

POTENTIAL GEOGRAPHICAL INDICATION STUDY FOR SALINAS DA MARGARIDA SHELLFISH REGION: PROTECTION OF CULTURAL AND ECONOMIC IDENTITY ANALYSIS

ESTUDO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA OS MARISCOS DA REGIÃO DE SALINAS DA MARGARIDA: UMA ANÁLISE SOBRE A PROTEÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL E ECONÔMICA

Alcides dos Santos Caldas¹; André Luiz de Souza Rocha²; Joicy Santamalvina dos Santos³; Márcia Magalhães Guimarães⁴; Reuber Araujo Silva⁵

¹ Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil – alcides.caldas@ufba.br

² Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil – rocha.a@ufba.br

³ Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil – joicy.santamalvina@ufba.br

⁴ Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil – mag@ufba.br

⁵ Universidade Federal da Bahia – UFBA – Euclides da Cunha/BA – Brasil – reuber.silva@ifba.edu.br

Resumo

A Indicação Geográfica (IG) é um mecanismo que visa proteger produtos e serviços que possuem características específicas, relacionadas a sua origem geográfica, tradição e qualidade. Neste contexto, o marisco produzido em Salinas da Margarida, localizado no Estado da Bahia, vem ganhando destaque no mercado por sua qualidade e sabor únicos. O presente artigo tem como objetivo analisar a importância da proteção da IG Salinas da Margarida, em termos de valorização da identidade cultural e econômica da região, além de discutir os desafios e benefícios desse processo para os produtores e para a sociedade local. Para isso, foi realizada uma pesquisa qualitativa exploratória, utilizando ferramentas de pesquisa bibliográfica e documental, de modo a fornecer uma base sólida para determinar as relações entre os fatos e fenômenos relacionados aos mariscos de Salinas da Margarida e o problema da pesquisa. Foi realizada uma investigação preliminar do potencial de uma IG para a região produtora, através da adaptação do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem, na qual foram elencadas as principais condições para registro da IG em consideração à Portaria nº 04, de 12 de janeiro de 2022 do INPI. Após a análise, conclui-se que existe potencial para registro de IG para esta região, devido a sua notoriedade e aos fatores naturais e humanos que estão relacionados à produção destes mariscos. Dentre os principais desafios a serem enfrentados para registro da IG estão a adesão de produtores; escolha do substituto processual; elaboração do Caderno de Especificações Técnicas; padronização e garantia da qualidade do produto.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Salinas da Margarida; Mariscos.

Abstract

Geographical Indication (GI) is a mechanism that aims to protect products and services with specific characteristics, related to their geographical origin, tradition, and quality. In this context, seafood

produced in Salinas da Margarida, located in Bahia, has been gaining prominence in the market for its quality and distinctive flavor. This paper aims to analyze the importance of protecting the GI Salinas da Margarida, in the sense of valuing the cultural and economic identity of the region, in addition to discussing the challenges and benefits of this process for producers and local society. Therefore, exploratory qualitative research was carried out, using bibliographical and documentary research tools, to provide a solid basis to determine the relationships between the facts and phenomena related to Salinas da Margarida shellfish and the research problem. A preliminary investigation of the potential of a GI for the producing region was carried out, through the adaptation of the Virtuous Circle of Quality Linked to the Origin, where the main conditions for registration of the GI were contemplated in accordance with Ordinance No. 04, of January 12 of 2022 from INPI. After the analysis, it is concluded that there is potential for GI registration for the region, due to its notoriety and the natural and human factors related to these shellfish production. Among the main challenges to be faced for the registration of the GI are producer adherence; choice of procedural substitute; elaboration of the Technical Specifications Notebook; standardization and product quality assurance.

Keywords: Geographical Indication; Salinas da Margarida; Seafood.

1. Introdução

A Indicação Geográfica (IG) é um instrumento de proteção jurídica que visa promover e proteger produtos e serviços que possuam características específicas, relacionadas à sua origem geográfica, à tradição e qualidade. De acordo com a Lei n. 9279/1996, ou Lei de Propriedade Industrial, no Brasil existem duas espécies de IG: a Indicação de Procedência (IP), que identifica um produto ou serviço originário de uma região específica, e a Denominação de Origem (DO), que identifica um produto ou serviço que possui uma qualidade ou característica única, atribuída exclusivamente à sua origem geográfica (BRASIL, 1996).

“A indicação geográfica (IG) assim como as marcas, os nomes empresariais, os nomes de domínio, dentre outros, 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. A indicação da origem comercial serve para que o consumidor saiba quem é o seu fornecedor, garantindo a sua procedência em termos comerciais. No caso das IG, a isso se acrescenta o objetivo de indicar a origem geográfica do bem, ou seja, onde este foi elaborado e sob quais condições” (BRUCH; KRETSCHMANN, 2014, p.13).

Os mariscos produzidos na região de Salinas da Margarida, município localizado na Baía de Todos os Santos, no Recôncavo Baiano vem ganhando destaque no mercado, devido à sua qualidade e sabor únicos, sendo um dos principais produtos da pesca artesanal (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA, 2020). Os principais tipos de mariscos produzidos na região são ostra ou ostra de mangue, chumbinho, fuminho ou bebe-fumo, lambreta, sururu, peguari, caranguejo uçá, siri azul e camarão cinza. A atividade pesqueira, além de principal fonte de renda da região, tem

uma grande importância para a cultura e a identidade local. No entanto, o mercado de mariscos é altamente competitivo e muitas vezes desfavorável para os produtores locais, que enfrentam dificuldades para se diferenciar e agregar valor aos seus produtos.

O trabalho de cultivo e coleta de mariscos, realizado em sua maioria por mulheres, as mariscadeiras, como se autointitulam as trabalhadoras dessa atividade, tem origem nas mulheres negras escravizadas que ocupavam a região da Baía de Todos os Santos. Após o fim da escravidão institucional em 1888, essas mulheres que aprenderam os ritmos das marés, continuaram esse trabalho de forma autônoma, para própria alimentação e posteriormente, comercialização (CORREIO DA BAHIA, 2021) Trata-se, portanto, de um saber-fazer tradicional, artesanal e intimamente relacionado ao meio físico da região.

Nesse contexto, a Indicação Geográfica pode ser uma alternativa para a valorização do território da IG e proteção do marisco produzido em Salinas da Margarida, como um produto único e de qualidade reconhecida. A proteção legal pode trazer diversos benefícios para os produtores e produtoras locais e para a sociedade como um todo, contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural da região. No entanto, é necessário enfrentar alguns desafios para obter a proteção legal, como a padronização e garantia da qualidade do produto, além da mobilização dos produtores locais e das autoridades competentes.

Este artigo tem como objetivo analisar a relevância da proteção da identidade cultural e econômica do cultivo dos mariscos de Salinas da Margarida, bem como discutir os desafios e benefícios do processo de obtenção do registro da IG para os produtores locais e para a sociedade como um todo. Analisaremos também, a viabilidade de obtenção do registro de IG para os mariscos produzidos em Salinas da Margarida, de acordo com o estabelecido na Portaria nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (INPI, 2022), e a territorialidade destes produtos. Serão apresentados os aspectos geográficos, históricos, culturais, socioeconômicos e institucionais que tornam os mariscos produzidos nesta região em um produto único e exclusivo, além dos benefícios e desafios da obtenção do Registro de uma IG para este produto.

2. Metodologia

Para a análise proposta foi realizada uma pesquisa qualitativa de dados relacionados aos aspectos de interesse em um registro de IG: notoriedade, tradição, origem geográfica e qualidade, através de uma abordagem exploratória, que, segundo Fontelles (2009), permite ao pesquisador mais familiaridade com o tema, pois fornece uma base para determinar e conhecer as relações entre os fatos e fenômenos e o problema da pesquisa. Com o intuito de esclarecer os principais conceitos

dentro do tema proposto, foram utilizadas as ferramentas da pesquisa bibliográfica e documental através de bases eletrônicas de publicações científicas, como o Google Acadêmico e a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), além de reportagens e notícias pesquisadas nas plataformas Youtube[®], Facebook[®] e outras redes sociais.

A pesquisa da notoriedade do produto vinculado à região foi realizada através da busca de jornais, *blogs* e redes sociais, além de vídeos publicados em plataformas de compartilhamento. Também complementa o levantamento, a pesquisa bibliográfica realizada em bases eletrônicas de publicações científicas citadas anteriormente.

A pesquisa documental forneceu dados e informações dos aspectos históricos, espaciais e socioeconômicos do município de Salinas e da região do Recôncavo Baiano. O levantamento foi realizado nas bases oficiais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI).

Alguns dados foram coletados em amostragem não probabilística, em visita técnica ao Município de Salinas da Margarida, onde foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os principais atores identificados nas instituições de interesse: o Prof. José Ucha, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), no Centro Técnico de Referência (CTR) Salinas da Margarida, a Sra. Gabriela Silva Conceição, Secretária Municipal de Pesca e Agricultura deste município, e as Mariscadeiras representantes das associações de pesca e maricultura da região.

Após o levantamento dos dados conforme registrado anteriormente, aplicamos aos resultados a metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem (FAO, 2010) para diagnosticar o potencial de reconhecimento da Indicação Geográfica dos mariscos de Salinas da Margarida. O círculo virtuoso é uma metodologia baseada na ideia de que a melhoria contínua é um processo constante e as ações positivas se retroalimentam, criando um ciclo virtuoso de resultados cada vez melhor (FAO, 2010). Por se tratar de uma investigação preliminar, optou-se por uma adaptação desse método para aplicação para a região em estudo e identificação das condições de registro da IG de acordo com a Portaria nº 04, de 12 de janeiro de 2022 do INPI (INPI, 2022).

Esse método pode ser aplicado para investigação e promoção de IGs, e consiste em cinco etapas: 1. Identificação de metas e objetivos: o primeiro passo é estabelecer metas claras e objetivos específicos para a indicação geográfica. Isso pode incluir a proteção da origem geográfica de um produto ou serviço, a promoção de seus atributos únicos e a valorização do produto por meio de seu reconhecimento legal e aumento da demanda; 2. Análise e planejamento: em seguida, é necessário analisar a situação atual e identificar as oportunidades e desafios para a criação e promoção da indicação geográfica. Isso pode envolver a análise de questões legais, econômicas, culturais e sociais que afetam o produto e sua região de origem. Com base nessa análise, é possível desenvolver um

plano de ação para criar e promover a indicação geográfica; 3. Implementação do plano de ação: pode incluir a obtenção de proteção legal para a indicação geográfica, a criação de uma organização para gerir a indicação geográfica e a promoção do produto por meio de eventos, publicidade e outras iniciativas de marketing; 4. Avaliação e melhoria contínua: a última etapa envolve a avaliação dos resultados e a identificação de oportunidades de melhoria contínua. Com base nessa avaliação, o plano de ação pode ser ajustado e o ciclo de melhoria contínua pode continuar. Isso pode envolver a expansão da proteção legal para outras regiões ou produtos relacionados, a criação de novas iniciativas de marketing ou o aprimoramento dos processos de produção para atender aos padrões de qualidade da indicação geográfica; 5. Políticas públicas: o setor público pode desempenhar um papel importante em todas as etapas anteriores, através da cooperação intergovernamental, proporcionando as condições necessárias para a proteção, regulação e apoio à IG. Nesse sentido, as autoridades públicas, bem como agentes do setor público, ou representante dos interesses públicos, podem reforçar a sustentabilidade do sistema de IG, apoiando iniciativas em nível local.

O método do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem (Figura 1), foi utilizado neste trabalho com adaptações, de forma que, na adaptação do método, as questões relativas a cada etapa foram condensadas em cinco perguntas, abrangendo as principais condições para registro da IG e que foram abordadas durante as entrevistas realizadas na visita técnica:

Figura 1 - Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem



Fonte: Adaptada de FAO (2010)

1) Quais são os principais produtos ou serviços que serão beneficiados pela IG e qual é a área geográfica que será abrangida pela IG? 2) Quais são os principais desafios que a organização ou região enfrenta atualmente em relação à produção e comercialização dos produtos ou serviços abrangidos pela IG, suas características, critérios de qualidade e promoção e divulgação desses

produtos ou serviços? 3) Existe uma organização ou organizações interessadas em constituir o substituto processual do processo de reconhecimento de IG? 4) Quais os processos de avaliação dos resultados e de identificação de oportunidades de melhoria contínua? 5) Há interesse das instituições governamentais na implementação e gestão da indicação geográfica?

Seguindo estas perguntas, foi adaptado o método do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem, de forma a tornar a resposta às ponderações levantadas neste artigo mais objetivas.

3. Resultados e Discussão

A IG é um signo distintivo que tem como objetivo proteger e valorizar produtos e serviços que possuam características relacionadas a uma determinada região geográfica. A IG pode ser aplicada em diversos tipos de produtos e serviços, desde alimentos até artesanato, e traz benefícios tanto para os produtores quanto para os consumidores (FERREIRA et al., 2013). Estes benefícios estão relacionados aos seguintes fatores: para os produtores, a IG contribui para o aumento do volume de vendas, incremento nos valores dos produtos e serviços, maior visibilidade para a região, intensificação do turismo e geração de emprego e renda; para os consumidores, oferece uma garantia de qualidade, e evita falsificações e cópias do produto (BIANCHINI; RUSSO, 2017).

A IG pode trazer diversos benefícios para os produtores de marisco de Salinas da Margarida e para a sociedade como um todo. Em termos econômicos, a proteção da IG pode valorizar o produto, tornando-o mais competitivo no mercado e possibilitando a conquista de novos clientes, inclusive no mercado internacional. Além disso, a IG pode contribuir para o desenvolvimento da região, gerando empregos e renda para a população local. Do ponto de vista cultural, a IG pode ser uma forma de valorizar a identidade da região e de preservar as tradições locais (CALDAS et al., 2017). O marisco de Salinas da Margarida é um produto que está diretamente ligado à cultura e à história da região, sendo consumido há gerações pela população local. A proteção pode contribuir para a valorização dessas tradições e para a preservação da cultura local, garantindo a continuidade da atividade pesqueira artesanal e da produção do marisco (VIEIRA; PELLIN, 2015).

A primeira etapa do Círculo Virtuoso, de Identificação, responde à questão: **quais são os principais produtos ou serviços que serão beneficiados pela IG e qual é a área geográfica que será abrangida pela IG?**

O produto identificado são os mariscos provenientes da região de Salinas. Os mariscos, espécies comestíveis de invertebrados, incluem os moluscos e crustáceos, sendo os principais mariscos encontrados na região, de acordo com as informações fornecidas pelos entrevistados: a ostra ou ostra de mangue (*Crassostrea rhizophorae*), o chumbinho, fuminho ou bebe-fumo

(*Anomalocardia Brasiliiana*), a lambreta (*Lucina pectinata*), o sururu (*Mytella charruana*), peguari (*Strombus pugilis*), caranguejo uçá (*Ucides cordatus*), siris (*Callinectes danae*, *C. ornatus* e *C. bocourti*), e o camarão cinza (*Litopenaeus vannamei*).

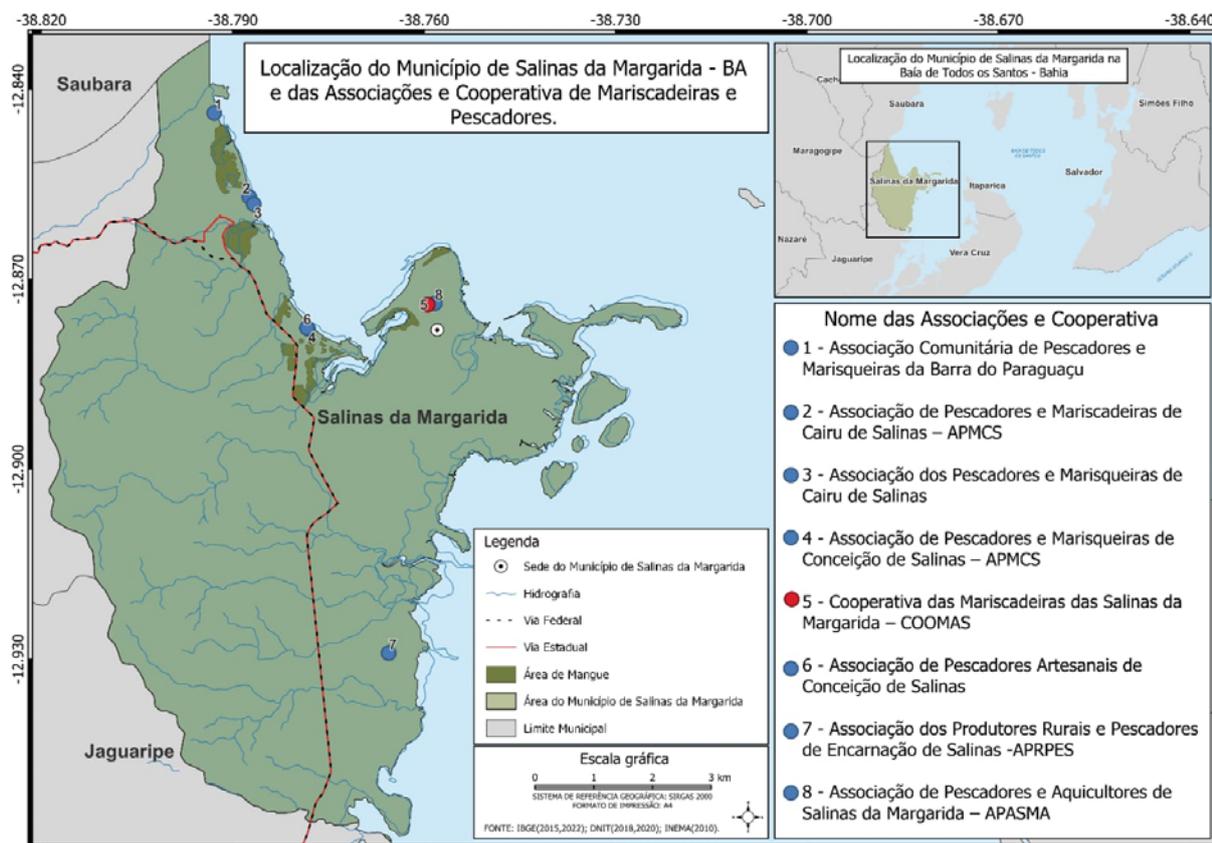
O município se localiza em estuário da Baía de Todos os Santos, e apresenta morfologia formada predominantemente pela baixada litorânea, o que caracteriza fator natural para constituição dos manguezais nas planícies marinhas. A região apresenta clima que varia entre úmido e subúmido, com temperaturas em torno de 24°C a 25°C em média, amplitudes térmicas que variam entre 5,2°C a 8,8°C em média e índices pluviométricos anuais em torno de 2.100 mm. Esses fatores climáticos, segundo Silva, Giudice e Jesus (2020, p. 181), “proporcionam o desenvolvimento de diversas espécies de vegetação da mata atlântica e contribuem para o enriquecimento dos recursos pesqueiros”.

O ecossistema do manguezal possui uma flora específica, o mangue, com característica ímpar de adaptação ao ambiente lodoso, que mistura lama, areia e salina, e propicia o berçário natural para uma grande variedade de espécies (SILVA; GIUDICE; JESUS, 2020). Algumas, como o caranguejo-uçá, tem nas folhas do mangue seu principal alimento, além de raízes, sedimentos, cascas de árvores e restos de animais. Entre os moluscos, a ostra habita a região entre-marés de ambientes associados ao mangue, fixando-se em substratos duros como as raízes dos mangues e rochas (HATJE; ANDRADE, 2009).

Os siris habitam os fundos lamosos de estuários, praias e oceano aberto até 75 m de profundidade, e toleram a variação de salinidade, com exceção do *Callinectes bocourti*, que habita águas salobras rasas, fundos de areia e rochas, e tolera ambientes poluídos. O chumbinho ou bebe-fumo, que tem reprodução contínua, habita os fundos de estuários nas entre-marés; já o peguari, vive em fundos arenosos (HATJE; ANDRADE, 2009).

Outros mariscos podem ser encontrados fora da região de Salinas da Margarida, mas ainda na Baía de Todos os Santos: mapé ou aribi (*Tagelus plebeius*) em Acupe, São Braz, Saubara, lagosta (Família *Palinuridae*) em Salinas, pinaúna (*Echinometra Lucunter*), mexilhão, rala coco, e tarioba. A prática do cultivo e coleta de mariscos ocorre em diversas localidades ao longo da Baía de Todos os Santos, entretanto, no município de Salinas da Margarida se concentra nos distritos Sede, Encarnação, Conceição de Salinas, Cairu, Barra do Paraguaçu, como pode ser visto na Figura 2. Os mariscos provenientes dessa região obtiveram notoriedade e preferência dos consumidores pelo sabor, frescor e limpeza, segundo Gabriela Silva Conceição, Secretária Municipal de Pesca e Agricultura de Salinas da Margarida. Principal fonte de renda das famílias, trata-se de um trabalho artesanal, que inicialmente era fonte de subsistência, para alimentação. Posteriormente, com o aumento dos turistas, que consumiam os mariscos no local, mas desejavam levar para suas residências, ocorreu um incremento na comercialização dos mariscos.

Figura 2 – Localização do Município de Salinas da Margarida – BA e das Associações e Cooperativa de Marisqueiras e Pescadores.



Fonte: Autores, elaboração gráfica de Naiana Sampaio (2023)

As comunidades pesqueiras no entorno da Baía de Todos os Santos tiveram origem nos africanos escravizados e seus descendentes, libertos ou fugidos, que formaram comunidades quilombolas autônomas e autossustentáveis, interligadas pela navegação e criaram estratégias econômicas de sobrevivência. A pesca e mariscagem eram parte dessa estratégia, propiciadas pela riqueza da fauna marinha e dos manguezais, e se integraram à microeconomia local como fonte de abastecimento da região. Observa-se também, segundo Hatje e Andrade (2009), a influência das culturas indígena e portuguesa nos nomes dos pescados e na preservação da cultura gastronômica regional. Ainda segundo Caroso, Tavares e Pereira (2011), a pesca não é somente uma forma de sobrevivência, é uma herança cultural secular. Por isso, as comunidades pesqueiras estão definidas como povos e comunidades tradicionais, expressa no Decreto nº6.040, de 07 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

A produção de mariscos em Salinas da Margarida é, portanto, um importante elemento da cultura local. É considerado um trabalho artesanal, pois não são utilizados equipamentos complexos ou tecnológicos de alto impacto, e é orientado pelo saber-fazer tradicional. A mariscagem se

caracteriza como a extração e captura de moluscos e crustáceos estuários e manguezais. Enquanto a pesca é realizada pelos homens, a mariscagem é feita por mulheres, nas praias, coroas e manguezais (HATJE; ANDRADE, 2009).

As mariscadeiras, como são chamadas as trabalhadoras coletoras dos mariscos, possuem um conhecimento tradicional e empírico sobre a produção, transmitido de geração em geração. Além disso, o processo de produção envolve uma série de práticas histórico-culturais, além de conhecimento consistente sobre biologia, ecologia, geografia e comportamento de alguns moluscos e crustáceos. As comunidades pesqueiras possuem características socioculturais tais como:

“...exímia habilidade cognitiva sobre a atividade e o meio onde se realiza; territorialidade marinha; simbologias e divindade na relação com o mar; solidariedade; receptividade; distribuição de atividades conforme o sexo; sensação de liberdade; ritmo de maresia; alto índice de alcoolismo; desinteresse das novas gerações para o desenvolvimento da pesca; hierarquia advinda do arranjo da pesca embarcada, entre outras.” (CAROSO; TAVARES; PEREIRA, 2011, p. 304).

A produção atual depende dos conhecimentos acumulados e passados entre gerações, que reconhecem o sentido das marés, o melhor momento de coleta de acordo com a maré, o tamanho dos mariscos e as épocas de reprodução de cada espécie. Além da coleta, desenvolveram técnicas artesanais de beneficiamento como a limpeza e catagem. Em especial o chumbinho ou bebe-fumo, as mariscadeiras perceberam que o marisco possui um forte sabor característico, que é amenizado com a fervura antes da retirada da concha (catagem), conforme o relato de Gabriela Silva Conceição, Secretária Municipal de Pesca e Agricultura de Salinas da Margarida. Esse beneficiamento popularizou o consumo do bebe-fumo entre turistas, e aumentou a sua comercialização. A cadeia produtiva de coleta de mariscos se desenvolve segundo a Figura 3.

Os entrevistados concordam que a região da produção de mariscos carece de um zoneamento exclusivo, e de estatística apropriada e recente. De acordo com Herold, Machado e Nazar (2006), no zoneamento de pesca realizado no Município de Salinas da Margarida foram mapeados os assentamentos, a infra-estrutura de equipamentos e serviços, áreas de manguezais e viveiros de cultivo de camarão (carcinicultura) presentes no território municipal. Quanto ao volume da produção de mariscos, a estatística encontrada remete ao produzido em toda a Baía de Todos os Santos, no período entre 2002 e 2006. Segundo Hatje e Andrade (2009, p. 179), a produção pesqueira é predominante em toda a Baía.

Entretanto, a importância dos crustáceos e moluscos cresceu no período estudado, com uma produção total de aproximadamente 1.900 toneladas em 2002 para 2.988 toneladas em 2006. Não foram encontrados, no entanto, dados mais recentes do volume dessa produção, importante para medir o impacto na economia local.

Figura 3 – Etapas da cadeia produtiva dos mariscos de Salinas da Margarida, Bahia



Fonte: Autores (2023)

A área geográfica a ser abrangida pela IG corresponde ao município de Salinas da Margarida, localizado no sul da região conhecida como Recôncavo Baiano, tem como municípios limítrofes Maragogipe, Nazaré, Aratuípe, Jaguaripe, além do limite marítimo da Ilha de Itaparica, com os municípios de Itaparica e Vera Cruz (ver figura 2). O acesso à capital Salvador é feito por via rodoviária, numa distância de 265 km, e por via marítima, em um percurso de 11 milhas (17,60 km). O acesso também pode ser feito por via *ferry boat*, em percurso rodoviário de 52 km até o Terminal de Bom Despacho, na Ilha de Itaparica, e mais 13 km de travessia oceânica, até Salvador, totalizando 69 km de percurso (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA, 2023).

O município possui uma população estimada em 16.047 pessoas, com uma área territorial de 150,569 km², um Produto Interno Bruto (PIB) de R\$ 180.507.370,00 e Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,617. Quanto ao trabalho e rendimento, apenas 6,7% da população encontra-se ocupada (emprego formal) e pouco mais da metade, 53,1% possui rendimento nominal mensal per capita de até meio salário mínimo (IBGE, 2023). Atualmente, o município de Salinas da Margarida possui sete distritos, Cairu, São Roque, Barra do Paraguaçu, Encarnação, Conceição, Dendê, Tapuia e Fonte da Jangada. As atividades de pesca e coleta de mariscos se desenvolvem na área marítima e de mangue na extensão desses distritos, além de ilhas e outros municípios na Baía de Todos os Santos.

Salinas da Margarida pertence à Região Intermediária de Santo Antônio de Jesus e à Região Geográfica Imediata de Nazaré-Maragogipe (IBGE, 2023). Quanto à identidade territorial, o município pertence ao Território de Identidade (TI) 21 – Recôncavo (regionalização oficial do Estado da Bahia), juntamente com os municípios de Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Castro Alves, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macedo Costa, Governador Mangabeira, Maragogipe, Muniz Ferreira, Muritiba, Nazaré, Salinas da Margarida, Santo Amaro, Santo Antônio de Jesus, São

Felipe, São Félix, Sapeaçu, Saubara, Varzedo. Essas populações, apesar de possuírem características distintas, compartilham identidade, coesão social, cultural e territorial. Os municípios do TI Recôncavo apresentam como principais características as pequenas extensões territoriais, a proximidade entre as sedes municipais e o índice de urbanização (SEI, 2016).

O Recôncavo Baiano possui forte representação histórico cultural, com destaque na história da Bahia e do Brasil, pela intensa participação nas lutas pela independência do domínio português. Possuem patrimônio cultural marcante, tanto material, representados pelo patrimônio arquitetônico, construído durante os tempos de desenvolvimento econômico das lavouras de cana-de-açúcar e fumo, bem como imaterial, na forma das próprias comunidades pesqueiras margeadas na Baía de Todos os Santos, e das manifestações culturais que preservam as tradições com origem nas matrizes africanas, nas 45 comunidades quilombolas identificadas no território. (SECULTBA, 2023).

A região é banhada pelo oceano Atlântico, em especial pela Baía de Todos os Santos (segunda maior do país), considerada Área de Proteção Ambiental (APA) a partir do Decreto Estadual nº 7.595 de 5 de junho de 1999. Apresenta dez terminais portuários de grande porte, um canal de entrada navegável e canais internos profundos, o que possibilita o trânsito entre as diferentes regiões e se constitui um elemento facilitador do desenvolvimento local. As áreas banhadas pela Baía de Todos os Santos apresentam características naturais únicas que reúnem grande extensão de recifes de corais, estuários e manguezais (HATJE, ANDRADE, 2009). Também são encontradas planícies marinhas como os apicuns, áreas de alta salinidade próximas de manguezais (HADLICH; UCHA; OLIVEIRA, 2009).

O atual território do município era ocupado originalmente por população indígena Tupinambá, e com a colonização portuguesa, passou para o domínio da capitania dos Portos de Salvador. Posteriormente, uma parcela das terras foi vendida ao comendador Manoel de Souza Campos (IBGE, 2023), que instalou as primeiras salinas na região, por acreditar que tal atividade seria favorecida devido às condições climáticas e a presença dos apicuns. As salinas foram implantadas no aldeamento de Porto ou Ponta da Margarida, que deu origem ao atual topônimo. Além da industrialização do sal, que contribuiu para o povoamento da região, outras atividades extrativistas eram exploradas, como a piaçava e o dendê. Entretanto, a pesca se configura como a principal atividade, tanto para a subsistência, como comercial, gerando renda para muitas famílias (IBGE, 2023).

Seguido a metodologia utilizada, a próxima etapa do diagnóstico para proposição de IG para o município de Salinas da Margarida corresponde à Análise e Planejamento, e a discussão foi baseada na tentativa de responder a seguinte questão: **Quais são os principais desafios que a organização ou região enfrenta atualmente em relação à produção e comercialização dos produtos ou**

serviços abrangidos pela IG, suas características, critérios de qualidade e promoção e divulgação desses produtos ou serviços?

Conforme relatado pelos entrevistados, os principais desafios para implementação da IG são a concorrência de produtos semelhantes em regiões próximas, a falta de infraestrutura adequada para escoamento da produção, a dificuldade de acesso ao mercado, a falta de controle de qualidade, a baixa conscientização do consumidor e possíveis ameaças ao meio ambiente. Todos estes fatores serão discutidos adiante.

- Concorrência de produtos semelhantes em outras regiões: as mariscadeiras de Salinas da Margarida enfrentam concorrência de outras regiões que produzem produtos semelhantes, mas que não possuem uma IG, como os distritos vizinhos de Araripe, Monte Cristo, Bom Jesus dos Pobres, Cabuçu, (distritos do município de Saubara) e Acupe e São Braz (distritos do município de Santo Amaro);
- Falta de infraestrutura: a falta de infraestrutura adequada, como estradas e armazéns frigorificados, pode dificultar o transporte e armazenamento dos produtos, o que pode afetar sua qualidade e frescor. A infraestrutura atual ainda é precária, com poucas opções de locais apropriados para armazenagem e beneficiamento dos produtos, que são feitos, muitas vezes, nas residências de mariscadeiras e pescadores. O transporte do marisco coletado na maré ou no mangue até o local de beneficiamento ainda é feito, na sua maioria, pelas mariscadeiras, carregado em latas. No caso do chumbinho, são necessários cerca de 30 kg de marisco inteiro para produzir cerca de 1 kg de marisco catado, informou Gabriela Silva Conceição. O transporte mais adequado e rápido pode representar uma melhoria na produção e nas condições de trabalho das mariscadeiras.
- Dificuldade de acesso ao mercado: a falta de acesso direto a canais de distribuição e vendas pode limitar a capacidade das produtoras de alcançar novos mercados e consumidores. As mariscadeiras dependem de “ganhadeiras”, que são mulheres que escoam a produção de mariscos, principalmente para a capital Salvador (80% da produção) e outras localidades do Recôncavo Baiano, para comercialização em mercados e feiras. Entretanto, no ponto de venda, o marisco é reembalado e revendido, sem identificação da origem, e por preços mais altos, o que diminui a margem de lucro das mariscadeiras, e facilita a falsificação do produto.
- Controle de qualidade: a manutenção dos critérios de qualidade estabelecidos para uma potencial IG pode ser difícil, principalmente em relação à higiene, ao manuseio, acondicionamento e transporte dos produtos, devido a deficiência na infraestrutura adequada para transporte e armazenagem da produção.

- Baixa conscientização do consumidor: muitos consumidores não estão cientes da importância de uma IG e das características e benefícios dos produtos de Salinas da Margarida, o que pode limitar a demanda e as oportunidades de venda.
- Ameaças ao meio ambiente: desequilíbrio climático, contaminação e degradação ambiental, supressão de áreas de mangue para carcinicultura, pesca predatória, desmatamento e evolução urbana desordenada representam ameaças à manutenção das atividades artesanais das mariscadeiras.

Na metodologia apresentada neste trabalho, a terceira etapa de avaliação trata da Implementação do Plano de Ação, para a qual foi iniciada a análise procurando responder a seguinte questão: **Existe uma organização ou organizações interessadas em constituir o substituto processual do processo de reconhecimento de IG?**

A Portaria nº 04/2022 do INPI deixa claro que “podem requerer registro de Indicações Geográficas, na qualidade de substitutos processuais, a associação, o sindicato, ou qualquer outra entidade que possa atuar como tal em razão da lei” (INPI, 2022). O substituto processual deve estar estabelecido no território e ser representativo da coletividade que requererá o registro da IG. Além disso, o quadro social desse coletivo deve ser formado por participantes da cadeia produtiva do produto ou serviço. Entretanto, todos os produtores e prestadores de serviço estabelecidos na área abrangida pela IG poderão utilizá-la, bastando para isso cumprir com o disposto no caderno de especificações técnicas e estarem sujeitos ao controle definido por este documento.

Na pesquisa realizada, foram identificadas sete associações de pescadores e/ou mariscadeiras, instaladas em Salinas da Margarida, distribuídas nos seus distritos, conforme a Figura 2. Duas associações foram identificadas em municípios vizinhos, Mutá e São Roque do Paraguaçu, que também possuem produção local de mariscos.

Um exemplo de trabalho associativo realizado no município é a Casa das Mariscadeiras, da Associação de Pescadores e Mariscadeiras de Cairu de Salinas (APMCS). Conforme o relato da Secretária Municipal de Pesca e Agricultura do município, foi fundada em 2007, após os impactos ambientais gerados pela construção do gasoduto de Manati, que repercutiu negativamente na extração de marisco nessa região, comprometendo a renda das famílias que dependem dessa produção. A partir desse evento, foi implementado o projeto Casa das Mariscadeiras, com apoio do Governo do Estado da Bahia, Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e do Consórcio Produção Associada ao Turismo Cultural da Zona Turística da Baía de Todos-os-Santos (PAT-BTS). O projeto conta com uma unidade de comercialização e convivência que reúne 80 mariscadeiras, onde são oferecidos capacitações e treinamentos para beneficiamento artesanal do marisco. Dessa maneira, foi possível introduzir inovações, tais como recatagem do marisco, processamento, rotulagem e venda do marisco

catado e temperado, além de novas receitas. Assim, conseguiram agregar valor ao produto final, a exemplo do chumbinho ou bebe-fumo, que passou de R\$ 5,00 para até R\$ 30,00 no verão.

A presença de várias associações no território não impede o pedido de reconhecimento da IG, apesar de não ser possível identificar uma única associação que represente todos os produtores. Foi sugerido que para o requerimento do registro, poderá ser utilizada uma das associações como substituto processual e indicar membros das outras associações para o conselho consultivo da IG. Outra solução seria constituir uma entidade supra associativa, para reunião das associações existentes, com a possibilidade de inserção de novas, à medida que surgir interesse, à exemplo da IG do Cacau do Sul da Bahia (SULIS; GIMENES-MINASSE, 2021).

O quarto passo no diagnóstico do potencial de IG corresponde à Avaliação e melhoria contínua. Para essa etapa, foi realizado o questionamento: **Quais os processos de avaliação dos resultados e de identificação de oportunidades de melhoria contínua?**

Os resultados poderão ser avaliados através do atendimento aos critérios a serem estabelecidos no caderno de especificações técnicas. A melhoria contínua pode envolver a expansão da proteção legal para outras regiões na Baía de Todos os Santos que apresentem o mesmo potencial para produção de mariscos, ou com produtos relacionados (peixes, frutos do mar). Também podem ser criadas novas iniciativas de marketing, com novas estratégias de promoção, divulgação, *branding*, monitoramento e controle (LOPES et al., 2023). O aprimoramento dos processos de produção tem como objetivo atender aos padrões de qualidade da IG, e pode ser obtido através da obtenção de investimento oriundo de financiamento externo, tais como o atendimento a editais de instituições de ensino e pesquisa e de instituições de financiamento público.

Para a última etapa avaliada, sobre políticas públicas, questionamos: **Há interesse das instituições governamentais na implementação e gestão da Indicação Geográfica?**

Foram apontadas duas instituições que poderão apoiar a implementação da IG: a Prefeitura Municipal de Salinas da Margarida e o Centro Tecnológico de Referência do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia CTR/IFBA - de Salinas da Margarida.

A Prefeitura Municipal de Salinas da Margarida criou, em 2018, a Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura, reconhecendo “que a vocação de comércio na maioria da população do município, está baseada na produção da pesca, na mariscagem, na cultura de produtos aquáticos” (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA, 2019). A Secretaria tem proposta para elaboração e fortalecimento de futuras políticas públicas voltadas para o desenvolvimento da produção de mariscos. Atualmente, segundo informação da Secretária Municipal de Pesca e Agricultura de Salinas da Margarida, a Prefeitura fornece apoio logístico para recolher a produção de mariscos em algumas regiões de Salinas.

A outra instituição identificada foi o Centro Tecnológico de Referência do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia CTR/IFBA - de Salinas da Margarida, que tem como objetivo oferecer capacitação tecnológica para a produção de Recursos Pesqueiros e Aquícolas Marinhos com foco nas comunidades pesqueiras e produtores rurais (CONSUP/IFBA, 2022). Entre 2011 e 2014, o Programa CERTIFIC/IFBA em Salinas da Margarida ofereceu a certificação profissional em Preparação de Pescados: Higienização, com uso de Laboratório Móvel de Preparo de Pescados, que conta com equipamentos de controle de qualidade e cozinha industrial com equipamentos específicos para produtos do mar (UCHA; DÓRIA; SILVÃO, 2014). Foram certificados, de acordo com Prof. José Ucha, aproximadamente 170 mariscadeiras e pescadores de Salinas da Margarida. Também foram ofertados, entre 2017 e 2019 cursos de extensão na área de Beneficiamento de Pescado, Ostricultura e Informática. Existe o projeto para o curso de formação técnica de nível médio (3 anos) em Pesca e Aquicultura, com moderno laboratório para reprodução de espécies marinhas nativas.

Quanto à notoriedade da produção de mariscos na região, a pesquisa realizada identificou notícias em jornais e blogs sobre a região, o turismo local, as atividades de pesca e coleta de mariscos e sua comercialização, divulgadas em um período de 16 anos, entre 2007 e 2023. Uma das reportagens, realizada pelo Jornal Correio da Bahia em 2021, intitulada “O Retorno das Mariscadeiras”, revela que muitas mulheres de origem pesqueira em Salinas da Margarida e outras regiões da Baía de Todos os Santos, após a pandemia do COVID19, perderam seus empregos e retornaram para a atividade de mariscadeira, para garantir o sustento das famílias através da subsistência e comercialização dos mariscos. A reportagem destaca que a baixa remuneração, aliada aos riscos da atividade, tem afastado muitas mulheres da coleta de mariscos (CORREIO DA BAHIA, 2021).

Os vídeos publicados em redes sociais e plataforma de compartilhamento (Youtube®) tratam principalmente do Festival de Mariscos e de divulgação turística sobre o município de Salinas da Margarida, publicados por visitantes ocasionais, profissionais do turismo e jornalistas. Também foram encontrados vídeos sobre o trabalho das mariscadeiras e sobre as associações, como a Casa da Mariscadeira da Associação de Pescadores e Mariscadeiras de Cairu de Salinas (APMCS).

O Festival de Salinas tem destaque nas notícias, ocorrendo em novembro em data móvel, e promove apresentações musicais, concursos de beleza e de receitas com pescados e mariscos, além do preparo de uma moqueca gigante servida aos participantes do festival. A celebração, que acontece desde 1990, conforme informação da Presidente da Câmara Municipal de Salinas da Margarida, a Sra. Maria de Fátima Pepe Cerqueira, ganhou maior promoção a partir de 2010, para incentivar o consumo de mariscos em face da diminuição das vendas provocada pela “Maré Vermelha”. Tal

fenômeno ocorreu quando as algas passaram a se reproduzir em velocidade, liberando toxinas que provocaram a morte de toneladas de peixes, crustáceo e mariscos no litoral do Recôncavo Baiano, e posteriormente, geraram desconfiança de contaminação entre os consumidores (NOVAES, 2007).

A pesquisa bibliográfica em bases de divulgação científica apresentou diversos estudos realizados sobre aspectos físicos da região, além da identidade histórica e cultural, e sobre as atividades de pesca e mariscagem. Foram identificados livros, publicações em evento científico e artigos publicados em periódicos. A pesquisa no Google Acadêmico apresentou 142 resultados, combinando os termos “mariscos”, “Salinas da Margarida” e “Bahia” em diversas áreas do conhecimento, em publicações nacionais e internacionais. A pesquisa na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), realizada com os termos salinas + margarida + Bahia no campo resumo revelou 19 resultados válidos.

Dentre os livros encontrados, tem destaque “Sofrimento negligenciado: doenças do trabalho em marisqueiras e pescadores artesanais”, publicado em 2014 pela EDUFBA e organizado pelos professores Paulo Gilvane Lopes Pena e Vera Lúcia Andrade Martins. A publicação mostra o resultado da pesquisa desenvolvida no âmbito do Serviço de Saúde Ocupacional (SESAO) do Hospital Universitário da Universidade Federal da Bahia no atendimento de saúde a trabalhadores e trabalhadoras de pesca artesanal e mariscadeiras oriundos de cidades banhadas pela Baía de Todos os Santos (PENA; MARTINS, 2014). O livro traz um poema, dedicado às marisqueiras, intitulado “De sal e lama: guerreiras” de autoria do Prof. Ronaldo Ribeiro Jacobina.

A dissertação de Patrícia Maria Otto Dória, com título “O uso da autobiografia na construção da narrativa: memórias do processo de implantação do IFBA no município de Salinas da Margarida”, é um memorial descritivo com base nas memórias da autora sobre o trabalho desenvolvido na implantação do IFBA no município, com destaque para o Programa de Certificação Profissional em Pesca, da rede CERTIFIC, em Salinas (DÓRIA, 2014).

Também foram identificados *websites* sobre projetos realizados na Baía de Todos os Santos, como o Observa Baía (<https://observabaia.ufba.br>), que “investiga a dinâmica da vida das populações tradicionais que habitam o interior e entorno da Baía de Todos os Santos (BTS), com foco nas interações entre os meios físico, biótico e humano” (UFBA, 2023). Outro *website* encontrado, o Albatroz (<https://albatrozsalinas.tumblr.com>), versa sobre a memória histórica e cultural do Município de Salinas da Margarida.

Diante dos aspectos geográficos, históricos, culturais e socioeconômicos apresentados, é possível afirmar que os mariscos produzidos em Salinas da Margarida possuem características únicas e exclusivas que o tornam candidato a uma IG. Para que a IG seja concedida, é necessário que sejam cumpridos alguns requisitos, como a delimitação da área geográfica de produção, a descrição das

características do produto e a comprovação da reputação e valorização do produto pelos consumidores. No caso dos mariscos de Salinas da Margarida, a delimitação da área geográfica de produção seria relativamente simples, já que a produção está concentrada em uma área bem delimitada do município. Além disso, as características únicas do produto, como o sabor e frescor, podem ser descritas com precisão.

No caso do marisco de Salinas da Margarida, a Denominação de Origem pode ser aplicada, já que os mariscos desta região possuem características únicas e distintivas diretamente relacionadas à sua origem geográfica, incluindo fatores naturais e humanos específicos da região, que influenciam na qualidade e no sabor do produto. A combinação de fatores físicos ligados ao clima, planícies marinhas, estuários e manguezais, com o saber-fazer ancestral, artesanal e tradicional das mariscadeiras, fazem dos mariscos de Salinas da Margarida um produto único. A pesca artesanal na região é feita de forma sustentável, com técnicas tradicionais que garantem a preservação do meio ambiente e a qualidade do produto final. Além disso, a região possui uma grande diversidade de habitats, que contribuem para a variedade de espécies de mariscos encontradas na região.

Do ponto de vista socioeconômico, a produção de mariscos em Salinas da Margarida é uma importante fonte de emprego e renda para a população local. A atividade envolve tanto os produtores de mariscos quanto os trabalhadores das indústrias de beneficiamento, embalagem e transporte do produto. Além disso, a produção de mariscos em Salinas da Margarida contribui para o desenvolvimento econômico da região e para a geração de divisas para o país.

As associações de pescadores e marisqueiras têm fundamental importância na produção e, em alguns casos, na distribuição dos produtos. Essas são localizadas na região de Salinas da Margarida e adjacências. Entretanto, o trabalho de coleta de mariscos é realizado, na sua grande maioria, por força de trabalho feminino, as mariscadeiras.

Em relação à proteção da identidade cultural e econômica da região, a IG pode ser uma alternativa para a valorização e proteção do marisco produzido em Salinas da Margarida, como um produto único e de qualidade reconhecida. A proteção da IG pode trazer diversos benefícios para os produtores locais e para a sociedade como um todo, contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural da região. No entanto, é necessário enfrentar alguns desafios para obter a proteção da IG, como a padronização e a garantia da qualidade do produto, além da mobilização dos produtores locais e das autoridades competentes.

O primeiro desafio a ser enfrentado refere-se à adesão dos produtores: para que a IG seja concedida, é necessário que a maioria dos produtores da região concorde em seguir as regras estabelecidas pelo caderno de especificações técnicas. Caso contrário, a IG perde sua eficácia e credibilidade. O segundo principal desafio trata-se de aspectos de fiscalização e controle: a concessão

da IG exige a criação de um sistema de fiscalização e controle, para garantir que o produto certificado atenda aos requisitos estabelecidos. Esse sistema pode ser complexo e exigir investimentos em recursos humanos e materiais. O desafio é garantir que o produto seja padronizado e tenha qualidade consistente ao longo do tempo. Isso requer um esforço conjunto dos produtores locais para manter altos padrões de produção. Além disso, é importante mobilizar as autoridades competentes para apoiar o processo de obtenção da proteção da IG.

Há também aspectos relacionados ao investimento em divulgação e promoção do produto: como mencionado anteriormente, a comprovação da reputação e valorização do produto pelos consumidores seria um desafio e exigiria investimentos em campanhas de divulgação e promoção. Isso porque, apesar de ser um produto de grande importância para a região, os mariscos produzidos em Salinas da Margarida ainda não são amplamente conhecidos pelos consumidores brasileiros e internacionais. Isso é comprovado pela pesquisa de notoriedade, que identificou notícias em jornais de circulação local, apesar da divulgação em redes sociais. Seria necessário, portanto, investir em campanhas de divulgação e promoção, tanto no mercado interno quanto no externo, a fim de aumentar a sua visibilidade e valorização.

Em termos econômicos, a proteção da IG pode valorizar o produto, tornando-o mais competitivo no mercado e possibilitando a conquista de novos clientes, inclusive no mercado internacional. Além disso, a IG pode contribuir para o desenvolvimento da região, gerando empregos e renda para a população local. Do ponto de vista cultural, a IG pode ser uma forma de valorizar a identidade da região e de preservar as tradições locais. A proteção da IG também pode ajudar na promoção do turismo local, já que os consumidores podem associar o produto com as características culturais e geográficas específicas da região.

Por fim, o estudo destaca que a proteção da IG pode ser uma estratégia eficaz para enfrentar os desafios enfrentados pelos produtores locais, como a concorrência com produtos similares de outras regiões. A proteção da IG pode ajudar na diferenciação do produto e na conquista de novos mercados, além de valorizar a identidade cultural e econômica da região.

4. Considerações Finais

A IG pode ser uma alternativa para a valorização e proteção do marisco produzido em Salinas da Margarida, como um produto único e de qualidade reconhecida. A proteção da IG pode trazer diversos benefícios para os produtores locais e para a sociedade como um todo, contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural da região. A produção de mariscos em Salinas da Margarida possui características únicas e exclusivas que tornam o produto candidato a uma IG. A concessão da

IG traria benefícios importantes para os produtores e para a região, como a valorização do produto e o fortalecimento da economia local. No entanto, a obtenção da IG também exige investimentos em divulgação e promoção do produto, adesão dos produtores às regras estabelecidas e a criação de um sistema de fiscalização e controle.

Também é necessário enfrentar outros desafios para obter a proteção da IG, como a padronização e a garantia da qualidade do produto, além da mobilização dos produtores locais e das autoridades competentes.

Dessa forma, é importante que os produtores e as autoridades locais avaliem cuidadosamente os benefícios e desafios da obtenção da IG para os mariscos de Salinas da Margarida, a fim de tomar uma decisão informada e estratégica. Além disso, é fundamental investir em ações de promoção e divulgação do produto, tanto no mercado interno quanto no externo, para aumentar sua visibilidade e valorização.

Por fim, a concessão da IG para os mariscos de Salinas da Margarida pode ser vista como uma oportunidade única de valorização e proteção de um produto tradicional e exclusivo da região, além de ser uma forma de fortalecer a economia local e promover o desenvolvimento sustentável da região.

Referências

BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Portal da Legislação**, Brasília, 14 mai. 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 15 mar. 2023.

BIANCHINI, I. M. E.; RUSSO, S. L. Indicações Geográficas no Nordeste do Brasil. **Revista INGI – Indicação Geográfica e Inovação**, Sergipe, vol. 1, p. 34-43, out-dez, 2017. Disponível em: <https://ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/view/7/8>. Acesso em: 03 out. 2023.

BRUCH, K. L.; KRETSCHMANN, A. A compreensão da Indicação Geográfica como um signo distintivo de origem. In: MEZZAROBBA, O.; FEITOSA, R. J. R.; SILVEIRA, V. O. da; SÉLLOS-KNOERR, V. C. (org.). **Propriedade Intelectual**. 1. ed. Curitiba: Clássica Editora, 2014. v. 32p. 12–36.

CALDAS, A. S.; ARAÚJO, C. C.; COURY, R. L. M. As indicações geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial: Desafios e potencialidades no Distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. **Revista de Desenvolvimento Econômico – (RDE)**, Salvador, v. 3, n. 38, p. 81-108, 2017.

CAROSO, C.; TAVARES, F.; PEREIRA, C. (org.). **Baía de Todos os Santos: aspectos humanos**. Salvador: EDUFBA, 2011. 600 p.

CONSUP/IFBA - Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia. **Resolução Nº 73, de 06 de setembro de 2022**. Aprova o Projeto de implantação do Centro de Referência no Município de Salinas da Margarida. Projeto de Implantação do Centro de Referência no Município de Salinas da Margarida – Bahia, Salvador, 2022.

CORREIO DA BAHIA. O retorno das marisqueiras. Disponível em: <http://especiais.correio24horas.com.br/abaiamae/o-retorno-das-marisqueiras/>. Acesso em: 16 mar. 2023.

DÓRIA, P. M. O. **O uso da autobiografia na construção da narrativa: memórias do processo de implantação do IFBA no município de Salinas das Margaridas**. 2016. 84 f. Memorial Descritivo (Mestrado Profissional Gestão e Tecnologias Aplicadas à Educação) - Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2014. Disponível em: <<http://www.cdi.uneb.br/site/wp-content/uploads/2016/12/PATR%C3%8DCIA-MARIA-OTTO-D%C3%93RIA.pdf>>. Acesso em: 15 mar. 2023.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. Siner-Gi. Strengthening International Research on Geographical Indications. **Uniendo Personas, Territorios y Productos - Guía para Fomentar la Calidad Vinculada al Origen y las Indicaciones Geográficas Sostenibles**. 2nd ed. 2010. Disponível em: <https://www.fao.org/3/a-i1760s.pdf>. Acesso em: 13. Mar. 2023.

FERREIRA, A. M. et al. Indicação Geográfica no Brasil: aspectos legais. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.). **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial**. São Paulo: LiberArs, 2013. p. 127-134.

FONTELLES, M. J.; SIMÕES, M. G. FARIAS, S. H.; FONTELLES, R. G. S. Metodologia da Pesquisa Científica: Diretrizes para a Elaboração de um Protocolo de Pesquisa. **Revista Paraense de Medicina**, Belém, v. 23, n. 3, 2009. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0101-5907/2009/v23n3/a1967.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2023.

HADLICH, G. M.; UCHA, J. M.; OLIVEIRA, T. L. de. Distribuição de apicuns e de manguezais na Baía de Todos os Santos, Bahia, Brasil. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE SENSORIAMENTO REMOTO, XIV., 2009, Natal. **Anais [...]**. [S. l.: s. n.], 2009.

HATJE, V.; ANDRADE, J. B. (org.). **Baía de Todos os Santos: Aspectos Oceanográficos**. Salvador: EDUFBA, 2009. 360 p.

HEROLD, E.; MACHADO, R. A. S.; NAZAR, M. L. Zoneamento do uso e ocupação territorial como ferramenta de planificação para o desenvolvimento social, econômico e ambiental em municípios de vocação extrativista - O caso de Salinas da Margarida-Ba. In: **XIII Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto**, 2007, Florianópolis. **Anais [...]**. [S. l.: s. n.], 2007. Disponível em: <http://mar.tecnico.unicamp.br/col/dpi.inpe.br/sbsr@80/2006/11.15.22.06/doc/3975-3982.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2023.

IBGE (Brasil). **Salinas da Margarida**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/salinas-da-margarida/panorama>. Acesso em: 10 mar. 2023.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Portaria nº 04, de 12 de janeiro de 2022. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf. Acesso em: 15 de março de 2023.

LOPES, W. P.; SANTA RITA, L. P.; PINTO FILHO, J.; BITTENCOURT, I. M. Propostas de Estratégias de Marketing para Valorização de Produtos de Indicações Geográficas de Alagoas. **Cadernos de Prospecção**, [S. l.], v. 16, n. 3, p. 918–936, 2023. DOI: 10.9771/cp.v16i3.52176. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/view/52176>. Acesso em: 7 abr. 2023.

NOVAES, T. Marisco e pescado somem da baía após maré vermelha. **A Tarde**, [S. l.], 7 out. 2007. Disponível em: <https://atarde.com.br/bahia/bahiasalvador/marisco-e-pescado-somem-da-baia-apos-mare-vermelha-283033>. Acesso em: 13 mar. 2023.

PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. (org.). **Sofrimento Negligenciado: doenças do trabalho em marisqueiras e pescadores artesanais**. Salvador: EDUFBA, 2014. 352 p. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/31401/1/sofrimento-negligenciado-miolo-ri.pdf>>. Acesso em: 20 mar. 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA. **Lei nº 620, de 11 de dezembro de 2019**. Altera a estrutura Organizacional da Prefeitura Municipal de Salinas da Margarida e dá outras providências. [S. l.], 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA, **Plano de Gestão Municipal do Turismo**, 2020; Disponível em: http://www.produrbahia.turismo.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/FIBTS_PGMT_SALINAS_DA_MARGARIDA_VR2704_FINAL.pdf. Acesso em 10/04/2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINAS DA MARGARIDA, **Dados Municipais**, 2023; Disponível em: <https://www.salinasdamargarida.ba.gov.br/site/dadosmunicipais#:~:text=O%20munic%C3%ADpio%20de%20Salinas%20da,%C3%A1rea%20continental%20de%2065%20km%C2%B2>. Acesso em 10/04/2023.

SEI. SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Perfil dos Territórios de Identidade: Série territórios de identidade da Bahia**. Salvador: SEI, 2016. v. 2.

SECULT – Secretaria de Cultura do Estado da Bahia. **Território de Identidade 21 – Recôncavo**. Disponível em: http://www.cultura.ba.gov.br/arquivos/File/01_divisao_territorial_2/21_reconcavo.pdf. Acesso em 15 abr. 2023

SILVA, M. É. V. da; GIUDICE, D. S.; JESUS, A. M. de. Questões Ambientais no Município de Salinas da Margarida-Bahia. **Revista Equador (UFPI)**, [s. l.], v. 9, ed. 4, p. 175-192, 2020. DOI <https://doi.org/10.26694/equador.v9i4.11465>. Disponível em: <https://www.ojs.ufpi.br/index.php/equador/article/view/11465/7024>. Acesso em: 10 mar. 2023.

SULIS, M.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Certificação e Hospitalidade: a Cabruca e a Indicação de Procedência do Cacau Sul da Bahia Como Promotores da Produção de Chocolates Especiais. **Vivência: Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 1, n. 57, 2021. DOI: 10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27403. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27403>. Acesso em: 15 abr. 2023.

TAVARES, F.; CAROSO, C.; BASSI, F.; RAMOS, C. **Inventário das Festas e Eventos na Baía de Todos os Santos**. Salvador: EDUFBA, 2019. 185 p.

UCHA, J. M.; DÓRIA, P. M. O.; SILVÃO, C. F. A Certificação Profissional em Preparação de Pescados em Salinas da Margarida. In: PROEX/IFBA - Pró-Reitoria de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (Bahia). **PROEX IFBA - DOCUMENTA - EXTENSÃO**. Salvador: [s. n.], 2014. Disponível em: https://portal.ifba.edu.br/proex/imagens/ifba_proex_documenta_extensao_digital_15abril2014.pdf. Acesso em: 15 mar. 2023.

UFBA - UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. **Observa Baía**. [S. l.], 7 abr. 2023. Disponível em: <https://observabaia.ufba.br/>. Acesso em: 17 mar. 2023.

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, V. As Indicações Geográficas Como Estratégia Para Fortalecer o Território: O Caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe. **Desenvolvimento em questão**, [s. l.], ano 13, n. 30, 2015. Disponível em: <https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/3062/3610>. Acesso em: 13 abr. 2023.