

Indicação Geográfica: uma via para o crescimento econômico  
para Nazaré das Farinhas e Maragogipinho, Bahia  
*Geographical indication: a way to economic growth for  
Nazaré das Farinhas and Maragogipinho - Bahia*  
Indicación Geográfica: una vía hacia el crecimiento económico  
en Nazaré das Farinhas y Maragogipinho - Bahia

Adriano Alves de Rezende\*, Marcelo dos Santos da Silva\*\* e Lindomar Pegorini Daniel\*\*\*

RESUMO

*Diante da crescente competitividade em todos os mercados, estabelecer uma distinção em produtos ou serviços com características peculiares pode proporcionar a esses bens a diferenciação necessária para se destacarem em mercados dinâmicos e de concorrência acirrada. Assim, este artigo visa identificar potenciais Indicações Geográficas (IGs) no Estado da Bahia, especificamente para a farinha de Nazaré e a cerâmica artesanal de Maragogipinho. Para tanto, utilizou-se o mapeamento de características tidas como relevantes por Valente et al. (2013) e adaptadas metodologicamente por Rezende et al. (2015). Após análise das informações, percebeu-se o significativo potencial para ambos os produtos requererem o signo de indicação geográfica. Devido à proximidade geográfica das regiões produtoras e à existência de um polo de comercialização comum (Nazaré), os efeitos da obtenção da IG tendem a ser potencializados a partir do espraiamento regional.*

*Palavras-chave: Nazaré das Farinhas. Maragogipinho. Produção artesanal. Indicação Geográfica.*

ABSTRACT

*With the increasing competitiveness in all markets, applying a distinctive sign to goods and services with peculiar characteristics may distinguish them in dynamic and fierce markets. The aim of this article is to identify potential geographical indications in Bahia, specifically for the flour produced in Nazaré and the artisanal ceramics of Maragogipinho. A mapping of relevant characteristics based on Valente et al. (2013) and Rezende et al. (2015) was used. A significant GI potential was noticed for both products. Owing to the proximity of these regions and their common trading center (Nazaré), the outcome of using a GI would be potentialized by regional spreading.*

*Keywords: Nazaré das Farinhas. Maragogipinho. Artisanal production. Geographical Indication.*

\* Economista, Mestre em Economia pela Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil. Professor do Departamento de Ciências Econômicas da Universidade Estadual de Santa Cruz. E-mail: adriano.rezende01@gmail.com

\*\* Economista, Mestre em Economia pela Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil. Professor do Departamento de Ciências Econômicas da Universidade Estadual de Santa Cruz. E-mail: masilva@uesc.br

\*\*\* Economista, Doutor em Economia Aplicada pela Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil. Professor Adjunto da Universidade Estadual do Mato Grosso Campus Sinop. E-mail: lindomar.pegorini@gmail.com

Artigo recebido em março/2017 e aceito para publicação em abril/2017.

## RESUMEN

*En vista de la creciente competencia en los mercados, distinguir productos o servicios con características especiales puede proporcionar a esos bienes la diferenciación necesaria en mercados dinámicos y de alta competitividad. Por lo tanto, este artículo tiene como objetivo identificar posibles indicaciones geográficas (IG) en el estado de Bahia, en concreto para la harina de Nazaré y la cerámica hecha a mano de Maragogipinho. Para esto, hemos utilizado el mapeo de las características consideradas más relevantes por Valente et al. (2013) adaptadas metodológicamente por Rezende et al. (2015). Después de analizar la información, se constató el significativo potencial que tiene, para ambos productos, la adopción del signo de indicación geográfica. Debido a la proximidad geográfica de las regiones productoras y la existencia de un polo de comercialización conjunta (Nazaré), el impacto de obtener la IG tiende a ser potencializado a partir de la propagación regional.*

*Palabras clave: Nazaré das Farinhas. Maragogipinho. Producción artesanal. Indicación geográfica.*

## INTRODUÇÃO

A diversidade cultural e produtiva do Brasil apresenta uma gama de possibilidades em termos de negócios, principalmente naqueles que têm qualidade diferenciada decorrente não apenas das características culturais, mas também através de aspectos técnicos, geográficos e climáticos, que podem ter forte relação com sua origem geográfica (BRASIL, 2010).

Algumas regiões no Brasil possuem negócios baseados em produtos diferenciados, que apresentam modos de fabricação baseados em tradição familiar ou comunitária (capital social), nas condições morfoclimáticas do local de produção e no respeito à biodiversidade, incorporando práticas muitas vezes únicas de produção, o que confere destaque a esses produtos, que não podem ser produzidos em outras regiões com o mesmo sucesso ou características.

Esses produtos diferenciados são provenientes de arranjos institucionais e produtivos permeados por um tipo de governança inerente à região em que se localizam (DUTRA, 2009). Para proteger o patrimônio imaterial das regiões ou localidades que apresentam notoriedade e diferenciação em seus produtos, o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) confere aos bens ou serviços um tipo de propriedade industrial por meio de certificação, denominada Indicação Geográfica ou IG (BRANDÃO, 2014).

Desde 2002, quando foi registrada a primeira Indicação Geográfica (IG) brasileira (Vale dos Vinhedos, RS), outras que também possuíam alguma tradição em determinado produto ou serviço observaram a possibilidade de obterem o signo de IG.

Por sua vez, a IG emerge como fator de agregação de valor, algo imperativo na proteção e diferenciação desses bens nos mercados onde competem. Isso se dá muito pelo fato de a IG não possuir prazo de validade, de delimitar a área de produção, de restringir o uso da certificação aos produtores da região, que, reunidos em entidades representativas, conquistaram a IG. A obtenção de uma IG leva os produtores a manter seus padrões locais de produção e qualidade, cerceando o uso indevido do nome da região por outros produtos e serviços (BRASIL, 2010; INPI, 2017).

Uma das características da Bahia é a de concentrar na Região Metropolitana de Salvador (RMS) a produção e, conseqüentemente, a população e o consumo estadual em detrimento dos territórios interioranos. Portanto, na perspectiva de Ferraz Sexto (2001) e Cuenca et al. (2005), para que haja a desconcentração da produção é de fundamental importância garantir níveis de bem-estar social adequados à nova perspectiva do desenvolvimento sustentável.

Para Druzian, Machado e Souza (2012), uma das possibilidades para enfrentamento da questão seria 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 à instituição da IG, no caso uma Indicação de Procedência (IP) destas farinhas, o que agregaria qualidade e valor, desencadeando um processo que contribuiria para o aumento do Índice de

Desenvolvimento Humano (IDH) e Produto Interno Bruto (PIB) locais e, também, mitigaria os desequilíbrios socioterritoriais.

Algumas localidades baianas também apresentam potencial para ingressar com o pedido de reconhecimento de IG junto ao INPI, que é o órgão definido pela Lei nº 9.279 de 1996 como responsável por estabelecer as condições de registro das IGs no País.

Dentre os diversos produtos ou serviços em território baiano com potencial para a IG, dois se destacam como objeto desta pesquisa: a farinha de Nazaré, no Recôncavo; e a cerâmica artesanal de Maragogipinho, distrito localizado no município de Aratuípe. Ambos foram escolhidos para este estudo devido à sinergia entre eles, pois as regiões produtoras são geograficamente próximas, têm grande aceitação e apelo na Região Nordeste, e tendem a desfrutar de economias de escala real<sup>1</sup> em seu processo de comercialização, o que pode potencializar os benefícios decorrentes da IG aos produtores. Assim, o problema de pesquisa que se apresenta pode ser definido como: dada a notoriedade da produção de farinha e cerâmica nas regiões mencionadas, ambos os produtos são candidatos à obtenção de certificação por meio de IG?

A justificativa para o objeto de estudo é que a avaliação dos produtos é importante para o conhecimento das características intrínsecas à produção dos mesmos, especialmente aquelas requeridas para IG, além de conferir publicidade aos esforços dos produtores locais para manter e/ou aprimorar a diferenciação dos dois produtos. Para tal será utilizada a proposta analítica de Rezende et al. (2015), que se vale de quesitos mínimos observáveis para respaldar o pleito de uma IG.

Ressalta-se que não é objeto deste estudo mensurar os ganhos nessas localidades decorrentes de uma conquista potencial de IG, mas, sim, partindo da premissa de que a IG de alguma forma traz desenvolvimento para as regiões detentoras, pretende-se, ao longo do trabalho, identificar o potencial para certificação junto ao INPI dos dois produtos. Essa premissa assumida aqui já foi testada e validada por Lima et al. (2015), respaldando sua admissão quando examinaram o caso das painéis de barro de Goiabeiras, no Estado do Espírito Santo.

Nessa obra, Lima et al. (2015) discutem a concessão da IG para as painéis de barro de Goiabeiras em 2011, como alternativa de desenvolvimento regional. Os autores se valeram de revisão bibliográfica, coleta de dados secundários em órgãos especializados e métodos descritivos e exploratórios para desenvolver a pesquisa, e concluíram que houve uma gama de benefícios diretos e indiretos à região de Goiabeiras, bem como à população em geral.

Determinados estudos no sentido de identificar e ressaltar a importância desses dois produtos em outras regiões e nas duas localidades já foram realizados. Alguns de caráter mais genérico, como o de Santos e Menasche (2015), no qual os autores fazem uma ampla revisão na literatura que trata de IG no Brasil no intuito de demonstrá-la

---

<sup>1</sup> As economias de escala são ditas reais se o fator que as explica é o aumento proporcionalmente menor na quantidade média de fatores produtivos utilizados quando há um aumento da produção (KUPFER; HASENCLEVER, 2013, p.32).

como mecanismo de valorização dos produtos alimentares tradicionais. Os autores defendem a importância de se compreender as singularidades de cada sistema produtor para daí prover uma melhor estratégia para sua preservação.

Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2015) analisam os fatores institucionais e organizacionais que tendem a desenvolver as políticas e mobilizar ações em torno das Indicações Geográficas. Os autores identificaram diferentes instâncias político-institucionais que trabalham em defesa e promoção das IGs. Entretanto, foram identificados em seu estudo dois grupos distintos trabalhando em prol das IGs. Um deles vinculado e baseado em uma rede de cooperação acadêmica e de pesquisa entre Brasil e França, que promovem uma série de encontros e fóruns para discutir o tema. Essa rede também desempenhou um papel decisivo na consolidação de uma gama de competências interdisciplinares e interprofissionais necessárias à promoção das IGs. Outro grupo é denominado de rede de mobilização, que tenta promover junto à sociedade os produtos regionais certificados ou em processo de certificação, resgatando sabores e saberes locais.

Souza et al. (2015) discutem o potencial da farinha de Cruzeiro do Sul, no Estado do Acre, de obter o signo distintivo de IG. Os autores fizeram uma revisão bibliográfica e de dados primários, via questionários aplicados a produtores familiares e seus parceiros, e concluíram que a farinha de Cruzeiro do Sul apresenta grande potencial para constituir uma Indicação de Procedência, podendo ser a primeira da Amazônia.

Branco et al. (2015), por sua vez, contribuem com uma abordagem qualitativa para a potencial IG da farinha de mandioca de copioba produzida em Nazaré. O estudo baseou-se em dados primários, mediante entrevistas e observações *in loco* no vale da copioba. Os autores identificaram a necessidade de desenvolver ações integradas que convirjam esforços interdisciplinares e interinstitucionais, caso a região vise implementar a IG.

Este artigo possui mais quatro seções além desta introdução. A segunda discute a Indicação Geográfica, suas características e processos no mundo e em específico no Brasil. Na terceira parte apresenta-se a metodologia utilizada para viabilizar o resultado da pesquisa. A quarta parte traz os resultados encontrados mediante análise dos elementos coletadas e aplicação ao método definido e confronto dos dados com outras obras para validação das informações. O artigo é finalizado com as considerações finais.

## 1 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Quando produtores, comerciantes e consumidores comprovaram que alguns produtos de determinados lugares possuíam qualidades particulares, atribuíveis à sua origem geográfica, e começaram a denominá-los com o nome geográfico de sua procedência, passou-se a desenvolver o conceito de indicações geográficas de forma lenta e natural, seguindo o transcurso da história. Isso teve início com certos produtos, como vasos de barro durante o Império Romano e as corporações de ofício da Idade Média. No século XVII, destacam-se os estatutos próprios e ordenações a serem

observados na fabricação de produtos especializados, os vinhos, como o do Porto, em Portugal (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS [2013?]; BRANDÃO, 2014).

Indicação Geográfica é a identificação de um produto ou serviço como procedente de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica e qualidade podem ser vinculadas essencialmente a esta questão. A IG afiança à origem de um artigo ou serviço e de suas qualidades e características, uma vez que ele deve, necessariamente, ser produzido sob determinadas regras (BRASIL, 2010).

Para regular o registro das IGs no Brasil surgiu em 1996 a Lei Federal nº 9.279, que estabelece os atores e processos e define os tipos de IG aplicáveis. Nesse caso, além das funções do INPI, a lei definiu dois tipos de registros possíveis para IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996).

O registro junto ao INPI é o que certifica a IG. A depender das características o produto pode receber o selo de Indicação de Procedência ou de Denominação de Origem. Segundo o artigo 2º da Instrução Normativa nº 25 de 2013, que compatibiliza com os artigos nº 177 e 128 da Lei 9.279/96,<sup>2</sup> tem-se que:

§1º Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

§2º Considera-se Denominação de Origem 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 (INPI, 2013, p.2).

Para obter tanto a IP quanto a DO é necessária a formalização via processo documental de comprovação. Este trâmite, bem como os formulários e quesitos a serem contemplados pelo requerente, são definidos pelo INPI (2013) nos artigos 6º, 8º e 9º da mesma Instrução Normativa, que exige a documentação descrita no quadro 1.

Guimarães Filho e Silva (2014) afirmam que a escolha pela certificação adequada deve considerar uma análise criteriosa da natureza do produto e de outros fatores.

---

<sup>2</sup> Os artigos da Lei 9.279/96 referentes à Indicação de Procedência e Denominação de Origem, bem como aqueles de maior relevância para entendimento do tema Indicação Geográfica, estão elencados no quadro 2.

QUADRO 1 - DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE IG SEGUNDO INSTRUÇÃO NORMATIVA INPI Nº 25 DE 2013

| CATEGORIA   | DOCUMENTAÇÃO   |
|---|--|
| Documentação Geral conforme art. 6º (comum à IP e DO)                         | i) requerimento (modelo I), no qual conste: a) o nome geográfico; b) a descrição do produto ou serviço; ii) instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente; iii) regulamento de uso do nome geográfico; iv) instrumento oficial que delimita a área geográfica; v) etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica ou de representação de país, cidade, região ou localidade do território, bem como sua versão em arquivo eletrônico de imagem; vi) procuração, se for o caso; e, vii) comprovante do pagamento da retribuição correspondente.   |
| Documentação complementar para Indicação de Procedência (IP) conforme art. 8º | Para IP, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter: a) documentos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço; b) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a Indicação de Procedência; c) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou prestação do serviço.   |
| Documentação complementar para Denominação de Origem (DO) conforme art. 9º    | Para DO, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter: a) elementos que identifiquem a influência do meio geográfico, na qualidade ou características do produto ou serviço que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes; c) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguido com a Denominação de Origem; d) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço. |

FONTE: Rezende et al. (2015, p.21)

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2010) elenca algumas vantagens de se estabelecer uma IG:

- a) aumento do valor agregado do produto e renda do produtor, bem como fortalecimento da IG e identificação pelo consumidor como sendo um produto de qualidade e procedência certificada;
- b) valorização e reconhecimento do território e preservação da personalidade destes produtos, que constituem um patrimônio típico de cada região e/ou país;
- c) permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração do produto, em termos de identidade e tipicidade da região;
- d) melhoria na comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado por meio de uma identificação especial (IP<sup>3</sup> ou DO); e

<sup>3</sup> Tal fato pode ser verificado, especialmente, nas cooperativas ou associações de pequenos produtores que, via de regra, têm menor experiência e renome no mercado.

e) facilitar o *marketing* através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais, o que facilita o combate à fraude, ao contrabando, à contrafação e às usurpações, favorecendo as exportações e protegendo os produtos contra a concorrência desleal externa.

Segundo Lima, Giesbrecht e Lima (2007), além de seu preço superior, a maior demanda por esses produtos facilitou o surgimento de falsificações, ou seja, a utilização desse nome geográfico em produtos que não tinham essa procedência. Ao mesmo tempo, as normas específicas também evoluíram de forma a regular a produção desses produtos e controlar o movimento de mercadorias, buscando dar maior garantia à sua origem.

O quadro 2 reúne informações acerca do histórico das IGs reconhecidas no País. Por meio do quadro, verifica-se que o número de bens agraciados com a IG é variável. A produção com variabilidade é de suma importância para o crescimento econômico de uma nação.

QUADRO 2 - INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS RECONHECIDAS

continua

| NOME GEOGRÁFICO  | TIPO <sup>(1)</sup> | UF | DATA DO REGISTRO | PRODUTO   |
|--|---------------------|----|------------------|---|
| Vale dos Vinhedos  | IP                  | RS | 19/11/2002       | Vinhos tinto, branco e espumante                                      |
| Região do Cerrado Mineiro                                | IP                  | MG | 14/04/2005       | Café  |
| Pampa Gaúcho da Campanha Meridional                      | IP                  | RS | 12/12/2006       | Carne bovina e seus derivados   |
| Paraty   | IP                  | RJ | 10/07/2007       | Cachaça   |
| Vale do Submédio São Francisco                           | IP                  | NE | 07/07/2009       | Uvas de mesa e manga  |
| Vale dos Sinos   | IP                  | RS | 19/05/2009       | Couro acabado   |
| Pinto Bandeira   | IP                  | RS | 13/07/2010       | Vinhos tinto, brancos e espumantes                                    |
| Litoral Norte Gaúcho                                     | DO                  | RS | 24/08/2010       | Arroz   |
| Região da Serra da Mantiqueira do Estado de Minas Gerais | IP                  | MG | 31/05/2011       | Café  |
| Costa Negra  | DO                  | CE | 16/08/2011       | Camarões  |
| Região do Jalapão do Estado do Tocantins                 | IP                  | TO | 30/08/2011       | Artesanato em capim dourado   |
| Pelotas  | IP                  | RS | 30/08/2011       | Doces finos tradicionais e de confeitaria                             |
| Goiabeiras   | IP                  | ES | 04/10/2011       | Panelas de barro  |
| Serro  | IP                  | MG | 13/12/2011       | Queijo  |
| São João Del Rei   | IP                  | MG | 07/02/2012       | Peças artesanais em estanho   |
| Franca   | IP                  | SP | 07/02/2012       | Calçados  |
| Vales da Uva Goethe                                      | IP                  | SC | 14/02/2012       | Vinho de uva Goethe   |
| Canastra   | IP                  | MG | 13/03/2012       | Queijo  |
| Pedro II   | IP                  | PI | 03/04/2012       | Opalas preciosas de Pedro II e joias artesanais de opalas de Pedro II |
| Região Pedra Carijó - Rio de Janeiro                     | DO                  | RJ | 22/05/2012       | Gnaise fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos       |
| Região Pedra Madeira - Rio de Janeiro                    | DO                  | RJ | 22/05/2012       | Gnaise fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos       |
| Região Pedra Cinza - Rio de Janeiro                      | DO                  | RJ | 22/05/2012       | Gnaise fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos       |
| Cachoeiro de Itapemirim                                  | IP                  | ES | 29/05/2012       | Mármore   |

QUADRO 2 - INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS RECONHECIDAS

| NOME GEOGRÁFICO                        | TIPO <sup>(1)</sup> | UF    | DATA DO REGISTRO | PRODUTO   | conclusão |
|--|---------------------|-------|------------------|---|-----------|
| Manguezais de Alagoas                  | DO                  | AL    | 17/07/2012       | Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha  |           |
| Linhares                               | IP                  | ES    | 31/07/2012       | Cacau em amêndoas   |           |
| Norte Pioneiro do Paraná               | IP                  | PR    | 25/09/2012       | Café verde em grão e industrializado em grão ou moído   |           |
| Vale dos Vinhedos                      | DO                  | RS    | 25/09/2012       | Vinhos tinto, branco e espumante  |           |
| Região de Salinas                      | IP                  | MG    | 16/10/2012       | Aguardente de cana tipo cachaça   |           |
| Paraíba                                | IP                  | PB    | 16/10/2012       | Têxteis em algodão colorido   |           |
| Porto Digital                          | IP                  | PE    | 11/12/2012       | Serviços de tecnologia da informação  |           |
| Altos Montes                           | IP                  | RS    | 11/12/2012       | Vinhos  |           |
| Divina Pastora                         | IP                  | SE    | 26/12/2012       | Renda de agulha em lacê   |           |
| São Tiago                              | IP                  | MG    | 05/02/2013       | Biscoitos   |           |
| Alta Mogiana                           | IP                  | SP    | 17/09/2013       | Café  |           |
| Mossoró                                | IP                  | RN    | 17/09/2013       | Melão   |           |
| Cariri Paraibano                       | IP                  | PB    | 24/09/2013       | Renda renascença  |           |
| Monte Belo                             | IP                  | RS    | 01/10/2013       | Vinhos  |           |
| Região do Cerrado Mineiro              | DO                  | MG    | 31/12/2013       | Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído  |           |
| Piauí                                  | IP                  | PI    | 26/08/2014       | Cajuína   |           |
| Rio Negro                              | IP                  | AM    | 09/09/2014       | Peixes ornamentais  |           |
| Microrregião de Abaíra                 | IP                  | BA    | 14/10/2014       | Aguardente de cana do tipo cachaça  |           |
| Pantanal                               | IP                  | MT/MS | 10/03/2015       | Mel   |           |
| Farroupilha                            | IP                  | RS    | 14/07/2015       | Vinho Fino Branco Moscatel, Vinho Moscatel Espumante; Vinho, Frisante Moscatel; Vinho Licoroso Moscatel, Mistela Simples Moscatel, Brandy de Vinho Moscatel |           |
| Ortigueira                             | DO                  | PR    | 01/09/2015       | Mel de abelha   |           |
| Maracaju                               | IP                  | MS    | 24/11/2015       | Linguiça  |           |
| Mara Rosa                              | IP                  | GO    | 02/02/2016       | Açafrão   |           |
| Região das Lagoas Mundaú-Manguaba      | IP                  | AL    | 19/04/2016       | Bordado filé  |           |
| Carlópolis                             | IP                  | PR    | 17/05/2016       | Goiaba  |           |
| Região de Pinhal                       | IP                  | SP    | 19/07/2016       | Café verde e café torrado e moído   |           |
| Vale do Própolis Verde de Minas Gerais | DO                  | MG    | 06/09/2016       | Própolis verde  |           |
| Região São Bento de Urânia             | IP                  | ES    | 20/09/2016       | Inhame  |           |

FONTE: Instituto Nacional de Propriedade Industrial (2017)

NOTA: Elaboração dos autores.

(1) IP - Indicação de Procedência (total = 41); DO - Denominação de Origem (total = 10).

O primeiro registro de uma IG feita no Brasil data de 1999, o qual concedeu à Região dos Vinhos Verdes, em Portugal, a Denominação de Origem. Por sua vez, a primeira IG brasileira reconhecida nacionalmente foi a Indicação de Procedência

dada ao Vale dos Vinhedos, em 2002, para vinhos tintos, brancos e espumantes (INPI, 2017; VALENTE et al., 2013). Atualmente, as IGs brasileiras registradas junto ao INPI já totalizam 51, entre Denominações de Origem (41 registros) e Indicações de Procedência (10 registros), conforme se observa no quadro 2.

Ao produto ou serviço a obtenção do registro atribui reputação, imputa valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-lo em relação aos similares disponíveis no mercado. Daí a relevância da IG para produtos ou serviços que possuem características peculiares passíveis de distinção junto à concorrência.

### 1.1 IGs BRASILEIRAS: dificuldades e limitações encontradas

No que diz respeito às dificuldades dos produtores e suas associações de classe em pleitear uma IG, Valente et al. (2013) salientam que o desconhecimento por parte dos consumidores em relação às IGs e, por isso, a pouca valorização no mercado nacional, tende a ser um fator que afeta diretamente o interesse de produtores em ingressar no processo de obtenção das IGs. Entraves também são encontrados pelos requerentes da IG quando têm de fundamentar documentalmente a elaboração do regulamento de uso, obtenção da notoriedade, delimitação da área e definição das características que diferenciam o produto. Contudo, estas situações têm sido contornadas com o auxílio de universidades, Sebrae, Embrapa, Emater, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, INPI, ONGs, entre outras instituições.

Nierdele e Vitrolles (2010) reforçam ainda que a procedência da matéria-prima tem sido, sistematicamente, apontada como fator limitante ao desenvolvimento das IGs. Os autores expõem o caso dos produtores de espumante de Garibaldi, na Serra Gaúcha, que, inicialmente, pretendiam obter uma indicação de procedência (IP), mas foram orientados a solicitar uma Marca de Certificação. Isso se deu pelo fato de no município, mesmo tendo a reputação necessária para a construção da IP, a área vitícola cultivada era incompatível com a produção de Garibaldi, dado que a maior parte da produção advinha dos municípios do entorno.

### 1.2 UMA SÍNTESE DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA APLICADA À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Após o Brasil tornar-se signatário do acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (*Trade-related aspects of intellectual property rights* - TRIPS ou Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio - ADIPC) e da Organização Mundial do Comércio (OMC), por meio do Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994, este acatou, incorporou e fez vigorar no País as normas previstas nos tratados internacionais já existentes sobre propriedade intelectual.

Para dar efeito à sua adesão e fazer cumprir no âmbito doméstico as normas internacionais, o Brasil promulgou a Lei 9.279, de 14 de maio de 1996, que define como ocorre a proteção dos direitos de propriedade industrial, e a regulamentação das IGs no Brasil foi contemplada em seus artigos 176 a 182, como mostra o quadro 3 (BRASIL, 1996, 2010).

QUADRO 3 - REGULAMENTAÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

| ARTIGOS DA LEI Nº 9.279/96 | PONTOS RELEVANTES   |
|----------------------------|---|
| Art. 176                   | Constitui indicações geográficas a indicação de procedência ou a denominação de origem.   |
| Art. 177                   | Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tomado conhecido como centro de atração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.                          |
| Art. 178                   | Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviços cujas qualidades ou características se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. |
| Art. 179                   | A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.  |
| Art. 180                   | Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.  |
| Art. 181                   | O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.  |
| Art. 182                   | O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.  |
| Parágrafo Único            | O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas.  |

FONTE: Brasil (1996)

Além da Lei nº 9.279/96, a Resolução nº 75/2000, editada pelo INPI, regulamenta as condições para o registro das IGs no Brasil. Contudo, a legislação brasileira pertinente a IG ainda é considerada um tanto breve, necessitando ampliar as discussões junto aos atores envolvidos de modo a modernizá-la. Fato este que tem ocorrido com frequência nos últimos anos.

Dentro do processo de formalização do pedido de concessão a uma IG, o INPI institui as normas de procedimento e os formulários próprios que deverão ser utilizados para apresentação de requerimento de registro de indicações geográficas através dos Atos Normativos 134 e 143, de 15 de abril de 1997 e 31 de agosto de 1998, respectivamente (INPI, 2017).

### 1.3 EXPERIÊNCIAS DE IGs NA BAHIA

Além da IG do Vale do Submédio São Francisco para a produção de uvas de mesa e manga, que permeia outros dois estados do nordeste brasileiro e oito municípios (Casa Nova-BA, Sobradinho-BA, Juazeiro-BA, Curaçá-BA, Petrolina-PE, Lagoa Grande-PE, Santa Maria da Boa Vista-PE e Orocó-PE), atualmente, dentro do Estado da Bahia, existe registrada no INPI apenas a Cachaça de Abaíra, que, como apresentado no quadro 2, obteve a Indicação de Procedência em outubro de 2014. Não obstante, em 2011 algumas outras regiões com potencial manifestaram seu interesse em obter a certificação e solicitaram formalmente auxílio da 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 (FAPESB, 2011a).

O edital aprovou seis propostas de apoio à pesquisa e caracterização das IGs submetidas por pesquisadores vinculados às Universidades Estaduais de Feira de Santana (UEFS), de Santa Cruz (UESC), do Sudoeste da Bahia (UESB), à Universidade Federal da Bahia (UFBA) e ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA). As propostas aprovadas foram: i) Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição à Indicação Geográfica; ii) Cacau Cabrucada Bahia: história, origem e qualidade de um produto ligado à Mata Atlântica; iii) Caracterização do Potencial de Indicação Geográfica para os cafés do Planalto de Conquista - BA; iv) Identidade Geográfica como fator de geração de valor e renda aos pequenos negócios de cerâmica artesanal de Maragogipinho-BA; v) Estruturação da Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano; e vi) Indicação Geográfica do Sisal de Valente (FAPESB, 2011b).

Como a presente pesquisa objetiva apenas o estudo na área delimitada pela região metropolitana de Salvador (RMS), a discussão versará apenas sobre os dois produtos nela contidos e já definidos: farinha de Nazaré e cerâmica artesanal de Maragogipinho.

## 2 METODOLOGIA

Foram definidos dois produtos/regiões dentro do território baiano que se destacam regionalmente em suas produções, sendo conhecidos também nacionalmente. São eles: a farinha na região de Nazaré, município conhecido como Nazaré das Farinhas; e a cerâmica artesanal produzida pela comunidade de Maragogipinho, no município de Aratuípe.

A escolha deu-se no intuito de submeter produtos de destaque na economia baiana e nordestina à metodologia de identificação de potenciais IGs proposta por Rezende et al. (2015), que permite, via identificação de características específicas, suscitar o potencial de existência de uma IG. Esses dois produtos apresentam sinergia gerada pela proximidade espacial e pela convergência nos esforços para a comercialização.

Assim, diante da necessidade de ter um amplo conhecimento a respeito dos objetos de estudo tratados nesta pesquisa, foi feita uma ampla revisão de literatura sobre Indicação Geográfica, bem como sobre temas correlatos. Analisaram-se a regulamentação referente ao uso, a delimitação da área geográfica e a comprovação de notoriedade, no sentido de respaldar as localidades e produtos indicados como potenciais detentores de IG. Na revisão de literatura foram utilizados livros, jornais, periódicos científicos, publicações especializadas, sites institucionais, entre outras fontes, capazes de fomentar, para recolher o maior volume de informações possível, subsídios acerca da notoriedade dos produtos pesquisados.

Na Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura do Estado da Bahia (Seagri), no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), bem como demais órgãos de classe e entidades governamentais ou não, tidas como relevantes na consecução dos resultados, foram coletados dados secundários além de documentos públicos com informações consideradas relevantes para a pesquisa.

Diante desses dados e informações coletados, inferiu-se sobre a possibilidade de cada um dos produtos obter o signo de Indicação Geográfica. Para isso, foram consideradas as características indicadas como imperativas no processo de obtenção da IG, estabelecidas por Valente et al. (2013). A partir das características imperativas apontadas por estes autores, Rezende et al. (2015) desenvolveram um quadro contemplando os *quesitos mínimos esperados* (quadro 4) para delimitação da área de indicação geográfica e de diferenciação, contendo apenas variáveis qualitativas, possíveis de serem coletadas por fontes secundárias. Este quadro foi utilizado para auxiliar na compreensão das diversas características de uma IG.

QUADRO 4 - QUESITOS MÍNIMOS PARA SUGERIR INÍCIO DO PROCESSO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA - IG

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

FONTE: Rezende et al. (2015, p.26), desenvolvido com base em Valente et al. (2013)

Os quesitos mínimos indicados no quadro serão testados de modo a validar ou não sua observação junto à base de informações e dados da pesquisa, de modo a indicar a potencialidade ou não de obtenção do signo de IG.

Rezende et al. (2015) acreditam que se atendidos os requisitos de “Delimitação da área de indicação geográfica” e de “Diferenciação do produto”, mesmo que não de forma plena, há uma real possibilidade de os produtores ingressarem com sucesso no pedido de obtenção de IG junto ao INPI.

Ainda segundo os autores, a depender do volume de informações comprobatórias e da forma como sejam documentadas tais características, será possível aos requerentes solicitar a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem, conforme especificado nos artigos nºs 8 e 9 da Instrução Normativa nº 25/2013 do INPI.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após análise das informações e dados coletados, foi possível inferir se os dois produtos selecionados são potencialmente passíveis de obter Indicação Geográfica no Brasil. Dessa forma, as características dos produtos em questão serão apresentadas

de modo a corroborar ou não sua potencial indicação para um processo futuro de avaliação, melhoria de qualidade e posterior certificação da IG. A seguir, são apresentadas e discutidas as características dos produtos.

### 3.1 CERÂMICA ARTESANAL DE MARAGOGIPINHO

Maragogipinho é um distrito do município de Aratuípe, situado a 58 quilômetros de Salvador, onde se encontram presentes mais de 100 olarias às margens do Rio Jaguaripe, fabricando diariamente cerâmica utilitária e decorativa. Isso demonstra a importância e a força dessa atividade no distrito, que já remonta há três séculos de história (SIPROAR, 2017).

A produção de cerâmica é uma tradição secular, sendo a principal fonte de renda da comunidade. Estima-se, atualmente, que 80% de seus habitantes estejam envolvidos na cadeia produtiva do artesanato (SIPROAR, 2017).

O reconhecimento ao trabalho das olarias de Maragogipinho e seus mestres iniciou-se em 2004, quando foram classificados entre os dez finalistas ao Prêmio Unesco de Artesanato para a América Latina e Caribe, sendo agraciados com a Menção Honrosa de “Maior Centro Cerâmico da América Latina” (LEÃO, 2017).

As olarias, em sua maioria, mantêm instalações rústicas e não negam a origem indígena. Muitas possuem paredes de bambu ou varas cobertas de sapé, estando distribuídas em corredores estreitos, disputando espaço com pequenos cursos d’água cobertos de mangue. Grande parte dos artesãos pertence à AAMOM – Associação de Auxílio Mútuo dos Oleiros de Maragogipinho (SIPROAR, 2017). Essa vinculação expressiva dos artesãos a uma associação tende a facilitar o trânsito burocrático, em caso de solicitação de uma IG.

A cerâmica local proporcionou o surgimento de muitas linhagens de mestres oleiros que se sucedem em Maragogipinho, transmitindo seus conhecimentos e técnicas por diversas gerações dentro da família, de forma a perpetuá-los. Destacam-se nessas linhagens de mestres os Almeida, Costa, Moreira, Nazaré, Santos, Santana e Souza, que são conhecidos entre os próprios oleiros como “oficiais”. Essas famílias de oleiros herdaram, muitas vezes, não apenas as técnicas, mas também as instalações utilizadas por seus antepassados, bem como seus instrumentos e modos centenários de fazer as cerâmicas (PROMOART, 2017).

Ainda hoje, mantendo a tradição, os desenhos em tabatinga<sup>4</sup> são feitos exclusivamente por mulheres, e dão a digital da cerâmica de Maragogipinho. Cabe a muitos homens, no entanto, a tarefa de inovar sempre. São potes vazados, bois, baianas e santos que vão enchendo as prateleiras conforme a criatividade de cada mestre vai tomando forma (PROMOART, 2017).

Segundo Leão (2017), o distrito de Maragogipinho está inserido num processo de produção em que o torno é o principal instrumento de trabalho. O processo tem início com a retirada dos blocos de barro bruto, mediante acordo com os proprietários

---

<sup>4</sup> Argila, geralmente amarela, e, às vezes, de outras cores, com que se caíam as paredes em algumas localidades (LÉXICO, 2017, s.p.)

dos terrenos dos barreiros. Posteriormente, são produzidas as peças que têm qualidade, altíssimo valor cultural e um grande potencial de crescimento e valorização. O transporte do barro é feito atualmente em caminhão, com capacidade para até quatro toneladas. Contudo, até há pouco tempo ainda era feito em pequenas embarcações (saveiros). Chegando às olarias em carrinhos de mão, o barro é armazenado e molhado com frequência para não ressecar (FERRAZ, 2009).

De acordo com Ferraz (2009), o processo de confecção das obras em barro segue este processo:

1. Pisa - este trabalho é, em geral, executado pelo amassador, figura imprescindível na olaria, que pisoteia o barro no chão para, em seguida, colocar uma boa quantidade no empelador<sup>5</sup>, onde o barro é amassado até chegar à coloração ideal. Durante este processo as impurezas vão sendo então retiradas.
2. Enroladas as pelas - são bolos de argila molhada e uniforme, classificados em ordem crescente por tamanho, e numerados respectivamente de 1 a 6.
3. Modelagem - etapa em que o torno é, então, o principal instrumento. Com a utilização de instrumentos simples, como as canas – pedaços de bambu ou seções de tubo plástico –, os excessos do barro vão sendo retirados, ainda no torno em movimento.
4. Remoção das peças da bancada para início da secagem - é o ajudante quem retira as peças da bancada e as coloca numa tábua chamada “pará”, no interior da olaria, à sombra, para que o vento inicie o processo de secagem.
5. Finalização da cerâmica - quando as peças estão praticamente enxutas, são levadas para o sol para que a secagem seja finalizada. Nesse momento, a cerâmica encontra-se pronta para receber a aplicação do tauá, barro vermelho previamente depurado na água para a retirada da areia, passando de uma vasilha a outra, de um dia a outro, para que a goma do tauá fique na superfície, e, a areia, no fundo. A aplicação do tauá é realizada, em geral, pelo próprio oleiro, utilizando um pincel especial feito de fios de algodão, tipo barbante, a “panata”. Nova secagem antecede a etapa do acabamento, tarefa que cabe exclusivamente às mulheres.
6. À decoração da cerâmica segue-se a queima. A chamada “louça grossa” – como os potes, os porrões e as talhas – é queimada durante 24 horas. Já para a “louça miúda” a queima dura 12 horas.

Para alimentar os fornos das olarias é necessário um considerável volume de lenha, o que tem se tornado um problema para os artesãos da região devido à intensificação das ações de fiscalização e controle do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), com a apreensão de caminhões transportando lenha das redondezas, comprada pelos oleiros.

---

<sup>5</sup> Mesa baixa e comprida onde se executa o exaustivo trabalho do amassador.

Essa situação levou a Prefeitura de Aratuípe, em conjunto com a Associação de Auxílio Mútuo dos Oleiros de Maragogipinho, a apoiar um projeto de formação de um bosque energético, em terreno próprio, com o plantio de espécies nativas adequadamente manejadas (ARATUÍPE, 2017).

Como afirma Ferraz (2009), o queimador ainda é uma especialidade de trabalho no processo de produção da cerâmica de Maragogipinho, devido aos cuidados específicos para que as peças fiquem bem queimadas, por igual – o excesso de calor, por exemplo, pode provocar o estouro da cerâmica e a conseqüente perda da fornada. Muitos oleiros hoje em dia se ocupam pessoalmente dessa importante etapa final, sobretudo a retirada das peças com o resfriamento do forno (desenfornação), evitando a quebra e, conseqüentemente, prejuízos.

Dada a localização da comunidade entre a beira de um braço do rio Maragogipinho que vai afluir no rio Jaguaripe, a matéria-prima necessária à produção é relativamente abundante e posteriormente os produtos são levados de barco para comercialização na Feira dos Caxixis, em Nazaré (ARTES BRASILEIRAS, 2017, DRUZIAN, MACHADO; SOUZA, 2012).

O processo artesanal empregado mantém as características seculares do saber fazer do início da atividade na região. Os grandes artesãos ainda utilizam ferramentas rudes de séculos atrás, como o torno de madeira movido a pé e o forno à lenha, e todos os meses modelam, decoram e queimam uma rica variedade de peças como: potes, talhas, panelas, vasos, pratos, xícaras, tigelas, jarros, luminárias, esculturas sacras, objetos de decoração, dentre outros. As peças têm variados formatos e tamanhos e são ricamente trabalhadas, sendo fornecidas para restaurantes, hotéis e pousadas (SIPROAR, 2017; LEÃO, 2017).

De Maragogipinho saem as principais peças que mantêm a tradição da secular Feira dos Caxixis, que acontece sempre a partir da Quinta-Feira Santa em Nazaré (Nazaré das Farinhas), município vizinho. A seguir, tem-se um relato, segundo a tradição popular, sobre como teve início a Feira dos Caxixis:

[...] um velho vendedor de louças de barro, Francisco Medina, o popular Caboclo Velho, sempre repetia a mesma história: um oleiro chamado Patrício, natural da Vila de Maragogipinho, município de Aratuípe, numa Quinta-Feira Santa, subiu o rio Jaguaripe levando uma canoa cheia de objetos de barro feitos à mão para vendê-los em Nazaré das Farinhas. O sucesso das vendas foi tão grande que, no ano seguinte, ele voltou, desta vez acompanhado de vários outros oleiros, que colocavam as peças em esteiras estendidas no chão. Hoje as peças são expostas em prateleiras ornamentadas. Iniciava-se assim uma tradição que já soma mais de dois séculos, desde os meados de 1800, e é o mais antigo evento ceramista do País (ARTES BRASILEIRAS, 2017, s.p.).

As peças em cerâmica de Maragogipinho acompanharam o crescimento do mercado, mas conservaram suas raízes. Todos os meses são produzidas milhares de peças utilitárias e de decoração, com variados formatos e tamanhos, ricamente trabalhadas, que são fornecidas para os consumidores finais supracitados, além de turistas que visitam especificamente a comunidade ou adquirem os produtos em Nazaré e em Salvador.

### 3.2 FARINHA DE NAZARÉ

O município de Nazaré representa, segundo o Programa Regional de Desenvolvimento do Turismo da Bahia (PRODETUR BAHIA, 2017), uma das mais conhecidas cidades do Recôncavo Baiano, em vista da intensa produção e comercialização desse produto na região. Ainda de acordo com a PRODETUR BAHIA (2017), Nazaré incorporou ao seu nome a “farinha” por causa da intensa comercialização da farinha artesanal de copioba, produzida na região, ficando conhecida nacionalmente como Nazaré das Farinhas.

O Recôncavo Baiano é uma das principais regiões produtoras de farinha, com recomendação para a produção de farinha de copioba. Destaque deve ser dado ao município de Nazaré, no centro-sul do Recôncavo, às margens do Rio Jaguaripe. Nazaré, ou Nazaré das Farinhas, como é conhecida, possui uma área de 257,372 km<sup>2</sup>, caracterizada como Mata Atlântica. Sua população estimada em 2010 era de 27.274 habitantes (IBGE, 2010).

Do ponto de vista econômico, a principal atividade de Nazaré é a agricultura, com destaque para o plantio de mandioca. Porém, a produção da farinha de mandioca é que estabelece a principal fonte de renda de grande parte da população do município (DRUZIAN; MACHADO; SOUZA, 2012).

O município, além da produção artesanal de farinha de copioba, é conhecido pela tradicional Feira dos Caxixis, que movimenta anualmente a cidade, negociando não apenas a produção local de farinha, mas também a produção de cerâmica de Maragogipinho, dada a proximidade das duas localidades.

Para Druzian, Machado e Souza (2012), considerando o aspecto turístico, aliado à produção de farinha, a cidade ganhou destaque também devido a sua proximidade ao distrito de Maragogipinho, um dos maiores centros oleiros do Brasil. Na perspectiva gastronômica, a culinária de Nazaré está focada na utilização da farinha de mandioca, seja no consumo como farofa, seja com as mais variadas formulações que acompanham os mais variados pratos. Destaque deve ser dado à famosa Casa da Farinha Copioba na cidade de Nazaré, onde a farinha de mandioca produzida é comercializada em todo o Brasil (DRUZIAN; MACHADO; SOUZA, 2012).

Para Santos (2003), citado por Silva (2015), a farinha de Copioba, produzida no Vale do Copioba, especificamente em Nazaré, ganhou projeção devido à grande produção vista no passado e pela grande aceitação e notoriedade conquistadas no mercado nacional. Na região, a denominação Copioba se mantém para designar a farinha de boa qualidade, de granulação fina, cor amarelada e bem torrada. Contudo, nem todas as farinhas que utilizam essa denominação são produzidas no município de Nazaré.

De acordo com Silva (2015), em Nazaré a produção da farinha de Copioba, em sua maioria esmagadora oriunda de pequenos produtores rurais, generalizou-se, mas manteve as mesmas etapas do processo básico, que segue estas etapas: i) colheita da mandioca; ii) transporte até as casas de farinha; iii) descascamento e lavagem da mandioca; iv) ralagem ou moagem; v) prensagem; vi) esfarelamento; vii) torrefação; viii) peneiragem para determinar a granulometria padrão; e, ix) embalagem

da farinha. De modo distinto, contudo, as práticas envolvidas no processamento, sobretudo aquelas que determinam as características sensoriais do produto final – como granulometria, crocância e baixa umidade, “secura” –, apresentavam peculiaridades, obtendo-se, deste modo, um produto diferenciado, mesmo verificando-se singularidades no seu *saber-fazer*, o que permite a distinção do produto. Assim, a diferenciação do produto é dada pelo *saber-fazer* dos produtores de farinha.

Desse modo, 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 (quadro 5).

QUADRO 5 - REQUISITOS MÍNIMOS IDENTIFICADOS PARA SUGERIR O INÍCIO DO REGISTRO DE INDICAÇÃO GEGRÁFICA - IG

| PRODUTO/REGIÃO                     | DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE IG |          |            |                  |      |           |                              | DIFERENCIAÇÃO DO PRODUTO |
|------------------------------------|---------------------------|----------|------------|------------------|------|-----------|------------------------------|--------------------------|
|                                    | Fatores Humanos           |          |            | Fatores Naturais |      |           |                              |                          |
|                                    | Saber-fazer               | Tradição | Tipicidade | Clima            | Solo | Vegetação | Relevo                       |                          |
| Farinha de Nazaré                  | Sim                       | Sim      | Sim        | Sim              | Sim  | Sim       | Não se aplica <sup>(1)</sup> | Sim                      |
| Cerâmica Artesanal de Margogipinho | Sim                       | Sim      | Sim        | Sim              | Sim  | Sim       | Sim                          | Sim                      |

FONTE: Os autores

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

(1) Não se aplica à análise por, em princípio, não interferir nas características do produto final.

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 de 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 (DRUZIAN; MACHADO; SOUZA, 2012).

Como mencionado anteriormente, o potencial desses dois produtos possui uma sinergia decorrente da proximidade espacial dos municípios de Nazaré e Aratuípe. Há ainda um catalisador desse potencial, que é a Feira dos Caxixis. A feira promove os produtos, movimenta a economia local mediante geração de renda e criação de empregos diretos e indiretos vinculados à cerâmica e à farinha.

Quanto à influência do relevo sob o solo e, por conseguinte, sob a matéria-prima utilizada em Maragogipinho, Simões et al. (2006) relatam que a posição da área do terreno influencia a variabilidade dos teores de areia, silte argila e da densidade de partículas do solo. Além do relevo, o clima é um dos fatores que influenciam na origem e evolução dos solos. Os atributos mineralógicos também possuem dependência espacial e se relacionam com pequenas variações do relevo (CAMARGO et al., 2008). Isso possibilita caracterizar a matéria-prima da região e, de certa maneira, relacioná-la como fator de influência para a qualidade do produto final dos artesãos.

No que tange à farinha de Nazaré, destaca-se que a variedade da mandioca cultivada associada ao 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. Por sua vez, a vegetação está diretamente relacionada ao clima, no ciclo hidrológico de uma localidade ou região. Desta forma, não é apenas a variedade da mandioca que influencia na produtividade e nas características organolépticas, mas também são de fundamental importância para a cultura as condições edafoclimáticas da região (RODRIGUES et al., 2007).

A indicação da farinha de Nazaré como potencial detentora de uma IG também encontra respaldo nos trabalhos de Druzian, Machado e Souza (2012), Silva (2015) e Branco et al. (2015). Já as cerâmicas de Maragogipinho apresentam similaridades com aquelas relatadas no estudo que aborda a IG das panelas de barro de Goiabeiras como alternativa para o desenvolvimento regional, de Lima et al. (2015). Neste estudo demonstram-se também os benefícios para a população local decorrentes da IG, tal como se estima ocorrer caso os dois produtos tenham suas IGs reconhecidas, desconsiderando-se aí o efeito multiplicador desses benefícios advindo do fato de se propor a certificação de dois produtos em vez de apenas um para a mesma região.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

É latente o potencial para ambos os produtos – a farinha de Nazaré e a cerâmica artesanal de Maragogipinho – requererem o signo de Indicação Geográfica. Mesmo sendo uma análise por fontes secundárias e de caráter qualitativo, as características tidas como relevantes para se pleitear junto ao INPI um signo de DO ou IP estão presentes nesses dois produtos.

Acredita-se que os objetivos propostos pela pesquisa tenham sido satisfeitos, uma vez que a metodologia utilizada permitiu explorar e identificar os quesitos mínimos necessários para se iniciar o requerimento da IG.

Ressalte-se que, além dos quesitos destacados no estudo, é necessária a existência de uma associação de classe para representar os produtores junto ao INPI quando do requerimento da IG. Os artesãos de Maragogipinho possuem sua representação feita pela Associação de Auxílio Mútuo dos Oleiros de Maragogipinho. Contudo, em Nazaré não há uma entidade única que represente a maioria dos produtores de farinha do Vale da Copioba. Essa pluralidade de representantes (a título de exemplo, a Cooperativa de Produtores Rurais de São Felipe e a Associação de Produtores Rurais da Fazenda Santa Sofia) tende a dificultar a intermediação do pedido junto ao INPI.

Tanto a cerâmica artesanal de Maragogipinho quanto a farinha de Nazaré desfrutam de um *saber-fazer* único, padronizado, mas ao mesmo tempo restrito àquela localidade por uma diversidade de fatores. O que coloca sobre eles mais fatores a favor de uma potencial certificação. Sugere-se, no entanto, que inicialmente sejam

pleiteadas as Indicações de Procedência devido ao nível de exigência ser mais brando do que a Denominação de Origem e, posteriormente, caso seja de consenso dos produtores, busquem a DO.

Espera-se que as conclusões obtidas na pesquisa sirvam também para estimular novos trabalhos e discussões sobre o tema, além de incentivar a criação de uma associação única para representar os produtores de farinha de Nazaré para que, em breve, seja possível encontrar esses produtos na lista de produtos certificados pelo INPI.

Sugere-se que, havendo maior volume de dados e informações, sejam eles qualitativos ou quantitativos, os quesitos mínimos de análise sejam ampliados, de forma a dar maior robustez e a aumentar a capacidade efetiva de resposta do método de análise utilizado.

## REFERÊNCIAS

ARATUÍPE. Prefeitura Municipal. Disponível em: <[www.aratuipe.ba.gov.br](http://www.aratuipe.ba.gov.br)>. Acesso em: 26 mar. 2017.

ARTES BRASILEIRAS. **Cerâmica BA e outras**. Disponível em: <<https://www.artesbrasileiras.com/cermica-ba-e-outras>>. Acesso em: 24 mar. 2017.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS. **Indicação geográfica**. [2013?]. Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/contendo.php?view=70&idpai=132>>. Acesso em: 08 fev. 2017.

BRANCO, N. P. N. C. de S. et al. A farinha de mandioca (*manihot esculenta crantz*) de copioba e a vida no campo, em Nazaré - BA: contribuições da pesquisa qualitativa à indicação geográfica. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v.8, n.2, p.383-394, 2015.

BRANDÃO, C. D. **Fatores intervenientes na implementação de ações estratégicas para a promoção do selo de indicação geográfica das panelas de barro de Goiabeiras**. 143f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2014.

BRASIL. Decreto n. 1.355, de 30 de dezembro de 1994. Promulga a ata final que incorpora os resultados da rodada Uruguai de negociações comerciais multilaterais do GATT. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 31 dez. 1994. Seção 1, p.1394. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/Antigos/D1355.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/Antigos/D1355.htm)>. Acesso em: 15 dez. 2014.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p.8353. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)>. Acesso em: 20 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio módulo II: indicação geográfica**. 2.ed. Brasília: MAPA, 2010. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>. Acesso em: 28 fev. 2017.

CAMARGO, L. A. et al. Variabilidade espacial de atributos mineralógicos de um Latossolo sob diferentes formas de relevo: I - mineralogia da fração argila. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, Viçosa, v.32, p.2269-2277, 2008.

CUENCA, M. A. G et al. 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.

DRUZIAN, J. I.; MACHADO, B. A. S.; SOUZA, C. O. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas - BA: uma contribuição à indicação geográfica. **Cadernos de Prospecção**, Salvador. v.5, n.2, p.104-114, 2012.

DUTRA, D. M. R. **Ações públicas e privadas na implantação e desenvolvimento da indicação geográfica do café em Minas Gerais**: evolução e perspectivas na visão de seus gestores. 166f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2009.

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

FERRAZ, I. (Org.). **Maragogipinho e a tradição do barro**. Rio de Janeiro: IPHAN: CNFCP, 2009. Disponível em: <[http://www.cnfcp.gov.br/pdf/CatalogoSAP/CNFCP\\_sap155.pdf](http://www.cnfcp.gov.br/pdf/CatalogoSAP/CNFCP_sap155.pdf)>. Acesso em: 25 mar. 2017.

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA (FAPESB). **Edital 021/2011**: apoio a projetos de caracterização de indicação geográfica (IG) no Estado da Bahia. 2011a. Disponível em: <[http://www.fapesb.ba.gov.br/?page\\_id=6293](http://www.fapesb.ba.gov.br/?page_id=6293)>. Acesso em: 09 nov. 2015.

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA (FAPESB). **Resultado edital 021/2011**. 2011b. Disponível em: <[http://www.fapesb.ba.gov.br/?page\\_id=7019](http://www.fapesb.ba.gov.br/?page_id=7019)>. Acesso em: 09 nov. 2015.

GUIMARÃES FILHO, C.; SILVA, P. C. G. da. Indicação geográfica: uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. **Revista Econômica do Nordeste**, v.45, n.5, p.114-123, 2014. Suplemento.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). 2010. **Cidades**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/v3/cidades/municipio/2922508>>. Acesso em: 18 mar. 2017.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Resolução nº 75, de 28 de novembro de 2000**: estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. 2000. Disponível em: <[http://www.wipo.int/wipolex/en/text.jsp?file\\_id=205193](http://www.wipo.int/wipolex/en/text.jsp?file_id=205193)>. Acesso em: 08 ago. 2014.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>>. Acesso em: 02 fev. 2017.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Instrução normativa nº 25 de 21 agosto de 2013**: estabelece as condições de registro das indicações geográficas. 2013. 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: 02 fev. 2017.

KUPFER, D.; HASENCLEVER, L. (Org.). **Economia industrial**: fundamentos teóricos e práticas no Brasil. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

- LEÃO, C. **Maragogipinho**: arte, cultura e tradição. Disponível em: <<http://procrisleao.blogspot.com.br/2012/06/de-maragogipinho-praca-de-maragogipinho.html>>. Acesso em: 18 mar. 2017.
- LÉXICO. **Dicionário de português online**. Disponível em: <<https://www.lexico.pt>>. Acesso em: 25 mar. 2017.
- LIMA, F. D.; GIESBRECHT, H. O.; LIMA, S. U. de. Indicação geográfica: agregação de valor aos produtos amazônicos. **T&C Amazônia**, ano 5, n.11, p.42-48, jun. 2007.
- LIMA, T. L. M. et al. A indicação geográfica como alternativa para o desenvolvimento regional: o caso das panelas de barro de Goiabeiras. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v.8, n.1, p.169-173, 2015.
- NIEDERLE, P. A.; VITROLLES, D. Indicações geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v.18, n.1, p.5-55, 2010.
- PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO DA BAHIA. (PRODETUR BAHIA). Disponível em: <<http://www.prodeturbahia.turismo.ba.gov.br/>>. Acesso em: 18 mar. 2017.
- PROGRAMA DE PROMOÇÃO DO ARTESANATO DE TRADIÇÃO CULTURAL. (PROMOART). Disponível em: <<http://www.promoart.art.br/polo/cer%C3%A2mica-de-maragogipinho-ba>>. Acesso em: 10 fev. 2017.
- REZENDE, A. A. de et al. Considerações sobre as potenciais indicações geográficas do Sudoeste da Bahia. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v.24, n.4, p.18-31, out/dez. 2015.
- RODRIGUES, L. A. et al. Efeitos de solos e topografia sobre a distribuição de espécies arbóreas em um fragmento de floresta estacional semidecidual, em Luminárias, MG. **Revista Árvore**, Viçosa, v.31, n.1, p.25-35, 2007.
- SANTOS, J. S.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, [S.l.], v.12, n.75, p.11-34, mar. 2015.
- SILVA, I. R. C. O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v.8, n.2, p.365-374, 2015.
- SIMÕES, W. L. et al. Variabilidade espacial de atributos físicos de um latossolo vermelho distroférrico, submetido a diferentes manejos. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, Viçosa, v.30, p.1061-1068, 2006.
- SISTEMA DE PROTEÇÃO AO ARTESANATO (SIPROAR). **Maragogipinho/BA**. Disponível em: <<http://siproarandreasalesdesigner.blogspot.com.br/p/comunidade-de-maragogipinhoba.html>>. Acesso em: 24 mar. 2017.
- SOUZA, J. M. L. et al. Potencial da IG da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v.8, n.1, p.182-191, 2015.
- VALENTE, M. E. R. et al. 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, 2013.
- WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indication an “origin” products in Brazil: the interplay of institutions and networks. **World Development**, v.20, p.1-11, 2015.