

FARINHA DE MANDIOCA DE BUERAREMA, BAHIA: POTENCIALIDADES PARA REGISTRO COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

BUERAREMA CASSAVA FLOUR, BAHIA: POTENTIALITIES FOR REGISTRATION AS GEOGRAPHICAL INDICATION

Giovanna Sampaio¹; Angela Machado Rocha²; Hermes Oliveira Gomes³; Valdir Conceição⁴;

¹ Universidade Federal da Bahia – UFBA - Salvador/BA – Brasil - gii_sampaio@hotmail.com

² Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT

Universidade Federal da Bahia – UFBA - Salvador/BA – Brasil - anmach@gmail.com

³ Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT

Universidade Federal da Bahia – UFBA - Salvador/BA – Brasil - hermesk25@hotmail.com

³ Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT

Universidade Federal da Bahia – UFBA - Salvador/BA – Brasil - valdirconceicao@gmail.com

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo principal ressaltar alguns pontos introdutórios a respeito das características da Farinha de Buerarema, a fim de sobrelevar seu sabor diferenciado dentre outras farinhas idênticas, devido às condições específicas desta região baiana de cultivo da mandioca. Ademais, reitera-se o seu valor turístico atrativo, indicando sumariamente o potencial deste produto para concessão/obtenção de Indicação Geográfica. A metodologia utilizada foi a revisão de literatura sistemática, com o uso de estudos e documentos interdisciplinares em torno do tema, bem como que artigos, livros, reportagens, pronunciamentos, instrumentos normativos e teses superiores visando-se embasar as circunstâncias que conferem à Farinha de Mandioca de Buerarema, Bahia potencial para registro de IG.

Palavras-chave: buerarema, farinha, indicação geográfica, mandioca, turismo.

Abstract

The present work has as main objective to highlight some introductory points regarding the characteristics of Buerarema Flour, in order to enhance its differentiated flavor among other identical flours, due to the specific conditions of this Bahian region of cassava cultivation. Furthermore, its attractive tourist value is reiterated, briefly indicating the potential of this product for granting / obtaining a Geographical Indication. The methodology used was the systematic literature review, with the use of interdisciplinary studies and documents around the theme, as well as articles, books, reports, pronouncements, normative instruments and superior theses aiming to support the circumstances that give Flour to Buerarema cassava, Bahia potential for GI registration.

Key-words: buerarema, flour, geographical indication, cassava, tourism.

1. Introdução

Atualmente é tendência mundial o interesse pelas chamadas Indicações Geográficas (IGs) como direitos de propriedade industrial, posto que se percebe a sua potencialidade em relação à geração de riqueza e distribuição de renda, proporcionando desenvolvimento social e econômico nas suas mais diversas formas (MAIORKI; DALLABRIDA, 2014; REIS, 2015; SOARES, 2018).

Tradição e herança histórico-cultural, ambiente e biodiversidade, notoriedade e saber fazer dos territórios, são informações relevantes para a concessão da Indicação Geográfica (IG) aos produtos de determinadas regiões. Esse tipo de certificação é uma ferramenta coletiva de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios; por isso, levam sempre o nome da região (IG, 2013).

Existem mais de 10 mil IGs registradas em todo o mundo, principalmente no setor agrícola e de alimentos, com um valor comercial estimado em mais de US \$ 50 bilhões, sendo que 90% estavam registradas em países da Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE). Algumas das mais famosas dessas classificações são: a Champagne da região francesa, o vinho de Bordeaux da França, o vinho do Porto de Portugal, o café da Colômbia, o chá Darjeeling da Índia, queijo Parmigiano-Reggiano da Itália, queijo Comté da França, batata Idaho nos Estados Unidos da América (EUA) e a seda tailandesa, porém existem outros que são famosos em seus mercados domésticos (CNI, 2018; FAO, 2018).

Com isso, diferentes categorias de produtos como alimentos, bebidas, subprodutos como tecidos e artesanatos locais entre outros, possuem certa notoriedade e diferenciação em decorrência justamente das suas características e qualidades específicas, relacionadas notadamente às condições geográficas a exemplo das condições climáticas, solo, recursos hídricos entre outros, onde são feitos e desenvolvidos, podendo gozar dessa qualificação, obtendo o registro de IG, e conferindo um teor de exclusividade a esses produtos (SOARES, 2014; ALMEIDA, 2015).

Nesta perspectiva relevante, apenas trazer as considerações sobre as origens, histórico, variações e requisitos das IGs, demonstrando o caráter extenso e potencial do uso das indicações enquanto estratégia de negócio:

Após o movimento iniciado pelos produtores de vinho, outros segmentos de produtos alimentícios como queijos, embutidos etc. também requisitaram certificação. Esses produtos ganharam fama por sua qualidade e passaram a ser copiados no mundo inteiro, com denominações que incluíam como prefixo a palavra “tipo”. Um dos exemplos é o

presunto “tipo Parma”. O fato levou os países que já detinham essas IGs muito conhecidas a pressionarem a Organização Mundial do Comércio (OMC) a criar regras para proteger tais produtos. Assim, em 1996, através do acordo da OMC, foi criado o Registro da IG e os países passaram a internalizá-lo nas suas leis (IG, 2013).

As respectivas características específicas configuram-se justamente como o fator diferenciador que proporciona a proteção desses produtos através do registro como IG, visando diferenciá-los de outros similares, evitando a concorrência desleal e a imitação ou falsificação do produto, além do uso do seu nome ou marca por terceiros que não estejam relacionados no processo de fabricação ou obtenção daquele produto registrado. A atribuição da classificação de IG a determinado produto também possibilita a melhoria das condições de vida da população envolvida, impulsionando o desenvolvimento socioeconômico e do turismo, e potencializando diferentes áreas de negócios, como a da gastronomia e hotelaria (BRUCH, & KRETSCHMANN, 2012; CARVALHO, & DIAS, 2012; VIEIRA *et al*, 2014; SOUZA *et al*, 2015; REIS, 2015).

A Lei nº 9.279/96 determina que as IGs sejam regulamentadas e registradas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), e que sejam controladas por determinado grupo ou comunidade, em forma de associação ou cooperativas. As indicações geográficas são divididas em duas categorias distintas, quais sejam, a Indicação de Procedência-IP e a Denominação de Origem-DO (BRASIL, 1996; BOFF, 2017).

Continuamente, elucidativo o esclarecimento que segue,

Apesar de as Indicações Geográficas terem sido oficialmente reconhecidas após a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279 de 1996, o Brasil não tinha qualquer tradição nesta área. Os primeiros registros foram concedidos a produtos estrangeiros, atendendo à demanda externa. Esses produtores estrangeiros não são obrigados a fazer o registro nos países onde eles comercializam o produto, mas é uma prática recomendável para garantir a proteção, como fez Portugal com seus vinhos Verdes e do Porto, em 1999 e 2012, respectivamente, e a França, com o Conhaque, em 2000. Só muito mais tarde a IG passou a ser uma forma de valorizar os produtos. (IG, 2013).

Ademais, existem diversos tipos de produtos com grande e embasado potencial para serem registrados como IG em diversificadas localidades e regiões do país, como frutas, cachaças e cervejas, carnes de diferentes espécies, mel, doces, queijos, farinhas, produtos minerais, produtos têxteis e artesanais entre outros (CUNHA, 2011; CONCEIÇÃO, ROCHA, & SILVA, 2019).

O estado da Bahia possui 417 municípios, o que facilita o potencial de registro de produtos característicos dos seus municípios e regiões administrativas, entretanto, hoje possui apenas 3 IPs exclusivas registradas, aguardente de cana do tipo cachaça da Microrregião de Abaíra; amêndoas de cacau do Sul da Bahia; café verde em grãos, da espécie *Coffea* arábica do Oeste da Bahia; e uma

quarta compartilhada com o estado de Pernambuco, uvas de mesa e mangas do Vale do Submédio São Francisco, consistindo num quantitativo muito inexpressivo relativamente à sua extensão territorial, diversidade cultural e variedades de produtos (INPI, 2020).

Existem outros produtos baianos, com potencial de registro de IG, que possuem notoriedades locais, nacionais, inclusive internacionais, a exemplo o licor de Cachoeira (SILVA, 2019; CUNHA, 2017; MORAES, FERREIRA, & SABÁ, 2017); a renda de bilro de Saubara (OLIVEIRA, 2018; CONCEIÇÃO, & ROCHA, 2018; CONCEIÇÃO, ROCHA, & SILVA, 2019), as flores de Maracás (SANTANA, 2014; ROCHA *et al*, 2018), o guaraná de Taperoá (BAQUEIRO *et al*, 2019), o biscoito avoador de Vitória da Conquista (CONCEIÇÃO, ROCHA, & SILVA, 2018); artesanato de palha de Porto de Sauípe (SILVA *et al*, 2018), o azeite de dendê de Valença (CUNHA, 2013; CONCEIÇÃO, ROCHA, & SILVA, 2019), abacaxi de Itaberaba (ROCHA, SOUZA, & SILVA, 2019) entre outros.

A cultura da mandioca possui importância histórica especialmente no Brasil, sendo identificadas diversos tipos e espécies dessa planta, pois ela possui diferenciada variabilidade genética. Ademais, é a cultura tropical mais importante do mundo, alimentando milhões de pessoas diariamente em torno do mundo. Distintos estudos científicos demonstram as qualidades peculiares da mandioca relacionadas ao seu índice nutricional. Pelo seu poder de adaptabilidade, a mandioca é fonte atrativa para a obtenção e desenvolvimento de espécies de cultivares visando explorar seu potencial de adaptação em solos pobres em nutrientes aliado à manutenção do seu valor proteico, e sua tolerância relativamente à escassez de água (NASSAR, 2006; FERNANDES, 2015).

A mandioca é conhecida mundialmente há 9 mil anos, o que a torna uma das mais antigas culturas do continente sul americano, tendo surgido nomeadamente no Brasil, e só depois foi levada para outras regiões tropicais da África e Ásia através das migrações e deslocamentos populacionais transcorridos ao longo dos séculos no globo. O seu cultivo ocorre em climas tropicais e subtropicais, o que permitiu a sua adaptação ao clima semiárido do sertão nordestino brasileiro. Essa raiz possui mais de sete mil variedades, pelo que os índices continuam a apontar a Nigéria como seu maior produtor atual, seguido do Brasil em segunda posição (NASSAR, 2006; REZENDE *et al*, 2015; GOMES JUNIOR, 2018).

O registro da mandioca data da colonização do Brasil pelos portugueses a partir de 1500 e foi primeiramente feito por Pero Vaz Caminha, que descreveu o seu uso pelos habitantes nativos. A raiz foi denominada de “Rainha do Brasil” por Câmara Cascudo, sendo uma planta fundamental para a cultura indígena nativa e também permeando o folclore brasileiro (CASCUDO, 2004; CORÇÃO, 2014).

A farinha de mandioca faz parte da alimentação da população brasileira em geral, sendo um produto genuinamente brasileiro. É especificamente consumido na região Nordeste. A transformação da mandioca de raiz para farinha tende a ser manual, particularmente nas regiões principais do Norte e Nordeste. A variação no cultivo da mandioca, no que diz respeito às condições de clima, temperatura, solo, proporciona o seu plantio nas mais diversas regiões brasileiras. A sua produção é realizada majoritariamente pela agricultura familiar, com baixo emprego de tecnologia, apesar da existência de inúmeras cultivares de espécies dessa planta tropical. A mandioca é uma das bases alimentares predominantes relativamente à subsistência das populações agrícolas, que alimenta e nutre essas populações carentes, de baixa renda, com baixo acesso a escolaridade, dentre outros recursos (SEBRAE, 2012; CORÇÃO, 2014; COELHO, 2018).

O local onde ocorre o processamento da mandioca é denominado de “casa da farinha”, que é o local onde ocorre o trabalho coletivo pela família e comunidade, e de predominância da troca de saberes e práticas locais (REZENDE *et al*, 2015; SOUZA, 2015; COELHO, 2018). O processo de produção envolve a colheita, o transporte, o descascamento, a lavagem, a moagem, o peneiramento, a prensagem, a trituração, a tostagem/torração, a classificação e a embalagem, o que resulta em diferentes tipos de farinha, que estão primordialmente relacionadas à matéria-prima e à espécie de mandioca utilizada, os utensílios e instrumentos empregados, e a tradição do saber-fazer (PINTO, s/a; VILETTI, JUNKES, & GROFF, 2015).

Conforme os dados do IBGE (2020), a Bahia foi o terceiro maior produtor nacional de mandioca em 2019. O município de Buerarema e os municípios circunvizinhos possuem notoriedade pela farinha de mandioca ali produzida, cujas características estão relacionadas com a qualidade inerente do produto, relativamente às condições da cultura da mandioca nessa região (REZENDE *et al*, 2015).

2. Metodologia

A metodologia aplicada, segundo a forma de abordagem do problema, foi primordialmente do tipo qualitativa, posto que a representação quantitativa não se conformou no foco e sentido deste trabalho.

Segundo o objetivo da pesquisa, a sua metodologia foi do tipo exploratória e descritiva. A pesquisa descritiva visa descrever as características dos fatos e dos fenômenos e o estabelecimento das relações entre as variáveis consideradas”. Gil (2010, p. 42) traz que, “as pesquisas descritivas identificam as características de determinada população ou fenômeno”. A pesquisa exploratória visa

promover uma aproximação com o objeto de estudo. Na mesma obra, “a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses”, sendo isso feito ao longo do trabalho.

Segundo a coleta de dados, a pesquisa foi do tipo bibliográfica, onde foram utilizadas publicações referentes ao tema nomeadamente livros, artigos científicos, monografias, dissertações, teses, anais de eventos, sítios eletrônicos, entrevistas disponibilizadas digitalmente, dentre outros.

3. Referencial Teórico

A IG induz a promoção de um vínculo entre os produtores, os produtos e a sua área de abrangência, promovendo um desenvolvimento sustentável para as comunidades locais e circunvizinhas, além de caracterizar e fornecer atributos específicos para os produtos originários da região abrangida, fornecendo uma identidade local e fazendo interações entre os sistemas de produção e os recursos naturais, refletindo no meio ambiente e na preservação cultural e patrimonial, oferecendo ao consumidor um produto de qualidade e original (FAO, 2018).

A IG possui a seguinte definição:

são signos distintivos que tem por objetivo diferenciar bens e indicar a sua origem - normalmente sua origem comercial. Diferenciar um bem (compreendido neste um produto ou serviço) significa demonstrar no mercado, especialmente para o consumidor, que um bem é diferente de outro de mesma quantidade e espécie em face de sua origem, de suas características ou de sua qualidade (VIEIRA *et al*, 2014).

Em razão da notoriedade e/ou qualidade dos produtos ou serviços, o INPI, enquanto autarquia federal, poderá atribuir o registro de IP ou DO. No Brasil, a legislação que fala a respeito da IG é a Lei nº 9.279/96, cujos artigos 172 a 182 regulam os direitos e obrigações relativos à Propriedade Industrial (PI) das IG, *in verbis*:

Quadro 1 - Artigos da Lei 9.279/96

Artigo	Descrição
177	Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.
178	Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Fonte: BRASIL, 1996

O registro de uma IG confere inúmeras vantagens ao grupo, organização ou associação que deterá a sua titularidade em todo o território nacional, não tem prazo de expiração, sendo que essa proteção durará teoricamente enquanto as qualidades intrínsecas e/ou notoriedade do produto se mantiverem em razão das condições e características geográficas do local onde o produto é fabricado. Entende-se que esse órgão, associação ou cooperativa, representará de melhor forma os interesses e anseios da população envolvida/abrigada no processo de fabricação e obtenção de determinada IG, bem como que também servirá de elo de ligação e força de comunicação para reivindicar o suporte e auxílio das entidades e instituições governamentais da região (BRUCH, & KRETSCHMANN, 2012; REZENDE *et al*, 2015).

Dentre os benefícios conferidos às IG, pode-se notar o reconhecimento do produto, exclusividade do direito, a proteção contra a concorrência desleal ou eventual falsificação, a agregação de valor, proteção contra a usurpação do nome ou marca do produto, a valorização das comunidades produtoras, amparo e salvaguarda de direitos de propriedade intelectual, desenvolvimento socioeconômico da região, valorização dos agentes e produtos locais no contexto do território nacional, incremento e incentivo ao turismo (MAPA, 2014; SILVA, 2014; MAIORKI, & DALLABRIDA, 2014; REIS, 2015; VIEIRA *et al*, 2019).

A primeira IG registrada no Brasil foi o Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, ocorrida em 19/11/2002, com a Indicação de Procedência, para vinhos tintos, brancos e espumantes. No país, até junho de 2020, estavam devidamente registradas 56 IP, todas nacionais, e um total de 22 DO, sendo dessas últimas 13 nacionais e 9 estrangeiras. Percebe-se que o número ainda é irrisório quando se compara com os dados da União Européia, porém vem crescendo nos últimos anos (INPI, 2020).

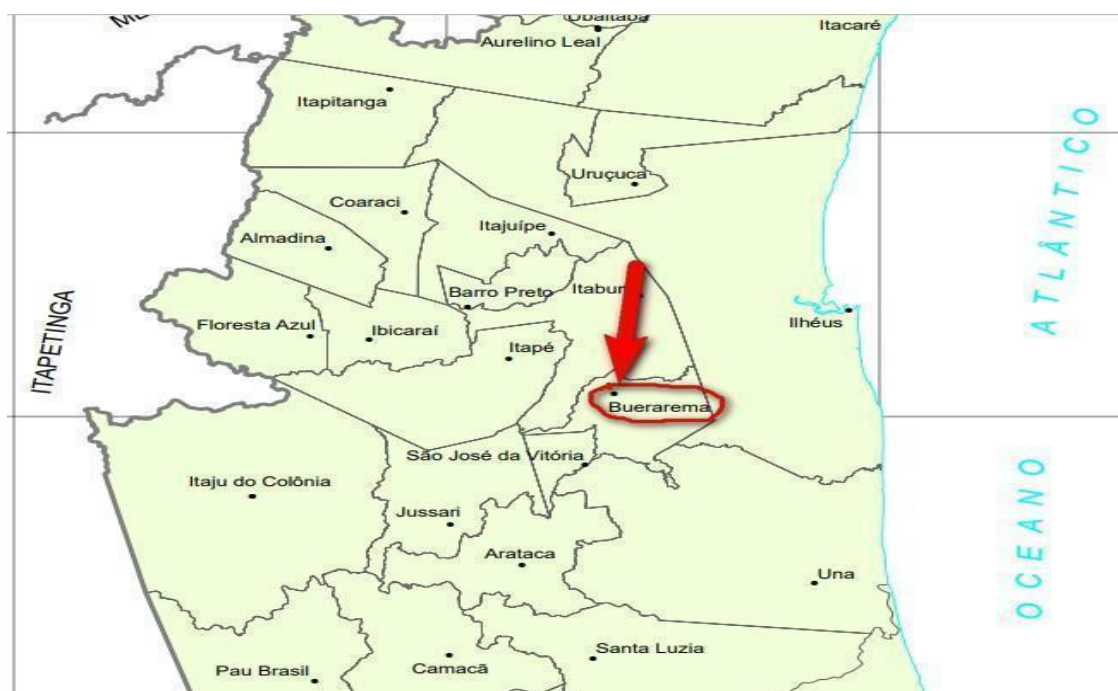
A cidade de Buerarema fica situada na região Sul, região cacauceira da Bahia, a 451 km de Salvador. A sua origem remonta ao início do século passado, na década de 1910, com a sua fundação ligada a um núcleo agrícola denominado de Macuco, cujo topônimo tem origem africana de procedência *kimbundo*, era pertencente à Itabuna, que teve o crescimento dificultado devido a ausência de estradas. Em 1920, foi elevado de distrito. A partir de 1943, o distrito passou a ser denominado de Buerarema, que tem procedência idiomática do Tupi, que significa “madeira fedida”, através da junção dos termos *ybyrá* - árvore, madeira- e rema - fedido. Em 17 de setembro de 1959, pela Lei Estadual nº 1.170, foi desmembrado de Itabuna, passando a ser um município independente na Bahia. O município está localizado na mesorregião Sul baiano e na microrregião Ilhéus Itabuna, numa área de 219.487 km² (RAMOS, 2008; IBGE, 2019). O seu clima úmido e

específico favoreceu o desenvolvimento da agricultura no município, e a cultura da raiz da mandioca sempre deteve importância econômica e cultural para a população. A principal atividade econômica da região costumava a ser o cultivo da banana e do cacau, aliado a produção da mandioca.

O município é composto pelos bairros Cosme e Damião, Edmon Lucas, Km3, Loteamento Santa Rita, Loteamento São Cristóvão, Pouso Feliz, Nossa Senhora Aparecida, Santa Helena, Santa Cruz/Km 2, Santo Antônio, São Bento, São Cristóvão, São Sebastião e Senhora Santana (PMB, 2020).

Os municípios limítrofes são: Ilhéus, Itabuna, Jussari, São José da Vitória e Una, como pode ser visto na Figura 1.

Figura 1 - Mapa do município



Fonte: Bahia (2007)

Essa farinha de mandioca bastante específica foi inicialmente produzida na região de Ilhéus, Una, São José da Vitória e Buerarema. A farinha detém caracteres distintos por causa das condições climáticas da região, com temperatura média em torno de 26 °C, pluviosidade entre 1500 e 2000 mm/ano e solo com média fertilidade. Um dos fatores que possibilitou a produção da farinha está relacionado à capacitação dos produtores no uso de tecnologias básicas e diferenciadas, contribuindo para a elevação da produtividade da cultura da mandioca, além do uso de cultivares desenvolvidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA (REZENDE *et al*, 2015).

As condições necessárias para o registro da farinha de Buerarema dizem respeito à caracterização e qualidade do produto e o local da produção, e para a sua consecução foi construído o Quadro 2 com os requisitos mínimos necessários para o registro do produto como IG.

Quadro 2 - Requisitos mínimos para registro da IG

Produto	Delimitação da área							Diferenciação do Produto
	Fatores Humanos			Fatores Naturais				Notoriedade
	Saber-fazer	Tradição	Tipicidade	Clima	Solo	Vegetação	Relevo	
Farinha de mandioca	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	N/A	Sim

Fonte: REZENDE *et al*, 2015

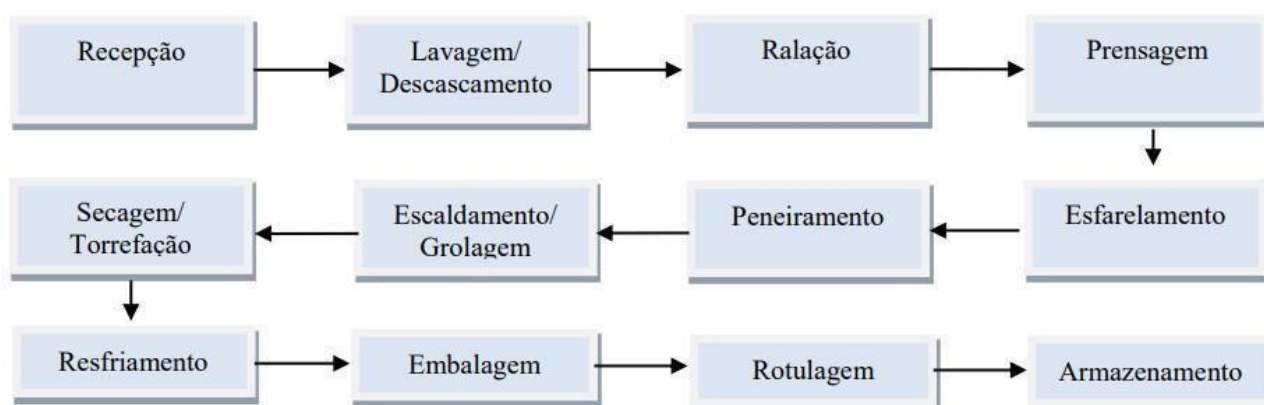
A notoriedade da farinha de mandioca de Buerarema foi comprovada pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, que atestou a sua qualidade, permitindo a sua maior comercialização em outros municípios circunvizinhos da região, no estado da Bahia e em outros estados brasileiros, atingindo o mercado a nível regional e nacional. Essa farinha também possui notoriedade devido ao saber-fazer dos produtores, e as práticas empregadas por estes em seu fabrico, em regra manual. Ainda, esse denominado *savoir-faire* reflete o teor familiar e comunitário na produção de farinha de mandioca na região, na reprodução dos saberes locais envolvidos na obtenção de determinado produto final (REZENDE *et al*, 2015).

Visando notabilizar e gerar conhecimento da farinha fora da sua área interna, o município realizou a Primeira Festa da Farinha de Buerarema em 2007, cujo objetivo era atrair as pessoas físicas e jurídicas do seu entorno para difundir a qualidade intrínseca do produto e notabilizá-la como algo diferente do existente (UPB, 2007). Devido a produtividade e qualidade da sua farinha, o município ganhou uma fábrica de processamento da mandioca em 2008, tendo sido esse feito noticiado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do estado da Bahia - SEAGRI (BAHIA, 2008).

A farinha produzida no município foi identificada com um potencial para que seja solicitado o registro da IG, em especial como uma DO, em consonância com o determinado no artigo 178 da Lei nº 9.279/96, o que vai contribuir para a dinamização do município e provavelmente gerando uma agregação de valor e melhorando a sua inserção no mercado nacional, contribuindo para a manutenção do conhecimento e do saber-fazer. Haverá necessidade de incentivo dos órgãos públicos para a dinamização da produção, da cadeia produtiva e expansão da lavoura.

As etapas da produção são mostradas na Figura 2.

Figura 2 - Etapas da transformação da raiz de mandioca



Fonte: VILETTI, JUNKES, & GROFF, 2015.

4. Conclusão

Atualmente, os consumidores possuem preocupações despertadas quanto aos fatores sociais e ambientais envolvidos na produção, primordialmente de alimentos e bebidas. A busca pela maior qualidade dos produtos contribui para a criação de um panorama atual engajado, e propício para Indicações de Procedência e Denominações de Origem, incentivando essas comunidades locais e os seus saberes, promovendo a maior competitividade dos produtos fabricados por essas populações. Ademais, com isso, aumentam as possibilidades de geração de um turismo sustentável em torno dessas indicações geográficas, permitindo o surgimento de rotas especializadas e turismo atrativo relacionados a essas indicações.

A farinha de mandioca de Buerarema possui características singulares em comparação a outras não apenas pelas condições geográficas e recursos naturais do local mas também pela forma de cultivo e processamento.

Destarte, o potencial de registro da farinha de Buerarema como IG, posto que existe uma notável singularidade em seu cultivo e processamento, através do saber-fazer das comunidades e famílias locais envolvidas em sua produção e há a notoriedade e sabor do produto. Para a obtenção do respectivo registro, já existem associações locais no município que reúnem os produtores, sendo necessários ainda a sua unificação e fortificação para que consigam o apoio do poder público com vista ao incentivo e à divulgação da qualidade da farinha de mandioca de Buerarema, visando a sua consolidação como IG registrada.

O estudo conclui que a farinha de Buerarema tem um grande potencial de registro na modalidade Denominação de Origem e também, de Indicação de Procedência, o que vai beneficiar a região, além de ser importante para a preservação da cultura e outros fatores positivos decorrentes do registro.

Referências

ALMEIDA, A. C. R. **Indicação Geográfica**: a produção de cachaça em Paraty - BR e a elaboração do salame Colônia Caroya - AR. 2015. 186 f. Tese (Doutorado em Políticas Públicas Comparadas) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/3fPy5yc>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

BAHIA. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do estado da Bahia – SEAGRI. **Buerarema e Ilhéus ganham fábrica de farinha de mandioca**. Disponível em: <<https://bit.ly/2YpvchK>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

BAQUEIRO, A. U. P. ; SENA, C. F. ; LIMA, A. M. F. ; LOPES, J. M. ; SILVA, M. S. **Potencial de indicação geográfica para o guaraná de Taperoá - Bahia**. In: International Symposium on Technological Innovation, 10, 2019, Aracaju/SE. 10th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TECHNOLOGICAL INNOVATION. Aracaju/SE: Academic Association of Intellectual Property - API (Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual, 2019. v. 10. p. 688-689. Disponível em: <<https://bit.ly/2Z4Obgu>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

BOFF, S. O. **Propriedade intelectual como instrumento de desenvolvimento**: identificação de potenciais de Indicação Geográfica no Rio Grande do Sul – Região Noroeste – AMM - Associação dos Municípios Das Missões. In: SIMPÓSIO IBEROAMERICANO EM COMÉRCIO INTERNACIONAL, DESENVOLVIMENTO E INTEGRAÇÃO REGIONAL, 8, 2017, Cerro Largo. Disponível em: <<https://bit.ly/3epXPkn>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

BRASIL. **Lei nº. 9.279/1996, de 14 de maio de 1996**. Regula direito e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasil, INPI, 1996.

BRUCH; K. L.; KRETSCHMANN, A. A compreensão da Indicação Geográfica como um signo distintivo de origem. **PublicaDireito**. 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/37TYQib>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

CARVALHO, G. R.; DIAS, A. B. Indicação geográfica no território do sisal na Bahia: possibilidades e perspectivas. **GEINTEC**. São Cristóvão, v. 2, n. 4, p. 365-377, 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/37QDl1P>>. Acesso em: 23. Abr. 2020.

CASCUDO, L. C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CNI (Portal da Indústria). **Um panorama das indicações geográficas no Brasil**. 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/315vXhy>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

COELHO, J. D. Produção de mandioca: raiz, farinha e fécula. **Caderno Setorial ETENE**. Ano 3, n. 44, set./2018. Disponível em: <<https://bit.ly/3epY3YL>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

CONCEIÇÃO, V. S. da; ROCHA, A. M; SILVA, M. S. Morango de Morro do Chapéu - Bahia: Potencial para Indicação Geográfica. **Anais V ENPI**. Florianópolis, 2019, v. 5, n. 1, p. 01-06. Disponível em: <<https://bit.ly/3euHkDC>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

_____. **Potencial de indicação geográfica para o biscoito artesanal de Vitória da Conquista.** In: International Symposium on Technological Innovation, 9. Aracaju, 2018, v. 9, n. 1, p. 833-842. Disponível em: <<https://bit.ly/3drOQ0E>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

_____. **Indicação geográfica para o dendê da Bahia:** uma possibilidade. CONGRESSO INTERNACIONAL DO PROFNIT, 9, 2019.

CONCEIÇÃO, V. S. da; ROCHA, A. M. Indicações Geográficas: agregação de valor da renda de bilro de Saubara. **Cad. Prospec.** Salvador, v. 12, n. 1, p. 219-230, mar. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/316bjhr>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

_____. Indicação Geográfica para renda de bilro: preservação da ancestralidade, valoração do patrimônio e proteção da propriedade intelectual de Saubara. **Revista INGI.** V. 2, n. 3, p. 116-126, 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/3dx9BrR>>. Acesso em: 25 jun. 2020.

CORÇÃO, M. **Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”:** desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. 2014. 279 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/316eGVn>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

CUNHA, C. B. V. **Indicações geográficas:** regulamentação nacional e compromissos internacionais. 2011. 272 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013. Disponível em: <<https://bit.ly/3eqD5ZP>>. Acesso em: 27. Abr. 2020.

CUNHA, L. S. I. **Indicação geográfica: a indicação de procedência para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia.** 2013. 43 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Economia) - Universidade federal da Bahia. Salvador, 2013. Disponível em: <<https://bit.ly/3dwNOAp>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). **Mandioca em Números.** Disponível em: <<https://bit.ly/3etsg9s>>. Acesso em: 20. Set. 2019

_____. **Prosa rural:** como produzir a farinha de qualidade Buerarema. Disponível em: <<https://bit.ly/2V9n2b3>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

FERNANDES, L. F. **Avaliação do desenvolvimento de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) consorciada com girassol (*Helianthus annuus*) e feijão caupi (*Vigna unguiculata*).** 2015. 76 f. Dissertação (Mestrado em Solos e Qualidade de Ecossistemas) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/2Ymy66S>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Strengthening sustainable food systems through geographical indications:** An analysis of economic impacts. 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/2BzQ6S0>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GOMES JUNIOR, F. A. **Produtividade de variedades de mandioca em diferentes arranjos de plantio, épocas de colheita, fisiologia do estresse e déficit hídrico.** 2018. 86 f. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cruz das Almas, 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/2Nnzika>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. **Entendendo as indicações geográficas – produtos de valor.** Disponível em: <<https://bit.ly/2Bz4nPe>>. Acesso em: 14. Maio. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades.** Disponível em: <<https://bit.ly/2YpvZze>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

_____. **Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA**. Disponível em: <<https://bit.ly/2Cu2bbX>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **Guia básico de Indicação Geográfica**. Disponível em: <<https://bit.ly/2NkqDPt>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

_____. **Indicações Geográficas Brasileiras**. Disponível em: <<https://bit.ly/2V8Dt7u>>. Acesso em: 20. Abril. 2019.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. **A indicação geográfica de produtos – um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. Disponível em: <<https://bit.ly/314CgBU>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

MORAES, F.; FERREIRA, D.; SABÁ, H. Indicação de Procedência: potencial do Recôncavo da Bahia no reconhecimento da produção artesanal de licores de frutas. **Conj. & Planej.** Salvador, n. 193, p. 63-77, jul.-dez. 2017. Disponível em: <<https://bit.ly/318EqAx>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

NASSAR, N. **Mandioca – opção contra a fome. Estudos e lições no Brasil e no Mundo**. 2006. Disponível em: <<https://bit.ly/2Cqd3Yo>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

OLIVEIRA, N. C. L. **A produção da renda de bilro do município de Saubara/BA: uma tradição em processo de preservação e valorização**. 2018. 126 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Geografia) - Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2018.

PINTO, M. D. N. **Mandioca e Farinha - Subsistência e tradição cultural**. Disponível em: <<https://bit.ly/2V5bt15>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

Prefeitura Municipal de Buerarema. **Câmara Municipal. Disposição do perímetro urbano**. Disponível em: <<https://go.aws/2YYxwuX>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

RAMOS, R. T. **Processos de mudança toponímica e sua abordagem pela teoria da variação e mudança linguística**. Disponível em: <<https://bit.ly/3g0zZMw>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

REIS, L. L. M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades**. 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/2Z00drn>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

REZENDE, A. A.; SIMÕES, G. C.; DALTRO, T. S.; PEREIRA, I. T. M. S.; MIYAJI, M. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema – BA como uma potencial IG para farinha de mandioca. **Cad. Prospec.** Salvador, v. 8, n. 4, p. 791-800, out./dez. 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/37TzYHk>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

ROCHA, A. M.; SILVA, M. S.; CONCEIÇÃO, V. S.; SANTOS, T. **Potencialidade para a concessão da Indicação Geográfica das flores de Maracás - Bahia**. In: International Symposium on Technological Innovation, 9. Aracaju, 2018, v. 9, n. 1, p. 950-958. Disponível em: <<https://bit.ly/3dvELzM>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

ROCHA, A. M.; SOUZA, D. O.; SILVA, M. S. Abacaxi de Itaberaba: a pérola do nordeste baiano que merece ser protegido/Bahia. **Revista INGI**. V. 3, n. 2, p. 320-332, 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2ZckDNU>>. Acesso em: 25 jun. 2020.

SANTANA, E. J. S. **Produção de flores no município de Maracás (BA): perspectiva e limitações**. 2014. 77 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Geografia) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/3i1ZsXR>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). **Bahia é pioneira na produção de farinha temperada**. Disponível em: <<https://bit.ly/3eCJzFb>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

_____. **Mandioca (farinha e fécula)**. 2012. Disponível em: <<https://bit.ly/3dsRseG>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

SILVA, M. S.; ROCHA, A. M.; CONCEICAO, V. S.; LIMA, S.; BITTENCOURT, L. S. **Artesanato de palha de Porto de Sauípe: potencialidade para concessão da Indicação Geográfica**. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TECHNOLOGICAL INNOVATION, 9, 2018, Aracaju/SE. 9th International Symposium on Technological Innovation. Aracaju/SE: API (Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual, API), 2018. v. 9. p. 200-212. Disponível em: <<https://bit.ly/2AURGyh>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

SILVA, A. R. P. da. **Indicações geográficas e estratégia territorial competitiva: estudo comparado Brasil x Espanha**. 2014. 193 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/2NnOwFz>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

SILVA, C. S.; CUNHA, D. S. Indicação Geográfica de licores no Recôncavo Baiano. In: Anais da Mostra de Pesquisa em Ciência e Tecnologia 2017. **Anais**. Fortaleza. DeVry Brasil - Damásio - Ibmec, 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/3fRwNCN>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

SOARES, P. B. D. **As Indicações Geográficas e o desenvolvimento territorial no Mercosul: os casos da carne caprina procedente da Região Patagônica e a bovina do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional do Rio Grande do Sul**. 2014. 224 f. Tese (Doutorado em Políticas Públicas Comparadas) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/2ASuZe2>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

SOARES, R. N. G. **Produtos associados ao turismo com potencial de Indicação Geográfica (IG) no Velho Chico Sergipano**. 2018. 144 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Mestrado em Turismo) - Instituto Federal de Sergipe. Aracaju, 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/3dq0oBx>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

SOUZA, J. M. L.; CARTAXO, C. B. C.; NÓBREGA, M. S.; ALVES, P. A. O.; SILVA, F. A. C.; NOBRE, I. Potencial da IG da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul. **Cad. Prospec.** Salvador, v. 8, n. 1, p. 182-191, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/2V86SP4>>. Acesso em: 22. Abril. 2020.

União dos Municípios da Bahia (UPB). **Buerarema faz a primeira festa da farinha de mandioca**. Disponível em: <<https://bit.ly/3eqCLdy>>. Acesso em: 27. Ago. 2019.

VIEIRA, A. C. P.; BRUCH, K. L.; FORMIGHIERI, I; RODEGHERO, C. A Indicação Geográfica como instrumento para o desenvolvimento de uma região: caso Indicação de Procedência do “Vales da Uva Goethe” - SC. **PIDCC**. Aracaju, ano 3, n. 5, p. 407-425, 2014. Disponível em: <<https://bit.ly/2Z1PBZ0>>. Acesso em: 22 jun. 2020.

VIEIRA, A. C. P.; LOURENZANI, A. E. B. S.; BRUCH, K. L.; LOCATELLI, L.; GASPARGAR, L. C. M. (Org.). **Indicações Geográficas, signos coletivos e desenvolvimento local/regional** - Vol. 2. Erechim: Deviant, 2019.

VILETTI, R.; JUNKES, V. H.; GROFF, A. M. **Processo de produção da farinha de mandioca seca**. In: ENCONTRO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL, 9. 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/3fRp1ZJ>>. Acesso em: 22 jun. 2020.