

POTENTIALITY FOR GEOGRAPHICAL INDICATION OF THE COPIOBA FLOUR FROM THE RECÔNCAVO BAIANO FROM THE PERSPECTIVE OF SEBRAE'S METHODOLOGY

POTENCIALIDADE PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE COPIOBA DO RECÔNCAVO BAIANO SOB A ÓTICA DA METODOLOGIA DO SEBRAE

Alan Carlos Santos de Paula¹; Rafael de Araújo Ribeiro²; Rafaela de Souza Duarte³; Cleiton Braga Saldanha⁴; Marcelo Santana Silva⁵

¹ Instituto Federal da Bahia – Salvador/BA – Brasil – alancsdepaula@gmail.com

² Instituto Federal da Bahia – Salvador/BA – Brasil – rafaeldearaujoribeiro12@gmail.com

³ Instituto Federal da Bahia – Salvador/BA – Brasil – rafaela.sduarte90@gmail.com

⁴ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação - PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Salvador/BA – Brasil - cleitonsaldanha@gmail.com

⁵ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação - PROFNIT

Instituto Federal da Bahia – IFBA – Salvador /BA – Brasil - marcelosilva@ifba.edu.br

Resumo

Desde o início do século XIX, a região do Recôncavo Baiano é uma importante produtora de farinha de mandioca, sendo a mais notória da região a Farinha de Copioba. Originária do Vale do Copioba (localizado entre os municípios de São Felipe, Maragogipe e Nazaré), a farinha é caracterizada pela coloração, sabor e crocância peculiares. Com base no exposto, o presente artigo visa analisar o potencial do Recôncavo Baiano para registro da Indicação Geográfica (IG) da Farinha de Copioba produzida na região. A pesquisa de natureza qualitativa envolveu a coleta de dados primários e secundários, além de um estudo de caso direcionado aos representantes das cooperativas da região. Utilizou-se a metodologia do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) para identificação de potenciais IGs brasileiras. Com base nos resultados obtidos foi possível constatar que a região atende aos requisitos necessários para a obtenção do selo junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) na modalidade de Indicação de Procedência (IP).

Palavras-chave: Indicação de Procedência; Desenvolvimento Regional; Bahia.

Abstract

Since the beginning of the 19th century, the Recôncavo Baiano region has been an important producer of cassava flour, the most notorious of which is Copioba Flour. Originating in the Copioba Valley (located between the cities of São Felipe, Maragogipe and Nazaré), the flour is characterized by its peculiar color, flavour and crunchiness. Based on this, this article aims to analyze the potential of the Recôncavo Baiano to register the Geographical Indication (GI) of

Copioba Flour produced in the region. The qualitative research involved collecting primary and secondary data, as well as a case study aimed at representatives of the region's cooperatives. The methodology of the Brazilian Micro and Small Business Support Service (SEBRAE) was used to identify potential Brazilian GIs. Based on the results obtained, it was possible to verify that the region meets the necessary requirements to obtain the seal from the National Institute of Intellectual Property (INPI) in the form of Indication of Origin (IP).

Keywords: Indication of Origin; Regional Development; Bahia.

1. Introdução

De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil está entre os maiores produtores de mandioca do mundo, junto a países como Nigéria, Tailândia, Indonésia, República Democrática do Congo e Gana, que juntos são responsáveis por mais de 70% de toda a produção, em nível global (FAO, 2019).

A cultura da mandioca tem importância fundamental para o país porque é um dos produtos mais relevantes para a agricultura e segurança alimentar, por ser uma planta adaptada a solos com baixos teores de nutrientes e condições de chuva irregular e por suas múltiplas utilizações (OLIVEIRA et al., 2015). Diante dos diversos subprodutos originados da mandioca, o presente trabalho optou pela Farinha de Copioba como objeto de estudo.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Indicação Geográfica (IG) é o registro concedido a produtos e serviços característicos de seu local de origem. Estes apresentam notória qualidade e identidade levando em conta fatores como know-how (saber-fazer), características organolépticas, solo, vegetação e clima.

Para Maiorki e Dallabrida (2014, p. 14), a IG se refere a uma “qualidade atribuída a um produto originário de um território cujas características são inerentes à sua origem geográfica”, relacionada ao meio natural ou a fatores humanos, os quais lhes conferem “notoriedade e especificidade territorial”.

O registro legal de Indicação Geográfica é concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) e, conforme a Lei nº 9.279/1996, subdivide-se em: a) Indicação de Procedência (IP), decorrente da comprovação da região como centro reconhecido devido à sua associação com a extração, produção ou fabricação de um produto ou serviço específico; ou b) Denominação de Origem (DO), a qual demanda validar características que se devam essencialmente ao meio geográfico, ou seja, aos fatores naturais e humanos (MAPA, 2023).

Enquanto ferramenta de proteção à propriedade intelectual, a IG surge como forma de fomento ao desenvolvimento regional, preservação cultural e incentivo à manutenção da qualidade dos produtos e competitividade de mercado. Pelo exposto, a presente pesquisa objetiva responder a

seguinte questão: A região do Recôncavo Baiano atende aos critérios para pedido de registro junto ao INPI para que seja estabelecida a Indicação Geográfica na produção da Farinha de Copioba?

Além da presente introdução, este artigo é composto de mais quatro seções. Na seção 2 é apresentado o referencial teórico relacionado a Farinha de Copioba e a região escolhida para análise da potencialidade da IG, enquanto que na seção 3 é abordada a metodologia utilizada para construção do artigo. Na seção 4, por sua vez, são detalhados os resultados obtidos e, por fim, na seção 5 são apresentadas as considerações finais.

2. Farinha de Copioba, Recôncavo Baiano e Desenvolvimento Regional

A mandioca, de nome científico *Manihot Esculenta Crantz*, popularmente conhecida como aipim ou macaxeira, está presente na alimentação diária de milhares de brasileiros em suas diversas formas. Sua fácil produção e adaptação a torna um tubérculo acessível e viável de ser produzido em qualquer estado do país. O Brasil é o quinto maior produtor do mundo, com 5,1% de sua produção (EMBRAPA, 2023). Carvalho (2002) *apud* Silva et al (2015) destaca o papel do Brasil como principal centro de diversificação do cultivo da mandioca, cultura tolerante à seca que se destaca principalmente na região Nordeste.

No Brasil, de todas as formas que a mandioca é utilizada, a farinha é a mais consumida. Em nível de comercialização, é um produto que apresenta variação, refletindo características específicas de acordo com tradições de cada região produtora (AMARAL et al., 2007). Inserida neste cenário se encontra a Farinha de Copioba, um produto derivado da mandioca, que possui propriedades organolépticas específicas e envolve o saber-fazer característico, transmitido entre gerações (TAKEITI et al., 2016).

Druzian (2014, p. 110) destaca que a farinha de mandioca também era denominada como “farinha de guerra”, visto que o seu processamento específico lhe permitia maior durabilidade, sendo “usada nas jornadas com tribos inimigas, pelos portugueses para sustento dos escravos e nas viagens marítimas”.

Por conta das características agrônômicas da região e dos hábitos alimentares do Nordeste, grande parte do cultivo de mandioca é direcionada à produção de farinha, sendo a Bahia o estado de maior produção (NEVES et al., 2020). Nesta região, a produção da farinha é majoritariamente artesanal e ocorre em pequenos estabelecimentos conhecidos como casas de farinha.

Existentes desde o período colonial, as casas de farinha podem ser individuais ou coletivas, estas gerenciadas por cooperativas, e desempenham um papel para além de local de produção de derivados da mandioca, exercendo também função sociocultural. As “farinhadas”, como são

chamadas a prática da produção coletiva de farinha, são acompanhadas de cânticos e transmissão de conhecimento (SILVA; NOGUEIRA, 2023).

A Farinha de Copioba recebe este nome por ser originária da região do Vale da Copioba, localizada no estado da Bahia, que é cortada pela margem direita pelo rio Jaguaripe. Neste sentido, a maior parte dos estudos envolvidos na pesquisa b sobre IG da farinha de mandioca estavam voltados aos municípios de Maragogipe, São Felipe e Nazaré, este último também conhecido como “Nazaré das Farinhas”. Contudo, existem indicativos e discussões de que as origens do produto, suas características organolépticas, o saber-fazer e fatores relevantes para a produção abrangem também outros municípios próximos do Recôncavo Baiano (ASCOOB, 2020).

Historicamente, a farinha produzida no Vale da Copioba ganhou destaque devido à grande produção no passado e pela boa aceitação e notoriedade conquistadas no mercado (SILVA et al., 2015).

O Quadro 1 traz notícias e reportagens que comprovam a notoriedade da Farinha de Copioba:

Quadro 1 - Notícias sobre a notoriedade da farinha de Copioba produzida no Recôncavo Baiano

TÍTULO	FONTE
Farinha de Copioba feita no Recôncavo Baiano tem sabor único	https://globoplay.globo.com/v/7324650/
Evento discute Indicação Geográfica da Farinha de Copioba	https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/34766173/evento-discute-indicacao-geografica-da-farinha-de-copioba
Feita artesanalmente, Farinha de Copioba busca selo de origem	https://extra.globo.com/economia-e-financas/feita-artesanalmente-farinha-de-copioba-busca-selo-de-origem-7989989.html
Bahia passa a ter quatro produtos agrícolas na lista de indicação geográfica do país	https://www.correio24horas.com.br/economia/bahia-passa-a-ter-quatro-produtos-agricolas-na-lista-de-indicacao-geografica-do-pais-0819
Delimitação geográfica da Copioba é tema de encontro no Território Recôncavo	http://www.sdr.ba.gov.br/node/4737

Fonte: Autoria própria (2023)

Em consulta à base de dados do INPI (2023), constatou-se que existem 3 (três) Indicações Geográficas brasileiras para a farinha de mandioca, todas sob a espécie de Indicação de Procedência. Tais registros são, em unanimidade, relacionados à região Norte do país, sendo elas: i) farinha de mandioca da região de Cruzeiro do Sul - Acre (AC), cujo registro foi concedido em 2017; ii) farinha de mandioca da região de Uarini - Amazonas (AM), registrada em 2019 e; iii) farinha de mandioca de Bragança - Pará (PA), cujo pedido da IG foi concedido em 2021.

3. Metodologia

A pesquisa bibliográfica foi empregada como uma abordagem investigativa fundamental para sustentar a base teórica deste artigo. De acordo com Gil (2002), a pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado. Na confecção deste trabalho foram utilizados artigos científicos, livros, notícias, reportagens e consultas em sites oficiais de diversos órgãos, a exemplo do MAPA e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

De acordo com os apontamentos de Flick (2009), a pesquisa qualitativa é conduzida por ideias específicas, e tem como aspectos centrais a opção por métodos e teorias apropriados ao que se pretende pesquisar, levando em consideração as perspectivas dos participantes da pesquisa, bem como sua diversidade.

A pesquisa foi realizada a partir de dados primários e secundários e, para a elaboração do estudo de caso, adotou-se a metodologia desenvolvida pelo SEBRAE para a identificação de potenciais IGs brasileiras. Tal metodologia compreende um total de 31 (trinta e uma) questões, das quais 2 (duas) são consideradas críticas e têm o propósito de avaliar o potencial das IPs e DOs. As 29 (vinte e nove) restantes são de natureza estrutural e estão agrupadas em 9 (nove) critérios específicos: produto; territorialidade; método de produção/cadeia produtiva; governança; identidade e senso de pertencimento; desempenho econômico; necessidade de proteção; pesquisa envolvida; e visão de futuro.

Foram consultadas entidades representativas da região, a saber: Embrapa Mandioca e Fruticultura (Cruz das Almas) e a Cooperativa da Agricultura Familiar do Território do Recôncavo da Bahia (COOFATRE). A pesquisa dispensou submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, de acordo com o art. 1, parágrafo único, incisos II, III, IV, V e VII, da Resolução n.º 510/2016, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) (BRASIL, 2016).

Quanto à aplicação do questionário, optou-se pela ferramenta Google Formulários, na qual as questões foram organizadas de maneira a apresentar as conclusões da pesquisa de forma clara. Foi utilizada a amostragem do tipo bola de neve, selecionando-se os entrevistados a partir da entrevista com o representante da associação, no qual foram recebidos até o fechamento desta pesquisa 4 (quatro) questionários respondidos. Através de uma análise aprofundada e revisão de estudos relacionados à produção da Farinha de Copioba no Recôncavo Baiano, foi possível reforçar os objetivos da pesquisa e avaliar a potencialidade da região para o desenvolvimento e comercialização do produto.

Além disso, foi realizada uma breve entrevista semi-estruturada no estande da EMBRAPA durante a ExpoCruz 2023, a qual se caracteriza pela realização de questionamentos básicos

apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa (TRIVIÑOS, 2008). Nessa entrevista, o biólogo técnico da Embrapa, Senhor Antônio Marcos, ratificou a importância da IG da Farinha de Copioba para a região, bem como as culturas de mandioca desenvolvidas pela Embrapa que possuem também potencial para a produção da Farinha de Copioba.

Após a análise dos dados obtidos pela pesquisa, foi elaborado o Gráfico de Radar¹ para melhor visualização dos resultados, o qual será apresentado na seção 4 deste artigo.

4. Resultados

4.1 Produto

A denominação Farinha de Copioba é conhecida como sinônimo de um tipo específico de farinha que atrai os consumidores pelo sabor, coloração e crocância de seus grãos finos. Druzian (2014, p. 110) complementa que a identidade desta farinha está vinculada ao seu processo de fabricação, o qual lhe confere “melhor qualidade e aceitação no mercado”, sendo comercializada até hoje com destaque para a qualidade diferenciada, a qual a autora atribui à possibilidade de “ser devido às condições geográficas e climáticas do Vale da Copioba, mas também devido ao processo diferenciado, ou a ambos”.

As Figuras 1 e 2 mostram a matéria-prima da farinha e o produto final para comercialização, respectivamente:

Figura 1 - Mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*)



Fonte: Natureza Bela (2012)

Figura 2 - Farinha de Copioba



Fonte: Repórter Gourmet (2018)

A Instrução Normativa (IN) MAPA n.º 52, de 7 de novembro de 2011, alterada pela IN n.º 58, de 2 de outubro 2020, estabelece o regulamento técnico da farinha de mandioca e define o padrão oficial de classificação do produto considerando seus requisitos de identidade e qualidade.

Em observância aos parâmetros estabelecidos pela IN, Silva et al (2015, p. 194) realizou um estudo no qual amostras da Farinha de Copioba produzida na região foram submetidas a ensaios

¹ Método geométrico desenvolvido por Masaaki Miyamoto e divulgado em 1987 por Horst Albach e Andreas Moerke, o Gráfico Radar possibilita a visualização do desempenho para comparações entre situações diferentes (FILHO, 2008).

físico-químicos com objetivo de analisar “teor de umidade, teor de cinzas, fibra bruta, teor de amido, acidez, granulometria e pesquisa de matéria estranhas”.

A partir das amostras analisadas, constatou-se que todas apresentaram baixa acidez devido ao longo tempo de prensagem e fermentação resultante. Os valores de umidade e cinzas apresentaram conformidade com o estabelecido na IN n.º 52/2011. Quanto à granulometria, as amostras foram classificadas como “Finas”. De acordo com Silva et al (2015, p. 198), a granulometria constitui “aspecto de qualidade importante na padronização da farinha fabricada pelo processo artesanal”. Tal característica peculiar, sinalizada também pelos produtores da região, decorre da baixa umidade presente no produto (entre 1 e 2%) devido ao grau de torra, o que a diferencia das farinhas “comuns”, que chegam a possuir até 12% de umidade.

Um ponto de atenção se refere à aplicação de ferramentas de Boas Práticas de Fabricação a fim de adequar a presença de sujidades aos parâmetros estabelecidos pela legislação. A referida medida se faz necessária diante do compromisso de preservação da saúde do consumidor. Outros produtos derivados da Farinha de Copioba também são produzidos na região e utilizados em aplicações culinárias que resultam em pratos com características diferenciadas, a exemplo de pirões, beijus, farofas etc.

4.2 Territorialidade

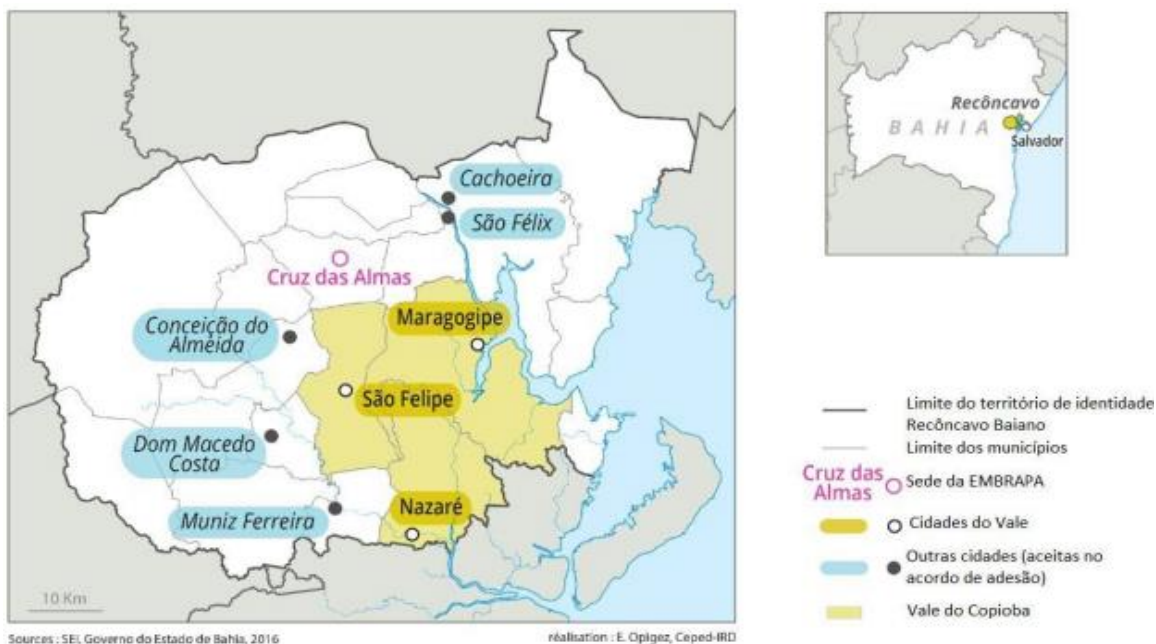
O Recôncavo Baiano ocupa uma área de cerca de 4.570 km² divididos entre 20 (vinte) municípios, sendo eles: Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Castro Alves, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macedo Costa, Governador Mangabeira, Maragogipe, Muniz Ferreira, Muritiba, Nazaré, Salinas da Margarida, Santo Amaro, Santo Antônio de Jesus, São Felipe, São Félix, Sapeaçu, Saubara, Varzedo (IBGE, 2013).

Bastos (2016) complementa:

O Rio Jaguaripe é o que melhor demarca a localidade denominada como Copioba. Dessa região, que está delimitada pela margem esquerda do Rio, fazem parte atualmente os municípios de Nazaré, Muniz Ferreira, São Felipe e Maragogipe. **A notoriedade da Farinha de Copioba nasceu nessa região e hoje está espalhada por todo o Recôncavo** tendo como principal centro produtor e distribuidor o Município de Santo Antônio de Jesus (Bastos, 2016, grifo nosso).

A Figura 3 apresenta a delimitação geográfica de produção da farinha:

Figura 3 - Delimitação geográfica da farinha de Copioba



Fonte: Embrapa (2016)

Pelo exposto, apesar da sua origem no Vale da Copioba, a farinha que adotou o nome da região exerce forte influência territorial, tendo a sua produção difundida por outros municípios do Recôncavo Baiano. No município de Cruz das Almas, por exemplo, pesquisas e treinamentos são realizados para o aprimoramento da produção de mandioca, enquanto que o município de Santo Antônio de Jesus é considerado pela Embrapa como principal produtor da Farinha de Copioba, dentre os municípios que não integram o Vale.

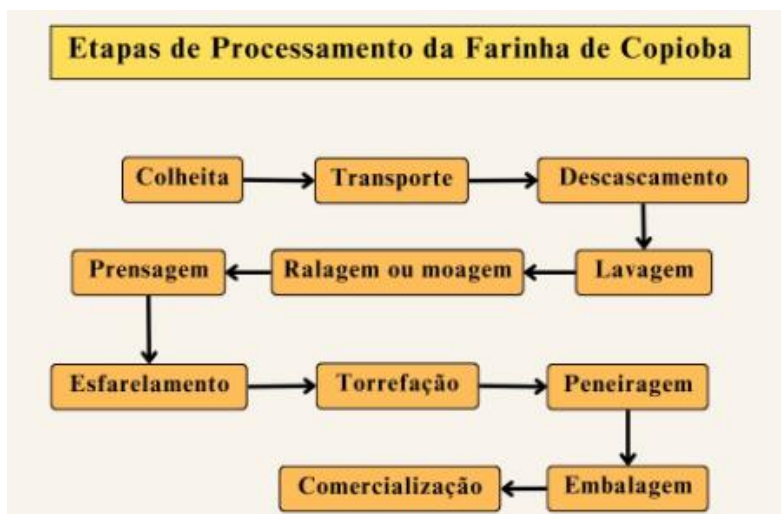
4.3 Método de Produção/Cadeia Produtiva e Governança

A produção brasileira de raiz de mandioca no ano de 2023, de acordo com o Levantamento Sistemático da Produção (LSPA) de maio/2023, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), deverá ser de 18,4 milhões de toneladas colhidas em uma área total de 1,24 milhão de hectares (IBGE, 2023). Com uma produção de 700 mil toneladas, o estado da Bahia ocupa a 7ª colocação entre os maiores produtores do país (IBGE, 2022).

O processo de fabricação da farinha é relativamente simples, mas exige cuidados no seu desenvolvimento, e compreende as etapas de lavagem, descascamento, trituração, prensagem e torração, variando de acordo com os tipos de farinha e as localidades (CHISTÉ E COHEN, 2006).

A Figura 4 ilustra as etapas de produção em uma casa de farinha tradicional:

Figura 4 - Etapas da produção da Farinha de Copioba



Fonte: Autoria Própria (2023)

Tradicionalmente, a Farinha de Copioba era produzida em pequena escala num processo de torração manual e em forno de cerâmica, que levava mais tempo. Atualmente, essa forma de produzir foi adaptada ao processamento em forno metálico com mexedor motorizado. Esse modo de produção confere coloração, sabor e crocância peculiares à farinha. Por essa razão, atualmente o seu preço chega a ser quase o dobro de uma farinha comum (BASTOS, 2016).

Em entrevista realizada com a Embrapa (2023), foi constatado que as culturas desenvolvidas pela empresa pública, como a BRS Formosa, têm o potencial de aprimorar a produção da Farinha de Copioba, uma vez que possuem aspectos como boa produção de farinha, facilidade de colheita, boa produção de matéria seca, resistência e tolerância a pragas, desta forma, não havendo a necessidade de utilização de agrotóxicos e similares.

No contexto da Governança, de acordo com os resultados obtidos com a aplicação do questionário, foi constatada, em unanimidade, a inexistência de organização formal responsável por representar a coletividade dos produtores da Farinha de Copioba do Recôncavo Baiano. Contudo, conforme apontado pelo representante da COOFATRE, tal entidade está em fase inicial de mobilização.

Apesar da concorrência natural que existe entre os produtores, a interação e o relacionamento entre os produtores ocorrem de forma tranquila, uma vez que o principal objetivo é a valorização do produto, associada à obtenção do registro da IG para a Farinha de Copioba produzida naquela região do Recôncavo Baiano, considerando a área geográfica delimitada.

4.4 Identidade e Senso de Pertencimento

A produção da Farinha de Copioba no Recôncavo Baiano tem como um de seus valores atender exatamente o gosto regional para o produto em questão. Apesar de apreciada por consumidores de outras regiões do país, as diferenças culturais são marcantes e, por isso, conduzem a uma priorização pela satisfação do consumidor nordestino, para o qual a identidade do produto se mostra mais consolidada.

A preocupação com uma produção realizada de forma sustentável foi sinalizada também pelos produtores entrevistados. Ademais, o sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica também se mostra como um fator influente no compromisso de produzir uma Farinha com qualidade cada vez mais relevante, contribuindo assim para o desenvolvimento da região e a manutenção da tradição.

4.5 Desempenho Econômico e Necessidade de Proteção

Dados dispostos pela Secretaria de Agricultura da Bahia (SEAGRI, 2013) indicam que a mandioca juntamente com a cana, são as principais culturas agrícolas do Recôncavo Baiano, impulsionando o valor bruto de produção agropecuária da região.

Segundo dados disponibilizados pelo Ministério do Desenvolvimento Social, a região do Recôncavo Baiano engloba municípios com populações que sofrem com pobreza extrema e dependem de recursos de programas sociais e de distribuição de renda para sobreviver. A cadeia produtiva da farinha de mandioca inclui uma quantidade relevante de pessoas, sobretudo agricultores familiares, revelando a importância econômica e social da atividade para a geração de emprego e renda, destacadamente para as famílias menos favorecidas (BASTOS, 2016).

Como principal produto da agricultura familiar da Bahia, no que se refere aos pequenos produtores, ressaltam-se dados o valor energético do produto e dos seus derivados, a contribuição alimentar e a ampla comercialização desses produtos, ainda que falte padronização das técnicas de produção. Nesse contexto, embora sejam insuficientes as estatísticas sobre a atividade, é consenso a grande produção artesanal de farinha de mandioca em casas de farinha e a necessidade de prover sustentabilidade à atividade, nos estados do Norte e Nordeste do país (SOUZA et al, 2008).

Símbolo da monocultura predominante no município de Nazaré (BA), as casas de farinha ganharam destaque devido à diferenciação da farinha ao longo do tempo, sem, entretanto, terem avançado no sentido da modernização. Algumas avançaram na mecanização com a introdução de motores movidos à eletricidade e a óleo diesel, mas muitas ainda utilizam o sistema rudimentar.

Esses sistemas artesanais são muito valiosos no sentido de manter a originalidade e o precioso sabor da Farinha de Copioba produzida na região (RAMOS, 2007).

4.6 Pesquisa Envolvida e Visão de Futuro

Foi relatado pelos entrevistados que as instituições de ensino e pesquisa como a EMBRAPA, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal da Bahia (UFBA) e os Institutos Federais (IFs) têm desempenhado um papel fundamental na análise do produto enquanto IG.

Uma análise abrangente da literatura revela a riqueza de estudos dedicados à Farinha de Copioba. Essas pesquisas abordam desde as análises físico-químicas do produto até aspectos relacionados à sua produção característica (SILVA, 2019). Isso demonstra o comprometimento da comunidade acadêmica e científica em desvendar tanto os aspectos técnicos quanto os elementos distintivos que tornam a Farinha de Copioba merecedora de uma Indicação Geográfica.

No município de Cruz das Almas está situada a Embrapa Mandioca e Fruticultura, unidade descentralizada da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), que realiza pesquisas e desenvolve variedades de cultivares² de mandioca por meio de técnicas de melhoramento genético para fins de resistência a bactérias, tolerância à seca, facilidade de colheita e produtividade (EMBRAPA, 2023). Desta forma, a comunidade agricultora de mandioca e portanto, os produtores da Farinha de Copioba, se beneficiam dos estudos da Embrapa e das universidades regionais no aprimoramento de suas atividades produtivas.

Tomando como base a avaliação de diagnóstico de IG, a região carece de uma organização que represente a coletividade dos produtores, extratores e fabricantes da Farinha de Copioba. É necessário que haja maior convergência entre os agentes de economia solidária e as partes interessadas para consolidar o produto enquanto Indicação Geográfica.

Com a obtenção do selo de IG é conjecturado que a produção venha a se tornar mais organizada, com melhorias em instalações, higiene e otimização dos custos. Contudo, é importante que haja diferenciação do produto, sem adicionar custos que o torne popularmente inacessível. Por fim e conforme destacado pelos entrevistados, é esperado que tal reconhecimento beneficie os produtores da região, através da mitigação de fraudes, melhorias da capacidade produtiva e, portanto, aumento da competitividade.

² Cultivar é o nome dado a uma planta com características produtivas ou decorativas distintas interessantes para o cultivo. As cultivares são devidamente registradas sob denominação única e possuem atributos genotípicos e fenotípicos exclusivos (SANTOS, 2019).

4.7 Gráfico de Radar

Diante dos dados levantados por meio do questionário, foi elaborado o Gráfico Radar para avaliar o potencial da Farinha de Copioba produzida na região do Recôncavo Baiano para registro da IG. No resultado considerou-se a escala de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) indica menor potencialidade e 5 (cinco) representa maior potencialidade de contribuição para o pedido de Indicação Geográfica.

O Gráfico 1 ilustra o desempenho observado em cada um dos critérios estruturais analisados. Neste gráfico, é possível identificar que a maioria dos critérios apresentaram pontuação 4 (quatro), o que indica a existência de potencialidade relevante nos quesitos correspondentes. Ademais, destaca-se o critério de “Identidade e senso de pertencimento”, o qual alcançou a pontuação máxima conforme respostas ao questionário, representando o sentimento de pertencimento dos produtores da região.

Por outro lado, o item “Governança” demanda atenção, visto que representou a menor pontuação dentre os critérios analisados. Tal resultado reflete a inexistência de entidade formal representativa dos produtores da região.

Gráfico 1 - Gráfico Radar de Indicação Geográfica da Farinha de Copioba do Recôncavo Baiano



Fonte: Autoria própria (2023)

Através da análise dos nove critérios, tanto de forma individual quanto coletiva, é possível concluir sobre a existência de alto potencial para obtenção do registro da IG da Farinha de Copioba produzida na região do Recôncavo Baiano como Indicação de Procedência (IP).

5. Conclusões

A pesquisa demonstrou apontamentos relacionados ao registro de IG da Farinha de Copioba do Recôncavo Baiano. A farinha se enquadra no grupo de produtos com identidade própria, devido aos aspectos de granulometria, coloração, umidade, entre outros, que lhe conferem sabor característico. Em complemento, a região conhecida como Vale de Copioba se destaca por assumir um papel histórico como produtor de farinha de qualidade diferenciada, com notoriedade reconhecida historicamente, conferindo ao produto grande potencial a um reconhecimento de IG.

Pelo exposto e com base nas informações coletadas, conclui-se que o Recôncavo Baiano possui potencialidade para a obtenção de uma Indicação Geográfica da Farinha de Copioba, qual seja a Indicação de Procedência (IP). Contudo, cabe sinalizar que alguns pontos de atenção foram identificados, a exemplo da inexistência de entidade formal representativa dos produtores; controle de qualidade documentado para atendimentos aos parâmetros estabelecidos pela legislação etc. Tais pontos importunam, mas não excluem, as possibilidades do estabelecimento da IG para a região e produto estudados.

Referências

- AMARAL, L.; JAIGOBIND, A. G. A.; JAISINGH, S. **Processamento da mandioca – Dossiê técnico**. Instituto de Tecnologia do Paraná, 2007. Disponível em: <http://respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NjY=>. Acesso em: 18 ago. 2023.
- ASSOCIAÇÃO DAS COOPERATIVAS DE APOIO À ECONOMIA FAMILIAR - ASCOOB. **Indicação Geográfica da Farinha de Copioba como estratégia para gestão, marketing e comercialização**. Youtube, 01 de jul. de 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=mXiBHSlnWHE>. Acesso em: 18 ago. 2023.
- BASTOS, A. **Pesquisa seleciona Farinha de Copioba da Bahia preferida pelo consumidor**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/8841063/pesquisa-seleciona-farinha-de-copioba-da-bahia-preferida-pelo-consumidor>. Acesso em: 15 set. 2023.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa MAPA nº 52/2011**. Estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2011.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa MAPA nº 58/2020**. Altera o anexo I da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que estabeleceu o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2020.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Lei nº 9.279/1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, 1996.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 510/2016**. Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016.

CARVALHO, J. D. **Controle de qualidade de trigo e derivados e tratamento e tipificação de farinhas**. Curitiba: Granotec do Brasil, 2002.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. **Estudo do Processo de Fabricação da Farinha de Mandioca**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 76p. 2006.

DRUZIAN, J. I.; SOUZA MACHADO, B. A.; OLIVEIRA DE SOUZA, C. Qualidade, Identidade e Notoriedade da Farinha de Mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição a Indicação Geográfica. **Cadernos de Prospecção**, [S. l.], v. 5, n. 2, p. 104, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/view/11465>. Acesso em: 27 set. 2023.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Cultivos - Mandioca**. 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 22 ago. 2023.

FAO. **Crops and livestock products**, 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>. Acesso em: 18 ago. 2023.

FILHO, A. R.; DE ROCCHI, C. A. Aplicação do Gráfico Radar na avaliação do desempenho das empresas de construção civil. 2008. **Anais do Congresso Brasileiro de Custos - ABC**, [S. l.]. Disponível em: <https://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/view/1320>. Acesso em: 27 set. 2023.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Levantamento Sistemático da Produção**. Maio de 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistematico-da-producao-agricola.html>. Acesso em: 27 set. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Produção de Mandioca na Bahia**. 2018-2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/mandioca/ba>. Acesso em: 27 set. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL - INPI. **Indicações Geográficas: Indicações de Procedência Reconhecidas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At12Set2023.pdf>. Acesso em: 27 set. 2023.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, Valdir Roque. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Revista de Desenvolvimento Regional**, [S.l.], v. 19, n. 2, p. 149-166, out. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/hGnty89v3VmXzJvRwVfWM4D/?lang=pt#>. Acesso em: 21 ago. 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Indicação Geográfica**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>. Acesso em: 21 ago. 2023.

NEVES, E. C. A. et al.. Classificações e características nutricionais e tecnológicas de farinhas de mandioca comercializadas em Belém, Pará, Brasil. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, p. e2019143, 2020.

OLIVEIRA, E. J. et al.. Genotypic variation of traits related to quality of cassava roots using affinity propagation algorithm. **Scientia Agricola**, v. 72, n. 1, p. 53–61, jan. 2015. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/sa/a/whtTB5qwTBkhrvFzvQLGn3c/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 13 ago. 2023.

RAMOS, P. A. S. **Caracterização morfológica e produtiva de nove variedades de mandioca cultivadas no Sudoeste da Bahia**. 2007. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA - SEAGRI. A agricultura e a agroindústria no Recôncavo. **Revista Bahia Agrícola**, v. 2, n. 2, mar. 1998. Disponível em: <http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/socioeconomiaV2N2.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2023.

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. **Cadernos de Prospecção**, [S. l.], v. 8, n. 1, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/view/12335>. Acesso em: 23 set. 2023.

SILVA, A. C. **Propriedades físico-químicas, qualidade e padrões de identidade da "Farinha de Copioba" tradicional das diferentes origens geográficas do Recôncavo Baiano**. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019.

SILVA, S.; NOGUEIRA, G. **Você conhece a cultura das casas de farinha?** 08 de junho de 2023. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2023/06/08/voce-conhece-a-cultura-das-casas-de-farinha/>. Acesso em: 2 set. 2023.

SOUZA, J. M. L. et al. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Food Science and Technology**, v. 28, no. 4, p. 907-912, 2008. Disponível em: [scielo.br/j/cta/a/3YTPdfb7Zdgn9Kcj4q3B9Kc/?format=pdf&lang=pt](https://www.scielo.br/j/cta/a/3YTPdfb7Zdgn9Kcj4q3B9Kc/?format=pdf&lang=pt). Acesso em: 27 ago. 2023.

TAKEITI, R.P.; et al. Caracterização da Farinha de Mandioca Copioba: uma Contribuição para Valorização da Agroindústria Familiar. **Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, p. 4-6, 24 out. 2016. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/151200/1/588.pdf>. Acesso em: 15 set. 2023.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais a Pesquisa Qualitativa em Educação**. São Paulo Atlas, 2008.