

## GEOGRAPHICAL INDICATION POTENTIAL OF COPIOBA FLOUR POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE COPIOBA

Valdir Silva da Conceição<sup>1</sup>; Maria dos Prazeres Costa Santos<sup>2</sup>; Elcioneide Costa Silva Carneiro<sup>3</sup>;  
Antonio Martins de Oliveira Júnior<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI  
Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil - valdirconceicao@gmail.com

<sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI  
Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – prazeres.2@hotmail.com

<sup>3</sup> Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI  
Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – ecsc@academico.ufs.br

<sup>4</sup> Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI  
Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – amartins.junior@gmail.com

### Resumo

*A Indicação Geográfica (IG) é uma ferramenta utilizada para identificar a procedência de um produto ou serviço de um local conhecido como centro produtor, além de imputar qualidade e características que podem ser atribuídas ao local, seja por fatores naturais ou humanos. O presente trabalho tem o objetivo de verificar o potencial de IG da farinha de copioba. A metodologia utilizada foi um estudo descritivo e explicativo por meio de pesquisa bibliográfica sobre o tema nas bases Google Scholar, Scielo e Periódicos Capes. Os resultados indicam que a farinha de copioba tem potencial para ser reconhecida como IG devido à notoriedade do Vale da Copioba como centro produtor e às características do produto são atribuídas ao seu local de origem através da intervenção humana e de fatores naturais.*

**Palavras-chave:** Mandioca; Produto agrícola; Vale da Copioba.

### Abstract

*Geographical Indication (GI) is a tool used to identify the origin of a product or service from a location known as a production center, in addition to imputing quality and characteristics that can be attributed to the location, whether due to natural or human factors. The present work aims to verify the GI potential of copioba flour. The methodology used was a descriptive and explanatory study through bibliographical research on the topic in the Google Scholar, Scielo and Periódicos Capes databases. The results indicate that copioba flour has the potential to be recognized as a GI due to the notoriety of the Copioba Valley as a production center and the characteristics of the product are attributed to its place of origin through human intervention and natural factors.*

**Keywords:** Cassava; Agricultural product; Vale da Copioba.

## 1. Introdução

A globalização potencializa a comoditização de bens e serviços, de forma que se tornem homogêneos e padronizados, o que facilita a sua inserção no mercado. A tecnologia avança de forma acelerada, modificando os comportamentos e gerando novas culturas, que requerem e potencializa novos estudos visando o seu conhecimento e a compreensão desses novos parâmetros (HALL, 2015; CASTRO; FILGUEIRAS, 2018; CONCEIÇÃO; ROCHA; MOURA FILHO, 2019; BASSO, 2020).

Alguns produtos tangíveis e intangíveis são elaborados a partir do conhecimento tradicional, que faz parte do patrimônio cultural, devendo ser preservado para que possa ser usufruído pelas gerações futuras e uma das ferramentas utilizadas para registrar o conhecimento é a Indicação Geográfica (IG) (BRUCH, 2011; SOUZA et al., 2013).

O Brasil, com sua dimensão geográfica, diversidade populacional resultante da miscigenação de vários povos que formam sua identidade, é um país rico em tradição, cultura, valores e bioma diversificado, e essas condições contribuem para a variedade de produtos notórios e com potencial para serem reconhecidos como Indicação Geográfica (IG).

A IG é um signo distintivo de reconhecimento da qualidade intrínseca e notoriedade decorrente de fatores naturais ou humanos. São de duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996). A IP diz respeito ao nome do local que ficou notório por produzir um determinado bem ou a prestação de um serviço. Por sua vez a DO refere-se ao nome local que passou a designar produtos ou serviços cujas qualidades ou características possam ser imputadas ao seu local de origem ou a fatores naturais (solo, clima, altitude entre outros) ou humanos (saber-fazer, tradição, tipicidade) (BRASIL, 1996; INPI, 2021).

A notoriedade é o conhecimento que o produto ou local transmite às pessoas ou então associa o bem ao local de produção de forma instintiva, gerando uma identidade própria e com características que possam relacionar o produto ao local de origem, distinguindo-o de outros similares. Essa condição pode estar relacionada com os saberes envolvidos na produção e/ou no preparo do bem, além da sua criatividade relacionado com as relações de poder com o ser e o conhecimento, o que é valorizado pelas pessoas fora do local de produção e que geralmente se espalha além da fronteira (E SILVA; PENA; CARDOSO, 2023).

A mandioca é originária da América do Sul e a cultura indígena a utilizava na alimentação desde o período anterior ao descobrimento e a partir da colonização, essa cultura foi incorporada a cultura portuguesa e dos povos escravizados (DA SILVA et al., 2017; GUIMARÃES; SCHNEIDER, 2020). É um dos alimentos mais importantes da região do trópico, sendo uma grande fonte de

alimentos para o consumo humano, podendo ter como produto a tapioca, a farinha e a raiz cozida (CASCUDO, 2004; PIPERNO, 2011; DA SILVA et al., 2017)

A farinha de copioba é um tipo de farinha que tem como matéria-prima a mandioca. Sua produção é artesanal e tem entre suas características a textura crocante, sabor diferenciado e agradável ao paladar, granulação fina, coloração branca com um tom levemente amarelado e geralmente produzida no Vale da Copioba, entre os municípios de Nazaré, São Felipe e Maragogipe, além de outros municípios do Recôncavo Baiano, região conhecida desde a época colonial como um importante produtor de farinha, inclusive o município de Nazaré era conhecido como “Nazaré das Farinhas” pela qualidade do produto feito no município e por ser o local de escoamento da produção para toda a Baía de Todos-os-Santos (CASCUDO, 2004; PIPERNO, 2011; MATOS et al., 2012; LARA, 2016; DA SILVA et al., 2017; SANTOS, 2018; MENEZES et al., 2021; PENA; CARDOSO, 2022).

As casas da farinha são o local onde o processo produtivo da farinha é realizado geralmente pela mão de obra familiar, utilizando um processo manual, simples e tradicional e por vezes semimecanizado e mecanizado (DA SILVA et al., 2017; SANTOS, 2018). A raspagem da mandioca geralmente é feita por mulheres que possuem destreza, habilidade e paciência para realizar essa tarefa. A torrefação é feita em fornalha por vezes arcaica e que deve ser preservada como um patrimônio (SANTOS, 2018; SANTOS, 2019). O modo de produção é transmitido através das gerações oralmente e com a prática realizada nas casas da farinha entre os membros da família produtora ou pessoas do convívio mais próximo do produtor.

Segundo Muniz (2018) a produção da farinha de copioba ocorria em 8.694 casas da farinha nos municípios de Amargosa, Aratuípe, Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Castro Alves, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macedo Costa, Governador Mangabeira, Jaguaripe, Laje, Maragogipe, Muniz Ferreira, Muritiba, Nazaré, Salinas da Margarida, Santo Amaro, Santo Antônio de Jesus, São Felipe, São Félix, São Francisco do Conde, São Miguel das Matas, São Sebastião do Passé, Sapeaçu, Saubara e Varzedo.

A falsificação da farinha de copioba é um problema que influencia os ganhos econômicos dos produtores, geralmente pequenos e médios, além dos integrantes da agricultura familiar. Esses falsificadores utilizam corantes para tornar a farinha amarela, mas esses elementos são cancerígenos. Outro problema é a qualidade do produto, o que permite a sua comercialização por um preço inferior ao da farinha de copioba original. Uma das formas de combater esses produtos falsificados é por meio do reconhecimento como Indicação Geográfica (IG), que é um instrumento que garante a procedência e a qualidade de um produto.

A legislação pertinente para o reconhecimento de um produto como IG estabelece alguns critérios como a notoriedade, o saber-fazer, a qualidade intrínseca, a organização dos produtores em um órgão, a confecção de um Caderno de Especificações Técnicas, um órgão verificador da qualidade entre outros.

A farinha de copioba tem uma importância econômica para os municípios do Vale da Copioba e para toda a região do território do Recôncavo, que tem o produto como um elemento integrador e relevante para a agricultura familiar e o reconhecimento do produto tende a dar uma maior valorização, a preservar o conhecimento e a tradição dos seus modos de produção.

O objetivo do presente trabalho é verificar o potencial de reconhecimento da farinha de copioba do Vale da Copioba como uma Indicação Geográfica.

## **2. Indicação Geográfica (IG)**

A Indicação Geográfica (IG) é uma forma de propriedade intelectual coletiva de produtores e foi definida pelo Acordo de Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual Relacionados com o Comércio (ADPIC) como: “indicações que identificam um produto como originário do território de um Membro, ou de uma região ou localidade deste território, onde determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuível à sua origem geográfica” (TRIPS, 2004, art. 22; WTO, 2005).

É um sinal distintivo que designa um produto ou serviço como originário de um local com características distintivas, reputação e qualidade vinculada a sua origem geográfica. Ela transmite a identidade cultural e a história do produto. Representa uma ferramenta de apoio ao desenvolvimento territorial que contribui para a criação de riqueza e pode ser considerada como um bem público territorial de coesão social. No Brasil, a sua regulamentação está na Lei nº 9.279/1996, artigos 172 a 186, que a divide em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A IP diz respeito ao nome geográfico conhecido como produtor de um bem ou prestador de um serviço (Art. 177). A DO refere-se ao nome geográfico do local que designa um produto ou serviço, que possua características que possam ser imputadas ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (Art. 178) (BRASIL, 1996).

O reconhecimento de um bem como IG proporciona vários benefícios como proteção contra a concorrência desleal, agregação de valor, união e organização dos produtores, padronização dos produtos, valorização do patrimônio cultural, preservação da tradição e do saber-fazer, aumento das oportunidades de emprego e da renda, reconhecimento pelos usuários da procedência e qualidade dos

produtos. Também auxilia na elaboração de políticas públicas, desenvolve economicamente o local e adjacência, potencializa a inserção de produtos entre outras.

### 3. Farinha de Copioba

O Vale da Copioba e o Recôncavo Baiano possuem como principal atividade a agricultura, principalmente a produção da farinha de copioba. Outras atividades da região são a produção de azeite de dendê, cachaça de alambique, cerâmica e pesca artesanal. No Recôncavo Baiano ainda se destaca a carne de fumeiro de Maragogipe, a cerâmica de barro de Maragogipinho, um distrito do município de Aratuípe, a renda de bilro de Saubara, o licor de Cachoeira, a cachaça de Santo Amaro, o charuto de São Felix, Cachoeira e Governador Mangabeira (DRUZIAN et al, 2012).

A cultura indígena tem como destaque a alimentação com a mandioca e seus derivados, como a farinha. O Vale da Copioba corta os municípios de Maragogipe, Nazaré e São Felipe. A farinha de mandioca produzida nessa região possui notoriedade desde o período colonial e as características associadas ao local ultrapassou fronteiras, além de se constituir em um importante e fundamental atividade socioeconômica para a região produtora e gerar recursos para as famílias de baixa renda (DRUZIAN et al., 2012). A sua produção é feita artesanalmente em casas da farinha, geralmente com mão de obra familiar, cujo diferencial em relação aos similares é a sua granulometria fina, coloração branco com tonalidade um pouco amarelada e textura crocante. Destaca-se na produção da farinha de copioba o município de Nazaré, que antigamente era chamado de Nazaré das Farinhas, que antes das rodovias era um entreposto de comercialização dos produtos da região para os outros municípios da região e para Salvador. O meio de transporte utilizado era o marítimo, especificamente pelos saveiros. Após a construção das vias rodoviárias o transporte marítimo perdeu relevância e na mesma proporção o município de Nazaré (DRUZIAN et al, 2012; DE REZENDE et al, 2017; DA SILVA, 2017; BRANCO et al, 2022).

A maior parte da produção é feita pela agricultura familiar e pequenos produtores, utilizando os conhecimentos tradicionais em todo o processo produtivo, tendo como resultado uma farinha de qualidade e de grande aceitação no mercado e com características sensoriais. A variedade da mandioca, o relevo e o clima também influenciam nas características do produto. A produção da farinha é realizada em oito etapas: recepção das raízes, descascamento, ralagem, prensagem, peneiragem, torrefação, acondicionamento e armazenagem (DRUZIAN et al, 2012).

#### 4. Metodologia

O trabalho foi estruturado de acordo com o objetivo da pesquisa, com uma abordagem qualitativa, o que exigiu uma ampliação do objeto de pesquisa e o seu contexto, com característica subjetiva e coletados de forma sistemática. O seu objetivo foi examinar as evidências baseadas em dados obtidos em trabalhos já publicados e que permitisse o entendimento do fenômeno com maior profundidade. A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador adquirir novos conhecimentos sobre o assunto pesquisado, a partir de conhecimentos já estudados por outros pesquisadores. Seu caráter foi descritivo e exploratório, o que permite ao pesquisador investigar fenômenos e interpretar seus resultados, a fim de obter uma melhor compreensão sobre o tema estudado e descrever detalhadamente um fenômeno já conhecido e estabelecido (MARCONI; LAKATOS, 2017; SILVA et al., 2018; GIL, 2022).

Foram utilizados dados e informações disponíveis nas plataformas *Google Scholar*, Periódicos Capes e *Scielo*, compostos por artigos científicos, trabalhos acadêmicos e sites institucionais. A escolha das bases deveu-se à sua amplitude, serem fontes confiáveis e possuírem uma gama de materiais.

Nas buscas realizadas nas bases de dados citadas, foram pesquisadas no título e resumo as palavras-chave “indicação geográfica”; “indicação geográfica e farinha de mandioca”; “indicação geográfica e farinha de copioba”; e “indicação geográfica e potencial”. O marco temporal foi entre 2003 e 2023. A pesquisa foi delimitada aos municípios do Vale da Copioba, Nazaré, Maragogipe e São Felipe, que estão localizados no Recôncavo Baiano.

A primeira etapa consistiu em buscar nos livros, artigos e trabalhos de conclusão de curso os principais conceitos e as perspectivas mais relevantes relacionadas com a IG, para posteriormente fazer uma revisão sistemática do material disponibilizado na internet e a aplicação de filtro para excluir e descartar os duplicados e que não tivessem relevância com o tema estudado, fazendo uma análise tendo como base o título, o resumo e as palavras-chave. Também foram descartados os trabalhos que estavam indisponíveis gratuitamente ou com acesso facilitado pela universidade conveniada. O resultado total da busca que serviu para a geração do presente trabalho não foi contabilizado. Os artigos que atenderam aos critérios estabelecidos foram lidos integralmente.

#### 5. Resultados e Discussão

Os trabalhos publicados, em geral, apresentam a IG da farinha de copioba com características inerentes ao território devido à intervenção humana e/ou fatores naturais como solo e condições

climáticas. Destacam-se também a importância atribuída a farinha de copioba para o território e a necessidade de ações conjuntas dos entes públicos e privados para fortalecer e valorizar o produto, o local da sua produção e a cadeia produtiva, além de identificar as características do produto que servem como um requisito para o seu reconhecimento como IG.

Os atores envolvidos no processo de reconhecimento são os pequenos e médios produtores, os integrantes da agricultura familiar (DA SILVA, 2017) e os representantes dos produtores dos municípios que compõem o Vale da Copioba, que tem uma grande atuação no processo produtivo, porém, deve haver a união entre esses órgãos representativos, para que seja criada ou haja a junção dos interesses coletivos para que o reconhecimento como IG seja bem-sucedido, como aconteceu com a renda de filé, que tinha vários representantes na área de abrangência e resolveu criar uma que agregasse todas as demandas. O atendimento dessa condição contribui para que ocorra o reconhecimento do produto como IG.

Em 2021, o governo do estado da Bahia, por meio da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR) e em parceria com a Universidade Federal da Bahia e o MAPA, promoveu em 2018 um curso sobre a indicação geográfica da farinha de copioba para os integrantes do comitê gestor da IG da copioba, que são dos municípios de Cachoeira, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macedo Costa, Maragogipe, Muniz Ferreira, Nazaré, São Felipe e São Félix. Essa ação demonstra a preocupação dos governantes com o reconhecimento do produto e a forma de preservar o saber-fazer. O governo baiano, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia, lançou um edital em 2011 com o objetivo de realizar um estudo sobre a cadeia produtiva e a caracterização da farinha de copioba, a fim de subsidiar as condições necessárias para o registro do produto como IG.

O Vale da Copioba é formado pelos municípios de Nazaré, Maragogipe e São Felipe, mas a produção com a técnica foi expandida para os outros municípios do Recôncavo Baiano, o que o tornaram grandes produtores da farinha de copioba, superando o tradicional e famoso município de Nazaré, que era o local denominado geograficamente com o produto.

A produção da farinha de copioba no Vale da Copioba ocorre desde o Período Colonial (DRUZIAN et al., 2012) e as famílias locais a produzem há várias gerações, um produto de excelência e com grande diferencial em relação a outros produzidos em outras regiões. A notoriedade é antiga e vem desde esse período, devido a aplicação de técnicas diferenciadas no processo produtivo, o que confere características únicas de sabor, textura e crocância e essa condição contribui para a sua notoriedade, o que gera a preferência pelos consumidores locais.

A farinha de copioba é produzida principalmente pelo sistema tradicional, utilizando-se em alguns casos com o sistema semimecanizado ou mecanizado em algumas etapas, como forma de aumentar a produtividade e a eficiência do processo produtivo (FOLEGATTI; MATSUURA;

FERREIRA FILHO, 2005). O processo artesanal tem alto valor cultural e corresponde ao saber-fazer da comunidade envolvida em todo o processo produtivo, que deve ser preservado e conhecido por outros produtores e pelas gerações futuras.

Na produção da farinha de mandioca de copioba na região do Vale da Copioba, são utilizadas apenas as raízes cultivadas na região, mantendo a tradição e a prática secular, o que é um fator de fortalecimento para a obtenção do reconhecimento como IG, que é um dos seus parâmetros de acordo com a legislação vigente.

As etapas produtivas, desde a seleção das sementes e o manejo da mandioca, até a produção da farinha de mandioca de copioba e a escolha das embalagens, demonstram a tradição utilizada pela comunidade, onde sobressai o saber-fazer e a cultura, que foi repassada oralmente e pela prática pelos antepassados, e que no caso do reconhecimento como IG, esse modo de produzir ficará registrado no Caderno de Especificações Técnicas, devendo ser seguido por todos os integrantes que estiverem na área de abrangência e pertençam ao órgão representante dos produtores. Todas essas etapas contribuem para as condições das características do produto, o que confere ao produto uma identidade única.

A casa da farinha é o local onde a farinha de copioba é produzida e geralmente é uma instalação rústica que deve ser preservada como um patrimônio e local histórico do processo produtivo (DA SILVA et al., 2017). A utilização da mão de obra de pessoas escravizadas era rotineira na produção da farinha. A raspagem da mandioca geralmente é feita manualmente e com a utilização de uma faca. Os resíduos gerados da raspagem são usados para alimentar os animais da propriedade, o que constitui em ação positiva para o meio ambiente e uma forma natural de conscientização dos produtores para a sua preservação.

A produção da farinha é feita por mulheres e homens em diferentes etapas. Geralmente a raspagem é realizada por mulheres, que são mais hábeis e pacientes nessa tarefa. Os serviços que utilizam mais a força bruta são executados pelos homens, como a moagem, que antigamente era feita por tração animal e por pessoas escravizadas. A torração da farinha é geralmente feita em fôrnelha, por vezes rústicas e manuais, com a utilização de lenha de madeira produzida na propriedade, ora utilizando galhos de laranjeira (DA SILVA et al., 2017). Após a torrefação, a etapa do peneiramento visa reter os grãos mais grossos e deixar passar a granulação mais fina, conforme o *mesh* da peneira.

Após resfriamento, a farinha de copioba produzida é embalada em sacas de 50 kg e transportada por via rodoviária até os consumidores e para as feiras livres dos municípios do Recôncavo Baiano e adjacências, além de Salvador. Antigamente, o transporte era feito por saveiros, que percorriam toda a Baía de Todos-os-Santos e atracavam diretamente no cais da Feira de São Joaquim após saírem de Nazaré, que se chamava Nazaré das Farinhas, por ser o centro produtor da



farinha de copioba. Outro local onde os saveiros ancoravam era nas proximidades do Mercado Modelo, na Ribeira e em Plataforma.

A farinha de copioba produzida apresenta coloração branca com um tom levemente amarelado e essa é uma característica que a distingue das demais produzidas em outras regiões, inclusive para falsificar o produto, inseriram nas embalagens a denominação “Copioba”, com o objetivo de ludibriar os consumidores. Alguns produtores inescrupulosos utilizam corantes nas suas farinhas com o objetivo de comercializar como se fosse farinha de copioba, inclusive a cor da farinha falsificada é mais amarelada e os corantes podem ser potenciais causadores de câncer. Essa prática é prejudicial para a região produtora e para a economia, onde os consumidores enganados podem associar a falta de qualidade aos produtos genuínos da região do Vale da Copioba. A farinha de copioba original geralmente é isenta de corantes e aditivos e é produzida com a utilização do saber-fazer e a tradição em todo o seu processo e cadeia produtiva. As características discorridas nos parágrafos anteriores dizem respeito ao saber-fazer e tradição, que são itens que devem ser demonstrados e fazem parte dos requisitos que devem atender a legislação para que ocorra o reconhecimento do produto como IG.

O Brasil com a sua diversidade territorial e de biomas, além do saber-fazer na produção de farinha com características inerentes ao meio geográfico e aos fatores naturais e humanos, já reconheceu como IG a farinha produzida em Cruzeiro do Sul-AC, em 2017; Região de Uarini-AM, em 2019; e, em Bragança-PA, em 2021, todas na modalidade IP, o que também deve ser reivindicada pelos produtores da farinha de copioba do Vale da Copioba, que também pode ser gentilmente associada ao Recôncavo Baiano, pois há outros municípios da região com uma produção maior do que os integrantes do vale, que utilizam a mesma matéria-prima e o saber-fazer.

O Sebrae, motivado pela notoriedade da farinha de copioba, realizou um estudo mais aprofundado visando o reconhecimento do produto como IG (CARDOSO et al., 2019). A Embrapa em conjunto com a UFBA também participou do estudo com o objetivo de contribuir para a preservação do saber-fazer e das práticas do processo produtivo, para que o conhecimento se perpetue e possa ser utilizado e usufruído pelas gerações futuras, de forma que não se extinga.

A notoriedade da farinha de copioba pode ser comprovada por meio de reportagens e programas veiculados em diversos meios de comunicação de abrangência nacional, onde a farinha de copioba é mostrada como diferente das similares pelas suas características únicas. Um desses programas foi o de entretenimento de Ana Maria Braga, que tem grande audiência no período matutino e é transmitido pela Rede Globo de Televisão. Outro programa da mesma rede foi o Bahia Rural, apresentado no dia 27 de maio de 2018, que é exibido nas manhãs de domingo e tem uma grande audiência no estado da Bahia. O programa Conexão Bahia apresentou uma matéria mostrando a produção da farinha de copioba e a diferença em relação às farinhas similares produzidas em outras

regiões. O programa foi apresentado pela TV Bahia, retransmissora local da Rede Globo de Televisão (GLOBOPLAY, 2023).

Foram realizados diversos estudos nos institutos de ensino superior e nos órgãos de apoio e de estudo sobre o potencial de reconhecimento da farinha de copioba como IG, sendo o material disponibilizado em forma de trabalhos de conclusão de curso e artigos científicos, o que serve de comprovação da sua notoriedade. Alguns trabalhos foram feitos em laboratórios visando a comprovação das características físico-químicas e tecnológicas da farinha de copioba e a sua diferenciação em relação às similares produzidas em outras regiões.

Os principais fatores que possibilitam o registro da farinha de copioba como uma IG são mostradas no Quadro 1.

Quadro 1 - Requisitos mínimos para potencializar o registro como IG

Fatores humanos			Fatores naturais				Diferenciação do produto
Saber-fazer	Tradição	Tipicidade	Clima	Solo	Vegetação	Relevo	Notoriedade
Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Fonte: Autoria própria (2023)

No Quadro 1 verifica-se que a notoriedade e os fatores naturais e humanos potencializam a farinha de copioba como passível de registro como IG em ambas as espécies.

## 6. Considerações Finais

O presente artigo apresentou os requisitos que potencializam o reconhecimento da farinha de copioba como IG, que pode ser tanto IP quanto DO, pois atende a ambos os requisitos e se caracteriza como uma afirmativa do objetivo proposto. Os requisitos atendidos são: notoriedade, qualidade, especificidade, saber-fazer, elementos culturais associados desde o cultivo até o acondicionamento da farinha de copioba no saco, tradição e características que a produção da farinha de copioba já possui.

A farinha de copioba possui características inerentes ao seu local de procedência, como notoriedade de um centro produtor, portanto, com potencial para ser reconhecida como IG, o que mostrará um diferencial em relação aos produtos similares produzidos em outras regiões fora da abrangência da futura IG. As características da farinha de copioba devido às condições

edafoclimáticas tornam o produto diferenciado quando comparado a outras farinhas de mandioca produzida em outras regiões.

Há necessidade de fortalecer o trabalho dos produtores da farinha, de forma a garantir a proteção das características e da qualidade do produto, visando o seu reconhecimento. Também se faz necessária a união dos produtores em uma única agremiação que defenda os interesses da coletividade e que essa união permaneça após o reconhecimento de forma que potencialize a sua continuidade e potencialize a inclusão de outros produtores que não estejam inseridos nas associações representativas, além de criar mecanismos para o desenvolvimento socioeconômico da região e no seu entorno.

Para trabalhos futuros, há necessidade de aprofundar os estudos em contextos nacional e internacional, com a busca em outras bases de dados, a fim de ampliar as perspectivas e padrões entre os diferentes registros.

## Referências

ARRUDA, P. R. L.; CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M.; GOMES, H. O.; SAMPAIO, G. M. Farinha de mandioca de Buerarema, Bahia potencial de registro como indicação geográfica (IG). In: WORKSHOP CATARINENSE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, 8, 2019, Florianópolis. Anais [...]. Florianópolis, 2019, p. 45-49. Disponível em:

[https://www.redeindicacao geografica.com/\\_files/ugd/cc0e91\\_f4dabe29434a475399958e8379aa1938.pdf](https://www.redeindicacao geografica.com/_files/ugd/cc0e91_f4dabe29434a475399958e8379aa1938.pdf). Acesso em: 7 ago. 2023.

BAHIA. Secretaria de Planejamento – SEPLAN. **Plano territorial de desenvolvimento sustentável e solidário – PTDSS**. 2016. Disponível em:

[https://sei.ba.gov.br/images/publicacoes/download/perfil\\_dos\\_territorios/territorio\\_identidade\\_vol02.pdf](https://sei.ba.gov.br/images/publicacoes/download/perfil_dos_territorios/territorio_identidade_vol02.pdf). Acesso em .5 ago. 2023.

BAHIA RURAL. “Farinha de copioba” pode ganhar certificado de identidade geográfica no Brasil, 2018. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/6762775/>. Acesso em: 15 ago. 2023.

BASSO M. **As indicações geográficas e o processo de comoditização da economia internacional**. São Paulo: Nelson Wilians Advogados. 2020. Disponível em:

<https://www.nwadv.com.br/as-indicacoes-geograficas-e-o-processo-de-comoditizacao-da-economia-internacional/>. Acesso em: 1 fev. 2023.

BRANCO, N. P. N. C. S. et al. Indicações geográficas (IGS) como ferramenta para desenvolvimento regional: uma prospecção tecnológica sobre IGS relacionadas à farinha e mandioca. **Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 3, n. 5, p. 205-220, 2013. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/141862/1/300-1480-1-PB.pdf>

BRANCO, N. P. N. C. S. et al. Défis de la délimitation territoriale dans l'enregistrement de l'Indication Géographique: le cas de la farine de manioc Copioba. In: **Worldwide Perspectives on Geographical Indications**. 2022. <https://hal.science/hal-03791376/document>

BRANCO, N. P. N. C. S. et al. Projeto de contribuição à indicação geográfica para farinha de mandioca de tipo Copioba: a construção de indicadores sociais para avaliação de impactos em desenvolvimento. **Revista GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 2, n. 4, p. 396-412, 2012.

BRASIL. **Lei nº 9.279**, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm). Acesso em: 10 ago. 2023.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Guia para a solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários**. 2008. Disponível em: <https://bit.ly/3cTxOdr>. Acesso em: 15 ago. 2023.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica**. Luiz Otávio Pimentel (Org.) 4. ed. Florianópolis: MAPA/FUNJAB, 2014. 415 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/view>. Acesso em: 18 ago. 2023.

BRUCH, K. L. **Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola**. 2011. 277 f. Tese (Doutorado em Direito) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

CARDOSO, R. C. V. et al., 2019. **Os caminhos para a indicação geográfica da farinha de mandioca copioba**. Disponível em: <https://nutricao.ufba.br/os-caminhos-para-indicacao-geografica-da-farinha-de-mandioca-copioba>. Acesso em: 15 ago. 2023

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, A. C; FILGUEIRAS, F. (Ed). **The state in the 21st century**. Brasília: Enap, 2018.

CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M.; MOURA FILHO, S. L. **Saubara: território e identidade**. In: International Sodebras Congress, 40, v. 14, n. 159, 2019.

CONEXÃO BAHIA. Saiba como é feita a farinha de copioba de Nazaré das farinhas. GloboPlay, 2022. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/10891316/>. Acesso em: 15 ago. 2023.

DA NÓBREGA FURTUNATO, D. M. Erika de Melo Santana Dalva Maria da Nóbrega Furtunato✉ Isis Maria Pereira Borges Ryzia de Cássia Vieira Cardoso. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 266/267, 2017. <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/05/833312/266-267-site-48-54.pdf>

DA SILVA, Í. R. C. et al. Food safety in cassava “flour houses” of Copioba Valley, Bahia, Brazil: Diagnosis and contribution to geographical indication. **Food Control**, v. 72, p. 97-104, 2017. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713516304042>

DA SILVA, Í. R. C. et al. O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-Ba. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 2, p. 365-365, 2015. <https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/view/12323>

DE ANDRADE, C. B. et al. **Indicações Geográficas (IGS) como ferramenta para desenvolvimento regional: uma prospecção tecnológica sobre IGs relacionadas à farinha e mandioca; e o potencial da IG da farinha de mandioca copioba do Recôncavo Baiano**. <http://nbcgib.uesc.br/nit/ig/app/papers/0254421112152348.pdf>

DE ANDRADE, C. B. et al. A farinha de mandioca (*manihot esculenta crantz*) de copioba e a vida no campo, em Nazaré-BA: contribuições da pesquisa qualitativa à indicação geográfica. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 2, p. 383-383, 2015.

DE ASSIS LIMA, V.; PAIM, E. A. Construindo cidadania: o projeto requalificação da Feira de São Joaquim em Salvador. **Horizontes**, v. 35, n. 1, p. 71-80, 2017. <https://novoshorizontes.usf.emnuvens.com.br/horizontes/article/view/401>

DE MATOS, M. F. R. et al. Conformidade das farinhas de mandioca tipo Copioba comercializadas nas feiras de Salvador (BA) com os parâmetros da legislação: uma contribuição à Indicação Geográfica (IG) do produto. **REVISTA GEINTEC-GESTAO INOVACAO E TECNOLOGIAS**, v. 2, n. 3, p. 307-326, 2012. <http://revistageintec.net/old/wp-content/uploads/2022/02/p-307-326.pdf>

DE REZENDE, A. A. et al. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema–BA como uma potencial IG para farinha de mandioca. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 4, p. 815-815, 2015. <https://pdfs.semanticscholar.org/89d7/68be4edfc095ef08733fe252066ef0ce36fa.pdf>

DE REZENDE, A. A.; DA SILVA, M. S.; DANIEL, L. P. Indicação Geográfica: uma via para o crescimento econômico para Nazaré das Farinhas e Maragogipinho, Bahia. **Revista Paranaense de Desenvolvimento-RPD**, v. 38, n. 132, p. 55-76, 2017. <https://ipardes.emnuvens.com.br/revistaparanaense/article/view/904>

DRUZIAN, J. I.; MACHADO, B. A. S.; & SOUZA, C. O. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição a Indicação Geográfica. **Cadernos De Prospecção**, v. 5, n. 2, p. 104, 2012. <https://doi.org/10.9771/cp.v5i2.11465>. <https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/view/11465>

E SILVA, S. B.; PENA, L. C. C.; CARDOSO, R. C. V. Copioba and common cassava flour know-how: Establishing similarities and distinctions in São Felipe, Brazil. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 32, p. 100713, 2023. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X23000550>

FARIAS, T. F. J. **Maragogipe-da Villa de São Bartholomeu à " Cidade Histórica"(entre o " colonial" e o " moderno")**. 2013. <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/12297>

FOLEGATTI, M. I. S.; MATSUURA, F. C. A. U.; FERREIRA FILHO, J. R. A indústria da farinha de mandioca. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/130219/1/2005CL-014.pdf>. Acesso em: 9 nov. 2023.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2022.

GUIMARÃES, A. R. D.; SCHNEIDER, L. C. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) oriundas do Município de São Desidério–BA. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 6, p. 16820-16829, 2020.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Lamparina, 2015. 52 p

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI. **Manual de Indicações Geográficas**. 2021. Disponível em: [http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/Manual\\_de\\_Indica%C3%A7%C3%B5es\\_Geogr%C3%A1ficas](http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/Manual_de_Indica%C3%A7%C3%B5es_Geogr%C3%A1ficas). Acesso em: .

\_\_\_\_\_. **PORTARIA/INPI/PR nº 04**, de 12 de janeiro de 2022. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Disponível em: [https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT\\_INPI\\_PR\\_04\\_2022.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf). Acesso em: .1 set. 2023

LARA, E. Z. **Composição mineral da “farinha de mandioca copioba” para indicação geográfica**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências do Alimento) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016.

- MAIS VOCÊ- **Farinha de copioba feita no Recôncavo Baiano tem sabor único**. Online. GloboPlay, 2019. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/7324650/>. Acesso em: 7 ago. 2023.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 8 ed. São Paulo: atlas, 2017.
- MATOS, M. F. R.; CARDOSO, R. C. V. **Farinha de copioba-Bahia**: um produto gastronômico passível de proteção. [https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO\\_COMPLETO\\_EV154\\_MD1\\_SA144\\_ID164201102021103747.pdf](https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO_COMPLETO_EV154_MD1_SA144_ID164201102021103747.pdf)
- MATOS, M. F. R. et al. Conformidade das farinhas de mandioca tipo Copioba comercializadas nas feiras de Salvador (BA) com os parâmetros da legislação: uma contribuição à Indicação Geográfica (IG) do produto. **REVISTA GEINTEC-GESTAO INOVACAO E TECNOLOGIAS**, v. 2, n. 3, p. 307-326, 2012.
- MENEZES, S. S. M. et al. **Geografia dos alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1 ed. Aracaju-SE: Criação Editora, 2021.
- PASCOAL, D. R. C. et al. Characteristics volatiles of cassava flours and their relationship to parameters other, process and geographical origin: a preliminary study. **Food Science and Technology**, v. 42, 2022. <https://www.scielo.br/j/cta/a/j8T7Xm7fCFcjC97FpJCRL9N/?lang=en>
- PENA, L. C. C.; CARDOSO, R. C. V. Saber-fazer e indicação geográfica: um estudo acerca da farinha de copioba. **GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS**, p. 141, 2021. [https://www.cozinhacompartilhada.com.br/\\_files/ugd/c42a94\\_8f525c57310f4357ab9a054a8c4dbc0d.pdf#page=141](https://www.cozinhacompartilhada.com.br/_files/ugd/c42a94_8f525c57310f4357ab9a054a8c4dbc0d.pdf#page=141)
- PENA, L. C. C.; CARDOSO, R. C. V. A transmissão de conhecimento nas casas de farinha do Vale do Copioba: o saber-fazer do cotidiano. In: **Anais do V Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**. Anais... Salvador (BA) UFBA, 2022.
- PEREIRA, M. P. et al. **Feira livre de São Felipe-BA**: espaço de (r) existências e lugar de resistências. 2021. <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/36799>.
- PIPERNO, D. R. The origins of plant cultivation and domestication in the new world tropics: patterns, process, and new development, In the beginnings of agriculture: New Ideas, edited by D. Price and O. Bar-Yosef. Special Issue of Current Anthropology, v. 52, n. 4, p. 405-412, 2008.
- RAUL, L. **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. Editora Senac São Paulo, 2019.
- REIS, L. L. de M. **Indicação Geográfica no Brasil**: determinantes, limites e possibilidades. 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2015.
- SÁ, D. et al. **Atributos de aparência da farinha de Copioba da Bahia como contribuição à indicação geográfica**. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1057730/1/farinhaCopiobaFreitas.pdf>
- SAMPAIO, G. M. et al. Panorama of cassava's GI of the South of Bahia. **Revista INGI-Indicação Geográfica e Inovação**, v. 6, n. 3, p. 1814-1823, 2022. <http://ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/view/213>
- SAMPAIO, G. et al. Farinha de mandioca de Buerarema, Bahia: potencialidades para registro como Indicação Geográfica. **Revista INGI, Aracaju**, v. 4, n. 3, p. 889-902, 2020.
- SAMPAIO, R. S. **Resíduos de casas de farinha no município de Governador Mangabeira-BA**: alternativas de gestão ambiental no beneficiamento da mandioca. 2020. <http://131.0.244.66:8082/jspui/handle/123456789/2249>

- SANTIAGO, A. L. J. et al. **Vantagens do uso da farinha de mandioca em preparações gastronômicas**. 2013. <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/36713>
- SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2011.
- SANTOS, F. S. et al. **Farinha de Copioba: o saber fazer, a casa de farinha e seus acessórios. SEMOC-Semana de Mobilização Científica**, 2019.
- SANTOS, F. S. **O pão nosso de cada dia: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua lavoura no Vale do Copioba, no Recôncavo Baiano**. 2018. Tese (Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social) – Universidade Católica do Salvador, Salvador, 2018.
- SANTOS, W. P. C. (Org.). **Propriedade intelectual** [Recurso eletrônico on-line]. Salvador (BA): IFBA, 2018.
- SENA, R. R. **Sistema de produção em casas de farinha: uma contribuição ao processo de consolidação da indicação geográfica da farinha Uarini**. 2019. Tese (Doutorado em Administração) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2019.
- SILVA, A. C. M. S. et al. **Classificação, identidade e matérias estranhas de farinha de mandioca Copioba: conformidade com a legislação brasileira e contribuição a indicação geográfica. Caderno de Prospecção**, v. 8, n. 1, p. 192-202, 2015.  
<https://pdfs.semanticscholar.org/2367/9840a6b608073754992aab3734655ec7e324.pdf>
- SILVA, A. R. P. da. **Indicações geográficas e estratégia territorial competitiva: estudo comparado Brasil x Espanha**. 2014. 193 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2014.
- SILVA, I. R. C. **A Cadeia Produtiva da farinha de mandioca (manihot esculenta crantz) do Vale da Copioba-BA: atores sociais, tecnologias e a segurança do alimento**. 2014. Tese de Doutorado. Dissertação. Universidade Federal da Bahia, BA. 45p.
- SILVA, P. J. **Cultura, territorialidades e propriedade intelectual: análise crítica do discurso sobre indicações geográficas na Bahia**. 2021. Dissertação (Mestrado em Estudos Territoriais) – Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2021.
- SILVA, P. J.; CASTRO, J. R. B. **Indicações geográficas baianas e as diferenças marcadas. Revista Geografar**, v. 17, n. 1, p. 137-156, 2022.
- SILVA et al., R. M. (Orgs.). **Estudos qualitativos: enfoques teóricos e técnicas de coletas de informações**. Sobral: Edições UVA, 2018.
- SOUZA, L. M. et al. **Produção de cachaça de qualidade**. Piracicaba: ESALQ, 2013.
- TAKEITI, C. Y. et al. **Caracterização da farinha de mandioca Copioba: uma contribuição para valorização da agroindústria familiar**.  
<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1057895>
- TONIETTO, J.; BRUCH, K. L. **A Indicação de Procedência da Lei nº 9.279/1996 e demandas de aprimoramento do Marco Legal**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2021.
- UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME UNEP. **Sustainable Consumption and Production A Handbook for Policymakers Global edition**. 2015. Disponível em:  
<https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/1951Sustainable%20Consumption.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2023.

WIPO, WIPO Intellectual Property Handbook: Policy, Law and Use, WIPO Publication no. 489 (E) (2008). Disponível em: [https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/intproperty/489/wipo\\_pub\\_489.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/intproperty/489/wipo_pub_489.pdf). Acesso em: 3 jul.2023.

WORLD TRADE ORGANIZATION - WTO. **Agreement on trade-related aspects of intellectual property rights as amended by the 2005 protocol amending TRIPS** agrément. 2005. Disponível em: [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/trips\\_e.htm#art3](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/trips_e.htm#art3). Acesso em: 3 ago. 2023.