

CONTRIBUIÇÕES PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG): CONSIDERAÇÕES SOBRE BUERAREMA – BA COMO UMA POTENCIAL IG PARA FARINHA DE MANDIOCA

Adriano Alves de Rezende¹; Guilherme Chaves Simões¹; Thainá Santos Daltro¹; Irla Thaynie Maria Santos Pereira¹; Mauren Miyaji²

¹Universidade Estadual de Santa Cruz, UESC, Ilhéus, BA, Brasil. (arezende@uesc.br)

²Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, UESB, Itapetinga, BA, Brasil.

Rec.: 06.07.2015. Ace.: 26.10.2015

RESUMO

Este trabalho buscou identificar as características distintivas básicas da Farinha de Mandioca produzida em Buerarema com o objetivo de solicitar o registro de Indicação Geográfica (IG) para o município. Para tal, foram levantadas as características relevantes para uma IG, tipificadas dentro de dois blocos de quesitos: o primeiro bloco traz a determinação da área de indicação geográfica e o segundo trata da distinção do produto. Após ampla revisão de literatura e confronto das informações, foi possível estabelecer as características que justificam o início do processo de registro. Assim, foi possível ratificar a potencialidade de Buerarema como Indicação Geográfica para Farinha de Mandioca.

Palavras chave: Mandioca. Indicação Geográfica. Registro. Propriedade industrial. INPI.

ABSTRACT

This study aimed to identify the basic distinctive features of the Cassava Flour produced in Buerarema that allow request the Geographical Indication Registration (GI). To this end, the relevant characteristics for a GI were raised, typified in two blocks of questions: the first block brings the determination of the geographical indication area and the second deals with the distinction of the product. After a extensive literature review, and comparison of information, was possible to establish the characteristics that justify the start of the registry process. It was possible ratify the capability of Buerarema as Geographical Indication for Cassava flour.

Keywords: Cassava. Geographic Indication. Registry. Industrial property. INPI.

Áreas Tecnológicas: Propriedade Intelectual; Mapeamento; Indicação Geográfica.

INTRODUÇÃO

A farinha de mandioca faz parte não apenas da cultura gastronômica do nordeste, mas de todo o Brasil. O uso da mandioca e de seus derivados possibilita uma gama de produtos que vão desde biscoitos, beiju até a farinha de mandioca propriamente dita. O município de Buerarema – BA e as cidades circunvizinhas ganharam notoriedade pela produção de farinha de mandioca, que é percebida como sendo de melhor qualidade pelos mercados regional, estadual e nacional, segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (2010).

A importância da farinha de mandioca também é decorrente de um conjunto de práticas e saberes locais que possibilitam agregar valor ao produto, tornando-o diferenciado. Silva (2015, p.366) salienta que “[...] em todo o país, evidencia-se uma grande variedade de farinhas, diferenciando-se entre si em alguns aspectos da cadeia produtiva, o que, além de envolver a matéria-prima e os utensílios, envolve a tradição do saber-fazer”.

No Brasil, é grande o número de produtos com qualidade diferenciada, que apresentam forte identidade com sua origem geográfica, dada a influência de aspectos étnicos, culturais, geográficos e climáticos (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010). Por sua vez, deve-se destacar que o país é o segundo maior produtor de mandioca do mundo, com uma produção anual média na ordem de 24,8 milhões de toneladas. O Estado da Bahia é um dos principais produtores, tendo a maior área plantada do país, com produção apurada no ano de 2014 de 2,134 milhões de toneladas de raiz, sendo 99% da produção originária do trabalho de pequenos e médios agricultores (SECRETARIA DE AGRICULTURA, IRRIGAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA, 2011; INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2015).

A relevância econômica da cultura de mandioca levou, em 2012, o então Secretário de Agricultura do Estado da Bahia, Engenheiro Agrônomo Eduardo Salles, a incluir Buerarema no estruturante da Câmara Setorial da Mandioca, denominado Rede de Multiplicação e Transferência de Materiais Propagativos de Mandioca com Qualidade Genética e Fitossanitária para o Estado da Bahia (Reniva). O Reniva é uma ação de curto prazo, desenvolvida pela Embrapa Mandioca e Fruticultura, para ser executada nos próximos cinco anos em todas as regiões do Estado, e Buerarema foi incluída neste programa “em reconhecimento à importância do município, que tem história pela farinha que produz, cuja fama já atravessou fronteiras, chegando à Europa e Estados Unidos”, segundo explicou o secretário (SECRETARIA DE AGRICULTURA, IRRIGAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA, 2012).

Ao longo dos anos, algumas cidades ou regiões ganham fama por causa de seus produtos ou serviços. Quando certa qualidade e/ou tradição de determinado produto ou serviço podem ser atribuídos à sua origem, a Indicação Geográfica - IG surge como fator decisivo para garantir sua proteção e diferenciação no mercado, além de permitir a agregação de valor. Isso porque a IG, além de não ter prazo de validade, delimita a área de produção e restringe seu uso aos produtores desta área, em geral reunidos em entidades representativas, e mantém os padrões locais, impedindo que outras pessoas utilizem indevidamente o nome da região em produtos ou serviços. No Brasil, o interesse por este registro é cada vez maior (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2014; MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2010).

O registro de Indicação Geográfica (IG) foi estabelecido pela Lei 9.279/96, Lei de Propriedade Industrial - LPI/96, sendo a indicação geográfica constituída pela indicação de procedência e pela denominação de origem. Essa lei fornece ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - Inpi a competência para estabelecer as condições para o registro das indicações geográficas, sendo a IG concedida a 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, e/ou que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se

devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Produtos ou serviços característicos do seu local de origem possuem reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distinção em relação aos seus similares disponíveis no mercado.

São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (*know-how* ou *savoir-faire*) (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2014; MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2013).

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, uma consequência concreta da obtenção do registro de IG é o produto ficar conhecido por ser proveniente de uma região que observa valores ambientais e sociais, de requisitos técnicos de qualidade elevada, em consonância com a sofisticação dos mercados e consumidores globalizados (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, 2014).

Diante do panorama atual das IGs no Brasil, e principalmente dos impactos da mandioca e seus derivados na cultura e na economia nordestina, torna-se necessário discutir algumas das contribuições acadêmicas sobre o tema, destacando-se o estudo de Guimarães Filho (2011), que indicou a região do semiárido brasileiro como potencial IG para alguns produtos, dando ênfase a produtos derivados da criação de caprinos - carne, leite e queijo, entre outros-, identificando o sertão do São Francisco como potencial IG para o cabrito de Uauá. O autor salienta, ainda, a importância de políticas públicas voltadas para o fortalecimento das produções tradicionais, que seriam fonte de fomento aos pedidos de IG.

Neste contexto, deve-se destacar o município de Abaíra, que obteve no dia 14 de outubro de 2014 o registro de Indicação de Procedência para aguardente de cana, capitaneada pela Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião de Abaíra (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2014).

Por sua vez, Druzian e Nunes (2012) pesquisaram a evolução da concessão de registro de IG no Brasil e seu impacto nos setores agrícola e/ou agroindustriais e concluíram que a implantação de uma IG gera um ciclo virtuoso no qual há uma melhora na imagem do produto e um estímulo ao aumento da produção, o que pode contribuir para o aumento do livre fluxo de comércio, desde que sejam comprovadas a identidade e a notoriedade, associadas à qualidade dos produtos.

Já Freitas e Meireles (2009) abordam as IGs sob a perspectiva do Comércio Internacional e seu potencial competitivo diante de novos mercados, que são extremamente globalizados, e concluem que, dada a globalização, estes produtos atraem cada vez mais os consumidores deste mercado tão competitivo, pois se diferenciam dos demais por sua qualidade e procedência.

Dullius (2009) fez um estudo de caráter descritivo sobre o processo de IGs no Rio Grande do Sul, utilizando uma pesquisa com os atores envolvidos no processo de obtenção e manutenção das IGs no estado. Neste mesmo estudo, o autor aponta para possíveis benefícios decorrentes do efeito *spillover*, que favorece mudanças no entorno dos territórios que compreendem as IGs.

O trabalho de Valente et al. (2013) faz um relato geral do processo de reconhecimento das IGs brasileiras. Os autores evidenciam os problemas encontrados pelos requerentes em todas as etapas do registro, e concluem que, apesar de a legislação brasileira não abordar e tratar todos os pontos necessários ao tema, diversas instituições, como universidades, centros de pesquisa, INPI, Organizações Não Governamentais - ONGs, entre outras, têm contribuído para mitigar os problemas encontrados.

Trabalhos relatam a situação atual e as perspectivas de potenciais IGs. Guimarães Filho e Silva (2014) fizeram este estudo para o semiárido brasileiro, e Mury, Santos e Rojas (2012) para áreas específicas no município de Codó, no Maranhão.

Todos estes trabalhos analisam a IG como um diferencial competitivo, seja para mercado interno, seja para o comércio internacional. Estes trabalhos também exaltam os benefícios das IGs para os produtores/atores envolvidos, tendo como referência a análise de tipos de produtos ou regiões.

Diante de todo o exposto, são evidentes os benefícios às localidades e aos produtores detentores de uma IG. Dessa maneira o objetivo do trabalho é: Qual a possibilidade de Buerarema – BA ser reconhecida como Indicação Geográfica para farinha de mandioca, considerando os fatores humanos e naturais e a notoriedade da região?

A IG Vale do Submédio São Francisco, para uva de mesa e manga, permeia dois estados do nordeste brasileiro, Bahia e Pernambuco, compreendendo os municípios de Casa Nova-BA, Sobradinho-BA, Juazeiro-BA, Curaçá – BA, Petrolina-PE, Lagoa Grande-PE, Santa Maria da Boa Vista-PE e Orocó-PE.

Atualmente, além do Vale do Submédio São Francisco, existe registrada no Inpi apenas a IG Abaíra para aguardente de cana, que, como dito anteriormente, obteve o registro de Indicação de Procedência em outubro de 2014.

Contudo, recentemente, a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia - Fapesb, via edital 021/2011 para apoio a projetos de caracterização de Indicação Geográfica dentro do estado, recebeu solicitação de Indicação de Procedência de algumas outras regiões com potencial em obter este registro, que solicitaram formalmente seu apoio financeiro (FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA, 2014).

Neste edital foram contempladas seis propostas (Quadro 1).

Quadro 1 - Projetos de caracterização de Indicação Geográfica (IG) no estado da Bahia financiados pela Fapesb	
Projeto	Centro executor
Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas/BA: uma contribuição à Indicação Geográfica	Universidade Federal da Bahia (UFBA)
Cacau Cabruca da Bahia: história, origem e qualidade de um produto ligado à Mata Atlântica	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA)
Caracterização do Potencial de Indicação Geográfica para os cafés do Planalto de Conquista – BA	Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Identidade Geográfica como fator de geração de valor e renda aos pequenos negócios de cerâmica artesanal de Maragogipinho (BA)	Universidade Estadual de Santa Cruz
Estruturação da Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA)
Indicação Geográfica do Sisal de Valente	Universidade Estadual de Feira de Santana

Fonte: Fabesp, 2014.

O cacau da região sul da Bahia tem sido tema de diversos encontros, estudos e trabalhos porque atualmente esta região se encontra em um estágio avançado do processo de reconhecimento como IG.

A farinha de mandioca produzida em Buerarema também apresenta propriedades distintivas que, inicialmente, possibilitam requerer o registro de IG para a região.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desta pesquisa, foi utilizada uma ampla revisão de literatura sobre as IGs, seu processo de implementação e demais trabalhos que tratassem da cultura da mandioca e possíveis regiões produtoras capazes de receber o sinal distintivo. Foram analisadas a regulamentação referente ao uso, a delimitação da área geográfica e a comprovação de notoriedade, no intuito de respaldar as localidades indicadas como potenciais detentoras de IGs e os produtos oriundos das mesmas. Na revisão de literatura foram utilizados livros, jornais, periódicos científicos, publicações especializadas, entre outras fontes, para coletar o maior volume de informações possíveis sobre a farinha de mandioca de Buerarema.

A pesquisa utilizou informações dos quatro municípios que compreendem os produtores da farinha tipificada, reconhecidos no mercado como produtores de “Farinha de Buerarema”. São eles, os municípios de Ilhéus, São José da Vitória, Una e a própria Buerarema.

Documentos e dados secundários foram coletados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia – Seagri e demais entidades fidedignas que pudessem contribuir efetivamente com elementos relevantes na construção dos resultados.

Com base nas informações e dados coletados, inferiu-se sobre a categoria de Indicação Geográfica mais adequada a ser solicitada para Buerarema. Foram consideradas para definição do produto as características indicadas como mais relevantes por Valente *et al.* (2013). Estas características possibilitam delimitar a área da IG e sua diferenciação (Quadro 2).

Quadro 2 – Requisitos mínimos para indicar início do processo de registro de Indicação Geográfica – IG		
QUESITOS	FATORES	CARACTERÍSTICAS
Delimitação da área de indicação geográfica	Humanos	<i>Saber-fazer, know-how</i> ou <i>savoir-faire</i> - materiais, métodos e técnicas utilizados para produção do produto são particulares, únicos, ou seja, são peculiares daquela atividade e daquela região.
		<i>Tradição</i> – existe uma tradição produtiva na região possível de ser comprovada documentalmente.
		<i>Tipicidade</i> – o processo produtivo ou produto é típico da região, característico do local, podendo não ser encontrado, com as mesmas características em outras localidades.
	Naturais	<i>Clima</i> – exerce influência sobre características e qualidade do produto, tornando-o distinto.
		<i>Solo</i> – pode exercer influência sobre a produtividade do produto.
		<i>Vegetação</i> – pode exercer influência sobre características e qualidade do produto, tornando-o distinto.
		<i>Relevo</i> – pode exercer influência sobre a produtividade do produto.
Diferenciação do produto	Notoriedade	Ser um produto percebido como tendo qualidade diferenciada, ser digno de mérito, distinto, famoso, seja por meio de fatores humanos, seja por meio de fatores humanos, seja por fatores naturais.

Fonte: Adaptado de Valente et al. (2013).

Depreende-se que Buerarema, ao atender os requisitos de “Delimitação da área de indicação geográfica” e de “Diferenciação do produto”, tenha uma real possibilidade de ingressar com o

pedido de IG no Inpi. A depender de como sejam documentadas tais características, será possível aos requerentes solicitar a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO), conforme especificado nos artigos n.º 8 e n.º 9 da Instrução Normativa n.º 25/2013 do Inpi.

Ressalta-se que esta metodologia não é definitiva, mas necessária para indicar o potencial da região analisada em obter sucesso ao ingressar com seu pedido de IG no Inpi.

O município de Buerarema está situado na região Sul do Estado da Bahia, a 451 quilômetros da capital, Salvador. Diversas associações de produtores e conselhos como o RACAASUL (Rede de Associações Comunitária de Assentados e não Assentados do Sul da Bahia), o Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável Municipal de Buerarema e o CRASBA (Conselho Associativista de Buerarema e Adjacências) vêm provendo ações junto aos agricultores familiares e trabalhando na cadeia produtiva da mandioca visando, com o seu beneficiamento, uma farinha de mandioca de qualidade superior e maior valor agregado (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2010).

A farinha de mandioca de qualidade de Buerarema, por sua vez, começou a ser produzida na região de Ilhéus, Una, São José da Vitória e Buerarema, que têm características diferenciadas, como temperaturas médias em torno de 26 graus Celsius, pluviosidade entre 1500 a 2000 mm/ano, além de solo com fertilidade mediana, o que favorece o bom desenvolvimento desta cultura. A produção desta farinha se tornou possível graças à capacitação dos agricultores em tecnologias de produção diferenciadas, elevando a produção a 36 toneladas por hectare. Os produtores cultivam variedades de mandiocas mansa e brava desenvolvidas pela Embrapa, adaptadas a esta região da Bahia. Contudo, é fundamental a escolha da variedade, que deve ser produtiva, sem causar problemas ao produto final, como o enegrecimento. A goma ou fécula de farinha deve ser mantida, pois farinha com goma significa farinha de qualidade (REGÁRIA, 2010).

Foi criada em 2007 a COOPRUS – Cooperativa Mista dos Produtores Rurais do Sul da Bahia, que, desde então, vem atuando com o intuito de fortalecer a cadeia agroindustrial regional da mandioca. Entre seus objetivos específicos estão: facilitar o escoamento da produção, intervir para melhorar preço e buscar selo de qualidade para a farinha. A perspectiva é aproveitar melhor a mandioca e seus derivados para aumentar as vendas (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2007).

Segundo Conceição (2007), as ações desenvolvidas pelo Sebrae juntamente com a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agropecuário da (EBDA), Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) e prefeitura de Buerarema devem visar a uma produção empresarial, com maior aproveitamento da mandioca e seus derivados para melhorar o nível de vendas. O autor ainda ressalta que em 2007 o município de Buerarema contava com 42 casas de farinha de mandioca e cerca de 600 hectares de área plantada, sendo ainda reconhecida como referência para todo o Brasil.

Caso similar ao de Buerarema pode ser observado também no município de Nazaré, região metropolitana de Salvador, também conhecido como Nazaré das Farinhas, que já iniciou as ações para construir a documentação necessária ao seu reconhecimento como IG.

Assim, com base nas descrições feitas anteriormente na busca da caracterização dos produtos e de suas localidades, foi possível construir o Quadro 3 com os requisitos mínimos identificados para sugerir o início do registro de Indicação Geográfica – IG.

A Farinha de Buerarema contempla fatores humanos e naturais. Ressalta-se que o relevo não tem, inicialmente, impacto direto sobre sua produção. Entretanto, segundo Rodrigues, Carvalho e Oliveira Filho (2007), o relevo pode ser o fator mais importante na fertilidade do solo pois tem influência nas suas propriedades físicas, químicas e biológicas, promovendo impactos na produtividade da cultura, mas não em características como sabor ou textura, que são definidos pela variedade de mandioca plantada. A vegetação está diretamente relacionada ao clima, influenciando

no ciclo hidrológico de uma localidade ou região. Desta forma, além da variedade da mandioca, que influencia na sua produtividade e nas características organolépticas, são de fundamental importância para a cultura as condições edafoclimáticas da região.

Quadro 3 - Requisitos mínimos identificados para sugerir o início do registro de Indicação Geográfica – IG¹

Produto/Região	Delimitação da área de IG							Diferenciação do Produto
	Fatores Humanos			Fatores Naturais				Notoriedade
	<i>Saber-fazer</i>	<i>Tradição</i>	<i>Tipicidade</i>	<i>Clima</i>	<i>Solo</i>	<i>Vegetação</i>	<i>Relevo</i>	
<i>Farinha de Buerarema</i>	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	NA	Sim

Fonte: Autoria própria, 2014.

¹Foram considerados na construção deste quadro apenas os efeitos diretos dos requisitos sobre o produto final ou sobre a matéria-prima básica.

*NA – Não se aplica a análise pelo fato de, em princípio, não interferir nas características do produto final.

A farinha apresenta notoriedade e tem reconhecimento nacional pela qualidade e história de produção. Assim, o requisito notoriedade dá distinção ao produto e contempla característica de sua diferenciação.

Diante do exposto, acredita-se que o mais viável seja iniciar o pedido de IG para Buerarema como Indicação de Procedência, sendo os “fatores humanos” fortemente presentes, nitidamente mais evidentes que os “fatores naturais”. Contudo, como relatam Valente *et al.* (2013), a Indicação de Procedência de forma alguma exclui pleitear a Denominação de Origem, que seria feita após obter a Indicação de Procedência.

CONCLUSÃO

Buerarema para farinha, bem como outras regiões da Bahia para produtos típicos oriundos das mesmas, podem iniciar o processo de avaliação, documentando as características distintivas e ações de melhoria da qualidade do produto para, posteriormente, pleitearem um registro de IG.

No entanto, mesmo sabendo do potencial mercadológico deste produto, seus produtores e as associações de classe que os representam precisam ser conscientizados da real viabilidade de seus produtos perante um mercado cada vez mais exigente e ávido por bens diferenciados. Faz-se então necessária a participação das universidades e de instituições de pesquisa de forma concreta e efetiva, de modo a fomentar esta conscientização e dar suporte àqueles interessados em usar as IGs como um vetor de modificação social.

Acredita-se que os objetivos inicialmente propostos por este trabalho tenham sido alcançados, por ter sido possível caracterizar Buerarema como potencial IG para farinha de mandioca. Contudo, como já mencionado, seria prudente que fosse pleiteado, inicialmente, o registro de Indicação de Procedência, e, posteriormente, em um processo natural, após um período de maturação, fosse buscado o registro de Denominação de Origem.

Espera-se que este trabalho tenha esclarecido algumas dúvidas sobre o assunto e que sirva, ainda, como base para fomentar outros produtos regionais que apresentem potencial de distinção dentro de um mercado consumidor globalizado e competitivo. Acredita-se ainda que, no futuro, novas informações possam ser apresentadas de forma a contribuir para o melhor entendimento e caracterização dos produtos regionais de todo o país.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao financiamento dado pela Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC e apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia – Fapesb. Este artigo é resultante do projeto de pesquisa “Verificação dos ganhos socioeconômicos decorrentes de Indicação Geográfica – IG e identificação de potenciais regiões de implementação dentro do território baiano” registrado sob o n. 00220.1500.1358 na Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PROPP/UESC.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n. 9.279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade indústria. **Diário Oficial da União Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF. 15 de maio de 1996. p.8353. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em 20 ago. 2013.

CONCEIÇÃO, L. Produtores de Farinha Criam cooperativa no Sul da Bahia. **Agência Sebrae de Notícias**. 2007. Disponível em:<<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/BA/Produtores-de-farinha-criam-cooperativa-no-sul-da-Bahia>>. Acesso em 10 dez. 2014.

DRUZIAN, J. I.; NUNES, I. L. Indicações Geográficas Brasileiras e impacto sobre bens agrícolas e/ou agroindustriais. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão, v. 2, n.4, p.413-42, 2012.

DULLIUS, P. R. **Indicações Geográficas e Desenvolvimento Territorial**: as experiências do Rio Grande do Sul. 2009. 148f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Como produzir a farinha de Qualidade de Buerarema. Prosa Rural Embrapa. 25 out. 2010. Disponível em:<<http://hotsites.sct.embrapa.br/prosarural/programacao/2010/como-produzir-farinha-de-qualidade-buorarema>>. Acesso em 27 maio 2015.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Indicação Geográfica para os Vinhos do Submédio São Francisco. Disponível em:<<http://www.cpatsa.embrapa.br/cpatsa/imprensa/noticias/indicacao-geografica-para-os-vinhos-do-submedio-sao-francisco>>. Acesso em 12 de ago. 2014.

FREITAS, S. C.; MEIRELES, E. C. de. A utilização da indicação geográfica como estratégia competitiva para as empresas: um estudo de caso acerca das quatro indicações que o Brasil possui na atualidade. **Observatório – Monografias em Comércio Exterior**, Natal, v.1, n.2, p.128-139, 2009.

FAPESB. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia. Disponível em:<<http://www.fapesb.ba.gov.br/>>. Acesso em 09 nov. 2014.

GUIMARÃES FILHO, C. Certificação de Indicação Geográfica: uma estratégia de inserção no mercado dos produtos do Semiárido. **Bahia Agrícola**, Salvador, v.9, n.1, p.42-49, nov., 2011.

GUIMARÃES FILHO, C.; SILVA, P. C. G. Indicação Geográfica, uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. **Revista Econômica do Nordeste**. Fortaleza, v.45, p.114-123, 2014 (Suplemento Especial).

INPI. Instituto Nacional De Propriedade Da Industrial. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/portal/>>. Acesso em: 25 de ago. 2014.

INPI. Instituto Nacional De Propriedade Da Industrial. **Instrução Normativa n. 25 de 21 agosto de 2013**. Estabelece as condições de Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <[http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas\[2\].pdf](http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas[2].pdf)>. Acesso em 2 nov. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/>>. Acesso em 01 de jul. 2015.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Módulo II – Indicação Geográfica**. 2ª ed. Brasília: MAPA, 2010. 376p.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Indicação Geográfica**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>. Acesso em 28 de ago. 2013.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável território litoral sul – Bahia**. Brasília, 2010. 134. Disponível em: <http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio090.pdf>. Acesso em 10 dez. 2014.

MURY, D. F. T.; SANTOS, F. I. O.; ROJAS, M. O. A. I. Identificação de Potenciais áreas produtivas para indicação geográfica no município de Codó-MA. In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO, 7. 2012. Palmas – TO. **Anais...** Palmas – TO: IFTO, 2012. 8p. Disponível em: <<http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/1263/2918>>. Acesso em 05 dez. 2014.

REGÁRIA, R. **Como Produzir Farinha de Qualidade de Buerarema**. Disponível em: <<http://hotsites.sct.embrapa.br/prosarural/programacao/2010/como-produzir-farinha-de-qualidade-buorarema>>. 2010. Acesso em 13 dez. 2014

RODRIGUES, L. A.; CARVALHO, D. A.; OLIVEIRA FILHO, A. T.¹; CURI, N. Efeitos de solos e topografia sobre a distribuição de espécies arbóreas em um fragmento de floresta estacional semidecidual, em Luminárias, MG. **Revista Árvore**, v. 31, n. 1, p. 25-35, Viçosa, 2007.

SEAGRI. Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura. **Mandiocultura é tema de seminário em Buerarema**. Salvador: Imprensa Seagri. 7 dez. 2011. Disponível em: <<http://www4.seagri.ba.gov.br/noticias.asp?qact=view¬id=24341>>. Acesso em 27 maio 2015.

SEAGRI. Secretaria de Agrciultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura. Seagri. **Seagri e Car discutem em Buerarema estruturação da mandiocultura**. Salvador: Imprensa Seagri. 24 set. 2012. Disponível em:

Adriano Alves de REZENDE et al. Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema – BA como uma potencial IG para farinha de mandioca

<<http://www4.seagri.ba.gov.br/noticias.asp?prt=true&qact=view&exibir=clipping¬id=26067>>. Acesso em: 27 maio 2015.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Nova cooperativa vai facilitar escoamento da produção de farinha. **Revista Conexão**. n. 160, Salvador, jun. 2007.

SILVA, I. R. C. O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré – BA. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 2, p. 365-374, Salvador, 2015.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L. R. R. M. V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, v. 43, n. 7, p. 1330-1336, Santa Maria, 2013.