

SINAIS DISTINTIVOS DE ORIGEM E QUALIDADE PARA PRODUÇÃO DE AVES CAIPIRA NO BRASIL E NA FRANÇA: os casos da indicação geográfica, do *label rouge* e da certificação orgânica¹

Maria Célia Martins de Souza²
Claire Cerdan³

1 - INTRODUÇÃO

Os sinais distintivos da origem e da qualidade para produtos e serviços ligados ao setor rural vêm se destacando como instrumentos de valorização de determinados atributos associados à sua origem, ao seu território, ao saber fazer, à forma de produção ou qualquer outra característica importante para os consumidores. Todos esses sinais refletem a conformidade a um conjunto de regras, que são socialmente construídas para lhes conferir legitimidade.

A dificuldade para se observar, valorizar e proteger os atributos desejáveis se tornam maiores no caso dos frangos, objeto deste estudo, sobretudo os caipira, como são aqueles geralmente conhecidos por serem criados mais soltos, sem o uso de gaiolas para incrementar a altíssima produtividade observada nas granjas comerciais para produção de aves e ovos convencionais. Um olhar cruzado entre os sinais de origem e de qualidade observados no Brasil e na França mostra as principais diferenças e similaridades entre eles⁴.

Esta pesquisa busca identificar e anali-

sar, com a perspectiva destes dois países, porém com ênfase na produção brasileira, três modalidades diferentes de valorização de qualidade e da origem na avicultura caipira de corte e de postura de ovos: a Indicação Geográfica, o *Label Rouge* e a certificação orgânica. A abordagem teórica utilizada no estudo diz respeito à ótica conjunta da Nova Economia Institucional e da Sociologia Econômica, com foco na construção social dos mercados.

Depois de revisão de bibliografia sobre o tema, foram feitas visitas técnicas a produtores franceses e brasileiros, além de entrevistas semi-estruturadas realizadas com agentes do setor, para elaborar os casos de usuários desses três selos de qualidade⁵. Como estudo representativo das aves com Indicação Geográfica, foi considerado o único frango com Denominação de Origem no mundo, o *Poulet de Bresse*. Os selos *Label Rouge* e de certificação orgânica serão representados no Brasil pela produção certificada de ovos em Porto Feliz, Estado de São Paulo, e de ovos e frangos em Pedra Azul, Estado do Espírito Santo.

Além desta introdução, a pesquisa consta de mais três seções. Segue-se um breve histórico da evolução da avicultura no Brasil e na

¹Artigo elaborado como parte do Projeto CAPES/COFECUB 649/09 - Pluralidade de sinais de qualidade e ajustes institucionais na França e no Brasil: contribuição para a produção de políticas públicas de desenvolvimento rural sustentável. As autoras agradecem as contribuições e comentários a versões preliminares desta pesquisa a Kelly Bruch (IBRAVIN), Beatriz Junqueira (MAPA - ES), Ângela Escosteguy (MAPA - RS) e Patrícia Barbosa (INPI). Cadastrado no SIGA, NRP 2581 e registrado no CCTC, IE-65/2011.

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

³Geógrafa, Doutora, Pesquisadora do Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa para o Desenvolvimento (CIRAD) (e-mail: claire.cerdan@cirad.fr).

⁴A França foi o país escolhido pelo seu pioneirismo e tradição no marco regulatório de sinais distintivos de qualidade, particularmente no caso das aves, como mostram os casos da Indicação Geográfica e *Label Rouge*.

⁵Os levantamentos de campo constaram de visitas técnicas às áreas de produção do *Poulet de Bresse*, na região de l'Ain, no sudeste francês, onde foram entrevistados produtores assim como professores e pesquisadores da Université Lumière Lyon 2, Centre National de La Recherche Scientifique (CNRS), Centre de Selection de La Volaille de Bresse (CSVB) e Comité Interprofessionnel de La Volaille de Bresse (CIVB), que são centros de ensino, pesquisa e controle destas aves. Também foram entrevistados pesquisadores do Centre International de la Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Centre International d'Études Supérieures en Sciences Agronomiques (SUPAGRO) e Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) em Montpellier. No Brasil, além de contatos com técnicos do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), foram também entrevistados avicultores orgânicos dos Estados de São Paulo e do Espírito Santo.

França, assim como uma análise cruzada das modalidades de valorização dos sinais distintivos de qualidade e da origem, de modo a avaliar a organização dos mercados e arranjos institucionais relacionados à diferenciação dos frangos e ovos caipira. Finalmente são apresentadas algumas conclusões do estudo e a literatura citada.

2 - EVOLUÇÃO DA AVICULTURA MODERNA: a construção dos novos mercados

A domesticação das aves hoje conhecidas como *Gallus gallus* teve início em torno de 3.200 AC, para fins de adorno e briga. O abate para consumo só era feito quando não serviam mais para essas finalidades. No século XVI a força física e a agressividade desses animais foram muito valorizadas na Europa, onde eram comuns as brigas de galos. Com sua proibição em meados do século XIX, características como a beleza da plumagem, tamanho do corpo e formato de cristas e barbelas passaram a ser mais valorizadas (HELLMEISTER FILHO, 2002). Essas aves estão entre os primeiros animais domésticos que chegaram ao Brasil, supostamente antes do descobrimento com corsários franceses, porém oficialmente junto com as naus de Pedro Álvares Cabral em 1500.

A modernização da avicultura teve um processo de evolução parecido nos dois países, que permite destacar períodos sucessivos, resumidos no quadro 1.

Tradicionalmente até os anos 1930-40, nesses dois países, as aves eram criadas soltas nas propriedades familiares. Silva e Nakano apud Hellmeister Filho (2002) caracterizam este período como a avicultura “colonial” e falam de período “romântico” já que a valorização de atributos, como as cores das penas, tamanho dos animais, assim como a forma de cristas e barbelas, associados à beleza das aves, assumem grande importância.

A partir dos anos 1940 surgem os primeiros esforços para aumentar a produção. A Europa enfrenta uma crise alimentar, consequência da II Guerra Mundial. No Brasil, o início da urbanização induz a um aumento significativo da demanda por alimentos. Assim, a produção de aves e ovos começou a ser intercalada entre o acesso livre às áreas de pasto e o abrigo em galpões. Alguns autores falam do período de

“aptidão mista”, ou seja, as aves eram criadas para produção tanto de ovos quanto de carne. Em 1947, foram conduzidos experimentos com raças mais produtivas compradas dos EUA.

Mas foi a partir dos anos 1960 que França e Brasil entram numa fase de “aprendizagem para a produção racional dos frangos” (MAGDELAINE, 2008), também chamado “processo de especialização de raças”. Essa forma de produção foi possível graças às importantes inovações técnicas, entre elas, a importação de material genético proveniente dos EUA, o uso de novos tratamentos profiláticos (para criação em ambiente fechado), além do novo modelo de integração entre os produtores e os atores a jusante da cadeia produtiva.

Esses três elementos formam a base do sistema de criação conhecido atualmente como intensivo, quando as aves começaram a ser criadas confinadas em galpões. Importantes programas de apoio público e de cooperação técnica foram levados a cabo nos dois países.

Diferentemente do Brasil, a França implementa de forma paralela o primeiro *Label Rouge*⁶ - o *Label Rouge Poulet des Landes* - em 1965, pelos decretos de rotulagem agrícola de 1960 e decreto nº65-45, de 13 janeiro de 1965. O selo *Label Rouge* foi uma resposta dos representantes da profissão agrícola e de movimentos de consumidores às primeiras crises de produção (1952) e sanitárias (1964) contra o “frango com hormônios”.

A iniciativa, porém, não impediu um forte crescimento do modelo industrial, que vem se tornando cada vez mais eficiente. As inovações continuam sendo o motor dessa evolução, a exemplo da raça Vedette ISA, de crescimento mais rápido, que produz um frango de tamanho reduzido adaptado para os mercados do Oriente Médio.

No Brasil, de 1970 até meados desta década, o sistema evolui para o chamado período “Super Industrial”, com predomínio de altos índices de produtividade, a partir de linhagens comerciais, criadas de modo cada vez mais intensivo. Na França, nesse mesmo período, observa-se um duplo processo: a expansão da produção industrial e a regionalização da produ-

⁶O *Label Rouge* torna-se o único sinal oficial que garante uma qualidade superior comparando com os produtos correntes da mesma natureza. O logo *Label Rouge* pertence ao estado, mas a marca associada *Poulet des Landes* é uma marca coletiva.

QUADRO 1 - Principais Fases de Modernização da Avicultura na França e no Brasil

Período	França	Brasil
Até 1930-1950	Período camponês Criação do frango de forma solta (camponesa)	Período colonial e romântico - Criação do frango de forma solta (colonial) 1947: primeiras importações de raças híbridas importadas
1950-1960	Período de aprendizagem da produção industrial (pós Segunda Guerra) - importantes inovações técnicas (genética proveniente dos EUA), tratamentos profiláticos (para criação em ambiente fechado), além de um novo modelo de integração entre os produtores e os atores a jusante da cadeia - importação de soja dos EUA - 1957: primeira AOC - Volaille de Bresse - 1965: primeiro <i>Label Rouge</i>	Período de aprendizagem e de aptidão mista - programa de cooperação entre EUA e Brasil para instalar aviários de 1.000 animais - importação de novas raças com melhor desempenho - grandes inovações técnicas (genética, tratamentos profiláticos, elaboração de rações eficientes)
1970-1980	Período de expansão da produção e de especialização regional - Dinamismo do mercado interno e externo graças à política europeia de estímulo à exportação - o sucesso da linhagem Vedette ISA que apresenta custos de produção baixos e frangos menores p/ exportação - Processo de especialização das regiões de produção francesa em função do modelo de produção (intensivo ou <i>Label Rouge</i>) - região de produção industrial intensiva para exportação: Bretagne - Desenvolvimento do segmento do <i>Label Rouge</i> , com linhagem a crescimento lento (proveniente das raças locais); 3 regiões se destacam: Gers, les Landes, la Vendée	Especialização das raças - a urbanização e o desenvolvimento do mercado interno são os principais <i>drivers</i> - consolidação do modelo industrial (sul do país) com adoção de pacote tecnológico / investimentos p/ reprodução dos animais - consolidação dos modelos de integração no Sul do país - melhoria das condições sanitárias dos animais - forte período de inovação entre 1975 e 2006 - emergência do modelo de integração inexistente no Brasil no início dos anos 1960. O modelo representa 35% da produção de frango em 1980 e 70% em 2000. Praticamente 100% em Santa Catarina
1985-1995	Consolidação do modelo francês (exportação / segmentação da oferta) - aumento das exportações para os países do Oriente Médio - Processo de diferenciação e de diversificação dos produtos nos mercados internos (<i>Label Rouge</i> , certificado de conformidade, orgânico) - interesse dos selos como produto estratégico para as empresas	Começam exportações / segmentação da oferta - início das exportações como estratégia de desenvolvimento - início do processo de diversificação e de segmentação da oferta
1995-	Fim do período de ouro - Acordos de Marrakech acabam com as exportações subsidiadas - Evolução dos regulamentos sanitários e ambientais - Impactos e crises estruturais em algumas regiões (Bretagne) - Evolução na diferenciação qualitativa dos produtos (<i>Label Rouge</i> , Certificado de Conformidade da Produção - CCP, e orgânico) e aumento dos usos dos cortes e pratos elaborados	Expansão para o Centro-Oeste - resistência no Sul - início de produção alternativa de aves em várias regiões - emergência de um novo modelo de integração que associa grandes investidores e empresas agroalimentares

Fonte: Magdelaine (2008); Hellmeister Filho (2002); França (2006); Carfantan (2008).

ção. Emergem regiões especializadas em *Label Rouge* e voltadas para o mercado interno, como o Gers, les Landes, la Vendée, assim como regiões especializadas na produção industrial e voltadas à exportação.

No início de 1990 aparece um novo período de processamento e de segmentação da oferta, quando se passa a observar uma grande diversificação de tipos de produtos no mercado a

partir de ovos e da carne das aves (HELLMEISTER FILHO; 2002; MAGDELAINE, 2008). Quando a criação semi-intensiva, que predominava até os anos 1960, perdeu espaço para o sistema industrial intensificado nas décadas seguintes, alguns movimentos sociais começaram a gerar pressão em mercados consumidores, sobretudo o europeu, questionando os impactos dessa forma de produção sobre o meio ambiente e a

qualidade de vida dos animais e dos produtos.

A partir daí o mercado de produtos orgânicos e naturais tem tido crescimento anual progressivo, parte dele devido a uma reação aos sistemas convencionais de produção. Na França esse fenômeno na produção de aves e ovos se traduziu pelo desenvolvimento dos selos *Label Rouge* e dos frangos certificados em Certificado de Conformidade da Produção (CCP) desde o começo dos anos 1990. Mais recentemente se observa o desenvolvimento dos frangos orgânicos. De acordo com Helmeister Filho (2002), os avicultores na França contavam no começo dos anos 2000 com cerca de onze tipos diferentes de frangos, produzidos e classificados de acordo com a região, país de origem, modo de produção, linhagens específicas, alimentação ou selos de garantia de qualidade.

As aves caipira são hoje uma opção de forma de criação para consumidores preocupados com o bem-estar animal e outras questões, como resíduos de produtos químicos, hormônios e antibióticos. Tais características associam a qualidade desejada dos produtos à forma de produzir.

A criação de aves caipira pode, basicamente, ser dividida em dois tipos (SILVA, 2004, apud PASIAN; GAMEIRO, 2007). O primeiro se refere ao produto caipira propriamente dito. As aves caipira, também conhecidas como galinhas de capoeira, são aquelas que não passaram por nenhum processo de melhoramento genético. Sua produtividade é muito baixa quando comparada com as aves industriais. Esse é o tipo de produção observada nas criações de quintal, que geralmente não apresentam esquemas de produção para aumentar a produtividade. O segundo tipo diz respeito aos produtos tipo caipira ou tipo colonial, que são resultado de aves industriais ou de frangos de corte com aptidão mista, criados em sistema semi-intensivo ou caipira de produção.

A produção brasileira de aves e ovos caipiras formalizados é regulamentada por dois Ofícios Circulares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (Anexo 1). Estas regras, porém, são ainda muito frágeis e de monitoramento bastante difícil. A maior dificuldade se refere à identificação dos atributos desejados, nesse caso, associados à forma de produção caipira.

A construção social destas e de outras regras relacionadas à produção de aves caipira é um dos objetivos da seção seguinte. Elas buscam reduzir incertezas sobre a presença de certos atributos de qualidade dos produtos, difíceis de serem observados, como no caso desta pesquisa, sobretudo quando as dificuldades abrem espaço para diversas formas de fraudes⁷.

Esses novos mercados se formam a partir de novas relações de poder entre os que controlam e os que desafiam a ordem vigente⁸. Mudanças em direitos de propriedade, como a capacidade de obter melhor remuneração, exigem estruturas de governança, regras de troca e concepções de controle próprios, que podem se traduzir por ações cooperativas, estimuladas por certas habilidades sociais, identidades e interesses comuns. Entretanto tais mudanças não ocorrem num vazio institucional. As normas que regem os parâmetros tradicionais de produção coexistem com novos conjuntos de regras, passíveis de implementação e sujeitos a sistemas de controle, como as marcas e sinais oficiais de qualidade e de origem.

3 - SINAIS DISTINTIVOS PARA AVES E OVOS CAIPIRA: selos oficiais e marca privada

Marcas e sinais distintivos, segundo Copetti (2010), sempre estiveram presentes na trajetória humana. Elas têm em comum o objetivo de distinguir a origem geográfica ou pessoal, associada à distinção, identidade, autoria e propriedade.

Os Estados Unidos investem na proteção das marcas como política privada para proteção de um produto. Já os países da União Europeia (EU) se empenham em fortalecer as marcas ou formas fantasiosas em geral. No que se refere às IGs, a UE conta com 1.927 vinhos registrados, dos quais 1.134 são Denominações de Origem Protegida (DOPs) e 587 Indicações Geográficas Protegidas (IGPs). Também foram concedidos

⁷A esse respeito ver Fligstein (2002) e Akerlof (1970).

⁸A evolução da construção de regras visa dar um pouco de ordem e estabilidade aos mercados, cuja construção é fruto de um processo histórico de correlações de forças entre grupos de firmas dominantes, que lutam para manter suas posições, e grupos de firmas desafiantes, que buscam novas formas de inserção (FLIGSTEIN, 2002).

registros para 324 bebidas alcoólicas, todas na modalidade IGP, e para outros 905 produtos agrícolas e gêneros alimentícios, dos quais 487 são DOPs e 418 IGPs (VICENTE, 2010).

No Brasil, que conta atualmente com nove IGs, sendo uma Denominação de Origem (DO) e oito Indicações de Procedência (IPs), a modalidade que ainda predomina, o sistema de proteção por marcas registradas é muito mais frequente.

Do ponto de vista jurídico, marcas e indicações geográficas são definidas pela lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996. Elas são registradas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que é o órgão federal que regula o uso de todo sinal distintivo e visualmente perceptível, que identifica e distingue produtos e serviços de outros análogos, de procedência diversa, assim como certifica a conformidade dos mesmos com determinadas normas ou especificações técnicas⁹ (INPI, 2010).

Na França, o Instituto Nacional da Origem e da Qualidade¹⁰ (INAO) é o órgão governamental responsável pela regulamentação e controle do funcionamento dos sinais distintivos de qualidade (INAO, 2010a). Além das marcas registradas, de propriedade individual, os sinais de qualidade previstos pelas leis francesas e europeias consideram formas de articulação coletiva como as Indicações Geográficas, o *Label Rouge* e a certificação orgânica.

Os casos aqui apresentados dizem respeito a três modalidades de natureza jurídica distintas, encontradas no Brasil e na França, de reconhecimento formal de qualidade de aves

caipira: a) Indicação Geográfica (IG), na modalidade Apelação de Origem Controlada (AOC), relacionada à qualidade associada ao *terroir*; b) *Label Rouge*, que se refere a padrões superiores de qualidade da produção; e c) Orgânica. Todas elas refletem a forma de criação dos animais. Algumas características das marcas e selos de qualidade para aves caipiras podem ser observadas no quadro 2.

O quadro 3 sintetiza as principais diferenças e similaridades entre os sistemas de proteção de indicações geográficas, selos públicos (*Label Rouge*), marcas registradas e marcas de certificação nos casos estudados, de acordo com as quatro estruturas dos mercados propostos por Fligstein (2002): os direitos de propriedade, as estruturas de governança, as regras de troca e os mecanismos de controle.

3.1 - Indicação Geográfica: Apelações de Origem Controlada (AOCs)

As IGs podem ter quatro modalidades, uma delas exclusivamente francesa e as outras três válidas na EU: Apelações de Origem Controlada¹¹ (AOCs), Denominações de Origem Protegida¹² (DOPs), Indicações Geográficas Protegidas¹³ (IGPs) e Especialidades Tradicionais Garantidas¹⁴ (STG) (INAO, 2010a).

Uma AOC é um sinal francês que designa um produto que tira suas características e sua tipicidade de sua origem geográfica. A AOC é a expressão de uma ligação íntima entre o produto e seu *terroir*. Fatores naturais e humanos estão ligados: características geográficas, como as geológicas, agrônômicas, climáticas e históricas, se associam a aspectos humanos, como condições específicas de produção e geram pro-

⁹Segundo o INPI (2010), quanto à origem as marcas podem ser brasileiras ou estrangeiras. Quanto ao uso, podem ser de produtos ou de serviços, para distingui-los de outros idênticos, semelhantes ou afins. Podem também ser coletivas, para identificar produtos ou serviços provenientes de membros de um determinado grupo ou entidade, ou ainda de certificação, para atestar a conformidade de produtos ou serviços a determinadas normas ou especificações técnicas. As marcas podem ter formas diferentes de apresentação. A marca nominativa é um sinal constituído apenas por palavras, ou combinação de letras e/ou algarismos, sem apresentação fantasiosa. A marca figurativa é um sinal constituído por desenho de imagem, a figura é constituída pela forma plástica distintiva e necessariamente incomum de um produto, como sua embalagem. A marca mista é um sinal que combina elementos nominativos e figurativos. Já a marca tridimensional coletiva, por entender que este mecanismo tem abrangência maior e, portanto, representa interesses coletivos.

¹⁰Institut National de l'Origine et de la Qualité.

¹¹A tradição francesa tem como base o conceito de *terroir*, um termo que considera não apenas a localização geográfica dos produtos, mas é definido como uma composição única entre solos, clima e planta, e o *savoir faire* do produtor.

¹²DOPs denominam produtos cujo reconhecimento requer que todas as fases de produção, transformação e elaboração tenham lugar numa determinada área geográfica, com um saber fazer constatado e reconhecido.

¹³IGPs designam os produtos estreitamente ligados a uma zona geográfica dentro da qual se dá pelo menos um estágio de produção, transformação ou elaboração.

¹⁴ETGs destacam a composição tradicional de um produto, ou seu modo tradicional de produção.

QUADRO 2 - Características de Sinais Distintivos da Qualidade e da Origem dos Casos Estudados, Indicação Geográfica, *Label Rouge* e Orgânico e Aves Caipira no Brasil e na França

Parâmetro	Indicação Geográfica		<i>Label Rouge</i>		Orgânico	
	Brasil	França	Brasil	França	Brasil	França
Tipo, natureza jurídica	Ainda não há registro	AOC <i>Volaille de Bresse</i>	Marca privada Registrada	- Sinal oficial de qualidade - Muitas vezes comercializados com marca coletiva	- Certificado orgânico	- Sinal oficial de qualidade
Raça		<i>Gauloise Blanche</i>	<i>Label Rouge</i> (raças de crescimento lento)	<i>Label Rouge</i> e outras raças locais de crescimento lento	<i>Label Rouge</i> (raças de crescimento lento)	<i>Label Rouge</i> ou crescimento lento e/ou crescimento rápido
Aptidão		Carne	Ovos	Carne e ovos	Carne e ovos	Carne e ovos
Especialização/diversificação		Aves de corte	Aves de postura	Aves de corte e postura	- Aves de corte e postura + diversos produtos <i>in natura</i> e processados	Aves de corte e postura
Produto		- <i>Chapon</i> - <i>Poularde</i> - <i>Poulet</i> Inteiros crus e/ou assados	Ovos caipira convencionais -orgânicos	- <i>Chapon</i> , galinhas - frango inteiro - cortes	Aves de corte (inteiras e partes congeladas) e de postura + vários outros certificados orgânicos/biodinâmicos	Aves de corte (inteiras e cortes)

Fonte: Dados da pesquisa.

duto que não podem ser reproduzidos fora de seu *terroir*.

O decreto-lei de julho de 1935 foi concebido para garantir a origem dos vinhos por meio das AOCs, um conceito que a partir de 1992 se estendeu a outros produtos *in natura* e transformados. Desde o regulamento 510/2006, as AOCs são construções coletivas, coordenadas pelos Organismos de Defesa e Gestão (ODGs), que representam o conjunto dos agentes da cadeia do produto. São regidas por um decreto que delimita a área geográfica e homologa o caderno de normas, e controladas por dispositivos de campo e de laboratórios¹⁵.

¹⁵No plano europeu, AOCs são protegidas pela CE nº 1.234/2007, 110/2008, 606/2009 e 607/2009. As DOPs e IGP são regidas pela CE nº 510/2006, por meio da qual a Europa tanto adota quanto adapta o mesmo sistema de origem para todos os países da União Europeia, transpondo em nível europeu as AOCs francesas para laticínios e outros produtos além da vitivinicultura. Na DOP a denominação de um produto previamente reconhecido como AOC por um estado membro deve ser registrado pela Comissão Europeia. As IGP distinguem os produtos nos quais todas as fases de elaboração não são necessariamente realizadas na zona geográfica, mas se beneficiam de notoriedade e de uma ligação ao território. A relação entre produto e origem é menos forte que na AOC, mas suficiente para conferir uma característica ou reputação ao produto que pode se beneficiar de uma área geograficamente delimitada.

As aves da região francesa de Bresse são as únicas no mundo que contam com o reconhecimento formal de uma AOC: a *Volaille de Bresse*. Concedida em 1957, a AOC inclui produtos como o *Poulet*, o *Chapon* e a *Poularde*¹⁶, e é gerenciada pelo Comitê Interprofissional das Aves de Bresse (CIVB), cujo presidente hoje é Georges Blanc, um reconhecido *chef* e divulgador da gastronomia regional.

As aves finas *Poulet de Bresse* são um símbolo de parte de três regiões administrativas no sudoeste francês: a Rhône-Alpes, Bourgogne e Franche-Comté, em três departamentos: l'Ain ao sul, onde as carpas e a manteiga se unem a outros produtos de qualidade associados à geografia e cultura locais; Saône et Loire ao norte e o Jura a leste. As características únicas desse local conferem ao *Poulet de Bresse* sabor e textura específicos, uma mescla entre tradição e inovação (BÉRARD; MARCHENAY, 2004).

As aves da raça *Gauloise Blanche* têm

da. A CE nº 1.848/93, atualizada pela 509/2006, rege as ETGs, que não se referem à origem, mas protegem a composição tradicional de um produto ou um modo de produção tradicional (INAO, 2010b).

¹⁶Respectivamente, o frango, e macho e fêmea castrados.

QUADRO 3 - Análise de Atributos de Sistemas de Proteção por Indicações Geográficas, Selos Públicos, Marcas Registradas e Marcas de Certificação

Atributo	Indicações geográficas	Label Rouge selo oficial (França) ou marca privada (Brasil)	Marcas registradas	Marcas de certificação
Direitos de propriedade				
Objetivo	Identificar a origem que tenha reputação (IP); relação c/ fatores naturais e/ou humanos (DO)	Identificam a qualidade não necessariamente ligada ao local de origem	Identificam um fabricante	Identificam a qualidade às vezes ligada ao local de origem
Intenção	Refletem o clima e o solo, além de outras características, como a tradição e o saber fazer	Refletem a qualidade superior do produto	Refletem a criatividade humana	Refletem a certificação da conformidade do produto ao regulamento de uso
Proprietários do direito	Propriedade do Estado ou de para-estatal (França) ou de direito privado (Brasil): titularidade coletiva, em nome do interesse de todos os produtores da área	Propriedade do Estado (França) ou propriedade privada (Brasil).	Um produtor	Proprietário da marca não pode produzir, mas pode promovê-la
Governança				
Alcance da proteção	Protege modificações e traduções	Não protege contra modificações ou traduções	Não protege contra modificações ou traduções	Certificação não deve ter ambiguidades
Regras de troca				
Construção das regras	Padrões definidos dentro do território	Padrões definidos nas <i>filières</i> (França)	Padrões definidos dentro da firma	Padrões predominantemente definidos fora do território
Mecanismos de controle				
Meios de proteção	Protegidas por agências públicas, o que às vezes é complicado pelo grande número de produtores	Protegido por agências públicas	Empresas privadas as protegem com a ajuda de tribunais: não há intervenção pública	Proteção da certificação por agências públicas: marcas coletivas pela coletividade
Transferibilidade	Não podem ser vendidas ou licenciadas	Não são transferíveis	Podem ser vendidas ou licenciadas	Não são transferíveis
Reconhecimento	Registro por autoridade pública: reputação é necessária	Registro por autoridade pública	Autodeclaração: não precisa de reputação para registro	Certificação por OACs, OPACs e OCSs (Brasil)
Duração	São contínuas enquanto as condições não mudarem	São sujeitas à renovação frequente	São permanentes conforme existência do proprietário	São sujeitas à renovação frequente

Fonte: Elaborado a partir de Josling (2006); Souza (2006); Brasil (2010); INAO (2010a); Copetti (2010).

as cores da bandeira francesa: as penas são brancas, as cristas vermelhas e os pés azuis. São fornecidas pelo Centro de Seleção da Volaille de Bresse (CSVB). Como pode ser observado na figura 1, são criadas em regime semi-intensivo, alimentando-se de pastagens nativas além de insumos como cereais e leite da própria região, que conferem especificidades e características únicas à carne.

As aves são rigorosamente controladas e identificadas por anilhas fornecidas pelo CIVB e colocadas nas patas dos animais pelo produtor,

com seu nome e endereço, durante o confinamento a que as aves se submetem na fase de terminação. Os produtores e as aves, que são vendidas inteiras, com uma parte das penas na cabeça, também são identificados no momento da venda no varejo e em restaurantes (Figuras 2 e 3).

Os produtores são sempre muito dedicados. De acordo com sua *expertise* e tradição familiar, se especializam na produção de *Chapons*, *Poules* e/ou *Poulets* e podem concorrer aos prêmios do concurso *Les Glorieuses de*

Bresse, realizado anualmente em Pont-de-Vaux, Louhans, Montrevel-en-Bresse e Bourg-en-Bresse no mês de dezembro. Nesta última cidade, o concurso, que tem seus rituais próprios de preparo e premiação, teve em 2010 sua 148ª edição. O *Glorieuses* elege todo ano os melhores exemplares da AOC em cada categoria. A premiação confere notoriedade à tradição e à família do produtor de aves finas, além de um excelente preço¹⁷.

Porém, a viabilidade econômica das aves de Bresse depende de sua capacidade de manter a notoriedade como um produto gastronômico de luxo, com vendas tanto na França como no exterior. Os principais consumidores são açougues e restaurantes, responsáveis por absorver cerca de 60% da produção, além de lojas especializadas, atacadistas, mercearias finas e supermercados (BRESSE, 2010).



Figura 1 - Pastagem em Área de Produção do *Poulet de Bresse*.



Figura 2 - Frangos de Bresse à Venda na Feira depois de Abatidos.

¹⁷Um *Chapon de Bresse* produzido por um produtor premiado pode alcançar até 40 euros/kg.



Figura 3 - Símbolo que Identifica o Controle do Comitê Interprofissional da Volaille de Bresse (CIVB).

3.2 - Label Rouge

O *Label Rouge* (Figura 4) foi criado na França por uma orientação agrícola de agosto de 1960 para garantir que um produto possui um conjunto distinto de características específicas previamente fixadas num caderno de normas, cujas condições de produção ou fabricação são particulares e estabelecem um nível de qualidade superior em relação aos similares¹⁸ (BÉRARD; MARCHENAY, 2004).



Figura 4 - O Selo *Label Rouge* Francês.

O selo *Label Rouge* é uma construção coletiva, regido por um caderno de normas validado pelo INAO e coordenado por ODGs. Atualmente na França são 515 produtos de qualidade superior, *in natura* ou processados com o selo *Label Rouge*, compreendendo desde ovos e frangos até perus, escargots, carnes, conservas,

¹⁸A Certificação de Conformidade Produzida (CCP) foi instituída mais de trinta anos depois. Data de 1990 e atesta que um produto é conforme às características específicas ou regras predefinidas sobre a fabricação, a transformação e o condicionamento (BÉRARD; MARCHENAY, 2004).

queijos, embutidos, grãos, farinhas, frutas, pães, peixes e camarões, entre muitos outros.

Nas regras estabelecidas para obtenção do selo *Label Rouge* há normas específicas que definem os critérios mínimos para produção de ovos e aves caipira, sejam elas comercializadas frescas, congeladas, inteiras ou em partes, porém criadas em liberdade (INAO, 2010b). Um dos critérios importantes para sua obtenção é a imagem relativa à alimentação exclusivamente com cereais, em condições de criação com espaço ao ar livre e em galpões, assim como a inserção das criações em seu ambiente, com o bem estar das aves em todos os estágios produtivos: criação, transporte e abate. Assim, o nome *Label Rouge* passou a significar qualidade superior associada ao semi-confinamento e conforto das aves, em contraponto ao sistema intensivo de produção.

No Brasil, *Label Rouge* denomina tanto um sistema de criação de aves ao ar livre quanto uma linhagem comercial de aves de origem francesa, de crescimento lento. O nome *Label Rouge* também é utilizado, apropriado de forma individual, como marca registrada da empresa Porto Alimentos, de Porto Feliz, em São Paulo, produtora e distribuidora de ovos caipira, além de orgânicos certificados. A Porto, que começou em 1987 importando matrizes francesas para venda de pintinhos de 1 dia, se especializou a partir de 1992 em produzir em sistema semi-intensivo e distribuir ovos caipira próprios e terceirizados, com a marca *Label Rouge* (Figura 5), para grandes redes de supermercados em centros urbanos como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. Especializada na produção de ovos, a Porto Alimentos pensa em ampliar o leque de produtos com essa marca¹⁹.



Figura 5 - Ovo Caipira com a Marca Registrada *Label Rouge*.

¹⁹Entrevista concedida pelo Diretor da Porto Alimentos, C.Rodrigues, em Porto Feliz, Estado de São Paulo, em 26 de maio de 2010.

Quanto ao uso do selo, na falta de regras internacionais ocorrem casos inusitados entre a França e o Brasil. Em primeiro lugar, o sinal distintivo *Label Rouge* da França não é oficialmente reconhecida no Brasil, assim como a marca privada *Label Rouge* do Brasil não é registrada na França. Além disso, o *Label Rouge*, que na França não é necessariamente orgânico, é responsável por parte da produção orgânica certificada de ovos no Brasil, como se verá na seção seguinte.

3.3 - Certificação Orgânica

Os fundamentos da agricultura orgânica observam uma série de regras como a não utilização de produtos químicos sintéticos, que se traduzem em princípios rigorosos com relação à produção, preparação e importação, listas de produtos permitidos, definição de práticas por tipo de criação e princípios de controle, de certificação e rotulagem. Desde 1991, a União Europeia dispõe de regulamentação específica para agricultura orgânica válida para todos os países-membro. Em 2009, a CE 2.092/91 modificada foi substituída pela CE 834/2007, enquanto a CE 889/2008 define as modalidades de aplicação (AGENCE BIO, 2010).

No Brasil os sistemas orgânicos de produção, incluídos aves e ovos em sistema extensivo, livre ao pastoreio, são regidos pela Lei nº 10.831, de 23/12/2003, que foi regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27/12/2007, e complementada pela Instrução Normativa nº 64, de 28/12/2008 (Anexo 2). Incluem vários requisitos da forma de produzir previstos para serem monitorados, além dos controles da legislação sanitária vigente, por Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs), Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade (OPACs) ou Organismos de Controle Social (OCSs).

A produção orgânica de aves e ovos mostra uma distinção importante observada entre pelo menos três diferentes tipos de produtores de orgânicos, que coexistem no mercado. De um lado encontram-se as criações de fundo de quintal, ou *by default*, que em princípio não carecem de certificação, uma vez que seu consumo é basicamente familiar e local.

Entre os produtores comerciais de galinhas caipira orgânicas há necessidade de certificação. A regulação que define alimentos orgânicos, segundo Goodman e Goodman (2001), reflete uma visão muito reducionista diante da complexidade de objetivos da agricultura orgânica, já que o movimento orgânico não é definido apenas por práticas de produção que têm por base a agricultura ecológica, mas também pela história de lutas dos atores sociais.

Porém é essa complexidade que permite que a simplificação seja uma condição para a formação desse mercado. Essa forma de codificação, que por um lado, define o orgânico por meio de critérios essencialmente técnicos, com listas de materiais proibidos, de exceções, de documentos e de não conformidades, permite o ingresso no mercado de atores que cumprem os padrões, mas não têm maiores compromissos com os ideais do movimento, ou mesmo de propriedades mistas, que praticam a agricultura orgânica e a convencional. E de outro, há aqueles que fazem mudanças nos sistemas de produção para se adaptar às regras orgânicas, conhecidos como minimalistas, assim como os assim chamados ideológicos, que têm na produção orgânica seu ideal de vida²⁰.

Na produção de ovos orgânicos observam-se os dois casos. A Porto Alimentos, que é detentora da marca registrada *Label Rouge* de ovos caipira, pode ser considerada produtora minimalista. Ao identificar um mercado potencial para esses produtos ela adaptou parte de sua produção aos padrões e começou a comprar, produzir e distribuir, ao lado dos caipira convencionais, também os ovos orgânicos a partir de 2005, certificados pelo Instituto Biodinâmico (IBD) (Figura 6). Apesar de mais caros, seu volume de vendas hoje chega perto de 25% a 30% do faturamento da empresa.

No segundo caso, de produtores ideológicos, se encontra a *Domaine Île de France*, uma estação agroecológica cuja proposta reflete um projeto de vida de seus proprietários. Trata-se de uma fazenda certificada orgânica pelo IBD

²⁰Para os produtores ideológicos, o movimento orgânico estaria sendo "contaminado" pelos minimalistas, que cumprem as regras, mas não se comprometem com os ideais do movimento. Ao longo do tempo, com a expansão do movimento de agricultura orgânica, acirram-se os conflitos internos entre os produtores ideológicos e os minimalistas.



Figura 6 - Ovo Caipira Orgânico com a Marca Registrada *Label Rouge*.

destinada à produção e ao agroecoturismo, que obteve recentemente a certificação Demeter para agricultura biodinâmica. Localizada no distrito de Pedra Azul do Aracê, em Domingos Martins, no Espírito Santo, a *Domaine Île de France*, um sugestivo nome que poderia remeter a uma IG, é responsável pela produção de ovos e frangos caipira certificados orgânicos (Figura 7), assim como de vários outros produtos *in natura* e processados.

Na produção de frangos caipira orgânicos, que são vendidos congelados, inteiros ou em cortes, a *Domaine* é a única empresa avícola no Brasil com abatedouro próprio, exclusivo para o abate de aves orgânicas certificadas, em conformidade com todas as especificações oficiais,



Figura 7 - Ovo Caipira Orgânico Coq.

tanto agroecológicas quanto sanitárias, como os padrões orgânicos, biodinâmicos e as regras do Serviço de Inspeção Federal (SIF) (Figura 8). Seus proprietários, um casal franco-brasileiro de advogados, incentivam a produção e a gastronomia orgânicas, assim como o agroecoturismo.

A Domaine incentiva e participa do roteiro turístico Orgânicos & Naturais, que conta com diversas atividades ligadas ao agroecoturismo: pousadas, apiário, produção de palmitos, cavalgadas, entre outras. Vale ressaltar que ela serve de referência para elaboração de padrões de certificação para a atividade, que estão sendo



Figura 8 - Frango Caipira Orgânico Coq.

desenvolvidos com base na experiência da pousada da fazenda com a reciclagem, geração de energia solar e manejo da água, entre outros aspectos.

4 - CONCLUSÕES

Os sinais distintivos de origem e qualidade apresentam diferenças e semelhanças quando se consideram os dois países. Observam-se nos sinais para aves e ovos caipira regras de troca e mecanismos de controle que mostram iniciativas coletivas e individuais de valorização tanto do território quanto da forma como as aves são criadas, o que configura a construção de canais e competências específicas para afirmar seus respectivos atributos de qualidade.

As preocupações com o reconhecimento formal de sistemas menos intensivos de criação emergiram na França no fim da década de 1950 com a AOC Poulet de Bresse e tiveram prosseguimento com o selo público Label Rouge em meados dos anos 1960. No Brasil, as regras para aves caipira foram estabelecidas somente no final dos anos 1990 e mostram fragilidades, como as dificuldades de monitoramento. Aves e ovos caipira são difíceis de serem controlados e identificados no país, sem que haja algum outro atributo de qualidade que os diferenciem. Ainda carecem de um arcabouço legal e de controle mais consistentes do que as regras vigentes.

O caso da Poulet de Bresse é um exemplo único, que não encontra similares na produção de aves finas em qualquer outra parte do mundo. O selo da AOC mostra uma preocupação mais voltada para a identidade cultural e valorização da produção artesanal, que é legal-

mente protegida com a marca coletiva da Indicação Geográfica.

Já o *Label Rouge*, que emergiu como reação aos sistemas intensivos de criação, mostra sinais de natureza muito distintas quando se comparam os dois países. Enquanto na França o selo *Label Rouge* é um signo oficial de qualidade superior, no Brasil o nome *Label Rouge* está registrado como marca privada.

Os parâmetros da certificação orgânica são os que mais se assemelham nos dois países, pois os padrões orgânicos são estabelecidos e discutidos em fóruns internacionais e tendem a se aproximar, apesar das diferenças locais. Além disso, a certificação orgânica mostra iniciativas de diversificação para outros atributos de caráter social e ambiental, com a experiência da construção social de padrões para o agroecoturismo.

LITERATURA CITADA

AGENCE FRANÇAISE POUR LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE - AGENCE BIO. **La réglementation em agriculture biologique**. Paris, 2010. Disponível em: <<http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=33&n3=28>>. Acesso em: 19 ago. 2010.

AKERLOF, G. A. The market for "lemons": quality uncertainty and the market mechanism. **Quarterly Journal of Economics**, Oxford, Vol. 84, Issue 3, pp. 488-500, Aug. 1970.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. **Les produits de terroir**: entre cultures et règlements. Paris: CNRS Editions. 2004. 229p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício Circular DOI/DIPOA n. 007/99. Brasília, 1999a. Disponível em: <<http://www.frangocaipira.com.br/br/especificacoes.html>>. Acesso em: 15 jul. 2010.

_____. _____. Ofício Circular DIPOA nº 60/99. Brasília, 1999b. Disponível em: <<http://www.frangocaipira.com.br/br/especificacoes.html>>. Acesso em: 15 jul. 2010.

_____. _____. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Legislação para os sistemas orgânicos de produção animal e vegetal**. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 195p.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica. Florianópolis: MAPA/SEaD/UFSC/FAPEU, 2010. 376 p.

BRESSE P. **Garanteed origin appellation**: general information. Disponível em: <<http://www.pouletbresse.com/ang.pdf>>. Acesso em: 06 ago. 2010.

CARFANTAN, J. Y. **Le poulet voyageur**: dynamique et prospective de la filière poulet brésilienne. São Paulo: Céleres/Tours - France: INRA, 2008. 147 pages.

COPETTI, M. **Afinidade entre marcas**: uma questão de direito. Rio de Janeiro: Lúmen Júris, 2010. 272p.

FLIGSTEIN, N. **The architecture of markets**: an economic sociology of twenty-first-century capitalist societies. Princeton: Princeton University Press. Second printing, 2002. 274p.

FRANÇA, L. R. **A reestruturação produtiva da avicultura de corte**: Rio Verde (GO) e Videira (SC). 2006. 153p. Tese (Doutorado em Zootecnia) - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2006.

GOODMAN, D.; GOODMAN, M. Sustaining foods: organic consumption and the socio-ecological imaginary. **Social Sciences**, Amsterdam, Vol. 1, pp. 97-119, 2001.

HELLMEISTER FILHO, P. Efeitos de fatores genéticos e do sistema de criação sobre o desempenho e o rendimento da carcaça de frangos tipo caipira. 2002. 77p. Tese (Doutorado em Ciência Animal e Pastagens) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2002.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ - INAO. **Les signes d'identification de la qualité et de l'origine**. Paris, 2010a. Disponível em:

<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Les_Signes_de_la_Qualite_et_de_l_Origine376.php~mnu=376>. Acesso em: 04 jun. 2010.

_____. **Projet notice technique**: définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtentions d'un Label Rouge en oeufs – “poules fermieres elevees en plein air/liberté” poules presentes en frais, surgelees, entieres ou decoupees. Paris, 2010b. Disponível em: <<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=search.php~service=recherche~labelphmv=Recherche~mnu=no>>. Acesso em: 10 ago. 2010.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Guia Básico**: marcas. Brasília, 2010. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/marca/marca/oculto/dirma_oqueemarca4>. Acesso em: 22 jul. 2010.

JOSLING, T. The war on terroir: geographical indication as a transatlantic trade conflict. **Journal of Agricultural Economics**, London, Vol. 57, Issue 3, pp. 337-363, 2006.

MAGDELAINE, P. **Etat des lieux des filières avicoles en France et au Brésil**: du passé au présent, description et compréhension de dynamiques instables. la situation des filières avicoles françaises. Paris: ITAVI, 2008. 75 p. (Synthèse réalisée dans le cadre du programme de recherche AviTer).

PASIAN, I. M.; GAMEIRO, A. H. Mercado para a criação de poedeiras em sistema do tipo orgânico, caipira e convencional. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 45, 2007, Londrina. **Anais...** Brasília: SOBER, 2007.

SOUZA, M. C. M. **Cafés sustentáveis e denominação de origem**: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários. 2006. 177p. Tese (Doutorado em Ciência Ambiental) - Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental (PROCAM), Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

VICENTE, N. Sistema de Protecção de Indicações Geográficas na União Européia. SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE MARCAS DE QUALIDADE, 2010, São Paulo. **Palestra...** Brasília: MAPA, 2010.

**SINAIS DISTINTIVOS DE ORIGEM E QUALIDADE PARA
PRODUÇÃO DE AVES CAIPIRA NO BRASIL E NA FRANÇA:
os casos da indicação geográfica, do label rouge
e da certificação orgânica**

RESUMO: Novas formas de qualificação de produtos, diante de mudanças nas preferências dos consumidores, mostram diferentes graus de dificuldade inerentes para a identificação de determinadas características de qualidade. Esta pesquisa busca identificar e analisar, com base na experiência do Brasil e da França, três diferentes modalidades de diferenciação da qualidade de aves e ovos caipira: a Indicação Geográfica, o sistema de garantia de qualidade superior Label Rouge e a Certificação Orgânica para produtos da avicultura. Com exceção da produção orgânica, cujos parâmetros se assemelham, a

Indicação Geográfica e o Label Rouge mostram natureza jurídica e formas de organização e arranjos institucionais distintos nos dois países.

Palavras-chave: *indicação geográfica, label rouge, certificação orgânica, aves e ovos caipira, Brasil, França.*

***DISTINCTIVE LABELS OF ORIGIN AND QUALITY IN THE PRODUCTION OF FREE-RANGE (CAIPIRA) POULTRY IN BRAZIL AND FRANCE:
the cases of geographic indication, “label rouge,” and organic certification***

ABSTRACT: *New ways of certifying products to meet changing consumer preferences show the different degrees of difficulty inherent in the identification of certain quality characteristics. This study aims to identify and analyze three different quality labels for “caipira” (free range) poultry and egg production in Brazil and France: Geographical Indication, the Label Rouge quality assurance scheme, and organic certification for aviculture products. Except in the case of organic production, whose parameters are similar in both countries, Geographical Indication and Label Rouge exhibit different legal natures and organizational and institutional arrangements.*

Key-words: *geographical indication, label rouge, organic certification, “caipira” poultry and eggs, Brazil, France.*

Recebido em 31/08/2011. Liberado para publicação em 13/02/2012.

SINAIS DISTINTIVOS DE ORIGEM E QUALIDADE PARA PRODUÇÃO DE AVES CAIPIRA NO BRASIL E NA FRANÇA: os casos da indicação geográfica, do *label rouge* e da certificação orgânica

Anexo 1

Dois Ofícios Circulares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), regulamentam a produção formal de aves e ovos caipira no Brasil. Além de requisitos como o cadastramento das granjas junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) e controle dos lotes, o Ofício Circular DOI/DIPOA 007/99 (BRASIL, 1999a) estabelece que as aves identificadas e vendidas como “Frango Caipira ou Frango Colonial” ou “Frango Tipo ou Estilo Caipira” ou “Tipo ou Estilo Colonial” devem observar fielmente as seguintes condições: a) Alimentação: constituída por ingredientes, inclusive proteínas, exclusivamente de origem vegetal, sendo totalmente proibido o uso de promotores de crescimento de qualquer tipo ou natureza; b) Sistema de Criação (Manejo): até 25 dias em galpões, e após essa idade, soltos, a campo, sendo doravante sua criação extensiva, com no mínimo 3 m² de pasto/ave; c) Idade de Abate: no mínimo 85 dias; e d) Linhagem: exclusivamente raças próprias para este fim, sendo portanto vedadas as linhagens comerciais específicas de frango de corte.

Quanto aos chamados “Ovos Caipira”, “Ovos Tipo ou Estilo Caipira”, “Ovos Colonial” ou “Ovos Tipo ou Estilo Colonial”, o Ofício Circular DIPOA 60/99 (BRASIL, 1999b) estabelece que sua produção deve seguir as seguintes regras, entre outras: a) as galinhas poedeiras deverão ser alimentadas com dietas exclusivamente de origem vegetal, sendo proibida a colocação de pigmentos sintéticos na ração; b) o sistema de criação deverá ser o mesmo adotado para as galinhas criadas em sistema extensivo, livres ao pastoreio, com a recomendação de 3 m² de pasto/ave; c) o local de postura não precisa ser pré-estabelecido, mas recomenda-se que seja construído locais cobertos onde previamente estarão fixados os locais de postura, de fácil acesso, denominados “Ninhos”, sendo facultativa a iluminação artificial; d) deverá ser assegurado ao produto garantias de sua obtenção nos aspectos que se referem à higiene e sanidade, tendo como referência o número mínimo de 5 coletas diárias e a guarda dos mesmos na sala de ovos apropriada e com controle sanitário; e) é vedada a reutilização de embalagens ou bandejas do produto; e f) é indispensável o relacionamento das granjas produtoras junto ao Serviço de Inspeção Federal, com a apresentação de toda a documentação inerente ao processo.

Anexo 2

Os sistemas orgânicos de produção são regidos pela Lei 10.831, de 23/12/2003, regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27/12/2007, e complementada pela Instrução Normativa IN 64, de 28/12/2008, (BRASIL, 2009), em que estão as diretrizes para aves e ovos em sistema extensivo, livre ao pastoreio.

Dentro desse aparato legal, a Lei de dezembro de 2003 define sistemas de produção agropecuária, suas finalidades, além de conceitos e procedimentos relativos à comercialização, fiscalização, responsabilidades, entre outros aspectos.

O Decreto de 2007 disciplina atividades relacionadas ao desenvolvimento da agricultura orgânica definidas na lei. Ao lado de definições e diretrizes, são estabelecidas normas para relações de trabalho, conversão, insumos, regulamentos técnicos e boas práticas de produção, comercialização e aspectos sobre a informação da qualidade como a rotulagem. Também estabelece regras para regularizar mecanismos de controle e fiscalização da atividade.

A Instrução Normativa de 2008 aprova o regulamento técnico para sistemas orgânicos de produção vegetal e animal, na qual se incluem, entre outras, as regras para aves e ovos. A IN 64/08 detalha aspectos relacionados à nutrição, instalações, sanidade, bem-estar, etc.