

Considerações sobre as potenciais indicações geográficas do Sudoeste da Bahia¹

Adriano Alves de Rezende²
Mauren Miyaji³
Guilherme Chaves Simões⁴
Thainá Santos Daltró⁵
Irla Thaynie Maria Santos Pereira⁶

Resumo – Este trabalho buscou identificar produtos do Sudoeste da Bahia passíveis de registro de Indicação Geográfica (IG). Para isso, foram identificadas as características relevantes para uma IG, definidas dentro de dois grupos de quesitos: a determinação da área de indicação geográfica; e a diferenciação do produto. A revisão de literatura permitiu caracterizar quatro produtos potenciais – para um deles, o Café do Planalto de Conquista, o processo de certificação já havia começado. Foram identificados inicialmente por sua notoriedade e, a partir daí, buscou-se traçar suas características mais marcantes para validar uma provável certificação. Assim, foi possível ratificar a potencialidade de certificação dos quatro produtos observados: Farinha de Mandioca e Biscoitos de Vitória da Conquista, Carne de Sol de Itororó e Café do Planalto de Conquista.

Palavras-chave: certificação, denominação de origem, indicação de procedência, Inpi, propriedade industrial.

Considerations about potential geographical indications from the Southwest Bahia

Abstract – This study aimed to identify possible products in the Bahia Southwest Region likely to apply for Geographical Indication record (GI). To this end, used to identify the characteristics relevant to a GI, defined in groups of two criteria: the first group provides the determination of the geographical indication area and the second is that product differentiation. After a wide literature review it was possible to characterize six potential products. One of these have started the certification process - the Coffee of Conquista Plateau. The others were initially identified by their notoriety and from then we tried to trace its most vigorous characteristics seeking to validate the possible certification. Thus,

¹ Original recebido em 8/4/2015 e aprovado em 23/6/2015.

² Mestre em Economia, professor do Departamento de Ciências Econômicas da Universidade Estadual de Santa Cruz (Dcec/Uesc). E-mail: adriano.rezende01@gmail.com

³ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, professora do Departamento de Tecnologia Rural e Animal da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (DTRA/Uesb). Email: maumiyaaji@yahoo.com.br

⁴ Graduando em Ciências Econômicas, bolsista de Iniciação Científica (Uesc/Fapesb). Email: guilhermecsimoes10@gmail.com

⁵ Graduanda em Engenharia de Produção e Sistemas. Email: tsdaltró@outlook.com

⁶ Graduanda em Engenharia de Produção e Sistemas, voluntária de Iniciação Científica (Uesc). Email: irlla.thaynie@gmail.com

it was possible to ratify the certification capability of four observed products: Cassava flour and biscuits of Vitória da Conquista, Meat-of-sun of Itororó, besides the the Coffee of Conquista Plateau.

Keywords: certification, protected designation of origin, indication of origin, NIIP, industrial property.

Introdução

O Brasil possui grande número de produtos com qualidade diferenciada que, por causa da influência de aspectos étnicos, culturais, geográficos e climáticos, podem ter forte identidade com sua origem geográfica (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

Ao longo dos anos, algumas cidades ou regiões ganham fama por causa de seus produtos ou serviços. Quando certa qualidade e/ou tradição de determinado produto ou serviço pode ser atribuída à sua origem, a Indicação Geográfica (IG) surge como fator decisivo para garantir sua proteção e diferenciação no mercado, além de permitir agregação de valor. Isso porque a IG, além de não ter prazo de validade, delimita a área de produção e restringe seu uso aos produtores da região, em geral reunidos em entidades representativas. Mantém assim os padrões locais e impede que outras pessoas utilizem indevidamente o nome da região em produtos ou serviços. No Brasil, o interesse por esta certificação é cada vez maior (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010; INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2015b).

O registro IG foi estabelecido pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Nela, a IG é constituída pela Indicação de Procedência (IP) e pela Denominação de Origem (DO), cabendo ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) a competência para estabelecer as condições de registro das IGs, conferido a produtos ou serviços característicos do seu local de origem (BRASIL, 1996). Ao produto ou serviço o registro atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação a seus similares disponíveis no mercado.

São produtos que apresentam qualidade única, decorrente de recursos como solo, vegetação, clima e saber fazer (*know-how* ou *savoir-faire*) (INDICAÇÃO..., 2013; INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2015b).

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), uma consequência concreta da obtenção do certificado de IG é o fato de o produto ficar conhecido por ser proveniente de região que observa valores ambientais e sociais e requisitos técnicos de qualidade elevada, em consonância com a sofisticação dos mercados e consumidores globalizados (EMBRAPA, 2013).

Diante do panorama atual das IGs no Brasil, faz-se necessário discutir as contribuições acadêmicas sobre o tema. O estudo de Guimarães Filho (2011) indica alguns produtos potencialmente certificáveis para a região do Semiárido brasileiro, com ênfase em produtos derivados da criação de caprinos (carne, leite e queijo, por exemplo), e chega a identificar o Cabrito de Uauá, no sertão do São Francisco, como detentor desse potencial. O autor faz referência a outros produtos do território baiano que apresentam o mesmo potencial, como o Cordeiro de Casa Nova-Remanso, a Cachaça de Abaíra, o Umbu de Canudos, o Mel de Abelhas de Tucano, o Tapete de Sisal de Valente e a Pinha de Presidente Dutra, além de outros que possuem potencial mas que precisam de levantamentos e caracterização para solicitarem o registro de IG. Guimarães Filho (2011) salienta também a importância de políticas públicas voltadas para o fortalecimento das produções tradicionais, que seriam fonte de fomento aos pedidos de IG.

Destaca-se a Cachaça de Abaíra, que conseguiu obter a IP no dia 14 de outubro de 2014, tendo como requerente a Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade

da Microrregião de Abaíra, segundo consta dos registros do Inpi (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2015a).

Já Druzian e Nunes (2012) fizeram levantamento sobre a evolução da concessão de patentes de IG no Brasil e seu impacto sobre os setores agrícola e agroindustrial e concluíram que a implantação de uma IG melhora a imagem do produto, estimula o aumento da produção e pode contribuir para aumentar a liberalização do comércio desde que haja comprovação da identidade e notoriedade associadas à qualidade.

Freitas e Meireles (2009) tratam do tema IG sob a perspectiva do comércio internacional e seu potencial competitivo diante de novos mercados, considerando o mercado como extremamente globalizado. Os autores concluem que esses produtos, por sua qualidade e procedência, diferenciam-se dos demais e, assim, atraem cada vez mais consumidores desse competitivo mercado globalizado.

Dullius (2009), por sua vez, faz um estudo de caráter descritivo no Rio Grande do Sul, utilizando pesquisa com os atores envolvidos no processo de obtenção e manutenção das IGs. Esse mesmo estudo aponta possíveis benefícios para além do território demarcado (efeito *spillover*). Ou seja, as IGs favorecem mudanças positivas no entorno dos seus territórios.

Glass e Castro (2008) estudam as IGs como diferencial mercadológico para a comercialização de vinhos no Distrito Federal. Os autores utilizam o método exploratório-descritivo e uma pesquisa para identificar a percepção dos consumidores sobre os vinhos certificados e concluem que a demanda é potencializada, principalmente se o nicho do produto apresentar alto grau de envolvimento com o produto.

Já o trabalho de Valente et al. (2013) faz um relato geral sobre o processo de reconhecimento das IGs no Brasil. Os autores evidenciam as dificuldades encontradas pelos requerentes em todas as etapas da certificação e concluem que, apesar de a legislação brasileira ter lacunas, diversas instituições – universidades, ONGs e o

Inpi, por exemplo –, têm contribuído para mitigar os problemas encontrados.

Outros trabalhos, como os de Guimarães Filho e Silva (2014), Mury et al. (2012) e Sato e Roque (2014), relatam a situação atual e perspectivas de potenciais IGs em diversas regiões do Brasil.

Todos esses trabalhos analisam a IG como um diferencial competitivo, seja no mercado interno, seja no comércio internacional, e exaltam seus benefícios para os produtores/atores envolvidos.

Este estudo busca identificar produtos do Sudoeste da Bahia com diferenciais que lhes permitam solicitar o registro de IG.

Breve histórico da Indicação Geográfica

O conceito de IG se desenvolveu lentamente, de forma natural, quando produtores, comerciantes e consumidores comprovaram que produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis à sua origem geográfica, e passaram a denominá-los com o nome geográfico de sua procedência. Esse fenômeno começou com produtos para os quais o efeito dos fatores naturais era mais evidente, como os vinhos (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS, 2013).

IG é a certificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica ou qualidade pode ser vinculada essencialmente a essa questão. É uma garantia quanto à origem de um artigo ou serviço e de suas qualidades e características, uma vez que ele deve, necessariamente, ser produzido sob determinadas regras (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

A certificação de IG é obtida mediante registro no Inpi, podendo o produto receber o selo de IP ou de DO. Segundo o artigo 2º da

Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013, que compatibiliza com os artigos nº 177 e 128 da Lei 9.279/1996 (BRASIL, 1996),

§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 (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2013, p. 2).

Para obter tanto a IP quanto a DO é necessária a formalização via processo documental, definido pelo Inpi (2013, p. 2-3) nos artigos 6º, 8º e 9º da mesma instrução normativa (Tabela 1).

De acordo com Guimarães Filho e Silva (2014), a escolha pela certificação adequada deve considerar uma análise criteriosa da natureza do produto e de outros fatores. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010), entre as vantagens de se estabelecer uma IG, estão: i) o aumento do valor agregado do produto e renda do produtor, além de o consumidor reconhecer o produto como de qualidade e procedência certificada; ii) a valorização e o reconhecimento do território, bem como a preservação da personalidade desses produtos, que constituem patrimônio típico de cada região ou país; iii) a possibilidade de o consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade da região; iv) a melhora na comercialização dos produtos, pois uma identificação especial facilita seu acesso ao mercado – isso se constata especialmente nas cooperativas ou associações

Tabela 1. Documentação necessária para a solicitação de registro de IG.

Categoria	Documentação
Documentação geral conforme art. 6º (comum a IP e DO)	i) Requerimento (modelo I) do 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 IG 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 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 IP, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a IP; c) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo as atividades de produção ou prestação do serviço
Documentação complementar para 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 nas 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 DO, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguido com a DO; d) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo as atividades de produção ou de prestação do serviço

Fonte: adaptada de Instituto Nacional da Propriedade Industrial (2013, p. 2-3).

de pequenos produtores que, geralmente, têm menor experiência e renome no mercado; e v) facilidade de marketing, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais, o que facilita o combate à fraude, ao contrabando, à contrafação e às usurpações. Isso favorece as exportações e protege os produtos contra a concorrência desleal externa.

A maior demanda por esses produtos, além de seu preço superior, facilitou o surgimento de falsificações, ou seja, o uso do nome geográfico em produtos que não possuem a procedência declarada. Com o tempo, surgiram normas específicas para regular a produção desses produtos e controlar o movimento de mercadorias, com o objetivo de dar maior garantia à sua origem (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS, 2013; LIMA et al., 2007; TONUS, 2007).

Segundo Chaddad (1995), em 1935 foi aprovado o sistema jurídico de *Appellation d'Origine Contrôlée* e criado o Instituto Nacional das Apelações de Origem (Inao), organismo estatal, sob a tutela dos ministérios da agricultura e economia da França, que regulamenta as ações de organizações que utilizam apelações de origem controlada. Até 2011, existiam na França 455 apelações de origem controlada registradas no Inao; 364 (80%) correspondiam a bebidas alcoólicas e 49 (11%), a produtos lácteos (queijos, manteigas e creme de leite) (INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ, 2013).

A primeira intervenção estatal na proteção de uma IG ocorreu em 1756, em virtude da queda nas exportações do Vinho do Porto para a Inglaterra. O produto, que havia adquirido grande notoriedade, fez com que outros vinhos passassem a se utilizar da denominação "do Porto", o que ocasionou redução de preço nos negócios dos produtores portugueses. Assim, visando à proteção do Vinho do Porto, os produtores foram agrupados na Companhia dos Vinhos do Porto, que, por meio de decreto, registrou legalmente o nome Porto para vinhos, criando, assim, a primeira denominação de origem prote-

gida (CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

Dificuldades e limitações das IGs brasileiras

Quanto às dificuldades enfrentadas para solicitar a certificação, Nierdele e Vitrolles (2010) afirmam que a procedência da matéria-prima tem sido, de forma recorrente, apontada como fator limitante ao desenvolvimento das IGs. Esses autores relatam o caso dos produtores de espumante de Garibaldi, Serra Gaúcha, que inicialmente pretendiam obter uma IP, mas foram orientados a solicitar uma marca de certificação. Isso ocorreu porque, mesmo Garibaldi tendo a reputação necessária para a construção da IP, sua área vitícola é incompatível com o volume de produção, pois a maior parte desta é dos municípios do entorno.

Valente et al. (2013) salientam que o desconhecimento dos consumidores em relação às IGs e, por isso, a pouca valorização no mercado nacional são fatores que afetam diretamente o interesse de produtores em obter certificações. Há também dificuldades na elaboração do regulamento de uso, obtenção da notoriedade, delimitação da área e definição das características que diferenciam o produto. Contudo, com o auxílio de universidades, de ONGs, do Sebrae, da Embrapa, da Emater, do Mapa e do Inpi, por exemplo, muitas dificuldades têm sido contornadas.

No Brasil, é de 1999 o primeiro registro de uma IG, a pedido de Portugal, em 1999, para a Região dos Vinhos Verdes, na modalidade DO.

Já a primeira IG brasileira reconhecida no País foi a IP Vale dos Vinhedos, em 2002, para vinhos tintos, brancos e espumantes (VALENTE et al., 2013). Hoje, são 42 as IGs brasileiras registradas (Tabela 2).

Tabela 2. Indicações geográficas brasileiras reconhecidas.

Nome geográfico	Tipo ¹	UF	Data do registro	Produto
Vale dos Vinhedos	IP	RS	19/11/2002	Vinhos tinto, branco e espumante
Região do Cerrado Mineiro	IP	MG	14/4/2005	Café
Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	IP	RS	12/12/2006	Carne bovina e seus derivados
Paraty	IP	RJ	10/7/2007	Cachaça
Vale dos Sinos	IP	RS	19/5/2009	Couro acabado
Vale do Submédio São Francisco	IP	NE	7/7/2009	Uvas de mesa e manga
Pinto Bandeira	IP	RS	13/7/2010	Vinhos tinto, branco e espumante
Litoral Norte Gaúcho	DO	RS	24/8/2010	Arroz
Região da Serra da Mantiqueira do Estado de Minas Gerais	IP	MG	31/5/2011	Café
Costa Negra	DO	CE	16/8/2011	Camarões
Região do Jalapão do Estado do Tocantins	IP	TO	30/8/2011	Artesanato em capim dourado
Pelotas	IP	RS	30/8/2011	Doces finos tradicionais e de confeitaria
Goiabeiras	IP	ES	4/10/2011	Panelas de barro
Serro	IP	MG	13/12/2011	Queijo
São João Del Rei	IP	MG	7/2/2012	Peças artesanais de estanho
Franca	IP	SP	7/2/2012	Calçados
Vales da Uva Goethe	IP	SC	14/2/2012	Vinho de uva goethe
Canastra	IP	MG	13/3/2012	Queijo
Pedro II	IP	PI	3/4/2012	Opalas preciosas de Pedro II e jóias artesanais de opalas de Pedro II
Região Pedra Carijó Rio de Janeiro	DO	RJ	22/5/2012	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos
Região Pedra Madeira Rio de Janeiro	DO	RJ	22/5/2012	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos
Região Pedra Cinza Rio de Janeiro	DO	RJ	22/5/2012	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos
Cachoeiro de Itapemirim	IP	ES	29/5/2012	Mármore
Manguezais de Alagoas	DO	AL	17/7/2012	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha
Linhares	IP	ES	31/7/2012	Cacau em amêndoas
Norte Pioneiro do Paraná	IP	PR	25/9/2012	Café verde em grão e industrializado em grão ou moído
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	5/2/2013	Biscoitos
Alta Mogiana	IP	SP	17/9/2013	Café
Mossoró	IP	RN	17/9/2013	Melão

Continua...

Tabela 2. Continuação.

Nome geográfico	Tipo ¹	UF	Data do registro	Produto
Cariri Paraibano	IP	PB	24/9/2013	Renda renascença
Monte Belo	IP	RS	1º/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	26/8/2014	Cajuína
Rio Negro	IP	AM	9/9/2014	Peixes ornamentais
Microrregião de Abaíra	IP	BA	14/10/2014	Aguardente de cana do tipo cachaça
Pantanal	IP	MT/ MS	10/3/2015	Mel de abelha
Farroupilha	IP	RS	14/7/2015	Vinho Fino Branco Moscatel, Vinho Moscatel Espumante, Vinho Frisante Moscatel, Vinho Licoroso Moscatel, Mistela Simples Moscatel, Brandy de Vinho Moscatel
Ortigueira	DO	PR	1º/9/2015	Mel de abelha
Maracaju	IP	MS	24/11/2015	Linguiça

¹IP - Indicação de Procedência; DO – Denominação de Origem.

Fonte: adaptada de Instituto Nacional da Propriedade Industrial (2015a).

Síntese da legislação brasileira aplicada à IG

O Brasil, depois de aderir ao Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual relacionados com o Comércio (Adipc) e à Organização Mundial do Comércio (OMC), por meio do Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994 (BRASIL, 1994), acatou e fez vigorar no País as disposições previstas nos tratados internacionais. Para pôr em prática essa adesão, 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, em seus artigos 176 a 182, regulamenta as IGs no Brasil (Tabela 3) (BRASIL, 1996; CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010).

A legislação brasileira que reconhece e regulamenta a IG é considerada um tanto sucinta. Além da Lei 9.279/1996, a Resolução nº 75/2000, editada pelo Inpi, regulamenta as condições para o registro das IGs no Brasil (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2000).

Por meio dos Atos Normativos 134 e 143, de 15 de abril de 1997 e 31 de agosto de 1998, respectivamente, o Inpi institui as normas de procedimento e os formulários próprios utilizados para apresentação de requerimento de registro de IG (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 1997, 1998).

Experiências de IGs na Bahia

Da Bahia, além da IG do Vale do Submédio São Francisco para a produção de uvas de mesa e manga, que abrange dois estados do Nordeste e oito municípios (Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá, na Bahia, e Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, em Pernambuco), apenas a Cachaça de Abaíra possui registro no Inpi (Tabela 2). Contudo, recentemente, outras regiões manifestaram interesse em obter a certificação e solicitaram auxílio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (Fapesb), via edital 021/2011, para apoio a projetos de caracterização de IG dentro do

Tabela 3. Regulamentação da Indicação Geográfica.

Artigo da Lei 9.279/1996	Resumo
176	Constitui Indicações Geográficas a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem
177	Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de atração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço
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 característica devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos
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
180	Quando o nome geográfico se tornar de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado Indicação Geográfica
181	O nome geográfico que não constitua Indicação de Procedência nem Denominação de Origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência
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).

estado (FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA, 2011a).

No edital, foram contempladas seis propostas 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): 1) Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas, BA – uma contribuição à Indicação Geográfica; 2) Cacau Cabrucada Bahia: história, origem e qualidade de um produto ligado à Mata Atlântica; 3) Caracterização do Potencial de Indicação Geográfica para os cafés do Planalto de Conquista, BA; 4) Identidade Geográfica como fator de geração de valor e renda aos pequenos negócios de cerâmica artesanal de Maragogipinho, BA; 5) Estruturação da Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano; e 6) Indicação Geográfica

do Sisal de Valente (FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA, 2011b).

Metodologia

Para o desenvolvimento desta pesquisa, foram analisadas a regulamentação referente ao uso e à delimitação da área geográfica, além da comprovação de notoriedade, no intuito de respaldar as localidades e produtos indicados como potenciais detentores de IGs. Na revisão de literatura, foram utilizados livros, jornais, periódicos científicos, publicações especializadas, entre outras fontes, para coletar o maior volume de informações possíveis sobre o Sudoeste da Bahia e seus produtos de maior notoriedade.

Documentos e dados secundários foram coletados no IBGE, no Mapa, na Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia (Seagri) e nas demais entidades e órgãos de classe tidos como relevantes na consecução dos resultados.

Com base nas informações e dados coletados, inferiu-se sobre a categoria de IG a ser solicitada para os produtos ora apresentados. Foram consideradas para definição dos produtos/localidades as características indicadas como mais relevantes por Valente et al. (2013) para delimitação da área de indicação geográfica e de diferenciação do produto (Tabela 4).

Atendidos os requisitos de delimitação da área de IG e de diferenciação do produto, então pode-se solicitar ao Inpi o registro. A depender de como sejam documentadas tais características, pode-se requerer a IP ou a DO, conforme especificado nos artigos nº 8 e nº 9 da Instrução Normativa nº 25/2013 do Inpi (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2013).

Resultados

No estudo, foi possível delimitar, inicialmente, três produtos com potencial para a obtenção de IG, além do Café do Planalto de Conquista.

Potenciais IGs no Sudoeste da Bahia

Café do Planalto de Conquista

A Bahia é o quinto maior produtor de café do Brasil e em 2013 contava com 134.511,1 hectares cultivados e 308,97 milhões de covas em produção. O estado fica atrás apenas de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Paraná. A região do Planalto de Conquista respondeu naquele ano por 73,2% da área cultivada e por 62,16% das covas em produção (ACOMPANHAMENTO..., 2014).

A qualidade do café arábica produzido no Planalto de Conquista é notória. Desde a década de 1970, ele é produzido na região e tem recebido prêmios que ressaltam sua qualidade. Em 1996, um produtor de Vitória da Conquista recebeu o Prêmio Nacional de Alta Produtividade (SILVA et al., 2013).

Segundo Fernandes (2011), o Planalto de Conquista possui 12 municípios caracterizados como produtores de café diferenciado, agrupados em três territórios de identidade: i) Caatiba, Iguai, Itambé e Nova Canãa – território de identidade de Itapetinga; ii) Barra do Choça, Vitória da Conquista, Planalto, Poções, Encruzilhada

Tabela 4. Requisitos mínimos sugeridos para o início do registro de Indicação Geográfica.

Quesito	Fatores	Características
Delimitação da área de indicação geográfica	Humanos	Saber-fazer – materiais, métodos e técnicas utilizados para a 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
	Naturais	Tipicidade – o processo produtivo ou produto é típico da região, característico do local, podendo não ser encontrado, com as mesmas características, em outras localidades
		Clima – exerce influência sobre as características e a qualidade do produto, tornando-o distinto
Diferenciação do produto	Notoriedade	Solo – pode exercer influência sobre a produtividade do produto
		Vegetação – pode exercer influência sobre as características e a qualidade do produto, tornando-o distinto
		Relevo – pode exercer influência sobre a produtividade do produto
		Ser um produto percebido como tendo qualidade diferenciada, distinto, famoso, seja por fatores humanos, seja por naturais

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

e Ribeirão do Largo – território de Vitória da Conquista; e iii) Boa Nova e Dário Meira – território do Médio Rio de Contas.

A produção do Planalto de Conquista é especializada no café fino, compreendendo as variedades *washed coffee Bahia*, *fully-washed* e *semi-washed*, cultivado entre 700 m e 1.100 m de altitude e à temperatura média anual de 21 °C. Os cafés dessa região têm tecnologias próprias de colheita e de preparo, o que os diferenciam no mercado. Uma das estratégias de valorizar cada vez mais o café da região é torná-lo conhecido de acordo com o modo de produção, qualidade e procedência (SILVA et al., 2013). O Planalto de Conquista responde pela maior parte da produção de café arábica da Bahia (CAFÉ, 2014). Pesquisa da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), feita de 1º a 14 de dezembro de 2013, estimou que, para 2014, cerca de 63% do café arábica da Bahia seria produzido pelos municípios do planalto, e o restante, pela região do cerrado (ACOMPANHAMENTO..., 2014).

A IG para o Café do Planalto de Conquista visa reconhecer o produto pela sua qualidade superior. Ele é produzido em altitude elevada, com temperaturas amenas e recebe tratamentos até a pós-produção (FERNANDES, 2011; SILVA et al., 2013).

Biscoitos de Vitória da Conquista

O Nordeste concentra grande parte do cultivo da mandioca no Brasil e é, juntamente com o Norte, o maior consumidor da raiz, principalmente como alimentação humana, na forma de farinha. No Município de Vitória da Conquista, destacam-se as comunidades de Batuque, Campinhos e Simão como fornecedoras de mandioca e derivados à cidade (PAIVA et al., 2012).

A fabricação de biscoitos caseiros é tradição em Vitória da Conquista – Sampaio (2006) salienta que a alimentação do Planalto de Conquista segue a tendência e as origens do sertanejo, cuja base são carnes, mandioca e frutas nativas.

Inicialmente, os biscoitos eram feitos de forma artesanal por famílias da zona rural que os comercializavam em feiras livres. Essas famílias dominavam todo o processo produtivo, desde o cultivo da mandioca para a produção de fécula ou goma, como é mais conhecida a matéria-prima principal dos biscoitos, até a elaboração de receitas, normalmente passadas entre as gerações de uma mesma família (MONIQUE; OLIVEIRA, 2013).

O município, por sua vez, desenvolveu uma gama de produtos alimentícios derivados da mandioca, com especial destaque aos biscoitos. Segundo Sampaio (2006) e Santos (2008), os biscoitos caseiros de Vitória da Conquista impressionam por sua apresentação, forma e sabor, enriquecidos com doces, frutas, leite de coco, chocolates, ervas, além dos tradicionais chimango e avoador, que são biscoitos crocantes feitos de goma de mandioca, encontrados com fartura nas feiras da cidade.

A variedade e a qualidade dos biscoitos produzidos na região levaram a Uesb a inaugurar, em 13 de dezembro de 2013, a Fábrica Escola de Doces e Biscoitos, no campus de Vitória da Conquista, como um vetor de difusão do conhecimento e de geração de emprego e renda, por meio dos cursos de capacitação a serem ministrados na unidade (LACERDA, 2013). Isso, por sua vez, reforça a importância das universidades e instituições de pesquisa no processo de reconhecimento de IGs, como salientado por Valente et al. (2013).

A rede produtiva de biscoitos do Município de Vitória da Conquista pode ser entendida como regional, territorializada, uma vez que estabelece um fluxo de relações diretas entre o município e as cidades vizinhas. A produção de biscoito, normalmente caseira, poderia ser entendida como uma cadeia produtiva, pois as principais matérias-primas utilizadas – polvilho, manteiga, ovos e leite – são da zona rural do município, em especial das comunidades de Campinhos e Simão. A comercialização é feita não apenas nos municípios do entorno, mas também em Salvador, em municípios de outras

regiões baianas, Norte de Minas Gerais e em outros estados (SAMPAIO, 2006).

Farinha de Vitória da Conquista

Além dos biscoitos, o Município de Vitória da Conquista destaca-se na produção de farinha, considerada de alta qualidade, como as de Buerarema e Nazaré.

As comunidades de Campinhos e Simão⁷ têm como principal atividade econômica o beneficiamento da mandioca, e o número de famílias que trabalham próximo de suas casas para produzir farinha, polvilho e outros derivados é bastante representativo (SOARES, 2007), afirmação corroborada por Sampaio (2006) e Paiva et al. (2012).

Campinhos está entre os maiores beneficiadores de mandioca da microrregião de Vitória da Conquista e gera, por isso, muitos empregos diretos e indiretos (SANTOS, 2001).

Inicialmente, década de 1940, a produção de mandioca de pequenos produtores era suficiente para abastecer as casas de farinha, não muito numerosas. A atividade tornou-se tradição de Campinhos e, recentemente, para atender à demanda das numerosas casas de farinha, conta-se com a produção de cidades vizinhas (SOARES, 2007).

Santos et al. (2009) concluíram que a base de sobrevivência socioeconômica desses beneficiadores e seus familiares está na casa de farinha, tanto que 93% deles se dedicam exclusivamente a essa atividade. Na região, são produzidos por semana cerca de 420 toneladas de raízes de mandioca, mil sacos de farinha de primeira qualidade, 600 kg de goma, 920 kg de goma fresca e 750 sacos de farinha de segunda qualidade.

Carne de Sol de Itororó

Segundo Guimarães Filho e Silva (2014), um dos produtos de origem animal do Semiárido

brasileiro que merece destaque é a carne de sol do Seridó, produzida nos sertões do Rio Grande do Norte e da Paraíba, potencialmente elegível para o processo de avaliação, melhoria de qualidade e posterior certificação.

Este trabalho sugere a adoção da mesma conduta para a Carne de Sol de Itororó. Sua tradição remonta a 1977, quando a família do senhor Joaquim Prates se mudou para a região e se tornou pioneira na cultura local de preparo da carne de sol, fazendo com que o município ficasse conhecido no Brasil e mesmo internacionalmente (CÂMARA MUNICIPAL DE ITORORÓ, 2014; REINAUGURAÇÃO..., 2013).

A técnica de preparo da carne de sol se espalhou e chegou ao município vizinho de Firmino Alves, que também oferece um produto de excelente qualidade. Prova disso é a carne de sol do Pacheco, famosa e apreciada em toda a Bahia. Ambas as cidades apresentam similaridades quanto à vegetação, ao relevo e ao clima, o que permite certa padronização da produção, uma vez que esses fatores têm influência direta no alimento e na fisiologia do gado, bem como no processo de preparação da carne. Segundo Dias (2012), a carne de sol, em específico a do Pacheco, precisa ficar cerca de 12 horas na salmoura e outras 12 horas em local ventilado no sereno ou à sombra para adquirir as propriedades de sabor e maciez desejadas.

A Tabela 5 mostra os quesitos mínimos identificados para sugerir o início do registro de IG.

Os fatores humanos e naturais para a delimitação da área de IG e a diferenciação do produto – notoriedade – foram atendidos. Considera-se que a Carne de Sol de Itororó não sofra influência do solo nem do relevo, uma vez que nenhum desses fatores interferem de forma direta em seu sabor e qualidade.

Diante disso, acredita-se que o mais viável para esses produtos, no caso de ingressarem

⁷ O bairro de Campinhos, segundo Alcântara e Barreto (1999 citado por SOARES, 2007), tem como comunidades ribeirinhas os núcleos comunitários de Campinhos e Simão.

Tabela 5. Requisitos mínimos sugeridos em produtos do Sudoeste da Bahia para o início do registro de Indicação Geográfica¹.

Produto/região	Delimitação da área de IG							Diferenciação do produto
	Fatores humanos			Fatores naturais				Notoriedade
	Saber-fazer	Tradição	Tipicidade	Clima	Solo	Vegetação	Relevo	
Café do Planalto de Conquista	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Biscoitos de Vitória da Conquista	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	NA	Sim
Farinha de Vitória da Conquista	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	NA	Sim
Carne de Sol de Itororó	Sim	Sim	Sim	Sim	NA	Sim	NA	Sim

¹ Foram considerados apenas os efeitos diretos dos quesitos sobre o produto final ou sobre a matéria-prima básica.

NA: não se aplica a análise por, em princípio, não interferir nas características do produto final.

com pedido de IG, seria solicitarem a IP, em virtude dos fatores humanos fortemente presentes. Diferentemente, o cacau, por exemplo, seria um candidato à DO, por causa dos fatores climáticos. Contudo, como relatam Valente et al. (2013), uma certificação não exclui a outra, e seria um processo mais tranquilo requerer a DO depois de obtida a IP.

Considerações finais

Diversos produtos da Bahia, não apenas os mencionados neste trabalho, que representam limitada amostra do potencial do Sudoeste do estado, podem ingressar com um processo de avaliação das características distintivas e de melhoria de qualidade para, posteriormente, pleitear a certificação IG.

Contudo, os produtores precisam se conscientizar do real potencial de seus produtos num mercado cada vez mais exigente e ávido por bens diferenciados. Nesse ponto, a participação das instituições de pesquisa e universidades deve ser incisiva e efetiva, de modo a favorecer tal conscientização e permitir que as IGs possam se tornar um vetor de modificação social, via mudança produtiva e comercial.

Acredita-se que os objetivos deste trabalho tenham sido alcançados, por ter sido possível caracterizar quatro produtos com reais possibilidades de obterem certificação IG. Seria prudente e recomendável que, inicialmente, esses produtos solicitassem a Indicação de Procedência, dadas suas características levantadas pelo modelo metodológico. No caso do Café do Planalto de Conquista, a obtenção da Denominação de Origem é algo perfeitamente factível, dadas suas especificidades, sem obviamente excluir a possibilidade de requerer a IP.

Assim, espera-se que as ações já conduzidas pelos entes municipais, estaduais e da União para identificarem produtos passíveis de registro de IG sejam intensificadas e as ações políticas, desdobradas de modo a facilitar a identificação e a organização desses grupos de trabalhadores em prol de objetivos comuns. Isso poderia ser feito inicialmente pelo fortalecimento dos territórios via classificação como um Arranjo Produtivo Local (APL), pois os APLs já têm uma política de desenvolvimento e fomento organizada, integrada nas três esferas governamentais. Dessa forma, poderiam ser consolidadas as organizações que representam os produtores, fundamentais para a obtenção da IG, e suas produções e, a partir daí, buscar a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem.

Referências

- ACOMPANHAMENTO da safra brasileira [de] café: safra 2014: primeiro levantamento. Brasília, DF: Conab, v. 1, n. 1, 2014. 21 p.
- ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DO VALE DOS VINHEDOS. **Indicação geográfica**. [2013]. Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=70&idpai=132>>. Acesso em: 8 set. 2013.
- BRASIL. Decreto nº 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>. 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>. Acesso em: 20 ago. 2013.
- CAFÉ. [2014]. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/vegetal/culturas/cafe/saiba-mais>>. Acesso em: 17 dez. 2014.
- CÂMARA MUNICIPAL DE ITORORÓ. **História**. [2014]. Disponível em: <<http://www.camara.itororo.ba.io.org.br/historia>>. Acesso em: 10 dez. 2014.
- CHADDAD, F. R. Denominações de origem controlada: um projeto de pesquisa. **Caderno de Pesquisas em Administração**, v. 1, n. 1, p. 1-6, 1995.
- CURSO DE PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO, 2010. **Indicação geográfica**: módulo II. 2. ed. Brasília, DF: Mapa; Florianópolis: UFSC, 2010. 376p.
- DIAS, J. A carne-de-sol do Seu Pacheco. **Malagueta News**, Rio de Janeiro, 8 ago. 2012. Disponível em: <<http://www.malaguetanews.com.br/destaques/a-carne-de-sol-do-seu-pacheco>>. Acesso em: 20 nov. 2014.
- DRUZIAN, J. I.; NUNES, I. L. Indicações geográficas brasileiras e impacto sobre bens agrícolas e/ou agroindustriais. **Revista GEINTEC**, v. 2, n. 4, p. 413-426, 2012.
- DULLIUS, P. R. **Indicações geográficas e desenvolvimento territorial**: as experiências do Rio Grande do Sul. 2009. 149 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria. Disponível em: <http://w3.ufsm.br/ppgexr/images/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Dullius.pdf>. Acesso em: 30 ago. 2013.
- EMBRAPA. **Indicação geográfica para os vinhos do Submédio São Francisco**. [2013?]. Disponível em: <<http://www.cpatsa.embrapa.br/cpatsa/imprensa/noticias/indicacao-geografica-para-os-vinhos-do-submedio-sao-francisco>>. Acesso em: 12 ago. 2013.
- FERNANDES, R. H. **Diagnóstico e propostas para a cadeia produtiva do café na Bahia**. Salvador: Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária, 2011. 40 p.
- FREITAS, S. C. de; MEIRELES, E. C. de. A utilização da indicação geográfica como estratégia competitiva para as empresas: um estudo de caso acerca das quatro indicações que o Brasil possui na atualidade. **EmpíricaBR**, v. 1, n. 2, p. 128-139, 2009.
- FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA. **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>. Acesso em: 9 nov. 2015.
- FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA. **Resultado edital 021/2011**. 2011b. Disponível em: <http://www.fapesb.ba.gov.br/?page_id=7019>. Acesso em: 9 nov. 2015.
- GLASS, R. F.; CASTRO, A. M. G. As indicações geográficas como estratégia mercadológica no mercado de vinhos do Distrito Federal. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, v. 10, n. 2, p. 189-202, maio/ago. 2008.
- GUIMARÃES FILHO, C. Certificação de indicação geográfica: uma estratégia de inserção no mercado para produtos do Semiárido. **Bahia Agrícola**, v. 9, n. 1, p. 42-49, nov. 2011.
- 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.
- INDICAÇÃO geográfica. [2013]. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>. Acesso em: 28 ago. 2013.
- INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ. **Statistiques**: les signes de la qualite et de l'origine. Paris, [2013?]. Disponível em: <<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=produits/index.php~mnu=145>>. Acesso em: 4 jun. 2013.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ato normativo nº 134, de 15 de abril de 1997**. [Dispõe sobre a instituição de formulários para apresentação de requerimento de registro de indicações]. 1997. Disponível em: <http://www.wipo.int/wipolex/en/text.jsp?file_id=226680#LinkTarget_56>. Acesso em: 2 nov. 2014.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Ato normativo nº 143, de 31 de agosto de 1998**. [Institui normas de procedimento sobre Registro das Indicações Geográficas]. 1998. Disponível em: <<http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/br/br011pt.pdf>>. Acesso em: 2 nov. 2014.

- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicação geográfica:** pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento. [2015a]. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 25 ago. 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Instrução normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013.** [Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas]. 2013. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf>. Acesso em: 2 nov. 2014.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Legislação:** indicação geográfica. [2015b]. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica-1>>. Acesso em: 25 ago. 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Resolução nº75, 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>. Acesso em: 8 ago. 2014.
- LACERDA, M. **UESB inaugura fábrica escola de doces e biscoitos.** [2013]. Disponível em: <http://www.uesb.br/ascom/ver_noticia_.asp?id=10803>. Acesso em: 15 nov. 2014.
- 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.
- MONIQUE, É.; OLIVEIRA, L. **A tradição familiar que se tornou negócio lucrativo.** 26 mar. 2013. Disponível em: <http://letrasepanelas.blogspot.com.br/2013/03/a-tradicao-familiar-que-se-tornou_27.html>. Acesso em: 20 nov. 2014.
- MURY, D. F. T.; FERREIRA, C. B.; SANTOS, F. I. O. dos; ROJAS, M. O. A. I. Identificação de potenciais áreas produtivas para indicação geográfica no município de Codó-MA. In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO, 7., 2012, Palmas, TO. **Anais...** Palmas, TO: Instituto Federal do Tocantins, 2012. Disponível em: <<http://propi.iftto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/1263/2918>>. Acesso em: 5 dez. 2014.
- 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.
- PAIVA, T. V. dos S.; ARAÚJO, C. F.; LIMA, A. J. C.; LEITE, N. da S.; CUNHA, W. J. T. A matemática na culinária regional. In: ESCOLA DE INVERNO DE EDUCAÇÃO MATEMÁTICA, 3., 2012, Santa Maria. **Anais...** Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2012. Disponível em: <http://w3.ufsm.br/ceem/eiemat/Anais/arquivos/RE/RE_Paiva_Tatiana.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2014.
- REINAUGURAÇÃO de frigorífico em Itapetinga garante carne sadia para a população da região. 26 jul. 2013. Disponível em: <<http://www.adab.ba.gov.br/?p=6333>>. Acesso em: 15 dez. 2014.
- SAMPAIO, V. S. **Relações produtivas:** biscoitos caseiros como estratégia de inclusão social. 2006. 162 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, Aracaju.
- SANTOS, A. **Possibilidades e perspectivas para a sustentabilidade do cultivo da mandioca no planalto da conquista.** 2001. 124 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.
- SANTOS, E. F. dos; CARVALHO, F. dos S.; SILVA, J. C. G. da; REZENDE, A. A. de; MIYAJI, M. Agroindústria da mandioca: o caminho para a sustentabilidade econômica dos beneficiadores do bairro Campinhos em Vitória da Conquista - BA. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 47., Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Sober. 2009.
- SANTOS, F. S. **Estratégias de expansão baseadas em um plano de marketing:** o caso da Indústria e Comércio de Biscoitos Caseiros, Bisflor, em Itabuna/BA. 2008. 85 f. Monografia (Graduação em Administração de Empresas) – Departamento de Ciências Administrativas e Contábeis, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus.
- SATO, G. S.; ROQUE, A. Produtos potenciais para indicações geográficas nos espaços de turismo rural no Estado de São Paulo, Brasil. In: CONGRESSO INTERNACIONAL SOBRE TURISMO RURAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 9., 2014, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, 2014.
- SILVA, G. R. da; DUTRA NETO, C.; SANTOS, A. C. N. de S.; NOVAES, J. C. Caracterização da notoriedade do café do planalto de Vitória da Conquista - BA, para a indicação geográfica de procedência. In: SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL, 8., 2013, Salvador. **Anais...** Salvador: Embrapa, 2013.
- SOARES, M. O. S. **Sistema de produção em casas de farinha:** uma leitura descritiva na comunidade de Campinhos, Vitória da Conquista (BA). 2007. 96 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente) – Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus.
- TONUS, J. W. (Org.). **Victur:** a valorização do turismo integrado à identidade cultural dos territórios. Caxias do Sul: Belas Letras, 2007.
- VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; FERNANDES, L. R. R. de M. V. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, v. 43, n. 7, p. 1330-1336, 2013.