

**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**

**GEOGRAPHICAL INDICATIONS (GIS) AS A TOOL FOR DEVELOPMENT: A
TECHNOLOGICAL PROSPECTION OF THE GIS CONCERNING FLOUR AND
MANIOC IN THE WORLD, AND THE DEPLOYMENT OF THE PROJECT FOR
MANIOC FLOUR COPIOBA AT THE *RECÔNCAVO* OF BAHIA**

Nina Paloma Neves Calmon de Siqueira Branco¹; Ícaro Ribeiro da Silva Cazumba²; Alaane Caroline Benevides de Andrade³; Camila Gomes Conceição⁴; Josenai dos Santos Andrade⁵; Ryzia de Cassia Vieira Cardoso⁶; Janice Izabel Druzian⁷; Rodrigo Paranhos Monteiro.⁸

^{1 a 7} Universidade Federal da Bahia – UFBA – Salvador/BA – Brasil
ninapa@gmail.com; icarocnn@yahoo.com.br; alaane@gmail.com; camilag.nazare@gmail.com;
nayandrane@hotmail.com; ryzia@ufba.br; druzian@ufba.br

⁸ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa – CTAA- Rio de Janeiro/RJ - Brasil
rodrigo.paranhos@embrapa.br

Resumo

As Indicações Geográficas são qualificações para produtos e serviços atribuídas por características genuínas que os vinculam à sua região produtora de origem. No mercado global, que intensificou as relações culturais, turísticas e econômicas entre os diversos continentes do mundo, as IG vêm emergindo como ferramenta de desenvolvimento em nível local, regional, nacional e internacional. No Nordeste brasileiro, a Rede dos Núcleos de Inovação Tecnológica (Rede NIT-NE), presentes em instituições de pesquisa, desenvolveu atividades de disseminação de Propriedade Intelectual, dentre as quais as IG. Nesse cenário, foi estabelecido o Edital de Apoio à Caracterização de Indicações Geográficas na Bahia, pela Fundação de Amparo a Pesquisa do

Estado da Bahia (FAPESB). Este artigo trata da prospecção tecnológica em IG para farinhas e mandioca, no mundo, e da implantação de um dos projetos aprovados nesse Edital: o potencial de IG para a farinha de mandioca de Copioba, do Recôncavo Baiano.

Palavras-Chave: agricultura familiar, farinha de mandioca, desenvolvimento regional.

Abstract

Geographical Indications are qualifications for products and services awarded by genuine characteristics that connect them to their producing region of origin. In the global market, which has intensified the cultural, touristic and economic relations between continents of the world, GIs are emerging as a tool for local, regional, national and international development. In northeastern Brazil, the Network of Technological Innovation Network (Rede NIT-NE – a technology transfer offices), present in universities has developed formation on Intellectual Property, among which the IG. In this scenario, emerges the public policy Supporting Characterization of Geographical Indications in Bahia, of the Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB). This article presents a technological prospection of the GIs concerning flour and manioc in the world, and the deployment of one of the projects approved in this Notice: IG potential for manioc flour Copioba at the Recôncavo of Bahia.

Keywords: family farming, manioc flour, regional development.

I. Introdução

As Indicações Geográficas (IG) são qualificações para produtos e serviços atribuídas por características genuínas que os vinculam à sua região produtora de origem: quer seja por qualidades específicas ao meio ambiente (solo, clima, geografia), quer seja pelo saber fazer tradicional transmitido ao longo dos anos, de uma geração para outra, em determinada cultura. A primeira intervenção estatal para a proteção de uma IG ocorreu na Europa, quando o Marquês de Pombal instituiu a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 10 de Setembro de 1756, oficializando os Vinhos do Douro e do Porto¹, para regulamentar as relações comerciais com a Inglaterra e evitar fraude do vinho reputado oriundo da região. No entanto, a ideia do vínculo de um produto à sua área geográfica original faz parte das civilizações humanas e, historicamente, registra-se desde o Império Romano, sendo o mármore de Carrara um exemplo de produto na antiguidade

¹ www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=9&codSeccao=1&idioma=0

Acesso em 27/04/2013

que possuía uma reputação pela região de origem, e posteriormente tornou-se o nome da cidade homônima na Região de Toscana na Itália.

A Europa desenvolveu o conceito de Indicações Geográficas (IG), por suas Denominações de Origem Protegidas (DOP), que são mais exigentes quanto aos fatores geográficos que determinam a especificidade de um produto; e após a convenção de Lisboa pelas Indicações Geográficas de Procedência (IGP) que introduziram na Europa outros produtos para além do gênero agroalimentar. O modelo europeu espalhou-se pelo mundo, pelos processos de colonização e de globalização, tomando diferentes formatos em sistemas jurídicos nacionais específicos, segundo o País. No Brasil, as DOP e IGP são ativos de Propriedade Intelectual regulamentados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial, ambas constituindo Indicações Geográficas, conceito que abrange os dois tipos.

No mercado global atual, que intensificou as relações comerciais, culturais, turísticas e econômicas entre os diversos continentes do mundo, as Indicações Geográficas vêm emergindo como ferramenta de desenvolvimento em nível local, regional, nacional e internacional. A partir da identificação de produtos de qualidade superior, intrinsecamente vinculado a uma região produtora, a sua história e cultura, representa um potencial de agregar valor a determinados produtos, numa economia cada vez mais competitiva. Os produtos com IG, por terem uma tradição advinda de um local específico, promovem a manutenção de saber-fazeres históricos, de processos produtivos artesanais, promovem a valorização da população produtora e o reconhecimento de seus saberes, assim como asseguram ao consumidor moderno uma confiabilidade no produto adquirido.

É necessário um destaque no que tange à propriedade coletiva de uma Indicação Geográfica: ela é pública e atribuída a representantes legais de associações, institutos ou cooperativas, que representem um coletivo comprovado de produtores de um dado produto. Assim, as Indicações Geográficas vêm sendo apontadas como um caminho sólido de fortalecimento da cadeia produtiva em prol dos produtores e dos consumidores, diminuindo o poder dos comerciantes ou atravessadores de um determinado produto. As IG têm sido associadas a estratégias de organização de cadeias produtivas na agricultura familiar no Brasil.

No Nordeste brasileiro, a Rede dos Núcleos de Inovação Tecnológica (Rede NIT-NE), presente em 41 Instituições de Ciência e Tecnologia (ICT) que engloba as Universidades e Institutos de Ensino, Pesquisa e Desenvolvimento (Figura 1), objetiva inserir conceitos e práticas

em torno do paradigma da inovação. Os Núcleos de Inovação Tecnológica são os centros institucionais de gerenciamento da inovação (QUINTELLA, 2008) e executam as ações de: prospecção tecnológica, elaboração de textos de patentes, negociação e contratos de Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia, plano de negócios e pesquisa de mercado.

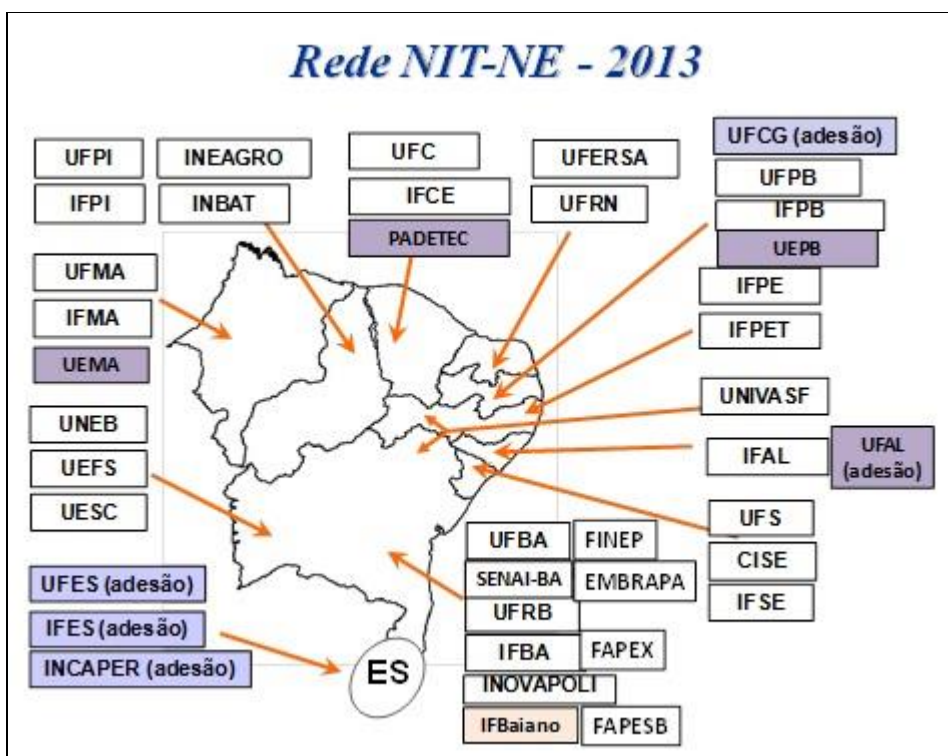


Figura1. Rede NIT-NE e suas 41 ICT distribuídas nos nove Estados do Nordeste.
Fonte: Coordenação da Rede.

A Rede NIT-NE foi criada em 2005 e veio se consolidando depois do marco da Lei de Inovação e assim tem contribuído para a formação em recursos humanos e o desenvolvimento interinstitucional, envolvendo universidades, centros de pesquisa, o setor governamental e o setor empresarial. Nesse cenário, foi estabelecido o Edital de Apoio a Caracterização de Indicações Geográficas na Bahia, pela Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB). Este edital foi inovador por implantar no nordeste uma primeira política pública para IG, e contemplar produtos previamente prospectados pelo SEBRAE, conforme a mostra a Figura 2.



Figura 2. Folder Edital FAPESB (021/2011) de Apoio à caracterização de IG na Bahia.

Por meio de chamada pública foram selecionadas as ICT que irão caracterizar os produtos em parceria com a sociedade civil, com o objetivo do encaminhamento da solicitação de IG ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Os projetos contemplam o fortalecimento das seguintes cadeias produtivas: farinha de mandioca copioba; cacau cabruca, café do planalto da Conquista; cerâmica artesanal de Maragogipinho; e sisal de Valente.

Esse artigo objetiva apresentar uma prospecção preliminar das Indicações Geográficas de farinha no mundo e discutir o potencial e o desenvolvimento dos projetos da Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca do Recôncavo Baiano.

II. Método

Realizou-se busca de anterioridade com as palavras-chave farinha e mandioca em cinco bancos de dados nacionais e internacionais que contém Indicações Geográficas, para identificar quais sistemas de certificação possuem IG ligadas aos produtos com esse perfil. Além disso, são apresentados os resultados preliminares do projeto de IG da farinha de mandioca de Copioba, do Recôncavo baiano, aprovado no referido Edital da FAPESB.

III. As Indicações Geográficas de farinhas no mundo.

Na prospecção tecnológica sobre Indicações Geográficas de farinha no mundo, faz-se necessário ressaltar a carência de uma base de dados internacional comum, o que dificulta a busca das Indicações Geográficas, que somente é realizável segundo país, e pressupõe um conhecimento prévio da jurisprudência que cada país adota para as IG, bem como de suas bases de dados, do domínio de línguas estrangeiras, diversos obstáculos para a realização de uma prospecção nessa área. Ademais, o conceito de Indicação Geográfica em determinados países é regulamentado pelo sistema de marcas ou outros selos, e que essas diferenças caracterizam estratégias de comercialização distintas. Hoje em dia, o sistema de IG vem sendo apontado como uma excelente estratégia de valorizar produtos genuinamente nacionais para um mercado nacional e global.

O ponto de partida dessa pesquisa foi o *site* da ORIGIN, *Organization for an International Geographical Indications Network*², que permitiu o acesso ao portal Door, para IGP e DOP na União Europeia, assim como para diversos sistemas nacionais de diversos países no mundo.

Foi efetuada uma visita aos portais dos institutos que certificam as IG em diversos países da América Latina. Verificou-se que há presença de 159 patentes de farinhas de milho, trigo e outros no México³. No Peru, foi constatada Denominação de Origem para tubérculo, Maca Junín-Pasco⁴

² http://www.origin-gi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=46&Itemid=94&lang=fr, *La protection des IG dans les juridictions nationales*.

³ <http://vidoc.impi.gob.mx/ViDoc/busquedaRapida.do><http://vidoc.impi.gob.mx/ViDoc/busquedaRapida.do>, Instituto Mexicano de Propriedad Industrial.

⁴ <http://www.indecopi.gob.pe/0/home.aspx?PFL=0&ARE=0,Peru>.

para maca fresca y maca seca na cordilheira andina. Ademais não se encontrou nesse estudo preliminar resultados para IG e farinhas, e ou, IG e farinha de mandioca.

No que concerne às IG de Farinha na União Européia, na Tabela 1, são relacionados os registros de IG concedidos para farinha na União Européia, com base em dados do portal DOOR⁵, em janeiro 2013:

Tabela 1. IG de Farinhas na União Européia.

País	Tipo	Apelação	Produto em Português	Categoria do produto	No. Do Dossiê	Data de Submissão	Data de Registro
Itália	AOP	<i>Farina di castagne della Lunigiana</i>	Farinha de Castanha	Classe 1.6. Frutas, legumes e cereais <i>in natura</i> ou transformados.	IT/PDO/0005/0525	22/02/2006	16/04/2011
França	AOP	<i>Farine de châtaigne corse/ Farina castagnina corsa</i>	Farinha de castanha	Classe 1.6. Frutas, legumes e cereais <i>in natura</i> ou transformados.	FR/PDO/0005/0581	22/12/2006	13/11/2010
França	IGP	<i>Farine de blé noir de Bretagne/Farine de blé noir de Bretagne — Gwinizh du Breizh</i>	Farinha de trigo escuro/ sarraceno	Classe 1.6. Frutas, legumes e cereais <i>in natura</i> ou transformados.	FR/PGI/0005/0555	26/09/2006	26/06/2010
França	IGP	<i>Farine de Petit Epeautre de Haute Provence</i>	Farinha de um cereal da família do trigo	Classe 1.6. Frutas, legumes e cereais <i>in natura</i> ou transformados.	FR/PGI/0005/0476	20/06/2005	25/03/2010
Itália	AOP	<i>Farina di Neccio della Garfagnana</i>	Farinha de Castanha	Classe 1.6. Frutas, legumes e cereais <i>in natura</i> ou transformados.	IT/PDO/0005/0196	15/05/2001	13/03/2004

Na União Européia, nota-se que se trata, de IG de trigo e castanhas, produtos que existem há muitos séculos na Europa e consistem, assim, numa base alimentar, , reconhecendo determinados tipos/espécies de farinhas de uma castanha ou trigo específico de qualidade superior, de uma dada região,. Observa-se, ainda, uma variação de tempo entre três e cinco anos entre o depósito da IG e o seu registro, e a existência de sistemas paralelos, como é o caso Francês.

Na França, é o Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (INAO)⁶ que procede ao controle das IG, enquanto o *Intitut National de la Propriété Industrielle INPI* registra marcas,

⁵ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?locale=fr>

patentes, etc, o). Essa especificação denota a importância da origem e da diferenciação dos produtos de qualidades oriundos de um nicho produtor específico na França, sendo esse vínculo de território, geografia, cultura e saber-fazer na França sintetizado na noção de *Terroir*, que designa o local de origem de um produto. O INAO francês também regulamenta diversos selos de produtos agroalimentares, e a Farinha de trigo está designada no mercado francês pelo selo *Label Rouge*, como demonstra a Tabela 2. :

Tabela2: O selo *Label Rouge* e as Farinhas de trigo na França (INAO, 2013).

LR - Label rouge - Denominação da farinha com o selo	Descrição em Português	Referência	Organização proprietária do selo	Organismo de Certificação do selo
Farine pour pain courant	Farinha para pão comum	LA/20/06	Association Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)	CERTIPAQ - Maison de l'agriculture
Farine pour pain de tradition française	Farinha para pão de tradição francesa	LA/11/04	Association Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)	CERTIPAQ - Maison de l'agriculture
Farine type 45 label rouge pour pâtisserie	Farinha tipo 45 para padaria	LA/25/06	Association Club le Boulanger	CERTIPAQ - Maison de l'agriculture
Farine de froment	Farinha de trigo	LA/09/05	Association Blé Farine Pain de Qualité	OCACIA

Nota-se que, na França, no que concerne às certificações para farinhas de trigo em nível nacional, é mais comum o uso do selo *Label Rouge*, para a venda da farinha aos diversos atores da produção dos produtos alimentares como pães, bolos e padarias. Vale ainda ressaltar que os organismos de certificação/ controle da qualidade dos selos, são órgãos terceiros ou externos - não fazem parte nem das associações de produtores, nem do INAO. Inclusive o *CERTIPAC – Maison de l’Agriculture*, sendo o mesmo organismo que regula e controla a qualidade do selo *Label Rouge* e da Indicação Geográfica IGP - *Farine de blé noir de Bretagne/Farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh*, denota a interseção dos sistemas de qualificação para farinhas de trigo na França, assim como um posicionamento claro acerca dos órgãos certificadores e de controle de qualidade dos produtos, que na França são externos às associações dos produtores, diferentemente do sistema espanhol, por exemplo.

⁶ <http://www.inao.gouv.fr/>, recherche.

IV. As IG de produtos de Mandioca na África

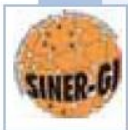

Em busca de anterioridade sobre Indicações Geográficas relacionadas à mandioca foram encontradas duas IG na África.

Uma delas já está protegida segundo publicação da FAO⁷ sobre IG, é o *Gari de Savalou*, derivado de um tipo de farinha de mandioca, produzido por mulheres, em Benin, no oeste da África, , cuja referência encontra-se abaixo:

Case Study

Case study 8: Social control and sanctions for local staple food GARI (cassava semolina) FROM SAVALOU (Bénin)

Gari is the favorite staple food all over Western Africa. It is made from toasted cassava semolina. In the village of Savalou (Benin, West Africa), a special type of Gari, called Gari missè, is produced and its fame is widespread throughout the country. Quality control is carried out at the processing and trading stages by a group of Savalou women processors. They only allow women whom they know and trust into their processing. The women processors themselves treat directly most of the products. Within the group, a social control is imposed to respect correct processing rules and marketing practices. A lack of respect for the rules entails the risk of being expelled from the group.



Source: Gerz, A. and Fournier, S. 2006.

Ademais, foi encontrada a Indicação Geográfica:

“ ‘Bakongo’ ou ‘Chikuang’, que designa a mandioca preparada e empacotada pela população da bacia do Congo, cuja reputação responde aos critérios geográfico e saber fazeres humanos dessa região.”

Essa informação foi encontrada em documentos da (primeiro o nome por extenso) WIPO disponibilizados na internet, referente a um Fórum sobre Indicação Geográfica e Denominações de Origem⁸, realizado em 2008 em Lisboa pelo INPI português, no qual um membro da Organização

⁷ LINKING PEOPLE, PLACES AND PRODUCTS: A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SINER-GI. Second edition, 2010. P.50.

⁸http://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/en/wipo_geo_lis_08/wipo_geo_lis_08_theme2_edou_edou.pdf

Africana da Propriedade Industrial – OAPI apresentava o potencial de IG. No site da OAPI a IG do *Bakongo e Chikuang* foi confirmada em uma entrevista⁹ com um dos promotores da IG desse instituto, sem, no entanto, haver acesso aos documentos de IG que aparentam não estar disponibilizados ao público.

O *Gari de Savalou* no Benin, e o *Bakongo* ou *Chikuang* para a mandioca da bacia do Congo, são assim as duas Indicações Geográficas de produtos de mandioca encontradas no mundo. No entanto, os usos e costumes africanos precisam ser levantados e devem traduzir particularidades culturais características que devem distinguir-se dos usos e costumes nacionais brasileiros.

No que concerne à viabilidade da IG da farinha de mandioca de Copioba, do Recôncavo Baiano, há um potencial original, pois se trata de um produto com valor cultural *sui generis* brasileiro, um alimento de base nacional, com usos gastronômicos particulares, que constituirá, em nível territorial, a primeira IG da América Latina do produto.

V. O potencial da Farinha de mandioca no Recôncavo Baiano

Nos países emergentes e no Brasil o conceito de IG é recente e é apontado como ferramenta de desenvolvimento regional. O projeto da Indicação Geográfica da farinha de mandioca de Copioba no Recôncavo da Bahia, apoiado pela Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia (Edital 021/2011 de apoio à caracterização de Indicações Geográficas) elaborou um diagnóstico das 200 famílias produtoras dessa farinha de qualidade superior, cadastrando as 65 casas de farinha de Nazaré-BA, com métodos qualitativos e quantitativos.

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) tem sua origem basicamente ameríndia e brasileira, sendo a mesma ainda disseminada por toda a América. Graças aos colonizadores portugueses e espanhóis, a mandioca ainda foi levada por toda África e Ásia, sendo considerada por alguns autores como “a mais brasileira de todas as plantas econômicas, dada a sua ligação com o desenvolvimento histórico, social e econômico do povo” (CONCEIÇÃO, 1983). Alguns vestígios

⁹ <http://www.oapi.int/index.php/en/toute-lactualite/170-promotion-des-indications-geographiques>

arqueológicos indicam que a mandioca pode ter mais de 7.000 anos de utilização da planta, como registra Silva (1996).

No âmbito mundial, a mandioca é uma das principais explorações agrícolas, com produção acima de 160 milhões de toneladas/ano (FAO, 2011). Segundo a FAO (2011), a produção brasileira de mandioca detém 10,4% da produção mundial, tornando o Brasil o terceiro maior produtor de mandioca do mundo e mantendo o patamar de maior produtor de mandioca do continente americano, com aproximadamente 26 milhões de toneladas de raízes frescas por ano (IBGE, 2010).

No Brasil, a região Nordeste detém a maior fatia da produção nacional, com 37,5%, seguida pelas regiões: Norte, 28,9%; Sul, 24,1%; Sudeste, 9,8% e Centro-Oeste, 5,0%. Entre os estados, a Bahia é o terceiro estado com maior produção (13,7%), atrás apenas do Pará (17,7%) e Paraná (17,3%). Estima-se que o consumo *per capita* de mandioca no Brasil fique em torno de 70 kg por ano, equivalente a raiz, segundo Furlaneto et al. (2006), sendo a farinha o principal derivado da mandioca consumido em todo o país, especialmente pela população de renda mais baixa. O consumo médio de farinha é de aproximadamente 18 kg/habitante/ano. Atualmente, cerca de 85% da produção de mandioca é destinada à fabricação de farinha e amido e o restante vai para consumo, principalmente humano, *in natura* (raízes frescas) e para indústrias de congelados (FURLANETO et al, 2006).

No que se refere aos agricultores familiares, ressalta-se primeiramente a contribuição alimentar para autoconsumo, dados o valor energético do produto e dos seus derivados e a ampla comercialização destes 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 (CARDOSO, 1999).

Os pequenos produtores enfrentam uma série de problemas, dentre eles o acesso difícil ao crédito e à assistência técnica, permanecendo na utilização de técnicas tradicionais de cultivo, problemas ambientais, resultantes do desgaste do solo, da derrubada da mata nativa, da queima de lenha durante o beneficiamento e da falta de tratamento de resíduos. Nessas condições, a produtividade média é de 12 t.ha⁻¹, abaixo da média nacional (13,4 t.ha⁻¹) (IBGE, 2005) e extremamente reduzida quando se considera o potencial da cultura, que é de 90 t.ha⁻¹ (CARDOSO et al., 2005).

Estudos realizados por Santos (2001) mostram que a falta de assistência técnica e tratores para preparo do solo, juntamente com dificuldades no manejo da lavoura, que em parte poderiam

ser resolvidas com a própria assistência técnica, são os aspectos que mais limitam a produção de mandioca.

“As principais dificuldades enfrentadas pelos agricultores para melhorar o segmento de beneficiamento na cadeia de produção da mandioca, são: a necessidade de melhoria das casas de farinha existentes ou a disponibilização de novas unidades, a construção da fecularia e a capacitação técnica, tanto na melhoria do beneficiamento dos produtos que já são extraídos da mandioca, como na diversificação, explorando novos mercados, com produtos de maior valor agregado (SANTOS, 2001).”

Na Bahia, o cultivo da mandioca e a produção de farinha compreendem uma tradição que se disseminou para os mais diferentes municípios, sem, contudo, mostrar muitos avanços tecnológicos. Além disso, o Estado da Bahia é o maior consumidor de mandioca no Brasil, consumindo mais de 24% da produção de farinha de mandioca do país e o 4º estado brasileiro em consumo *per capita* deste produto, com 25,449 kg/habitantes/ano (EMBRAPA, 2011). Em função deste quadro, a cadeia da mandioca constitui atualmente um dos objetos de atenção dos órgãos de governo (BAHIA, 2010). Entre as regiões de destaque de produção da farinha de mandioca, o Recôncavo da Bahia é uma das principais, com recomendação para a produção de Farinha de Copioba.

A cidade de Nazaré localiza-se no centro sul do Recôncavo baiano, às margens do Rio Jaguaripe. Segundo a história, ainda no período de colonização, abrigou os primeiros grandes engenhos de açúcar da Bahia e se especializou na produção de farinha de mandioca, que é considerada, ainda hoje, uma das melhores do Brasil. Trata-se de uma farinha muito fina, chamada de Copioba, o que deu à cidade o codinome “Nazaré das Farinhas” (CASTELLUCCI JÚNIOR, 2008). Segundo descrições, ainda, embora toda farinha fina produzida na região seja chamada de Copioba, o nome refere-se a um lugarejo que fica entre os municípios de Nazaré, Maragojipe e São Felipe, o Vale da Copioba, região que no passado era grande produtora de farinha. Assim, por ser considerada a melhor farinha, os demais locais produtores de farinha também passaram a adotar o nome "Copioba" para designar a farinha de boa qualidade, fina e torrada, independente de onde quer que ela fosse fabricada (CASTELLUCCI JÚNIOR, 2008).

Verificou-se, em estudo preliminar, que a farinha de mandioca que sai das casas de farinha do Recôncavo Baiano apresenta qualidade superior às que são vendidas nos mercados de Salvador. Em termos de segurança alimentar, para a implantação da Indicação Geográfica, faz-se necessário o controle dos processos de embalagem pelos produtores titulares da Indicação Geográfica, uma vez que a identificação de qualidade na embalagem do produto trará segurança ao consumidor, a partir da rastreabilidade do produto.

Nesse cenário em que se evidencia a sociedade demandando cada vez mais qualidade nos produtos e os órgãos fiscalizadores exigindo essa qualidade, contudo, poucos são os pequenos produtores que sabem como atingi-la. Desse modo, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) desempenham um papel fundamental na produção de alimentos com a tão almejada qualidade assegurada. As BPF são requisitos essenciais necessários para garantir a qualidade da(s) matéria(s)-prima(s) e do(s) produto(s) acabado(s), sendo aplicadas em todas as etapas do processo produtivo (NASCIMENTO NETO, 2006).

É válido ressaltar que o Vale do Copioba só tem a ganhar com o uso corrente do nome Copioba para uma farinha de qualidade superior, uma vez que segundo a Lei da Propriedade Industrial – LPI (Lei nº 9.279/96) constitui-se Indicação Geográfica a indicação de procedência, a qual se refere ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996b).

Partindo desse princípio, os produtos com Indicação Geográfica são diferenciados e mais valorizados, mantendo uma competitividade mais firme no mercado. Como exemplo, citam-se as diversas regiões produtoras de cachaça, principalmente no estado de Minas Gerais, bem como o vinho do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, primeira região brasileira certificada, o que evidencia agregação de valor ao produto que traz a Indicação Geográfica (OKAMOTTO, 2005).

Observa-se que, na Bahia, existe, apenas uma Indicação Geográfica, partilhada com outros estados na IG do Vale do Submédio do São Francisco de Uvas de mesa e Mangas, que, junto com os camarões de Denominação de Origem de Costa Negra, em Acaraú, no Ceará, configuram-se as duas únicas IG do Nordeste. Caracteriza-se o Nordeste como uma região rica, porém com dificuldade em distribuição de renda e onde a agricultura familiar é amplamente praticada e a necessidade de subsídios para o desenvolvimento através das Indicações Geográficas emerge como estratégia para o aumento da renda dos pequenos produtores e do controle destes da cadeia produtiva. Nessa direção, a Indicação Geográfica da Farinha de Copioba - compreende destaque para o desenvolvimento do Recôncavo Baiano.

Ademais, pelo diagnóstico preliminar, constatou-se que há grandes dificuldades dos produtores de farinha de mandioca da agricultura familiar em se organizarem - suas associações têm poucos aderentes e/ou conseguem trazer poucas melhorias às comunidades rurais do recôncavo baiano. Deste modo, faz-se necessário o auxílio à organização dos mesmos, assim como um suporte para que haja continuação nas ações, posto que essa falta de organização favorece o comércio da farinha ser lucrativo principalmente para os comerciantes, a despeito dos produtores.

É notável a dispersão dos pequenos agricultores e a falta de cultura organizacional voltada para objetivos comuns. Em face deste contexto, parcerias se estabeleceram entre a Universidade Federal da Bahia - UFBA, a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - EBDAA e a Empresa Brasileira de Agropecuária - EMBRAPA, para extensão rural em Boas Práticas de produção e auxílio organizacional, para o possível encaminhamento de IGs.

Estão sendo elaboradas uma caracterização físico-química, microbiológica e sensorial da farinha e um perfil em segurança alimentar das casas de farinha do Recôncavo. . A pesquisa-ação em desenvolvimento aponta uma perspectiva de manutenção de uma cultura e saber-fazeres históricos, que pode implicar na desaceleração por processos de êxodo rural, com a fixação de gerações da agricultura familiar da cadeia da farinha de mandioca no campo. A Indicação Geográfica trará benefícios para a Região do Recôncavo baiano e do Vale do Copioba, com melhoria da qualidade de vida e da renda para os produtores da farinha de mandioca e benefício à sociedade, pela rastreabilidade do produto, contribuindo também para economia da região, a revitalização da vida cultural da Região, aumentando o turismo e fixando o trabalhador rural no campo, ao longo das gerações, minimizando o êxodo rural e garantindo a existência do produto importante para a população nordestina: a farinha de mandioca.

VI. Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 554, de 30 de agosto de 1995. Aprova a Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento, Armazenamento e Transporte da Farinha de Mandioca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 set. 1995, Seção 1, p. 13515.

BRASIL, 1996. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 - Lei da Propriedade Industrial. Brasília: Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.(b)

CARDOSO, C. E. L.; SOUZA, J. da S. Aspectos agro-econômicos da cultura da mandioca: potencialidades e limitações. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 1999, 27 p. (Embrapa Mandioca e Fruticultura. Documentos, 86).

CARDOSO, E. M. R.; MÜLLER, A. A.; SANTOS, A. I. M.; HOMMA, A. K. O.; ALVES, R. N. B.; Processamento e Comercialização de produtos derivados de mandioca no nordeste paraense. EMBRAPA Amazônia Oriental, Belém-PA, Documentos nº 102 – 28p., Junho 2001.

CARDOSO, C. E. L.; VIANA, A. E. S.; FILHO, J. C.; SANTOS, A.; MATOS, M. V.; LOPES, S. C.; RODRIGUES, I. R.; OLIVEIRA, S. P. Desenvolvimento Sustentável e solidário da cadeia de Mandioca no Sudoeste da Bahia In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 11, 2005. Campo Grande, MS. Disponível em:
< http://www.cpa0.embrapa.br/11cbm/_html/trabalhos/arquivoPDF/pasta92, acesso em 15/10/2011.

CASCUDO, Luis da Câmara. 2004. História da alimentação no Brasil. Luiz Câmara Cascudo. 3 ed- São Paulo: Global.

CASTELLUCCI JÚNIOR, W. Entre veredas e arrabaldes: Histórias de escravos e forros na comarca de Nazaré. Bahia, 1830-1850. História & Perspectivas. Uberlândia: 2008. p.261- p.304.

CONCEIÇÃO, A. J. A mandioca. São Paulo: Nobel. 1983.382p.

EMBRAPA Mandioca e Fruticultura. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostas-mandioca.php#aspectos. Acesso em 16 de outubro de 2011.

FAO. Food and Agriculture Organization. Base de Dados. In: <http://www.fao.org>. Acesso em 10 de outubro de 2011.

FAO. LINKING PEOPLE, PLACES AND PRODUCTS: A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and Siner-GI. p.50. Second edition, 2010.

FERREIRA FILHO, J. R. Efeito da adubação orgânica e densidade populacional na cultura da mandioca em solo de tabuleiro. Revista Brasileira de Mandioca, Cruz das Almas, v.16, n.1, p.7-14, 1997.

FOLEGATTI, M. I. da S.; MATSUURA, F. C. A. U.; FILHO, J. R. F. A indústria da farinha de mandioca. In: SOUZA, L. da S. et al. (Ed.). Processamento e utilização da mandioca. Cruz das Almas: Embrapa Mandiocultura e Fruticultura Tropical, 2005. 547p.

FURLANETO, F. P. B.; KANTHACK, R. A. D.; BONISSONI, K. C. O agronegócio da mandioca na região paulista do Médio Paranapanema. Análise de indicadores do agronegócio, v.1, n. 04, abr. 2006. Instituto de Economia Agrícola. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=5280>>. Acesso em: 13 de outubro de 2011.

GRANCO, G., ALVES, L. R. A., FELIPE, F. I. Descrição de alguns entraves na comercialização da farinha de mandioca no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 11, 2005. Campo Grande, MS. Disponível em: <<http://www.cepea.esalq.usp.br/pdf/CBMGABRIEL.pdf>>. Acesso em: 19 de outubro de 2011.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Produção Agrícola Municipal. Rio de Janeiro, 2005. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 17 de outubro de 2011.

Instituto Nacional de Geografia e Estatística- IBGE. Levantamento Sistemático da produção Agrícola. Setembro, 2010. 120p. 2010. Disponível em:<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/lspa_201009.pdf>. Acesso em: 12 de outubro de 2011.

Instituto Nacional de Geografia e Estatística- IBGE. Levantamento Sistemático da produção Agrícola. Setembro, 2011. 121p. 2011. Disponível em:<<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/>>

agropecuaria/lspa/lspa_201109.pdf>. Acesso em: 14 de outubro de 2011.

OKAMOTTO, P.. Agregando Valor. In: Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.

QUINTELLA, C. M. . Editorial. Cadernos de Prospecção, v. 1, p. 3-3, 2008.

RICHARDS, N. S. P. S. Segurança Alimentar: como prevenir contaminações na indústria. Revista Food Ingredients, n. 18, p.16-30, maio/jun 2002.

SANTOS, A. Possibilidades e Perspectivas para a sustentabilidade do cultivo da mandioca no Planalto de Conquista. 2001. 124p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável – Gestão e políticas ambientais) – Universidade de Brasília, Brasília.

SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO DA BAHIA – SEAGRI. Agricultura na Bahia. Salvador: SEAGRI, 2010.

SILVA, J. R. B. Mandioca e outras raízes tropicais: uma base alimentar da humanidade no século XXI. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 9, 1996, São Paulo. Anais... São Pedro: Centro de raízes Tropicais / UENESP, Sociedade Brasileira de Mandioca, 1996, p.25-43.

Sites visitados em janeiro 2013:

http://www.origin-gi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=46&Itemid=94&lang=fr, *La protection des IG dans les juridictions nationales.*

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141?locale=fr>

<http://www.inao.gouv.fr/>, *recherche.*

<http://vidoc.impi.gob.mx/ViDoc/busquedaRapida.do>, *Intituto Mexicano de Propriedad Industrial.*

http://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/en/wipo_geo_lis_08/wipo_geo_lis_08_theme2_edou_edou.pdf

<http://www.oapi.int/index.php/en/toute-lactualite/170-promotion-des-indications-geographiques>, *Peru.*

Recebido: 14/10/2013

Aprovado: 05/12/2013