



“Sabores da Caatinga”: Yes, nós podemos registrar Marcas!

ANTÔNIO JOSÉ FERREIRA GADELHA (IFPB, Campus Sousa), FREDERICO CAMPOS PEREIRA (IFPB, Campus Pedras de Fogo), TATIANE LUCIANO BALLIANO (UFAL, Campus A.C. Simões), VÍTOR MARINHO MAGLIANO (IFPB, Campus Campina Grande)

Emails: antonio.gadelha@ifpb.edu.br, fredcampos2000@yahoo.com.br, tlb@qui.ufal.br, vitormarinho.adm@gmail.com.

Área de conhecimento:(Tabela CNPq): 2.05.03.00-8 – Ecologia aplicada.

Palavras-Chave: Propriedade Intelectual; gastronomia, receitas; inovação; marcas.

1 Introdução

No contexto atual, na qual se pode caracterizar o mundo como volátil, incerto, complexo e ambíguo, principalmente quando se trata das tecnologias, informações e comunicações, a Proteção da Propriedade Intelectual vem sendo objeto de análises, pesquisas e práticas de vários países, tentando entender os vários efeitos que a prática, ou não, da proteção desses ativos podem contribuir na política, economia e sociedade. Faz-se importante para este estudo, trazer a definição de Propriedade Intelectual da Convenção Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI):

A soma dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas, às interpretações dos artistas intérpretes e às execuções dos artistas executantes, aos fonogramas e às emissões de radiodifusão, às invenções em todos os domínios da atividade humana, às descobertas científicas, aos desenhos e modelos industriais, às marcas industriais, comerciais e de serviço, bem como às firmas comerciais e denominações comerciais, à proteção contra a concorrência desleal e todos os outros direitos inerentes à atividade intelectual nos domínios industrial, científico, literário e artístico.

De forma mais estrita, Boff; Pimentel, (2012) conceituam Propriedade Intelectual como “uma espécie de propriedade que é assegurada pelo Estado como função social. Uma das dimensões dessa função é servir de instrumento da Política de Ciência, Tecnologia e Inovação para assegurar a proteção de resultados [...]”. Sendo as Instituições de Ciência e Tecnologia um dos principais atores nesse processo, pois geram, através da Pesquisa e Desenvolvimento, novos produtos e processos que precisam de investimento para serem realizados, que contribuem no desenvolvimento local e/ou regional, e por consequência devem ser protegidos e valorizados. As políticas de PI e P&D dos diferentes níveis de governos têm o papel de dar contorno e sustentação às ações e iniciativas institucionais.

Nesse sentido, embasados no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO) e na Política Pública de fomento para criação de Núcleos de Estudos em Agroecologia (NEAs), em 2010 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) juntamente com o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI) e Ministério da Educação (MEC) fomentaram a criação de 27 NEAs na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Tendo sido criado, através dessa fonte de fomento, no ano de 2011, o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção de Orgânicos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) - Campus Picuí.

O NEA Picuí tem caráter interdisciplinar e multidisciplinar, e ao longo desses dez anos, desenvolveu vários projetos de pesquisa, sendo um deles o Sabores da Caatinga. Este projeto tem como missão apontar saídas estratégicas para a valorização do bioma Caatinga, em específico, de espécies das Plantas Alimentícias Não Convencionais Xerófilas (PANCX's) plantadas em áreas degradadas, sempre enfatizando o desenvolvimento sustentável do Semiárido Brasileiro e o viés ecológico da preservação ambiental. Tendo como resultados de sua pesquisa e desenvolvimento, até setembro de 2018, a produção de 50 receitas gastronômicas que utilizam como insumos a biomassa verde e os frutos gerados por espécies de Cactáceas, espécie de plantas Xerófilas.

A efetivação do registro no INPI da marca “Sabores da Caatinga” protege definitivamente todos os frutos/produtos que possam surgir a partir da criatividade dos nossos pesquisadores e discentes. Demonstra que o caminho pode ser relativamente longo e burocrático, mas que dotará toda nossa inovação com uma impressão digital própria e exclusiva.

1.1 Sabores da Caatinga

Nascido a partir dos resultados dos projetos Fábrica de Solos e Recuperação de áreas degradadas, que geravam, respectivamente, uma grande quantidade de adubo e biomassa/ frutos de Cactáceas, o projeto de pesquisa intitulado Sabores da Caatinga, utilizava os produtos do projeto Recuperação de áreas degradadas para gerar receitas gastronômicas ricas em sabores e nutrientes, além de valorizar as espécies do bioma Caatinga.

O consumo humano desse tipo de insumo alimentar já é bem disseminado em alguns estados brasileiros como a Bahia e em países como o México, onde se alimentar das raquetes da palma é uma prática comum e cotidiana, porém esta cultura gastronômica ainda não é tão usual na Paraíba.

O Sabores da Caatinga há vários anos, vem possibilitando a interação entre o conhecimento técnico e empírico, através de oficinas destinadas a comunidades rurais da cidade de Picuí-PB e arredores, como também de cidades adjacentes. Essas oficinas têm como objetivo valorizar dentro da cultura gastronômica da região, a aceitabilidade, a ampliação de saberes e segurança alimentar, tendo como ingredientes principais as cactáceas, representadas pelas seguintes espécies: Mandacaru (*Cereus jamacaru*), Xique xique (*Pilosocereus gounellei*), Facheiro (*Pilosocereus pachycladus*), Coroa de Frade (*Melocactus bahiensis*), Palma Forrageira gigante (*Opuntia ficus-indica*) e Palma doce (*Nopalea cochenillifera*) como base para um grande número de receitas saudáveis e ao mesmo tempo saborosas, construídas com o viés filosófico do *Slow Food*.

Todas essas espécies são nativas do bioma Caatinga do Semiárido Brasileiro e estão disponíveis e acessíveis aos pequenos agricultores e suas comunidades. São recursos naturais abundantes que são desperdiçados por uma falta de abordagem na hora de processar os mesmos, tornando-os alimentos que tenham importância nutricional ou mesmo funcional.

Objetivando valorizar as espécies do bioma Caatinga, entender que as mesmas oferecem e agregam valores nutricionais às receitas, ressaltando a fundamental importância de quebrar paradigmas e divulgar o consumo humano de cactáceas, o projeto Sabores da Caatinga gerou 50 receitas gastronômicas inovadoras com Xerófitas.

Para a proteção dessas 50 receitas gastronômicas do Projeto Sabores da Caatinga, a marca de mesmo nome, servirá de apoio, selagem e identificação de todas as receitas e produtos do gênero alimentício já existentes e que venham a ser desenvolvidos com ingredientes do bioma caatinga, dentro e fora do projeto de pesquisa inicial.

1.2 Registro de Marcas

A criação e registro de marcas, dentro do ambiente empresarial, é algo extremamente comum e corriqueiro, tendo em vista que uma marca bem selecionada e distintiva é considerada um ativo de grande valia para as empresas. Qualquer tipo de organização e pessoa física pode registrar uma ou várias marcas escolhendo um dos quatro modelos existentes:

- Nominativa: caracterizada pela utilização exclusiva de palavras;
- Figurativa: emprega logotipos e desenhos;
- Mista: junção das características das marcas nominativas e figurativas;
- Tridimensional: constituída pelo formato do produto ao qual ela representa.

Os modelos de marcas podem simbolizar quatro tipos das mesmas: marcas de produto, que distinguem os produtos específicos de uma organização; as marcas de serviço, que da mesma forma distinguem organizações, mas pelos serviços prestados; as marcas coletivas que representam entidades ou associações; e as marcas de certificação, que asseguram conformidade dos produtos ou serviços com normas técnicas.

Para que haja a proteção de uma marca em território nacional, é necessário que a mesma seja depositada para registro no INPI, passando por diversas fases de análise entre o cadastro inicial e a expedição de certificado de registro, respeitando as razões absolutas (termos genéricos, descritivos, falaciosos e contrários à ordem pública ou à moral) e razões relativas (ter domínio correspondente, marcas arbitrárias e sugestivas) para negação do pedido.

Cabe ressaltar que, o setor governamental ainda não está tão atento para a proteção das criações intelectuais, principalmente dentro das ICTs. Fato este, que vem mudando, em pelo menos um tipo de proteção de PI, as patentes, tomando como base os rankings de depósitos de patentes que foram publicados nos últimos anos. Observa-se que as proteções de marca dentro do setor público, especificamente de projetos de pesquisas ou de produtos/serviços derivados ou originários da pesquisa ainda não são frequentes, fato este que o trabalho em curso, de forma objetiva propõe mudar, através da apresentação do seu principal produto: O pedido de registro **deferido** pelo INPI da marca "Sabores da Caatinga".

2 Materiais e Métodos

Para a realização deste estudo foram utilizadas as metodologias de pesquisas exploratória, descritiva, bibliográfica e de ação, delineadas através do estudo e monitoramento de aplicações tecnológicas, buscas de anterioridades, publicação de material didático: livro, além da elaboração e encaminhamento do pedido de registro de Propriedade Intelectual ao INPI.

A busca de anterioridade foi fundamental para descobrir que não havia nenhuma marca ainda solicitada registro no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual, a mesma foi realizada em diversos buscadores patentários como: Orbit; Patantinspiration e o próprio INPI.

A marca em si caracterizará doravante todos os atos, ações, eventos e produtos relacionados à produção dos discentes relacionados ao projeto "Sabores da Caatinga". A mesma foi realizada a partir de idéias geradas pelos próprios estudantes que interagiram com um designer gráfico, onde propuseram simbolizar o projeto graficamente com a a figura do "Mandacaru (*Cereus jamaçaru*) com chapéu de *Chef*". A marca já está devidamente caracterizada na capa do livro que contém as cinquenta receitas já mencionadas, podendo agora ser compartilhadas e reproduzidas por quem tiver os seus dotes culinários. (Figura 1).

A figura 1 mostra a marca registrada na capa do Livro "Sabores da Caatinga".

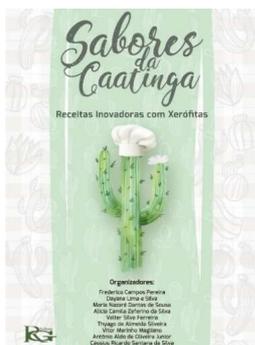


Figura 1 – Marca registrada na capa do Livro "Sabores da Caatinga"

3 Resultados e Discussão

Todo esse conjunto de ações, deu origem aos seguintes resultados/produtos: i) artigo intitulado Estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas de Cactáceas, em avaliação pela revista Cadernos de Prospecção; ii) artigo intitulado Estudo Prospectivo para registro da marca Sabores da Caatinga, apresentado no 5º Encontro de Extensão, Pesquisa e Inovação em Agroecologia, exposto na íntegra neste trabalho; iii) Publicação do livro Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas, iv) Pedido, já deferido, de registro da marca Sabores da Caatinga, depositada junto ao INPI sob nº de processo 921111169. (Figura 2).

A figura 2 mostra parte do processo de Registro da marca “Sabores da Caatinga” no INPI

Processo de registro de marca		
Processo	921111169	
Data de depósito	22/10/2020	
Datas de prioridade		
Data de concessão		
Data de vigência		
Situação	Aguardando pagamento da concessão (em prazo ordinário)	
Marca	Sabores da Caatinga	
Natureza	Marca de Produto/Serviço	
Apresentação	Mista	
NCL(11):	42	
Titular	VÍTOR MARINHO MAGLIANO [BR/PB]	
Deferimento de pedido de registro		Data da decisão 07/07/2021 Número da decisão 740789

Figura 2: Documento de Registro da marca “Sabores da Caatinga” no INPI

O registro provisoriamente está no nome do discente do PROFNIT Vitor Magliano, porém em breve será feita a cessão da marca para o IFPB, com o objetivo de utilização pelo Núcleo de Estudos em Agroecologia do campus Picuí.

4 Considerações Finais

O universo da inovação do Mestrado profissional PROFNIT, possibilitou que a criatividade dos projetos desenvolvidos no âmbito do IFPB pudessem ser protegidos e salvaguardados, para, quem sabe, em breve poder ser explorado em seu próprio proveito, até de financeiramente.

O projeto “Sabores da Caatinga” atinge o seu objetivo quando efetivamente registra sua marca devido ao nível de inovação que o mesmo apresenta, da criatividade de seus alunos, do desprendimento de seus tutores e pesquisadores, que focaram, não apenas na marca em si, mas na valorização do bioma Caatinga, dos gostos, sabores e aromas, abrindo assim um leque de opções e oportunidades para a melhoria da qualidade de vida do homem do Semiárido.

Agradecimentos

Ao NEA – Núcleo de Estudos em Agroecologia do IFPB campus Picuí;
Ao CNPQ – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico;
Ao PROFNIT – Mestrado Profissional do IFPB campus Campina Grande.

Referências

BOFF, Salete Oro; PIMENTEL, Luiz Otávio. O. Propriedade do Conhecimento Científico e Tecnológico. Tradução da conferência apresentada no Congresso Hacia um Instrumento Regional Interamericano sobre La bioética: Experiencias e Expectativas, na Universidade Nacional Autónoma do México, Cidade do México, em 06.09.2007.

PEREIRA, Frederico Campos Pereira; SILVA, Dayana Lima e; SOUSA, Maria Nazaré Dantas de; SILVA, Alicia Camila Zeferino da; FERREIRA, Valter Silva; SILVEIRA, Thyago de Almeida; MAGLIANO, Vitor Marinho; JÚNIOR, Antônio Aldo de Oliveira; SILVA, Cássius Ricardo Santana. SABORES DA CAATINGA: Receitas Inovadoras com Xerófitas. Campina Grande: RG Editora, 2019. ISBN 978-85-94349-09-5.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. What is Intellectual Property? Genebra – Suíça, 2020. Disponível em: < https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo_pub_450_2020.pdf >. Acesso em 20 agos. 2021.