções de pratos nos cardápios dos restaurantes da cidade e, de acordo com as entrevistas com turistas e proprietários de hotéis e restaurantes, quando se fala em Campos do Jordão imediatamente remete-se à lembrança do clima e de produtos da região, como a truta, havendo, portanto, uma correlação forte do território com a truta.

Os produtores caracterizam-se como produtores rurais familiares e suas unidades apresentam características industriais, com sistema de congelamento moderno. A existência de um projeto de formação do Parque Nacional dos Altos da Mantiqueira como área de preservação ambiental, mesmo que não aprovado, deixa uma incógnita sobre a expansão da atividade, pois quase todas as unidades produtivas estão localizadas na área que cobrirá este parque. Os produtores entrevistados acreditam que a IG seria muito benéfica aos produtores em geral e na qualificação do produto.

Este estudo indica que há um potencial para uma indicação geográfica para a truta da região, devido ao histórico da truticultura, o envolvimento do produto com a gastronomia e o turismo. Esta sinergia do produto, com o turismo local e a gastronomia, valoriza o produto economicamente e propicia a sustentabilidade da atividade. A concretização da IG dependerá dos produtores se organizarem e requererem o registro junto ao INPI.

LITERATURA CITADA

AMARAL, G. F. **Análise do segmento de trutas:** Abordagens de cadeia produtiva e turismo rural. 2007. 105 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE TRUTICULTORES - ABRAT, 2010. **Portal da ABRAT.** São Paulo: ABRAT. Disponível em: <<http://www.aquicultura.br/abrat/index.html>>. Acesso em: jan 2010.

BRASIL. Decreto n. 91.304, de 03 de junho de 1985. Dispõe sobre a implantação de área de proteção ambiental nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 04 jun. 1985.

_____. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, 15 maio 1996.

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq. **Plataforma do Agronegócio da Truticultura.** Brasília: CNPq/DPA/MAPA. 2001. (Relatório de pesquisa).

FARIA, A. Aclimação da truta Arco-Íris no Brasil. *Revista Nacional da Pesca*, v. 13, n. 106, p. 14-15, jul. 1971.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 5. ed. São Paulo: Atlas. 5. ed. 1999.

GONÇALVES, M. F. W. **Propriedade industrial e a proteção dos nomes geográficos:** indicações geográficas, indicações de procedência e denominações de origem. Curitiba: Juruá. 2007. 346 p.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Portal INPI.** Brasília: INPI/MDIC, 2008. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: jan. 2010.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Brasília: MAPA, 2010. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: fev. 2010.

NETCAMPOS TECNOLOGIA. **Economia de Campos do Jordão.** Campos do Jordão: NETCAMPOS, 2010. Disponível em: <<http://www.netcampos.com/cidade-campos-do-jordao/historia-de-campos-do-jordao>>. Acesso em: ago. 2009.

ORGANIZATION FOR AN INTERNATIONAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS NETWORK - ORIGIN. **Concept clés dans le domaine des indications géographiques.** Geneva: Origin, 2010. Disponível em: <http://www.origin-gi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=42&lang=es>. Acesso em: abr. 2010.

PAULO-FILHO, P. **História de Campos do Jordão.** Aparecida: Santuário, 1986.

PHILLIP, S.; HUNTER, C.; BLACKSTOCK, K. A typology for defining agrotourism. **Tourism Management**, Vol. 31, Issue 6, p. 754-758, Dec. 2010.

SÃO PAULO (Estado). Decreto n. 1.599, de 22 de maio de 1973. Transfere da Administração do Instituto Florestal para a do Instituto de Pesca, ambos da Secretaria da Agricultura, imóvel que especifica. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 22 maio 1973.

_____. Decreto n. 20.956, de 3 de junho de 1983. Declara área de proteção ambiental a região urbana e rural do Município de Campos do Jordão. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 04 jun. 1983.

_____. Lei n. 8.679, de 08 de abril de 1994. Dá denominação de "Capitão Correa Barbosa" à EEPG(R) do Bairro Bairrinho, em Piracicaba e de "Dr. Ascânio de Faria" à Estação Experimental de Salmonicultura, em Campos do Jordão. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 09 abr. 1994.

SOEIRO, A. Denominações de origem e indicações geográficas protegidas: sua importância. Lisboa: Pluridoc, 2005.

47 p. Disponível em: <<http://www.pluridoc.com/Site/FrontOffice/Default.aspx?module=Files/FileDescription&ID=1910&state=FDhttp://www.pluridoc.com/Site/FrontOffice/default.aspx?q=ana%20soeiro>>. Acesso em: abr. 2010.

TABATA, Y. A.; PORTZ, L. Trucultura em clima tropical. In: CYRINO, J. E. P. et al. (Org.) **Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva**. São Paulo: TecArt, p. 308-341. 2004.

VAN DE KOP, P.; SAUTIER, D.; GERZ, A. **Origin-based products: lessons for pro-poor market development**. Amsterdam: Royal Tropical Institute, 2006. 96 p. (Bulletin, 372).

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 7. ed. São Paulo: Atlas. 1997.

TRUTA DE CAMPOS DO JORDÃO, VALORIZAÇÃO DO PRODUTO LOCAL ATRAVÉS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO TURISMO E DA GASTRONOMIA

RESUMO: O objetivo deste estudo foi levantar informações e dados sobre a truta de Campos do Jordão para caracterizá-la como produto local valorizado pelo turismo e pela gastronomia. A metodologia de pesquisa caracteriza-se como exploratória, analisam-se variáveis quantitativas e qualitativas. Considerou-se como principais atores, os truticultores, a Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão, a Associação Brasileira de Truticultores (ABRAT), os restaurantes e hotéis locais, e os consumidores. Levantamento preliminar de textos documentais em revistas locais e científicas indicam a tradição do cultivo, notoriedade e reputação da truta de Campos do Jordão. Entrevistas com consumidores, turistas, proprietários de pousadas e restaurantes demonstram que existe a associação da truta com o nome geográfico e a gastronomia, o que torna este produto local potencialmente indicado para uma indicação geográfica.

Palavras-chave: trutas, turismo, gastronomia, indicação geográfica.

TROUT FARMING IN CAMPOS DE JORDÃO: local product value-adding by geographical indication of tourism and cuisine

ABSTRACT: The aim of this study was to gather information and data about trout produced in the Campos do Jordao region in order to characterize it as a product valued by local tourism and gastronomy. The methodology used is exploratory research, involving quantitative and qualitative data. The main actors that emerged in this territory are: trout producers, researchers at the Experimental Station of Salmonid Farming in Campos do Jordao, the Brazilian Association of Trout Farmers- ABRAT, local restaurants, hotels and consumers. The preliminary survey of documental texts published in local magazines and scientific publications indicate that trout farmed in Campos do Jordao has historical recognition and reputation as local product. Interviews with consumers, tourists and hotel and restaurants owners show that local trout is associated with the geographical name of the city and with local cuisine, which makes this product potentially suitable for geographical indication.

Key-words: trout, tourism, gastronomy, geographical indication.

Recebido em 15/02/2011. Liberado para publicação em 18/03/2011.