

POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A FARINHA DE IRARÁ-BA: PERSPECTIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL E VALORIZAÇÃO TERRITORIAL

Ana Paula Fernandes Silva¹, Cristiana Souza de Menezes²,
Marianita Firpo Ribeiro Barreto³, Titto Soares Santos Brasil Sousa⁴,
Marcelo Santana Silva⁵, Wagna Piller Carvalho dos Santos⁶

Resumo: O estudo investiga o potencial da Indicação Geográfica (IG) referente ao território de Irará, Bahia, Brasil, para assinalar o produto farinha de mandioca. A análise seguiu a Metodologia para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Identificou-se que a produção local, de base familiar, é marcada pelo saber-fazer artesanal, apresenta vínculo histórico-cultural sólido. O estudo demonstrou que o produto farinha de mandioca mantém forte ligação com o território, a cultura local e a sustentabilidade da agricultura familiar. A produção de farinha reúne atributos iniciais compatíveis com a modalidade Indicação de Procedência, reforçados por sua inserção tradicional na mandiocultura regional. O principal desafio verificado para o processo de registro da IG foi a ausência de entidade gestora e de um sistema de controle capaz de atender às exigências de qualidade e rastreabilidade do Caderno de Especificações Técnicas.

Palavras-chave: indicação de procedência; mandiocultura; desenvolvimento local.

POTENTIAL FOR GEOGRAPHICAL INDICATION FOR IRARÁ-BA CASSAVA FLOUR: PERSPECTIVES FOR RURAL DEVELOPMENT AND TERRITORIAL VALORIZATION

Abstract: The study investigates the potential for a Geographical Indication (GI) associated with the territory of Irará, Bahia, Brazil, for cassava flour. The analysis followed the Methodology for Identifying Potential Brazilian Geographical Indications developed by the Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises (SEBRAE). It was found that local, family-based production is characterized by artisanal know-how and has

1 Mestranda do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – ana.fernandes@ifba.edu.br

2 Mestranda do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – cristiana@ifba.edu.br

3 Mestranda do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – marianitaafirpo@ifba.edu.br

4 Mestrando do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – titto.brasil@ifba.edu.br

5 Professor Doutor do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – marcelosilva@ifba.edu.br

6 Professora Doutora do Instituto Federal da Bahia – Salvador/Ba – Brasil – wagna@ifba.edu.br

a strong historical and cultural connection. The study demonstrated that cassava flour maintains a strong relationship with the territory, local culture, and the sustainability of family farming. Cassava flour production presents initial attributes consistent with the Indication of Source category, reinforced by its traditional role in regional cassava farming. The main challenge identified in the GI registration process was the absence of a managing entity and a control system capable of meeting the quality and traceability requirements established in the Technical Specifications Document.

Keywords: indication of source; cassava cultivation; local development.

1 INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) surge no cenário mundial como uma ferramenta de proteção da propriedade industrial e de valorização de produtos que possuem qualidades intrinsecamente relacionadas à sua origem geográfica (Martins *et al.*, 2024).

A IG é um mecanismo de proteção da propriedade intelectual previsto no direito brasileiro por meio da Lei nº 9.279/1996. No Brasil, essa proteção se manifesta em duas formas. A Indicação de Procedência (IP) associa um nome geográfico à tradição histórica e cultural de determinado produto. Já a Denominação de Origem (DO) exige que as características do produto sejam exclusivamente originadas do meio geográfico, considerados seus fatores naturais e humanos (Brasil, 1996; INPI, 2019).

Estudos sobre IG demonstram que esse instrumento vai além da esfera jurídica da propriedade intelectual, configurando-se como mecanismo de articulação entre território, mercado e identidade sociocultural, contribuindo para sustentabilidade econômica, social e ambiental (Nirosha; Mansingh, 2025; Araujo; Cerizza, 2025; Nunes *et al.*, 2025).

No âmbito do desenvolvimento territorial, a IG tem sido discutida como meio de valorização de produtos com identidade local, ao integrar dimensões econômicas, culturais e ambientais em um único processo de reconhecimento. Nesse debate, a relação entre IG e desenvolvimento territorial parte da noção de que o território não é mero suporte espacial da produção, mas, sim, envolve economia, política e cultura, identidade e representações, com processo histórico e memória coletiva (Saquet; Briskievicz, 2009).

Nessa perspectiva, pesquisas como as de Caldas, Araújo e Coury (2018) e Mendonça, Procópio e Corrêa (2019) indicam que a IG, quando adequadamente aplicada, pode contribuir para a melhoria da renda dos produtores rurais, preservação de conhecimentos tradicionais e fortalecimento das políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local. No entanto, a literatura ressalta que os efeitos positivos da IG não são automáticos, já que dependem da presença de estruturas sólidas de governança coletiva, da capacidade organizacional dos produtores e do envolvimento de instituições que ofertem suporte técnico e institucional para que o registro se traduza em desenvolvimento territorial efetivo (Silva *et al.*, 2022; Saldanha *et al.*, 2024).

Nesse contexto, a governança cumpre um papel institucional fundamental para que a IG se sustente ao longo do tempo, pois, de acordo com Santos *et al.* (2024), a existência da governança representa a possibilidade de defender os interesses dos produtores, além de contribuir para a valorização da produção artesanal, bem como conservar a identidade cultural do território. Sua ausência ou fragilidade pode comprometer não apenas a obtenção do registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), mas

sobretudo a sustentabilidade da IG após a concessão, pois sem coordenação coletiva não há controle efetivo nem padronização da qualidade (Saldanha *et al.*, 2024). No contexto da agricultura familiar, a governança apresenta um grau desafiador em razão da fragmentação da produção, da baixa formalização organizacional e das desigualdades de poder nas cadeias de comercialização (Silva *et al.*, 2023).

Por outro lado, o conceito de saber-fazer artesanal ou tradicional como um conjunto de técnicas, conhecimentos e práticas que são passados de geração em geração no contexto familiar e comunitário, constitui elementos que conferem ao produto sua identidade, tipicidade e conexão intrínseca com o território de origem. Ou seja, o saber-fazer, enquanto fator humano, está intrinsecamente ligado ao território, constituindo um dos critérios fundamentais para o reconhecimento de produtos como IP pelo INPI, pois demonstra que a reputação do produto é resultado de uma tradição técnica culturalmente enraizada (Silva *et al.*, 2025).

No âmbito da mandiocultura nordestina, o saber-fazer manifesta-se nas escolhas das variedades, nas técnicas de processamento artesanal e nos rituais coletivos de produção que estruturam as casas de farinha como espaços de sociabilidade e transmissão de conhecimento (Sena, 2019). Para Duarte *et al.* (2024), esse elemento é um dos principais diferenciadores que justificam o reconhecimento geográfico de farinhas produzidas no Recôncavo Baiano em relação a produtos industrializados oriundos de outras regiões.

Duarte *et al.* (2024) enfatizam que a IG representa um meio de proteção da propriedade intelectual, promoção do desenvolvimento regional, preservação cultural e estímulo à preservação da qualidade dos produtos e à concorrência no mercado. Sob essa ótica, produtos tradicionais associados a territórios específicos ganham destaque, como é o caso do Nordeste brasileiro, berço da cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), que possui muita tradição de produção de farinha, um alimento fundamental na dieta nacional, que tem suas origens antes da chegada dos colonizadores no Brasil, uma vez que os índios já cultivavam essa planta como alimento (Equipe Brasileira Iconográfica, 2022).

Nesse contexto, o município de Iará, localizado no Território Portal do Sertão, destaca-se pela tradição e pela manutenção do saber-fazer artesanal de sua farinha de mandioca. Essa notoriedade local e regional tem sido objeto de crescente atenção, resultando no reconhecimento oficial da farinha e do beiju de Iará como patrimônio histórico, cultural e imaterial do município em 2025 (Pinheiro, 2025).

Apesar do reconhecimento cultural, a cadeia produtiva da farinha de Iará, predominantemente de base camponesa e familiar, enfrenta desafios estruturais, como a baixa produtividade, a falta de assistência técnica contínua e, principalmente, a concorrência desleal de produtos de outras regiões comercializados sob o nome de Iará (FUNBIO, 2022). É nesse cenário de tradição e vulnerabilidade que o potencial de uma IG se torna um tema de pesquisa de alta relevância.

A partir disso, formulou-se a seguinte pergunta de investigação que orientou a elaboração do estudo: em que medida a farinha de mandioca de Iará (BA) reúne os atributos necessários como, notoriedade, saber-fazer tradicional e vínculo territorial, para pleitear o registro de IG?

O objetivo geral deste estudo é analisar o potencial de IG para a farinha de mandioca produzida no município de Irará, Bahia, buscando fornecer um diagnóstico que possa subsidiar as etapas subsequentes para o processo de registro junto ao INPI.

A relevância deste estudo reside na possibilidade de fornecer subsídios técnicos e conceituais para que os produtores de Irará possam buscar o registro, transformando o reconhecimento cultural em valor econômico e proteção legal. A IG, ao proteger o nome de um território e o modo de fazer das pessoas, pode favorecer políticas públicas voltadas à geração de renda e ao desenvolvimento territorial, integrando aspectos econômicos, sociais e ambientais (Saldanha *et al.*, 2024; Caldas; Araujo; Coury, 2018).

Para alcançar esse propósito, o artigo está estruturado em quatro seções: a primeira descreve a metodologia adotada e as fontes utilizadas; na segunda são apresentados os resultados obtidos a partir da aplicação da metodologia do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) aos pilares da produção local; a terceira traz a análise comparativa do potencial de IG da farinha de Irará e a última expõe as considerações finais e as implicações do estudo para o futuro da farinha de Irará.

2 METODOLOGIA

A pesquisa é de natureza qualitativa e exploratória, essencial para a análise de um potencial de IG, que envolve a avaliação de fatores históricos, culturais, socioeconômicos e produtivos. De acordo com Gil (2017), a pesquisa exploratória busca obter um melhor conhecimento sobre o tema. A metodologia do SEBRAE utiliza diferentes métodos de coleta de dados, como revisão bibliográfica e entrevistas. Na abordagem qualitativa, a compreensão do estudo é realizada de forma interpretativa, a partir da perspectiva do pesquisador. Ademais, a pesquisa é de natureza descritiva, pois envolveu a coleta e interpretação de dados com o propósito de apresentar as características e especificidades do objeto de estudo.

Para fundamentar a análise, inicialmente, foi realizada pesquisa bibliográfica em bases de dados científicos (Portal Periódico Capes, Google Acadêmico e Teses e Dissertações da Capes) e pesquisa em documentos técnicos (publicações do INPI, SEBRAE e Embrapa). Os termos utilizados nas buscas incluíram: Indicação Geográfica, Indicação de Procedência, Denominação de Origem, desenvolvimento territorial, farinha de mandioca e Irará.

Além disso, o levantamento priorizou artigos publicados em periódicos, dissertações, teses e documentos técnicos oficiais, publicados preferencialmente entre 2017 e 2025. A seleção priorizou os trabalhos diretamente relacionados ao tema da pesquisa, ao contexto territorial de Irará ou que abordassem estudos de potencial de IG comparáveis ao objeto em análise, sem aplicação de critérios de exclusão por idioma, visando ampliar a compreensão teórica sobre o assunto.

Em seguida, para identificar a notoriedade da produção da farinha de Irará, foram consultadas fontes documentais diversas, incluindo sites oficiais de órgãos e entidades públicas, reportagens e vídeos disponíveis no YouTube, o que permitiu enriquecer a análise e aprofundar o entendimento acerca da produção e do contexto sociocultural da farinha de mandioca de Irará. Adicionalmente, realizou-se uma visita in loco a uma casa de farinha na

comunidade de Juazeiro e ao mercado municipal de Irará, com o objetivo de conhecer o processo produtivo da farinha de mandioca e seu modo de comercialização.

Para avaliação de potencial de IG foi utilizada a metodologia do SEBRAE (2020), amplamente reconhecida no Brasil, adaptada ao contexto da farinha de Irará. Ela utiliza 30 questões (2 críticas e 28 estruturais) para avaliar o potencial de obtenção de IG de um produto. As questões estruturais abrangem nove critérios: produto, territorialidade, método de produção/cadeia produtiva, governança, identidade e senso de pertencimento, desempenho econômico, necessidade de proteção, pesquisa envolvida e visão de futuro. Cada critério foi avaliado qualitativamente, atribuindo-se uma pontuação de 0 a 5, de acordo com o nível de atendimento aos requisitos de IG.

A atribuição das pontuações seguiu os seguintes parâmetros: 0 indica ausência total do atributo avaliado; 1 e 2 representam atendimento incipiente ou parcial, com evidências insuficientes; 3 corresponde a um nível intermediário, com atributos presentes, mas ainda passíveis de consolidação; 4 indica bom nível de desenvolvimento, com evidências consistentes; e 5 representa atendimento total ao critério. Cada nota foi fundamentada nas evidências coletadas por meio de pesquisa bibliográfica, análise documental, visita de campo e entrevistas com atores locais da cadeia produtiva.

Com base nos dados obtidos por meio da pesquisa direcionada, elaborou-se o gráfico radar com o objetivo de representar a avaliação do potencial de registro da IG farinha de Irará. A escala de pontuação variou de 0 a 5, em que 0 representa o menor nível de potencialidade e 5, o maior.

A aplicação dessa metodologia permite avaliar se o produto reúne os requisitos necessários para ser reconhecido como uma IG e, em caso afirmativo, determinar sua classificação como IP, quando a reputação está associada ao nome e à tradição do local de produção, ou como DO, que exige que as qualidades e características do produto sejam exclusivas e essencialmente decorrentes do meio geográfico (INPI, 2019). Dessa forma, o diagnóstico de potencial de IG constitui a primeira etapa para a verificação das condições do registro e serve como base para a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas e do Regulamento de Uso (Silva *et al.*, 2022).

A pesquisa incluiu análise sobre a região de Irará e contou com a colaboração de atores locais. Foi realizada uma entrevista com uma produtora rural da comunidade de Juazeiro e a aplicação de um questionário ao Diretor de Agricultura Familiar do município, este último encaminhado por meio do aplicativo *WhatsApp*. As coletas ocorreram entre os meses de outubro e novembro de 2025, permitindo reunir informações importantes sobre a dinâmica produtiva e as percepções locais acerca do potencial de IG.

Os dois participantes foram selecionados em razão de sua inserção direta na cadeia produtiva da farinha de mandioca. Por questões éticas, foram identificados neste estudo como entrevistado 1 e entrevistado 2, de modo a preservar suas identidades e garantir a confidencialidade.

O entrevistado 1 corresponde a um representante do poder público municipal com atribuições na gestão da agricultura familiar local. Já o entrevistado 2 é uma produtora rural com experiência prática no processo artesanal de fabricação da farinha. A entrevista

semiestruturada com o entrevistado 2 abordou o processo produtivo, o saber-fazer tradicional e as percepções sobre concorrência e comercialização. O questionário aplicado ao entrevistado 1 buscou levantar dados sobre políticas municipais de apoio à produção, organização dos produtores e perspectivas institucionais para a IG.

Os dados coletados por meio das entrevistas e do questionário foram analisados com base na análise de conteúdo temática (Bardin, 2011), por ser compatível com a natureza qualitativa e exploratória da pesquisa. A partir desse processo, as respostas foram organizadas em categorias analíticas correspondentes aos nove critérios da metodologia SEBRAE, permitindo a integração entre as informações obtidas em campo, os dados documentais e o referencial teórico. As notas atribuídas a cada critério foram definidas com base nessa triangulação, considerando o nível de evidência disponível para cada dimensão avaliada.

Como a pesquisa adotou uma abordagem exploratória e de análise aprofundada, priorizou-se a qualidade do entendimento em relação à quantidade amostral, de forma que o número reduzido de participantes se justifica pelo objetivo de compreender, qualitativamente, os elementos estruturais do potencial de IG. Ainda assim, reconhece-se como limitação metodológica a restrita base empírica, o que exige cautela na interpretação e impede a aplicação dos resultados para toda a cadeia produtiva.

Nesse sentido, a aplicação da metodologia do SEBRAE ajuda a minimizar essa restrição ao organizar a análise com base em critérios técnicos previamente aprovados, servindo como uma ferramenta de integração analítica entre dados empíricos, provas documentais e referencial teórico. Dessa forma, o estudo atua como um diagnóstico inicial voltado para a identificação de condições estruturais, em vez de ser uma avaliação definitiva do sistema produtivo local.

Conforme estabelecido no artigo 1º, parágrafo único, incisos II, III, IV, V e VII da Resolução nº 510/2016 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) (Brasil, 2016), a pesquisa não necessitou de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A história de Iará tem início no período colonial brasileiro, no século XVI, quando missionários jesuítas chegaram à região habitada pelos índios paiaias. Em 1895, a antiga Vila da Purificação dos Campos foi elevada à categoria de cidade, adotando o nome indígena Iará, que significa “nascido da luz do dia” (Iará, 2025; Portal do Sertão, 2025).

A produção de farinha de mandioca constitui uma das expressões mais representativas da cultura local, resultado de saberes transmitidos por gerações, desde as práticas indígenas até os modos tradicionais das comunidades rurais (Sena, 2019). A mandioca é a base da agricultura familiar do município e principal fonte de renda e emprego no campo (Alcântara, 2017). Registra-se também que a Bahia figura entre os maiores produtores de mandioca do país, embora apresente variações regionais de produtividade, reflexo da coexistência entre sistemas industriais e artesanais (IBGE, 2024).

Os resultados apresentados devem ser compreendidos como um diagnóstico exploratório, baseado em evidências qualitativas e em uma amostra limitada de atores. Dessa

forma, as interpretações aqui desenvolvidas não permitem inferir impactos econômicos, institucionais ou territoriais decorrentes de uma eventual IG, mas apenas indicar condições iniciais e desafios estruturais.

3.1 A relevância e notoriedade da farinha de mandioca de Irará

A notoriedade da farinha de mandioca de Irará vem sendo documentada em diferentes formatos ao longo dos últimos anos, como estudos técnicos, pesquisas acadêmicas, reportagens, registros culturais e produções audiovisuais que abordam tanto seu potencial para IG quanto sua relevância histórica e socioeconômica. Para organizar essas referências e demonstrar a consistência desse reconhecimento, apresentam-se no Quadro 1 as principais fontes que tratam do produto.

Quadro 1: Notoriedade e Reputação da Farinha de Mandioca de Irará

Título da Fonte	Ano	Autor/Veículo	Tipo de Material	Link
Agricultura familiar e pluriatividade: Estudo no município de Irará (BA).	2013	Alynson dos Santos Rocha e Guilherme Cerqueira Martins Souza	Artigo Científico	https://pt.slideshare.net/slideshow/agricultura-familiar-e-pluriatividade-estudo-no-municipio-de-irara-ba/30980753
Agricultura camponesa e a produção do espaço agrário no município de Irará/BA.	2017	Andreia Silva Alcântara	Dissertação	https://www.portalsdr.ba.gov.br/_portal/anexos/anexo_acervo_digital/Andreia_Silva_Alcantara_Dissertacao_Final.pdf
Da mandioca à cerâmica: mostra traz saberes tradicionais de Irará para Salvador.	2019	Jornal Correio 24h	Matéria jornalística	https://www.correio24horas.com.br/minha-bahia/da-mandioca-a-ceramica-mostra-traz-saberes-tradicionais-de-irara-para-salvador-0519
Beiju de Irará: Tradição e cultura alimentar.	2021	Bem Bahia	Matéria jornalística	https://bembahia.com/beiju-de-irara
Irará: A capital da farinha (vídeo).	2021	YouTube	Documentário	https://www.youtube.com/watch?v=Q0LNYB9xfK0
Mulheres agricultoras familiares da Bahia são destaque no programa rural produtivo.	2021	Jornal Grande Bahia	Matéria jornalística	https://jornalgrandebahia.com.br/2021/03/mulheres-agricultoras-familiares-da-bahia-sao-destaque-no-rural-produtivo
Produção artesanal de farinha em Irará é destaque no Bahia rural.	2021	Rede Globo / GloboPlay	Matéria jornalística	https://globoplay.globo.com/v/10080089/
Comunidade de Juazeiro (vídeo).	2022	YouTube	Documentário	https://www.youtube.com/watch?v=zFJ1Nm5W-DY&t=13s
Perspectivas para Indicação Geográfica da farinha de mandioca no município de Irará,BA.	2022	FUNBIO	Página em site	https://www.funbio.org.br/bolsa_funbio/pespectivas-para-indicacao-geografica-da-farinha-de-mandioca-no-municipio-de-irara-ba

Título da Fonte	Ano	Autor/Veículo	Tipo de Material	Link
A Indicação Geográfica da farinha de mandioca no município/BA. Uma ferramenta camponesa – análise e reflexão.	2023	Atena Editora	Artigo acadêmico.	https://atenaeditora.com.br/catalogo/ebook/geografia-e-ensino-dimensoes-teoricas-e-praticas-2/
Irará reconhece a farinha de mandioca como patrimônio histórico, cultural e imaterial.	2025	Dóris Pinheiro	Página em site	https://dorispinheiro.com.br/irara-reconhece-a-farinha-de-mandioca-como-patrimonio-historico-cultural-e-imaterial

Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

O conjunto de fontes reunidas no Quadro 1 evidencia o reconhecimento cultural e presença em registros midiáticos e institucionais da farinha de mandioca de Irará a partir de três ordens. A primeira é a cobertura midiática continuada: entre 2019 e 2021, ao menos quatro veículos de comunicação de abrangência regional e nacional, como Correio 24h, Bem Bahia, Jornal Grande Bahia e Rede Globo, produziram matérias jornalísticas sobre o produto, o que demonstra reconhecimento público consolidado para além dos limites municipais. A segunda ordem de evidências é acadêmica e técnica, representada pelos trabalhos de Alcântara (2017; 2022) e pelo projeto da FUNBIO (2022) os quais documentam especificamente o vínculo entre a farinha, o território de Irará e o saber-fazer local, conferindo ao produto respaldo científico e institucional. A terceira evidência é de natureza oficial, a qual identifica o reconhecimento da farinha e do beiju de Irará como patrimônio histórico, cultural e imaterial do município em 2025 (Pinheiro, 2025), representando o mais recente e relevante ato para a formalização da notoriedade local, com força jurídica municipal.

Dessa forma, essas evidências indicam que a farinha de Irará possui elementos promissores para o requisito de notoriedade exigido para a modalidade IP, ainda que estudos de campo mais abrangentes possam aprofundar a análise desse atributo com investigações futuras mais amplas, capazes de incorporar consumidores, comerciantes, mais produtores e documentos históricos adicionais.

3.2 Produto

Não foram encontrados registros precisos sobre o início da produção de farinha de mandioca no território de Irará, Bahia. O entrevistado 1 desconhece a existência de tais registros; no entanto, acredita que a mandioca era uma cultura utilizada pelos indígenas que habitavam a região e, posteriormente, passou a ser praticada pelos agricultores como lavouras de subsistência que se instalaram no local. Segundo a análise histórica, de 1974 a 2021, sobre a produção de farinha de mandioca em Irará realizada por Alcântara *et al.* (2023), em 1974 o município produzia pouco menos de 4 mil toneladas, atingindo um pico de 134 mil toneladas em 2007 e queda progressiva desde então, atingindo novamente os patamares iniciais em 2021 (4,5 mil toneladas). Esses dados indicam que a região ao longo de quase 50 anos tem alternado incentivos (p. ex. políticas públicas, como os programas governamentais voltados para a agricultura familiar) e dificuldades (p. ex.

aspectos climáticos, como estiagem) na produção de farinha de mandioca, no entanto vem mantendo a atividade produtora.

A farinha de mandioca de Irará é caracterizada por sua qualidade e diferenciação, resultantes do processo artesanal realizado nas casas de farinha da região. Conforme o entrevistado 1, ela se destaca pela crocância, granulação, ausência de odores e sujidades, além da torração. Essas características lhe conferem reputação no mercado, fazendo com que se sobressaia em relação a outros produtos disponíveis.

Além disso, segundo pesquisa realizada por Alcântara (2022), na produção da farinha de Irará não se extrai a goma, o que proporciona uma textura mais firme e um sabor característico, diferentemente das farinhas procedentes de estados como São Paulo e Paraná, que passam por um processo de extração da goma e resultam em um produto de menor qualidade.

A mandioca, nome científico *Manihot esculenta* Crantz, é uma espécie vegetal da Família *Euphorbiaceae*, que apresenta diversas variedades (ou cultivares) e tem sido objeto de melhoramentos. Também conhecida popularmente pelas sinônimas macaxeira e aipim, tem como parte comestível a raiz tuberosa, que possui grande importância socioeconômica mundial (Martins *et al.*, 2020; Embrapa, 2026). A raiz da mandioca *in natura* (Figura 1a), utilizada pelos produtores de Irará, é o principal insumo da farinha torrada, comercializada, em geral, em sacarias de algodão (Figura 1b) e pronta para o consumo.

Figura 1 – Raiz da mandioca (*Manihot esculenta*) e farinha de mandioca de Irará.



Quanto aos derivados da farinha de mandioca de Irará, conforme o entrevistado 1, destacam-se: farinha de tapioca, quebradinha, farinha lavada (rica em fibra e com baixo teor de amido), goma de mandioca fresca, goma seca, beijus diversos, biscoito de goma de diversos sabores e sequilhos.

O entrevistado 2 destacou que o processo de torrefação e o uso de variedades específicas de mandioca, como a “palmeira preta” e a “murucama”, resultam em uma farinha com textura e sabor singulares. A ausência de conservantes e a prática de reaquecer a farinha antes da venda para manter a qualidade e o sabor confirmam o compromisso com a produção artesanal. Ambos os entrevistados informaram que a farinha pode ser armazenada por um período longo, sem perda apreciável do sabor e da textura, sem utilização de conservantes. A manutenção das características organolépticas durante o armazenamento do produto deve-se a vários fatores, dentre eles a qualidade da matéria-prima e os cuidados no processamento tecnológico (Nunes *et al.*, 2025).

Sob o ponto de vista agrosanitário, o entrevistado 2 afirmou que não é utilizado nenhum tipo de agrotóxico na produção, o que coaduna com os princípios dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente no que se refere ao ODS 2 – Fome Zero e agricultura sustentável, porém abrangem outros diretamente relacionados, tais como ODS 3 – Saúde e Bem-Estar, ODS 12 - Consumo e Produção Responsável e ODS 15 – Vida Terrestre (United Nations, 2015).

As percepções dos entrevistados corroboram o estudo de Alcântara (2022), no qual afirma-se que as qualidades sensoriais da farinha estão diretamente ligadas ao saber-fazer tradicional e, indiretamente, às condições de cultivo da mandioca. Assim, a farinha de mandioca de Irará é valorizada por sua qualidade, o que a torna um produto de relevância para a região.

No entanto, de acordo com a percepção do entrevistado 1, apesar da qualidade do produto expressa pelas suas características organolépticas (i.e. sabor, aroma, textura, cor) características e tempo de armazenamento prolongado, o produto não atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras). Esta percepção pode estar relacionada especialmente com as condições materiais e estruturais das casas de farinha da região, bem como com as condições de trabalho e produção. Identifica-se uma necessidade importante para a cadeia produtiva da farinha de mandioca de Irará, qual seja, a organização cooperada das agricultoras e agricultores para buscarem parcerias públicas e privadas da região, participação nos programas federais de fomento e incentivo à agricultura familiar, tais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

3.3 Territorialidade

A territorialidade apresenta-se como elemento essencial para a viabilidade de uma IG, pois demonstra a relação direta e inseparável entre o produto e o território onde é produzido (Ferreira; Lora; Martins, 2025), ou seja, o vínculo produto-território. A força do critério de territorialidade é reforçada pela totalidade das etapas do processo produtivo que são executadas dentro da área geográfica indicada.

A notoriedade da farinha de Irará está diretamente ligada a uma área geográfica específica, reconhecida pelo mercado como o centro produtor do produto. Segundo o entrevistado 1, a atividade de produção artesanal da farinha de mandioca é praticada pelas/os pequenas/os agricultoras/es em todas as comunidades do município, mas se concentra em maior escala em uma área contínua que abrange as regiões sul e leste do município. Além disso, o entrevistado 1 informou que a produção da farinha de mandioca de Irará ocorre integralmente nos limites territoriais do município, ou seja, é um ciclo completo no território, que se inicia pelo cultivo das variedades selecionadas nas pequenas propriedades rurais e se encerra com a obtenção do produto final, embalado e pronto para comercialização, especialmente nos mercados locais.

Dessa forma, a área de produção se estende pelas comunidades de Mangabeira, Rosário, Queimada, Sobrado, Candeal, Juazeiro, Baixinha, Bento Simões, Manã, Ladeira, Santo Antônio e Tapera. Portanto, conforme Alcântara, Duque e Caldas (2023), a delimitação geográfica deve considerar a área de maior concentração e tradição produtiva, onde o saber-fazer é mais evidente e o produto adquire suas características distintivas. Na Figura 2 é apresentada uma vista da cidade de Irará, na qual se podem perceber características rurais do município.

Figura 2 – Vista aérea da cidade de Irará, Bahia, Brasil.



Fonte: Estudio8TV (2024).

Além disso, todas as fases, desde o preparo do solo, o plantio e os tratos culturais da mandioca, até a colheita, o beneficiamento (transformação em farinha) e a comercialização, são realizadas no município. Adicionalmente, a totalidade dos produtores, extratores ou fabricantes do produto está sediada nessa mesma área geográfica. Sendo assim, a concentração de todas as etapas produtivas e dos agentes envolvidos no território de Irará atesta o forte vínculo geográfico e humano, elemento essencial para a concessão da IG.

3.4 Método de Produção/Cadeia Produtiva

De acordo com o entrevistado 1, a produção da farinha de mandioca no município de Irará constitui um processo tradicional consolidado ao longo de gerações e amplamente reconhecido entre os produtores locais. O modo de fazer resulta de um saber-fazer transmitido oralmente, sem registros formais, mas fortemente presente na prática cotidiana das famílias agricultoras. Essa herança técnica representa um patrimônio cultural da agricultura familiar iraraense, combinando experiência empírica, adaptação tecnológica e identidade territorial.

O entrevistado 1 relata que o processo produtivo segue uma rotina que visa preservar a qualidade sensorial da farinha, notadamente seu aroma, acidez e textura (crocância), mediante a execução de todas as etapas em até 24 horas, a fim de evitar a fermentação da massa. Essa prática, embora não documentada, constitui um sistema de controle de qualidade baseado na observação e no conhecimento prático acumulado. O uso de equipamentos simples e, em muitos casos, adaptados pelos próprios agricultores, demonstra a capacidade de inovação local diante das restrições de infraestrutura e investimento, reforçando a relevância do saber técnico tradicional na manutenção das características distintivas do produto.

Ainda segundo o entrevistado 1, a cadeia produtiva é marcada pela informalidade e pela diversidade de agentes. A mandioca, é uma cultura de aproveitamento integral de suas partes, abrangendo raízes, ramas e folhas, e é processada predominantemente em pequenas agroindústrias familiares, muitas das quais possuem condições estruturais limitadas. O escoamento da produção ocorre de forma mista: há presença significativa de intermediários que adquirem a farinha localmente para transporte e revenda em outros municípios e regiões, coexistindo com a comercialização direta realizada pelos próprios agricultores em feiras e mercados municipais. Essa configuração expressa um sistema produtivo fragmentado, no qual os canais de comercialização se estruturam de forma espontânea, sem padronização ou coordenação formal entre os elos.

O entrevistado 1 também mencionou a existência de uma agroindústria empacotadora no município, responsável por uma fração reduzida da produção local. Essa unidade adquire parte da farinha produzida para empacotamento e comercialização, embora ainda dependa majoritariamente de matéria-prima proveniente de outras regiões, como o Estado de São Paulo. Mesmo com atuação limitada, essa experiência sinaliza um movimento incipiente de agregação de valor e diversificação dos canais de comercialização, apontando caminhos para futuras iniciativas de formalização, regularização sanitária e certificação de origem. Dessa forma, o método de produção e a cadeia produtiva da farinha de mandioca de Irará expressam a convivência entre tradição consolidada e tentativas

iniciais de modernização, refletindo o potencial de fortalecimento territorial a partir da valorização do produto e de sua identidade local.

A produção da farinha em Irará é concentrada em comunidades rurais (FUNBIO, 2022). De acordo com a entrevistada 2, na comunidade de Juazeiro, a produção é realizada em cerca de vinte casas de farinha familiares. O processo é manual e envolve etapas como a colheita, raspagem (descascamento), lavagem, trituração, prensagem para retirada da água (manipueira), secagem e torrefação. A Figura 3 apresenta os equipamentos utilizados para produção da farinha de Irará-BA.

Figura 3 – Vista da casa de farinha mostrando os equipamentos utilizados na produção de farinha de mandioca em Irará, Bahia, Brasil, com destaque para o equipamento de torrefação



Fonte: Registro fotográfico dos autores (2025)

Ainda segundo a entrevistada 2, a manutenção desse processo tradicional sem a utilização de agrotóxicos é que confere a singularidade ao produto, mas também o torna mais vulnerável. A tradição é mantida por um forte senso de pertencimento cultural, como relatam os produtores: “está no sangue”.

De acordo com a entrevistada 2, o processo de produção envolve as seguintes etapas:

1. Colheita da mandioca: influenciada por fatores naturais, como a chuva e as fases da lua, que, segundo os agricultores, afetam o rendimento;
2. Raspagem (descascamento): etapa mais trabalhosa, geralmente feita pelas mulheres;
3. Trituração e prensagem: retirada da água (manipueira), essencial para a qualidade da farinha;
4. Torrefação: feita em fornos, conferindo a textura e o sabor característicos da farinha de Irará; e

5. Peneiramento e ensacamento: para a comercialização, que é feita de forma direta ou por intermediários.

De acordo com as informações obtidas, verifica-se que para esse critério a produção da farinha de Irará ainda necessita de registros no modo de fazer, o que evidencia a necessidade de documentar o conhecimento, visando contribuir para a preservação das práticas tradicionais, reduzir o risco de se perder os saberes locais, além de fornecer elementos para o processo de reconhecimento de uma possível IG.

3.5 Governança

Conforme o entrevistado 1, a governança da cadeia produtiva da farinha de mandioca em Irará apresenta-se em estágio inicial de consolidação, com presença de estruturas organizacionais formais, porém de atuação restrita. A Cooperativa dos Produtores Rurais de Irará (COOPRIL), criada em 2005, constitui a principal entidade representativa dos produtores locais. Embora formalmente instituída e dotada de estatuto, sua atuação atual limita-se à comercialização de derivados da mandioca por meio de programas governamentais, como PNAE, não exercendo papel efetivo de coordenação entre os diferentes elos da cadeia.

Segundo o entrevistado 1, essa limitação operacional reflete a fragilidade da representatividade coletiva e a ausência de um sistema de gestão compartilhada entre os produtores. Não há registros de outras organizações que concorram pela representatividade da categoria, nem de instâncias formais de articulação produtiva ou de planejamento conjunto. As relações entre as produtoras e os produtores ocorrem, em geral, de forma individualizada, com reduzido intercâmbio técnico e comercial, o que reforça a natureza fragmentada da governança local.

O entrevistado 1 também destacou que o município já contou com espaços que promoviam integração e cooperação entre os agricultores, como a Feira da Mandioca, evento que funcionava como ambiente de capacitação, trocas de experiências e divulgação dos produtos locais. A descontinuidade dessa iniciativa reduziu as oportunidades de interação coletiva e de fortalecimento institucional da cadeia produtiva. No entanto, há esforços recentes de articulação entre associações, sindicatos, grupos produtivos e o poder público municipal para retomar a feira no ano de 2026, o que representa uma oportunidade concreta de reativação da governança territorial.

De modo geral, as informações apontadas pelo entrevistado 1 revelam uma governança em processo de transição. Apesar da ausência de mecanismos consolidados de coordenação e representação, observa-se a mobilização gradual de atores locais em torno de ações coletivas voltadas ao fortalecimento organizacional e à valorização do produto. A consolidação dessas iniciativas poderá favorecer a criação de um ambiente cooperativo, com maior capacidade de gestão, de qualificação técnica e de promoção da identidade territorial necessária à estruturação de uma futura IG.

Segundo a entrevistada 2, a falta de articulação entre os produtores permite que atravessadores dominem o mercado e imponham preços baixos. A experiência da

cooperativa local, a COOPRIL, que enfrenta desafios de documentação e gestão, demonstra a dificuldade em estabelecer uma governança coletiva eficaz.

3.6 Identidade e Senso de Pertencimento

Conforme relatado pelo entrevistado 1, os produtores e lideranças da área geográfica indicada pautam sua produção em valores e princípios que refletem uma forte conexão com o meio ambiente e a sustentabilidade. Suas práticas são orientadas pela utilização responsável dos recursos naturais, priorizando o manejo sustentável e o equilíbrio ecológico. Buscam preservar as variedades de mandioca adaptadas ao bioma local, reconhecendo sua importância para a biodiversidade e a identidade produtiva da região. Além disso, adotam a adubação orgânica como forma de manter as propriedades físicas e químicas do solo, garantindo sua fertilidade e longevidade. A prática da rotação de culturas também é valorizada, contribuindo para a conservação ambiental e para a continuidade das tradições agrícolas locais.

Irá apresenta um vínculo histórico e cultural profundamente enraizado com a produção de farinha, sendo reconhecido como um dos polos tradicionais da mandiocultura no estado da Bahia. Inserido na região do Portal do Sertão, o município conserva práticas agrícolas que remontam a várias gerações, configurando um patrimônio simbólico e econômico de grande relevância. A produção de farinha em Irará é uma atividade secular, e o reconhecimento da farinha e do beiju como patrimônio imaterial em 2025 formaliza o valor cultural atribuído ao produto (Pinheiro, 2025).

O fator humano constitui o principal elemento distintivo dessa tradição. O saber-fazer artesanal, transmitido entre gerações na comunidade de Juazeiro, preserva técnicas manuais na raspagem, prensagem e torrefação da mandioca, conferindo à farinha características sensoriais únicas (FUNBIO, 2022). Destaca-se também a expertise feminina, especialmente na etapa de torrefação, que representa um diferencial cultural e técnico relevante.

Embora este estudo não detalhe as especificações sobre o solo e o clima da região, reconhece-se que esses fatores exercem influência direta sobre a qualidade da mandioca e, consequentemente, sobre a farinha. Para a entrevistada 2, a influência das chuvas e das fases da lua no rendimento das colheitas revela a estreita relação dos produtores com o meio ambiente, reforçando o vínculo entre o território, o saber tradicional e o produto final.

3.7 Desempenho Econômico

O município de Irará possui uma economia marcada por complexidades e contradições, na qual a agricultura camponesa, apesar de fundamental para a subsistência local e emprego, contribui modestamente para o Produto Interno Bruto (PIB) (Alcântara, 2017). Sendo assim, para contextualizar o município de Irará, foram utilizados os dados da Produção Agrícola Municipal (PAM) de 2023, os quais evidenciam a expressiva importância da cultura da mandioca para a economia local, ainda que o rendimento por hectare se mantenha abaixo da média nacional, conforme Tabela 1.

Tabela 1: Produção de Mandioca em Irará e Comparativo Nacional (2023)

Município/Estado	Área Colhida (ha)	Quantidade (t)	Rendimento (t/ha)
Irará (BA)	1.000	4.800	4,80
Alcobaça (BA)	1.800	15.534	8,63
Euclides da Cunha (BA)	1.600	19.133	11,96
Média Nacional	1.201.440	18.514.317	15,41

Fonte: Produção brasileira de mandioca em 2023 (Embrapa 2023).

A produção de Irará (4,80 t/ha) é consideravelmente menor em relação à média nacional (15,41 t/ha). Essa baixa produtividade, conforme apontam estudos, está fortemente ligada ao caráter camponês e artesanal da produção, que, embora mantenha o saber-fazer e a qualidade, utiliza técnicas tradicionais com menor uso de insumos, além de enfrentar desafios climáticos sem o apoio de irrigação ou assistência técnica contínua (Alcântara, 2022). Essa característica, que pode ser vista como uma desvantagem econômica em termos de volume, é, contraditoriamente, um diferencial para a IG, pois comprova a manutenção de um modo de produção tradicional e menos industrializado.

A mandioca representa o principal cultivo de valor econômico do município de Irará, constituindo a base produtiva para a fabricação da farinha, produto de maior relevância local (Alcântara, 2017). A farinha de mandioca é de grande importância para a economia local, garantindo o sustento de muitas famílias e impulsionando o comércio regional. Além de sua relevância econômica, o cultivo da mandioca tem grande valor social, por ser a atividade agrícola que mais emprega trabalhadores no município de Irará, contribuindo diretamente para a geração de emprego e renda no campo (Alcântara, 2017).

Em relação à produção agrícola do Município, dos 3.294 estabelecimentos rurais existentes, 1.255 dedicam-se ao cultivo da mandioca, o que representa 38% do total das propriedades. A análise da série histórica entre 1974 e 2021 revela que os maiores volumes de produção ocorreram em 2007, com 133.800 toneladas, e em 2008, com 129.600 toneladas. Entre 2010 e 2014, a produção apresentou variações significativas, registrando 66.000 toneladas em 2010, 54.000 toneladas em 2011 e 2014, e um ponto mínimo de 11.900 toneladas em 2012. No entanto, a partir de 2014, observou-se uma redução acentuada, com 35.000 toneladas em 2015, 20.000 em 2017, 5.000 em 2020 e apenas 4.557 toneladas em 2021. Essa queda está associada a períodos prolongados de seca e à ausência de políticas públicas de incentivo à agricultura familiar (Alcântara, Duque e Caldas, 2023).

No contexto estadual, a Bahia produziu, em 2017, 60.419 toneladas de farinha de mandioca, demonstrando a relevância desse produto para a economia agrícola baiana e reforçando o papel do município de Irará como território de tradição e saber-fazer vinculados à cultura da mandioca (Alcântara; Duque; Caldas, 2023).

Segundo Alcântara (2017), os produtores destacam que a mandioca oferece estabilidade, pois pode ser colhida durante todo o ano, e a venda da farinha é sempre garantida. “A farinha de Irará é moeda, não existe fiado. É moeda viva.” Conforme relato

da entrevistada 2, a saca de 50 kg é vendida por R\$200,00 (cotado em outubro/2025), valor que cobre as despesas e evita prejuízo, porém não gera muito lucro.

O preço da farinha de mandioca é flutuante no município, sendo influenciado por questões climáticas, como pode ser observado na Tabela 2:

Tabela 2 - Preço Médio Flutuante da Farinha de Mandioca.

Ano	Preço médio por saca (R\$) *	Contexto
2012	R\$ 300,00	Longo período de estiagem
2015	R\$ 50,00 a R\$ 80,00	Oscilação de preço
2016	R\$ 100,00 a R\$ 200,00	Oscilação de preço
2023	R\$ 280,00 a R\$ 300,00	Preços observados em trabalho de campo

Fonte: Adaptada pelos autores com base nos dados coletados na pesquisa (2025)

A comercialização ocorre basicamente por duas modalidades, com impactos econômicos distintos. A venda direta, realizada no Mercado Municipal, acontece em regime de litro ou peso, de forma que o produtor negocia diretamente com o consumidor. Nesse modelo, os camponeses mantêm autonomia para definir os preços, assegurando maior controle sobre sua renda. Já a venda a atravessadores, comum no Centro de Abastecimento, envolve a comercialização em sacas de 50 kg, adquiridas diretamente nas casas de farinha ou no próprio centro (Alcântara; Duque; Caldas, 2023).

3.8 Necessidade de Proteção

A proteção legal conferida pelo registro de IG seria de suma relevância para impedir a ação dos atravessadores. Na perspectiva da entrevistada 2, eles não apenas impõem preços baixos ao comprar a produção dos agricultores, como também praticam uma concorrência desleal ao introduzir no mercado farinhas de outros estados (São Paulo e Paraná). Ainda segundo relato da entrevistada 2, a prática de misturar a farinha externa com a local e vendê-la como “farinha de Irará” é particularmente danosa. Essa adulteração, que se aproveita da reputação e do paladar superior do produto genuíno, causa duas distorções graves: primeiro, desvaloriza o produto autêntico, confundindo o consumidor; segundo, derruba os preços no mercado local, pois os atravessadores podem ofertar a farinha misturada a preços mais baixos, forçando os produtores a baixarem seus preços para competir.

Ademais, a entrevistada 2 também relatou que a produção local sofre com a grande volatilidade de preços, influenciada por fatores climáticos, como a seca, e pela falta de políticas públicas de incentivo, o que é comprovado pela queda acentuada na produção nas últimas décadas.

Nesse contexto, se concedida, a IG pode atuar como um instrumento de distinção oficial da farinha autêntica de Irará no mercado, comprovando seu vínculo territorial e seu saber-fazer único. A literatura acerca das IGs brasileiras sugere que esse tipo de reconhecimento tende a aumentar o poder de negociação dos produtores e diminuir as desigualdades em relação aos intermediários. No entanto, os resultados concretos dependem

da organização coletiva eficaz e da governança do processo (Silva *et al.*, 2022; Mendonça; Procópio; Corrêa, 2019). Ou seja, a IG representa, nesse diagnóstico, um instrumento com potencial para contribuir com a proteção do saber-fazer, do produto e para a valorização do trabalho camponês.

3.9 Pesquisa Envolvida

Em relação à pesquisa envolvida foram encontrados poucos trabalhos científicos que abordam aspectos socioeconômicos e culturais, a identificação do território e potencialidades da IG da região. Desse pequeno número, destaca-se a pesquisa dedicada à farinha de mandioca em Irará, como a realizada por Alcântara (2017; 2022), a qual busca aprofundar o entendimento sobre a agricultura camponesa, explorando as etapas e relações que compõem o processo de construção do espaço agrário no município. Por meio dessas abordagens, procura-se revelar os fatores que influenciam a produção rural local, assim como os impactos dessas práticas na configuração territorial da região.

Essas pesquisas envolvem a ligação da farinha de Irará com a agricultura camponesa, demonstrando que esse produto está fortemente vinculado ao modo de vida rural, pois carrega em si tradições e práticas transmitidas de geração em geração, ou seja, o saber fazer. Esse conhecimento acumulado reforça não apenas a sua importância para a comunidade, mas também fortalece o sentimento de pertencimento local. Por isso, percebe-se que o município reúne características que favorecem o reconhecimento da farinha como uma possível IG, fundamentada na sua identidade territorial.

Segundo a entrevistada 2, o papel da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) foi importante no apoio aos produtores fornecendo duas variedades de mandioca, a horizonte e a caipirinha. A comunidade recebeu acompanhamento do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) por dois a quatro anos, o que ajudou muito na organização da produção e na identificação das variedades.

Contudo, não foram encontrados estudos sobre a influência do meio geográfico, relacionados a fatores naturais, como clima e solo. A ausência dessas informações limita a compreensão sobre a contribuição das condições ambientais do território para a diferenciação e a qualidade da farinha.

3.10 Visão de Futuro

A visão de futuro para a farinha de mandioca de Irará, caso a IG seja concedida, envolve perspectivas que, mesmo não tendo sido comprovadas na prática, estão fundamentadas em tendências identificadas na literatura sobre IGs brasileiras. Do ponto de vista do diagnóstico realizado, o que se pode afirmar com base nos dados coletados é que o produto quanto à notoriedade apresenta elementos promissores para esse requisito, além do saber-fazer tradicional e vínculo territorial reconhecido, elementos que constituem a base para o pleito de registro. A expectativa de que esse reconhecimento se converta em melhoria efetiva da renda, em maior poder de negociação frente aos atravessadores e em valorização cultural é coerente com experiências relatadas em outros estudos de IG

no Brasil (Mendonça; Procópio; Corrêa, 2019; Silva *et al.*, 2023), mas depende de etapas organizativas ainda não concluídas.

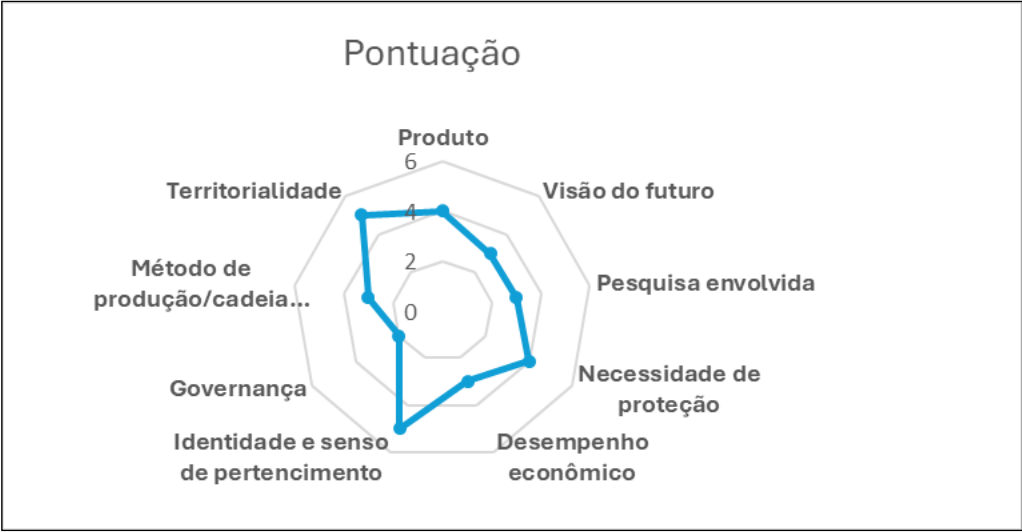
Efetivamente, a concessão da IG tende a exigir a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2002), e a padronização do processo produtivo nas casas de farinha. O que pode ampliar a competitividade do produto e coibir o uso indevido da reputação da farinha de Irará por terceiros. Ademais, as melhorias associadas à IG, como a introdução de novos equipamentos e técnicas, proporcionariam melhores condições de trabalho e saúde aos produtores e produtoras, reduzindo o esforço físico, bem como assegurando que o cultivo, base da economia municipal e do sustento familiar, se perpetue entre as futuras gerações.

Além disso, o reconhecimento oficial da farinha de Irará por meio do registro representa uma oportunidade para fortalecer a identidade do município, proporcionando a proteção do nome, além de favorecer a criação de políticas públicas voltadas ao apoio dos produtores locais. Tais ações podem contribuir para a valorização da produção tradicional e para fortalecer sua relação com o território.

Nesse cenário, a IG da farinha de mandioca de Irará surge como instrumento de resistência e desenvolvimento rural, permitindo aos iraraenses ampliar o mercado de forma justa e valorizar seu território (FUNBIO, 2022). Ademais, as pesquisas realizadas por Silva *et al.* (2023) e por Mendonça, Procópio, Corrêa (2019) reforçam essa concepção, pois a IG, segundo esses autores, ajuda a melhorar a qualidade de vida das pessoas que vivem no campo, ao proporcionar o aumento de suas rendas e valorizar as especificidades da região.

O gráfico radar (Figura 4) apresenta as pontuações atribuídas a cada critério analisado e sintetiza o desempenho da farinha de mandioca de Irará nos nove critérios avaliados pela metodologia do SEBRAE.

Figura 4- Gráfico Radar do potencial da Indicação Geográfica referente à Irapá, Bahia, Brasil, região produtora de farinha de mandioca.



Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

Verifica-se que o produto assinalado pelo potencial de IG apresenta altos níveis de aderência aos critérios de Identidade e Senso de Pertencimento (5) e Territorialidade (5), evidenciando sua forte conexão com o território, a cultura local e o saber-fazer tradicional. Esses elementos reforçam o potencial de registro na modalidade IP, uma vez que o produto está intrinsecamente ligado ao espaço geográfico e à reputação construída historicamente.

Por outro lado, o critério de Governança (2) revela fragilidade estrutural que pode comprometer a sustentabilidade do processo de IG, caso não sejam fortalecidas as ações coletivas, a representatividade organizacional e a inserção em políticas públicas. Em contraste, os critérios Produto (4) e Necessidade de Proteção (4) revelam um nível avançado de desenvolvimento, indicando que o produto já apresenta atributos bem definidos e que há reconhecimento consistente quanto à importância de sua proteção. Já os critérios Método de Produção (3), Desempenho Econômico (3), Pesquisa Envolvida (3) e Visão de Futuro (3) situam-se em um nível intermediário de maturidade, sinalizando a necessidade de aprimoramentos técnicos e institucionais, especialmente com o apoio de instituições de pesquisa e desenvolvimento.

O Quadro 2 sintetiza os critérios avaliados, as notas atribuídas e as justificativas correspondentes, que forneceram a base analítica para a construção do Gráfico Radar.

Quadro 2 - Notas atribuídas aos critérios de análise para avaliação do potencial da IG referente ao território de Iará para assinalar o produto farinha de mandioca, segundo a Metodologia para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras do SEBRAE

Critério	Nota	Justificativa para as notas
Produto	4	Com base nas evidências levantadas, caracterização sensorial documentada (crocância, granulação, ausência de conservantes), variedades locais identificadas e processo artesanal descrito pelos entrevistados e por Alcântara (2022), atribuiu-se nota 4 ao critério Produto, indicando bom nível de desenvolvimento com evidências consistentes, porém com lacunas em documentação formal e conformidade sanitária que impedem a pontuação máxima.
Territorialidade	5	O critério foi plenamente atendido, evidenciando forte vínculo entre o produto e o território de Iará.
Método de Produção / Cadeia Produtiva	3	De acordo com as informações, a nota obtida para esse critério foi 3. Seguindo o método do SEBRAE, verificou-se que a fabricação de farinha de mandioca em Iará possui um nível de maturidade intermediário. O saber-fazer é tradicional e consolidado, mas não registrado. Já o controle de qualidade é realizado, porém com pouca formalização. Por outro lado, a cadeia produtiva é caracterizada pela informalidade e pela fraca interação entre os agentes. Sendo assim, há uma base tradicional sólida, porém é necessário progredir na formalização e na organização da produção.
Governança	2	O resultado desse critério indica um baixo nível de governança e de articulação coletiva, apesar da existência formal de uma entidade representativa, cuja atuação é limitada. Evidencia-se, portanto, a necessidade de fortalecimento institucional, ampliação da cooperação e maior protagonismo da organização existente.
Identidade e Senso de Pertencimento	5	A nota para esse critério foi 5, pois os dados indicam alto nível de alinhamento de valores e forte identidade territorial, com destaque para o saber tradicional, a sustentabilidade e o sentimento de pertencimento. Esse conjunto constitui um elemento estratégico importante para o fortalecimento e valorização do produto.
Desempenho Econômico	3	Esse critério foi avaliado com nota 3 por demonstrar relevância socioeconômica moderada. Ressalta-se a extensa base produtiva e a geração de empregos, porém é prejudicada pela baixa produtividade, pela variabilidade na produção e pelo reduzido valor agregado. Tal constatação demonstra a necessidade de adotar estratégias direcionadas à valorização econômica do produto.
Necessidade de Proteção	4	A partir da análise, a nota para esse critério foi 4. Verifica-se a urgência na proteção do nome geográfico, em razão das provas de utilização indevida e de prática concorrencial desleal. Por outro lado, a procura do mercado por uma garantia formal de origem ainda é insuficiente, indicando a necessidade de iniciativas de valorização e de esclarecimento para consumidores e compradores.
Pesquisa Envolvida	3	Existe base técnico-científica ainda em consolidação, com pontos fortes na relação entre produto e território (pesquisas de Alcântara, 2017; 2022) e no apoio institucional (Embrapa e SENAR). No entanto, há lacunas significativas, principalmente quanto à caracterização dos fatores naturais, clima e solo, que são fundamentais para fortalecer o processo de reconhecimento de uma IG. O número de trabalhos científicos específicos sobre a farinha de Iará ainda é reduzido.

Critério	Nota	Justificativa para as notas
Visão de Futuro	3	Esse critério recebeu nota 3, apontando metas de desenvolvimento territorial mais significativas em relação às de mercado, que ainda precisam de maior clareza e planejamento prático. As perspectivas positivas são coerentes com experiências de IGs brasileiras (melhoria de renda, poder de negociação, valorização cultural), mas dependem da consolidação da organização coletiva e da implementação efetiva da IG, etapas ainda não concluídas.

Fonte: Elaborado pelos autores (2026).

A partir do Quadro 2, o gráfico radar foi elaborado e demonstrou o desempenho da farinha de mandioca de Ipirá em relação aos nove critérios da metodologia do SEBRAE. O gráfico radar deve ser visto como uma ferramenta de diagnóstico, e não como uma prova conclusiva da viabilidade do registro. Ademais, ele indica mais a presença de um potencial em desenvolvimento do que uma situação completamente estabelecida. Portanto, sua contribuição está em estabelecer prioridades para as próximas etapas, particularmente no reforço da coordenação coletiva e no fortalecimento organizacional e institucional da cadeia produtiva local.

4 ANÁLISE COMPARATIVA DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE IPIRÁ

Em perspectiva comparada, o caso da farinha de Ipirá apresenta semelhanças com outros estudos de potencial de IG aplicados a produtos da agricultura familiar do Nordeste e do Recôncavo Baiano. O estudo de Duarte *et al.* (2024) sobre a farinha de Copioba, também conduzido com a metodologia SEBRAE, identificou padrão semelhante de pontuações, como altos escores em identidade territorial e necessidade de proteção, e baixo desempenho em governança, o que reforça que a fragilidade organizacional é um desafio estrutural recorrente nesse tipo de produto.

Esse padrão indica que o principal desafio da agricultura familiar não reside na falta de atributos específicos do produto, mas na capacidade de organização dos produtores locais. Detentores do saber-fazer e dos conhecimentos tradicionais integrados à cultura regional, esses atores precisam, por meio do associativismo e do cooperativismo, articular-se com órgãos governamentais, instituições acadêmicas e o setor privado local, fortalecendo sua atuação conjunta (Coelho; D’Alexandria, 2026).

Da mesma forma, Caldas, Araújo e Coury (2018), ao analisarem a IG de Maragogipinho, destacaram que a valorização territorial só se sustenta quando acompanhada de políticas públicas de apoio à organização coletiva dos produtores. Isso indica que o caso de Ipirá não é isolado e que os desafios identificados, especialmente em governança, demandam estratégias para além do ato do registro.

Contudo, cabe ressaltar que os resultados do estudo relativos à governança da farinha de Ipirá devem ser interpretados considerando a base empírica desta pesquisa, composta pela percepção de um representante do poder público municipal e de uma produtora rural, complementada por análise documental. Assim, não foi contemplada a visão de outros atores da cadeia produtiva, como demais produtores, representantes da entidade

representativa, comerciantes e atravessadores, cujas contribuições poderiam ampliar a compreensão sobre os mecanismos de governança local.

Dessa forma, considerando as evidências obtidas nesta pesquisa, as estratégias de fortalecimento da governança devem incluir, desde sua concepção, a participação ampliada desses atores, de modo que sua consolidação não dependa apenas do registro da IG, mas também de ações voltadas ao fortalecimento da COOPRIL ou de outra entidade representativa dos produtores.

Além disso, na pesquisa de Santos, Medeiros e Figueiredo (2023), sobre a farinha de Bragança no Pará, o período pós-registro exige a articulação constante do Conselho Regulador, o monitoramento do regulamento de uso e a vigilância do mercado contra violações, visto que é o organismo que integra a estrutura de governança da entidade representativa dos produtores e tem como competências implementar e gerir o controle da IG (INPI, 2026). Essas medidas representam condições importantes para que um possível registro contribua para criar as condições institucionais necessárias à sustentabilidade da IG no longo prazo. Desse modo, o estudo da farinha de Irará reforça uma interpretação crítica presente na literatura, na qual a IG deve ser compreendida como um processo institucional e não apenas como um signo de reconhecimento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo indica que a região de Irará, Bahia, Brasil, é reconhecida por ser produtora de farinha de mandioca e que reúne elementos relevantes para um diagnóstico preliminar de potencial de IG, especialmente na modalidade IP, no que se refere principalmente ao vínculo territorial e ao saber-fazer tradicional. No entanto, as evidências de notoriedade ainda são limitadas, e a estrutura de governança mostra-se incipiente.

Sendo assim, o principal desafio está na organização dos atores locais em uma entidade gestora que articule os entes da cadeia produtiva, de modo que as agricultoras e os agricultores, implantem um sistema de controle eficiente, busquem parcerias público-privadas, dentre outras ações fundamentais para a consolidação da estrutura produtiva existente.

A concretização da IG para a farinha de Irará pode representar um passo relevante para a valorização dos produtos da agricultura familiar do Portal do Sertão. Com base neste diagnóstico, verifica-se que o produto reúne condições iniciais para pleitear o registro na modalidade IP, o que possibilita perspectivas para a proteção da identidade do produto, o combate à concorrência desleal e a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Contudo, é importante reconhecer que os efeitos efetivos da IG sobre a renda dos produtores, a qualidade do produto e o desenvolvimento territorial dependerão de etapas subsequentes, ainda não concluídas, como a formação da entidade gestora, a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas e o processo formal de registro junto ao INPI, além de apoio contínuo de instituições como o SEBRAE e a Embrapa.

A adoção da IG terá implicações em toda a cadeia produtiva da farinha de Irará. A necessidade de controle e rastreabilidade imposta pelo Caderno de Especificações levará a uma padronização da qualidade, o que é essencial para a entrada em mercados

mais exigentes. Além dos efeitos produtivos e comerciais, a IG pode ser um motor para o desenvolvimento do agroturismo na região. A história, a cultura e o modo de fazer da farinha de Irará se tornam atrativos turísticos, gerando renda complementar para as famílias e fortalecendo a identidade local.

Contudo, uma limitação deste estudo é o fato da base empírica ser reduzida, pois apenas dois participantes da cadeia produtiva foram entrevistados. Isso impossibilita a generalização das percepções identificadas para todos os produtores, intermediários ou instituições envolvidas. Desse modo, como próximo passo para aprofundar o diagnóstico e conferir maior consistência ao processo de solicitação do registro junto ao INPI, recomenda-se expandir a pesquisa de campo para incluir associações de produtores, técnicos de extensão rural, representantes do poder público e participantes do mercado.

Assim, o estudo não confirma a viabilidade imediata do registro, mas indica condições iniciais e obstáculos que precisam ser superados. O fortalecimento institucional, o aumento da articulação coletiva e a geração de evidências mais sólidas são fundamentais para a consolidação de uma IG.

REFERÊNCIAS

ALCÂNTARA, Andreia Silva de. **Agricultura camponesa e a produção do espaço agrário no município de Irará/BA**. 2017. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, 4 maio 2017. Disponível em: https://www.portalsdr.ba.gov.br/_portal/anexos/anexo_acervo_digital/Andreia_Silva_Alcantara_Dissertacao_Final.pdf. Acesso em: 26 out. 2025.

ALCÂNTARA, Andreia Silva de. A indicação geográfica da farinha de mandioca no município de Irará/BA: uma ferramenta camponesa — análise e reflexão. In: FERREIRA, Gustavo Henrique Cepolini (org.). **Geografia e ensino: dimensões teóricas e práticas** – 2. Ponta Grossa: Atena Editora, 2022. p. 167–177. DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.78722010614>.

ALCÂNTARA, Andreia Silva de; DUQUE, Lídia; CALDAS, Alcides dos Santos. Da mandioca à farinha de mandioca: relevância socioeconômica do cultivo da mandioca para o campesinato no município de Irará/BA. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA, 15., 2023. **Anais [...]**. [S. l.]: ENANPEGE, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/94219>. Acesso em: 26 out. 2025.

ARAUJO, Nidiane Campos de; CERIZZA, Andréia de Alcantara. The geographical indication (GI) potential of guavira (*Campomanesia* spp.) in Mato Grosso do Sul: territorial identity, sustainable development and regional value. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, São Paulo, v. 19, n. 10, p. 1–16, 2025. DOI: <https://doi.org/10.24857/rgsa.v19n10-059>.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BINHO VIVENDO A VIDA. [Farinha de mandioca de Irará em sacarias de algodão]. 2022. 1 fotografia (frame de vídeo), color. In: IRARÁ - Como é o Mercado Municipal e Calçadão de Irará no interior da Bahia 4/6. Publicado pelo canal Binho Vivendo a vida, 20 jul. 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=0LLfbX8pukc>. Acesso em: 27 out. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 23 out. 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0275_21_10_2002.html. Acesso em: 7 nov. 2025.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016.** Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais envolvendo seres humanos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 44–45, 12 abr. 2016.

BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI. **Indicação geográfica no Brasil.** Rio de Janeiro: INPI, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/indicacoes-geograficas>. Acesso em: 15 abr. 2026.

BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). **Manual de indicações geográficas.** Rio de Janeiro: INPI, 2026. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/indicacoes-geograficas>. Acesso em: 30 jul. 2026.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Produção de mandioca na Bahia.** 2024. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/mandioca/ba>. Acesso em: 26 out. 2025.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 15 maio 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 26 out. 2025.

BRASILIANA ICONOGRÁFICA. **O ciclo da mandioca, uma dívida com os indígenas.** 14 out. 2022. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art/artigos/23423/o-ciclo-da-mandioca-uma-divida-com-os-indigenas>. Acesso em: 27 out. 2025.

COELHO, Thiago Dantas; D’ALEXANDRIA, Marcel Azevedo Batista. Terra da cerveja: o potencial de indicação geográfica para Poços de Caldas-MG. In: CRUZ, Benedito Ely Valente da *et al.* (org.). **Geografia, indicação geográfica e desenvolvimento territorial.** Santo Ângelo: Ilustração, 2026. p. 119–137. DOI: <https://doi.org/10.46550/978-65-6135-229-1.119-137>

DUARTE, Rafaela de Souza; ALCÂNTARA, Andreia Silva de; CALDAS, Alcides dos Santos; MARTINS, Luís Oscar Silva. Potentiality for geographical indication of the copioba flour from the Recôncavo Baiano from the perspective of SEBRAE's methodology. **Revista INGI – Indicação Geográfica e Inovação**, v. 8, n. 2, p. 2624–2638, 2024. DOI: <https://10.51722/Ingi.v8.i2.314>.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Mandioca**. Cruz das Almas, BA, [2026]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 22 abr. 2026.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Melhoramento genético de mandioca: ações integradas para o desenvolvimento de novas cultivares para alimentação e uso industrial – Fase II**. Brasília, DF: Embrapa, [2019]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/215689/melhoramento-genetico-de-mandioca-acoes-integradas-para-o-desenvolvimento-de-novas-cultivares-para-alimentacao-e-uso-industrial---fase-ii>. Acesso em: 26 out. 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Produção brasileira de mandioca em 2023**. Base de Dados da Mandioca. Brasília, DF, 2023. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/mandioca/b25_mandioca.pdf. Acesso em: 26 out. 2025.

ESTUDIO8TV. [Vista aérea da cidade de Irará, Bahia]. 2024. 1 fotografia (frame de vídeo), color. In: CIDADES da Bahia - Irará - Ba (Vista de cima). Publicado pelo canal ESTUDIO8TV, 16 out. 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OHTTnstQrgs>. Acesso em: 26 out. 2025.

FERREIRA, Brenda M.; LORA, Fábio André; MARTINS, Luís Oscar S. Análise do potencial de indicação geográfica (IG) das esmeraldas de Pindobaçu – BA, sob a ótica da metodologia SEBRAE. **Revista FT**, v. 29, n. 152, nov. 2025. Disponível em: <https://revistaft.com.br/analise-do-potencial-de-indicacao-geografica-ig-das-esmeraldas-de-pindobacu-ba-sob-a-otica-da-metodologia-sebrae/>. Acesso em: 24 abr. 2026.

FUNDO BRASILEIRO PARA A BIODIVERSIDADE – FUNBIO. **Perspectivas para indicação geográfica da farinha de mandioca no município de Irará (BA)**. Bolsa FUNBIO, 2022. Disponível em: https://www.funbio.org.br/bolsa_funbio/pespectivas-para-indicacao-geografica-da-farinha-de-mandioca-no-municipio-de-irara-ba/. Acesso em: 26 out. 2025.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

IRARÁ (BA). Prefeitura Municipal. **Histórico do município**. Irará, [2025]. Disponível em: <https://irara.ba.gov.br/historico/>. Acesso em: 27 out. 2025.

JORNAL GRANDE BAHIA. **Mulheres agricultoras familiares da Bahia são destaque no Programa Rural Produtivo**. 2021. Disponível em: <https://jornalgrandebahia.com.br/2021/03/mulheres-agricultoras-familiares-da-bahia-sao-destaque-no-rural-produtivo/>. Acesso em: 26 out. 2025.

MARTINS, Luís Oscar S; ALCÂNTARA, Andreia Silva de; CALDAS, Alcides dos Santos; SILVA, Marcelo Santana. Geographic indications, sustainability and sustainable development: a bibliometric analysis. **Journal of Scientometric Research**, v. 13, n. 3, p. 919–934, set./dez. 2024. DOI: <https://doi.org/10.5530/jscires.20041231>.

MARTINS, M. L. L.; ORLANDINI, P; MENDOZA, F. J. M.; SILVEIRA, T. C. *Manihot* in Flora e Funga do Brasil. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://floradobrasil.jbrj.gov.br/FB17600>. Acesso em: 24 abr. 2026.

MENDONÇA, Dannyela; PROCÓPIO, Diego Pierotti; CORRÊA, Solange Rodrigues S. A contribuição das indicações geográficas para o desenvolvimento rural brasileiro. **Research, Society and Development**, v. 8, n. 7, p. e41871152, 2019. DOI: <https://10.33448/rsd-v8i7.1152>

NIROSHA, R.; MANSINGH, J. P. Mapping the sustainability of geographical indication products: a systematic literature review. **Discover Sustainability**, v. 6, n. 549, 2025. DOI: <https://doi.org/10.1007/s43621-025-01332-4>.

NUNES, Marcela Trojahn; CORADI, Paulo Carteri; SILVA, Adroaldo Borba da. Production, postharvest and processing of the yerba mate: a review on technological advances and quality from raw material to the final product. **The Journal of Horticultural Science and Biotechnology**, v. 100, n. 1, p. 29–52, 2025. DOI: <https://doi.org/10.1080/14620316.2024.2396006>.

PINHEIRO, Doris. **Irará reconhece a farinha de mandioca como patrimônio histórico, cultural e imaterial**. Site da autora, 27 ago. 2025. Disponível em: <https://dorispinheiro.com.br/irara-reconhece-a-farinha-de-mandioca-como-patrimonio-historico-cultural-e-imaterial/>. Acesso em: 26 out. 2025.

PORTAL DO SERTÃO. **Município Irará – BA**. [2025]. Disponível em: <https://www.portaldosertao.ba.gov.br/municipio-irara-ba.php>. Acesso em: 26 out. 2025.

SALDANHA, Cleiton Braga; SILVA, Daliane Teixeira; MARTINS, Luís Oscar Silva; SILVA, Marcelo Santana. Sustainability of the origin indication of sugar cane spirit from Abaíra microregion, Bahia, Brazil under the aegis of the sustainable development goals (SDGs). **Sustainability**, v. 16, n. 24, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/su162410880>.

SANTOS, Letícia Senados; SANTO, Isabella. V. do Espírito.; SOUSA, Gabriel dos Santos; SILVA, Marcelo Santana; CONCEIÇÃO, Valdir da Silva.; SALDANHA, Cleiton Braga; SILVA, Daliane Teixeira. Análise do potencial de Indicação Geográfica (IG) para o licor artesanal da cidade de Cachoeira no Recôncavo Baiano. **Caderno Pedagógico**, v. 21, n. 10, p. e9938, 2024. DOI: <https://10.54033/cadpedv21n10-401>.

SANTOS, Natascha Penna dos; MEDEIROS, Mirna de Lima; FIGUEIREDO, Silvio José de Lima. Indicações geográficas para além dos produtos: governança coletiva como meio de valorização das pessoas. **Revista Turismo & Cidades**, São Luís, v. 5, n. 12, p. 23-42, jul./dez. 2023. DOI: <https://10.18764/2674-6972v5n12.2023.10>

SAQUET, Marcos Aurélio; BRISKIEVICZ, Michele. Territorialidade e identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, Presidente Prudente, n. 31, v. 1, p. 3–16, 2009.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Metodologia para identificação de potenciais indicações geográficas brasileiras**. Brasília, DF: Inovates, 2020.

SENA, Raylene Rodrigues de. **Sistema de produção em casas de farinha**: uma contribuição ao processo de consolidação da indicação geográfica da farinha Uarini. 2019. 231 f. Tese (Doutorado em Administração) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2019.

SILVA, Kelle Fernandes; LIMA, Ângela Ferreira.; SILVA, Marcelo Sanatana. Potencialidade de indicação geográfica do licuri do semiárido baiano sob a ótica do círculo virtuoso da qualidade. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 18, n. 1, 2022. DOI: <https://doi.org/10.54399/rbgdr.v18i1.629>.

SILVA, Daliane Teixeira; SALDANHA, Cleiton Braga; MARTINS, Luís Oscar Silva; SILVA, Marcelo Santana. Promotion of the Bahia Productive Project for the coffee production chain in the state of Bahia, Brazil: an analysis of public policies and geographical indication. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. e04174, 2023. DOI: <https://doi.org/10.24857/rgsa.v18n3-006>.

SILVA, Helder Ribeiro; ALCÂNTARA, Andreia Silva de; CALDAS, Alcides dos Santos; MARTINS, Luís Oscar Silva. A Bahia e seus saberes: estudo documental sobre o potencial de reconhecimento via indicações geográficas. **Revista Foco**, v. 18, n. 9, e9797, p. 1–34, 2025. DOI: <https://10.54751/revistafoco.v18n9-104>.

UNITED NATIONS. **Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development**. New York, 2015. Disponível em: <https://sdgs.un.org/publications/transforming-our-world-2030-agenda-sustainable-development-17981>. Acesso em: 22 abr. 2026.