

## A CARNE DE FUMEIRO DE MARAGOGIPE-BA: CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA QUALITATIVA À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

## THE SMOKED MEAT OF MARAGOGIPE-BA: CONTRIBUTIONS OF QUALITATIVE RESEARCH TO GEOGRAPHICAL INDICATION

Aline Sousa von Beckerath<sup>1</sup>; Leonardo Santana Marques<sup>2</sup>; Maria Esther Pires e Silva<sup>3</sup>; Jerisnaldo Matos Lopes<sup>4</sup>; Marcelo Santana Silva<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em PI & TT – PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Brasil – [alinesousa2411@yahoo.com.br](mailto:alinesousa2411@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em PI & TT – PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Brasil – [leo.hume@gmail.com](mailto:leo.hume@gmail.com)

<sup>3</sup> Programa de Pós-Graduação em PI & TT – PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Brasil – [estherpiresadv@yahoo.com.br](mailto:estherpiresadv@yahoo.com.br)

<sup>4</sup> Doutor em Desenvolvimento Regional e Urbano (UNIFACS). Docente do Faculdade de Tecnologia e Ciências – UNIFTC. Pós-Doutorando Programa de Pós-Graduação em PI & TT – PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Brasil – [jerislopes@hotmail.com](mailto:jerislopes@hotmail.com)

<sup>5</sup> Pós-Doutor em Engenharia Industrial (UFBA) e Doutor em Energia e Ambiente (UFBA). Professor Permanente do Mestrado em Propriedade Intelectual e Inovação (PROFNIT/IFBA)

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Brasil – [profmarceloifba@gmail.com](mailto:profmarceloifba@gmail.com)

### Resumo

*O presente artigo visa compreender o mecanismo de produção da carne de fumeiro, produto proveniente da cidade de Maragogipe, recôncavo baiano, feito a partir de um processo de defumação da carne de porco, de modo a contribuir com a discussão sobre possível Indicação Geográfica (IG) para o referido produto. Para tanto, utilizou-se pesquisa bibliográfica sobre a produção e notoriedade da carne de fumeiro, bem como uma pesquisa qualitativa consistente em ampla revisão de literatura e entrevistas. A partir da coleta dos dados, situa-se a localidade onde o produto é feito, explana-se brevemente sobre o que é uma IG, descreve-se o processo produtivo, a notoriedade do produto, os problemas advindos da irregularidade do não atendimento às normas da vigilância sanitária, da falta de infraestrutura para a produção, bem como identifica-se o atual nível de organização dos produtores. Todos esses elementos estudados demonstram que a carne de fumeiro de Maragogipe é um produto com um grande potencial para a obtenção de registro de Indicação Geográfica, concluindo-se pela sugestão da indicação de procedência.*

**Palavras-chave:** carne de fumeiro, indicação geográfica, Maragogipe, Recôncavo da Bahia.

### Abstract

*The present article aims to understand the mechanism of production of smoked meat, a product from the city of Maragogipe, Bahia, from a process of smoking pork, in order to contribute to the discussion about possible Geographical Indication for said product. For this purpose, a bibliographic research on the production and notoriety of smoked meat was used, as well as a qualitative research consistent with a wide literature review and interviews. From the data*

*collection, the location where the product is made is located, a brief explanation of what a GI is, the production process, the product's notoriety, the problems arising from the irregularity of not meeting the requirements are described health surveillance rules, the lack of infrastructure for production, as well as the current level of organization of producers. All of these studied elements demonstrate that Maragogipe's smoked meat is a product with great potential for obtaining a Geographical Indication record, concluding by suggesting the origin indication.*

**Key-words:** smoked meat, geographical indication, Maragogipe, Recôncavo da Bahia.

## 1. Introdução

Situado há cerca de 134 km da capital baiana, com população estimada em 46.106 habitantes, localizado entre as coordenadas aproximadas de latitude 12°46'40'' e longitude 38°55'10'', a uma altitude média de 39 m acima do nível do mar e caracterizado pelo clima úmido e pelo clima úmido a subúmido, com uma área total de 440,2 km<sup>2</sup>, o município de Maragogipe está localizado no Território de Identidade do Recôncavo Baiano, de acordo com a nova regionalização do estado da Bahia, de 2007 (SEI, 2016).

A cidade é ponto de encontro entre os rios Paraguaçu e Iguape, formando uma geografia peculiar, com resquícios de Mata Atlântica e grandes extensões de manguezais, que é fonte de renda para muitas famílias (CONCEIÇÃO e CASTRO, 2014).

Sua composição administrativa de acordo com a Lei nº 628 de 30 de dezembro de 1953, em vigor, é composta de seis distritos: Maragogipe, Coqueiros, Guaí, Guapira, Nagé e São Roque do Paraguaçu (BAHIA, 1953).

Nessa cidade marcada pela atividade rural, uma produção pouco convencional tem chamado a atenção de mercados consumidores da região: a carne de fumeiro, ou simplesmente *fumeiro*. Confeccionada tradicionalmente por pequenos produtores locais, é consumida em várias cidades baianas e sua fama já ultrapassa as fronteiras do Estado da Bahia.

A carne de fumeiro é resultado de uma técnica ancestral e artesanal de conservação dos alimentos, quando não existia refrigeração para tanto: a defumação. Ao expor a carne de porco à fumaça proveniente da queima de madeiras específicas, ocorre a desidratação e sua superfície é coberta por um revestimento, o que permite sua conservação por mais tempo.

Ocorre que tal técnica acaba por dotar a carne de textura diferenciada e sabor único. Este artigo objetiva, portanto, auxiliar ou até mesmo incitar a discussão e análise da possibilidade de reconhecimento de Indicação Geográfica para a referida carne.

Com a globalização, foi ampliado o alcance de mercadorias e serviços a uma escala mundial. Frente a isso, cada vez mais os produtores precisam diferenciar seu produto, dotando-o de melhor

valor agregado, de modo a conquistar o mercado competitivo. Uma das ferramentas para diferenciar um produto é justamente a Indicação Geográfica.

Prevista na Lei de Propriedade Industrial (Lei Federal nº 9.279, de 14 de maio de 1996), a Indicação Geográfica é um dos institutos que confere proteção à propriedade intelectual, e se refere à assimilação de um produto ou serviço como proveniente de uma localidade, quando alcança reputação ou qualidade, as quais podem ser relacionadas especialmente a sua origem geográfica (MAPA, 2017).

Existem duas espécies de Indicação Geográfica: indicação de procedência e denominação de origem. Conforme texto da Lei Federal nº 9.279/1996:

Art. 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.

Art. 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. (BRASIL, 1996)

Ou seja, a indicação de procedência garante o reconhecimento da origem de um produto, enquanto a denominação de origem, além de tal reconhecimento, comporta o reconhecimento de características únicas, que dificilmente serão repetíveis em outra localidade (NASCIMENTO *et al.*, 2012; BELLETTI *et al.*, 2017; CALDAS *et al.*, 2017).

As Indicações Geográficas têm como finalidade ser uma ferramenta coletiva de promoção de produtos e serviços, permitindo que territórios divulguem seus produtos por meio da autenticidade da produção, resultando em desenvolvimento regional e local, trazendo como benefícios a proteção aos produtores e consumidores, contribuindo para preservação das particularidades de determinado artigo e aumento do seu valor agregado, além de propiciar a conservação da biodiversidade, do conhecimento tradicional e dos recursos naturais (KAKUTA *et al.*, 2006; SCHNEIDE *et al.*, 2017; PELLIN, 2019; ROCHA *et al.*, 2019).

Este artigo teve como finalidade, portanto, contribuir para o debate sobre a possibilidade de constituição de indicação geográfica para a carne de fumeiro da cidade de Maragogipe, Estado da Bahia. Para tanto, discorreremos sobre seu mecanismo de produção, explicitando o que neste lhe proporciona singularidade, esclarecendo em que contexto social está inserida sua produção e qual o nível de organização atual dos produtores.

A metodologia utilizada foi a de pesquisa qualitativa, com coleta de dados através de entrevistas e revisão bibliográfica por meio de documentos, artigos, notícias e publicações de órgãos e instituições.

Pesquisas demonstram que o Brasil possui um grande potencial para Indicações Geográficas, em razão da diversidade de biomas e culturas (VALENTE *et al.*, 2012; WILKINSON *et al.*, 2017; PEREIRA *et al.*, 2017; MARQUES *et al.*, 2019). Apesar disso, o Brasil não apresenta avanços na seara da Indicação Geográfica, o que demonstra o pouco nível organizacional da sociedade e pouco investimento público em tais alternativas de geração de renda e riqueza (KEGEL e CARLS, 2015; MAIORKI e DALLABRIDA, 2015; CONEJERO *et al.*, 2017).

## 2. Metodologia

Para a coleta de dados e informações, optou-se por dois caminhos: pesquisa bibliográfica e pesquisa qualitativa (GIL, 2002). A pesquisa bibliográfica visou obter informações sobre o modo de produção da carne de fumeiro e sobre sua notoriedade e alcance no mercado. Para isso, foram analisadas publicações, documentos, artigos e legislação pertinente.

Já a pesquisa qualitativa envolveu entrevista à uma produtora e associada de uma associação de produtores de carnes de fumeiro (denominada neste artigo como Entrevistada 1), a qual forneceu maiores detalhes do funcionamento da associação e organização dos produtores, bem como das dificuldades enfrentadas na produção, comercialização e regulamentação frente aos órgãos de vigilância sanitária. Além disso, um produtor, aqui chamado de Entrevistado 2, forneceu informações acerca do histórico e do processo de produção.

A identidade dos entrevistados será ocultada neste artigo, visto que apesar deles terem assinado o Termo de Consentimento, o projeto não foi enviado ao comitê de ética em virtude do tempo, pois o mesmo foi realizado para a finalização de uma disciplina.

Essas duas fontes de consulta e coleta de dados forneceram o panorama do estado do arranjo produtivo da carne de fumeiro.

Para análise dos requisitos para registro de Indicação Geográfica, foram utilizados artigos científicos como base e sintetizado a partir da verificação do Quadro 1, onde Rezende *et al.* (2015) sistematiza as características indicadas como mais relevantes por Valente *et al.* (2013). Dessa forma, é possível delimitar a área da Indicação Geográfica, bem como a diferenciação do produto.

Quadro 1 - Requisitos para o registro de Indicação Geográfica (IG).

QUESITOS	FATORES	CARACTERÍSTICAS
Delimitação da área de indicação geográfica	Humanos	<i>Saber-fazer, know-how</i> ou <i>savoir-faire</i> - materiais, métodos e técnicas utilizados para produção do produto são particulares, únicos, ou seja, são peculiares daquela atividade e daquela região.
		<i>Tradição</i> – existe uma tradição produtiva na região possível de ser comprovada documentalmente.
		<i>Tipicidade</i> – o processo produtivo ou produto é típico da região, característico do local, podendo não ser encontrado, com as mesmas características em outras localidades.
	Naturais	<i>Clima</i> – exerce influência sobre características e qualidade do produto, tornando-o distinto.
		<i>Solo</i> – pode exercer influência sobre a produtividade do produto.
		<i>Vegetação</i> – pode exercer influência sobre características e qualidade do produto, tornando-o distinto.
Diferenciação do produto	Notoriedade	<i>Relevo</i> – pode exercer influência sobre a produtividade do produto.
		Ser um produto percebido como tendo qualidade diferenciada, ser digno de mérito, distinto, famoso, seja por meio de fatores humanos, seja por meio de fatores humanos, seja por fatores naturais.

Fonte: Rezende *et al.* (2015).

### 3. Análise e discussão dos elementos que habilitam a Indicação Geográfica

A partir dos dados coletados e da sua análise, seguindo os fatores contidos no Quadro 1, foi possível identificar os requisitos que a carne de fumeiro de Maragogipe atende para o início do registro de Indicação Geográfica, conforme pode ser verificado no Quadro 2 e mais detalhadamente no decorrer do texto.

Quadro 2 - Requisitos identificados para o registro de Indicação Geográfica (IG).

Produto/Região	Delimitação da área de IG							Diferenciação do Produto
	Fatores Humanos			Fatores Naturais				Notoriedade
	<i>Saber-fazer</i>	<i>Tradição</i>	<i>Tipicidade</i>	<i>Clima</i>	<i>Solo</i>	<i>Vegetação</i>	<i>Relevo</i>	
<i>Carne de Fumeiro</i>	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM

Fonte: adaptado de Rezende *et al.* (2015).

Ressalta-se que dentre os fatores naturais, há relevância para a vegetação, no sentido de que as espécies vegetais utilizadas para realizar o processo de defumação conferem ao produto um grande diferencial no seu sabor, sendo identificada tal diferença não só por especialistas em gastronomia, mas também pelos consumidores da carne de fumeiro.

### 3.1 Tradição e regionalismo na produção

A carne de fumeiro de Maragogipe é uma iguaria da culinária baiana reconhecida nacionalmente como uma das melhores defumadas por manter a tradição do moquéem (defumação a lenha). Produzida exclusivamente no Recôncavo da Bahia, difere dos outros tipos de carne defumada e sua produção é bastante específica e completamente artesanal.

A palavra *fumeiro* significa defumador, ou seja, o lugar onde as carnes são expostas à fumaça. Na preparação do fumeiro, utiliza-se carne de porco, o que diferencia o produto da tradição culinária típica regional.

Ao expor uma carne à fumaça, ela desidrata, tem a superfície selada, evitando assim o ranço e o desenvolvimento dos microrganismos. Atualmente, sem a necessidade de criar meios de conservar os alimentos, a defumação virou uma técnica extremamente usada para introduzir sabores, que podem variar de acordo com a madeira que está sendo utilizada.

A cultura da produção da carne de fumeiro requer tradição e conhecimentos locais que são passados de geração em geração pelas famílias, resultando em um produto genuinamente artesanal. Segundo informação da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do Estado da Bahia (SEAGRI, 2013), em Maragogipe existem aproximadamente 500 pessoas envolvidas diretamente na produção de carne de fumeiro e derivados, tendo a atividade como única fonte de renda.

Conforme dados colhidos na entrevista efetuada com a Entrevistada 1, a produção além de familiar, conta com a contratação de pessoas da região, em média 07 pessoas contratadas por cada produtor, totalizando cerca de 180 pessoas contratadas para atividades voltadas à produção do fumeiro, o que representa uma importante contribuição no desenvolvimento econômico e social da região, através da geração de trabalho para a população local.

Na mesma entrevista, a Entrevistada 1 ressalta ainda que a carne de fumeiro de Maragogipe é centenária, que a maioria do povo maragogipano foi criada à base dela, e que a tradição da produção artesanal é passada há algumas gerações em sua família.

*“A produção de carne de fumeiro é uma tradição em Maragogipe, que passa de pai para filho. Eu herdei essa vocação de meu pai, e meu filho atualmente trabalha comigo na produção de carne de fumeiro e sarapatel”*, ressaltou o Entrevistado 2, produtor de carne de fumeiro.

Primeiro acontece o abate do animal, destrinchamento, corte da carne em manta, salga, lavagem, refrigeração (antigamente não existia essa etapa, a forma de conservação era tão somente a salga) e depois a defumação das peças de carne que dura em média 06 horas.

O abate e corte da carne suína é efetuado no que se convencionou chamar de indústria de

primeira transformação, já a produção dos embutidos, defumados e desidratados é executado pela indústria de segunda transformação (ROCHA, 2019). A produção da carne de fumeiro, portanto, se situa nos desígnios desta última.

Uma das etapas do beneficiamento de segunda transformação, e possivelmente a mais importante, é justamente o moqueio, ou seja, o processo de defumação, para o qual são utilizadas árvores frutíferas e a popularmente conhecida como “pau-pombo”. Antigamente utilizava-se a vegetação de manguezais, porém, em virtude das medidas de preservação ambiental, houve a substituição, mas sem qualquer alteração no sabor e características da iguaria.

Como anteriormente mencionado, o processo de defumação era uma técnica rústica de conservar o alimento, que pelo teor de sal, redução da umidade e calor, conservava o produto por mais tempo, uma vez que antigamente não existia geladeira e/ou eletricidade no campo. No caso do fumeiro, a técnica elimina os excessos aquosos, reduzindo em aproximadamente 20% o seu peso original, resultando na concentração das características organolépticas da carne (MARINHO, 2017).

Para os produtores da carne de fumeiro e os moradores da região, usa-se a palavra “moquear” ao invés de “defumar”. Ao salgar a carne do porco cortada em mantas, e depois levá-lo ao calor do moquém, ocorre uma redução da umidade e uma deposição de gorduras, levando a um aumento no prazo de consumo e um sabor único.

A variedade suína usada na produção do fumeiro é landrasto, porco de cativoiro, reconhecido pela pelagem branca.

Antigamente os produtores da carne de fumeiro tinham seus chiqueiros (como é chamado localmente o criadouro de suínos) próprios, no fundo de seus quintais, onde frutas como a jaca e raízes como a mandioca favoreciam a engorda do animal, realizavam também seu abate. Atualmente, os produtores compram os porcos abatidos dos comerciantes, cujos animais são alimentados com ração à base de milho e abatidos com cerca de 100 dias, pesando em torno de 120 a 150 quilogramas.

Conforme já explicitado, o preparo se inicia pelo abate e corte da carne de porco em mantas. Filé, coxão, mole e pá estão entre os cortes mais utilizados. Após ser cortada em mantas, a carne descansa por uma hora e meia em salmoura, e depois permanece de 4 a 5 horas moqueando, período em que são viradas de meia em meia hora. O tempo total de preparo é de 48 horas, considerando o período de abate até a finalização do produto pronto para a comercialização.

*"A carne boa é a bem vermelhinha. O filé não tem gordura nenhuma, é sequíssimo. Já colchão e pá têm um pouco. A mais molhadinha leva umas quatro horas 'fumeirando', sendo girada a cada meia hora"* (informação verbal), explica a Entrevistada 1.

A Entrevistada 1 informou ainda que a produção mensal é da ordem de 35 toneladas, com

abate de 300 porcos por semana. Apesar de ser bastante consumida na região, boa parte do produto escoava para o mercado consumidor de Salvador. Em Maragogipe o quilograma do fumeiro é vendido por R\$ 22,00 (vinte e dois reais), e na Capital por até R\$ 35,00 (trinta e cinco reais).

Pode-se encontrar o fumeiro na cidade de Salvador na Feira de São Joaquim, na Sete Portas, na Ceasa do Rio Vermelho, na Ceasa do Ogunjá, na Ceasa do CIA, bem como em diversos centros de abastecimentos de outras cidades baianas. Cada vez mais a tradição e o regionalismo da carne de fumeiro ganha espaço e mercados consumidores, favorecendo a sua notoriedade.

### 3.2 Notoriedade do fumeiro de Maragogipe

A carne de fumeiro, produzida na cidade de Maragogipe, é considerada uma das joias preciosas do Recôncavo e por isso dificilmente o consumidor adquire o produto nas cidades do recôncavo baiano e de Salvador sem que vendedor não garanta que essa seja sua origem. Daí a cidade ser conhecida por muitos como “a Meca da carne de fumeiro” ou “a capital da carne de fumeiro”.

O grande diferencial da carne de fumeiro é a técnica utilizada no moqueio, passados de geração em geração, e os fatores climáticos inerentes ao local de produção.

E o reconhecimento desse diferencial do fumeiro chegou até São Paulo, onde foi preparada pela primeira vez em um evento gastronômico que reuniu cerca de 30 *chefs* nacionais e internacionais em 04 de agosto de 2018, pelo *chef* baiano Caco Marinho, professor de gastronomia e grande entusiasta do fumeiro. Estiveram presentes no evento dois produtores, convidados por Marinho, representando os demais produtores de defumados do município (PREFEITURA DE MARAGOJIPE, 2018a).

Em notícia veiculada em 17 de dezembro de 2016, intitulada “Câmara de defumação em Maragogipe, no Recôncavo Baiano: a Meca da Carne de Fumeiro”, o chef de cozinha dos restaurantes Manacá/SP e Amado/BA, Edinho Engel, ressalta que: “*Carne defumada tem em todo lugar. E as grandes indústrias não fazem mais a defumação verdadeira, usam fumaça líquida. Por isso, chamamos a atenção para esse fumeiro que é muito especial por ser artesanal, tradicional, resultado da queima do pau-pombo em Maragogipe, aqui na Bahia*” (CARECA, 2016).

Além dos usos gastronômicos das mantas do fumeiro como prato principal e para hambúrguer artesanal, o fumeiro é muito utilizado também para produção de pratos que o utilizam como ingrediente, como: escondidinho, tortas, cuscuz, pastel, pão delícia, empanadela e até como recheio de frango desossado. Inclusive, a carne de fumeiro tem sido indicada na substituição de bacon, usado em pratos acompanhados de outros produtos locais como mandioca e a manteiga de

garrafa.

### 3.3 Controle sanitário e infraestrutura

Por se tratar de produção extremamente artesanal e tradicional, algumas exigências da vigilância sanitária não são completamente atendidas, por falta de infraestrutura e, muitas vezes, até por desconhecimento dos produtores que não entendiam como inadequadas algumas práticas utilizadas na produção e manipulação da carne.

Segundo matéria veiculada no Estadão, em 15/04/2015, intitulada “Cortina de fumaça: a produção de carne de fumeiro no Recôncavo Baiano”, o Ministério Público do Estado da Bahia instalou inquérito civil para apurar irregularidades no que se refere à produção e manipulação da carne de fumeiro, o que resultou no ajuizamento de ação civil pública requerendo o fechamento de unidades de produção. Após as exigências do Ministério Público, houve uma redução de produtores, restando apenas 14 (MARQUES, 2015).

Com a propositura da ação civil pública, foi relatado um período crítico para os produtores, onde muitos tiveram que abandonar seus locais de produção na cidade e migraram para a zona rural e cidades vizinhas onde produziam, porém, foram registradas diversas ocorrências como: desemprego, apreensão das mercadorias, prisão de produtor, fiscalização da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), embates com as autoridades policiais.

Ainda na mesma matéria publicada no Estadão, a promotora Neide Romão expõe seu ponto de vista: *“Os locais (de produção e manipulação da carne) se encontram inadequados para o abate e beneficiamento. Instalei um inquérito civil para apurar irregularidades que chegaram ao meu conhecimento, não somente sobre a falta de estrutura, como também o transtorno que causavam e causam a quem está no entorno”*. Segundo ela, esses motivos obrigaram o Ministério Público a ajuizar uma ação civil pública para requerer o fechamento dessas unidades (MARQUES, 2015).

Importante ressaltar que com a proibição, e a dificuldade dos remanescentes da técnica de produção do fumeiro se adequarem às exigências do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária, principalmente no que se refere à infraestrutura do local de produção, existia o grande risco de extinção da tradição.

A Entrevistada 1 relata que desde que o Ministério Público passou a acompanhar de perto a produção, os produtores se organizaram, e com o apoio da prefeitura de Maragogipe e do consórcio Enseada Indústria Naval, elaboraram um projeto para a construção de uma central de beneficiamento de fumeiro que atenderia às exigências sanitárias para a sua produção. Porém com a suspensão das obras do Estaleiro no mesmo ano de 2015, o projeto da central também ficou parado.

O projeto da Central de Beneficiamento previa a construção de um prédio para armazenamento da carne *in natura* e preparo do fumeiro, com paredes azulejadas, mesas de aço inox e uma central de defumação a ser compartilhada por todos.

Por não estar ainda completamente adequado às exigências legais, o fumeiro tem certa dificuldade em ser comercializado em canais formais. Mas há um esforço da associação local de produtores, grupos organizados de compra, chefes e cozinheiros para manter viva a tradição do produto, colaborando com as melhorias de produção e o consumo do mesmo.

Segundo a Entrevistada 1, com o intuito de viabilizar a adequação do produto às exigências legais, os produtores vão contar com uma unidade de beneficiamento para produção em larga escala, mantendo a tradição do moquéim. Com isso, espera-se obter os registros de inspeção, possibilitando a expansão do mercado nacional e até internacional.

A Unidade em construção fica localizada na região próxima à entrada da cidade. O terreno foi doado pela Prefeitura de Maragogipe, em 07 de agosto de 2017, através da Lei nº 019/2017, que autorizou a doação do terreno com 2.350,307 m<sup>2</sup> (dois mil, trezentos e cinquenta metros quadrados) para uma associação de produtores de carnes de fumeiro, a fim de ser executado no local, obras e serviços de engenharia, com a implantação e realização de atividades visando à implantação de Unidade de Beneficiamento de produção de carne e linguiça defumada suína (MARAGOGIPE, 2017).

A construção da Unidade é realizada por meio de convênio firmado entre o Município com a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), através da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) e apoio da Superintendência de Inclusão e Assistência Alimentar (SISA).

De acordo com a Entrevistada 1, *“o projeto de construção está orçado em R\$ 587.000,00 (quinhentos e oitenta e sete mil reais), que somado aos maquinários que serão doados pelo Governo do Estado da Bahia, perfaz o total de R\$ 1.200.000,00 (um milhão e duzentos mil reais), com promessa de doação de mais um caminhão e a construção de um abatedouro com capacidade de abate de 300 a 350 porcos por semana”*.

Esses avanços permitirão o atendimento de uma demanda maior, já existente, porém reprimida em razão da ausência de infraestrutura, como por exemplo, câmaras de refrigeração.

Inicialmente a Unidade se destinará somente à produção, tendo em vista que a comercialização não apresenta dificuldades, porque cada produtor possui seu mercado consumidor já garantido.

A Entrevistada 1 afirma ainda que: *“em médio prazo, a associação pretende criar um restaurante para degustação da carne, anexo à Unidade de Beneficiamento, bem como expandir a produção de cortes, produção de temperados, embutidos, lombinho e a “renda” (feita do bucho do*

*porco), bochecha, dentre outros”.*

A obra de construção da Unidade de Beneficiamento de Derivados de Suíno, para produção da carne de fumeiro de Maragogipe, encontra-se em estágio avançado e, em breve, estará pronta para atender todos os requisitos necessários e garantir os selos de inspeção ao produto (PREFEITURA DE MARAGOJIBE, 2018b).

De acordo com a Entrevistada 1, esta obra garantirá a regularização do produto que já é conhecido em todo o país pela qualidade: *“devido à falta de infraestrutura adequada, o nosso produto não tem o registro sanitário para deixar a comercialização informal. Já sofremos muito com a perseguição da fiscalização nas estradas, mas hoje já temos a garantia de que vamos poder vender o nosso produto atendendo a todas as exigências...”*

“A Unidade de Beneficiamento vai dar mais valor ao nosso trabalho. Trabalhamos no fundo do quintal porque não temos condições de ter um local apropriado para produzir a nossa carne”, destaca Dona Cecéu do Sarapatel, uma das produtoras mais antigas de Maragogipe (PREFEITURA DE MARAGOJIBE, 2018b).

Sendo assim, com a inauguração e funcionamento da Unidade de Beneficiamento espera-se que sejam sanados os entraves oriundos da falta de infraestrutura e não atendimento às exigências sanitárias que poderiam criar algum óbice ao processo de solicitação de registro de IG, já que além da diferenciação, é também ferramenta de qualificação, inclusive com estabelecimento de padrões para os produtos, normas de produção e de controle quando da solicitação junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

### **3.4 A importância do associativismo**

Através de assembleia realizada em 05 de junho de 2017, foi constituída uma associação de produtores de fumeiro, do município de Maragogipe, e definiu o seu corpo diretivo. O objetivo principal da associação foi a construção de unidade que beneficiará os produtores de fumeiro de suíno do município (PREFEITURA DE MARAGOJIBE, 2017).

De acordo com a Entrevistada 1, a associação atualmente conta com 23 produtores associados, sendo que apenas 11 estão produzindo regularmente, e existem aproximadamente 04 a 05 produtores não associados.

Com a criação da associação e o encaminhamento ao Ministério Público de toda documentação dela, bem como da construção em andamento da Unidade de Beneficiamento para se adequar às exigências, o Ministério Público diminuiu as constantes fiscalizações aos produtores.

No momento de criação da associação alguns produtores resistiram, porém com os avanços

e melhorias propiciados pela organização, alguns produtores almejam associar-se.

Hoje existe uma taxa mensal mínima cobrada aos associados para cobrir os custos da associação, incluído os impostos. A associação conta, ainda, com a assessoria técnica de um consultor de negócios fornecido pelo Governo do Estado para organização das contas.

A Entrevistada 1 aduz que *“os produtores já estão trabalhando na estruturação da produção da região de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, e para a implantação da Unidade de Beneficiamento de defumados há muitos anos, e que com os selos de inspeção de qualidade, poderão vender para mercados e restaurantes com a mesma qualidade e sabor do produto artesanal”*.

A fala da Entrevistada 1 traduz bem o desejo e a luta por manter a produção, a tradição e a fixação no mercado dentro das normas exigidas:

(...) a gente já teve um avanço grande, muito grande mesmo, já avançou muito, graças a Deus. A gente vem correndo atrás há anos, até pra sair da ilegalidade, e trabalhar tranquilo, tudo bem asseado, dentro das normas. A gente só não quer mesmo é fugir das nossas características, que é como nós chamamos aqui, uma iguaria nossa, é uma coisa artesanal, não tem produtos químicos, nada. A gente não quer virar nenhuma Sadia, nenhuma Perdigão, a gente não quer virar nada dessas empresas que botam muita coisa, a gente quer continuar trabalhando tranquilo com os nossos produtos bem *in natura* mesmo. Se já deu pra gente sobreviver até hoje, vai dar pra gente sobreviver até o resto da vida, e quem for chegando, novos, não perde o jeito e a característica para trabalhar também.

#### **4. Considerações finais**

A carne de fumeiro de Maragogipe é uma iguaria da culinária baiana reconhecida nacionalmente como uma das melhores carnes defumadas por manter a tradição do moquéim (defumação a lenha com frutíferas e pau-pombo). Produzida exclusivamente no Recôncavo da Bahia, difere dos outros tipos de carne defumada e sua produção é bastante específica e completamente artesanal, o que reforça todas as características e requisitos para obtenção da Indicação Geográfica.

Embora os produtores tivessem passado por sérios problemas com a ação movida pelo Ministério Público, tal entrave motivou a organização dos produtores que criaram uma associação de produtores de carne de fumeiro no município de Maragogipe, fato que contribuirá para obtenção da IG.

Com isso foi possível pleitear junto ao Poder Público, melhorias e auxílio na construção da Unidade de Beneficiamento para produção da carne de fumeiro de acordo com as normas de inspeção e vigilância sanitária, bem como ter uma assistência especializada de um consultor de negócios para orientá-los.

De acordo com as informações coletadas, verificou-se que os produtores possuem mercado consolidado e compradores regulares, porém, em virtude da ausência de infraestrutura suficiente para produção e armazenamento ficam limitados na comercialização do produto.

Contudo, após a conclusão das obras da Unidade de Beneficiamento certamente este problema será minimizado, senão resolvido.

A obtenção de Indicação Geográfica contribuirá para a promoção da carne de fumeiro, permitindo que a região de Maragogipe divulgue seu produto por meio da autenticidade da produção, bem como promoverá o desenvolvimento local gerando benefícios e proteção aos produtores e consumidores.

Por meio do estudo em análise foi possível confirmar que a carne de fumeiro possui potencial ímpar para adquirir Indicação Geográfica, em razão da sua qualidade, da sua técnica de produção proveniente de uma localidade específica, no caso Maragogipe. A reputação e qualidade da carne de fumeiro estão intrinsecamente relacionadas à sua origem geográfica.

Em razão de tudo quanto fora exposto, não paira dúvida sobre a real possibilidade de o produto vir a adquirir uma IG. A partir das análises feitas e dos resultados encontrados, sugere-se a indicação de procedência.

A organização comunitária possibilita maior poder de barganha dos produtores perante os poderes públicos, o que é fundamental para se conseguir apoio e investimentos públicos para o fortalecimento da produção. Além disso, a citada organização é também imprescindível para a Indicação Geográfica, uma vez que padronização da produção e certificação serão necessárias para agregar mais valor ao produto.

O presente artigo teve por objetivo demonstrar que este genuíno produto baiano possui todas as características exigidas para solicitação e obtenção da Indicação Geográfica, sendo um produto com grande potencial.

## **Agradecimentos**

Ao apoio da Pró-reitoria de Pesquisa e Inovação (PRPGI-IFBA) e ao Mestrado em PI & TT – PROFNIT – IFBA.

## **Referências**

BELLETTI, Giovanni; MARESCOTTI, Andrea; TOUZARD, JEAN-MARC. Geographical Indications, Public Goods, and SustainableDevelopment: The Roles of Actors' Strategies and Public Policies. **World Development**, v. 98, pp. 45–57, 2017 DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.004>

BAHIA (estado). **Lei nº 628 de 30 de dezembro de 1953**. Fixa a Divisão Territorial Administrativa

do Estado da Bahia, a vigorar de 01 de janeiro de 1954 a 31 de dezembro de 1958. Salvador: Assembleia Legislativa, [1953]. Disponível em: <http://www.legislabahia.ba.gov.br/documentos/leino-628-de-30-de-dezembro-de-1953>. Acesso em: 21 abr. 2019.

\_\_\_\_\_. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura. **Maragogipe terá a primeira indústria especializada em beneficiamento de carne de fumeiro do Brasil**. Salvador: SEAGRI, [2013]. Disponível em: <http://www.seagri.ba.gov.br/noticias/2013/09/10/maragogipe-ter%C3%A1-primeira-ind%C3%BAstria-especializada-em-beneficiamento-de-carne-de>. Acesso em: 26 de mar. de 2019.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília: Casa Civil, [1996]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm). Acesso em: 30 de mar de 2019.

CARECA, E. “Câmara de defumação” em Maragogipe, no Recôncavo Baiano: a Meca da carne de fumeiro. **Enadio Careca** [2016]. Disponível em: [http://www.enadiocareca.com/2016/12/camara-de-defumacao-em-maragogipe-no\\_17.html](http://www.enadiocareca.com/2016/12/camara-de-defumacao-em-maragogipe-no_17.html). Acesso em: 29 de mar de 2019.

CALDAS, Alcides dos Santos; ARAÚJO, Cristiano Cassiano de. COURY, Rafael de Lira Mansur. As Indicações Geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e potencialidades no distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE**, v. 3, n. 38, pp. 81–108, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.21452/rde.v3i38.5032>

CONCEIÇÃO, Erick G. e CASTRO, Janio Roque B. **O carnaval de Maragogipe-BA como patrimônio imaterial: uma leitura a partir da geografia cultural**. Caminhos de Geografia. 2014, v. 15, n. 50, junho de 2014. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/view/23689>. Acesso em: 22 de abr. 2019.

CONEJERO, Marco Antonio; CÉSAR, Aldara da Silva. A Governança de Arranjos Produtivos Locais (APLS) para p Gestão Estratégica de Indicações Geográficas (IGS). **Ambiente & Sociedade**. v.20 n.1, São Paulo, Jan./Mar, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc20160010v2012017>

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed, São Paulo: Atlas, 2002

KAKUTA, S. M., SOUZA, A. L., SCHWANKE, F. H., & GIESBRECHT, H. O. **Indicações geográficas: guia de respostas**. Porto Alegre: SEBRAE, 2006.

KEGEL, Patrícia Luiza; CARLS, Suelen. O Instituto Jurídico da Indicação Geográfica na promoção do desenvolvimento regional: o caso dos cristais artesanais da região de Blumenau. **Redes (St. Cruz Sul, Online)** v. 20, n 3, p. 293-313, 2015. DOI: <https://doi.org/10.17058/redes.v20i3.4381>

MAIORKI, Giovane Jose; DALLABRIDA, Valdir Roque. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações (Campo Grande)**, v.16, n.1, pp.13-25, 2015, DOI: <https://doi.org/10.1590/151870122015101>.

MARAGOGIPE (Município). **Lei Municipal nº 019, de 7 de agosto de 2017**. Autoriza o Chefe do Poder Executivo a doar bem imóvel público que identifica e para a finalidade que indica, na forma do artigo 126 da Lei Orgânica do Município de Maragogipe e dá outras providências. Disponível em:

<http://maragogipe.ba.io.org.br/contasPublicas/download/1078054/497/2017/8/publicacoes/6AFFFF85-DF40-B651-A7C685869C387076.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2019.

MARINHO, C. Carne de Fumeiro. **Slowfood**: [2017]. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1198-carne-de-fumeiro>. Acesso em: 25 de mar. de 2019.

MARQUES, D. T. Cortina de fumaça: a produção de carne de fumeiro no Recôncavo Baiano. **Estadão**, São Paulo: [2015]. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,cortina-de-fumaca-a-producao-de-carne-de-fumeiro-no-reconcavo-baiano,10000007968>. Acesso em: 28 de mar. de 2019.

MARQUES, Bartolomeu das Neves; BULCÃO, Camila Santos; LIMA, Ângela Maria Ferreira; LOPES, Jerisnaldo Matos; SILVA, Marcelo Santana. Artefatos de Couro de Ipirá: Potencial de Indicação Geográfica no Território da Bacia Do Jacuípe – Bahia. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 12, n. 5, p. 1598-1611, 2019.

DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v12i5%20Especial.31018>

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; FIALHO, A. S.; BANDEIRA, M. da G. A. Indicações Geográficas: agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão/SE, v. 2, n.4, p.353-364, 2012. Disponível em: <http://revistageintec.net/index.php/revista/article/viewFile/53/128>. Acesso em: ago. de 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO [MAPA]. **Indicação Geográfica**. 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>. Acesso em 25 de mar. de 2019.

PELLIN, Valdinho Pellin. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, v. 20, n. 1, p. 63-78, 2019. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v20i1.1792>

PEREIRA, Mara Elena Bereta de Godoi, LOURENZANI, Ana Elisa Bressan Smith,

Kassia Watanabe. Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações (Campo Grande)**, v.19 n.3, pp 515-528, Campo Grande, 2018. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v19i3.1654>

PREFEITURA DE MARAGOGIPE. **Carne de fumeiro de Maragogipe é preparada pela primeira vez em evento gastronômico em São Paulo**. [2018]. Disponível em: <http://maragogipe.ba.gov.br/carne-de-fumeiro-de-maragogipe-e-preparada-pela-primeira-vez-em-evento-gastronomico-em-sao-paulo/>. Acesso em: 28 de mar. de 2019.

\_\_\_\_\_. **Obra da Unidade de Beneficiamento do Fumeiro está avançada**. Maragogipe: [2018]. Disponível em: <http://maragogipe.ba.gov.br/obra-da-unidade-de-beneficiamento-do-fumeiro-esta-avancada/>. Acesso em: 28 de mar. de 2019.

\_\_\_\_\_. **Reunião constitui associação de produtores de fumeiro de Maragogipe**. Maragogipe: [2017]. Disponível em: <http://maragogipe.ba.gov.br/reuniao-constitui-associacao-de-produtores-de-fumeiro-de-maragogipe/>. Acesso em: 28 de março de 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. 815-824, out./dez. 2015.

ROCHA, A. M; SOUZA, D. O; SILVA, M. S. Abacaxi de Itaberaba: A Pérola do Nordeste Baiano que Merece ser Protegido/Bahia, **Revista INGI** Vol.3, n.2, p.320-332. Abr/Mai/Jun, 2019. Disponível em: <http://www.ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/view/48/48>

SANTOS, S. Simone Santos: **depoimento** [mar. 2019]. Entrevistadora: A. S. Beckerath. 1 arquivo .mp4 (30 min.)

SCHNEIDER, Michele Domingos; ZILLI, Julio Cesar; PINTO VIERA, Adriana Carvalho. Os Impactos da Indicação de Procedência no Desenvolvimento Econômico na Produção de Uva, nos Municípios dos Vales da Uva Goethe – SC. **Caderno de Prospecção**, Salvador, v. 10, n. 2, p. 327-340, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v10i2.17928>

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA (SEI). Disponível em: [http://www.sei.ba.gov.br/site/resumos/notas/2920601\\_NOTA.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/site/resumos/notas/2920601_NOTA.pdf). Acesso em: 26 de abr. 2019.

VALENTE, M. E.; PEREZ, R.; RAMOS, A. M.; CHAVES, J. B. P. Indicação Geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 3, p. 551-558, mar. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cr/v42n3/a7712cr5407.pdf>. Acesso em: jul. de 2019.

WILKINSON, John; CERDAN, Claire; DORIGON, Clovis. Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Networks. **World Development**, v. 98, pp. 82–92, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.003>