

PANORAMA OF CASSAVA'S GI OF THE SOUTH OF BAHIA

PANORAMA DA IG DA FARINHA DE MANDIOCA DO SUL DA BAHIA

Giovanna Martins Sampaio¹; João Antonio Belmino dos Santos²; Hermes Oliveira Gomes³; Valdir Silva da Conceição⁴; Ângela Machado Rocha⁵.

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual - PPGPI - Universidade Federal de Sergipe - UFS - São Cristóvão/SE – Brasil - giovanna.martins@ufba.br

²Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual - PPGPI - Universidade Federal de Sergipe - UFS - São Cristóvão/SE – Brasil - joaoantonio@ufs.br

³Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual - PPGPI - Universidade Federal de Sergipe - UFS - São Cristóvão/SE – Brasil - hermesk25@hotmail.com

⁴Programa 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

⁵Programa 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

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo principal salientar a potencialidade de IG da Farinha de Buerarema, devido ao seu sabor diferenciado bem como as condições específicas da sua localidade de cultivo do insumo-mandioca na região baiana de Buerarema. Assim, ressalta-se que o reconhecimento da IG deste produto promove estrategicamente a preservação das condições naturais e ambientais da região a fim de se assegurar as características ímpares e únicas do bem protegido, atuando enquanto instrumento estratégico de gestão sustentável deste determinado território. A metodologia utilizada foi a revisão de bibliografia sistemática, com caráter descritivo e segundo um método cartesiano para analisar quanti-qualitativamente as informações e dados obtidos a partir da pesquisa.

Palavras-chave: Farinha; Mandioca; Indicação Geográfica.

Abstract

The present work has as main objective to highlight the potential of Buerarema Flour GI, due to its differentiated flavor as well as the specific conditions of its cultivation locality in the Bahian region of Buerarema. Thus, it is emphasized that the recognition of the GI of this product strategically promotes the preservation of the natural and environmental conditions of the region to ensure the unique characteristics of the protected good, acting as a strategic instrument for sustainable management of the territory. The methodology used was the review of systematic bibliography, with a descriptive character and according to a Cartesian method to analyze quanti-qualitatively the information and data obtained from the research.

Keywords: Flour; Cassava; Geographical Indication.

1. Introdução

O interesse pelas chamadas indicações geográficas como direitos de propriedade industrial é tendência mundial, 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).

Até o final do ano de 2018, existiam mais de 10.000 (dez) mil indicações registradas em todo o mundo, sendo que 90% - noventa por cento - delas estavam registradas em países desenvolvidos. Algumas das mais famosas dessas classificações são: a Champagne da região francesa, o vinho de Bordeaux (França), o vinho do Porto (Portugal), o café da Colômbia, o Chá Darjeeling da Índia, os relógios suíços e a seda tailandesa. (CNI, 2018)

Com isso, diferentes categorias de produtos (alimentos, bebidas, subprodutos como tecidos e artesanatos locais, etc.) que possuem certa notoriedade e diferenciação em decorrência justamente das suas características e qualidades específicas, relacionadas nomeadamente às condições geográficas (climáticas, solo, recursos hídricos, etc.) em que são feitos e desenvolvidos, podem gozar dessa qualificação, obtendo o registro de indicação Geográfica, e conferindo um teor de exclusividade a esses produtos.

Essas características específicas configuram-se justamente como o fator diferenciador que proporciona a proteção desses produtos através do registro como Indicação Geográfica-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 específico. Ademais, a atribuição da classificação de indicação geográfica 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 (CARVALHO, DIAS, 2012; SOUZA *et al*, 2015).

A Lei nº 9.279/96 determina que as IG's 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). No Brasil, até março de 2022, estavam devidamente registradas 65 Indicações Geográficas nacionais, e um total de 9 estrangeiras, sendo essas últimas 8 referentes a bebidas alcoólicas e 1 de queijos (INPI, 2022).

As IGs nacionais compreendem produtos majoritariamente nas áreas de bebidas, frutas, carnes, café, mel e derivados, queijos, farinhas, artesanatos, especiarias dentre outros; Mais recentemente, o INPI editou uma Portaria de 2021 que associa e vincula a disposição de selos de identificação no âmbito das IGs, regulando primordialmente sua finalidade, direitos de uso e formas de utilização, sendo complementada por um Manual de Identidade visual que confere Apontamentos sobre elementos gráficos, representações e cores a serem utilizadas na identificação das IGs;

Ademais, existem diversos tipos de produtos com grande e embasado potencial para serem registrados como indicações geográficas 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 (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 IP's exclusivas registradas (aguardente de cana do tipo cachaça; amêndoas de cacau; café verde em grãos, da espécie *Coffea* arábica) e uma quarta dividida com o estado de Pernambuco (uvas de mesa e manga do tipo exportação), consistindo num quantitativo muito inexpressivo relativamente a sua extensão, diversidade cultural e variedade de produtos (INPI, 2019).

A cultura da mandioca detém importância histórica especialmente no Brasil, e podem ser identificadas diferentes 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. Ainda, distintos estudos científicos demonstram as qualidades peculiares da Mandioca relacionadas ao seu índice nutricional. Em continuidade, 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).

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 decorridos 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).

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 permeando o folclore brasileiro (CASCUDO, 2004).

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 principias 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 e do Interior de ambas essas regiões, pelo que alimenta e nutre essas populações carentes, de baixa renda, com baixo acesso a escolaridade, dentre outros recursos (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.N.).

A Bahia é o segundo maior produtor nacional de mandioca. 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.

2. Fundamentação teórica

A indicação geográfica tem como objetivo designar um produto e/ou serviço que é oriundo de um determinado local, região ou país e possui determinados caracteres próprios. Destarte, em razão da notoriedade e/ou qualidade desses produtos, o INPI, enquanto autarquia federal, poderá atribuir o registro de Indicação de Procedência ou Denominação de Origem a esse produto ou serviço. No Brasil, a legislação que fala a respeito das IG's é a Lei nº 9.279/96, cujos artigos 172 a 182 regulam os direitos e obrigações relativos a Propriedade Industrial (PI) das Indicações.

O registro enquanto Indicação atribui inúmeras vantagens ao grupo, organização ou associação que deterá a sua titularidade em todo o território nacional, e ademais, 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 e força de comunicação para reivindicar o suporte e auxílio das entidades e instituições governamentais da região (REZENDE et al, 2015).

Dentre os benefícios conferidos as indicações geográficas, 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; REIS, 2015; MAIORKI & DALLABRIDA, 2014).

A cidade de Buerarema fica situada na região Sul, região cacauera da Bahia, a 451 km de Salvador. A sua origem remonta ao início do século passado, na década de 1910. A cidade teve sua fundação ligada a um núcleo agrícola denominado de Macuco, no distrito de Itabuna. A partir de 1943, o distrito passou a ser denominado de Buerarema e em 17 de setembro de 1959, pela Lei Estadual nº 1.170, foi desmembrado de Itabuna, passando a ser um município independente da Bahia. O município está localizado na mesorregião Sul baiano e na microrregião Ilhéus Itabuna, numa área de 219.487 km² (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/Km2, Santo Antônio, São Bento, São Cristóvão, São Sebastião e Senhora Santana (PMB, 2018).

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).

A notoriedade da farinha de mandioca de Buerarema foi comprovada pela 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 (REZENDE et al, 2015).

Ultimamente, a primeira festa da farinha de Buerarema ocorreu em 2007, cujo objetivo era difundir e notabilizar a farinha de mandioca produzida no município (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). Em 2011, o deputado Geraldo Simões proferiu discurso na Câmara de Deputados enaltecendo a farinha de mandioca de Buerarema, e ressaltando a relevância das festas e feiras populares na divulgação e difusão dos produtos regionais, e dos saberes e cultura locais (BRASIL, 2011).

3. 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. Também conforme o mesmo autor, “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, dentro outros. Portanto, foi investigado o estado da técnica existente sobre o tema no que se refere ao referencial

teórico de discussão. Ademais, quanto aos métodos potenciais e relacionados ao presente trabalho, tem-se o emprego de sistemas de inteligência, competitiva, em relação à busca dessa revisão de literatura ora empregada. Ainda, abarca-se também a utilização de estratégias de pesquisa relacionadas a *roadmapping*, bem como que o emprego de cenários para a obtenção de resultados mais satisfatórios e apropriados aos objetivos deste estudo.

4. Conclusões

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

O município de Buerarema apresenta destaque no cultivo de mandioca e na produção de farinha, pelo que essa farinha produzida consiste num produto com sabor diferenciado em relação aos produtos similares. Ademais, os caracteres únicos da farinha de Buerarema ocorrem devido às condições geográficas de cultivo da mandioca neste local, com as especificidades em torno dos recursos hídricos, solos e temperatura da região.

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

Ademais, reafirma-se a necessidade de desenvolvimento e Criação do Caderno de especificações técnicas de acordo com determinados requisitos compulsórios, Visto que este detém a função de regulamentar e regular de uso bem como as sanções relativamente a determinada IG, e salientando-se que esta ferramenta auxilia justamente na caracterização do “Terroir” em termos de

diferenciação do território geográfico e de desenvolvimento, de forma prioritariamente didática, indicando-se tanto as especificidades quanto às condições edafoclimáticas particulares em que ocorre a produção dos bens qualificados e protegidos via IG.

Referências

BAHIA. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do estado da Bahia – SEAGRI. Buerarema e Ilhéus ganham fábrica de farinha de mandioca. 2008. Disponível em: <<http://www.seagri.ba.gov.br/noticias/2008/06/11/buerarema-e-ilh%C3%A9us-ganham-f%C3%A1brica-de-farinha-de-mandioca>>. Acesso em: 27. ago. 2019.

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

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II. Luiz Otávio Pimentel (Org.), 4 ed. Florianópolis, FUNJAB, 2014.

_____. Câmara dos Deputados. Discurso e notas taquigráficas do Deputado Geraldo Simões. 2011. Disponível em: <<https://www.camara.leg.br/internet/sitaqweb/TextoHTML.asp?etapa=3&nuSessao=273.1.54.O&nuQuarto=8&nuOrador=2&nuInsercao=0&dtHorarioQuarto=14:14&sgFaseSessao=PE%20%20%20%20%20%20%20%20%20&Data=05/10/2011&txApelido=GERALDO%20SIM%C3%95ES&txFaseSessao=Pequeno%20Expediente%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20&dtHoraQuarto=14:14&txEtapa=Com%20reda%C3%A7%C3%A3o%20final>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

CARVALHO, G. dos R.; DIAS, A. B. **Indicação geográfica no território do sisal na Bahia: possibilidades e perspectivas.** 2012.

CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil.** Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p. (Raízes do Brasil).

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

COELHO, Jackson Dantas. Produção de mandioca: raiz, farinha e fécula. **Caderno Setorial ETENE**, ano 3, n. 44, set./2018. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4049480/44_Mandioca.pdf/08b8f0c3-b88b-4d40-d5ec-4e2620bdcde>. Acesso em: 27 ago. 2019.

CNI. **Um panorama das indicações geográficas no Brasil.** Disponível em: <<https://noticias.portaldaindustria.com.br/especiais/um-panorama-das-indicacoes-geograficas-no-brasil/>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

CONCEIÇÃO, Valdir Silva da; ROCHA, Ângela Machado; SILVA, Marcelo Santana. Morango de Morro do Chapéu - Bahia: Potencial para Indicação Geográfica. **Anais V ENPI.** Florianópolis, 2019, v. 5, n. 1, p. 01-06. Disponível em: <<http://www.api.org.br/conferences/index.php/ENPI2019/ENPI2019/paper/view/752>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. **As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística.** Disponível em: <<http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/view/1073>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. **Mandioca em Números**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/congresso-de-mandioca-2018/mandioca-em-numeros>>. Acesso em: 20 Set. 2019

_____. **Prosa rural**: como produzir a farinha de qualidade Buerarema. 2010. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2411698/prosa-rural---como-produzir-a-farinha-de-qualidade-buorarema>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

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

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTÁTISTICA. Cidades. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/buerarema/panorama>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **Guia básico de Indicação Geográfica**. 2019. Disponível em: <www.inpi.gov.br/pedidos-em-etapas/entenda/servicos/menu-servicos/indicacao-geografica>. Acesso em: 27 ago. 2019.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1991.

MAIORKI, Giovane José; DALLABRIDA, Valdir Roque. **A indicação geográfica de produtos – um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/inter/v16n1/1518-7012-inter-16-01-0013.pdf>>. Acesso em: 20. Set. 2019.

NASSAR, Nagib. **Mandioca – opção contra a fome. Estudos e lições no Brasil e no Mundo**. Disponível em: <http://www.geneconserve.pro.br/mandioca_cienciahj.pdf>. Acesso em: 20. Set. 2019.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e Farinha - Subsistência e tradição cultural**. Disponível em: <https://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf>. Acesso em: 20 set. 2019.

Potencial da IG da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 8, n. 1, p. 182-191 jan./mar. 2015. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12325/pdf_92>. Acesso em: 27 ago. 2019.

Prefeitura Municipal de Buerarema. Câmara Municipal. Disposição do perímetro urbano. 2018. Disponível em: <https://ipm-portal-municipio.s3.amazonaws.com/publicacoes/17/contas_publicas/D30E2D631F20D3CC35D02A3727F49C8B.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2019.

REIS, L. L. de 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://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/19772/1/Livia_Liberato_Matos_Reis_Tese_Doutorado_Final.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2019.

REZENDE, Adriano Alves de; SIMÕES, Guilherme Chaves; DALTRO, Thainá Santos; PEREIRA, Irla Thaynie Maria Santos; Miyaji. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema – BA como um potencial IG para farinha de mandioca. **Cad. Prospec.**, Salvador, v. 8, n. 4, p. 791-800, out./dez. 2015. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/13908/pdf_143>. Acesso em: 27 ago. 2019.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Bahia é pioneira na produção de farinha temperada. 2008. Disponível em: <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/bahia-e-pioneira-na-producao-de-farinha-temperada,bcb25b7a29e26410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em; 27 ago. 2019.

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://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/13460/1/IndicacoesGeograficasEstrategia.pdf>>. Acesso em: 27 ago. 2019.

SILVA, Ícaro Ribeiro Cazumba da. **O saber-fazer farinha de mandioca**: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA. Cad. Prospec., Salvador, v. 8, n. 2, p. 365-374, abr./jun. 2015. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/12323/pdf_114>. Acesso em: 27 ago. 2019.

SOUZA, Joana Maria Leite de; CARTAXO, Cleisa Brasil da Cunha; NÓBREGA, Murielly de Sousa; ALVES, Palmira Antônia de Oliveira; SILVA, Francisco de Assis Correa; NOBRE, Irineida.

União dos Municípios da Bahia – UPB. Buerarema faz a primeira festa da farinha de mandioca. 2007. Disponível em: <<http://agenciadenoticiaspb2007.blogspot.com/2007/09/buerarema-faz-primeira-festa-da-farinha.html>>. Acesso em: 27 ago. 2019.