

# “Ostra de Florianópolis”:

A Indicação Geográfica que vem do mar

Alex Alves dos Santos

Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca – CEDAP  
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI  
alex@epagri.sc.gov.br

## Introdução

A ostreicultura catarinense tornou-se, ao longo dos seus 27 anos de existência, uma importante atividade econômica e promotora do desenvolvimento sustentável das comunidades tradicionais litorâneas. Nos dias de hoje, a ostra catarinense é conhecida e reconhecida em todo território nacional, onde atingiu um status de grife com as marcas “Ostras de Florianópolis” e/ou “Ostras de Santa Catarina”, sinônimas de qualidade e de iguaria com sabor diferenciado.

Estas marcas surgiram “espontaneamente” entre o público consumidor, sem o acompanhamento de nenhum trabalho de marketing especializado. Foram muitos os desafios dessa pioneira atividade, tais como a legalização das fazendas marinhas por meio do ordenamento dos parques aquícolas municipais, o monitoramento ambiental dos mesmos, a mecanização dos processos produtivos, a formalização do comércio e o investimento em marketing, dentre outros. Todo esse es-

forço resultou em um salto na produção e comercialização estadual que, de 762 t em 2000 culminou em um recorde de 3.670 t em 2014, gerando uma movimentação financeira bruta de 27,6 milhões de reais para 129 produtores.

Contudo, durante esse período de ascensão da cadeia produtiva, tais marcas passaram a ser utilizadas indevidamente por outros estados, que comercializavam suas ostras dizendo serem, equivocadamente, originárias de Santa Catarina, em virtude da grande aceitação pelo público consumidor.

Frente a isso e, aliado à percepção de que a proteção de um nome geográfico é uma importantíssima alavanca de desenvolvimento do Agronegócio, ou melhor, do Aquegócio de Florianópolis, estudos foram realizados entre os anos de 2003 a 2007 para candidatar a marca “Ostra de Florianópolis” a um processo de obtenção de um selo de Indicação Geográfica (IG).

Os selos de IG foram instituídos através da “Lei

da Propriedade Industrial 9.279/1996”, dando ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a competência para ordenar o registro das IGs no Brasil. Tal lei considera duas modalidades de Indicação geográfica: a “Indicação de Procedência” (IP) e a “Denominação de Origem” (DO). A IP vincula um produto ao seu local de produção, de extração, de fabricação ou prestação de determinado serviço. A DO é conferida a produtos ou serviços cujas características podem ser atribuídas a sua origem geográfica.

Dessa forma, o município de Florianópolis verificou que poderia dar um passo além, ou seja, ao invés de obter apenas um Selo de IP, poderia evoluir para um selo de Indicação Geográfica de Denominação de Origem (DO), em função das condições oceanográficas específicas do local de cultivo das ostras (Baía Sul e Baía Norte), que supostamente, conferem características únicas ao molusco. ▶



Mas para isso, seria necessário comprovar essa diferenciação da “Ostra de Florianópolis” em relação àquelas produzidas nas demais regiões do país. Tal especificidade tende a contribuir para a agregação de valor a esses produtos, tornando o negócio mais competitivo, com maior visibilidade e lucratividade aos atores envolvidos.

Para identificar as características exclusivas de composição e de sabor da “Ostra de Florianópolis” e compará-las com outras regiões produtoras, um estudo vem sendo conduzido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) desde 2015 com ostras originárias de 8 localidades de Santa Catarina, Paraná e Rio de Janeiro. As características das ostras oriundas das diversas regiões foram investigadas por meio das seguintes análises:

### 1. Sensorial

Avaliação das amostras através dos parâmetros: Aspecto, cor, aroma, sabor e umidade.



### 2. Bromatológica

Avaliação das amostras através dos perfis: Gordura; Proteína; Perfil de ácidos graxos (C3 – C24); Ômega 3 e 6; Minerais (Potássio, Cálcio, Selênio, Zinco e Magnésio); Contaminantes inorgânicos (Arsênio, Cádmio, Chumbo, Mercúrio, Estanho).



“Dessa forma, município de Florianópolis verificou que poderia dar um passo além, ou seja, ao invés de obter apenas um Selo de IP, poderia evoluir para um selo de Indicação Geográfica de Denominação de Origem (DO), em função das condições oceanográficas específicas do local de cultivo das ostras (Baía Sul e Baía Norte), que supostamente, conferem características únicas ao molusco.”

### 3. Microbiológica

Avaliação das amostras através dos parâmetros: *Salmonella sp.*, *Estafilococos coagulase-positiva*, Coliformes 45° C (indicadores de contaminação fecal em alimentos).



### 4. Índice de Condição (IC)

Avaliação das amostras através da relação carne X concha das ostras.



### 5. Estágio Gonadal de Maturação

Avaliação das amostras através da identificação do estágio de desenvolvimento das gônadas.



As amostragens foram conduzidas de maio de 2015 a maio de 2016, com 5 coletas realizadas para cada estação do ano (primavera, verão, outono e inverno), totalizando 20 episódios de coleta nas 8 localidades, gerando 26.581 dados que estão sendo analisados. A proposta deste projeto é identificar e comprovar, cientificamente, as características exclusivas da Ostra de Florianópolis, como pré-requisito indispensável para obtenção do selo de Indicação Geográfica de Denominação de Origem, constituindo-se, no primeiro do gênero no Brasil para um organismo aquático. Mas, além disso, as ostras originárias de cada local terão seu perfil sensorial, bromatológico e fisiológico determinado para cada estação do ano. Isso permitirá, por exemplo, estabelecer quais as melhores épocas para consumir as ostras dessas regiões, ou seja, quando elas se encontram em períodos fisiológicos mais adequados para o consumo, com altos teores de glicogênio. O glicogênio é o material de reserva das ostras e o seu teor aumenta quando as células sexuais atingem a maturação, momento da expressão máxima de seu sabor, ideal para o consumo e para o comércio.

Essas, dentre outras questões, poderão ser consideradas em uma fase comercial, fortalecendo a cadeia produtiva de ostras no Brasil, onde os consumidores, cada vez mais exigentes, procuram por produtos de qualidade, que ofereçam segurança alimentar e que despertem o prazer sensorial em seu consumo.

