



POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O BISCOITO ARTESANAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Valdir Silva Conceição – valdirconceicao@gmail.com

Universidade Federal da Bahia

Angela Machado Rocha – anmach@gmail.com

Universidade Federal da Bahia

Marcelo Santana Silva – profmarceloifba@gmail.com

Instituto Federal da Bahia

Resumo – Objetiva-se com o presente trabalho identificar características relevantes do biscoito artesanal caseiro e não industrializado de Vitória da Conquista, denominado de biscoito “avoador”, visando contribuir para o registro da Indicação Geográfica (IG), na forma de Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Observou-se que o biscoito avoador possui características únicas que o diferencia dos biscoitos produzidos industrialmente, o que contribui para a validação da certificação.

Palavras-chave: Avoador, caseiro, certificação.

Abstract - The objective of this work is to identify relevant characteristics of homemade and non-industrialized artisanal biscuit from Vitoria da Conquista, known as "avoador" biscuit, in order to contribute to the registration of the Geographical Indication (GI), as Indication of Origin (IP) and Denomination of Origin (DO). It was observed that the avoador biscuit has unique characteristics that differentiate it from the biscuits produced industrially, which contributes to the validation of the certification.

Keyword - Avoador, homemade, certification.

1 INTRODUÇÃO

Com a abertura econômica dos mercados, o avanço tecnológico e a globalização, novos nichos foram surgindo, como consequência a valorização dos produtos. De forma natural, emergiu as Indicações Geográficas (IG). Estas vão se consolidando de forma paulatina, porque os consumidores e produtores de um modo geral perceberam diferenciações nos produtos originários de determinados locais, enfatizando a sua qualidade. Assim evita com isso a compra ou utilização de produtos que não sejam originários, evitando as falsificações ou procedência duvidosa, pois essa ferramenta alia a valorização do produto em conjunto com seus aspectos culturais e históricos. Além disso, como consequência tem-se a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento local ou regional. Nessas condições as IG passaram a ser instrumentos de *marketing* e de competitividade. A globalização também contribuiu para a modificação nos sistemas de produção do Brasil e no seu mercado interno, de forma que ambos se adequassem ao sistema imposto pelas grandes corporações, pelos mercados externos e pelos países desenvolvidos. (VIEIRA; WATANABE; BRUCH, 2012).

O Brasil possui diversos produtos com qualidade diferenciada, decorrentes de alguns recursos naturais como o solo, a vegetação, o clima, dentre outros fatores. Estas condições podem contribuir para que se obtenha registro como uma Indicação Geográfica (IG), sendo que esses produtos sofreram influência do povo formador do território nacional e modificações em relação a seu lugar de origem, principalmente dos advindos com os colonizadores, com

os escravos e com os imigrantes. Essa influência também teve como fatores as condições climáticas, a etnia, os aspectos culturais e os aspectos geográficos.

Algumas regiões brasileiras ganharam fama devido ao produto característico dessa região, e a Bahia, por ter um grande território com 417 municípios e uma etnia mistificada, possui diversos produtos e serviços com potencial para registro, de forma a diferenciá-los dos outros produtos similares ou afins existentes no seu próprio território, como a farinha de mandioca, o artesanato, e alguns produtos agrícolas. Como contrapartida tem-se a valorização desse produto, proporcionando o aumento da renda, a agregação de valor e a sua inserção em outros mercados. Como consequência desse registro ocorre a proteção do produto da pirataria, o uso indevido do nome em outros bens que não sejam os registrados, a garantia da continuidade da tradição, assim como a possibilidade de valorização local e cultural como o aumento do turismo na região. A demanda por produtos protegidos tem aumentado substancialmente, porque essa característica diz respeito ao consumo consciente, seguro e sustentável, rastreabilidade, além de ter um potencial estratégico para as comunidades locais e o desenvolvimento socioeconômico dessa região (MEDEIROS: PASSADOR, 2015).

Para que ocorra o registro faz-se necessária a criação de uma entidade representativa do produto e/ou serviço, caso esta não exista, que possa agregar todas pessoas que lidam diretamente com o bem registrável e seja capaz de garantir a qualidade (INPI, 2018).

O Brasil, por ser signatário do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio – TRIPS (*Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*), para se adequar ao que foi estabelecido na Rodada Uruguai, ajustou o seu marco regulatório com a promulgação da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. Esta serve como parâmetro para o registro do IG, como foi descrito nos artigos 176 a 182, constituída de IP e de DO, tendo o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) como o órgão capacitado e com competência para estabelecer as condições de registros de IG, que definiu os procedimentos para o seu registro por meio da Resolução 75/2000.

O Art. 5º da Resolução 75/2000 determina que podem requerer o registro de IG as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada.

Vitória da Conquista, se destaca na produção de biscoito de polvilho artesanal e não industrializado de denominação “avoador”, que faz parte da gastronomia local e extrapola as fronteiras do município, sendo exportado para outras cidades da Bahia e de outros estados. O município possui notoriedade com a produção desse biscoito, que é percebida como sendo de boa qualidade. A matéria-prima utilizada é oriunda da mandioca, goma ou povilho azedo, e são fornecidos pelo comércio local.

2 METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi a pesquisa exploratória documental com abordagem do tipo qualitativa, baseada no levantamento bibliográfico acerca do assunto, estudo de casos similares, além de se utilizar de fontes secundárias coletadas de diversas fontes públicas, privadas, de caráter nacional, regional ou local, como leis, pesquisas de site a exemplo do IBGE cidades, com a exploração do tema de forma que se possa permitir fazer uma análise e compreensão do problema, além de fornecer subsídios para que se tenha um conhecimento mais amplo e detalhado acerca do problema. Todas as fontes consultadas encontram-se listadas nas referências.

O biscoito tem potencial para se constituir em uma indicação geográfica, apesar de o estudo ter sido baseado em fontes secundárias e ter o caráter qualitativo das qualidades das características relevantes e os requisitos mínimos necessários para que seja pleiteado junto ao INPI esse selo de IG.

3 HISTÓRIA

O primeiro registro dos biscoitos remonta à época dos faraós e foi encontrado na tumba do faraó TI, no Antigo Egito, com pinturas retratando trabalhadores assando biscoitos, em fornos rústicos. Os biscoitos também serviram de alimento nas batalhas na Roma antiga. Em 1792 eles tomaram o lugar do pão de campanha, o exército russo consumia o biscoito de carne e as tropas inglesas consumiam aqueles inventados pelos oficiais. Os biscoitos foram

aperfeiçoados pelos franceses, que assavam a massa duas vezes, o que diz respeito ao nome dado ao alimento, que é derivado do francês *bis-cuit* que significa assado duas vezes, para ter menos umidade e durar mais tempo (SEBRAE/ESPM, 2008).

A sua popularidade deu-se a partir do século XVII na Europa, quando começou a ser servido com chá e chocolate. A Inglaterra era um grande produtor e exportava principalmente para as suas colônias, onde passou a ser consumido, o que motivou a importação de maquinários para a sua fabricação nos Estados Unidos. Nesse interim, surgiu a necessidade de peças de reposição, o que motivou a implantação de indústrias para a fabricação desses equipamentos, impactando na redução da exportação de biscoitos da Inglaterra. Na atualidade, a Inglaterra encontra-se em primeiro lugar na produção mundial de biscoitos, e o país abandonou o termo biscoito e adotou o termo *cookies*, de origem holandesa, que significa bolo pequeno. Os biscoitos foram divididos em dois tipos: sendo que os *cookies* eram os biscoitos adocicados e que crescem por meio de ação química, enquanto que os *saltines* são os de sabor salgado e são fermentados por meios biológicos. Para conservar as características originais do biscoito, em 1904, o alemão Hermann Bahlsen inventou a embalagem hermeticamente fechada. Atualmente, existem mais de 200 tipos de biscoitos (SEBRAE/ESPM, 2008).

4 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

As indicações geográficas foram motivo de preocupações em tempos mais recentes, mas existe histórico da sua prática no século 4 a.C no mediterrâneo, com os gregos, que citavam os produtos de acordo com a sua procedência e que possuíam qualidades particulares como os vinhos de Coríntio, Ícaro e Rhodes, as amêndoas de Naxos, o mel da Sicília e o mármore de Paros. E com os romanos, que citavam a mármore de Carrara, as tâmaras do Egito, o presunto da Gália, as ostras de Brindisi e os vinhos de Falerno. A preocupação maior com essa condição surgiu na França, nas regiões de Borgonha e Bordeaux, que buscaram proteção contra imitações e falsificações dos seus produtos. Na Europa, serve para valorizar os produtos tradicionais. No Brasil, a utilização desse dispositivo legal deu-se na década de 1990, com a edição da Lei de Propriedade Intelectual (MEDEIROS, PASSADOR, 2015).

O conceito de IG desenvolveu-se gradualmente, quando ocorreu a comprovação e o sentimento dos consumidores, produtores e comerciantes sobre as qualidades, os sabores, as características e/ou o diferencial de um produto que era atribuído a uma determinada região ou origem, decorrente das suas condições climáticas, do solo, do relevo ou da vegetação utilizada na fabricação do produto. Ser certificado como uma IG determina que o produto ou serviço possua qualidades e atributos inerentes, sendo produzido de acordo com certos procedimentos adequados e passa a ser original de uma determinada região, diferenciando-os dos similares ou afins. A sua obtenção ocorre quando o INPI aceita o registro do produto ou serviço e concede um selo de IP ou de DO para o item registrado, não sendo permitido o seu uso por outros produtos similares que não pertençam à região de abrangência do registro. As vantagens advindas da certificação são o aumento do valor agregado do produto ou serviço, o aumento da renda do produtor, a identificação e o reconhecimento da qualidade e da procedência do produto pelo consumidor, a valorização e o reconhecimento do território, aumento do mercado, a proibição do uso do nome por produtos similares e que não pertençam a área de abrangência do registro, a regulação da produção do produto, a possibilidade de aumento do turismo na região (REZENDE *et al.*, 2015).

O artigo 2º da Instrução Normativa nº 25, de 21 de agosto de 2013 define:

Para os fins desta Instrução Normativa, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem.

§ 1º Considera-se a Indicação de Procedência o nome geográfico do 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 a Denominação de Origem o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território, que designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL, 2013, p. 2).

Os dois conceitos apresentam algumas nítidas diferenças relativas ao processo de produção e elaboração do produto na área delimitada e as características do meio geográfico. A DO é mais exigente do que o IP, requerendo mais tempo de esforço e trabalho, e está relacionada com as condições geográficas como o solo, subsolo, vegetação e clima, e com os componentes físicos e químicos do produto. O IP está relacionado com o local e o território onde foi produzido, ao modo como foi produzido (saber fazer) e o aspecto cultural da sua produção, o que pode gerar agregação de valor (MAIORKI, DALLABRIDA, 2015).

Para o pedido de registro de IG deve-se utilizar as recomendações escritas no artigo 6º da IN 25/2013 citada acima, constando:

QUADRO 1
DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO 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;
Documentação complementar para IP conforme art. 8º	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. 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, leis 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: REZENDE *et al.*, 2015, p. 21.

No quadro 1 são apresentados os documentos necessários para que se possa efetuar o pedido de indicação geográfica, porém não foi encontrada na pesquisa uma organização social coletiva (associação) que agregasse os fabricantes artesanais de biscoitos em Vitória da Conquista, para ser responsável pelo pedido de registro da IG e pela elaboração de normas e especificações para o produto, o que irá se constituir em um empecilho para esse pleito no presente momento.

A associação a ser criada poderá traçar estratégias visando à unificação da produção empregando a seguinte sistemática:

- avaliar os biscoitos artesanais fabricados pelos associados;
- estudar meios de melhorias do produto, da matéria prima e da embalagem;
- fazer estudos da implantação de uma central de compras de materiais empregados na cadeia de produção de biscoito;
- promover cursos de capacitação para os associados;
- identificar os interesses dos associados e envolvê-los nas questões pertinentes à continuidade da associação, assim como aumentar o número de associados e fortalecer o associativismo;
- contratar nutricionistas para promover pesquisas participativas de melhoria da qualidade nutricional dos produtos;
- regularizar as marcas de biscoitos junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI);
- promover cursos de gestão, negociação e de empreendedorismo para os associados;

- associar locais de turismo, praça esportiva, eventos locais, com manifestações populares e com outros produtos por meio de pesquisa entre associados e visitantes da região;
- fazer visitas técnicas visando à melhoria do produto, a qualidade, a higiene e adequação dos procedimentos;
- melhorar e adequar tecnologias da produção;
- fazer estudo da concorrência e do mercado;
- agregar valor ao produto (novas embalagens, rótulos elaborados por designer etc.);
- promover o produto em feiras nacionais e internacionais, eventos e em novos pontos de vendas e associar os produtos a esses eventos;
- desenvolver ações de comunicação adequada e criativa, além de divulgar os produtos nas redes sociais e na imprensa, além de outros canais de comunicação;
- venda conjunta para o mercado consumidor.

A primeira IG brasileira foi concedida, em 2002, para a IP Vale dos Vinhedos, para os vinhos tintos, espumantes e brancos. Exclusivamente, para a Bahia, a primeira IG concedida foi para a IP Microrregião de Abaíra, em 2014, para a aguardente de cana-de-açúcar. Em conjunto com Pernambuco, o estado da Bahia conseguiu o registro para a IP Vale do Submédio do São Francisco, em 2009, para a uva de mesa e manga e os municípios baianos abrangidos foram Casa Nova, Curaçá, Juazeiro e Sobradinho. Pelo estado pernambucano, os municípios abrangidos foram Lagoa Grande, Petrolina, Orocó e Santa Maria da Boa Vista (LIMA, 2014).

Existem algumas dificuldades inerentes ao pleito de IG como a fundamentação da documentação, a obtenção de notoriedade, a delimitação da área, a definição das características do produto, a procedência da material-prima etc. A regulamentação para as condições de registros de uma IG está na Resolução nº 75/2000 do INPI.

5 MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Vitória da Conquista é o terceiro maior município do estado da Bahia. O Arraial da Conquista foi fundado em 1783 pelo sertanista português João Gonçalves da Costa, que chegou ao local em busca de ouro. Em 19 de maio de 1840, o Arraial foi elevado à condição de Vila e Freguesia, sendo denominado de Vila Imperial da Vitória, distrito da Vila de Caetité, pela Lei Imperial nº 124. Em 1891, foi elevada à categoria de cidade com o nome de Conquista, com a instalação da câmara de vereadores em 9 de novembro. Em dezembro de 1943, a Lei Estadual nº 141 modifica o nome do município para Vitória da Conquista. O município é administrado atualmente pelo prefeito Herzem Gusmão Pereira (PMDB) (IBGE, 2018).

O território do município foi inicialmente habitado pelos povos indígenas Mongoyó ou Kamakan, subgrupo Camacã, Ymboré ou Aimoré, (também conhecido como Botocudos), e Pataxó, que são pertencentes ao tronco Macro-Jê, com um aldeamento na faixa do Sertão da Ressaca¹, compreendida entre as margens do Rio Pardo até o Rio das Contas. O município possui 12 distritos, 24 bairros e 284 povoados, com uma área de 3.704,02 km², fazendo parte da Mesorregião Centro Sul Baiano e da Microrregião Vitória da Conquista (IBGE, 2018).

A sua coordenada geográfica de longitude é 40° 50' 22" Oeste e latitude de 14° 51' 58" Sul e altitude da sede de 929,23 m. O clima é Tropical de altitude por causa da elevação da cidade, semiúmido 4 a 5 meses secos e subquente – média entre 15 e 18 °C em pelo menos 1 mês. O Bioma é Mata Atlântica e Caatinga. Os municípios limítrofes são Anagé, Barra do Choça, Cândido Sales, Itambé, Encruzilhada, Ribeirão do Largo, Planalto, Belo Campo (IBGE, 2018).

A sua população estimada é de 348.718 habitantes, conforme o IBGE em 2017, com densidade populacional de 93,43 hab./km², a sua população é composta com 51,8% por mulheres e 48,2% por homens, sendo que 89,5% da população reside na área urbana e 10,5% da população na área rural.

Os principais produtos agrícolas são mandioca, banana, café arábico, cana-de-açúcar, maracujá e feijão. O produto interno bruto (PIB) é de R\$ 5.389.877 mil, o PIB per capita é de 15.843,31 R\$/hab, o seu Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) é de 0,678 e o seu índice GINI é de 0,55 (IBGE, 2017).

¹ O nome Sertão da Ressaca pode ser derivado tanto do fenômeno de invasão das águas dos rios sobre o sertão, semelhante ao fenômeno marinho, como da palavra rressaco, que corresponde à funda baía de mato baixo circundada por serras.

O município de Vitória da Conquista iniciou a sua industrialização no ramo cerâmico quando ainda se denominava Arraial, em um local chamado Batalha. Na década de 1970 ocorreu à implantação do Distrito Industrial de Imborés, com o funcionamento apenas de duas indústrias, sendo que atualmente conta com 71 empresas. (SANTOS et al, 2016).

6 BISCOITO ARTESANAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

O biscoito possui entre os seus componentes a farinha de mandioca, e o Nordeste brasileiro é um potencial produtor da farinha, assim como um grande plantador de mandioca e consumidor dos seus derivados. A Bahia é o terceiro maior produtor nacional de mandioca. No caso do município de Vitória da Conquista, os seus principais fornecedores de farinha e derivados são as comunidades de Batuque, Campinhos e Simão (NOVAES: QUEIROZ, 2017; PAIVA et al., 2012).

A fabricação de biscoito caseiro é uma atividade tradicional e centenária da população rural de Vitória da Conquista, e este faz parte do tripé da alimentação do povo sertanejo baseado na mandioca (biscoito, farinha etc), na carne (principalmente a seca) e nas frutas nativas. Antigamente, era fabricado artesanalmente pela população rural para o próprio consumo, uma vez que esta não tinha acesso fácil ao pão para fazer as refeições matutinas e noturnas, e também para o lanche escolar. A população rural que detinha o saber e o fazer dessa arte, passando o ensinamento de forma oral para as pessoas da família através das gerações, sendo a detentora de toda a cadeia produtiva, desde a plantação e o cultivo da mandioca para a produção da fécula ou goma, até a elaboração do produto, chegando à extremidade da cadeia, com a comercialização do biscoito nas feiras livres. Os produtos fabricados eram constantemente consumidos nas festas juninas, casamento na roça e em outras manifestações culturais do município, de forma que essa tradição continua até os dias atuais. A fabricação de biscoito é posterior à produção da goma e da farinha de mandioca, que as famílias produziam para consumo próprio, principalmente para as famílias com poder aquisitivo abaixo da média. Atualmente, existem 50 variedades de biscoitos com sabores diferentes (NOVAES, QUEIROZ, 2017; REZENDE et al., 2015; MONIQUE, OLIVEIRA, 2013).

Para a cadeia final de comercialização dos biscoitos artesanais, são utilizados vários meios de transportes como carros pequenos, vans e carrocerias de carros. Assim, esse deslocamento pode ser feito pelo próprio fabricante, que leva seus produtos para as feiras livres e centros de distribuição, além de poder ser realizado pelos comerciantes que buscam os produtos nos locais de fabricação.

Os biscoitos artesanais ultrapassam os limites geográficos da região e do estado, alcançando as regiões Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste, principalmente as cidades de Recife, São Paulo, Teófilo Otoni e Brasília. Atualmente, devido à demanda pelos biscoitos caseiros ocasionada pela fama, principalmente para outras praças como Salvador, norte de Minas Gerais e outros estados, a produção artesanal e familiar foi aos poucos sendo substituída pela industrial, apresentando uma variedade na forma, no sabor, na apresentação e na variedade. Essa condição motivou a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) a inaugurar uma fábrica escola de doces e biscoitos no campus de Vitória da Conquista, com o objetivo de difundir o conhecimento da fabricação dos produtos e também de alavancar a geração de emprego na região (REZENDE et al., 2015).

Os requisitos mínimos para delimitação da área de indicação geográfica e de diferenciação estão apresentados no Quadro 2, contendo as avaliações qualitativas para nortear o trabalho de estruturação da indicação e servir de parâmetro para a verificação das características essenciais para o início do registro.

QUADRO 2
REQUISITOS MÍNIMOS PARA O INÍCIO DO REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Delimitação da área de IG						Diferenciação do produto
Fatores humanos			Fatores naturais			Notoriedade
Saber-fazer	Tradição	Tipicidade	Clima	Solo	Vegetação	Relevo
Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Fonte: REZENDE et al, 2015, p. 29.

Os requisitos mostrados no Quadro 2 servem para validar a base de informações, de forma que se possa potencializar a obtenção da indicação geográfica.

Os bairros centrais e periféricos da cidade onde ocorre a fabricação de biscoito e o quantitativo de produtores são: Guarani (06), Urbis V (04), Brasil (03), Panorama (03), Pradoso (03), Recreio (03), Simão (03), São Vicente (03), Vila Serrana II e II (03), Alto Maron (02), Campinhos (02), Centro (02), Ibirapuera (02), Nossa Senhora Aparecida (02), Patagônia (02), Cabeceira (01), Candeias (01), Estiva (01), Flamengo (01), Iguá (01), Jardim Guanabara (01), Kadija (01), Sumaré (01), Vila Mariana (01), Boa Vista, Jurema e Iracema (NOVAES e QUEIROZ, 2017).

Na produção de biscoitos caseiros, normalmente, encontram-se envolvidos os membros das famílias, como os pais, filhos, irmãos, netos, primos, tios, avós, genros, sogros etc. A fécula da mandioca, também conhecida como polvilho azedo e o amido de milho que são os principais componentes para a fabricação dos biscoitos caseiros são encontrados em casas de farinha, no comércio e nas indústrias locais (NOVAES e QUEIROZ, 2017).

A produção de biscoitos artesanais é secular e familiar, tendo o seu conhecimento e técnicas transmitidas por diversas gerações dentro do seio familiar, o que de certa forma contribui para a sua perpetuação, e é fonte de renda de muitas famílias, sendo o produto consumido em diversas regiões do país. A fabricação normalmente é feita na cozinha das famílias, que são as instalações utilizadas pelos antepassados, assim como os instrumentos e os modos de fazer o biscoito, pois as pessoas na zona rural não tinham acesso fácil ao pão e, na hora do café, o biscoito artesanal era o seu substituto natural. Na zona rural, algumas residências são típicas do século passado.

Segundo Novaes e Queiroz (2017, p. 2):

Os biscoitos avoadores e os chimangos² são feitos de goma fermentada, esse tipo de goma, é fundamental para levedar a massa e conferir o aspecto e consistência necessários, esses são classificados como salgados. O biscoito doce tem como base a goma doce, trigo e amido de milho. Os biscoitos finos também pertencem à categoria dos doces, no entanto se diferem na composição, que geralmente são a base de trigo ou amido, e na aparência, feitos com mais rigor no acabamento.

O biscoito caseiro acompanha o crescimento do mercado com a inclusão de indústrias, porém conserva as suas raízes, regionalidade, cultura e autenticidade no modo de fabricar, sendo disponibilizado para o consumidor final, além de atrair turistas que visitam o município com o objetivo de consumir o produto.

Na zona rural, a produção ainda segue as etapas do processo básico, constando da plantação e colheita da mandioca, transporte por meio de animais de tração ou pelo esforço humano até as casas de farinha e, posteriormente, é feita:

Lavagem da mandioca em água corrente, em seguida são energicamente escovadas, para serem raladas de forma manual ou mecânica. A massa obtida é submersa em água. Em seguida é lavada em peneira fina de taquara inúmeras vezes até que a água não saia mais leitosa. O resultado da coagem é levado para cochos³ de madeira para decantação. Quando o líquido da parte superior tiver translúcido, ele passa pelo processo de drenagem. Em seguida, o amido resultante é raspado e lavado novamente. Depois, o material é agitado e coado em peneiras de textura mais grossa. Por fim, o amido decanta novamente. Trata-se de um processo conhecido como recoa, que tem a função de eliminar todas as fibras e impurezas da fécula. Ao fim do processo, no fundo do recipiente, forma-se um bloco de amido bem fino, que é quebrado e esfarelado. Depois, ele é levado para secagem em pano de algodão. Após o processo, a fécula é socada para passar por peneiras. O acondicionamento do produto deve ser feito em sacos de algodão (OLIVEIRA, 2017).

A variedade da mandioca cultivada, associada ao relevo, ao solo e ao clima, tem influência direta nas propriedades físicas, químicas e biológicas em relação à produtividade e ao sabor e textura da raiz, além de ter potencial para obtenção de produtos diferenciados e que tendem a agradar os diferentes paladares dos consumidores.

A comprovação da notoriedade do biscoito artesanal pode ser vista em alguns programas de televisão ao nível estadual, como o Bahia Rural e Mosaico, ambos fazem parte da grade da retransmissora da Rede globo aqui na Bahia, TV Bahia. No site das organizações Globo tem reportagens sobre a fama do biscoito, sendo que esse veículo

² É um biscoito avoador em tamanho gigante

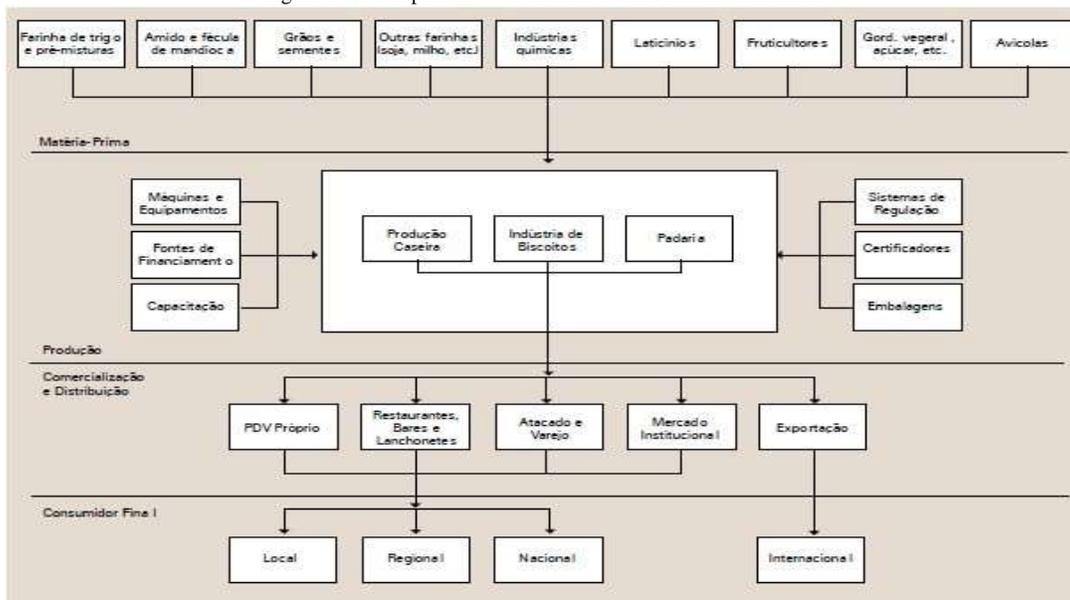
³ Carrinhos de armazenamento e transporte

tem acesso nacionalmente. O jornal A Tarde também já fez algumas matérias sobre o biscoito e o seu acesso é em nível estadual, extrapolando para o estado de Sergipe.

O biscoito artesanal de Vitória da Conquista tem potencial para deter uma indicação geográfica, sendo que os benefícios decorrentes dessa IG serão de fundamental importância para o desenvolvimento da região e da população, contribuindo para o aumento do turismo na região. Isto é comprovado por diversos autores, como no caso de Vinhedos, Paraty e Boseong, que não beneficia apenas os produtores do bem classificado, mas tem o potencial de gerar emprego e renda para os moradores da região através do incremento e fortalecimento de outras atividades e serviços complementares, como os ramos de hotelaria (hotéis e pousadas), gastronomia (restaurantes e outros produtos típicos da região), transporte, lojas de presente, produção de outros produtos etc, além de propiciar o reconhecimento da cultura local, da valorização do patrimônio e da gastronomia, colaborando para a preservação natural cultural, tendo como consequência positiva a ampliação do número de pessoas beneficiadas (MEDEIROS, PASSADOR, 2015).

A cadeia produtiva do biscoito é formada por agricultores, que fornecem a material-prima, avicultores, que fornecem os ovos, fruticultores, que fornecem as frutas, os laticínios, que fornecem o leite e seus derivados, a indústria de equipamentos, para fornecerem os fogões e fornos, os feirantes, para venderem os seus produtos, as entidades de apoio e fomento como o SEBRAE e as universidades, a indústria de embalagem, instituição de fiscalização como a ANVISA, o INMETRO etc. (SEBRAE/ESPM, 2008).

Figura 1: Cadeia produtiva de biscoito caseiro/não industrializado



Fonte: SEBRAE/ESPM, 2008, p. 27.

Os principais agentes da cadeia produtiva dos biscoitos caseiro/não industrial são os fornecedores da material-prima, que podem representar até 80% da sua composição.

7 - CONCLUSÃO

O mercado de biscoito é desenvolvido e possui empresas de diversos portes, o que pode tornar esse mercado bastante competitivo.

As indicações geográficas representam uma proteção e valorização do produto e/ou serviço, possibilitando o fortalecimento e diversificação de outras atividades não relacionadas com o produto, como o turismo e outras atividades necessárias para o desenvolvimento do turismo, por exemplo, o setor de hospedagem, transporte, restaurante, além de contribuir para o desenvolvimento da região. De um modo geral, essa ferramenta para um país diversificado como o Brasil, em que vários territórios têm identidade própria, é de fundamental importância para inserir o país em uma posição competitiva no mercado internacional, que hoje exige produtos de qualidade e

diferenciados, que agradem ao gosto seletivo dos potenciais consumidores e evitem falsificações, Isso agrega valor aos seus produtos, movimentando a economia local e proporcionando o aumento da renda e, conseqüentemente, do emprego, além de preservar o saber fazer e permitir que pequenos produtores tenham capacidade de competir com as grandes empresas.

No processo de implantação da IG haverá necessidade da participação de entidades públicas e privadas como a universidade, a prefeitura, o governo do estado, os órgãos de fomento e o SEBRAE.

A produção de biscoitos artesanais é uma atividade predominantemente familiar, que envolve todo o seio da família na sua fabricação e serve de subsistência para famílias que têm na produção uma das principais fontes de renda.

No material pesquisado, não foi encontrado um órgão representativo para esse setor, a exemplo de uma associação de classe que possa representar burocraticamente os fabricantes junto ao INPI quando for necessário preencher a documentação exigida pelo órgão nesse pleito. Portanto, os fabricantes de biscoitos devem organizar uma associação ou cooperativa e buscar o maior número possível de pessoas para se associar, de forma que esta seja bem representativa da categoria e que, entre seus objetivos esteja o de criar normas e procedimentos da cadeia produtiva, além de estruturar uma rede de distribuição e de apoio técnico e científico, promover discussões nos grupos de forma integrada e visando ao bem comum dos associados, de forma a melhorar a qualidade de vida, fazer a inclusão social e envolver os associados e a comunidade na tomada de decisões, fortalecendo as atividades, gerando novas oportunidades para que seja a perpetuado o saber fazer. Deve também fazer parcerias com outras associações voltadas para o turismo, para a hospedagem, trabalhando em conjunto com a comunidade.

A fabricação de biscoito artesanal desfruta de um saber-fazer restrito àquela localidade, o que também se constitui em um parâmetro favorável à potencial certificação.

O trabalho foi limitado à fontes secundárias e sugere-se que as mesmas sejam ampliadas, inclusive com uma visita local para ter um melhor contato com os fabricantes e obter mais requisitos necessários para a certificação.

REFERÊNCIAS

A TARDE. Salvador 27 out. 2017. Caderno 5, Raio X da educação.

ALCANTARA, C. M. M. de. **A Importância das Indicações Geográficas no contexto da Competitividade e Inovação no Brasil**. In.: Simpósio de Engenharia de Produção - SIMEP, 3. João Pessoa, 2015. Disponível em: <<https://even3storage.blob.core.windows.net/anais/55775.pdf>>. Acesso em: 03 jan. 2018.

BRASIL, Lei 9.279, de 14 de maio de 1996 (Código de Propriedade Industrial). Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 28 dez. 2017.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Cidades. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/vitoria-da-conquista/historico>>. Acesso em: 03 jan. 2018.

Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI. Guia Básico – Indicação Geográfica. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>>. Acesso em: 03 jan. 2018.

LIMA, U. D. S. Vinicultura na RIDE Juazeiro – Petrolina: produção e desenvolvimento territorial. 2014. 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Geografia). Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014. Disponível em: <http://www.geografia.ufba.br/Monografia_Uilliam_Lima.pdf>. Acesso em: 03 jan. 2018.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. **A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. Interações, Campo Grande, 2015, v. 16, n. 1, p. 13-25. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/inter/v16n1/1518-7012-inter-16-01-0013.pdf>>. Acesso em 03 jan. 2018.

MATHEUS, F. O. **Processamento de farinha e fécula de mandioca**. 2014. Disponível em: <<http://www.iicabr.iica.org.br/wp-content/uploads/2015/11/Manual-CCP-Processamento-de-Farinha-e-F%C3%A9cula-de-Mandioca.pdf>>. Acesso em: 03 jan. 2018.

MEDEIROS, M. de L.; PASSADOR, J. L. **Indicações geográficas e turismo: possibilidades no contexto brasileiro**. Perspectivas contemporâneas. 2015, v. 10, n. 3, p. 56-79. Disponível em: <<http://revista.grupointegrado.br/revista/index.php/perspectivascontemporaneas/article/download/1906/756>>. Acesso em 03 jan. 2018.

- MONIQUE É.; OLIVEIRA, L. **A tradição familiar que se tornou negócio lucrativo**. 2013. Disponível em: <http://letrasepanelas.blogspot.com.br/2013/03/a-tradicao-familiar-que-se-tornou_27.html>. Acesso em: 10 out. 2017.
- MONOGRAFIAS MUNICIPAIS, NORDESTE/BAHIA VITÓRIA DA CONQUISTA. IBGE. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2980/momun_ne_ba_vitoriaadeconquista.pdf>. Acesso em: 12 out. 2017.
- NOVAES, M. de J.; QUEIROZ, G. A. **O circuito inferior da economia urbana: a produção de biscoitos em Vitória da Conquista – Bahia**. In: Colóquio Internacional do Museu Pedagógico, 5. 2017, p. 1820-1824. Disponível em: <http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7058/pdf_750>. Acesso em: 03 jan. 2018.
- OLIVEIRA, A. **Produção caseira de fécula de mandioca**. Disponível em: <<http://www.industriarural.com.br/agroindustria/producao-caseira-de-fecula-de-mandioca/>>. Acesso em: 03 jan. 2018.
- PAIVA, T. V. dos S. *et al.* **A matemática na culinária regional**. Encontro Nacional PIBID – Matemática, I, 2012. Disponível em: <http://w3.ufsm.br/ceem/eiemat/Anais/arquivos/RE/RE_Paiva_Tatiana.pdf>. Acesso em: 10 out. 2017.
- REZENDE, A. A. de *et al.* **Considerações sobre as potenciais indicações geográficas do Sudoeste da Bahia**. RPA, ANO XXIV, n. 4, out./nov./dez 2015. Disponível em: <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/1052>>. Acesso em: 10 out. 2017.
- SANTOS, P. S. G. **Mapeamento das indústrias locais de Vitória da Conquista no ramo de biscoitos e lingerie: uma análise do cenário econômico**. Diálogos Interdisciplinares, 2016, v. 5, n. 3, p. 1-20. Disponível em: <<https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/151>>. Acesso em 28 dez. 2017.
- SEBRAE/ESPM. **Biscoitos caseiros / não industrializados; estudo de mercados**. Disponível em: <<https://vdocuments.site/biscoitos-caseiros.html>>. Acesso em 06 jan. 2018.
- VIEIRA, A. C. P.; WATANABE, M.; BRUCH, K. L. **Perspectivas de desenvolvimento da vitivinicultura em face do reconhecimento da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe**. Revista GEINTEC, 2012, v. 2, n. 4, p. 327-343. Disponível em: <<http://revistageintec.net/index.php/revista/article/download/49/125>>. Acesso em: 03 jan. 2018.