

AIMU'EHAP WARANA ETIAT SATERE
Y'WANIA PE, AIKOTÃ ME HET
TUWEMOREREP AIMIKAWIANO WO
"WARANA OK SATERE-MAWE EHAP"



Protocolo de produção do "Pão de Waraná Sateré-Mawé"
Denominação de Origem Protegida



Art. 1 - Denominação

A denominação de origem protegida “Pão de Waraná Sateré-Mawé”, acompanhada pela menção geográfica “Terra indígena Andirá-Marau”, fica reservada ao guaraná em bastões correspondente às condições e aos requisitos estabelecidos no presente protocolo de produção.

Art. 1 - Warana Set

Aimikawiano wo warana ok set tuwemkorep “warana ok satere-mawe e’hap” topyhu’at satere ywania pe, i’ewyte toiné’en warana ok pe hesaika hap, i’ewyte kap som amú’e mwsuwe warana ok ete.

Art. 2 - Especificações

1) A definição de “pão” para o bastão de guaraná está ligada ao significado do guaraná no âmbito da cultura Sateré-Mawé, na qual a ingestão do guaraná misturado à água ocupa um papel análogo ao do pão e do vinho na cultura cristã.

2) Waraná é o nome originário do guaraná na língua Sateré-Mawé, do qual deriva, em português, a palavra Guaraná. Trata-se do invólucro material, constituído pela planta, o fruto e a semente de guaraná nativo, cultuado pelos Sateré-Mawé por conter o princípio espiritual do “Wará”, ou seja: “a explicação”, ou melhor, “o ponto de início de todo o conhecimento”.

3) Sateré-Mawé é o nome atual da etnia indígena que descobriu a espécie do guaraná (espécie depois denominada no âmbito do saber universitário como “*Paullinia cupana* variedade *sorbilis*”), que elaborou as bases técnicas de seu cultivo, que construiu um saber tradicional acerca das virtudes saudáveis e médicas da semente e suas formas de beneficiamento, conservação e uso apropriado, e que difundiu a espécie na floresta amazônica, vivendo em simbiose com ela, garantindo assim até hoje a conservação e adaptação genética do guaraná ao meio ambiente natural.

Art. 3 - Variedade de guaraná

1) A denominação de Origem protegida “Pão de Waraná Sateré-Mawé”, acompanhada pela menção geográfica: “Terra indígena Andirá-Marau”, fica reservada ao bastão produzido com o uso de guaraná semi-domesticado obtido de mudas espontâneas, extraídas da floresta virgem ou secundária do cipó de *Paullinia cupana*, variedade *sorbilis*, transplantadas em campo aberto, ou nascidas espontaneamente de sementes caídas no local, expostas à polinização cruzada permanente, por meio de várias espécies de abelhas nativas sem ferrão (pertencentes à subfamília *Meliponinae* da família *Apinae*) com os exemplares silvestres do guaraná residentes na floresta virgem.

§ chamaremos, doravante, “waraná” o guaraná que corresponde a essa caracterização.



Art. 2 - Kat som

1) Mesuwe tohenoi “ok” e hap, warana ok ti toine’en satere eko pe akotã aheko pe tohenoi hap ewy, mi’i wyte watu’u warana y’y puo, mi’i aheko ti topyhuat imohey haria eko ewy e.

2) Warana e ti satere pusu puo sa’ahy, mi’i hawy asiagpot’uria het nug Guaraná iatu’e. Mi’i ti mikoi sat kai pyi mikoi ga’yin kaipyi tuwemoherep warana sese.

3) Satere-Mawé ti tapy’ya ria, mi’i ria ti ipuenti sa’awy ga’apy pe warana. Mi’i hawy ti wemu’e haria ikyt sig rakaria te’eremu’e warana ete. *Paullinia cupana* variedade *sorbilis* mi’i ti het nug guaraná sese towemu’e aikotã mote som ihaite sio ha’yig kaipay toin mohag i’ewyte heropat hap i’ewyte wateropat hãpyk hap kaipayi tuwemowato mesup ga’apy ok tan: Mi’i hap kaipyi ti mesup toiene’em wakupe.

Art. 3 - Guaraná ti

1) “Warana ok Satere-Mawé” tuwemoherep aimipoitynup wo, watipuenti tapy’ya ria satere-mawé e’yi pe, topyhu’at ihegme, ikyp mierut ga’apy kaipyi, iewyte hega go pe ta’atukoi, sio tuwekaipyi tuwemoherep mi’i ti ma’ato há’yin kaipywiat tuwemowato te’em te’em hamo. Mi’i hamo ti torania awi’a ko’i i’atupotpap mi’i morerep hap ti warana watipuenti aimepuo aimepuo ga’agy pe.

RIO ANDIRÁ



Art. 4 - Área de Produção

A área de produção do Waraná destinada a produtos com as características qualitativas previstas no presente protocolo, que pode ser identificada com a terra de eleição do guaraná nativo, abrange o território correspondente à "Terra indígena Andirá-Marau", que recebeu esse nome porque nela são encontradas as cabeceiras dos dois principais rios da região: Rio Andirá e Rio Marau. A terra indígena Andirá-Marau está situada na fronteira entre os Estados do Amazonas e Pará, pertencentes à República Federal do Brasil, no território administrativo dos Municípios de Parintins, Barreirinha e Maués (no Amazonas) e Itaituba (no Pará). Corresponde a uma área cujo usufruto exclusivo pertence à etnia Sateré-Mawé, que tradicionalmente a ocupa, com base no Art. 231 da Constituição Brasileira.

À área indígena Andirá-Marau, habitada pelo povo Sateré-Mawé, concentrado em cerca de 80 aldeias espalhadas ao longo das beiras dos ditos rios e seus afluentes, faz-se necessário acrescentar alguns pequenos territórios próximos não englobados legalmente à reserva, pertencentes ao mesmo ecossistema, que foram todavia adquiridos legalmente pela organização tribal reconhecida como representativa do Povo Sateré-Mawé, o Conselho Geral da tribo Sateré-Mawé (CGTSM). E outros igualmente pequenos e próximos, dos quais comunidades indígenas Sateré-Mawé obtiveram direito de posse por meio da ocupação tradicional e ancestral, mesmo que prescindindo dos limites legais da reserva, onde elas se reconhecem e são reconhecidas como Sateré-Mawé e participam plenamente da organização sociocultural autônoma do dito Povo.

Todo esse território habitado, incluindo na definição a inteira parte do território ancestral considerada como necessária à sobrevivência da sociedade tribal, foi definido em 1999 pelas máximas autoridades tradicionais Sateré-Mawé como sateré-mawé éco ga'apypiat waraná mimotypoot sése, ou seja: "Santuário ecológico e cultural do Guaraná dos Sateré-Mawé". OCGTSM, nas formas previstas por seu Estatuto, garante o funcionamento de um "Consórcio de tutela do guaraná nativo dos Produtores indígenas associados no Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé".

Art. 4 - Aiüpe som minug

Aikotã mesup tonup hap warana kaipyi tuwemoherep i OK meikowat miwan ahewain hap kaipyi tohenoi hapyp kahato. Mi'i tupono waku ti watimoherep miairo warana sese e yi tote, mi'i yi ti tapy'ya ria satere ywania wat. Haki'i hy hawyi marau hy tote. Mi'i hy'akag ni toi' ne'em Amazonas hawyi Pará pe "República Federativa do Brasil" wat Parintins, Barreirinha e Maués no Amazonas hawyi Itaituba hawyi Aveiro mi'iria miero hik ti satere mawe, mi'i tupono ti satere ywaniawat mi'i toi ne'en. Ahesaika hap nimo ra'yn toi'ne'em Art. 231 Constituição Brasileira pe.

Mesuwat tapy'ya e yi, haki'i hy upi, marau hy upi ti tukup te'em Satere-mawé ywania watipuenti ra'yn 80 tawa hap ewy aimepuo aimepuo ihy ywop hap ok tan tukup te'en. Ma'ato waku watiwyro po'og tawa ko'i satere ria i wen ma'ato aihy piaria gup te'em haria wo waku mimuesaika aiwo'erohik hap "CONSELHO GERAL DA TRIBO SATERÉ-MAWÉ - CGTSM", Puo pyi kat pote tukup te'em kuap nimuaria ta'atu'ase'i ria puo pyi mi'i tupono yt kat hamo i waho'owaure mi'iria Aipowyro haria wo tukup te'en nimo pyite, mi'i tupono waku ti watikuap ai'ewy wuat ria mi'i ria tukup te'en hap. Aikotã mi'i ria ikuap aiwat aheiy waku kahato aheine'em hamo hap ewy i'ewyte ikahu rakat ga'apy piat ria kupte'en hamo aikota warana ewy . mi'i tupono waku wetup ehay yn iatuwywo aipotpar, mi'i hawyi waku toi ne'em iatuset i'atukawiano hap popera pe koi e haria wo tukupte'em, mi'i hawyi mono teruwepot pap aikotã ai'ewy.

Art. 5 - Principais características do cultivo e do beneficiamento do waraná

As condições ambientais e de cultivo dos guaranazais destinados à produção do “Pão de Waraná Sateré-Mawé”, devem ser aquelas derivadas das técnicas, dos conhecimentos tradicionais e do específico relacionamento de natureza mítico-religiosa que une simbioticamente os índios Sateré-Mawé ao Guaraná, portanto:

1) as mudas transplantadas nas plantações devem ser principalmente ‘filhos do guaraná’, ou seja, mudas coletadas ritualmente na floresta virgem, germinadas aos pés dos cipós de guaraná nativo. É perfeitamente legítimo que o guaranazal seja reconstituído limpando as antigas plantações engolidas pela floresta secundária em época precedente, pressupondo-se que o guaranazal originário tenha sido criado em conformidade com os critérios tradicionais. É admissível que uma parte do guaranazal seja constituída por mudas germinadas de sementes caídas de arbustos semi-domesticados, ou seja, por sementes produzidas por plantas nativas crescida sob a forma de arbusto e não de cipó; também é admissível o transplante destas mudas, mas não é admissível a seleção de sementes para plantação.

Não é admissível a importação de guaraná clonado na área, sequer a produção de mudas clonadas de plantas mães nativas da área de produção definida no art. 4.

2) as mudas podem ser transplantadas de três maneiras distintas, todas reconhecidas como tradicionais:

- a) Em forma de X, ou seja, cruzando-se duas mudas plantadas em diagonal, que se sustentam reciprocamente.
- b) Diagonalmente, inclinadas entre 30 e 50 graus.
- c) Como arco, imergindo a cabeça da muda na terra para enraizamento (nesse caso, um jato mais forte nasce deste último)

A plantação vertical da muda (aquela praticada pelos cultivadores não-Sateré) é excepcionalmente admissível, mas não pode se constituir numa regra.



Art. 5 - Po'og Wakuat Aiminug Wuat lewyte Warana Heropat Hat

Pyno torania mesuwat rotiaria i ewyte ahe waraná ypia eropat hap waku watunug minuarua ahase'í ria ewy waku wateropat watikuap ahenag nia eko aikotan iatu'e seike mi'i ria heroki ta'tumikoi ko'i.

1) Mikoi kyt ko'i ti waku mierut ga'apy kaipywiat yn aikotã warana kyt sese ewy e ewyte hayin. lewyte waku watiapoter warana aimipueti ga'apy piat. lewyete waku watikuap warana sese ypia ti waku wateropat heko sese ehy. Pywo tirat warana ypia tuwenog mikoi iayng mipung ko'i kaipay ne'i, aikotã torania mikoi ko'i ewy hepo kaipyi i, ma'ato mi'i sese waku rakat, yt mikoi ia yi aimiairo yt ewy'i.

Yt waku i warana kyt mohag muat ne'i, ai puo tukup te'en, i'ewyte warana yt ga'apy kaipywiat i mierut.

2) Warana koi hap etiat ri tõi ne'en mye'ym ewy heko ewy sese pote:

- a) To'opypag me kotã X ewy.
- b) l'ewyte sio porong me rant hap ewy.
- c) l'ewyte aikotã mory'yhat ewy ta'atukoi imyk pe.

Warana Mikoi moi'am me sio porong me mi'i ko'i ti yt satere ria minug'i ma'ato mi'i miewaku wo popyhu'at, ma'ato yt kat hamo i mi'i mikoi i'atu sese.



3) Os guaranazais, sempre localizados em terra firme, devem:

- Ser menores que dois hectares, se desenvolvendo, de preferência, como corredores e não como quadras. Dimensões superiores são admissíveis em guaranazais mais extensivos. De todo modo, um sombreamento parcial, mais ou menos acentuado, deve ser garantido em todo o guaranazal durante o arco do dia.
- Situar-se em contigüidade com a floresta, secundária ou primária.
- Ser intercalados com árvores e plantas úteis (frutíferas, madeiras ou outras) já presentes na área no momento da constituição do guaranazal ou consorciadas posteriormente; de toda maneira nativas da Amazônia ou introduzidas na área em época antiga.

4) Não é admissível nenhuma utilização de agrotóxicos ou adubos químicos e não-orgânicos; no geral, nenhuma intervenção que esteja em conflito com a certificação orgânica conforme os padrões reconhecidos internacionalmente.

A reprodução de húmus normalmente é confiada à presença, no guaranazal, de leguminosas nativas – principalmente ao ingá – e à presença, em contigüidade aos guaranazais, de palmeiras frutíferas, principalmente a bacaba.

Conforme a necessidade, a adubação e a defesa das pragas devem ser realizadas com produtos orgânicos, de preferência produzidos pelas comunidades consorciadas, sempre com referência aos critérios codificados da Permacultura ou da Floresta Análoga.

3) Warana ypia ko'i ga'apy piat yi hun miat, sio mekewat yi mikoi yt wenug i hap sio go pot ti waku:

- Pywo typy ia'ag hap e'yikai pote, aipotpap aimiky'esat ewy, sio mu'ap ewy, sio i'wop mo hap ewy, ma'ato ia'awerep a pe yt waku i.
- Mot pap iwato rakat waku warana ypia, ma'ato meketā iwato rahat watunug at turan waku watemohy at hakup ywot ok py pe.
- Sio pya i ga'apy kai sio go pot ne'i ra'yn sio yt pykai waku.
- Sio mikoi ko'i wot ok py pe, mekewat hat rakaria aria yp i'ypwoity rakaria i'ewyte irania'in, mekewap mikoi yian nia gup te'em haria warana ypia piat sio ahenag nia nia mikoi ko'i sio yt tok pe tukup te'em warana ipya my.

4) Yt kat hamo i aimikoi pe mohag watopag tuwenug mono ai'e hawe, i'ewyte yt kat hamo i mekewat ahesaika hap watipun hap ka pe ne'i watuwepotpap, aikotā ewe'eg rakai e hap ewy waku watuepopap.

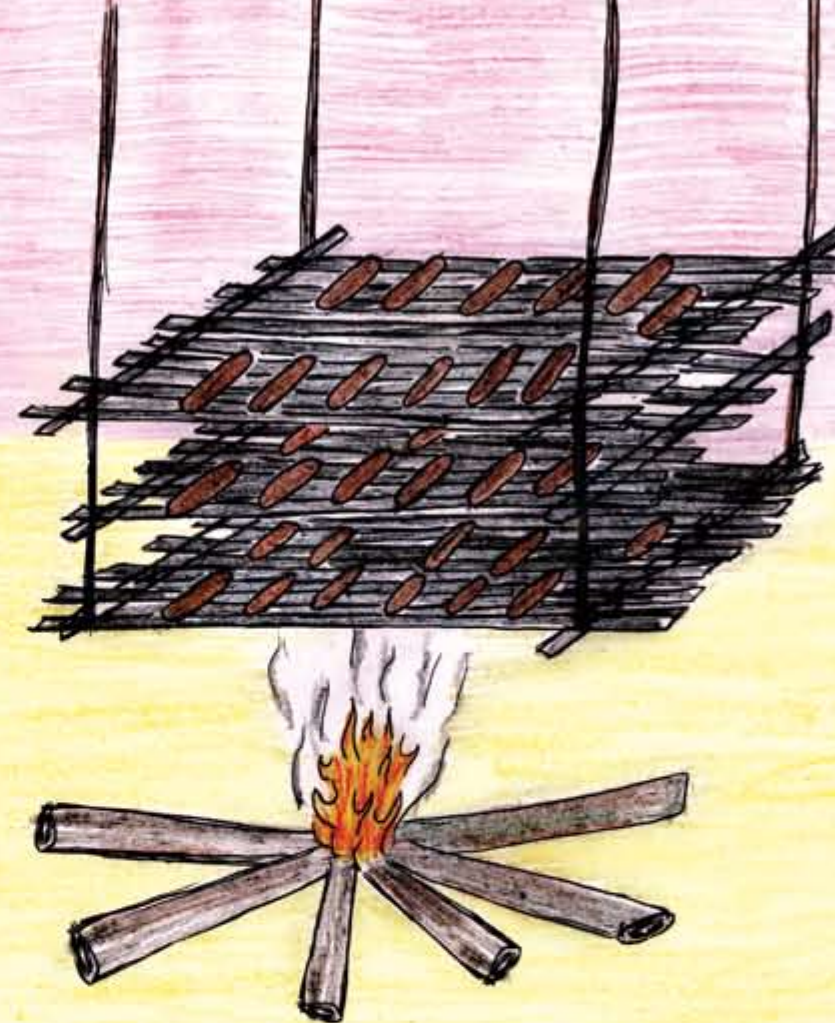
i'ewyte ipakup tia waku rakaria tōi hesaka hap, aikotā, moku, i'ewute mikoi: hawuhu'i wato ewy, i'ewyte hawuhu'i hit'i ewy tucumā ko'i ti warana ki tok pe'i tukupte'em.

Ma'ato warana ypia i'ahu pote waku watipohag nug aikotā nimut ahe'aseria tunug hap ewy, torania mikoi waku mi'ita watunug.



5) A secagem em fornos de barro dos grãos de Waraná deve ser integralmente artesanal, não sendo admissível uma posterior torrefação industrial, devendo-se obedecer aos seguintes critérios:

- Será feita em fornos de barro tradicionais, feitos com misturas de barro local e fibra de caraipé, segundo as regras da tecnologia indígena.
- Jamais será permitida a secagem do guaraná ao sol.
- O artesão incumbido da secagem atuará com destreza especial, lentamente e com continuidade: esta forma suave de secagem se identifica como “cozinha”.
- O acondicionamento do Waraná se efetuará exclusivamente em sacos de juta natural.
- O Waraná ensacado que não for destinado imediatamente à produção de pães repousará em fumeiros familiares tradicionais, sobre fogo baixo e intermitente, obtido utilizando-se madeiras aromáticas nativas, como o murici.
- O Waraná que se destina à produção imediata de pães de Waraná deve, de preferência, ser colhido um pouco antes de estar completamente maduro.



5) Watikuap koitywy warana karay hap, waku ti aipuat myp minug me yn waku, yt irania'in me i waku, koitywy watikuap:

- Pyno waku minug myp yi kawiat, mi'apopyt nug yi karaipe puo aikotã tapyia ria eko to'e hap ewy
- Yt karãpe i waku watimogag warana at hakup tote ne'i
- Mit in wewarana mogag haria ti'aru i'atupotpat aikotã nimuat seko ew, kotã hap ewy: hepat i ete taotunug hap ewy é.
- Heiam nug hamo ti'aru 'saca' iwat tira'yn waku é.
- Warana mieam nug na'yn hawyi ma'ato yt mitok wuat'i pote, topyhua'at'aria apy tote" yhig me, waharianug aria hapue kahato rakat no waku aikotã mōpiuku yp ko'i ewy, i'ewyte waku irania'in wo.
- Warana mitok wuat ri mipuruk yt wap e ite turam waku.



6) A presença intensa das abelhas nativas (polinizadoras) e do tucano (disseminador) deve ser garantida, de modo que seja mantida a máxima polinização cruzada entre o guaraná semi-domesticado na clareira e o guaraná selvagem na mata virgem.

§ A proteção das abelhas nativas por parte dos Sateré-Mawé deve se complementar com a máxima difusão nas comunidades da criação racional em estado de semi-domesticação de várias espécies dessas abelhas.

7) A produção das sementes “cozinhas” deve acontecer em conformidade ao ritualismo coletivo tradicional, que obedece aos usos e costumes próprios da sociedade e da cultura Sateré-Mawé, cuja autonomia fica sancionada e salvaguardada pela Constituição Federal brasileira.

8) Para que os bastões de guaraná possam ser denominados legitimamente “Pães de Waraná Sateré-Mawé”, a transformação em bastões deve ser inteiramente artesanal, e ser efetuada por “mestres padeiros” das comunidades indígenas, reconhecidos como tais vox populi e pelas autoridades tradicionais, e registrados pelo Consórcio dos Produtores.

9) A produção total de Waraná – destinada ou não à produção de pães –, atualmente abaixo das 10 toneladas em grãos secos, pode ser desenvolvida, principalmente por meio da recuperação da produção de antigos guaranazais, podendo alcançar até 60 toneladas. O andamento da produção, subdividida por produtores familiares cooperantes em nível de comunidades de aldeia, é hoje constantemente monitorado pelo Consórcio de Tutela do guaraná nativo dos produtores indígenas associados no Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé e pela entidade certificadora Forest Garden Program.

6) Awi'a ko'i i'ewyte iukan ko'i tõi pote te'eruwenug kahato ahewahana, katupono mi'iria ti ipohyt nug aiko paqiria i'ewyte ga'apy piatria. Mi'i tupono tawa ko'i tikuap waku mi'i hap, hawyi tõi ne'em awi'a ko'i tawa rania e.

7) Warana karay hap ti waku aikotã heko sese ewy watunug tapyia ria eko sese ewy, kat tupono aiporekuaria mikaiano wo ra'yn topyhu'at.

8) Warana ok mogag myp yi kawiat rote, mi'i hawyi i ok wuat ti waku ehenagnia inug hepap haria i'ewyte akagnia mikuap KOI E HARIA EROHIK HAP eopera piat het rakaria yn inug pote ti'aru, topyhu'at “warana ok satere-mawe” é.

9) Warana wato hap mesup mitok wuat sio yt, korã turan yt put ok e'i ra'ayn 10 toneladas i'atu'e ikyt sig nakaria, ma'ato awatiput kuat nimuat warana ipia ko'i wywo pote yn, mi'i pote tõi 60 toneladas. Warana ti nimo pyi te tuwepata'ok pat ok torania tawa ko'i upi. Sesup turan ikawiano hat CONSELHO GERAL DA TRIBO SATERÉ-MAWÉ – CGTSM e hap i'ewyte FOREST GARDEN PROGRAM (PROGRAMA DE JARDIM FLORESTAL) mi'i ti het ok hat tõi ne'em.





Art. 6 - A proteção do ecossistema

Todos os produtores de Waraná estão associados no âmbito do CGTSM – Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé, emanção direta das autoridades tradicionais e associação política, cultural e econômica representativa da sociedade tribal como um todo frente à sociedade não indígena.

O Estatuto e as diferentes deliberações de assembleias do CGTSM comprometem o Povo Sateré-Mawé com:

- *A proteção total de todo produto extrativo, domesticado, cultivado ou de criação da Área Indígena contra qualquer possibilidade de contaminação das características naturais, biológicas e não-transgênicas.*
- *A proteção específica da Área Indígena como terra de eleição e único nicho ecológico do guaraná nativo, que constitui responsabilidade autônoma do Povo Sateré-Mawé frente aos antepassados e em prol dos Altos interesses da nação brasileira e da humanidade.*
- *A proteção do meio ambiente, com relação aos limites de carga, que se dá especificamente por meio da coleta diferenciada do lixo não-orgânico e de seu transporte para fora da Área; com relação à biodiversidade, por meio da proteção e da domesticação dos insetos polinizadores e da criação de “jardins florestais”; recorrendo-se às práticas de cultivo em biodiversidade segundo os critérios da floresta análoga.*
- *A resistência contra invasões e contra a utilização de mão-de-obra indígena em regime de servidão para a exploração predatória dos recursos naturais.*
- *A defesa da língua, do ethos, das categorias de pensamento, sobre as quais se fundamenta o conhecimento científico dos Sateré-Mawé, descobridores do guaraná, das técnicas de domesticação (transformação do cipó em arbusto), beneficiamento e uso, e, empírica ou mitologicamente, das virtudes saudáveis e medicinais da planta, assim como de um modelo de convivência simbiótica com ela.*

Em síntese, o povo Sateré-Mawé está comprometido com a manutenção do já mencionado sateré-mawé éco ga’apyiat waraná mimotypoot sése, “santuário cultural e ecológico do Guaraná dos Sateré-Mawé”.

Art. 6 - Mot Pat Kawiano Hap

Torania warana ereko haria wewy’i nug haria wo te’eropyhu’at sesup – CONSELHO GERAL DA TRIBO SATERÉ-MAWÉ – CGTSM – wywo. Tuwemoherep akaq nia sese wywo mi’i hap kaipyi te’eruwepotpap sater iwania mesuwat motpat ete.

Imuesaika hat i’ewyte akotā aikotā sehay ko’i wa’atunug koro turan wuat, mi’i ti satere ywania pe herut mikoi ko’i ahu potiat mikoi ko’i muesaika hano popyhuat ta rania kat ko’i kat ko’i pe toterot. Aimieropat yt tōi wetup yn torania kawiat mi’i ti warana ypia, satere ywania iowe’eg hap tōi ne’em aikotā aha’ase’i ria i’ewyte Brasil piaria, aikotā torania mesuwat yi totiaria wanetup hap ewy mi’i tā pote topyhu’at. Mesuwat ahe’yi totiaria kawiano hap ti tōi ra’yn mot pap tuweu piat, mi’i ti ahe’yipywiat yt nakuat i aimikoi, ahe’yi, ahega’apa, i’ewyte y’y etiat imikyry’i rakaria hep ahe’yi pywiat wamo. Mi’i hap we’eg kai pyi ti mesup tōi awi’a hawyi irania’in ahetawa puo tukupte’en, kat pote mi’iria ipohyt nug, ma’ato mi’iria kat i pote yt kat i ga’apy, i’ewyte mikoi ko’i yt i’atusat’i. ewe’eg rakaria miotā i’atu’e te’eremu’e hap kaipyi. Satere iwania mi’i hap ewy i’atuwe’eg, ta’atupuenti warana, i’ewyte koi i’atu’e kuap, iatuwe’eg hap put’og e mikoi kaipyhiat mohag puenti kuat hamo, mi’i hawyi tukup te’em ta’yn ga’apy pe. Kotā e hap ewy “ga’apy piat ria warana ko’i mimotypot sese”, Santuário Cultural e Ecológico do Warana dos Sateré-Mawé.





Art. 7 - A fabricação do “Pão de Waraná”

O procedimento para a fabricação do “Pão de Waraná” deve ser cumprido conforme todas as seguintes etapas:

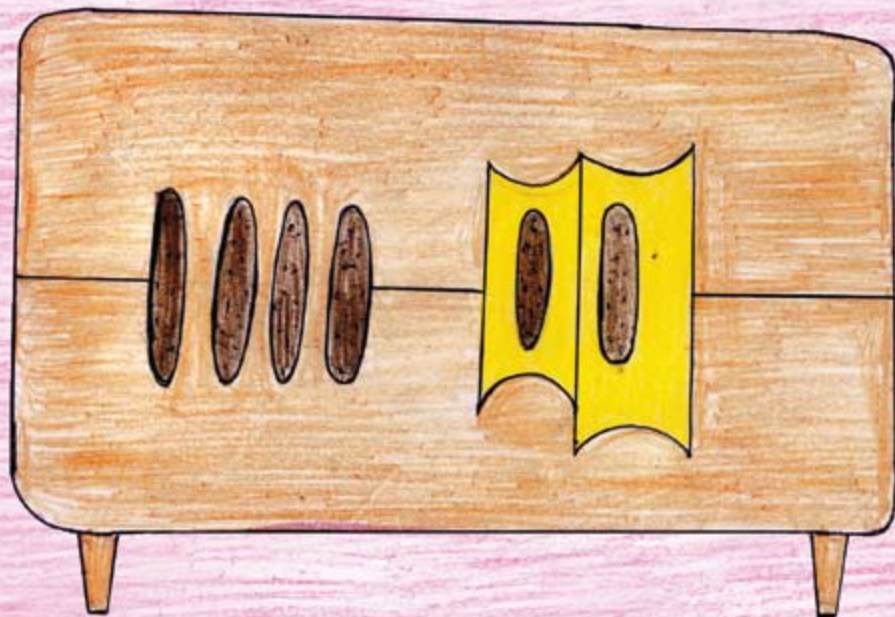
1. *Depois de cozinhado, o guaraná em rama é colocado em saco de pano.*
2. *A saca é batida com o auxílio de uma mão de pilão pequena, para que o casquilho se separe da amêndoa.*
3. *O conteúdo do saco é colocado numa peneira artesanal feita de fibra vegetal, para ser selecionado.*
4. *Para pesar, as amêndoas são colocadas numa balança de cabo de pau, concha de cuia e alças de fibra de imbaúba. O peso tradicionalmente varia entre 500g e 1Kg, mas, por exigências específicas, pode ser outro.*
5. *A quantia desejada é levada ao pilão, feito de madeira cupiuba.*
6. *O mestre padeiro pila as amêndoas devagar com o auxílio de uma mão de pilão feita de madeira mirapiranga, ou cupiuba, até que se tornem pó.*
7. *Utilizando uma colher de pau pequena, o mestre adiciona várias colheres de água ao pó de Waraná, que está dentro do pilão, deixando a massa pronta para ser pilada fortemente.*
8. *O mestre padeiro pila o Waraná sempre girando o pilão, para manter a homogeneidade da massa.*
9. *A massa é pilada com força, de vinte a trinta minutos, sem parar, para que ela fique com bastante liga.*
10. *O mestre padeiro, se utilizando de uma colher de pau pequena, tira a massa do pilão. A massa é amaciada com as mãos e levada até uma mesa de madeira.*



Art. 7 - Warana ok nug hap

Aikotã me minug warana ok hap ti waku watikuap.

1. Mikaray hawyi iteneg na'em ra'yn hawyi mipag sokpe kawiat saca pe.
2. Mi'i hawyi saca pe te mi'apirik warana
3. Warana mi'apirik ta'yn hawyi mi'yky panene pe ta'atuairo hamo.
4. Warana mi'airo ra'yn hawyi ta'atuha'ag ipoty hap apui ihop we kui'a pe iwato hap kuap hamo, po'og ta'atunug ta'tumiky'esat ewy iwato hap.
5. Warana miero to itok hap hamo wegku'a miat hamo.
6. Mit titok warana hepap mo ku'i e weng ku'a pe totok hawyi.
7. Ku'i e ra'yn hawyi, itok hat tat y'y colher arai'yp kawiap pe, mi'i hawyi toi pag y'y warana pe mi'i hawyi hatywo ra'yn toitok.
8. Mi'i hawyi toitok weg ku'a men wo, toi'apypueri pe to'e'ewy toitok hamo
9. Warana mitok hatywo ra'ym 20 sio 30 minutos hap ewy mot'i, mi'i hawyi i'og na'yn topyhu'at.
10. Waku ra'yn hawyi colher wo toihep, mi'i hawyi topo wo toinug kahu "mesa" tote.



11. O mestre padeiro modela a massa com as mãos até que ela fique em forma de bastão, cuidando para que não se formem bolhas vazias dentro dele, o que prejudicaria gravemente a conservação do pão.
12. Quando o “Pão de Waraná” estiver pronto, ele será colocado num pedaço de caule de bananeira.
13. Tradicionalmente, a esposa do padeiro lava o “Pão de Waraná” dentro de uma cuia durante 10 minutos, assim como se faz com uma criança recém-nascida.
14. A água da lavagem é bebida pelos presentes à cerimônia, que sempre acontece em público, garantindo um controle social sobre a atuação do padeiro.
15. Depois, o “Pão de Waraná” é novamente colocado no pedaço de caule da bananeira, de 10 a 20 minutos para secar antes de ser colocado no fumeiro.
16. O processo de defumação do “Pão de Waraná” dura três meses e é realizado com o auxílio de três fumeiros.
17. Durante o primeiro mês, o Pão é colocado num fumeiro a meio metro de altura aproximadamente.
18. No segundo mês, a 1 metro de altura.
19. No terceiro mês, a 2 metros de altura.
20. A defumação deve ser permanente durante os 90 dias, e deve ser obtida basicamente a partir do uso de madeiras de muruci e araçá, acrescentando eventualmente madeiras de aran, hakuap yp, moi’ake.
21. Depois desse processo, o Pão de Waraná está pronto para ser consumido, podendo ficar guardado no último fumeiro por muitos anos, sendo defumado frequentemente, mas não mais permanentemente.



11. Warana toinug kahu katato topo wo tuweg hap ewy, mi’i hawyi i okwerem topyhu’at.
12. Waku ra’yn hawyi totopag warana ok banana ihop kag me.
13. Heko ewy sese, waku ra’yn hawyi itok hat ehary’i tikoho aikotā hirokat sei hap ewy.
14. Ikoho hap ihy ta’atu’o sapo hy.
15. Ikoho kahu hawyi ira’yn ta’atupag banana ihop kag me, 10 sio 20 minutos hapa ewy, fumero piat ipag hap e’yian me te.
16. Mye’ym ewaty hap ete ti warana ok waku ra’yn.
17. Wetup ewaty hap ete, ta’atupag warana ok “meio metro” ywaiti fumero pe.
18. Typy ewaty hap ete ta’tuhupit po’og fumero “um metro” hap ewy
19. Mye’ym ewaty hawyi warana ok pog ta’atuho’upit “dois metros” hap ewy.
20. Yhig me tōine’em mye’ym eiaman mog hap ewy, misaria nug aranhakuap, moiake hawyi mopiuko yp wo waku.
21. Mi’i minug yne ra’yn hawyi ti waku ra’yn to’u hamo i’e’wyte wahupit kuap ta’yn mot’i fumero watimosakup tuereto.

Art. 8 -Especificidades detectáveis no produto e características para consumo

1) A especificidade mais saliente que caracteriza e diferencia o Waraná do guaraná cultivado no resto do Brasil, ou em outro lugar, é a correspondência integral entre a variabilidade genética presente nas sementes de guaraná selvagem que se encontra como cipó na floresta virgem, do qual o único banco genético natural conhecido é constituído pelo “santuário ecológico” dos Sateré-Mawé, e a variabilidade genética presente nas sementes de arbusto semi-domesticado, matéria prima do produto comercial.

2) A qualidade da secagem lenta em forno de barro, junto com as características da área e do método de cultivo do Waraná, deverão garantir uma elevada digestibilidade ao produto, ao qual o processo de transformação em pão proporciona, quando diluído em água a temperatura ambiente, uma específica apetibilidade.

3) O aroma do Waraná “cozinhado” em forno de barro e defumado em um fumeiro tradicional será marcante, mas nunca “forte”, e sofrerá a influência da madeira aromática utilizada em sua secagem no forno e na conservação; influência que será particularmente acentuada no “Pão”.

4) O sabor será amargo, mas temperado pela aromatização.

5) Tratando-se por antonomásia de um produto natural, não selecionado em função da produtividade e objeto de plantação no contexto de um ecossistema natural e de transformação de tipo artesanal – atividades, ambas, regulamentadas apenas pelo uso consuetudinário ligado aos vínculos naturais – as componentes características do guaraná podem se apresentar em porcentagem altamente variável. Todavia, a alta presença de tanino (fator de assimilação retardada da guaranina) e a constante presença de tocoferol delta (nem sempre presente no guaraná) parecem ser elementos característicos, provavelmente junto a muitos outros, a ser individuados com pesquisas sistemáticas. Dignos de estudo, neste sentido, são particularmente os valores de fósforo, potássio e cálcio, os das diferentes vitaminas e a estrutura lipídica.



Art. 8 - Heko sese ewy wateropat i'u hamo

1) Po'og mikuat warana etiat, mi'i ti tuweu pi hap ewy, warana e ti satere pusu puo, mi'i hayi irania in pusu puo guaraná i'atu'e – warana ti mikoi mesuwat aihe'yi pe aimepuo aimepuo, i'ewyte irania ywania pe. Mi'i hat kai pey ti hat pe mipueti mogag, ma'ato ika'iwat ria wo te'eropyho'at nomopyi te mesup te satere iwania. Mi'i wyte mesup tiran satere ywania ti'ywa kaup ta'yn.

2) Imogag hap ti hepapmo kaha yi kawiat myp tote, mi'i hap ti imoherep mot'pat ikahu tuweten hamuat, warana ok waku hahato mono tuweteg ta'atu'ehaype, ta'atu'apopytnug kahato y'y wo hepap i ete kahato.

3) Warana kap hig hap ti to karay karaipe tote turan, hawyi mipag fumero heko ewy, mi'i ti'aru mi'ita tira'yn ma'ato yt karanpe'i ta'atuha'ag ipotyti hap, Haria kaipyi ti tuwemoherep waku ikaray hap yewyte fumero pe.

4) Nop ti'aru wem ma'ato ti'aru ikap hig see kahato warana ok.

5) Mesuwe ihay wetup het sese ete, po'og mikuap mikoi, yt mi'airo i mi'i mikoi sahay turam meinuat ko'i ete sehay turan i'ewyte aiminug iwuy nuat motpat, aheko ewy watunug mi'i hat kaipyi, warana wywo yt to'osat i hap ewy. Ma'ato mi'itã pykai tõi mohag waku rakat tanino e ehap e ewyte tocoferl delta yt wuat i e'at pe tõi, to'o ewy mikat teremu'e meimuat ete . Motag kat haria meimuewat “fósforo, potássio e cálcio” meimue ti tuweu piat weupiat mohag yt ikap takat i.

Art. 9. Designação e apresentação

1) À Denominação de Origem Protegida fica interdito o acréscimo de qualquer qualificação não expressamente prevista pelo presente protocolo de produção, incluindo os adjetivos: “escolhido”, “selecionado”, “superior”.

2) É admitida a menção da aldeia de origem, ou do mestre padeiro, uma vez que a rastreabilidade seja garantida e registrada pelo Consórcio.

3) É admitido o uso das menções “santuário ecológico e cultural do guaraná dos sateré-mawé” (se alguma letra for maiúscula, Guaraná também deve iniciar com maiúscula), “oriundo das terras de origem”, “Consórcio de tutela do guaraná nativo dos Sateré-Mawé”, “Consórcio dos produtores Sateré-Mawé”, “Consórcio de tutela do guaraná nativo dos Produtores indígenas associados no Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé”, “Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé”, “CGTSM”. Todas essas menções, fora a última, podem ser traduzidas nas línguas dos países de destino do produto.

4) Sempre é admitido o uso da marca registrada de empresas de comercialização brasileiras que sejam de propriedade do Conselho Tribal.

5) As apresentações do produto e dos produtores autonomamente formuladas por parte de importadores/distribuidores, que acompanhem a menção de origem, as quais façam alguma referência à realidade social e cultural dos produtores e ao projeto de etnodesenvolvimento construído por eles e baseado no laço mítico-religioso com o produto, devem ser verídicas, respeitadas dos direitos culturais, e compatíveis com a dignidade do povo Sateré-Mawé.

6) O nome da Denominação de Origem Protegida deve aparecer no rótulo com caracteres claros e não apagáveis, com cores de amplo contraste com a cor do rótulo, tal que possa ser claramente distinto do complexo de indicações presentes no rótulo. A designação deve também respeitar as normas de rotulagem previstas nos mercados de destino.

7) Fica obrigatória a indicação, no rótulo, do ano de colheita do Waraná. Sendo que a colheita acontece normalmente na estação em volta do câmbio do ano, fica estabelecido que a denominação desta será a do ano de finalização, correspondendo assim sempre ao ano de acabamento da fabricação dos pães.

8) A denominação deve, sempre que possível, ser associada ao logo que a representa: o morcego e a rã, como tradução iconográfica, respectivamente, dos rios Andirá e Marau (morcego e rã em língua Sateré), identificando, dessa maneira, a terra de eleição ecológica e de nascimento mitológico do guaraná nativo.

9) A proteção da denominação “Pão de Waraná Sateré-Mawé” não impede que os produtores de bastões de guaraná que não correspondam a este protocolo usem a denominação genérica “pão de guaraná”.

10) A proteção da denominação “Pão de Waraná Sateré-Mawé” também não impede que os próprios agro-silvicultores Sateré-Mawé e os distribuidores utilizem veridicamente a definição “Waraná Sateré-Mawé” (ou “com Waraná Sateré-Mawé”), assim como o logo representando a região de procedência, para produtos do beneficiamento do guaraná, utilizados integralmente (em pó, por exemplo), ou como ingredientes, cuja matéria prima seja produzida em conformidade aos pontos 1 a 6 deste protocolo. Inclusive, esses outros produtos, enquanto oriundos da “Terra indígena Andirá-Marau”, poderão no futuro, ser objeto de uma IGP (Identificação Geográfica de Procedência).

Art. 9

1) Mesuwat het topyhu'at yt wuat'i i'ywā kuap, sesuwat wāi e hap popera piat yn waku e, totopag aikotā hamo, wakupe totunug mi'aira wo.

2) Waku tirat watimoheg tawa ko'i i'ewyte miit warana ok nug kuap hat, toi CGTSM pe het pote.

3) l'ewyte waku wati'ywā mekewat mimohey warana eco Sater-Mawe e ehap, aikotā (CONSELHO GERAL DA TRIBO SATERÉ-MAWÉ – CGTSM) mi'i wy i'wyk sehay puo pyi irania in iwania pusu pe.

4) Wuat'i tura waku mimoherep ahewarana kyiat haria i'ewyte iweneru haria CGTSM puo pywiat pote.

5) Mekewat set sese ikyiat haria puo pyi waku aikotā lwan me tohenoi warana hap ewy, mimotypot pywo piat warana eco mesuwe tōi'ne'en. Mi'i pote ti mesuwat mot pap tuwenug aimikoi wakuat tōi ne'em hap kai pyi. Mi'i hap kaipyi ti satere ria tukup te'em mimotypot ko'i wo irania in iwania puo.

6) Mi'i aimi koi set ti waku heremo lwan nuu pyi, yt aimuewakai rakat no'i topy hu'at e.

7) Pyno waku ti tōi lwan muo, torania eiaman mot warana puruk hap, yt i'ypy ke pyi i wen ma'ato waku toi het toran , mi'i tā pote torrenoi warana ok nug pap.

8) l'ewyte waku tohenoi lwan me sio Haki'i hy totiat sio Marau hy totiat tohenoi pote mikuat wo tōine'en.

9) Mesuwat het “warana satere-mawe” ehap yt kat'e i meikowap powyro teran pote “warana ok” ehap yt i wai e i warana ok ereko haria satere ria pe i'ewyte irania'in me “Warana Satere-Mawe” ma'ato meikowat piat 1 hawyi 6 piat ehap ewy pote.





Agradecimentos e Créditos

Este documento do Consórcio de tutela do guaraná nativo dos Produtores indígenas associados no Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (consórcio constituído com base no Estatuto do CGTSM, art.20, § 9º, b), resultado de um trabalho coletivo, faz parte integrante do regimento interno do próprio Conselho (ibidem, art. 6 parágrafo único).

O Consórcio agradece, antes de tudo, à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas, FAPPEAM, por ter apoiado o trabalho de pesquisa da Universidade Federal do Amazonas junto aos “jovens pesquisadores indígenas” do CGTSM, pesquisa que constituiu o fundamento metodológico do resgate da sabedoria tradicional indígena sobre a domesticação do Waraná.

Da mesma forma, agradece à Região Lombardia, à ONG ACRA, e à Diocese de Parintins por terem apoiado as reuniões dos representantes dos produtores que levaram à construção participativa deste protocolo.

Finalmente, agradece à Fundação Slow Food para a Biodiversidade e à Região Veneto, por terem possibilitado a divulgação e reapropriação comunitária deste protocolo de produção, financiando integralmente a sua edição, tradução e publicação.

Design e diagramação: www.DoDesign-s.com.br

Índice

Art. 1 - Warana Set	[01]
Art. 2 - Kat som	[03]
Art. 3 - Guaraná ti	[03]
Art. 4 - Aiúpe som minug	[05]
Art. 5 - Po'og Wakuat Aiminug Wuat lewyte Warana Heropat Hat	[07]
Art. 6 - Mot Pat Kawiano Hap	[15]
Art. 7 - Warana ok nug hap	[17]
Art. 8 - Heko sese ewy wateropat í'u hamo	[21]
Art. 9	[23]

Índice

Art. 1 - Denominação	[01]
Art. 2 - Especificações	[02]
Art. 3 - Variedade de guaraná	[02]
Art. 4 - Área de produção	[04]
Art. 5 - Principais características do cultivo e do beneficiamento do waraná	[06]
Art. 6 - A proteção do ecossistema	[14]
Art. 7 - A fabricação do “Pão de Waraná”	[16]
Art. 8 - Especificidades detectáveis no produto e características para consumo	[20]
Art. 9 - Designação e apresentação	[22]

