

# Marmelada de Santa Luzia: análise da potencialidade de Luziânia e região para uma indicação geográfica

*Quince Jam from Santa Luzia: analysis of the potentiality of Luziânia and region for a geographical indication*

*Alessandro Aveni<sup>1</sup>*

*Andrei Simão de Mello<sup>2</sup>*

*Fabio Lima Cordeiro<sup>3</sup>*

*Daniela Soares Couto Saldanha<sup>4</sup>*

*Debora Mendes Carvalho<sup>5</sup>*

## Resumo

O presente trabalho relata uma pesquisa exploratória desenvolvida com visitas de campo e pesquisa bibliográfica, com o objetivo de analisar elementos para viabilidade de pedido de registro de Indicação Geográfica para o produto Marmelada de Santa Luzia em Luziânia (GO). A análise realizada teve como base os dispositivos legais pertinentes ao tema e apresenta um breve esboço histórico do surgimento do produto na região, demonstra as características de produção que envolvem saberes locais e identifica diversos elementos que denotam como o produto é popularmente conhecido, ou seja, que comprovam a sua notoriedade e boa fama. Conclui-se que o produto apresenta potencial para registro de uma Indicação Geográfica na modalidade de Indicação de Procedência, mas que estudos técnicos e econômicos mais aprofundados são necessários para obtenção do registro perante o INPI.

Palavras-chave: Marmelada. Desenvolvimento Regional. Indicação Geográfica.

## Abstract

This paper is a fieldwork and it has the objective to verify the viability of an Geographical Indication registry to the Luziânia City and region for the product Marmalade of Santa Luzia. In this analysis was used legal parameters related to the subject. There is a short history of the product and how it surged in the region, and also its way of production, with its characteristics and qualities that involves the local knowledge, and it relates some documents that prove their notoriety and good reputation. Its concludes that the product has the potential to be a Geographical Indication as an Indication of Source, but more technical and economics studies are necessary to obtain protection by the INPI.

Keywords: Quince Jam. Regional Development. Geographical Indication.

Área tecnológica: Indicação Geográfica, Tecnologia de Alimentos.

## 1 Introdução

De acordo com os dados disponibilizados no sítio<sup>6</sup> do INPI (2018), há no Brasil 77 indicações geográficas concedidas, sendo 10 na modalidade de Denominação de Origem (Nacionais),

<sup>1</sup> Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

<sup>2</sup> Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

<sup>3</sup> Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

<sup>4</sup> Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

<sup>5</sup> Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

<sup>6</sup> Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 18 jun. 2018.



8 reconhecimentos de Denominação de Origem Estrangeiras, e as demais como Indicação de Procedência. Existem, ainda, em torno de 20 pedidos em andamento.

A pesquisa parte da consideração de que nenhuma Indicação Geográfica (IG) foi concedida na área do DF e entorno. Entretanto há determinados produtos que podem gerar uma IG. Segundo um levantamento do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), uma delas é a Marmelada de Santa Luzia, um doce típico da região, muito popular e com características únicas. Devido ao porte de sua produção e à tradicionalidade do produto, este trabalho tem como objetivo analisar a potencialidade da cidade de Luziânia e região para requerimento de registro de Indicação Geográfica para a Marmelada de Santa Luzia.

Se faz então necessária uma análise partindo de uma pesquisa exploratória visando a avaliar a possibilidade de aquisição da Indicação Geográfica (IG) por parte dos produtores locais. Diante disso, o estudo foi realizado a partir dos critérios legais estabelecidos através da Lei n.º 9.279/1996 e da Instrução Normativa nº 25/2013, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Justifica-se a presente pesquisa sobre a aquisição de uma IG pelo fato de existirem atualmente poucas publicações sobre o objeto e de sua importância para o desenvolvimento econômico regional.

## 2 Metodologia

Trata-se de uma pesquisa exploratória pois, segundo Marconi e Lakatos (2005), analisa determinado tema e busca encontrar suas causas, neste caso, o produto em questão e a possibilidade de obtenção da IG por parte dos produtores locais. Desta forma, o trabalho é um estudo de caso que, ainda segundo as autoras, é característico deste tipo de pesquisa.

A proposta é o levantamento das características da Marmelada de Santa Luzia, doce produzido em Luziânia e Região, território goiano, localizado em área denominada de Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE) pela Lei Complementar nº 98, de 19 de fevereiro de 1998 (BRASIL, 1998), e analisá-las à luz da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996) e da Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013 (INPI, 2013).

Sua natureza é qualitativa uma vez que, conforme definiram Silveira e Córdova (2009), não tem preocupações apenas com a representação numérica, mas, sobretudo com a compreensão do objeto através de dados não métricos. Assim, o que se objetivou estudar são as causas e características que possibilitam a proteção do produto.

As técnicas de coleta de dados utilizadas foram: análises bibliográficas, documentais e pesquisa de campo, feita com os produtores da associação. Os procedimentos adotados foram definidos por Gil (2012) como adequados a uma pesquisa de natureza qualitativa (Tabela 1).

**Tabela 1** – Resumo - Tipo de pesquisa

TIPO DE PESQUISA	TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	NATUREZA
Exploratória	Bibliográfica, Documental e Pesquisa de Campo	Qualitativa

Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2018)

### 3 Resultados e Discussão

Uma Indicação Geográfica (IG) é uma designação atribuída a determinados produtos que têm uma origem geográfica específica e possuem qualidades ou reputação que são devidas a essa origem (WPO, 2018). A IG é uma forma de proteção utilizada em vários países e, no Brasil, a instituição responsável pela concessão do registro e certificado é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). As modalidades de IG são a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem.

O selo de IG é uma garantia para o consumidor, uma vez que atesta que o produto é genuíno e possui qualidades particulares, em detrimento de sua origem (SEBRAE, 2018). Ainda segundo o Sebrae (2018), as IGs se consolidaram depois que produtores, comerciantes e consumidores começaram a perceber que, ao identificar que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis à sua origem geográfica, era possível agregar valor a esses produtos.

Em análise preliminar, não foram encontrados elementos que denotem que a qualidade ou as características da Marmelada de Santa Luzia se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. Desta forma, analisou-se a viabilidade do pedido de registro de IG, sob a perspectiva de uma Indicação de Procedência (IP), dispensando por hora a modalidade Denominação de Origem (DO).

O processo que envolve o requerimento de uma IG necessita da interação de diversos atores, sendo que a entidade representativa da coletividade precisa articular com diversas outras, inclusive com entidades governamentais. A Instrução Normativa INPI nº 25/2013, legislação que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, disciplina em seus artigos 6º ao 9º o rol de documentos comprobatórios imprescindíveis a serem apresentados no pedido de registro, dentre os quais destacam-se:

- a) Requerimento no qual conste:
  - a. O nome geográfico;
  - b. A descrição do produto ou serviço;
- b) Instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente;
- c) Regulamento de uso do nome geográfico;
- d) Instrumento oficial que delimita a área geográfica;
- e) Etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica ou de representação de país, cidade, região ou localidade do território, bem como sua versão em arquivo eletrônico de imagem.

Para a modalidade Indicação de Procedência (IP), faz-se mister ainda apresentar:

- a) Documentos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço;
- b) Documentos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação de

Procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a Indicação de Procedência;

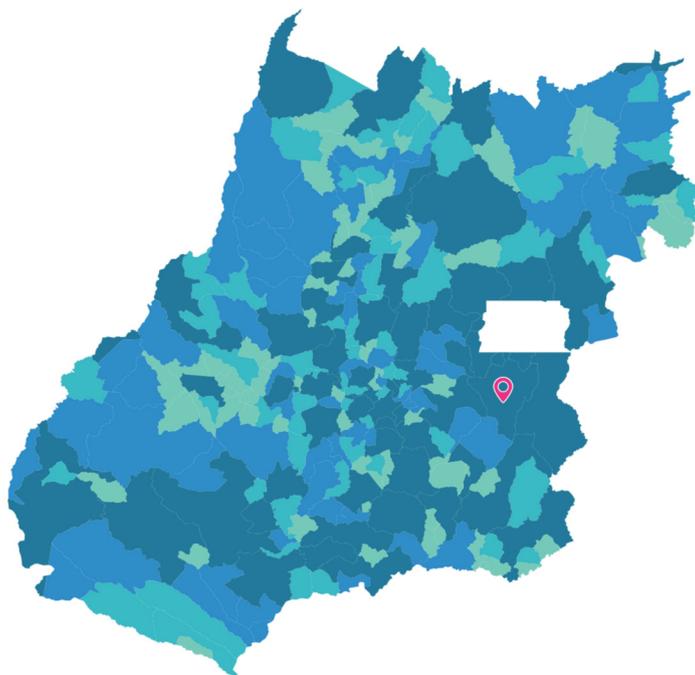
- c) Documentos que comprovem que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou prestação do serviço.

Partindo-se do princípio de que a delimitação geográfica da área resultará na determinação do direito de uso da IG, ela deve ser realizada de forma objetiva e precisa, e por isso, segundo Junqueira e Batista Júnior (2015), deve se basear em critérios técnicos que levem em conta um levantamento histórico, os saberes locais (tradição e cultura), a importância econômica atual e histórica, a organização social e produtiva, os fatores naturais e a origem da matéria-prima como aspectos mínimos a serem considerados.

### 3.1 Levantamento Histórico

Luiziânia é um município vizinho de Brasília, sendo considerado parte da região conhecida popularmente como entorno, ou oficialmente, segundo a Lei Complementar nº 98/1998, região integrada de desenvolvimento do Distrito Federal e entorno. Completou 271 anos em 2017 e possui aproximadamente 200 mil habitantes, com uma economia pungente e diversificada, devido à sua proximidade da capital do país.

**Figura 1** – Localização da cidade de Luziânia no estado de Goiás



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2018)

A cidade de Luziânia, surgiu do Arraial de Santa Luzia. Suas origens remontam ao ciclo do ouro no séc. XVII. Dessa forma, inicialmente, seus primeiros habitantes foram: fazendeiros, escravos, bandeirantes e garimpeiros. Naquela época, a sociedade era comandada por latifundiários, com viés produtivo voltado para a agropecuária, em especial a cana-de-açúcar. Segundo

moradores locais, mudas de marmelo foram trazidas por um Rei de Portugal que pertencia à Casa de Bragança, famosa pela predileção do doce produzido com a fruta.

O primeiro pé de marmelo plantado em Luziânia remonta ao ano de 1770, na fazenda Engenho da Palma (MELO, 1992). Notou-se, logo de início, uma perfeita adaptação com as condições climáticas e do solo local. Tais condições originaram frutos com características notáveis, capazes de produzir o doce de marmelo, ou marmelada, com muita qualidade e sabor. Comenta-se que a Casa Real de Bragança tinha um gosto particular pela marmelada.

Este doce, por muitos anos, foi o maior impulsionador do comércio local em Santa Luzia, região que posteriormente tornou-se o município de Luziânia. Neste ponto, é salutar observar que no livro *Viagem no Interior do Brasil: empreendida nos anos de 1817 a 1821*, o médico Johann Baptist Emanuel Pohl (1951) observou que “os moradores de Santa Luzia vivem em parte de suas plantações, um pouco da criação do gado e do comércio e, principalmente, de uma famosa marmelada que vai até a cidade do Rio de Janeiro.”

Embora a marmelada seja um doce de origens lusas, sua produção era feita pelos escravos destas fazendas; assim, tornou-se uma tradição das populações de origem africana que trabalhavam nas fazendas e que, posteriormente, formaram os quilombos da região. A maioria dos grandes marmelais encontrou seu ocaso no século XX, perdendo espaço para a agropecuária e para a indústria. Outro motivo, observado pelos produtores, foi que o plantio da soja atraiu novas pragas que estão matando as árvores.

Esta tradição possibilitou o surgimento de diversas plantações de marmeleiros que, conforme afirmou Melo (1992), produzem até hoje em escala comercial de segundo porte, ou seja, de maneira artesanal. Atualmente, existem duas associações produtoras de marmelada: a Associação dos Pequenos Produtores Rurais do Mesquita e Água Quente e a Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Xavier. Ambas possuem cerca de 30 produtores de marmelo (Figura 2) e 10 produtores de marmelada, sendo que a produção anual média por produtor é de aproximadamente 1 (uma) tonelada.

**Figura 2** – Marmeleiro



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2018)

Esses produtores, aproveitando-se da tradição do produto, desde 2002 realizam a Festa do Marmelo. Desta forma, os quilombolas mantêm as tradições de seus ascendentes e produzem renda para sua comunidade.

### 3.2 Características do Produto

O diferencial da marmelada de Santa Luzia é o tipo de fruta utilizada, que é derivada do solo e do clima da região de Luziânia e região, uma vez que, notavelmente, o marmeleiro nem sempre produz um fruto que se torna apetitoso ao natural. Nos cinco tipos da planta predominantes no Brasil, sua constituição físico-química muda bastante de região para região, sendo que a característica mais importante do fruto de Luziânia é sua alta porcentagem de pectina, agente de emulsão que facilita a confecção do doce. Assim, o fruto da região possui um gosto peculiar que mistura o doce, o ácido e o amargo, um conjunto de características notáveis para a elaboração do produto.

Segundo Mello (1992), a fabricação da Marmelada de Santa Luzia é sempre artesanal, com cada fazendeiro possuindo sua “fábrica”. O processo de fabricação do doce, inicia-se com o plantio. Inicialmente, prepara-se uma verga do marmelo com 60 cm de comprimento, que é fincada em um local onde haja água abundante, normalmente leitos de rios e açudes.

A verga permanece no local por um período de 1 ano e meio, após isso é transplantada para um local definitivo, uma cova de 50 x 50 cm de profundidade. A adubação é feita com abundância, sendo o principal insumo o esterco.

Após isso, aos quatro anos já se colhem os primeiros frutos, mas os produtores observaram que a árvore só atinge a produção total aos oito anos. Comumente, na região, as árvores costumam dar frutos em janeiro.

Depois da colheita dos frutos seguem-se as seguintes etapas de produção:

- a) Limpeza dos pelos e impurezas do fruto com flanelas ou panos. Neste ponto, é válido observar que para cada 5 frutos será feito 1 quilo do doce;
- b) Partição do fruto e remoção da semente;
- c) Cozimento do marmelo;
- d) Moagem do fruto;
- e) Peneiragem para remoção de impurezas e pedaços duros;
- f) Preparo da Calda com açúcar tipo cristal e água em um tacho previamente lavado com sumo de limão;
- g) Mistura aos poucos da calda com o fruto moído, utilizando-se para isso uma colher de madeira especificamente elaborada para este fim;
- h) Após o ponto de cozimento o produto final é transferido para caixas de madeira.

Nas Figuras 3 e 4 pode-se ver o tipo de tacho utilizado e o doce pronto.

**Figura 3** – Tacho Utilizado



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2018)

**Figura 4** – Marmelada de Santa Luzia



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2018)

As caixas nas quais o produto é inserido também devem seguir regras recomendadas de produção: são feitas de pino e possuem apenas dois tamanhos: 23 em x 13 cm para 400g e 35 cm x 20 cm para 800g, e obedecem ao seguinte processo de produção:

As caixas são elaboradas na época da confecção do doce, normalmente no mês de janeiro.

Utilizam-se dois tipos de madeiras da região: o Samanea saman (São José) e o Schefflera macrocarpa (mandiocão-do-cerrado). Esses tipos são escolhidos por não influenciarem o gosto do produto.

### 3.3 Análise da Entidade Representativa

Em Luziânia e região foi possível constatar que existem ao menos três associações que recebem os produtores de marmelo e/ou marmelada, quais sejam: Associação dos Pequenos Produtores Rurais do Mesquita e Água Quente (APROMAC), Associação Renovadora do Quilombo Mesquita (AREQUIM) e Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Xavier.

Entretanto, nenhuma das citadas associações é específica para representação de produtores de marmelo e marmelada, sendo que falar que as mesmas estariam aptas a serem titulares do pedido de registro de IG prescinde de posteriores estudos.

Segundo um produtor da região do Quilombo Mesquita, associado da AREQUIM, a região conta com cerca de 27 produtores de marmelo, com uma média de 70 marmeleiros e uma produção anual média de aproximadamente 1.000 kg de marmelada.

Na Figura 5 notam-se as embalagens utilizadas pelas associações.

**Figura 5** – Imagem das caixas utilizadas em cada associação



Fonte: Elaboradas pelos autores deste artigo (2018)

Embora não exista articulação na associação no que tange ao requerimento de uma IG para a região, é possível observar que os produtores já se organizaram em alguns pontos: a) todas as marmeladas têm o mesmo nome, Marmelada Santa Luzia; b) as marmeladas são diferenciadas apenas pelo nome do produtor; e c) são embaladas em caixas de madeira. Tais cuidados já servem para atribuir a identidade ao produto local.

### 3.4 Notoriedade

Com base no art. 8º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013, que retrata a necessidade de se comprovar a notoriedade do produto, ou seja, a exigência de documentos que comprovem ter o local se tornado referência para determinado produto ou serviço, foi realizado um levantamento de publicações em jornais, livros e revistas, além de trabalhos acadêmicos, fotos, vídeos, enfim, de todo documento apto a atestar a notoriedade da Marmelada de Santa Luzia. Encontraram-se inúmeras publicações, que passam a ser elencadas a seguir.

O *Correio Braziliense*, jornal de mídia impressa de grande circulação no Distrito Federal e Entorno, publicou matéria em 2016 ressaltando que os descendentes de escravos preservam a memória e os costumes dos ancestrais:

Apenas quatro fazendas goianas, todas localizadas nas vizinhas Luziânia e Cidade Ocidental, ainda produzem a marmelada em larga escala. Todas dependem da mão de obra e do conhecimento de descendentes de escravos para manter viva a tradição. Ricardo Lisboa Couto, 43 anos, é um dos herdeiros dessa arte. Ele faz a marmelada na Fazenda Pindaibal, a 14 km do centro da Cidade Ocidental e a cerca de 25 km de Brasília. “Já tem uns 25 anos que aprendi a receita e passo horas na beira do tacho, em meio à fumaça e ao calor do fogão à lenha. Mas eu gosto”, conta (ALVES, 2012b).

É possível encontrar menção à Marmelada de Santa Luzia em diversos *blogs* e sítios de internet, sempre ressaltando a tradição e a qualidade únicas do produto.

O Hino do Município de Luziânia, instituído pela Lei Municipal nº 1.959, de 18 de março de 1997, também atribui o produto à sua localidade e qualidade:

[...] Produz também  
A marmelada,  
Considerada  
Numa ambrósia,  
Produz de tudo [...] (LUZIÂNIA, 1997).

A Central Única dos Trabalhadores (CUT) publicou em novembro de 2017 em seu sítio na *web*, em razão das comemorações da Semana da Consciência Negra, uma matéria intitulada “Do prato para a luta”, que atesta a fama mundial do produto:

A fabricação do doce do marmelo, produto mundialmente reconhecido pela qualidade e sabor, é uma receita que é passada de uma geração para outra. A marmelada chamada Santa Luzia, representa a resistência de um povo para se manter, viver com dignidade e criar os filhos de uma terra (SOUZA, 2017).

Relevante manifestação sobre o tema também é possível encontrar em matéria publicada no *Diário da Câmara Legislativa*, de autoria de Jesus Benedito Melo (1992), com o título *A Tradição Marmeleira do Planalto*, que resalta os pontos relevantes da história da Marmelada de Santa Luzia, tais como: a) em 1872, a marmelada de Santa Luzia, recebeu o primeiro prêmio, categoria doces, na Exposição Universal de Philadelphia (EUA); b) D. Pedro II, Imperador do Brasil, a exigia à mesa; c) Nos anos 1950 e 1960, detratores de Brasília aproveitavam-se da real tradição marmeleira da região para sugerirem uma grossa “marmelada”, injusta insinuação de corrupção ao Governo JK.

Artigos acadêmicos como *O Poder Político no Município de Luziânia - GO: A Trajetória das Famílias Tradicionais* também ressaltam “a produção da famosa marmelada de Santa Luzia, que ainda hoje é identificada com a cultura da cidade e é um dos poucos fatos deste período de transição econômica que é lembrado pelos autores regionais” (ROCHA e REIS 2015).

Como elemento de discussão se coloca que, apesar da notoriedade e da procedência, os produtores e a produção não representam uma quantidade significativa. Os impactos econômicos são, assim, pouco significativos. Resta, porém, a importância da tradição e do fato de que é um produto típico da comunidade quilombola e que deve ser preservado culturalmente.

Se abre aqui um problema no que se refere ao apoio da administração pública regional, pois esta deve optar por entender a marmelada como uma possível solicitação de IG, tendo em vista o mercado pouco explorado, ou como uma parte da herança cultural local e seus produtores como parte de uma organização cultural. Esta escolha afetará o tipo de política de alavancagem a ser utilizada, com vista ao seu desenvolvimento local e regional. Apesar do baixo número de produtores e da quantidade produzida atualmente, o que deve ser avaliado é o potencial de mercado do produto, que não está sendo explorado.

Para analisar o potencial de mercado e evitar que este seja aproveitado, por exemplo, por uma indústria privada não local, é fundamental que o governo local apoie e proteja os produtores fomentando a criação, logo, de uma associação com personalidade jurídica reconhecida, com um pequeno contributo financeiro (a constituição da associação em cartório) e com apoio legal para desenvolver o projeto.

Um apoio à IG com seu potencial de mercado é uma solução que pode aumentar o empreendedorismo local, ampliando a área de produção e apoiando a associação, com o incremento de produtores associados. Até realizar um potencial aumento de mercado, ou até mesmo o mercado internacional, a fragilidade da organização pode ser apoiada por compras do governo local para eventos ou para merenda nas escolas locais, por exemplo. Se se optar por uma proteção cultural visando um mercado do turismo, uma avaliação prévia aponta a necessidade de se criar pelos menos uma marca coletiva para proteção da propriedade cultural.

## 4 Considerações Finais

Com base nos levantamentos realizados por meio da pesquisa de campo e do levantamento bibliográfico e documental, infere-se que a região apresenta potencialidades relevantes para almejar o reconhecimento de uma Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação de Procedência.

Nota-se que o desenvolvimento de um projeto para compilar os documentos e requisitos necessários para o pleito da IG perante o INPI, deve prescindir de um plano de ações bem delimitado, apresentando ações como a identificação e o fortalecimento da entidade representativa, levantamento de documentos que comprovem a notoriedade, delimitação da região abrangida para o uso da IG, criação de uma estrutura de controle da produção, dentre outras diversas ações.

Ainda que da análise realizada comprove-se a existência do histórico do produto envolvido com os saberes locais, claramente identificando a Marmelada de Santa Luzia como tradição e cultura da região de Luziânia, falta estabelecer meios que denotem uma representação organizada das associações de produtores de marmelo e da marmelada, para que estejam aptas a serem titulares do pedido de registro de IG.

Estudos científicos que comprovem os fatores naturais e a origem da matéria-prima poderão complementar o pedido de registro na modalidade de Denominação de Origem. Tais estudos poderiam ser realizados em parcerias com instituições de pesquisa agrícolas localizadas próximas à região, como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a fim de comprovar a influência do meio geográfico na qualidade e nas características do produto. E em complementação aos estudos técnicos, outra parceria importante seria a do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) para determinar, por meio de estudos econômicos, a importância econômica atual da Marmelada para a comunidade local e dar o apoio para a organização social e produtiva dos marmeleiros.

Deste modo, é possível concluir que Luziânia e Região apresentam os elementos que denotam ser uma região passível de receber uma Indicação Geográfica para o produto Marmelada de Santa Luzia, porém estudos complementares futuros e mais focados serão necessários para verificar o real interesse dos produtores, assim como do cumprimento de requisitos formais no que tange às associações locais.

## Referências

- ALVES, R. **Brasília colonial: herança negra**. Brasília: Última Parada, 2012a. Disponível em: <<https://ultimaparada.wordpress.com/2012/01/25/brasilia-colonial-heranca-negra/>>. Acesso em: 18 jun. 2018.
- \_\_\_\_\_. Descendentes de escravos preservam a memória e costumes dos ancestrais. **Correio Braziliense**, 25 jan. 2012b. Disponível em: <[https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2012/01/25/interna\\_cidadesdf,287464/descendentes-de-escravos-preservam-a-memoria-e-costumes-dos-ancestrais.shtml](https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2012/01/25/interna_cidadesdf,287464/descendentes-de-escravos-preservam-a-memoria-e-costumes-dos-ancestrais.shtml)>. Acesso em: 18 jun. 2018.
- BRASIL. Lei Complementar nº 94, de 19 de fevereiro de 1998. Autoriza o Poder Executivo a criar a Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno - RIDE e instituir o Programa Especial de Desenvolvimento do Entorno do Distrito Federal, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 fev. 1998, Seção 1, p. 1. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/lcp/lcp94.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp94.htm)>. Acesso em: 27 maio 2018.
- \_\_\_\_\_. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 maio 1996, Seção 1, p. 8.353. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/19279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/19279.htm)>. Acesso em: 27 maio 2018.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 176 p.
- GLOBO RURAL. Em Goiás, agricultores cultivam o marmelo de forma artesanal. **G1**, 2014 Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2014/03/em-goias-agricultores-cultivam-o-marmelo-de-forma-artesanal.html>>. Acesso em: 18 jun. 2018.
- IBGE. **Brasil em síntese: Goiás: Luziânia**. Rio de Janeiro, 2018. [on-line]. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/luziania/pesquisa/38/47001?tipo=ranking>>. Acesso em: 04 jun. 2018.
- \_\_\_\_\_. **Luiziânia: Localização**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/luziania/panorama>>. Acesso em: 05 de agosto de 2018.
- INPI. **Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013**. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <[http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in\\_25\\_21\\_de\\_agosto\\_de\\_2013.pdf](http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf)>. Acesso em: 27 maio 2018.
- INSTITUTO MAURO BORGES. **PIB dos municípios goianos: 2015**. Goiânia, 2017. Disponível em: <<http://www.imb.go.gov.br/pub/pib/pibmun2015/pibmun2015.pdf>>. Acesso em: 27 maio 2018.
- JUNQUEIRA, B. de A.; BATISTA JÚNIOR, E. A. **Manual técnico: recomendações para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2015. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/manual-livreto-interativo-web.pdf>>. Acesso em: 28 maio 2018.
- LUZIÂNIA. **Lei Municipal nº 1.959, de 18 de março de 1997**. Torna oficial o Hino de Santa Luzia e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.luziania.go.leg.br/ouvidoria/20180327175000/lei-hino-de-luziania-go/view>>. Acesso em: 18 jun. 2018.
- MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos da Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 315 p.

MELO, J. B. História e tecnologia culinária: a tradição marmeleira do Planalto. **Diário da Câmara Legislativa**: DF Letras: Suplemento Cultural, Brasília, v. 1, n. 2, p. 3-4, dez. 1992. Disponível em: <<http://biblioteca.cl.df.gov.br/dspace/bitstream/123456789/1475/3/Hist%C3%B3ria%20e%20tecnologia%20culin%C3%A1ria-Jesus%20Benedito%20Melo.pdf>>. Acesso em: 27 maio 2018.

POHL, J. B. E. **Viagem no interior do Brasil**: empreendida nos anos de 1817 a 1821 e publicada por ordem de Sua Majestade o Imperador da Áustria Francisco Primeiro, Volume 1. Ed. Fac-símile. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Saúde: INL, 1951.

**Quilombo Mesquita realiza 15ª festa do marmelo neste sábado**. Brasília, 13 jan. 2017. Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/quilombo-mesquita-realiza-15a-festa-do-marmelo-neste-sabado-141>>. Acesso em: 20 maio 2018.

ROCHA, V. V.; REIS JÚNIOR, R. de L. As famílias tradicionais em Luziânia/GO: impactos históricos e urbanos na configuração do Município. **Revista CTS IFG Luziânia**, v. 1, n. 1, p. 1-23, 2015. Disponível em: <[http://cts.luziania.ifg.edu.br/index.php/CTS1/article/download/52/pdf\\_11](http://cts.luziania.ifg.edu.br/index.php/CTS1/article/download/52/pdf_11)>. Acesso em: 18 jun. 2018.

SEBRAE. **Entenda o conceito de indicação geográfica**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-o-conceito-de-indicacao-geografica,5a8e438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 18 jun. 2018.

SILVEIRA, D. T.; CÓRDOVA, F. P. A pesquisa científica. In: GERHARDT, T.; SILVEIRA, D. T. (Org.). **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: Ufrgs, 2009. Cap. 2. p. 34-42. Disponível em: <<http://http://meiradarocha.jor.br/news/tcc/files/2017/12/Gerhardt-e-Silveira.-M%C3%A9todos-de-Pesquisa-EAD-UFRGS.pdf>>. Acesso em: 27 maio 2018.

SLOW FOOD BRASIL. **Marmelada de Santa Luzia**. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/44-marmelada-de-santa-luzia>>. Acesso em: 18 jun. 2018.

SOUZA, L. Do prato para a luta. **CUT Brasília**, 22 nov. 2017. Disponível em: <<http://www.cutbrasil.org.br/site/2017/11/22/do-prato-para-a-luta/>>. Acesso em: 18 jun. 2018.

WPO. **Geographical Indications**: what is a geographical indication? Disponível em: <[http://www.wipo.int/geo\\_indications/en/index.html](http://www.wipo.int/geo_indications/en/index.html)>. Acesso em: 18 jun. 2018.

## Sobre os autores

### Alessandro Aveni

E-mail: [alessandro@unb.br](mailto:alessandro@unb.br)

Bacharel em Administração e Mestre em Geografia pela Universidade de Brasília-UnB, Doutor em Ciências Políticas pela Universidade de Milan e em Administração pela Universidade Comercial Luigi Bocconi, ambas na Itália. Especialista em Estratégia Empresarial pela Fundação Getúlio Vargas / FGV. Foi Gerente de Desenvolvimento da Rede Comercial e de Planejamento e Controle na Royal Dutch Shell/Itália. Exerceu função como gerente de desenvolvimento da rede comercial, gerente de planejamento e controle na Royal Dutch Shell, Responsável de Tecnologia da Informação em diversos projetos, sociedades de consultoria e bancos italianos. No Brasil, entre 2005 e 2017, atuou como Professor na UnB, nas modalidades presencial e a distância, em Administração, com ênfase em: Análise de Sistemas, Orçamento, Finanças e Matemática Financeira) e por 5 anos no ensino a distância na UNB. Entre 2009 e 2010 lecionou na Universidade Estadual de Goiás / UEG, como Professor de Administração, com ênfase em: Administração Estratégica, Empreendedorismo e Responsabilidade Social, Gestão de Custos. Entre 2012 e 2014 foi estagiário e docente no departamento de Geografia da UnB abordando os temas de política e geografia urbana, geografia econômica, geografia de transportes. Está em processo de

conclusão do doutorado. Entre 2016 e 2018 Atuou como Professor de Gestão de projetos e Gestão do Terceiro setor no curso de Administração Pública da Faculdade Processus Campus II (nota 5 MEC). Foi pesquisador no Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada / IPEA em 2015 (Projeto: Rede Urbana do Brasil). Atualmente é Professor de Gestão do Terceiro setor da facultade Processus, de Empreendedorismo no Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico / CDT/UnB, onde atua também no ensino de Graduação e Pós-Graduação no Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação - PPGPRONIT/UnB. Professor voluntário na Multincubadora do CDT, onde participa de dois projetos de pesquisa. Ingressou em 2018 no Pód-Doc do PROFNIT com a pesquisa sobre Indicações Geográficas. É pesquisador do grupo Inovação e pesquisa em transportes - GIPT no CNPQ.

### **Andrei Simão de Mello**

*E-mail:* andreisimao@yahoo.com.br

Graduado em Pedagogia pela Universidade de Brasília (UnB). Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia e Inovação. Atualmente é professor da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEDF.

### **Fabio Lima Cordeiro**

*E-mail:* agaciel@gmail.com

Graduado em Biblioteconomia pela Universidade de Brasília (2001). Graduado em Direito pelo Instituto de Educação Superior de Brasília (2014). Atualmente é Analista em Gestão da Informação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Tem experiência na área de Administração, com ênfase em Gestão do Conhecimento, atuando principalmente nos seguintes temas: informação em saúde pública, informação técnico-científica em agricultura, cooperação internacional, pesquisas de prospecção tecnológica em bases de dados e administração pública.

### **Daniela Soares Couto Saldanha**

*E-mail:* danielacouto.adv@gmail.com

Graduada em Direito pela Universidade Salgado de Oliveira (2003). Especialista em Direito Processual Civil, para Mercado de Trabalho e para Exercício do Magistério Superior. Atualmente é consultora no SEBRAE/GO- Serviço de Apoio às Micros e Pequenas Empresas de Goiás. Tem experiência na área de Direito, com ênfase em Direito Empresarial e Propriedade Intelectual.

### **Debora Mendes Carvalho**

*E-mail:* debora.carvalho@gmail.com

Graduada em Direito pelo Centro Universitário de Brasília (2015). Graduada em Arquivologia pela Universidade de Brasília (2008). Atualmente é analista de desenvolvimento industrial IV - Confederação Nacional da Indústria - DF. Tem experiência na área de Ciência da Informação, Direito Penal e Ciência, Tecnologia e Inovação, atuando principalmente nos seguintes temas: gestão do conhecimento, gestão da informação, gestão da inovação, propriedade intelectual, Marco Regulatório da Inovação, Startups e Recursos Humanos para Inovação.