



## Extrativismo do Açaí: Um Estudo Sobre a Propriedade Intelectual no Estado do Amapá

André da Costa Leite, Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), Brasil<sup>1</sup>

Eduardo Winter, Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Brasil<sup>2</sup>

Werboston Douglas de Oliveira, Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), Brasil<sup>3</sup>

José Alipio Diniz de Moraes Júnior, Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), Brasil<sup>4</sup>

Rafael Pontes Lima, Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), Brasil<sup>5</sup>

### RESUMO

O extrativismo do açaí no Estado do Amapá representa uma atividade econômica, social e cultural de grande relevância, sendo que a cadeia produtiva do açaí, que inclui desde a colheita do fruto nas florestas até a sua transformação em produtos finais como polpas e sucos, cria uma oportunidade singular para o desenvolvimento de estudos que possam auxiliar na promoção bioeconomia local. Este estudo aborda as formas de propriedade intelectual associadas a essa prática, destacando marcas registradas, patentes, indicações geográficas e outros direitos que protegem e valorizam o açaí produzido na região. O estudo foi conduzido por meio de uma abordagem exploratória e descritiva, utilizando a técnica de análise de documentos e artigos para atingir o objetivo pretendido. Os resultados apontam que o Estado do Amapá, embora seja um importante produtor de açaí, ainda explora de maneira limitada a propriedade intelectual relacionada a esta atividade. A falta de uma estratégia, impedindo que o estado e suas comunidades locais maximizem os benefícios sociais e econômicos derivados dessa importante cadeia produtiva.

**Palavras-chave:** Açaí. Extrativismo. Economia. Propriedade Intelectual.

### 1. INTRODUÇÃO

<sup>1</sup> [andreleite.stn@gmail.com](mailto:andreleite.stn@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0002-1394-556X>

<sup>2</sup> [winter.inpi@gmail.com](mailto:winter.inpi@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0002-0896-9276>

<sup>3</sup> [wdoliveira@unifap.br](mailto:wdoliveira@unifap.br), <https://orcid.org/0000-0002-4566-6290>

<sup>4</sup> [alipio@unifap.br](mailto:alipio@unifap.br), <https://orcid.org/0009-0006-4595-2146>

<sup>5</sup> [rafaponteslima@gmail.com](mailto:rafaponteslima@gmail.com) <https://orcid.org/0000-0002-0873-0468>

O fruto da palmeira *euterpe oleracea*, o açaí, é um dos produtos mais importantes da biodiversidade amazônica, especialmente no estado do Amapá. O açaí, reconhecido mundialmente por suas qualidades nutricionais e antioxidantes, passou de sua função tradicional nas dietas locais para se tornar uma parte importante da economia regional e um produto popular em outros estados brasileiros e em todo o mundo.

A produção de açaí no Estado do Amapá, principalmente na Capital Macapá, representa um setor econômico importante para a região, pois desempenha um papel importante na geração de empregos e manutenção de práticas tradicionais de cultivo e processamento desse fruto amazônico (NASCIMENTO & REMPEL, 2022).

O consumo de açaí no Amapá, vai além de uma preferência alimentar, sendo parte integrante da cultura local. O produto é consumido de diversas formas, desde o tradicional açaí na tigela até em preparações culinárias inovadoras. Além disso, a comercialização do açaí tem se diversificado, com a venda não apenas da fruta fresca, mas também de produtos derivados, como sorvetes, sucos e suplementos nutricionais (BEZERRA, FREITAS-SILVA & DAMASCENO, 2016).

Embora a cadeia produtiva do açaí no Estado do Amapá apresente um potencial econômico significativo, ela enfrenta desafios, como a necessidade de práticas sustentáveis de manejo, a melhoria das condições de trabalho dos coletores e produtores, e a adaptação às mudanças climáticas. Futuramente, espera-se um aumento na demanda por práticas de produção mais sustentáveis e por uma maior valorização dos produtos orgânicos e de origem certificada (VIANA et al., 2014; IPAM, 2018).

Apesar da importância econômica e cultural, os pequenos produtores enfrentam desafios, incluindo acesso limitado a tecnologias avançadas, dependência de condições climáticas e desafios logísticos. No entanto, há oportunidades para melhorias, como o investimento em tecnologias mais sustentáveis e eficientes para as bateadeiras, e a busca por mercados mais amplos para a venda de açaí (VIANA et al., 2014; IPAM, 2018).

Vale destacar que a cadeia produtiva do açaí, que inclui desde a colheita do fruto nas florestas até a sua transformação em produtos finais como polpas e sucos, evidencia o Amapá como um dos principais centros de produção de açaí na Amazônia, criando uma oportunidade singular para estudar e promover uma bioeconomia sustentável e socialmente inclusiva.

Este estudo da propriedade intelectual sobre o extrativismo do açaí no Estado do Amapá é essencial para proteger, valorizar e desenvolver essa importante atividade extrativista. Sendo que patentes, marcas registradas, desenhos industriais, modelos de utilidade, indicação geográfica (IG) e proteção de conhecimentos tradicionais são ferramentas fundamentais que podem garantir a sustentabilidade e a competitividade do açaí do Amapá, promovendo benefícios econômicos e sociais para as comunidades locais e contribuindo para a preservação do meio ambiente. Além de promover a disseminação de informações que podem contribuir para o diálogo e planejamentos entre produtores, governo, instituições de pesquisa, organizações da sociedade civil e o público em geral.

## 2. METODOLOGIA

O estudo realizado, possui uma abordagem exploratória e descritiva. O método utilizado para atingir os objetivos propostos foi o documental, pois a pesquisa realizada se baseou em ter mapeado documentos públicos, artigos, periódicos, dados estatísticos de bancos de dados repositórios *on-line* (como do Instituto Brasileiro de Geografia e

Estatística - IBGE, da Junta Comercial do Estado do Amapá – JUCAP, da Econodata, do Núcleo de Inovação e Transferência de Tecnologia da Universidade Federal do Amapá - NITT/UNIFAP e do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI) sobre o extrativismo do açaí no Estado do Amapá.

A base de dados utilizada para coleta de documentos científicos foi o Google Acadêmico, onde utilizou-se as quatro palavras chaves: açaí, extrativismo, propriedade intelectual e amapá). Nessa base de dados foram encontrados 680 resultados, sendo que por meio da análise dos resumos e títulos, foram utilizados 15 como base para esta pesquisa.

A análise de dados coletados de documentos científicos e dados estatísticos foi realizada de forma minuciosa e detalhada dos materiais disponíveis, com o objetivo de identificar padrões, tendências e *insights* relevantes para a pesquisa. Esta etapa possibilitou o desenvolvimento da a revisão sistemática de literatura científica, a compilação de dados estatísticos relevantes e a aplicação de métodos analíticos que forneceram uma visão abrangente e detalhada do tema pesquisado, no qual resultou na compreensão dos dados coletados, oferecendo uma base para conclusões e recomendações informadas.

### 3. REFERENCIAL TEÓRICO

A palmeira que açaí produz o fruto do açaí, é adaptada ao ecossistema de várzea, caracterizado por áreas inundáveis que enriquecem o solo e proporcionam um habitat propício para seu crescimento (HOMMA et al., 2006). O cultivo desse fruto no estado segue práticas tradicionais, muitas vezes integradas com outras culturas, como parte de um sistema agroflorestal que promove a biodiversidade e a sustentabilidade (RODRIGUES, 2019).

Vale destacar que capital do estado, cidade de Macapá, é o principal centro de produção e distribuição do açaí do estado, contribuindo significativamente para a economia local (CARVALHO et al., 2017). A cidade conta com diversos entrepostos para a comercialização do açaí, sendo que entre eles, destaca-se a rampa do açaí, situada em frente à cidade e alimentada pelo Rio Amazonas, que recebe o fruto para ser comercializado no estado de outros lugares próximos, principalmente de comunidade ou distritos da Cidade de Afuá-PA (AMORIM, 2023).

Outro ponto notável é o porto do Igarapé da Fortaleza, localizado na divisa com o Município de Santana e Macapá. Este porto também recebe açaí de atravessadores oriundos de comunidades próximas e ilhas do Pará (GONÇALVES & FERNANDEZ, 2020).

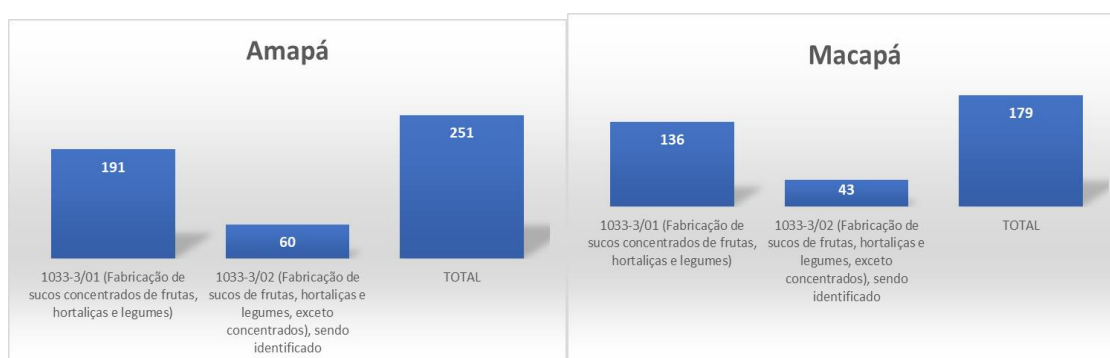
É importante mencionar que, segundo Carvalho, Costa e Segovia (2017), durante a entressafra, o estado consegue diversificar a aquisição do produto, compensando a redução da oferta por meio do Estado do Pará, uma vez no Pará, a safra do açaí ocorre principalmente de setembro a novembro, durante o período de estiagem, já no Amapá, a concentração da safra acontece de maio a junho, que corresponde ao período chuvoso no estado.

Durante a estação chuvosa da Região Norte, o preço do açaí aumenta bastante. Em 2022, por exemplo, o preço da saca do açaí no Município de Laranjal do Jari oscilou entre R\$ 160,00 a R\$ 200,00 na sara, enquanto na entressafra, os preços variam de R\$ 200,00 a R\$ 280,00 (CARVALHO, 2022).

### 3.1. FORMALIDADE E INFORMALIDADE

Segundo pesquisa no banco de dados da Econodata (2024), o Amapá possui 42.635 empresas formalizadas e ativas, das quais desse total, contam na Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) com os códigos 1033-3/01 (Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes) e 1033-3/02 (Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados), o número de 251 Cadastros Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ's) ativos no Estado do Amapá, no qual, 179 registros, pertencem a cidade de Macapá-AP.

**Gráfico 1** – Gráfico de estabelecimentos registrados com a atividades relacionadas a mini-indústria do açaí



Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

O Gráfico 1 mostra um comparativo do número de estabelecimentos registrados com a atividades relacionadas a mini-indústria do açaí no Estado do Amapá e na sua Capital Macapá, cidade na qual se concentram esses estabelecimentos. Vale destacar, que esses dados sugerem um alto índice de informalidade no setor, uma vez que os sindicatos estimam a existência de aproximadamente 5 mil estabelecimentos no estado (EULER, 2020).

Segundo Euler (2020), a informalidade na cadeia do açaí em Estado do Amapá traz uma série de problemas tanto para os produtores quanto para a economia local. Primeiramente, os trabalhadores e empresários informais no setor do açaí muitas vezes não têm acesso a benefícios trabalhistas e proteções sociais, o que os deixa vulneráveis em termos de segurança no trabalho, saúde e aposentadoria. Isso também se traduz em uma falta de segurança jurídica para esses indivíduos, já que operam fora do escopo legal e regulatório.

Segundo Pastore (2000), do ponto de vista econômico, a informalidade limita a capacidade de arrecadação fiscal do governo, restringindo os recursos disponíveis para investimentos em infraestrutura, educação e saúde, que são cruciais para o desenvolvimento sustentável da região. Além disso, a falta de formalização impede que os produtores de açaí acessem mercados mais lucrativos, como os internacionais, que exigem padrões de qualidade e rastreabilidade que muitas vezes só podem ser atendidos por meio de processos formais de produção e comercialização.

A informalidade, na perspectiva de Cruz e Vieira (2022), também pode impactar a qualidade do produto, pois em a regulamentação adequada, não há garantias consistentes de padrões de higiene e segurança alimentar, o que pode afetar a saúde dos consumidores e o potencial de comercialização do açaí.

Por fim, a cadeia de valor do açaí em Macapá sofre com a falta de dados confiáveis devido à informalidade, dificultando o planejamento e a implementação de políticas públicas eficazes para o setor. Isso inclui políticas para melhoria da qualidade, aumento da produção, sustentabilidade ambiental e desenvolvimento econômico da região.

### 3.2. Industrialização e exportação

A Sambazon do Brasil Agroindustrial foi fundada em 2000 por Ryan Black, Edmund Nichols e Jeremy Black. Esses três americanos, após uma viagem ao Norte do Brasil, tiveram a oportunidade de experimentar tigelas de açaí pela primeira vez. A empresa é reconhecida como pioneira na introdução do açaí no mercado norte-americano, tendo inicialmente focado na comercialização de polpa de açaí congelada para bares de sucos no sul da Califórnia. Ao longo do tempo, a Sambazon expandiu significativamente suas operações, estabelecendo atualmente redes de distribuição em 20 mil pontos no mundo (BEZERRA, 2016).

Um marco significativo na trajetória da empresa ocorreu em 2005, com a inauguração de sua primeira unidade de processamento de açaí, localizada no Amapá, sendo considerado o centro de processamento de Açaí do mundo. De acordo com o relatório de impacto publicado no portal da empresa em 2022, a Sambazon adquiriu um total de 20.180,604 kg de ingredientes, provenientes de comunidades do Pará e Amapá, através do comércio justo. Este modelo de negócio se baseia em três princípios fundamentais: 1. Respeito aos Direitos Humanos e Condições de Trabalho Justas; 2. Respeito ao Ecossistema, Promoção da Biodiversidade e Manejo de Recursos Naturais Sustentável; e 3. Respeito e Melhoria nas Comunidades Extrativistas parceiras da Sambazon (SAMBAZON, 2022)

A empresa é uma filial instalada no Amapá, sendo que o estado possui outras 11 empresas registradas na JUCAP com o CNAE código nº 0133-4/01 – produção de fruto do Açaí. Segundo um estudo realizado por Carvalho, Costa e Segovia (2017), o mercado de açaí no Amapá gerava aproximadamente 500 milhões de reais em 2010, abarcando as áreas de produção primária, comércio e exportação. Durante aquele ano, foi registrado em Macapá e Santana a existência de aproximadamente 2.000 locais de processamento do açaí, conhecidas como batedeiras. Com o passar do tempo, estima-se que este número tenha crescido para cerca de 5.000, baseando-se em dados não oficiais de representantes do setor. Caso esses números estejam corretos, pode-se estimar que entre 25.000 a 30.000 pessoas estejam envolvidas nessa atividade econômica atualmente.

Assim, observa-se que a informalidade é uma característica marcante dessa cadeia produtiva, e há um consenso entre os produtores e outros agentes envolvidos de que os dados oficiais provavelmente subestimam a verdadeira magnitude desse segmento econômico.

### 3.3. O papel das mini-indústrias no mercado do açaí

Nos pequenos estabelecimentos familiares, o processamento do açaí muitas vezes segue métodos tradicionais. Após a colheita, o açaí é lavado, e a polpa é separada dos caroços. Este processo, conhecido como 'bater o açaí', é realizado utilizando batedeiras - equipamentos que variam desde modelos simples manuais até versões mais



sofisticadas e motorizadas (MIRANDA; MIRANDA; AMANAJÁS, 2019). As bateadeiras são fundamentais no processo de produção do açaí, pois facilitam a extração da polpa, aumentando a eficiência e a produtividade.

Vale destacar que a produção familiar de açaí gera renda para muitas famílias nas cidades amazônicas. Além de fornecer sustento, contribui para a preservação da cultura local e da biodiversidade. A venda de açaí processado ajuda no fortalecimento da economia local, com a maior parte da produção sendo consumida internamente (D'ARACE et al., 2019).

### 3.4. Fomento e Políticas Públicas na Cadeia Produtiva do Açaí no Estado do Amapá

A cadeia produtiva do açaí em Cidade de Macapá-AP tem se beneficiado de diversas políticas públicas e ações de fomento. A participação ativa de entidades como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), a Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), o Governo do Estado do Amapá (GEA), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e a Prefeitura Municipal de Macapá (PMM), tem sido fundamental para o desenvolvimento sustentável deste setor, conforme apresentado no Quadro 1:

**Quadro 1** – Entidades que contribuem com o desenvolvimento do setor do açaí

ENTIDADE	ATRIBUIÇÃO	PAPEL
<b>EMBRAPA</b>	Inovação e Pesquisa Tecnológica	Possui papel crucial no c para a cadeia do açaí. Através de pesquisas que focam em melhoramento genético, manejo sustentável e eficiência produtiva, a EMBRAPA contribui para a melhoria da qualidade e aumento da produção de açaí. Além disso, a instituição oferece treinamentos e assistência técnica aos produtores locais, fortalecendo a capacidade produtiva da região.
<b>GEA</b>	Políticas de Incentivo e Infraestrutura	Implementa políticas públicas que visam incentivar a produção e comercialização do açaí. Isso inclui a concessão de incentivos fiscais, apoio à infraestrutura para facilitar o transporte e a comercialização, e programas de certificação de qualidade e origem do açaí. Tais iniciativas são essenciais para a expansão do mercado do açaí, tanto a nível nacional quanto internacional.
<b>UNIFAP</b>	Educação e Desenvolvimento Comunitário	Desempenha papel na formação de recursos humanos qualificados e na realização de pesquisas aplicadas à cadeia produtiva do açaí. A universidade promove projetos de pesquisa que visam melhorar as técnicas de cultivo e processamento do açaí, além de estudar os impactos socioeconômicos e ambientais desta atividade na região. A UNIFAP também estabelece parcerias com outras instituições e comunidades locais para a implementação de projetos de desenvolvimento sustentável.
<b>PMM</b>	Apoio Local e Promoção do Açaí	Possui papel ativo no apoio direto aos produtores locais de açaí. Isso inclui a implementação de programas de assistência técnica, o fomento de feiras locais para a venda de açaí e a promoção do turismo relacionado a essa cultura. A prefeitura também trabalha em colaboração com outras entidades para garantir que os produtores de açaí tenham acesso a recursos e informações necessários para melhorar a eficiência e sustentabilidade de suas operações.
<b>SEBRAE</b>	Desenvolvimento de Negócios e	Cria suporte à comercialização do açaí na Amazônia, contribuindo significativamente para o fortalecimento e a

	Sustentabilidade	sustentabilidade da cadeia produtiva deste fruto. Realiza a capacitação dos produtores de açaí e isso inclui treinamentos em práticas agrícolas sustentáveis, gestão empresarial, controle de qualidade e inovações tecnológicas, visando melhorar a produtividade e a qualidade do açaí, bem como aumentar a eficiência dos negócios. Além disso, fornece consultoria e assistência técnica, ajudando os produtores a aprimorarem seus processos e estratégias de negócios.
--	------------------	--

Fonte: Extraído de EMBRAPA (2024), GEA (2024), UNIFAP (2024), PMM (2024) e SEBRAE (2024).

Conforme apresentado no Quadro 1, as organizações e instituições são cruciais para o desenvolvimento da cadeia produtiva do açaí no Estado do Amapá. Por exemplo, a Embrapa desempenha um papel importante no apoio e na pesquisa tecnológica para aumentar a produção de açaí. Além disso, permite a promoção da comercialização do açaí, auxiliando os produtores a acessarem mercados locais, nacionais e internacionais. Isso inclui o apoio na participação em feiras e eventos, desenvolvimento de estratégias de *marketing* e *branding*, e a criação de redes de contatos que possibilitam a expansão dos canais de distribuição do açaí.

As políticas e iniciativas implementadas pelo governo do Amapá contribuem significativamente para o crescimento da indústria do açaí. Da mesma forma, o apoio ao ensino e à pesquisa da UNIFAP é fundamental.

A Prefeitura Municipal de Macapá, por meio de sua governança local, tem o papel de criar um ambiente propício para a produção de açaí.

A sinergia entre a EMBRAPA, UNIFAP, GEA, PMM e SEBRAE é essencial para o fomento da cadeia produtiva do açaí no Estado do Amapá. Essas instituições proporcionam um suporte integrado que abrange desde a pesquisa e inovação tecnológica até o apoio direto ao produtor e promoção do produto. Continuar fortalecendo estas parcerias é vital para garantir o desenvolvimento sustentável e a prosperidade da cadeia produtiva do açaí na região.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa sobre a propriedade intelectual e o extrativismo do açaí é essencial para uma melhor compreensão dos impactos sociais, econômicos e ambientais associados a esse empreendimento. Elas fornecem informações úteis para o desenvolvimento de políticas públicas, estratégias de mercado e práticas sustentáveis que são úteis para a cadeia produtiva do açaí no Amapá em geral.

Para preservar, valorizar e desenvolver a extração de açaí, o estudo da propriedade intelectual sobre o açaí no Estado do Amapá é fundamental. O uso de patentes, marcas registradas, indicações geográficas e conhecimentos tradicionais, entre outras ferramentas importantes, pode garantir que o açaí do Amapá permaneça competitivo e sustentável, aumentando os ganhos financeiros e sociais para as comunidades locais e preservando o meio ambiente.

Também, tem uma questão que é típica do estado, onde muitas comunidades ribeirinhas e indígenas do Amapá possuem conhecimentos tradicionais sobre o manejo, a colheita e o uso do açaí, sendo que a proteção desses conhecimentos pode contribuir para defesa desses conhecimentos contra a exploração indevida e garantir que as comunidades mantenham o controle sobre suas práticas culturais e conhecimentos ancestrais (BUENAFUENTE & GANTOS, 2019).

- **Patente**

O Estado do Amapá possui um pedido de patente de invenção relacionado ao açaí, conforme apresentando no Quadro 2 a seguir:

**Quadro 2** - Pedido de patente de invenção relacionado ao açaí no Estado do Amapá.

<b>Nome</b>	<i>Processo tecnológico para obtenção de comprimidos contendo extrato etanólico dos frutos de açaí e sua aplicação como antioxidante</i>
<b>Descrição (resumo)</b>	Processo tecnológico para obtenção do extrato etanólico de açaí e de comprimidos contendo este extrato para aplicação como antioxidante, desenvolvido através de metodologias farmacopeicas modificadas e técnicas como espectroscopia na região do infravermelho, espectrofotometria na região do ultravioleta e análise térmica, além do perfil de dissolução e testes de toxicidade aguda.
<b>Titular</b>	Universidade Federal do Amapá (UNIFAP)
<b>Inventores</b>	Heitor Ribeiro da Silva, José Carlos Tavares Carvalho, Daniele da Cruz De Assis, Jesus Rafael Rodriguez Amado, Ariadna Lafourcade Prada, Hady Keita, Jose Otávio Carrera Silva Júnior e Adriana Maciel Ferreira.
<b>Nº do Pedido</b>	BR 10 2017 007451 0
<b>Data do depósito</b>	11/04/2017

Fonte: Extraído do NITT/UNIFAP (2024).

O Quadro 2 apresenta uma patente sobre o açaí desenvolvida no Estado do Amapá, que pode ser utilizada na área da saúde para tratamentos de doenças cardiovasculares, tratamento da leishmaniose e entre outros tratamentos.

É importante observar que, ao usar a palavra-chave "açaí" na base de dados do INPI (2024), foram encontrados 170 resultados em todo o Brasil, sendo essa pesquisa de busca realizada no dia 28 de maio de 2024. Isso indica que outros grandes estados que não têm açaí em suas florestas estão desenvolvendo patentes para o produto, enquanto o Estado do Amapá possui apenas uma patente.

Há um grande potencial para o desenvolvimento de novos produtos e tecnologias, embora o Amapá tenha poucas patentes registradas para açaí. As patentes podem incluir mudanças no processo de processamento, conservação e uso do açaí em uma variedade de setores, como alimentos, cosméticos e farmacêuticos.

- **Marca**

Uma das maneiras mais comuns de proteger a propriedade intelectual é a proteção de marcas por meio de registro no (JUNGMANN & BONETTI, 2010). No Amapá, pode-se pontuar algumas ações tomadas para registrar marcas que garantam a qualidade e a autenticidade do açaí. A Amazonbai, uma cooperativa de produtores de açaí certificada pelo FSC (Forest Stewardship Council) para manejo sustentável, promove a valorização do produto no mercado.

**Figura 1** - Logo da Amazonbai





Fonte: Extraído da Amazonbai (2024).

A Amazonbai composta por mais de 2.000 pessoas, sendo que o açaí coletado pela cooperativa se tornou o primeiro do mundo a receber a certificação FSC em 2016. Contribuindo para o fortalecimento da economia e renda familiar das comunidades onde do arquipélago na foz do Rio Amazonas no Amapá (MONGABAY, 2022).

Vale destacar que em pesquisa realizada na Econodata (2024), foram encontrados 11 CNPJs registrados na Junta Comercial do Estado, cujo CNAE registra o código 0133-4/01 – produção de fruto do Açaí, conforme Quadro 3 abaixo:

**Quadro 3** - Empresas registradas com CNPJ no Amapá com código 0133-4/01 – produção de fruto do Açaí

	<b>CNPJ e Nome</b>	<b>Município</b>
1	<b>46.552.274/0001-94</b> <b>ACAIZOON</b> (ACAIZON LTDA)	LARANJAL DO JARI, AP
2	<b>52.479.536/0001-35</b> <b>BARATAO VALENTE IV</b> (C C VALENTE LTDA)	SANTANA, AP
3	<b>31.634.266/0001-10</b> <b>MATAPI AGROPECUARIA</b> (AGROPECUARIA VALE VERDE AP LTDA)	MACAPA, AP
4	<b>32.621.824/0001-75</b> <b>RECANTO VO VO</b> (C DE SOUZA LTDA)	MACAPA, AP
5	<b>52.971.720/0001-06</b> <b>ACAI DO BRASIL</b> (ACAI DO BRASIL AGROINDUSTRIAL LTDA)	PRACUUBA, AP
6	<b>05.250.169/0001-13</b> <b>MAZAGAO AGROFLORESTAL</b> (MAZAGAO AGROFLORESTAL LTDA)	SANTANA, AP
7	<b>12.077.385/0001-74</b> <b>AMAPC</b> (ASSOCIACAO DAS MULHERES AGRICULTORAS DO ASSENTAMENTO PIQUIAZAL E RAMAL DO CAMAIFI)	MAZAGAO, AP
8	<b>33.508.809/0001-88</b> <b>AAAPPAPCRCP</b> (ASSOCIACAO AGROEXTRATIVISTAS DOS AGRICULTORES E PRODUTORES DO PORTO DO ABACATE DA PEDREIRA E COM RIBEIRINHA O CACHOEIRA DO RIO PEDREIRA)	PEDREIRA, AP
9	<b>1010.824.919/0001-53</b> <b>ASCOMPRIC</b> (ASSOCIACAO COMUNITARIA DOS MORADORES E PRODUTORES RURAIS DO IGARAPE)	MAZAGAO, AP


	CURUMURI)	
10	<b>15.359.247/0001-76</b> <b>COOPAST</b> (COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA DOS PRODUTORES DE ACAI DA SERRA DO TUMUCUMAQUE)	SERRA DO NAVIO, AP
11	<b>46.552.274/0001-94</b> <b>ACAIZOON</b> (ACAIZON LTDA)	LARANJAL DO JARI, AP
12	<b>52.479.536/0001-35</b> <b>BARATAO VALENTE IV</b> (C C VALENTE LTDA)	SANTANA, AP
13	<b>31.634.266/0001-10</b> <b>MATAPI AGROPECUARIA</b> (AGROPECUARIA VALE VERDE AP LTDA)	MACAPA, AP
14	<b>32.621.824/0001-75</b> <b>RECANTO VO VO</b> (C DE SOUZA LTDA)	MACAPA, AP
15	<b>52.971.720/0001-06</b> <b>ACAÍ DO BRASIL</b> (ACAÍ DO BRASIL AGROINDUSTRIAL LTDA)	PRACUUBA, AP
16	<b>05.250.169/0001-13</b> <b>MAZAGAO AGROFLORESTAL</b> (MAZAGAO AGROFLORESTAL LTDA)	SANTANA, AP
17	<b>12.077.385/0001-74</b> <b>AMAPC</b> (ASSOCIACAO DAS MULHERES AGRICULTORAS DO ASSENTAMENTO PIQUIAZAL E RAMAL DO CAMAÍPI)	MAZAGAO, AP
18	<b>33.508.809/0001-88</b> <b>AAAPPAPCRCP</b> (ASSOCIACAO AGROEXTRATIVISTAS DOS AGRICULTORES E PRODUTORES DO PORTO DO ABACATE DA PEDREIRA E COM RIBEIRINHA O CACHOEIRA DO RIO PEDREIRA)	ABACATE DA PEDREIRA, AP
19	<b>10.824.919/0001-5320</b> <b>ASCOMPRIC</b> (ASSOCIACAO COMUNITARIA DOS MORADORES E PRODUTORES RURAIS DO IGARAPE CURUMURI)	MAZAGAO, AP
20	<b>15.359.247/0001-76</b> <b>COOPAST</b> (COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA DOS PRODUTORES DE ACAI DA SERRA DO TUMUCUMAQUE)	SERRA DO NAVIO, AP

Fonte: Extraído do Econodata (2024).

No entanto, nenhuma das empresas apresentadas no Quadro 3 possuem marcas registradas, sendo que ter um CNPJ ajuda a comprovar a atividade regular do negócio para o INPI, mas não garante a proteção legal de uma marca diante da Lei de Propriedade Industrial.

Além das dessas empresas registradas na JUCAP, a Sambazon do Brasil Agroindustrial, fundada em 2000, possui uma unidade de processamento de açaí localizada no Estado do Amapá, fundada em 2005. Destaca-se que a empresa exporta produtos derivados do açaí para mais de 51 países (SAMBAZON, 2024).

**Figura 2** - Logo da Empresa SAMBAZON

Consulta à Base de Dados do INPI		[ Início   Ajuda? ]
» Consultar por: No.Processo   Marca   Titular   Cód. Figura ]		1/0
Marca		
Nº do Processo:	<b>933129246</b>	
Marca:	SAMBAZON	
Situação:	Aguardando exame de mérito	
Apresentação:	Mista	
Natureza:	Produtos e/ou Serviço	

Fonte: Extraído do Banco de Dados do INPI (2024).

Conforme apresentando na Figura 2, a empresa possui uma solicitação de registro protocolado em 08 de janeiro de 2024, que está “Aguardando exame de mérito”, no entanto houveram registros em anos anteriores da marca da empresa.

Já em relação aos códigos CNAE nº 1033-3/01 (Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes) e nº 1033-3/02 (Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados), o Estado do Amapá possui 251 empresas com CNPJ ativo, no entanto nenhuma possui marca registrada.

Evidencia-se, que no ramo do açaí o número de registro de marcas se limita a 1 registro, sendo que empresas e produtores de açaí e produtos derivados têm a opção de registrar suas marcas no INPI. Isso inclui logotipos, nomes comerciais e slogans que fazem com que seus produtos sejam distintos no mercado (JUNGMANN & BONETTI, 2010). A marca de um produtor de açaí específico, por exemplo, garante a autenticidade e a qualidade do produto.

Portanto, é importante o estado incentivar o registro de marcas, umas vezes que isso pode contribuir para pode aumentar o valor dos produtos derivados do açaí e ajudá-los a se destacar no mercado nacional e internacional, também, pode aumentar a concorrência no açaí do Amapá e beneficiar os produtores locais.

- **Desenho industrial**

No Estado do Amapá, não há proteções de desenho industrial relacionados ao extrativismo do açaí. No entanto, empresas, instituições de pesquisas e comerciantes poderiam explorar mais esse tipo de proteção, pois segundo Jungmann e Bonetti,

(2010), o desenho industrial pode ser usado para proteger por meio de sua forma, design de embalagem, utensílios e equipamentos relacionados ao processamento ou comercialização de produtos, sendo que esses produtos podem ser derivados do açaí.

Destaca-se, que a incorporação de elementos culturais e regionais do estado em desenhos industriais pode ajudar a promover a identidade local e a origem do produto e, também, projetos de negócios que usam materiais sustentáveis ou incentivam práticas ecologicamente corretas podem ter um apelo adicional no mercado (SILVEIRA, 2018). Assim, é uma prática de proteção que se deve dar atenção para sua promoção do Amapá.

- **Modelo de utilidade**

O estado possui um registro de modelo de utilidade no INPI, descrito no Quadro 4:

**Quadro 4** - Pedido de patente de invenção relacionado ao açaí no Estado do Amapá.

Nome	<i>DESPOLPADEIRA FOTOVOLTAICA DE AÇAÍ</i>
<b>Descrição (resumo)</b>	A Despolpadeira Fotovoltaica de Açaí é uma máquina acionada por um gerador fotovoltaico de forma direta, eliminando assim o uso de banco de baterias e mantendo apenas o gerador fotovoltaico conectado a um conversor de frequência.
<b>Titular</b>	Universidade Federal do Amapá (UNIFAP)
<b>Inventor</b>	Dr Alaan Ubaiara
<b>Nº do Pedido</b>	BR 20 2017 020482 6 U2
<b>Data do depósito</b>	25/09/2017

Fonte: Extraído do NITT/UNIFAP (2024).

A Despolpadeira de Açaí apresentada no Quadro 4, é a 1ª patente registrada no Amapá na área de tecnologia e inovação (GEA, 2023). Ela processa os frutos do açaí usando energia solar fotovoltaica sem baterias, tornando-a mais barata e sustentável, na qual foi desenvolvido para resolver os problemas de energia que as comunidades remotas enfrentam, em destaque as comunidades ribeirinhas que não possuem energia elétrica.

O desenvolvimento de invenções de modelo de utilidade pode auxiliar a resolução de problemas que as populações enfrentam, como no caso Despolpadeira de Açaí do Quadro 1, além de proporcionar por meio de registro no INPI vantagem competitiva para o inventor, permitindo que a inovação seja usada e vendida exclusivamente por um período de tempo determinado. No caso do extrativismo do açaí no Amapá, deve-se incentivar mais pesquisas que possam resultar nessa invenção, para que as comunidades, em especial locais, utilizem invenções que ajudam no seu desenvolvimento social e econômico.

- **Indicação Geográfica**

No Amapá, foi realizado um protocolo de Registro de IG do Açaí do Bailique, iniciado em 2023 análise do processo deve durar em média 18 meses pelo INPI (SEBRAE, 2023). Vale salientar, que as condições únicas de cultivo na região do Bailique, no estado do Amapá, são responsáveis pela qualidade e sabor excepcionais do

açai Bailique. O arquipélago Bailique fica no estuário do Rio Amazonas, e o clima, o solo e a proximidade do rio contribuem para o desenvolvimento de açais com características sensoriais únicas.

Além de sua alta qualidade, esse tipo de açai tem se destacado por sua contribuição para a preservação ambiental e o desenvolvimento sustentável da área. O objetivo da Indicação Geográfica IG do Açai Bailique é reconhecer e preservar a identidade do produto, garantindo que seja genuíno e valorizando os produtores locais (FREITAS, 2023).

Esse pedido de IG é o único processo em andamento sobre produtos oriundos do extrativismo do açai, no entanto, são diversos produtos oriundos do açai que poderiam ser analisados e pesquisados para se criar uma IG, uma vez que ao criar uma IG para o açai no Amapá, seria possível preservar a reputação e a autenticidade do produto, ajudar as comunidades produtoras a crescer e valorizar o patrimônio natural e cultural da região.

- **Conhecimentos Tradicionais**

Quando se trata de recursos naturais como o açai do Amapá, a preservação do conhecimento tradicional é fundamental. O conjunto de conhecimentos, práticas e costumes que as comunidades locais transmitiram ao longo das gerações é chamado de conhecimento tradicional. Por exemplo, no caso do açai, esses conhecimentos abrangem as práticas de cultivo, colheita, processamento e uso na culinária local (VIEIRA & ARAÚJO NETO, 2006).

O Amapá, onde o açai é uma parte importante da cultura e da economia do país, é essencial preservar esse conhecimento ancestral. Além de preservar a cultura e a identidade cultural das comunidades locais, isso também garante que eles recebam os benefícios equitativos dos recursos naturais que eles historicamente preservaram (FARIAS, 2012). Segundo Burtet, Fontanela e Marocco (2022), a proteção do conhecimento tradicional pode vir em várias formas, como leis específicas que reconhecem e protegem esses conhecimentos e acordos de distribuição de benefícios que garantem que as comunidades locais recebam uma compensação justa pelo uso comercial desses conhecimentos e recursos.

Para o açai do Amapá, isso poderia incluir políticas que reconheçam e respeitem os direitos das comunidades locais sobre o conhecimento e o uso do açai, bem como iniciativas de desenvolvimento sustentável que promovam práticas de cultivo e colheita ambientalmente responsáveis, garantindo assim a preservação do açai para as gerações futuras.

Muitas comunidades indígenas e ribeirinhas do Amapá têm conhecimentos antigos sobre a colheita, o cultivo e o uso do açai (FARIAS, 2012). A propriedade intelectual pode garantir que as comunidades mantenham o controle sobre suas práticas culturais e conhecimentos ancestrais, além de proteger esses conhecimentos contra a exploração indevida.

#### 4.1. DESAFIOS E PERSPECTIVAS SOBRE O EXTRATIVISMO DO AÇAÍ

O extrativismo do açai, que é uma atividade essencial para muitas comunidades na Amazônia, enfrenta vários desafios que colocam em risco tanto o meio ambiente quanto o crescimento socioeconômico dessas áreas. A crescente pressão do mercado

global tem levado a práticas de manejo insustentáveis, que causam desmatamento e perda de biodiversidade. Além disso, a falta de infraestrutura adequada e padrões de qualidade compromete a eficiência e a segurança do produto, enquanto a concorrência e as flutuações de preço do açaí causam instabilidade econômica para pequenos produtores. Portanto, devem ser desenvolvidas soluções integradas para esses problemas, para garantir que o extrativismo do açaí continue beneficiando as comunidades locais sem prejudicar os ecossistemas (VIANA et al., 2014; IPAM, 2018).

O extrativismo do açaí tem um futuro promissor, especialmente quando combinado com a proteção dos direitos de propriedade intelectual. A ampliação dos usos do açaí, incluindo cosméticos e suplementos alimentares, abre novas perspectivas comerciais, enquanto a valorização da biodiversidade por meio de certificações e selos verdes pode aumentar o valor do produto e abrir novos mercados. Além disso, para garantir que os benefícios do açaí retornem às comunidades que o cultivam e usam há muitos anos, o registro de indicações geográficas e a proteção contra a biopirataria são essenciais. O extrativismo do açaí pode se tornar um modelo de desenvolvimento inclusivo e sustentável se investir em tecnologia e infraestrutura, juntamente com políticas públicas de apoio.

## 5. CONCLUSÃO

O extrativismo do açaí no Estado do Amapá é uma atividade econômica e social significativa, pois é essencial para a economia regional e para muitas comunidades ribeirinhas. O açaí, conhecido por suas qualidades nutricionais e medicinais, tem ganhado destaque no mercado nacional e internacional.

Mas a expansão dessa atividade traz consigo problemas importantes, principalmente em relação à sustentabilidade ambiental e à distribuição justa dos benefícios gerados. A biodiversidade e a saúde dos ecossistemas amazônicos estão em perigo devido à colheita excessiva e à falta de práticas de manejo sustentáveis. É necessário implementar práticas de manejo sustentáveis que combinem a exploração econômica com a conservação ambiental para preservar os recursos naturais para as próximas gerações.

Neste cenário, a propriedade intelectual é uma ferramenta estratégica para aumentar o valor do produto e preservar a compreensão tradicional do extrativismo do açaí. A proteção de indicações geográficas, marcas coletivas e patentes relacionadas aos processos de produção pode garantir que os benefícios financeiros retornem às comunidades locais, ao mesmo tempo em que reconhecem e valorizam suas habilidades culturais. Essas proteções também podem aumentar o acesso a mercados mais valiosos e promover práticas mais sustentáveis.

O Amapá, com sua vasta biodiversidade e cultura, está em uma posição única para liderar iniciativas que integrem a conservação ambiental com o desenvolvimento econômico sustentável. Os objetivos das políticas públicas para o açaí foram aumentar as cadeias produtivas, aumentar os investimentos em pesquisa e desenvolvimento e estabelecer marcos regulatórios eficazes.

Por fim, se as políticas de propriedade intelectual forem bem administradas e mantidas, o extrativismo de açaí no Amapá pode servir como um exemplo de desenvolvimento sustentável que combina a conservação ambiental, a valorização cultural e a geração de renda. É necessário um esforço conjunto e contínuo que garanta



a sustentabilidade dos recursos naturais, preserva o conhecimento ancestral e incentiva o crescimento socioeconômico das comunidades envolvidas para que isso se realize.

## REFERÊNCIAS

AMORIM, J. P. de A. **Amazônia setentrional amapaense: interações espaciais na sub-região das ilhas da foz do Amazonas**. Orientador: Ademir Araújo da Costa. 242 p. Tese (Doutorado) - Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia (PPGe) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/55344>. Acesso em: 26 maio 2024.

AMAZONBAI. Nossa-historia. Amazonbai, Macapá, 2024. Disponível em: <https://www.amazonbai.com.br/#nossa-historia>. Acesso em: 26 maio 2024.

BEZERRA, P. F. M. **Design Estratégico e Branding: Valorizando Experiências e Produtos Locais – O Caso Sambazon**. Orientador: Amilton José Vieira de Arruda. 228 p. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Design da UFPE, Recife, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/28973/4/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20Pablo%20Felipe%20Marte%20Bezerra.pdf>. Acesso em: 27 maio 2024.

BEZERRA, V. S.; FREITAS-SILVA, O.; DAMASCENO, L. F. Açaí: produção de frutos, mercado e consumo. *In: Jornada Científica da Embrapa Amapá, 2., 2016, Macapá. Anais [...]* Macapá: EMBRAPA, 2016. p.19. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1059773>. Acesso em: 26 maio 2024.

BUENAFUENTE, S. M. F.; GANTOS, M. C. **Políticas ambientais na Amazônia: sustentabilidade socioeconômica e povos indígenas**. Boa Vista: Editora da UFRR, 2019. ISBN 978-65-5955-009-8.

BURTET, G.; FONTANELA, C.; MAROCCO, A. de A. L. Proteção dos conhecimentos tradicionais: uma abordagem a partir da Agenda 2030 da ONU. **Grifos**, Chapecó, ano 2022, v. 31, n. 55, p. 141-156, 6 maio 2024. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v31i55.6221>. Acesso em: 28 maio 2024.

CARVALHO, A. C. A. de; COSTA, F. de A.; SEGOVIA, J. F. O. Caracterização e análise econômica do arranjo produtivo local do açaí nativo no Estado do Amapá. *In: OLIVEIRA, C. W. de A.; COSTA, J. A. V.; FIGUEIREDO, G. M.; MORAES, A. R. de; CARNEIRO, R. B.; SILVA, I. B. da. Arranjos produtivos locais e desenvolvimento*. Rio de Janeiro: Ipea, 2017. cap. CAPÍTULO 7, p. 109-128.

CARVALHO, L. M. G. de. **Diagnóstico da cadeia produtiva do açaí e aspectos socioeconômicos dos batedores no município de Laranjal Do Jari -AP**. Orientador: Diego Armando Silva da Silva. 2022. 41 p. Monografia (Tecnólogo) - Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental do Instituto Federal do Amapá- IFAP, Laranjal do Jari, 2022. Disponível em: <http://repositorio.ifap.edu.br/jspui/bitstream/prefix/738/1/CARVALHO%20%282022%20>

29%2C%20Cadeia%20Produtiva%20do%20A%3%A7a%3%AD.pdf. Acesso em: 28 maio 2024.

CRUZ, A. C.; VIEIRA, F. C. Trabalho decente e informalidade no Século 21. **Desenvolvimento em Questão**, Unijuí, n. 58, p. 07-21, 30 abr. 2024. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21527/2237-6453.2022.58.10932>. Acesso em: 28 maio 2024.

D'ARACE, L. M. B.; PINHEIRO, K. A. O.; GOMES, J. M.; CARNEIRA, F. S.; COSTA, N. S. L.; ROCHA, E. S.; SANTOS, M. L. Produção de açaí na região norte do Brasil. **Revista Ibero Americana de Ciências Ambientais**, v.10, n.5, p.15-21, 2019. Disponível em: <http://doi.org/10.6008/CBPC2179-6858.2019.005.0002>. Acesso em: 28 mai. 2024

ECONODATA. Empresas de Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes (C-1033-3). **Econodata**, Brasil, 2024. Disponível em: <https://www.econodata.com.br/empresas/ap/fabricacao-de-sucos-de-frutas-hortalicas-e-legumes-c-10333>. Acesso em: 28 maio 2024.

ECONODATA. Empresas de Cultivo de frutas de lavoura permanente, exceto laranja e uva (A-0133-4/01). **Econodata**, Brasil, 2024. Disponível em: <https://www.econodata.com.br/empresas/ap/cultivo-de-acai-a-0133401>. Acesso em: 28 maio 2024.

EULER, A. M. C. *In*: Jornada de Botânica e Ecologia, 2.; Jornada Amapaense de Botânica, 2., 2020, Macapá. **Anais[...]** Macapá: UEAP, 2022. p. 254-258.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Busca Geral: açaí amapá. Portal da EMBRAPA, Brasil, 2024. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-geral/-/busca/a%3%A7a%3%AD%20amap%3%A1?buscaPortal=a%3%A7a%3%AD+amap%3%A1>. Acesso em: 28 maio 2024.

FARIAS, J. E. dos S. **Manejo de açaizais, riqueza florística e uso tradicional de espécies de várzeas do estuário Amazônico**. Orientador: Marcelino Carneiro Guedes. 102 p. Dissertação (Mestrado) - Rograma de Pós-Graduação em Biodiversidade Tropical da Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2012. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/179996/1/CPAF-AP-2012-Dissertacao-Manejo-ac aizais-riqueza-floristica.pdf>. Acesso em: 28 maio 2024.

FREITAS, R. A. A. de. **Análise prospectiva do potencial do açaí do Arquipélago do Bailique para indicação geográfica**. Orientador: Francisco Tarcísio Alves Junior. 2023. 235 p. Dissertação (Mestrado) - Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT, pelo ponto focal da Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2023.

GONÇALVES, A. dos S.; FERNANDEZ, P. S. M. O açaí como elemento de estudo do lugar: uma experiência educativa no Igarapé da Fortaleza (Amapá). **Revista Brasileira**

**de Educação em Geografia**, v. 10, n. 20, p. 613–622, 2020. Disponível em: <https://revistaedugeo.com.br/revistaedugeo/article/view/996>. Acesso em: 29 maio. 2024.

Governo do Estado do Amapá (GEA). Despolpadeira de açaí é a 1ª patente registrada no Amapá na área de tecnologia e inovação. **Portal do Governo do Estado do Amapá**, Macapá, 2023. Disponível em: <https://www.portal.ap.gov.br/noticia/2403/despoldadeira-de-acai-e-a-1-ordf-patente-registrada-no-amapa-na-area-de-tecnologia-e-inovacao>. Acesso em: 26 maio 2024.

Governo do Estado do Amapá (GEA). **Portal do Governo do Estado do Amapá**, Macapá, 2024. Disponível em: [https://www.portal.ap.gov.br/ler\\_noticia.php?slug=2908/governo-do-amapa-oferta-capacitacao-sobre-manejo-de-acai](https://www.portal.ap.gov.br/ler_noticia.php?slug=2908/governo-do-amapa-oferta-capacitacao-sobre-manejo-de-acai). Acesso em: 20 fev. 2024.

HOMMA, A. K. O.; NOGUEIRA, O. L.; MENEZES, A. J. E. A. de; CARVALHO, J. E. U. de; NICOLI, C. M. L.; MATOS, G. B. de. Açaí: novos desafios e tendências. **Amazônia Ciência e Desenvolvimento**, Belém, v. 1, n. 2, p. 7-23, 2006. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/30457/1/AcaiDesafiosTendencias.pdf>. Acesso em: 26 maio 2024.

Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Consulta à Base de Dados do INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)**, Brasil, 2024. Disponível em: <https://busca.inpi.gov.br/pePI/servlet/PatenteServletController>. Acesso em: 28 maio 2024.

Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM). Desafios para a **sustentabilidade na cadeia do açaí**: subsídios para a Iniciativa Açaí Sustentável, Brasília, 2018. Disponível em: <<https://institutoterroa.org/wp-content/uploads/2020/11/Desafios-para-a-Sustentabilidade-na-Cadeia-do-Acai.pdf>>.

JUNGMANN, D. de M.; BONETTI, E. A. **Proteção da criatividade e inovação**: entendendo a propriedade intelectual: guia para jornalistas. Brasília: IEL, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/patentes/materiais-de-consulta-e-apoio/guia-para-jornalistas.pdf>. Acesso em: 03 mar. 2023.

MIRANDA, L. de V. A.; MIRANDA, S. B. de; AMANAJÁS, V. V. de. Aspectos socioeconômicos dos batedores de açaí dos municípios de Macapá e Santana no estado do Amapá -AP. **Confins**, n. 40, 2019, Disponível em: <http://journals.openedition.org/confins/19799>. Acesso em: 20 fev. 2024.

MONGABAY. Primeiro açaí certificado do mundo fortalece identidade de comunidades no Amapá. **MONGABAY - Notícias ambientais para informar e transformar**, Brasil, 2022. Disponível em: <https://brasil.mongabay.com/2022/10/primeiro-acai-certificado-do-mundo-fortalece-identidade-de-comunidades-no-amapa/>. Acesso em: 20 fev. 2024.

NASCIMENTO, M. J. de O. do; REMPEL, C. Diagnóstico do descarte de caroços de açaí em Macapá/AP e sua utilização como incremento de renda dos beneficiadores. **Revista Estudo & Debate**, v. 29, n. 1, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.22410/issn.1983-036X.v29i1a2022.2915>. Acesso em: 26 maio 2024.

NITT/UNIFAP. Vitrine Tecnológica. **NITT-UNIFAP**, Macapá, 2024. Disponível em: <https://www2.unifap.br/nitt/>. Acesso em: 28 maio. 2024.

PASTORE, J., **Como reduzir a informalidade?**, IPEA, Rio de Janeiro, Mercado de Trabalho – Conjuntura e Análise, n. 14, out. 2000, pp. 9-11.

Prefeitura Municipal de Macapá (PMM). Resultado de Busca por: açaí. Portal da PMM, Macapá, 2024. Disponível em: <https://macapa.ap.gov.br/?s=a%C3%A7a%C3%AD>. Acesso em: 28 maio. 2024.

RODRIGUES, D. M.de S. **Dinâmica da estrutura e diversidade de açazais no estuário amazônico**. Orientador: Helenilza Ferreira Albuquerque Cunha. 2019. 80 p. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade Tropical (PPGBIO) da Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2019.

SAMBAZON. Por que existimos. Portal da SAMBAZON, Brasil, 2024. Disponível em: <https://www.sambazon.com.br/pages/por-que-existimos>. Acesso em: 26 maio 2024.

SAMBAZON. **Relatório de Impacto 2022**. 2022. Disponível em: <https://www.sambazon.com.br/pages/impacto>. Acesso em: 27 maio 2024.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Sebrae apresenta diagnóstico das Indicações Geográficas do Abacaxi de Porto Grande e do Açaí do Bailique. **Portal Sebrae**, Macapá, 2023. Disponível em: <https://ap.agenciasebrae.com.br/inovacao-e-tecnologia/sebrae-apresenta-diagnostico-das-indicacoes-geograficas-do-abacaxi-de-porto-grande-e-do-acai-do-bailique/>. Acesso em: 26 maio 2024.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Busca: açaí (Amapá). **Portal Sebrae**, Brasil, 2024. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/Busca?q=a%C3%A7a%C3%AD>. Acesso em: 26 maio 2024.

SILVEIRA, M. B. da. **Marketing de lugares como promotor do desenvolvimento territorial**: análise nas empresas vitícolas e vitivinícolas da região da campanha gaúcha. Orientador: Alessandra Troian. 235 p. Dissertação (Mestrado) - Mestrado em Administração da Universidade Federal do Pampa, Santana do Livramento, 2018. Disponível em: <https://cursos.unipampa.edu.br/cursos/ppga/files/2021/02/michele-bielinski-da-silveira-2018.pdf>. Acesso em: 26 maio 2024.

VIANA, V.; VIANA, C.; EULER, A.; GRIEG-GRAN, M.; BASS, S. 2014. **Economia Verde no Estado do Amapá**, Brasil: avanços e perspectivas. IIED Country Report. IIED, London. Disponível em:

<https://www.iied.org/sites/default/files/pdfs/migrate/16575PIIED.pdf>. Acesso em: 26 maio 2024.

VIEIRA. I. M.; ARAÚJO NETO. M. D. **Aspectos da socioeconômica dos pescadores de camarão da Ilha do Pará (PA) e Arquipélago do Bailique (AP)**. Boletim do Laboratório de Hidrobiologia, v. 19, n. 1, p. 85-94, 2006.

Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). **Portal da UNIFAP**, Macapá, 2024. Disponível em: <https://www.unifap.br/>. Acesso em: 28 maio. 2024.

## **Açaí extractivism: a study of intellectual property in the state of Amapá**

### **ABSTRACT**

The extraction of açaí in the state of Amapá represents an economically, socially and culturally important activity. The açaí production chain, which includes everything from harvesting the fruit in the forests to processing it into final products such as pulp and juice, creates a unique opportunity for the development of studies that can help promote the local bioeconomy. This study addresses the forms of intellectual property associated with this practice, highlighting trademarks, patents, geographical indications and other rights that protect and valorise the açaí produced in the region. The study was conducted using an exploratory and descriptive approach, using the technique of analysing documents and articles to achieve the intended objective. The results show that although the state of Amapá is an important producer of açaí, it still exploits intellectual property related to this activity in a limited way. The lack of a strategy prevents the state and its local communities from maximising the social and economic benefits derived from this important production chain.

**Keywords:** Açaí. Extractivism. Economy. Intellectual Property

## **Extractivismo del asaí: un estudio de la propiedad intelectual en el estado de Amapá**

### **RESUMEN**

La extracción de açaí en el estado de Amapá representa una actividad de importancia económica, social y cultural. La cadena de producción del açaí, que incluye desde la recolección del fruto en los bosques hasta su transformación en productos finales como pulpa y zumo, crea una oportunidad única para el desarrollo de estudios que puedan ayudar a promover la bioeconomía local. Este estudio aborda las formas de propiedad intelectual asociadas a esta práctica, destacando marcas, patentes, indicaciones geográficas y otros derechos que protegen y valorizan el açaí producido en la región. El estudio se realizó con un enfoque exploratorio y descriptivo, utilizando la técnica de análisis de documentos y artículos para alcanzar el objetivo previsto. Los resultados muestran que, aunque el estado de Amapá es un importante productor de açaí, todavía

explota de forma limitada la propiedad intelectual relacionada con esta actividad. La falta de una estrategia impide que el estado y sus comunidades locales maximicen los beneficios sociales y económicos derivados de esta importante cadena de producción.

**Palabras clave:** Açaí. Extractivismo. Economía. Propiedad intelectual.