
QUALIDADE, IDENTIDADE E NOTORIEDADE DA FARINHA DE MANDIOCA DE NAZARÉ DAS FARINHAS-BA: UMA CONTRIBUIÇÃO A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Janice Izabel Druzian, Bruna Aparecida Souza Machado, Carolina Oliveira de Souza

Faculdade de Farmácia, Departamento de Análises Bromatológicas, Universidade Federal da Bahia – UFBA, Salvador, Bahia - Brasil (druzian@ufba.br).

RESUMO

É consenso popular que uma excelente farinha era feita na Fazenda Copioba, localizada na Serra de mesmo nome entre os municípios de Nazaré, Maragojipe e São Felipe. Depois, toda farinha boa feita na região passou a se chamar farinha de copioba, entretanto nem toda farinha de Nazaré será de copioba. 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. As casas de farinha de Nazaré ganharam destaque devido à diferenciação da farinha ao longo do tempo, o que deu à cidade o codinome, Nazaré das Farinhas, sem, entretanto terem avançado no sentido da qualificação e adequação a legislação. O objetivo do presente trabalho é fazer um levantamento sobre a notoriedade da farinha produzida na cidade de Nazaré das Farinhas, Bahia, Brasil.

Palavras Chave: Indicação Geográfica, farinha, mandioca, notoriedade.

ABSTRACT

Popular consensus is that an excellent manioc flour was made in the Copioba Farm located in the Sierra of the same name between the towns of Nazareth, Maragojipe and São Felipe. Thus, all the best flours made in the region were renamed copioba flour, however not every manioc flour made in Nazareth will be copioba. So, being considered the best flour, the other local producers of flour also began to adopt the name to designate flour of good quality, thin and crisp, regardless of wherever it was made. The flour mills of Nazareth gained prominence due to the differentiation of the flour over time, which gave the city the nickname, Flour's Nazareth, without, however, having specific qualification and suitable legislation. The objective of this study is to survey public awareness of the flour produced in the city of Flour's Nazareth, Bahia, Brazil.

Key words: Geographical Indication, flour, cassava, notoriety.

Área tecnológica: Indicações geográficas.

INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) é originária das regiões neotropicais da América do Sul (CARVALHO, 2002), e de acordo com os dados da Food and Agriculture Organization (FAO, 2008), foi cultivada em mais de 100 países até 2008. Sua abrangência está relacionada às características de certa rusticidade da cultura e também ao fato de ser utilizada desde a alimentação animal e humana até insumo para indústrias como a química, e papelaria ou mesmo para biocombustíveis. Em 2008 a produção mundial de mandioca totalizou 232,9 milhões de toneladas (FAO, 2010), e no Brasil 26,7 milhões de toneladas (IBGE, 2010), que representa mais de 10% da produção mundial com a segunda posição neste ranking, e uma elevação de 0,6% em relação ao total produzido em 2007.

O Brasil é o seu principal centro de diversificação (CARVALHO, 2002), e por ser uma cultura tolerante à seca, se destaca principalmente na região semi-árido do Brasil, onde a região Nordeste detém a maior fatia da produção nacional, com 37,5%, seguida pelas regiões: Norte, 27,6%; Sul, 19,9%; Sudeste, 8,9% e Centro-Oeste, 6,1%. Entre os estados, o Pará lidera o ranking nacional na produção de raiz, com participação de 18,2%, seguido pela Bahia, com 16,6%, o Paraná, com 12,6% e o Maranhão, com 6,7% (IBGE, 2010).

A produção brasileira de mandioca é voltada para três principais formas de consumo: a farinha feita com a mandioca brava (acima de 100mg de HCN/kg de raiz fresca sem casca); o amido, também denominado fécula, polvilho ou goma; e o consumo fresco, no qual são empregadas as raízes cujo teor de HCN é de 50 ppm ou menos (mandioca mansa, aipim ou macaxeira), (CAMPOS; SANTOS, 2010). Na Bahia, o cultivo da mandioca e a produção de farinha compreendem uma tradição, sem, contudo, mostrar muitos avanços tecnológicos. Em função deste quadro, a cadeia da mandioca constitui atualmente um dos objetos de atenção dos órgãos de governo.

Entre as regiões de destaque de produção, o Recôncavo é uma principais, com recomendação para a produção de farinha de copioba, no município de Nazaré, no centro sul do Recôncavo, às margens do Rio Jaguaripe, a uma latitude 13°02'06" sul e a uma longitude 39°00'52" oeste e altitude de 39 metros, com área de 257,372 km² caracterizada como Mata Atlântica. Sua população estimada em 2010 era de 27.274 habitantes (IBGE, 2010) e do ponto de vista econômico a principal atividade de Nazaré é a agricultura, com um significativo destaque para o plantio de mandioca, porém, é na produção da farinha de mandioca que está a principal fonte de renda de grande parte da população do município.

Apesar da farinha de mandioca ter desempenhado um papel relevante no processo de formação e organização do espaço brasileiro em diversas escalas (CUENCA et al., 2005; GUIMARAES et al., 2005), o seu mercado atual ainda bastante limitado. Uma das estratégias para se ampliar o mercado é informar ao consumidor o modo de produção, a qualidade, a procedência do produto, a qualidade, como também a forma de fazê-lo, comercializá-lo e distribuí-lo.

A expansão da indústria, o crescimento dos serviços como gerador de trabalho e o avanço na difusão do conhecimento, juntamente com o desenvolvimento das tecnologias, projetaram a propriedade intelectual como uma riqueza importante do patrimônio das pessoas naturais e jurídicas. Ao lado dos bens materiais, cada vez tem mais valor os ativos intangíveis como as marcas, patentes e Indicação Geográfica (IG). A propriedade intelectual protegida pelo Direito permite a exclusividade da utilização do seu objeto, o que assegura um benefício econômico aos seus titulares (CALDAS et al., 2005a,b; INPI, 2011). Após o encerramento da Cúpula de Cancún

(2003), foi também debatido a segurança alimentar, destacando-se questões relacionadas com a procedência dos produtos para o consumo, um dos requisitos estabelecidos pelos mercados mais exigentes como o europeu, o norte-americano e o japonês (CALDAS, 2003; INPI, 2011). Esse novo estilo de consumo mundial é uma variável que deve ser incorporada no processo de produção local, o que pode vir a se tornar uma variável de desenvolvimento local, pois agrega valor à produção, a forma de fazer e de gerir trazendo aumento da auto-estima dos que produzem, e melhoria de sua qualidade de vida (BOISIER, 1996; FERRAR SEXTO, 2001).

Neste cenário, a qualidade e o rastreamento alimentar constituem quesito fundamental, posto que figura como uma das principais reivindicações do consumo alimentar mundial. Logo se torna premente reconhecer o direito do consumidor de conhecer a qualidade, as características de produção e a procedência do que se está consumindo. Para atender a essas exigências, regiões e localidades passam por processo de reestruturação/estruturação em sua base local de produção, revisitando o seu território, identificando as suas potencialidades e descobrindo novas formas produtivas, visando a adequar-se às novas exigências do mundo globalizado e inserir-se neste contexto (TINLOT; JUBAN, 1998; CALDAS et al., 2005a,b; GOLLO, 2006). Em época de globalização, estas questões trazem para a escala do local, desafios que necessitam ser superados, com o fim de buscar a organização da produção, a melhoria tecnológica dos processos e arranjos produtivos, e a geração de emprego e renda. Portanto, as políticas de desenvolvimento local convertem-se numa necessidade premente para as diversas localidades que buscam incluir-se no processo produtivo. O ponto de partida é a convicção de que as regiões e lugares, a partir de suas especificidades e potencialidades, podem encontrar formas de transformações de suas realidades, em busca de melhoria da qualidade de vida, a partir dos processos globais.

O conceito de IG foi desenvolvido lentamente e de forma natural no transcurso da história pela de que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica. A Europa foi onde tudo começou, pois tradicionalmente os produtores de vinho designavam o produto pelo nome da região de sua produção, em função da dependência entre as características deste vinho e fatores como o solo, o clima e modo de fazer do produto (BRASIL, 1996; GIUNCHETTI, 2006). Alguns exemplos desses produtos de notável qualidade e identificados como IGs são o Champagne, o vinho espumante proveniente daquela região francesa, os magníficos vinhos tintos da região de Bordeaux, o presunto de Parma, os charutos cubanos, os queijos Roquefort e Grana Padano (FALCETTI, 1997; BRASIL, 1996; LAGES et al., 2005; TONIETTO, 2003). Deste modo, utiliza-se o nome do país, da região ou do lugar, para designar um produto originário deste país, desta região, deste lugar ou da área definida para este fim sob este nome, e reconhecida pelas autoridades competentes do respectivo país.

No Brasil as IGs estão regulamentadas pela Lei nº. 9.279/96 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI) e são classificadas em Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). As IPs, segundo o INPI, diferem das DOs pelo seu caráter particular e de qualidade da produção. Na IP considera-se o 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 (Artigo 177), enquanto que na DO, considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Artigo 178). Pode-se dizer que as IPs são

um instrumento de organização local da produção, e as DOs são um instrumento de organização qualitativa do processo de produção (BRASIL, 1996; INPI, 2011).

Entre as IGs Brasileiras reconhecidas pelo INPI estão a do vinho do Vale dos Vinhedos e da Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, ambos do Rio Grande do Sul, o Café da Região do Cerrado Mineiro, e a Cachaça Artesanal de Paraty, dentre outros das 41 IGs depositadas e 13 formalmente concedidas, o que tem contribuído para aumentar o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) regional e o PIB destas regiões (GIUNCHETTI, 2006; TONIETTO, 2003). Vale salientar que ainda não existe IG concedida para um produto produzido na Bahia. Nesta perspectiva, considera-se que os municípios da Bahia devem adequar-se a esta nova realidade e, para isso, a organização dos produtores, a uniformização da produção sob critérios de qualidade, a forma de elaboração do processo produtivo, o marketing local/ regional e a articulação dos processos de comercialização são atividades que devem ser implementadas. As IGs estão relacionadas com a marca e necessitam qualificar a produção segundo as leis vigentes, além da organização dos atores sociais na produção do território (FALCADE, 1999).

O Estado da Bahia está caracterizado por concentrar na Região Metropolitana de Salvador, a produção e conseqüentemente a população e o consumo estadual em detrimento dos territórios interioranos. Portanto, para a desconcentração da produção é de fundamental importância para garantir níveis de bem-estar social adequados à nova perspectiva do desenvolvimento sustentável (FERRAZ SEXTO, 2011; CUENCA et al., 2005). Uma das possibilidades para enfrentamento da questão é identificar os produtores de farinha de Nazaré que atendem aos critérios de qualidade exigidos por legislação e identificar os parâmetros que caracterizam a notoriedade do produto, conduzindo a instituição da IG/IP destas farinhas, o que agregará qualidade e valor, desencadeando um processo que contribuirá para o aumento do IDH e PIB local e para a redução dos desequilíbrios sócio-territoriais.

O objetivo do trabalho é fazer um levantamento da potencialidade para IG das farinhas de mandioca produzida em Nazaré, e a partir da correlação com parâmetros geográficos e humanos de onde é proveniente, caracterizar e identificar a sua identidade e notoriedade.

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

A farinha de mandioca é definida como o produto obtido das raízes provenientes de plantas da família *Euphorbiaceae*, gênero *Manihot*, submetida a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento (BRASIL, 1995). De acordo com o Fundo das Nações Unidas para Agricultura e Alimentos, a cultura da mandioca é a terceira mais importante fonte de calorias para alimentação em áreas tropicais, depois do arroz e do milho, havendo milhões de pessoas que dependem deste tubérculo na África, Ásia e América Latina. Em geral, o cultivo é feito por pequenos produtores, para os quais a mandioca é vital, tanto para alimentação quanto para a geração de renda (FAO, 2008). Aproximadamente, 20% da mandioca produzida no Brasil é destinada à fecularia, e mais de 80%, tem como destino principal, a produção de farinha.

No Brasil, historicamente, o cultivo e o uso da farinha de mandioca na alimentação associam-se à cultura indígena, com registros desde o período do descobrimento, incorporados aos hábitos alimentares dos portugueses e, posteriormente, integrados também à alimentação dos negros escravizados, passando a compor um dos elementos de identidade da cultura alimentar brasileira

(CEREDA; VILPOUX, 2003; CHISTE et al., 2006). O consumo médio de mandioca, no Brasil é de 1kg/pessoa/ano, enquanto que o consumo de farinha de mandioca chega a 3,7 kg/pessoa/ano (FAO/WHO, 2008).

Atualmente, o cultivo da mandioca constitui atividade de importância social e econômica, na medida em que contribui para a alimentação de milhões de pessoas e que gera recursos, sobretudo, para famílias de baixa renda, nas regiões Norte e Nordeste (GUIMARAES et al., 2005; RAMOS, 2007). Estima-se que na fase de produção primária e no processamento da farinha e fécula são gerados um milhão de empregos diretos, onde a atividade mandiocueira proporciona receita bruta anual equivalente a 2,5 bilhões de dólares, e a produção da farinha 600 milhões de dólares (OLIVEIRA; REBOUÇAS, 2008).

Como principal produto da agricultura familiar da Bahia, no que se refere aos pequenos produtores, ressalta-se primeiramente a contribuição alimentar, 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 (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 sim na mecanização com a introdução de motores movidos a 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 Copioba produzida em Nazaré. No entanto, a preocupação é com a questão da higiene e qualidade, que na maioria dos casos, são relegados a segundo plano pelos pequenos produtores, indica falta de conhecimento e/ou falta de condições de investimentos no negócio que é, na maioria das vezes, o sustento de várias famílias (RAMOS, 2007).

Em linhas gerais, a processamento industrial das raízes de mandioca para a elaboração de farinha compreende 8 etapas: recepção das raízes, descascamento, ralagem, prensagem, peneiragem, torrefação, acondicionamento e armazenagem (SANTANNA; MIRANDA, 2004). No processo artesanal realizadas em estabelecimentos rústicos, chamados de casas de farinha, as raízes descascadas e raladas manualmente são colocadas em sacos (cesta de palha que pode ser comprida e retrátil), puxados para baixo, pressionando a massa para tirar o máximo de soro, que contém grande parte da goma ou amido, passada na peneira ou na rupemba (peneira com tramas de palha) com tamanho dos furos que determinar a leveza da farinha, e depois torrada por 3 a 4 horas, sem parar de mexer. Muito embora a qualidade dos alimentos possa ser entendida em diversos níveis (sensorial, nutricional, inocuidade e comercial), a segurança dos alimentos é uma de suas prioridades máximas. Na atualidade essa abordagem é integrada, procurando-se ter a rastreabilidade dos alimentos assegurada desde o campo até à mesa do consumidor (BRASIL, 1995).

Entretanto, em uma mesma região produtora de farinha de mandioca, pode-se encontrar uma heterogeneidade do produto entre os fabricantes, (BRASIL, 1995; CEREDA; VILPOUX, 2003). Portanto, se o único processo de produção da farinha fosse o artesanal, ou a mandioca fosse de uma variedade específica, poderia se pré-supor em algo como queijos e vinhos europeus e suas regiões demarcadas. Há muitas respostas a serem buscadas, considerando que a matéria-prima (raiz mandioca) pode ser oriunda de outras regiões e/ou municípios, e provavelmente o método de

fabricação varia muito, incluindo mecanização ou não, e pressupõe-se que a técnica primitiva do processamento da farinha regional tenha sido muito diferente da atual, mas ainda deve ser praticada no município de Nazaré. Sensorialmente, um atributo muito importante na farinha é o gosto e a crocância, uma vez que o produto não apresenta nenhum aroma ou sabor característico (SZCZESNIAK; KAHN, 1971).

Para uma IG é necessário esclarecer o modo tradicional como uma farinha é produzida, mas também as condições de inocuidade do processo de produção. Primeiro, entende-se que perigo é a presença inaceitável de contaminantes químicos, físicos ou biológicos na matéria-prima ou em produtos semi-acabados ou acabados e em não conformidade com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou regulamento técnico estabelecido para cada produto e as demais legislações vigentes (BRASIL, 1995). Embora as áreas de atuação não estejam exatamente delimitadas, no caso dos produtos de origem vegetal, o setor produtivo fica a cargo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e os setores de industrialização e comercialização são responsabilidade do Ministério da Saúde (ANVISA). Para a comercialização estão também envolvidas a Justiça e Cidadania, pelo Código de Defesa do Consumidor. Existem também outros órgãos governamentais, como o Instituto Nacional de metrologia (INMETRO), do Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, que exercem ação em regulamentos técnicos metrológicos, coordenam o *Codex Alimentarius* e também o Programa Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SARMENTO, 2010).

Tendo em vista a simplicidade dos procedimentos de obtenção da farinha, bem como, a natureza mais ou menos artesanal da atividade, alguns estudos têm levantado preocupações quanto à qualidade higiênica das farinhas de mandioca da Bahia, apesar da baixa atividade de água limitar o crescimento de contaminantes biológicos. Santanna e Miranda (2004), avaliaram a qualidade das raízes de mandioca em 4 unidades de processamento de farinhas situadas na zona rural do Recôncavo Baiano. As farinhas processadas em 2 das unidades apresentaram contagem de *Bacillus cereus* superiores aos padrões estabelecidos pela Legislação, indicando que o tempo e a temperatura da torrefação não foram suficientes para destruí-los. Um diagnóstico higiênico-sanitário direcionado às unidades de processamento da farinha de mandioca na região Sudoeste da Bahia, com relação a situações e condições da edificação; equipamentos e utensílios; pessoal na área de produção / manipulação / venda; matérias-primas e produtos expostos à venda; fluxo de produção / manipulação / comercialização e controle de qualidade, mostrou 100% de inconformidade das unidades em todos os requisitos, comprovando-se a necessidade de medidas corretivas, visando garantir a inocuidade e a saúde do consumidor (OLIVEIRA; REBOUÇAS, 2008).

Portanto, o processo de obtenção de farinha de mandioca deve estar sujeito às normas gerais de processamento de alimentos, que são ferramentas e procedimentos que devem ser aplicados desde as etapas de implantação e também na operacionalização de unidades artesanais ou industriais, visando assegurar a qualidade, expandir a vida útil e principalmente minimizar problemas de segurança alimentar que possam colocar em risco a saúde do consumidor. Neste contexto, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de contribuir com a garantia da qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos. Além das legislações mencionadas, ressalta-se a necessidade de adoção do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que é um instrumento de controle dinâmico de processos operacionais, e outros procedimentos correlatos, como os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO), que também são

ferramentas disponíveis para o controle da qualidade estabelecidos pela Portaria 1428/93, do Ministério da Saúde (APPCC, 2000). Esses pré-requisitos (da forma como está escrito, o APPCC está sendo considerado como pré-requisito) identificam os perigos potenciais à segurança do alimento desde a obtenção das matérias-primas até o consumo, estabelecendo em determinadas etapas (Pontos Críticos de Controle), medidas de controle e monitoração que garantam, ao final do processo, a obtenção de um alimento seguro e com qualidade. Os produtos devem ainda atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; Contaminantes; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e Informação Nutricional Complementar, quando houver (ALVARENGA, 2006).

ESCOPO

Para realizar um levantamento sobre a qualidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas – Bahia foi realizada uma busca sobre os documentos científicos, literários e jornalísticos que descrevem o potencial econômico e histórico das farinhas produzidas nesta cidade, e deles extraídos informações relevantes que venham a contribuir para a Indicação Geográfica do objeto de busca.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As diferentes designações conferidas popularmente à farinha de mandioca produzida na região de Nazaré estão diretamente relacionadas à qualidade das farinhas, e também ao destaque que a farinha ganhou ao longo do tempo. A identidade desta farinha está muito relacionada ao processo, especificamente na descrição como uma farinha mais fina e mais seca tipo biscoito, farinha biscoitada processada de modo diferente (muito cozida e dura) para ser mantida por até um ano e ser usada nas jornadas com tribos inimigas, pelos portugueses para sustento dos escravos e nas viagens marítimas, por isto denominada também farinha de guerra. Farinha de copioba é outra denominação antiga e que tem relação com a mesma farinha de guerra, produzida no Vale de Copioba que corta o município de Nazaré, que ganhou notoriedade no passado graças à produção de farinha de mandioca de melhor qualidade e aceitação no mercado.

Atualmente se mantém esta mesma denominação para designar farinha de boa qualidade, isto é, de granulação fina, cor amarelada e bem torrada, e o município de Nazaré mantém o destaque por produzi-la. A farinha de copioba é conhecida e comercializada até hoje com esta denominação em vários locais do País, com destaque sempre para a qualidade diferenciada, que pode ser devido às condições geográficas e climáticas do Vale da Copioba, mas também devido ao processo diferenciado, ou a ambos.

A cidade de Nazaré devido à proximidade do rio Jaguaripe, a fertilidade de suas terras e o acesso fácil por barcos, foi povoada logo no início da colonização portuguesa. Em 1560 no local existia um dos primeiros grandes engenhos de açúcar da Bahia. A criação de uma capela, em 1649, deu origem à cidade, que cresceu em sua volta.

Além da cana de açúcar a região se especializou na produção de farinha de mandioca, chamada de copioba dependendo da qualidade, o que deu à cidade o codinome, Nazaré das Farinhas. A farinha

de mandioca produzida com a mesma técnica indígena servia para abastecer a frota e foi amplamente utilizada pelos municípios produtores para o pagamento de contribuições à Metrópole.

A implantação, no século XIX, da estrada de ferro, ligando Jequié no sertão, ao litoral, com ponto final na cidade, tornou Nazaré um dos maiores entrepostos de comercialização e uma das cidades mais importantes da Bahia, na época. Com a desativação da ferrovia, na década de 1960, a cidade sofreu um grande impacto econômico, mitigado pela construção da rodovia BA-001, ligando Salvador, através do terminal do Ferry Boat, a Ilha de Itaparica, e ao litoral sul do Estado. Atualmente, além da produção de farinha, a produção de azeite de dendê, a cachaça de alambiques, a pesca artesanal e a produção de cerâmica são as principais atividades do município. É relato e consenso popular que uma excelente farinha era feita na Fazenda Copioba localizada na Serra de mesmo nome. Depois, toda farinha boa produzida na região passou a se chamar farinha de copioba, entretanto nem toda farinha de Nazaré será de copioba. Portanto, embora toda farinha fina produzida na região seja chamada de copioba, qual o percentual que ainda tem este diferencial? 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.

Considerando o aspecto turístico, aliado à produção de farinha, a cidade ganhou destaque também devido a outros aspectos de produção. Próxima à cidade, num braço do rio Jaguaripe, se localiza a comunidade de Maragogipinho, um dos maiores centros oleiros do Brasil que, utilizando a argila dos mangues, se dedica a produção de cerâmica, de forma artesanal. Objetos de todos os tipos, desde utilitários aos religiosos e de adorno, são produzidos. Na perspectiva gastronômica a culinária de Nazaré está focada na utilização da farinha de mandioca, quer no consumo como farofa com as mais variadas formulações que acompanha os mais variados pratos, como frutos do mar, peixes, mariscos, carne de sol, carne seca, entre outros, preparados das mais variadas formas, como moquecas, ensopados. Vale destacar a famosa Casa da Farinha Copioba na cidade de Nazaré, onde é produzida a farinha de mandioca, vendida em todo o Brasil.

Portanto, a cidade de Nazaré ganhou destaque popular pela larga produção de farinha de mandioca, mas hoje tem outras atividades e possui magnífico patrimônio cultural. A cidade e região são repletas de história, cultura e de atrações naturais que são requisitos indispensáveis para um depósito de pedido de IG. Apesar de toda a riqueza cultural, artística e natural, o turismo local está muito aquém do potencial da região, podendo ser incrementado através da IG/IP de farinha de copioba ou farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas. Partindo do pressuposto que uma IG não se cria, ela já existe e foi moldada no transcurso do tempo onde um produto vinculado a uma origem (território) ganhou notoriedade comprovada.

Considerando-se que o INPI é, por lei, o órgão designado para analisar os pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas, será necessário também fomentar que o Instituto tem o poder de deferir, indeferir ou arquivar as solicitações de criação de IG's no Brasil. Tendo em conta a relevância que as Indicações Geográficas vêm assumindo no contexto do agronegócio, estudos do INPI que identificaram os principais critérios que estão envolvidos na análise dos processos de pedidos de reconhecimento de IG's precisarão ser trabalhados. Estudos do INPI tem demonstrado que de 24 pedidos publicados, (41,6% internacionais e 58,4% nacionais), a maior parte dos

processos é de produtos de origem agropecuária, mostrando a relevância das IG's para a competitividade do agronegócio nacional, como estratégia de agregação de valor e geração de renda, que pode ser adotada, principalmente, pelos pequenos e médios produtores. Os dados também apontaram para a existência de iniciativas mal-sucedidas na criação de IG's. De 24 processos publicados, 11 (3 pedidos internacionais e 08 pedidos nacionais) foram arquivados e/ou indeferidos. As principais causas para o arquivamento e/ou indeferimento foram referentes à ausência de comprovação da área geográfica como centro produtor, da qualidade do produto, da legitimidade do requerente como representante dos produtores. Também foi verificado que alguns processos não foram deferidos em consequência de não atenderem a requisitos formais estabelecidos pela legislação, tais como: o não cumprimento de exigências e prazos, e a ausência de comprovação da legitimidade do procurador.

A análise permitiu definir os seguintes critérios que devem ser observados nos pedidos de reconhecimento de Indicações Geográficas: os critérios básicos, que são inerentes o próprio conceito de IG; e, os critérios associados ao atendimento das formalidades estabelecidas na Lei da Propriedade Industrial e na resolução 75/00 do INPI. Assim, considera-se que o reconhecimento de uma IG deve estar associado, em primeiro lugar, à existência de produtos que realmente sejam diferenciados devido a sua identidade e qualidade (apropriado a farinha de mandioca produzida em Nazaré), à organização dos produtores e a conscientização deve ser ponto de partida quanto à relevância das Indicações Geográficas como estratégia de valorização de produtos e regiões. Estes fatores devem ser levados em conta para que as IG's sejam efetivadas como instrumentos a serem utilizados no aumento da competitividade da farinha de mandioca produzida na Região.

COMENTÁRIOS FINAIS

As casas de farinha de Nazaré ganharam destaque devido à diferenciação da farinha ao longo do tempo, o que deu à cidade o codinome, Nazaré das Farinhas, sem, entretanto terem avançado no sentido da qualificação e adequação a legislação. Algumas introduziram motores, mas muitas ainda utilizam o sistema rudimentar. Esses sistemas artesanais são muito valiosos no sentido de manter a originalidade e os aspectos organolépticos e sensoriais da farinha produzida. No entanto, a preocupação é com a higiene e qualidade, que na maioria dos casos, são negligenciadas pelos pequenos produtores. Neste contexto e partindo do pressuposto que uma indicação geográfica não se cria, ela já existe e foi moldada no transcurso do tempo, onde um produto vinculado a uma origem (território) ganhou notoriedade comprovada, é importante também avaliar a qualidade das farinhas de mandioca produzidas em Nazaré (BA), e através da correlação destes parâmetros com os geográficos, meteorológicos e humanos de onde é proveniente, identificar a sua identidade e notoriedade, contribuindo assim, para a futura construção de uma Indicação Geográfica do produto.

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, A. L. B. **Princípios das boas práticas de fabricação: requisitos para implementação de agroindústria de agricultores familiares**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, p. 243, 2006.

APPCC. **GUIA de verificação do sistema APPCC**. 2ª ed. Brasília, DF, SENAI/DN, 61p. 2000. (Série Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Indústria).

BOISIER, S. **Modernidad y territorio**. Santiago do Chile: ILPES/CEPAL, 1996.

Brasil, Secretaria da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria n. 554, de 30 de ago. de 1995. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 01 set. 1995.

BRASIL. Lei 9.279/96, de 14 de maio de 1996. Dispõe sobre direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/legislacao/conteudo/lei.htm>> Acessado em: 00 out. 2011.

CALDAS, A. S. As denominações de origem como unidade de planejamento, desenvolvimento local e inclusão social. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, v.5, n. 8, 2003.

CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. S.; PERIN, T. F. Mais além dos Arranjos Produtivos Locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, v.7, n. 11, p. 5-16, 2005a.

CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. da S.; PERIN, T. de F.; OLIVEIRA FILHO, J. E. A importância da denominação de origem para o desenvolvimento regional e inclusão social: o caso do território da Cachaça de Abaíra. **Revista Desenharia**, v.2, n. 3, p. 181-199, 2005b.

JORNADA CIENTÍFICA DA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA, 2010, Cruz das Almas, BA. **Anais...** Cruz das Almas, BA: UFBR, 2010.

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

CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. F. **Farinhas e derivados, tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas latino americanas**. São Paulo: Fundação Cargil, v.3, p. 576-620, 2003.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. Caracterização físico-química da farinha de mandioca do grupo d'água comercializada na cidade de Belém, PA. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v.4, n. 1, p. 91-99, 2010.

CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13., 2009, Botucatu, SP. **Anais...** Botucatu, SP: UNESP, 14 a 16 jul. 2009. 1001p.

CUENCA, M.A.G; GABRIEL, T. S.; PRATA, D. A. T.; RANGEL, J. H. de A. Análise da variação dos preços da mandioca na Bahia e sua influência no valor bruto da produção estadual. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13, 2005, Botucatu. **Anais...** Botucatu, SP: UNESP, 2005. p. 997-1001.

FALCADE, I. MANDELLI, F; FLORES, C. A; FASOLO, P. J. POTTER, R.O. **Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FALCETTI, F. Différents systèmes d'indications géographiques et appellations d'origine. Leurs relations avec l'harmonisation internationale. **Bullein de L'OIV**, v.71, p.772-797, 1997.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, Faostat. Disponível em: <<http://faostat.fao.org>>. Acessado em: 00 out. 2011.

FERRAZ SEXTO, C. El território como mercancía: fundamentos teóricos y metodológicos del marketing territorial. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, n. 5, p. 67- 78, 2001.

GOLLO, S.S. **Inovação e estratégia de cooperação competitiva: estudo de caso da indicação de procedência vale dos vinhedos - Serra Gaúcha/RS.** 2006. 359f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Administração, 2006.

GIUNCHETTI, C. S. **Propriedade Intelectual**, Curitiba: Juruá. p. 391-420, 2005.

GUIMARÃES, D. G.; MUNIZ, W. F.; MOREIRA, E. de S.; VIANA, A. E. S.; CARDOSO, C. E. L.; CARDOSO, A. D.; GOMES, I. R.; FERNANDES, E. T.; ANJOS, D. N. dos. Avaliação da qualidade de raízes de mandioca na região sudoeste da Bahia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13, 2005, Botucatu. **Anais...** Botucatu, SP: UNESP, 2005. p. 224-229.

IBGE. Instituto Nacional de Geografia e Estatística. Levantamento Sistemático da produção Agrícola. set. 2010. 120p. 2010.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Intelectual. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao>>. Acessado em: 00 out. 2011.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade de negócios. Brasília: SEBRAE, 2005.

OLIVEIRA, L. L. de; REBOUÇAS, T. N. H. Perfil higiênico-sanitário das unidades de processamento da farinha de mandioca (*Manihot esculenta crantz*) na região sudoeste da Bahia. **Alimentos e Nutrição**, v.19, n. 4, p. 393-399, 2008.

RAMOS, P. A. S. **Caracterização morfológica e produtiva de nove variedades de mandioca cultivadas no Sudoeste da Bahia.** 2007. 60f. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) – Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, MG, 2007.

SANT'ANNA, M. E. B.; MIRANDA, M. S. Avaliação microbiológica das etapas de produção da farinha de mandioca no Recôncavo Baiano. **Magistra**, v. 16, n. 1, p. 25-32, 2004.

SARMENTO, S. B. S. Legislação Brasileira para derivados da mandioca. **Revista Raízes e Amidos Tropicais**, v. 6, p.99-119, 2010.

SOUZA, J. M. L.; NEGREIROS, J. R. S.; ÁLVARES, V. S.; LEITE, F. M. N.; SOUZA, M. L.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, no. 4, p. 907-912, 2008.

SZCZESNIAK, A.S.; KAHN, E.L. Consumer awareness and attitudes to food texture. I. Adults. **Journal of Texture Studies**, v. 2, n. 3, p.280-295, 1971.

TINLOT, R.; JUBAN, Y. Différents systèmes d'indications géographiques et appellations d'origine. Leurs relations avec l'harmonisation internationale. **Bulletin de L'OIV**, v.4, p. 773-797, 1998.

TONIETTO, J. O papel econômico e o atual tratamento jurídico das indicações geográficas. In: Seminário Nacional da Propriedade Industrial, 2003, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ABPI, p. 126-129, 2003.