



**INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
PROFNIT - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE
INTELECTUAL E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO**

KELLE FERNANDES DA SILVA

**POTENCIALIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO LICURI DO SEMIÁRIDO
BAIANO: IDENTIDADE REGIONAL E CONTEXTO SOCIOECONÔMICO**

**SALVADOR - BA
2021**

KELLE FERNANDES DA SILVA

**POTENCIALIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO LICURI DO SEMIÁRIDO
BAIANO: IDENTIDADE REGIONAL E CONTEXTO SOCIOECONÔMICO**

Elaboração de Relatório Técnico Conclusivo e Artigo original, apresentados como produtos para Defesa, como requisito para a obtenção do grau de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação, pelo Instituto Federal da Bahia.

Orientadora: Prof. Dra. Ângela Maria Ferreira Lima
Coorientador: Prof. Dr. Marcelo Santana Silva

**SALVADOR - BA
2021**

Biblioteca Raul V. Seixas – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA – Campus Salvador/BA.
Responsável pela catalogação na fonte: Samuel dos Santos Araújo - CRB 5/1426.

S586p Silva, Kelle Fernandes da.
Potencialidade de indicação geográfica do licuri do semiárido baiano: identidade regional e contexto socioeconômico / Kelle Fernandes da Silva. Salvador, 2021.
138 f. ; 30 cm.

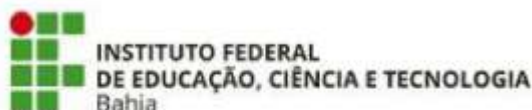
Relatório técnico (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia.

Orientação: Prof^a. Dr^a. Ângela Maria Ferreira Lima.

Coorientação: Prof. Dr. Marcelo Santana Silva.

1. Círculo virtuoso da qualidade ligado à origem. 2. Desenvolvimento regional. 3. Indicação geográfica. 4. Licuri. 5. Semiárido baiano. I. Lima, Ângela Maria Ferreira. II. Silva, Marcelo Santana. III. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia. IV. Título.

CDU 2 ed. 338.43



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
Av. Araújo Pinho, 39 - Bairro Canela - CEP 40000-000 - Salvador - BA - www.portal.ifba.edu.br

**INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

**PROFNIT - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO**

**“POTENCIALIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO LICURI DO SEMIÁRIDO BAIANO:
IDENTIDADE REGIONAL E CONTEXTO SOCIOECONÔMICO”**

KELLE FERNANDES DA SILVA

Produto(s) Gerado(s): Elaboração de Relatório Técnico Conclusivo e de Artigo original

Orientadora: Profª. Dra. Ângela Maria Ferreira Lima

Banca Examinadora:

Profª. Dra. Ângela Maria Ferreira Lima
Orientadora – Instituto Federal da Bahia (IFBA)

Prof. Dr. Marcelo Santana Silva
Coorientador – Instituto Federal da Bahia (IFBA)

Profª. Drª Angela Machado Rocha
Membro Externo – Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Profª. Drª Ana Paula Trovatti Uetanabaro
Membro Externo – Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)

Prof. Dr. Jerisnaldo Matos Lopes
Membro Interno – Instituto Federal da Bahia (IFBA)

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado pela banca examinadora em 29/06/2021

Em 23 de junho de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **ANGELA MARIA FERREIRA LIMA, Docente da Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação**, em 29/06/2021, às 14:26, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO SANTANA SILVA, Docente da Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação**, em 29/06/2021, às 17:58, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Ângela Machado Rocha, Usuário Externo**, em 30/06/2021, às 14:14, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **JERISNALDO MATOS LOPES, Usuário Externo**, em 30/06/2021, às 15:40, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula Trovatti Uetanabaro, Usuário Externo**, em 06/07/2021, às 08:54, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1900842** e o código CRC **08C66E40**.

AGRADECIMENTOS

Minha gratidão maior ao Criador do Universo, Jeová Deus, por sentir o seu cuidado amoroso em cada fase, incluindo essa trajetória.

Muito obrigada à minha orientadora, Profa. Dra. Ângela Lima, por me acompanhar nesse processo com profissionalismo e, ao mesmo tempo, com leveza e empatia, os quais foram decisivos para eu chegar até aqui.

Agradeço ao meu coorientador, Prof. Dr. Marcelo Santana, pelas valorosas contribuições e orientações, sempre transmitidas de forma bastante objetiva e cordial.

Meus agradecimentos sinceros às Entidades participantes pela disponibilidade em colaborar com preciosas informações. Desejo que esse estudo possa de alguma forma ajudar às comunidades do Semiárido que trabalham de forma resiliente com o licuri.

Meus agradecimentos à Banca Avaliadora pelas recomendações que enriqueceram esta Pesquisa.

Agradeço à Flávia Valléria pelo suporte recebido, que me ajudou a ter resiliência.

Gratidão à minha família pelo apoio em todas as circunstâncias.

Meu muito obrigada à Denise Mascarenhas, chefe do setor onde trabalho, pela compreensão.

Agradeço aos colegas e amigos com quem tive o prazer de formar parcerias e aprender de alguma forma.

Enfim, minha verdadeira gratidão a todos aqueles que não citei nominalmente, mas que, com toda certeza, guardo na lembrança com muito carinho, ciente da importância que tiveram nessa caminhada.

RESUMO

A Indicação Geográfica, dentro do ramo da Propriedade Intelectual, destaca-se como um recurso que evidencia os territórios ao considerar suas características edafoclimáticas ou notoriedade. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é verificar a viabilidade de implementação da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano, a partir da perspectiva da identidade regional e do contexto socioeconômico. Para tanto, na metodologia utilizou-se uma abordagem qualitativa de cunho exploratório. A técnica de investigação empregada foi o estudo de caso, além de utilizar as técnicas de pesquisa bibliográfica e documental. Realizaram-se entrevistas semiestruturadas por meio de amostragem não probabilística, ponderando os atores que mais detêm conhecimento na cadeia produtiva do licuri. A partir da delimitação geográfica do Semiárido Baiano, foram obtidas informações na fase de coleta de dados em cinco entidades importantes na cadeia do licuri, a saber: duas cooperativas; uma empresa processadora, um órgão governamental, que desenvolve políticas públicas para a cadeia produtiva do licuri, e uma Entidade Privada de interesse público, que dá suporte em processos de implementação de Indicação Geográfica. Utilizou-se a metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura como ferramenta para identificação e análise dos entraves e proposições de melhorias para a implementação da Indicação Geográfica. Constatou-se que em todo o território do Semiárido Baiano essa cultura se faz presente e que há cooperativas bem organizadas e articuladas entre si, capazes de intensificar um engajamento positivo no fortalecimento da cadeia produtiva e na viabilização da IG do licuri. Observou-se o sentido de pertença das comunidades, com destaque para as mulheres extrativistas da Região. A importância socioeconômica, a cultura e o saber-fazer estabelecem o vínculo com a região Semiárida. Verificou-se que são necessárias ações para sanar as fragilidades que ameaçam a sustentabilidade econômica, sociocultural e ambiental da cadeia produtiva, entre as quais se ressaltam as divergências sobre qual produto mais se destaca na cadeia produtiva do licuri; inexistência de padronização quanto aos procedimentos para realizar o controle de qualidade dos produtos; inexistência de laboratórios para monitoramento dos parâmetros microbiológico e físico-químico; ameaça de extinção acarretada pela bovinocultura e escassa atuação dos governos municipais. Concluiu-se que há evidências de mercado, históricas e de notoriedade que comprovam que o Semiárido Baiano é reconhecido como centro produtor e extrator do licuri. Assim, quando houver a resolução das fragilidades apontadas, a modalidade de proteção e valorização mais viável será a Indicação de Procedência, haja vista a presença do requisito da notoriedade confirmada.

Palavras-chave: Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem; Desenvolvimento Regional; Indicação Geográfica; Licuri; Semiárido Baiano.

ABSTRACT

The Geographical Indication, within the Intellectual Property Branch, stands out as a resource that highlights the territories, when considering their edaphoclimatic characteristics or notoriety. In this sense, the objective of this work is to verify the feasibility of implementing the Geographical Indication of licuri from the Bahian Semiarid, from the perspective of regional identity and socioeconomic context. For this purpose, the methodology used a qualitative approach, with an exploratory nature. The investigation technique employed was the case study, in addition to using the techniques of bibliographic and documentary research. Semi-structured interviews were used, using non-probabilistic sampling, weighting those who have the most knowledge of the licuri production chain. Based on the geographical delimitation of the Semi-arid region of Bahia and the information obtained in the data collection phase in five important entities in the licuri chain: two cooperatives; a processing company, a government agency that develops public policies for the licuri production chain and a Private Entity of Public Interest that supports the implementation of Geographical Indication processes. The Origin-linked Quality Virtuous Circle of the Food and Agriculture Organization of the United Nations was used as a tool for identifying and analyzing obstacles and proposing strategies for the implementation of Geographical Indication. It was found that throughout the semi-arid region of Bahia this culture is present and that there are well-organized and articulated cooperatives, capable of intensifying a positive engagement in the strengthening of the production chain and in the viability of the licuri GI. The sense of belonging of the communities was observed, with emphasis on the extractivists women of the Region. The socioeconomic importance, culture and know-how establish the link with the Semiarid Region. It was found that actions are needed to remedy the weaknesses that threaten the economic, socio-cultural and environmental sustainability of the production chain, among which the differences over which product stands out in the licuri production chain stand out; inexistence of standardization as to the procedures to carry out the quality control of the products; lack of laboratories to monitor microbiological and physical-chemical parameters; threat of extinction caused by cattle farming and little action by municipal governments. It was concluded that there is market, historical and notoriety evidence that proves that the Bahian Semi-Arid is recognized as a producer and extractor of licuri. Thus, when there is a resolution of the weaknesses pointed out, the most viable form of protection and appreciation will be the Indication of Origin, given the presence of the confirmed notoriety requirement.

Keywords: Origin-linked Quality Virtuous Circle; Regional Development; Geographical Indication; Licuri; Bahian Semiarid.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ARESOL	Associação Regional dos Grupos Solidários de Geração de Renda
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CAN	Comissão Acadêmica Nacional
CAR	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional
CD	Centro de Distribuição
CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
COOPERSABOR	Cooperativa Regional de Agricultores(as) Familiares e Extrativistas da Economia Popular e Solidária
COOPES	Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina
CUP	Convenção União de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial
DO	Denominação de Origem
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
FAPESB	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia
GREPS	Grupo Regional de Economia Popular e Solidaria
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFBA	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia
IFBaiano	Instituto Federal Baiano
IG	Indicação Geográfica
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
G&DR	Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional
LPI	Lei de Propriedade Industrial
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MU	Modelo de Utilidade
NBR	Norma Técnica Brasileira
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual

ONG	Organização Não Governamental
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PROFNIT	Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas
SEI	Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia
SDR	Secretaria de Desenvolvimento Rural
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TRIPS/ADPIC	<i>Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights</i> /Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados com o Comércio
UEFS	Universidade Estadual de Feira de Santana
UFBA	Universidade Federal de Bahia
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRB	Universidade Federal do Recôncavo Baiano
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Tabela 1 – Número de IGs de produtos registradas no Brasil por modalidade	19
Tabela 2 – Maiores produções da amêndoa do licuri nos últimos cinco anos na Bahia	38
Figura 1 – Percentual de Indicações Geográficas Agropecuárias por Região Brasileira	20
Figura 2 – Delimitação Geográfica do Semiárido Baiano.....	27
Figura 3 – Licurizeiro	29
Figura 4 – Amêndoa do licuri.....	30
Figura 5 – Produção de licuri no Brasil, ano de 2018	31
Figura 6 – Produtos obtidos a partir do licuri.....	32
Figura 7 – Cadeia Produtiva do licuri.....	33
Figura 8 – Etapas de obtenção de coprodutos do licuri e seus rendimentos	35
Figura 9 – Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem	47
Figura 10 – Máquina quebradeira e máquina despeladeira de licuri com a comunidade.....	55
Figura 11 – Máquina despeladeira de licuri atual (fechada e aberta) com melhorias de PJ3.	56
Quadro 1 – Indicações Geográficas registradas na Bahia	20
Quadro 2 – Legislação e normas correlata ao licuri.....	36
Quadro 3 – Levantamento de documentos sobre a notoriedade do licuri	40
Quadro 4 – Síntese do diagnóstico dos gargalos e de proposições de melhorias.....	66

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.2 Objetivos.....	16
1.2.1 <i>Objetivo Geral</i>	16
1.2.2 <i>Objetivos Específicos</i>	16
1.3 Justificativa.....	16
2 REFERENCIAL TEÓRICO	18
2.1 Indicações Geográficas: dos Primórdios da Civilização à Realidade Baiana	18
2.2 Regulamentação das Indicações Geográficas: Convenção da União de Paris (CUP) à normatização brasileira.....	21
2.3 Indicação Geográfica e Desenvolvimento Regional	23
2.4 Semiárido Baiano e a Identificação do Licuri	26
2.5 Levantamento da Notoriedade do Licuri	39
3 METODOLOGIA	43
3.1 Método de Pesquisa.....	43
3.2 Coleta de Dados.....	44
3.3 Categorização dos Agentes na Cadeia Produtiva do Licuri submetidos às entrevistas	44
3.4 Tratamento e Análise dos Dados	46
3.5 Aplicação do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem	46
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	49
4.1 Análise do Potencial do Licuri do Semiárido Baiano para o Registro de Indicação Geográfica	49
4.2 Proposições de Melhorias Baseadas no Diagnóstico.....	63
5 CONCLUSÕES	68
REFERÊNCIAS	70
APÊNDICE A – PRODUTO PRINCIPAL DO MESTRADO	87
APÊNDICE B – OUTRAS PUBLICAÇÕES GERADAS	108
APÊNDICE C – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM COOPERATIVA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO	109
APÊNDICE D – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM EMPRESA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO	111
APÊNDICE E – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM ENTIDADE PRIVADA DE	

INTERESSE PÚBLICO PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO	113
APÊNDICE F – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM ENTIDADE PÚBLICA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO	114
APÊNDICE G – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE). 115	
ANEXO I – AUTORIZAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA	119
ANEXO II – CRITÉRIOS DE SUBMISSÃO DA REVISTA.....	126
REVISTA BRASILEIRA DE GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL (G&DR)	126
ANEXO III – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO	130
ANEXO IV – PÁGINAS PESQUISADAS SOBRE A NOTORIEDADE DO LICURI.....	131

1 INTRODUÇÃO

A Propriedade Intelectual é um ramo do Direito que engloba toda a tutela jurídica destinada às criações oriundas do intelecto (BARBOSA, C., 2009). Nesse sentido, conforme Severi (2013), a Propriedade Intelectual pode ser dividida nos seguintes Campos: Direitos Autorais e Direitos Conexos, incluindo-se nessa seara os programas de computadores; Proteção *sui generis*; e a Propriedade Industrial, a qual engloba o Segredo Industrial, Patentes, Marcas, Desenhos e Modelos Industriais, e as Indicações Geográficas.

Ao desmembrar a proteção *sui generis*, observa-se que cada categoria tem proteção legal específica: a Lei n.º 11.484 (BRASIL, 2007), que disciplina a proteção da Topografia de Circuito Integrado como um direito de Propriedade Intelectual; a Lei n.º 9.456 (BRASIL, 1997), a qual regulamentou a proteção de cultivares; e a Lei n.º 13.123 (BRASIL, 2015), cuja proteção engloba os conhecimentos tradicionais e o acesso ao patrimônio genético.

Quanto às demais categorias da Propriedade Intelectual, a Lei n.º 9.610 (BRASIL, 1998b) regula os direitos autorais e os que lhes são conexos. A Lei n.º 9.609 (BRASIL, 1998a) refere-se à proteção da Propriedade Intelectual de programa de computador. A Lei n.º 9.279/1996 regula a Propriedade Industrial e representa o marco legal das Indicações Geográficas (IG) no Brasil. Assim, em seus artigos 176 a 182, a Lei trata da Indicação Geográfica que constitui o tema desse estudo. Essas leis representam um resumo do arcabouço legal em nível nacional.

De acordo com Mann e Garcia (2018), até a criação do Acordo *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPS, em português Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual – ADPIC), o qual estabeleceu os aspectos dos direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, em 1994, o instituto das Indicações Geográficas correspondia a um conjunto de regulamentações avulsas: Convenção de Paris (1883), Acordo de Lisboa (1958) e Acordo de Madri (1981).

Atualmente, a Organização Mundial do Comércio (OMC) mantém o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual – ADPIC (TRIPS em inglês), do qual o Brasil é signatário. Esse Pacto foi validado pelo Brasil por meio do Decreto n.º 1.355 (BRASIL, 1994). Dessa forma, a Indicação Geográfica é definida de forma genérica como:

Indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica (BRASIL, 1994, anexo IC, art. 22).

Em âmbito nacional, sob o embasamento do Acordo ADPIC, vigora a Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial (BRASIL, 1996), que estabelece um conceito mais específico ao dividir essa ferramenta de proteção em duas modalidades.

Uma delas é a Indicação de Procedência (IP), definida como:

O nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996, art. 177).

A outra modalidade é a Denominação de Origem (DO), cujo conceito é apresentado como:

O nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996, art. 178).

Nesse sentido, as Indicações Geográficas surgem como uma alternativa de agregar valor e credibilidade a produtos ou serviços, atribuindo um diferencial de mercado vinculado às características de seu local de origem (GLASS; CASTRO, 2009; LOPES, 2011). Assim, os fatores endógenos de um território assumem maior relevância, quando se referem aos ativos que possuem particularidades relacionadas à cultura e história, os quais, por serem específicos, podem receber a proteção conferida pela Indicação Geográfica, o que pode promover benefícios ao território (MAIORKI, 2014).

A Indicação Geográfica enquanto recurso de proteção e valorização de produtos agropecuários assume potencial relevante ao se considerar a rica biodiversidade brasileira decorrente dos diversos biomas que possui (BRASIL, 2010; PELLIN, 2019). Apesar disso, a escassez no Brasil de informações referentes à Indicação Geográfica pode desestimular os pedidos de novos registros e, assim, a concretização do potencial inerente a determinadas regiões, no que diz respeito à concessão da Indicação Geográfica. Para tanto, é de grande valia uma análise mais aprofundada desses recursos, ponderando a sua relação com o desenvolvimento regional (CAMPOS, 2018).

Dentre as espécies que constituem a biodiversidade brasileira, o *Syagrus coronata*, conhecido como licurizeiro, destaca-se como sendo uma palmeira típica do Semiárido

Nordestino, capaz de suportar circunstâncias climáticas desfavoráveis, como grandes períodos de estiagem. Contudo, é na Bahia que se concentra quase a totalidade da produção nacional (AROUCHA; LINS, 2013; CARVALHO; FERREIRA; ALVES, 2014; BRASIL, 2017a). Essa representatividade é corroborada por Carvalho, Ferreira e Alves (2014) que ressaltam a sua importância enquanto patrimônio biocultural.

Do fruto do licurizeiro, o licuri, retira-se a amêndoa, a partir da qual se produz diversos produtos e de onde se extrai o óleo. Sua produção é extrativista, sendo a cultura e o saber-fazer bastante significativos no Semiárido da Bahia (DRUMOND, 2007; BRASIL, 2017a).

O problema de pesquisa perpassa pelo seguinte questionamento: Quais são os entraves e os desafios a serem superados para a implementação da IG do licuri do Semiárido Baiano com vistas ao desenvolvimento regional?

Os produtos dessa pesquisa homologados pela Comissão Acadêmica Nacional (CAN), do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT). São eles: elaboração de um artigo original e publicações tecnológicas, com submissão à revista com Qualis B1, além do Relatório Técnico Conclusivo. A revista escolhida para a submissão foi a Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional (G&DR), com o ISSN: 1809-239X, a qual utiliza a Norma Técnica Brasileira (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para as citações e referências. Os textos desse periódico são publicados no idioma original de submissão e em inglês.

Dessa forma, o texto está estruturado em forma de Relatório, no qual constam: Introdução, com a apresentação do tema, objetivos e justificativa; Referencial Teórico, com o embasamento do estudo; Metodologia, a qual foi descrita em quatro etapas que detalham os procedimentos utilizados para a realização da pesquisa; Resultados e Discussão, com informações relevantes para a potencial implementação da Indicação Geográfica (IG) do licuri do Semiárido Baiano; e, por fim, a Conclusão, cujas evidências foram obtidas ao longo do processo de elaboração de toda a pesquisa.

No Apêndice A consta o artigo original, submetido à revista com Qualis B1, que configura o principal produto obtido com esse estudo.

No Apêndice B são descritas as produções geradas no decurso do Mestrado PROFNIT.

Nos Apêndices C, D, E, F são apresentados, respectivamente: os Roteiros das Entrevistas para duas Cooperativas, uma Empresa, uma Entidade Privada de interesse público, e uma Entidade Pública.

No Apêndice G consta o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em que os entrevistados concordam em responder às perguntas da entrevista e a posterior utilização das informações prestadas na pesquisa.

No Anexo I é apresentado o parecer do Comitê de Ética, o qual deu seu aval para o estudo realizado.

No Anexo II está transcrito os critérios de submissão da Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional (G&DR).

No Anexo III consta o comprovante de submissão do artigo.

Por fim, o Anexo IV traz as páginas pesquisadas da internet que mostram a notoriedade do licuri do Semiárido Baiano.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

Verificar a viabilidade de implementação da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano, a partir da perspectiva da identidade regional e do contexto socioeconômico.

1.2.2 Objetivos Específicos

- a) Avaliar os meios disponíveis e os mecanismos necessários das potencialidades de registro da IG;
- b) Analisar a cadeia produtiva do licuri e o levantamento da sua notoriedade;
- c) Propor ações indutoras para superar os desafios e dispor das oportunidades relacionadas a esse registro.

1.3 Justificativa

No Brasil, há diversidade de produtos com qualidade diferenciada, que apresenta forte identidade com sua origem geográfica, dada a influência de aspectos étnicos, culturais, geográficos e climáticos (BRASIL, 2010).

Dentre esses produtos destaca-se o licuri, espécie endêmica da caatinga, bioma predominante na região Semiárida, considerada importante no ecossistema que está inserido, sendo de grande importância sociocultural e econômica para povos e comunidades tradicionais, agroextrativistas e agricultores familiares do Semiárido.

Nesse contexto, a Indicação Geográfica (IG) destaca-se como potencial instrumento de proteção e valorização para essa espécie vegetal, o que pode contribuir para a salvaguarda de tradições, preservação do meio ambiente e para o desenvolvimento econômico da Região Semiárida. Assim, revela-se uma temática de importância social e econômica, haja vista os benefícios que pode proporcionar principalmente para aqueles que estão envolvidos na cadeia produtiva desse fruto.

Ademais, cabe ressaltar a importância da dinâmica de mobilização no processo de qualificação de um produto, uma vez que podem surgir representantes dos atores locais, tais como empresas e entidades coletivas que unem esforços para consolidar a qualidade do produto e, assim, possibilitar o registro de uma IG (FAO; SINERGI, 2010).

Nessa perspectiva, são necessários estudos que determinem a viabilidade da solicitação de registro das Indicações Geográficas (IG), analisando as oportunidades e entraves, identificando os arranjos produtivos, de forma a fornecer subsídios para os atores do processo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Indicações Geográficas: dos Primórdios da Civilização à Realidade Baiana

Ainda que a expressão Indicação Geográfica seja recente (ou inexistente nos primórdios da civilização), a ideia de relacionar um produto à sua origem é remota. Mesmo no século IV a.C., os povos antigos (gregos e romanos) costumavam especificar o local de proveniência de produtos como vinhos, azeites, entre outros (INAO, 2005; MENDES; ANTONIAZZI, 2012).

Conforme Carvalho (2009), em tempos ainda mais remotos já se fazia referência a esse tipo de signo. Nas cidades-estados da Mesopotâmia do século XX a.C., onde havia uma intensa atividade comercial com base na troca de mercadorias, se utilizavam signos distintivos para identificar os produtos, assim como compradores e vendedores.

Apesar da antiguidade do uso de signos distintivos para produtos agroalimentares, cabe ressaltar que o primeiro reconhecimento formal do Estado com relação à proteção por uma Indicação Geográfica (IG) se deu em meados do século XVIII d.C., quando o Estado Português registrou a denominação Porto para vinhos, cujo objetivo foi salvaguardar os produtores locais da concorrência desleal ao delimitar a área de produção e especificar as regras de produção do Vinho do Porto (CERDAN *et al.*, 2010; BARBOSA, 2011; NIEDERLE; BRUCH; PINTO VIEIRA, 2016; INPI, 2019).

Nesse sentido, o instituto da Indicação Geográfica foi se desenvolvendo à medida que produtores, comerciantes e consumidores foram observando que alguns produtos provenientes de certos lugares tinham características particulares devido à sua origem geográfica. Dessa forma, utilizavam o nome da região de onde esses produtos eram oriundos para diferenciá-los dos demais (BARBOSA, 2011; NIEDERLE; BRUCH; PINTO VIEIRA, 2016).

Nessa perspectiva, a evolução das Indicações Geográficas ocorreu concomitantemente à história das civilizações que, desde tempos remotos, ao referir-se a um produto, correlacionava-o ao seu local de origem (BRUCH, 2011). Dessa forma, Dupim (2015) afirma que o conceito de IG originou-se em tempos remotos, se desenvolvendo ao longo do tempo até atingir dimensões de ativo intelectual de grande valor econômico.

As Indicações Geográficas são sobremaneira úteis para países em desenvolvimento, os quais têm sua base econômica concentrada no setor primário (BELLETTI; MARESCOTTI; TOUZARD, 2017). Contudo, uma pequena quantidade desses países faz uso

dessa ferramenta da Propriedade Intelectual, sendo sua utilização predominante em países desenvolvidos (NIEDERLE, 2014).

O Brasil é uma prova dessa constatação, onde o primeiro registro de uma Indicação Geográfica nacional ocorreu em 2002 e, até 20 de maio de 2021, registrou-se 89 Indicações Geográficas, sendo 69 delas referentes a produtos agropecuários e 20 a produtos não agropecuários, conforme ilustrado na Tabela 1.

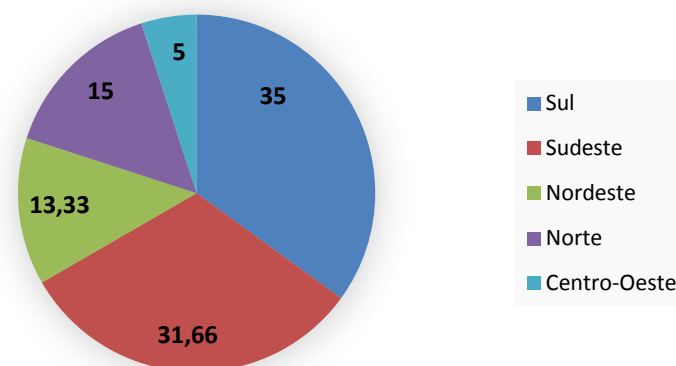
Tabela 1 – Número de IGs de produtos agropecuários registradas no Brasil por modalidade

Espécie de Indicação Geográfica	Nacional Agro/Total	Estrangeira	
Indicação de Procedência	47/64	–	
Denominação de Origem	13/16	09/09	
Total de IGs Agropecuárias/ Não Agropecuárias	60/80	09/09	69/89

Fonte: Adaptado de INPI (2021)

Conforme a Tabela 01, do total de 69 registros de Indicações Geográficas de produtos agropecuários no Brasil, 47 são Indicações de Procedência, 13 são Denominações de Origem, ambos nacionais, e 9 deles são Denominações de Origem estrangeiras (INPI, 2021). Esse número de produtos agropecuários brasileiros reconhecidos com Indicação Geográfica revela-se pequeno ao se analisar as dimensões continentais do país, a infinidade de riquezas naturais e de miscigenação de culturas. Assim, pode-se afirmar que todas as regiões do país possuem grande variedade de produtos com potencial para proteção mediante Indicação Geográfica (CAMPINOS, 2008; BRASIL, 2010; BOECHAT; ALVES, 2011; CALDAS; ARAÚJO; COURRY, 2017; MARQUES *et al.*, 2019; PELLIN, 2019).

Cabe ressaltar que, no Brasil, há um cenário de favorecimento a regiões mais abastadas. Assim, além do número reduzido de Indicações Geográficas no país, conforme Gonçalves, Almeida e Bastos (2019), essas predominam na Região Sul e Sudeste, o que é corroborado por dados do INPI (2021), conforme a Figura 1.

Figura 1 – Percentual de Indicações Geográficas Agropecuárias por Região Brasileira

Fonte: Elaborado com base em INPI (2021).

A Figura 1 demonstra que o instituto das Indicações Geográficas segue a tendência de supressão das potencialidades das regiões menos favorecidas, visto que as Regiões Sudeste e Sul possuem o maior número de registros de Indicação Geográfica no país, detendo aproximadamente 67% do total de IG nacionais em 2021, enquanto as demais Regiões possuem uma posição subalterna, principalmente a Região Centro-Oeste. A Região Nordeste está em 4º lugar no *ranking* nacional, sendo que, dos oito registros concedidos para o Nordeste, quatro deles são baianos, conforme o Quadro 1 (INPI, 2021).

Quadro 1 – Indicações Geográficas registradas na Bahia

Indicação Geográfica (Indicação de Procedência)	Produto	Data de Registro
Oeste da Bahia	Café Verde em Grãos, da Espécie <i>Coffea arabica</i>	14.05.2019
Sul da Bahia	Amêndoa de Cacau	24.04.2018
Microrregião de Abaíra	Aguardente de Cana Tipo Cachaça	14.04.2014
Vale do Submédio São Francisco	Uvas de Mesa e Manga	07.07.2009

Fonte: Adaptado de INPI (2021)

De acordo com o Quadro 1, é possível observar o quão embrionário é o sistema de Indicação Geográfica no Estado da Bahia, uma vez que a primeira IG para o Estado foi concedida somente em 2009, a qual abrange também o estado de Pernambuco, pois delimitou como região para o registro o Vale do Submédio São Francisco, cujos produtos são as uvas de mesa e a manga.

O registro de IG mais recente no Estado é referente ao Café Verde em Grãos, da espécie *Coffea Arabica* para a Região Oeste da Bahia, deferido em 2019 (INPI, 2021).

Merece destaque também o cacau do Sul da Bahia que teve seu registro em 2018 na

modalidade Indicação de Procedência e que, atualmente, é alvo de estudos com o objetivo de especificar as características físicas, químicas e sensoriais peculiares das amêndoas de cacau com alta qualidade, o que servirá como embasamento a um posterior pedido de Denominação de Origem (SANT'ANA *et al.*, 2020).

Também quanto à Bahia, cabe ressaltar a Indicação Geográfica da 'Microrregião de Abaíra' referente à aguardente tipo cachaça concedida em 2014 (INPI, 2021).

2.2 Regulamentação das Indicações Geográficas: Convenção da União de Paris (CUP) à normatização brasileira

A França é o país que mais se destaca historicamente no que tange à legislação sobre Indicação Geográfica, sobretudo com relação à proteção de produtos lácteos e vinhos. Pertence a esse país o primeiro dispositivo legal sobre Denominação de Origem, elaborado pelo Parlamento de Toulouse no ano de 1666, e que se referia à produção regional de queijos (SOUZA, 2006; VALENTE *et al.*, 2012).

A Indicação Geográfica como uma espécie da Propriedade Industrial foi contemplada pela Convenção da União de Paris para a Propriedade Industrial (CUP), firmada em março de 1883 e pioneira no âmbito jurídico internacional no que se refere ao tema. Nesse Tratado, a IG não consta de forma claramente definida e protegida, mas há uma abordagem relevante quanto ao combate da falsa Indicação de Procedência. Assim, a Indicação Geográfica formalmente ganhou ênfase no século XIX (LAGARES; LAGES; BRAGA, 2005; BARBOSA, 2011; COSTA, 2014).

Em 1891, o Acordo de Madri teve como escopo a repressão às falsas Indicações de Procedência, sendo firmado com uma finalidade similar à Convenção da União de Paris. Contudo, o significado do termo Indicação de Procedência no Acordo de Madri tem um sentido mais amplo, que abrange também o lugar de onde proveio o produto, mesmo que não possua ligação cultural ou natural com a referida localidade (CUNHA, 2011; CAMPOS, 2018).

A CUP deu origem ao Acordo de Lisboa, em 1958, o qual constituiu uma regulamentação mais ambiciosa do que as suas predecessoras, no que tange à Indicação Geográfica. Esse Acordo surgiu da necessidade de se obter uma proteção mais específica das Denominações de Origem em nível internacional (JOSLING, 2006; CAMPINOS, 2008). A despeito de ter um objetivo mais específico, obteve pouca adesão dos países, contando com 28 países signatários (CAMPINOS, 2008; CAMPOS, 2018).

Ademais, com a criação e reconhecimento internacional do Acordo *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPS, em português Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual – ADPIC), em 1994, buscou-se diminuir as distorções e obstáculos ao se estabelecer padrões mínimos de proteção, cuja adoção aconteceu pelos países signatários, em suas legislações nacionais referentes à Propriedade Intelectual (CUNHA, 2011; NGOKKUEN; GROTE, 2012).

Nessa perspectiva, a Convenção da União de Paris (1883), o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958), o Acordo TRIPS (1994) e o Ato de Genebra do Acordo de Lisboa (2015) representam a evolução da proteção jurídica internacional dos direitos da Propriedade Intelectual (NIEDERLE, 2014; DUPIM, 2015), tendo este último entrado em vigor em 26 de fevereiro de 2020.

Nesse sentido, o Brasil ratificou a Convenção de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial, de 1883, em julho de 1884. Tornou-se membro do Acordo de Madri, de 1891, em outubro de 1896 e, em que pese a sua não participação no Acordo de Lisboa de 1958, não tardou em ratificar o TRIPS (ADPIC), do qual faz parte como membro signatário desde janeiro de 1995 (DUPIM, 2015). Assim, analisando a participação brasileira nos principais acordos internacionais que se referem à Propriedade Intelectual, é possível observar a importância atribuída pelo Brasil ao tema e, por conseguinte, à Indicação Geográfica (CAMPOS, 2018).

A participação brasileira no Acordo TRIPS (ADPIC) ensejou a revisão da legislação nacional sobre Propriedade Industrial, o que deu origem à Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, a qual abarcou o tema Indicação Geográfica e o dividiu nas modalidades ‘Indicação de Procedência’ e ‘Denominação de Origem’ (DUPIM, 2015; CAMPOS, 2018).

A Instrução Normativa n.º 095/2018 define os critérios para o registro das Indicações Geográficas, tendo em vista a sua grande importância para a economia brasileira e a necessidade de garantir a adequada proteção a esse tipo de registro no país (BRASIL, 2018).

No Brasil, o registro de uma Indicação Geográfica pode ser solicitado por entidades representativas dos produtores. No entanto, em caso de haver somente um produtor habilitado para o uso com exclusividade do nome a ser protegido, ele mesmo pode requerer o registro (INPI, 2021).

Desse modo, entre outros critérios, para fins de registro de Indicação de Procedência, é imprescindível a realização de um levantamento histórico-cultural, que demonstre a notoriedade da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto. Já para a Denominação de Origem, deve-se comprovar, prioritariamente, a vinculação dos atributos do

produto ao meio geográfico, o qual se relaciona a fatores naturais e humanos (BRASIL, 2018).

Cabe ressaltar que, dentre os documentos a serem apresentados para o registro de uma Indicação Geográfica, encontra-se o Caderno de Especificações Técnicas. A elaboração desse documento fica a cargo dos produtores estabelecidos na região, no qual é feita a descrição das características do produto, da forma de obtenção desse e dos mecanismos que controlam o atendimento aos requisitos necessários para utilização da IG a ser reconhecida pelo INPI. Ademais, nesse documento deve constar qual a delimitação da área geográfica a ser contemplada pela Indicação Geográfica conforme as normas do Sistema Cartográfico Nacional (INPI, 2019).

Em suma, com base na Instrução Normativa n.º 095/2018, na norma ABNT NBR 16536 (fazer essa referência); no Manual de Indicações Geográficas do INPI (INPI, 2021) e no Manual Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para delimitação territorial, um pedido de registro de Indicação Geográfica deve conter: o requerimento de Indicação Geográfica, o comprovante do pagamento da retribuição correspondente, a apresentação do instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica; o Caderno de Especificações Técnicas e a comprovação da legitimidade do requerente (BRASIL, 2018), o qual pode ser uma cooperativa, denominada Substituto Processual, conforme a Lei n.º 13.806 de 10 de janeiro de 2019 (BRASIL, 2019a).

2.3 Indicação Geográfica e Desenvolvimento Regional

O desenvolvimento regional pode ser definido como um processo de modificação estrutural apoiado na otimização de recursos materiais e imateriais existentes em um espaço de solidariedade ativa. Nesse contexto, a cultura local, a articulação e o uso racional dos recursos naturais e sociais locais ganham força, com fins de alcançar fomento econômico e maior qualidade de vida das comunidades (MARQUES, 2009; DALLABRIDA, 2011; PELLIN, 2019).

Por requerer um espaço geograficamente delimitado para a construção de um referencial de atuação, o desenvolvimento sempre será localizado. Nesse sentido, apesar de existirem várias vertentes específicas para os termos espaço, território e região, utilizam-se como referência e ponto em comum a delimitação geográfica na qual o homem atua, sem levar em consideração o termo utilizado (KEGEL; CARLS, 2015).

Para Martins (2002), é indiscutível que o desenvolvimento não é conseguido

utilizando-se uma mesma fórmula para todos os locais, mas parte de uma estratégia específica de ação coerente com os princípios e os pressupostos ecológicos e humanistas. Assim, o grande desafio é alicerçar uma cultura de desenvolvimento diferenciada, cuja promoção do estado de bem-estar humano nos âmbitos psicossocial, ambiental e econômico seja o objetivo primordial.

Nessa perspectiva, a Indicação Geográfica, por possuir características multidimensionais, pode servir como estratégia de desenvolvimento para os locais por ela protegidos (MENEGAZZO, 2015; CAMPOS, 2018; BEZERRA *et al.*, 2019). Assim, ao se considerar a interdependência existente entre o estabelecimento de uma Indicação Geográfica e o respectivo território, denota-se um processo simbiótico. Posto que não haja a consolidação de uma IG sem a delimitação de uma região, em contrapartida a região pode se fortalecer, utilizando como instrumento o registro de uma Indicação Geográfica (JEZIORNY, 2009).

Esse fortalecimento é possível ao passo que a IG pode evidenciar atividades rurais, a partir de um produto agroalimentar, cujo sistema de produção e origem traz garantias que atendem às atuais exigências dos consumidores e de sustentabilidade, caracterizando-se ainda como uma ferramenta que possibilita a preservação do patrimônio cultural (MENEGAZZO, 2015; CEI; DEFRANCESCO; STEFANI, 2018).

Mais benefícios foram discutidos por Sant'ana *et al.* (2020) em seu estudo referente às amêndoas de cacau do Sul da Bahia, que demonstraram o quanto a proposição de registro de uma IG para uma região pode otimizar processos e gerar produtos de qualidade superior. Isso é possível, haja vista o melhoramento ou a inclusão de práticas importantes durante o processamento para atender aos critérios da IG, tais como: “separação dos frutos por ponto de maturação, sanidade, classificação de amêndoas através de mesa classificadora ou limpeza manual de impurezas, matérias estranhas e amêndoas defeituosas e processos de armazenamento adequados.” (SANT'ANA *et al.*, 2020. p. 8304).

Nesse sentido, a Indicação Geográfica pode representar um relevante papel no desenvolvimento econômico local, pela promoção dos produtos regionais, além de possibilitar benefícios a toda a cadeia produtiva e comunidades envolvidas, por priorizar a autonomia local e objetivos amplos de melhoria em toda a comunidade (DUPIM, 2015; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2017).

A perspectiva econômica, muitas vezes, tem maior enfoque na proposição de registro de Indicação Geográfica, o que é justificado pelo aumento da produção, agregação de valor ao produto e estímulo a atividades complementares (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015;

PELLIN, 2016). Contudo, não basta os produtos serem mais lucrativos. É imprescindível empregar meios que garantam que todos os envolvidos no sistema produtivo local sejam beneficiados pelo valor agregado, promovendo-se uma distribuição justa ao longo de toda a cadeia produtiva, bem como em todos os níveis de mercado (SANTILLI, 2012; DUPIM, 2015).

Nessa lógica, muitos estudiosos observam uma natureza excludente nos efeitos resultantes do registro de uma Indicação Geográfica, visto que esses efeitos podem intensificar as discrepâncias provenientes das diferentes realidades vivenciadas pelos produtores locais. Isso irá depender do projeto de solicitação de registro da Indicação Geográfica, o qual pode favorecer àqueles que contam com mais recursos e que, assim, têm acesso a um maior aporte produtivo (OLIVEIRA; MOREIRA, 2018; RINALLO; PITARDI, 2019).

A esse respeito, Champredonde *et al.* (2014), ao estudarem a IG do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, cujos produtos são carne bovina e derivados, demonstram limitações quanto a essa IG ser utilizada como uma ferramenta para o desenvolvimento regional, uma vez que os atores são, predominantemente, grandes pecuaristas. Dessa forma, verificou-se que esse registro englobou um segmento do mercado de alimentos com o estabelecimento de elevados padrões, o que acarretou a exclusão dos produtores familiares quanto aos ganhos decorrentes da IG.

A despeito de algumas constatações pouco positivas a respeito dos impactos das IG na dinâmica social, estudos como o de Guedes e Silva (2014) fizeram comprovações favoráveis quanto à relação harmoniosa entre a proposição de registro de uma IG e a gestão social. Para os autores, a possibilidade dessa harmonização é claramente exemplificada pela experiência bem-sucedida na Espanha, onde foi criado um modelo de políticas agrícolas baseadas em pequenos e médios produtores (BARJOLLE *et al.*, 2019; CEI; DEFRANCESCO; STEFANI, 2018; GOFFIC; ZAPPALAGLIO, 2017; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2017).

Nesse sentido, Medeiros e Passador (2015) ainda afirmam que somente o registro de uma IG não garante o desenvolvimento da região. Eles inferem que as Indicações Geográficas aplicadas a produtos agropecuários devem, para além de um fim, ser consideradas um meio.

Mais especificamente, as Indicações Geográficas podem ser interpretadas como estímulos ou causas iniciais em um sistema composto por laços de realimentação, que visam o desenvolvimento territorial. Esse desenvolvimento pode ser ambicionado na sua concepção

mais ampla ou ainda de maneira parcial, onde se pode destacar a concepção econômica já discutida (MEDEIROS; PASSADOR, 2015).

O registro de uma IG para uma região pode promover um encadeamento diversificado de beneficiados (SCHNEIDER; ZILLI; VIERA, 2017; DA SILVA *et al.*, 2017). Assim, há benefícios aos produtores, os quais são extensivos a outros segmentos, como fornecedores de insumos, transporte, turismo e serviços complementares no entorno de uma IG (NASCIMENTO; NUNES; BANDEIRA; 2012; MAIORKI; DALLABRIDA, 2015).

Devido à amplitude de alcance, Niederle (2014) nomeia esse encadeamento como “Sistema de Indicação Geográfica”, sendo a qualificação do produto apenas um dos objetivos. Para o autor, a cesta de bens que esse sistema carrega é o que possibilita o desenvolvimento local e rural na Região de reconhecimento.

Maiorki e Dallabrida (2015), ao estudarem sobre experiências de IG do setor vinícola do sul do Brasil, apontam, de forma mais específica, que o turismo é “um ponto de extrema relevância para o sucesso da IG, uma estratégia de *marketing*” (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015, p. 21) servindo como meio de divulgação do produto.

Medeiros e Passador (2015) destacam que o turismo é uma das atividades com maior potencial para se beneficiar da distinção propiciada pelas Indicações Geográficas, impactando positivamente o desenvolvimento de um território, visto que determinados destinos usam os produtos com IG como recurso elementar da oferta turística.

Por esse ângulo, em termos gerais, a rede de produção referente a uma IG estimula o aparecimento de externalidades que afetam positivamente diferentes agentes econômicos, como vinícolas, rede hoteleira, restaurantes, produtores e locais de comércio (SCHMIDT; SAES; MONTEIRO, 2014, MORAES; FERREIRA; SABA, 2017; PEREIRA; LOURENZANI; WATANABE, 2018).

Do ponto de vista ambiental, cabe ressaltar que vincular um produto agropecuário ao seu território contribui para a conscientização sobre a importância do uso dos recursos locais de forma sustentável. Ademais, produtos ligados à origem encontram-se frequentemente ligados a sistemas de produção tradicionais e práticas extensivas, cujo impacto ambiental tende a ser menor do que as técnicas e suprimentos modernos (FAO - SINERGI, 2010).

2.4 Semiárido Baiano e a Identificação do Licuri

A Região Semiárida Nordestina, marcada pela escassez de chuva e pelo clima seco, tem como peculiaridade o Bioma Caatinga, bioma exclusivamente brasileiro. Esse bioma

ocupa uma área de aproximadamente 734.478 km², o que corresponde a 11% do território brasileiro, atingindo parte do Norte do Estado de Minas Gerais e todos os Estados do Nordeste, (SANTOS, 2017).

A Região Semiárida foi criada a partir da Lei Federal n.º 7.827 (BRASIL, 1989). Contudo, a Resolução da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste n.º 115/2017 (BRASIL, 2017) definiu a atual conformação regional do Semiárido. Com base nessa Resolução, de um total de 417 municípios baianos, 278 estão na Região Semiárida, o que corresponde a 66,6% dos municípios (Figura 2).

Figura 2 – Delimitação Geográfica do Semiárido Baiano



Fonte: SEI (2019)

Cabe destacar que, devido às características edafoclimáticas do Semiárido, há o favorecimento para o cultivo de licurizeiros em toda essa região. Contudo, é na Bahia que há a predominância e forte tradição dessa cultura (BRASIL, 2017).

Conforme Bizarria *et al.* (2016), apesar de a pobreza e a servidão atreladas à seca constituírem elementos de um círculo vicioso que, ainda hoje, caracterizam o Semiárido, tais elementos podem ser transmutados. Isso é possível ao se desvelar a estruturação social, que possibilita que os predicados, até então negativos, ocupem lugar legítimo de reprodução de forças econômicas, que guiem as mudanças para as comunidades do Semiárido.

Nesse ponto de vista, vale ressaltar a Lei n.º 13.572/2016, regulamentada pelo Decreto n.º 17.951, de 22 de setembro de 2017 (BRASIL, 2017), a qual institui na Bahia a Política de Convivência com o Semiárido, com o escopo orientador para o fomento do desenvolvimento sustentável no Semiárido Baiano, por meio de iniciativas de diversos âmbitos, contextualizadas à realidade vivida nessa região (BRASIL, 2016).

O Semiárido Baiano se destaca como um patrimônio natural valioso. Nessa perspectiva, um ponto relevante é a manutenção, ao longo do tempo, de culturas vegetais tradicionais, muito embora sejam frequentemente relegadas pelo Poder Público (SANTOS, 2017).

Diversas espécies de plantas da Caatinga são potencialmente úteis como fontes de sementes oleaginosas (LISBOA *et al.*, 2020). Entre as espécies com grande potencial, o cultivo do licurizeiro se sobressai por ser uma cultura que, ao longo do tempo, tem tido um papel imprescindível para o sustento das populações de menor poder aquisitivo e por propiciar uma melhor qualidade de vida (ANJOS; DRUMOND, 2010; NOBLICK, 2017; SANTOS, 2017).

Essa planta destaca-se por desenvolver-se plenamente em terras secas com solos muito drenados de areias, cascalhos e pedregulhos, necessitando, assim, de pouca umidade para sobreviver e com capacidade de suportar secas prolongadas na Caatinga (Figura 3). Assim, é uma espécie típica das características edafoclimáticas do Semiárido (LA SALLES *et al.*, 2010; CARVALHO; FERREIRA; ALVES, 2014; BRASIL, 2014; BRASIL, 2017a; LISBOA *et al.*, 2020).

Figura 3 – Licurizeiro

Fonte: Santos (2017)

O licuri, fruto do licurizeiro, que inclui a amêndoa e a polpa, é nomeado por povos e comunidades tradicionais de diversas formas. Contudo, as designações ‘licuri’ ou ‘ouricuri’ são as mais populares (AROUCHA; LINS, 2013; SOUTO, 2014). Além disso, é denominado por muitos como o ‘ouro-verde do Semiárido’ (BRASIL, 2017a).

O licuri é classificado no grupo das oleaginosas (IBGE, 2018), visto que esse fruto é quebrado para extração da amêndoa, que é muito usada na fabricação de óleo por apresentar aproximadamente 49% de constituintes lipídicos (CREPALDI *et al.*, 2001).

A amêndoa do licuri (Figura 4) é comestível e adocicada, sendo bastante utilizada na alimentação humana e animal (ANTONIASSI, *et al.*, 2005; LA SALLES *et al.*, 2010), bastante nutritiva e capaz de fornecer aminoácidos essenciais à nutrição (CREPALDI *et al.*, 2001).

Figura 4 – Amêndoa do licuri



Fonte: Foto – L’Occitane au Brésil/divulgação. In: Fraga (2020)

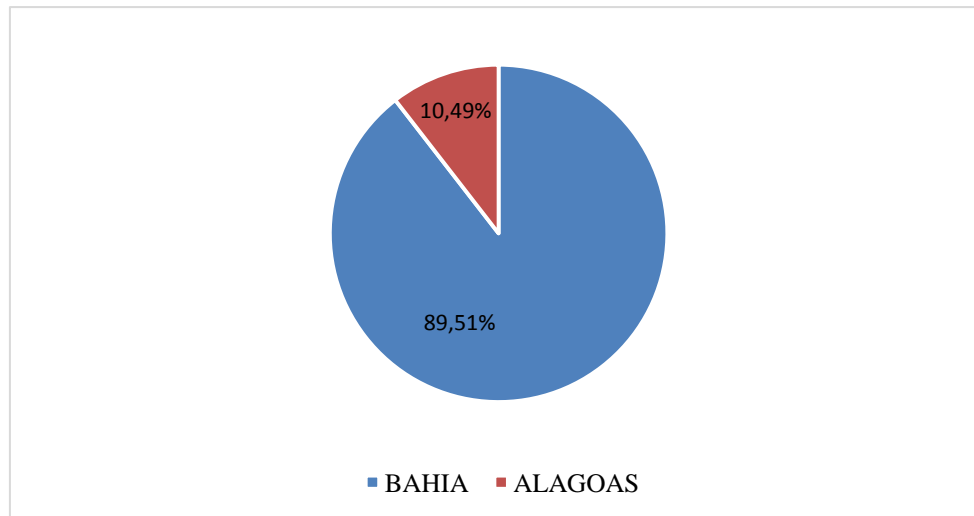
A capacidade de produção de um licurizeiro é destacável:

Os cachos de licuri têm, em média, 1.350 frutos, os quais medem, aproximadamente, dois centímetros cada um. Quando verdes, os frutos possuem, no seu interior, uma textura aquosa, que vai endurecendo no processo de amadurecimento, dando origem à amêndoa (BRASIL, 2017, p. 15).

Assim, o licurizeiro possui uma enorme potencialidade frutífera, já que quando bem plantado e cultivado de forma adequada, pode produzir anualmente quatro toneladas de amêndoas do licuri, também chamados de coquinhos (BRASIL, 2017a) ou coquilhos (IBGE, 2018).

De acordo com Lisboa *et al.* (2020), as variações de períodos de floração e frutificação do licuri ocorrem em grandes períodos do ano. Além disso, é possível a oferta desse importante fruto da biodiversidade da Caatinga durante todo o ano conforme a localidade (CREPALDI *et al.*, 2001; AROUCHA; LINS, 2013; NOBLICK, 2017).

Segundo dados do Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) somente há registro de produção da amêndoa do licuri decorrente do extrativismo vegetal pelos estados de Alagoas e Bahia (IBGE, 2018), conforme Figura 5.

Figura 5 – Produção de licuri no Brasil, ano de 2018

Fonte: Elaborado com base em IBGE (2018)

Como é possível notar na Figura 5, a Bahia concentra 89,51% e Alagoas possui 10,49% da produção total nacional, a qual correspondeu a 1.078 toneladas, conforme o último Censo Agropecuário apresentado pelo IBGE em 2018, sendo que todos os municípios produtores estão localizados na Região Semiárida (IBGE, 2018).

Essa produção é oriunda das comunidades rurais, organizadas em associações e cooperativas, cujas atuações proporcionam melhorias na vida dos agricultores familiares, favorece a permanência no campo, além de fortalecer a sua identidade cultural.

Nesse contexto, destaca-se a Economia Solidária, por ser um modo de produção com cunho multidimensional, pois extrapola a instância econômica e vislumbra, concomitantemente, o alcance de objetivos sociais e culturais, requerendo uma gestão democrática na resolução de assuntos de interesse mútuo, suscitando modos de atuação que destacam uniões associativas e redes de intercâmbio, como instâncias de representação (GAIGER, 2014; NOVAES, 2011).

Somado ao fato de a amêndoa do licuri representar uma importante alternativa econômica para as comunidades do Semiárido Baiano, essa se destaca como uma matéria-prima de valor na elaboração de produtos artesanais com apelo exótico e características orgânicas (BELVISO *et al.*, 2013; CASTRO; RYBKA, 2020), por ser oriunda de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (BRASIL, 2020). O sabor da amêndoa e do óleo do licuri lembra o do coco (*Cocus nucifera*) (BELVISO *et al.*, 2013; LISBOA *et al.*, 2020).

Um aspecto surpreendente do licuri é que todas as suas partes são aproveitáveis. Sua amêndoa pode ser utilizada como matéria-prima em diversas preparações como: granola,

biscoito, sorvete, doce, licor, cerveja, entre outros (SLOW FOOD BRASIL, 2016; BRASIL, 2017a). Gomes e Aplevicz (2020) destaca que a farinha de licuri é considerada uma boa opção para fabricação de pães. Já o óleo é largamente utilizado para preparações alimentícias e produção de sabão (LISBOA *et al.*, 2020). A Figura 6 ilustra alguns produtos obtidos a partir do licuri.

Figura 6 – Produtos obtidos a partir do licuri



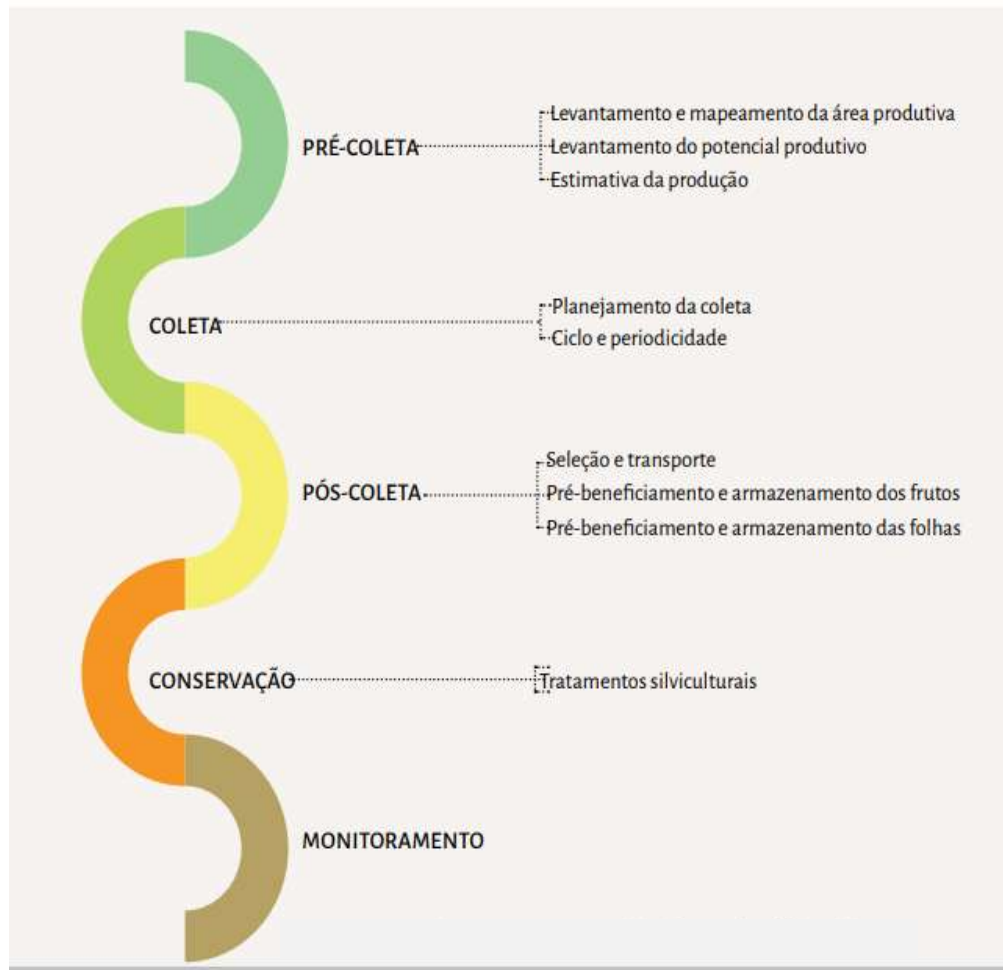
Fonte: COOPES (2021); Central da Caatinga (2021)

A casca do licuri é aproveitada para produção de artesanato e combustível para forno à lenha (SLOW FOOD BRASIL, 2016; BRASIL, 2017a) e, até mesmo, na fabricação de telhas (FAPESB, 2016). Ademais, conforme demonstra La Salles *et al.* (2010), o biodiesel produzido a partir do óleo possui propriedades interessantes, tendo potencial, inclusive, como matéria-prima na produção de combustível para a aviação (ARAUJO *et al.*, 2019).

Por suas fortes propriedades organolépticas, o licuri é tema do livro, cujo título é ‘Comida com Gosto de Licuri: Receitas’. Esse livro destaca o saber-fazer das “quebradeiras de licuri”, com receitas que revelam saberes e um vocabulário peculiar da culinária local, que denotam um forte vínculo do saber-fazer dessas mulheres com o Semiárido Baiano (SLOW FOOD INTERNACIONAL, 2015, p. 4).

O Governo Federal estabeleceu diretrizes técnicas, que englobam procedimentos referentes a boas práticas que otimizam o manejo, a produção e a segurança do trabalho, as quais devem ser adotadas pelo produtor. Assim, estabeleceu-se de uma forma geral a cadeia produtiva do licuri com uma série de etapas que requerem um bom planejamento mesmo antes da sua coleta (BRASIL, 2017a), conforme a Figura 7.

Figura 7 – Cadeia Produtiva do licuri



Fonte: Adaptado de BRASIL (2017a, p. 32)

É possível dividir essa cadeia, a partir da prática extrativista, de acordo com a Figura 7, nas seguintes etapas (BRASIL, 2017):

- **Pré-Coleta** – O extrativista identifica e delinea a área de manejo florestal, seu potencial para a coleta do licuri e pode fazer uma estimativa da produção. Essa etapa inicial, quando bem realizada, promove maior eficiência na etapa seguinte, assim como reduz os riscos de danos ambientais e acidentes de trabalho.

- **Coleta** – Nessa etapa, o manejo, propriamente dito, é realizado colocando-se em prática o que fora definido na pré-coleta: as técnicas, ferramentas, os locais, o ciclo e a periodicidade de coleta.

- **Pós-Coleta**

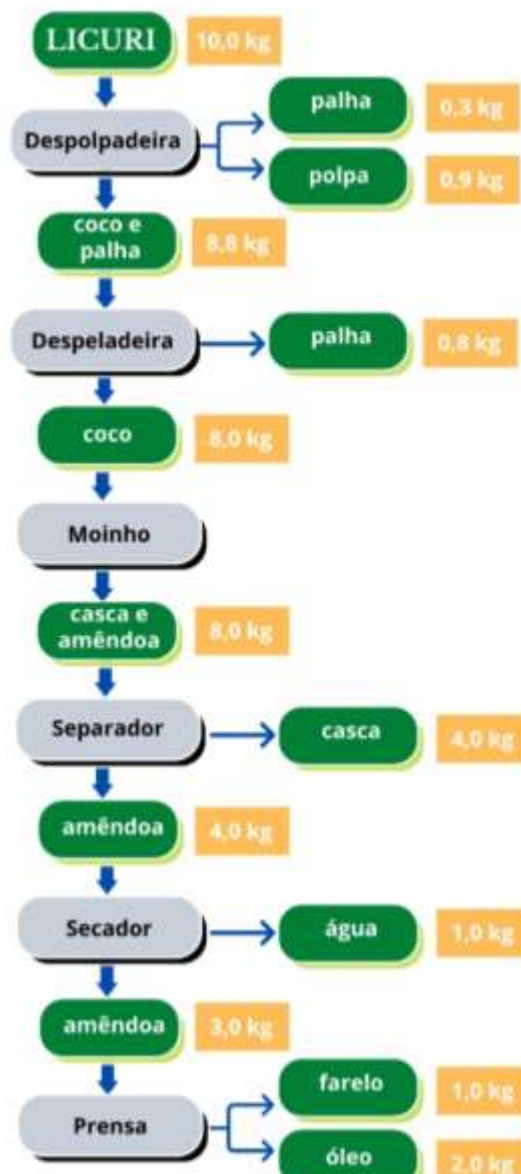
- **Seleção e Transporte** – A quebra do licuri para retirada das amêndoas é feita utilizando-se porretes e pedras. Há também a quebra semimecanizada dos cocos com a utilização de equipamentos para esse fim. Contudo, ainda representa uma alternativa

de alto custo para muitos extrativistas. Há locais também em que os produtores, antes da etapa da quebra do licuri, usam os frutos maduros para alimentar caprinos, bovinos ou as aves. Após a quebra dos cocos, as amêndoas devem ser selecionadas ou separadas para, em seguida, serem transportadas para armazenamento adequado.

- **Pré-Beneficiamento** – A amêndoa é lavada em água corrente e secada ao sol, utilizando-se um tablado ou lona plástica.
 - **Armazenamento dos Frutos** – São utilizados sacos de ráfia, nos quais os frutos são armazenados em local seco e protegidos de animais até o momento da quebra para a retirada da amêndoa. Após esse procedimento, as amêndoas podem ser comercializadas a intermediários ou diretamente para as indústrias, que podem empregá-las na produção de alimentos, de óleo vegetal ou de saponáceos a partir desse óleo. O prazo de validade do licuri para consumo humano vai de 4 a 12 meses, conforme o modo que é armazenado.
 - **Pré-Beneficiamento e Armazenamento das Folhas** – É possível, conforme a necessidade de utilização, realizar a secagem ao sol, protegendo as amêndoas da umidade. Além dessa forma, podem-se utilizar fornos a lenha em tamanho suficiente de modo que as folhas fiquem estendidas.
- **Conservação das Áreas de Coleta** – Etapa de planejamento do tratamento silvicultural, a fim de preservar a área de produção, cujas ações incluem capinar; roçar; adubar; podar; controlar as pragas; e proteger a área de incêndios, comuns nos períodos de estiagem.
- **Monitoramento** – Essa fase permite uma análise sobre os pontos que necessitam ser melhorados, pois visa monitorar todas as etapas do manejo e seus impactos ambientais, socioculturais e econômicos. É imprescindível para conservar áreas de coleta e assegurar a produtividade, planejando a coleta anual e, assim, estimando sua produção.

Carvalho *et al.* (2016) descrevem, em seu estudo, uma sucessão de etapas do processamento de coprodutos obtidos a partir do licuri, conforme demonstrada na Figura 8.

Figura 8 – Etapas de obtenção de coprodutos do licuri e seus rendimentos



Fonte: Reproduzido de Carvalho *et al.* (2016, p. 5)

De acordo com os autores (Figura 8), para cada “10 kg de fruto maduro, obtêm-se 0,9 kg de polpa, 1,1 kg de palha, 4 kg de casca, 1 kg de farelo e 2 kg de óleo” (CARVALHO *et al.*, 2016, p. 5). Esses rendimentos podem variar conforme a tecnologia utilizada nas diversas etapas. Assim, cabe destacar o rendimento da amêndoa *in natura*, que é de 4 kg para cada 10 kg de licuri, visto que é o principal coproduto do licuri.

Algumas etapas são artesanais, como a torrefação da amêndoa do licuri realizada, normalmente, utilizando-se fogão à lenha (BELVISO *et al.*, 2013). O investimento em coprodutos do licuri é uma forma de agregar valor ao produto, por meio do processamento dos frutos, com o emprego de técnicas de produção de alimentos seguros para o

fortalecimento dessa cultura na região do Semiárido Baiano (ANJOS; DRUMOND, 2010).

Cabe destacar que a Rede Internacional de Consumo Saudável e Solidário, a *Slow Food*, criada na Itália em 1986, classificou o licuri, em 2012, como uma “Fortaleza *Slow Food*” (BRASIL, 2017b). Essa Rede fomenta a qualidade e preservação de produtos e técnicas tradicionais, paisagens rurais ou ecossistemas em risco de extinção, por meio do incentivo de processos socioeconômico (justo) e ambientalmente sustentáveis (limpo). Dessa forma, a *Slow Food* presta suporte a atividades de entidades que trabalham com o licuri (SLOW FOOD BRASIL, 2012; MILANO; PONZIO; SARDO, 2013).

De acordo com Brasil (2017b), essa qualificação possibilitou intercâmbios, como a participação de mulheres e jovens no evento “Terra Madre”, realizado na Itália, a fim de divulgar e valorizar a cultura do licuri internacionalmente, além de comercializar os coprodutos desse fruto, trazendo destaque para as atividades com o licuri.

Nessa perspectiva, é possível constatar a diversidade de atos normativos acerca do licuri, conforme o Quadro 2, o que corrobora a relevância dessa cultura para as comunidades do Semiárido Baiano.

Quadro 2 – Legislação e normas correlatas ao licuri

Legislação	Data da vigência	Área de Abrangência	Ementa
Decreto-Lei	17.09.1941	Federal	Cria o Serviço de Defesa do Licurizeiro, determinando as primeiras normas de manejo para a espécie, em função da elevada demanda gerada pela exportação de óleo e cera do licuri no final dos anos 1930.
Lei n.º 04	12.08.2005	Município de Antonio Gonçalves (BA)	Cria a lei do licuri livre ou lei do ouricuri sua preservação, extrativismo e comercialização.
Instrução Normativa do IBAMA n.º 191	24.09.2008	Federal	Proíbe o corte do licuri; normatiza as atividades extrativas; proíbe a colocação de barreiras físicas que dificultem o acesso da fauna silvestre; dispõe sobre a regeneração da espécie e a flora e fauna silvestres.
Instrução Normativa Conjunta n.º 17 (BRASIL, 2009)	28.05.2009	Federal	Aprova as normas técnicas para a obtenção de produtos orgânicos oriundos do extrativismo sustentável, os quais inclui o licuri, entre outras disposições.
Lei n.º 0409	27.09.2010	Município de Serrolândia (BA)	Institui o licuri como a árvore-símbolo do município de Serrolândia e dá outras providências.

Legislação	Data da vigência	Área de Abrangência	Ementa
Lei n.º 292	10.09.2014	Território do município de Capim Grosso (BA)	Dispõe sobre a proibição da derrubada de palmeiras de licuri no território e realização de festas e comemorações em homenagem à planta nativa.
Lei n.º 1.383	09.11.2016	Território do município de Senhor do Bonfim (BA)	Dispõe sobre a Proibição da Derrubada e Corte da Palmeira Licurizeiro, entre outras disposições.
Lei n.º 13.908	29.01.2018	Estado da Bahia	Estabelece o licuri como patrimônio biocultural, tornando-o imune ao corte e dá outras providências.
Portaria Interministerial n.º 284	30.05.2018	Federal	Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização <i>in natura</i> ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). O licuri faz parte desta lista.
Lei n.º 0725	28.08.2019	Município de Serrolândia (BA)	Dispõe sobre a criação da Festa do Licuri, no povoado de Novolândia, e dá outras providências.
Lei n.º 0727	28.08.2019	Território do município de Serrolândia (BA)	Dispõe sobre a proibição da derrubada e queimada de palmeiras de licuri no território do município de Serrolândia, entre outras disposições.

Fonte: Elaborado pela Autora com base em Almeida (2008); Bahia (2018); Brasil (2008); Brasil (2009); Brasil (2018); Capim Grosso (2014); Senhor do Bonfim (2016); Serrolândia (2010); Serrolândia (2019a); Serrolândia (2019b).

De acordo com o Quadro 2, desde o primeiro ato normativo referente ao licuri, denota-se a observância quanto à necessidade de preservação e renovação desse recurso natural, motivada pela grande demanda dos seus produtos já na década de 1940. Com esse cunho ambiental e de sustentabilidade, outros atos normativos foram expedidos com a finalidade precípua de proibir a derrubada e o corte dos licurizeiros, assim como de estabelecer normas para o extrativismo sustentável desse recurso.

A obtenção do licuri ocorre de forma extrativista (ANJOS; DRUMOND, 2010; BRASIL, 2017a; CASTRO; RYBKA, 2020), tanto em áreas comuns como em grandes áreas particulares onde também é praticada a pecuária extensiva, o que ocasiona um conflito socioambiental contínuo entre os povos e comunidades tradicionais e os grandes pecuaristas (BRASIL, 2017b).

Nesse sentido, foi aprovada, em 12 de agosto de 2005, a Lei no Município de Antônio Gonçalves (BA), a fim de assegurar juridicamente o acesso e o uso comum por cancelas, porteiras e passadores àqueles que trabalham em regime de economia familiar e comunitária como o licuri (ALMEIDA, 2008; SOUTO, 2014).

Cabe ressaltar que, normalmente, a obtenção do licuri acontece em um arranjo chamado ‘meia’, o qual é caracterizado pelo repartimento dos lucros das vendas do fruto, igualmente, entre o dono da terra onde o licurizeiro está plantado e o colhedor do licuri (BRASIL, 2017a).

O licuri é uma das principais fontes de alimento e *habitat* para vários animais silvestres, como a arara-azul-de-lear, espécie em risco de extinção (BRASIL, 2014; CARVALHO; FERREIRA, 2015; BRASIL, 2017a). Dessa forma, foi expedida a Instrução Normativa do IBAMA n.º 191, a qual visa, entre outros aspectos, a proteção da flora e fauna silvestres associadas ao licuri (BRASIL, 2008).

A despeito de a Bahia produzir quase todo o licuri do país, é possível constatar, por meio dos dados divulgados pelo IBGE (2018), uma queda abrupta na produção do licuri no país, a qual é distribuída conforme a Tabela 2 (IBGE, 2018).

Tabela 2 – Maiores produções da amêndoa do licuri na Bahia (2013-2018)

Município (Estado)	Produção Anual (t)					
	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Caldeirão Grande (BA)	595	550	580	500	40	32
Cansanção (BA)	60	100	120	132	110	113
Jacobina (BA)	706	715	720	700	50	40
Mirangaba (BA)	325	331	340	300	10	8
Monte Santo (BA)	120	160	490	500	100	105
Ourolândia (BA)	298	280	286	250	5	4
Saúde (BA)	328	325	330	300	12	10
Serrolândia (BA)	150	142	145	140	165	150
TOTAL	2582	2603	3011	2822	492	462

Fonte: Adaptado de IBGE (2018)

Na Tabela 2, observa-se que alguns municípios apresentaram produção considerável, porém a grande maioria sofreu um decréscimo em sua produção, sobretudo nos dois últimos anos de registro pelo IBGE. Seyffarth e Rodrigues (2017) apontam em seu estudo, que a seca ocorrida na região Semiárida nos anos compreendidos pela produção referida na Tabela 2, acarretaram efeitos bastante negativos à biodiversidade da Caatinga. Conforme afirmam os autores, não obstante o bioma Caatinga ser adaptado às secas, elas têm sido mais rigorosas devido às mudanças climáticas e ao processo de desertificação em curso.

Um fator percebido que pode estar associado à queda da produção demonstrada na Tabela 2, é a perda de espaço das atividades com licuri para outras mais lucrativas como a criação de gado. Ademais, a finalização de projetos que subsidiavam municípios como o de

Caldeirão Grande pode ter sido um impedimento para a produtividade das comunidades locais respectivas.

2.5 Levantamento da Notoriedade do Licuri

A notoriedade do licuri e a importância da sua cadeia produtiva para as comunidades locais, como fomentadora de desenvolvimento regional, são notadas por essa espécie ser a grande protagonista de festas realizadas anualmente e instituída legalmente em vários municípios do Semiárido Baiano (SERROLÂNDIA, 2010; CAPIM GROSSO, 2014; BRASIL, 2017).

Nesses eventos, realizados anualmente desde 2008, acontecem discussões sobre aspectos socioambientais, econômicos e culturais do licuri; demonstrações do saber-fazer das comunidades (BRASIL, 2017b), “apresentação de paródias com o licuri, almoço com sabores do licuri, concurso da quebra do licuri, danças do licuri, concurso da rainha do licuri e diversos momentos culturais” (CARVALHO; FERREIRA, 2015, p. 9), o que denota sua relevância sociocultural para essa Região.

Ademais, a representatividade do licuri é também denotada por ser a árvore-símbolo no município de Serrolândia, na Bahia (SERROLÂNDIA, 2010), bem como o licurizeiro “tem grande valor ornamental, pois valoriza qualquer ambiente, externo ou interno” (BRASIL, 2017a, p. 20).

A notoriedade do licuri no Semiárido Baiano, ainda, é perceptível ao observar a diversidade de eventos, programas e discussões multifacetadas por abranger searas diversas: “cívica, religiosa, artística, lúdica, gastronômica, comercial, geracional e educativa.” (CARVALHO; FERREIRA, 2015, p. 6), conforme se pode notar no Quadro 3.

Quadro 3 – Levantamento de documentos sobre a notoriedade do licuri

Título	Data	Fonte/Autor	Disponível em¹:
A joia do Semiárido Baiano	15.09.2009	Jornal Estadão	https://www.estadao.com.br/noticias/geral-a-joia-do-semiarido-baiano.3330
Extrativismo de licuri é opção de renda no Semiárido do país	05.11.2010	Globo Rural On line	https://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,,EMI185056-18080,00-EXTRATIVISMO+DE+LICURI+E+OPCAO+DE+RENDA+NO+SEMIARIDO+DO+PAIS.html
Cadeia produtiva do Licuri melhora condição de vida de Mulheres na Bahia	04.12.2013	Diário do Sudoeste da Bahia	https://www.dsvc.com.br/2013/12/cadeia-produtiva-do-licuri-melhora-condicao-de-vida-de-mulheres-na-bahia/
Festival do Licuri reúne centenas de agricultores em Caldeirão Grande	13.07.2015	Governo do Estado da Bahia	http://www.bahia.ba.gov.br/2015/07/noticias/desenvolvimento-rural/festival-do-licuri-reune-centenas-de-agricultores-em-caldeirao-grande/
Festa do Licuri: Espaço de Educação Não-Formal no Semiárido Baiano	2016	Aurélio José Antunes de Carvalho; Marcio Harrison dos Santos Ferreira	Edição N. 10 Ano V - volume I - Caderno Temático: II SIEC: Questão Agrária e Educação do Campo em Movimento (ufrb.edu.br)
Licuri – o coquinho da Bahia que alimenta e cura	05.10.2016	<i>GreenMe</i>	https://www.greenme.com.br/usos-beneficios/4176-licuri-coquinho-da-bahia-alimenta-e-cura/
O Semiárido Baiano em Festa: Nosso Anfitrião é o Licuri <i>Syagrus coronata (Mart.) Becc., Arecaceae</i>	02.07.2017	Núbia Oliveira da Silva, Marcio Harrison dos Santos Ferreira, Aurélio José Antunes de Carvalho	http://sabeh.org.br/wp-content/uploads/2017/07/ARTIGO-5_2.pdf
Festa do Licuri: valorização da cultura, de seu povo e seus saberes	08.2017	Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA)	https://mpabrasil.org.br/noticias/festa-do-licuri-valorizacao-da-cultura-de-seu-povo-e-seus-saberes/
Expedição gastronômica dá visibilidade a licuri produzido por agricultores familiares	29.06.2018	Secretaria de Comunicação Social da Bahia	http://www.bahia.ba.gov.br/2018/06/noticias/agricultura-familiar/expedicao-gastronomica-da-visibilidade-a-licuri-produzido-por-agricultores-familiares/
Licuri é destaque no primeiro dia do Mesa Bahia	04.07.2018	Secretaria de Comunicação Social da Bahia	http://www.bahia.ba.gov.br/2018/07/noticias/agricultura-familiar/licuri-e-destaque-no-primeiro-dia-do-mesa-bahia/

¹ As páginas pesquisadas sobre a notoriedade do licuri constam no Anexo IV.

Título	Data	Fonte/Autor	Disponível em¹:
11ª da Festa do Licuri, em Capim Grosso, BA	20.08.2018	Universidade Federal do Vale do São Francisco	https://portais.univasf.edu.br/video/s/tv-caatinga/11a-da-festa-do-licuri-em-capim-grosso-ba
Licuri, a Riqueza Do Sertão	03.2019	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR)	http://www.sdr.ba.gov.br/sites/default/files/2019-04/bahia%20produtiva_revista.pdf
Campo Formoso: Povoado de Lagoa da Roça vai promover 2ª Feira do Licuri	14.08. 2019	Campoformosonoticias.com	https://www.campoformosonoticias.com/v5/2019/08/campo-formoso-povoado-de-lagoa-da-roca-vai-promover-2a-feira-do-licuri/
Cadeia Produtiva do Licuri recebe reforço com investimentos do Governo do Estado	28.11.2019	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional	http://www.car.ba.gov.br/index.php/noticias/cadeia-produtiva-do-licuri-recebe-reforco-com-investimentos-do-governo-do-estado
Documentário 'Mulheres do Licuri'.	06.07.2020	Ponto Crítico	https://pontocritico.org/06/07/2020/documentario-mulheres-do-licuri-mulheres-semiarido-e-empoderamento/
Licuri vira ingrediente de cosméticos e aumenta renda de famílias na Bahia	14.07.2020	Globo Rural	https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agro-E-Delas/noticia/2020/07/licuri-vira-ingrediente-de-cosmeticos-e-aumenta-renda-de-familias-na-bahia.html
Licuri se consolida na Bahia com qualificação e valorização da produção	26.08.2020	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional	http://www.car.ba.gov.br/noticias/licuri-se-consolida-na-bahia-com-qualificacao-e-valorizacao-da-producao

Fonte: Elaborado pela Autora (2020)

Cabe ressaltar o Projeto ‘Tecnologias Sociais para o fortalecimento da Cadeia Produtiva do licuri no semiárido baiano’, desenvolvido por meio da interação entre o Instituto Federal da Bahia e comunidades do município de Caldeirão Grande, o qual, conforme Santos (2017), solucionou alguns entraves em etapas da cadeia produtiva do licuri, como a colheita. Essas soluções propiciaram a consecução do encadeamento produtivo com qualidade e o aproveitamento do fruto de forma completa, assim como trouxeram melhorias nas condições de trabalho em comunidades do município de Caldeirão Grande (BA) (ANDRADE, 2019).

Silva (2012) apontou em seu estudo gargalos tecnológicos na cadeia produtiva do licuri do Semiárido Baiano, tanto na colheita quanto nas etapas seguintes do seu beneficiamento, o que ensejou o desenvolvimento do secador solar, equipamento que

possibilitou sanar alguns desses problemas. Ademais, Andrade (2019) constatou que, além do secador solar, foram desenvolvidas outras Tecnologias Sociais, como a despoldadeira e a máquina de quebra do licuri.

Dentro do escopo da Propriedade Industrial e com o propósito de também sanar gargalos tecnológicos na cadeia produtiva do licuri, vale destacar a patente ‘Máquina para Quebra do Coco Licuri e Similares’, concedida em 2019 (DA SILVA, R.; DA SILVA, I.; GUERRA, 2019). Essa máquina é um Modelo de Utilidade (MU) criado por pesquisadores do Instituto Federal da Bahia (IFBA) e da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) (DA SILVA, R.; DA SILVA, I.; GUERRA, 2019).

Além dessa patente, constam ainda, em processo de análise, outros depósitos de patentes relacionados ao licuri como: Composição Cosmética à Base de Óleo de Licuri (FOSS; SPEHAR; OLIVIERA, 2017); Conserva de Amêndoas de Licuri (JESUS, 2008a); Amêndoas de Licuri Revestidas (JESUS, 2008b); Alimento à Base de Licuri com Cereais (JESUS; DUARTE, 2008a); Sorvete e Picolé de Licuri (JESUS; DUARTE, 2008b).

Nessa perspectiva, foram encontradas evidências sobre a fama e a notoriedade regional do licuri e de seus coprodutos bem como da sua importância econômica e sociocultural para a região do Semiárido Baiano.

3 METODOLOGIA

A fim de permitir à compreensão dos fatores que influenciam nas cadeias produtivas para o fomento do licuri, a abordagem metodológica adotada seguiu a classificação de pesquisa descrita abaixo, que leva em consideração a sua natureza, a forma de abordagem do problema, os objetivos do estudo e os procedimentos técnicos adotados.

3.1 Método de Pesquisa

Tratou-se de uma pesquisa com abordagem qualitativa, pois se concentrou em realizar uma leitura crítica das potencialidades e entraves do registro da Indicação Geográfica do licuri para a região do Semiárido Baiano. A natureza desse estudo é bem explicada por Silvio Luiz de Oliveira (2002, p.117):

As pesquisas que se utilizam da abordagem qualitativa possuem a facilidade de poder descrever a complexidade de uma determinada hipótese ou problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos experimentados por grupos sociais, apresentar contribuições no processo de mudança, criação ou formação de opiniões de determinado grupo e permitir, em maior grau de profundidade, a interpretação das particularidades dos comportamentos ou atitudes dos indivíduos (OLIVEIRA, S., 2002, p.117).

Quanto à sua natureza, foi aplicada. Com relação aos objetivos da pesquisa, o estudo classificou-se como exploratório, pois foi empregado para um tema definido que é pouco explorado, o que obsta a elaboração de um prognóstico exato sobre o mesmo (GIL, 1999).

Como técnica de investigação foi utilizada o estudo de caso, visto que a análise das particularidades para a proposição de registro da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido foi o alvo do estudo. Conforme Yin (2005), a utilização dessa técnica é pertinente quando se possui pouco domínio sobre os eventos e quando o objeto de estudo é referente a fenômenos da atualidade contribuindo, especialmente, para a compreensão de fenômenos singulares, organizacionais, sociais e políticos. Utilizaram-se também as técnicas de pesquisa bibliográfica e documental.

A pesquisa bibliográfica permitiu o embasamento teórico do estudo, bem como auxiliou na estruturação das entrevistas. Para tanto, foram utilizadas fontes secundárias, tais como: livros, artigos científicos, teses e dissertações.

Na pesquisa documental foram utilizados dados disponibilizados por diversas

Instituições: material cartográfico, censos agropecuários, acordos de cooperação técnica, cartilhas, entre outros que contribuíram para a formulação de indagações acerca do objeto de estudo (LAKATOS; MARCONI, 2003), e para o direcionamento das atividades a serem executadas.

Ademais, para o levantamento sobre a notoriedade do licuri, utilizaram-se dados secundários encontrados na imprensa em geral.

3.2 Coleta de Dados

A partir dos elementos sistematizados no pré-diagnóstico, foram construídos os roteiros fundamentais para a concretização de entrevistas (Apêndices C a F) com uma amostra intencional, ou seja, por meio de amostragem não probabilística, ponderando aqueles que mais detinham conhecimento da cadeia produtiva do licuri. A amostragem dos entrevistados foi definida através da seleção de cinco agentes especialistas que têm notória relevância na área.

A proposta do presente estudo foi submetida ao Comitê de Ética, que emitiu aval favorável para a sua realização, sob parecer n.º 4368685.

Foram realizadas entrevistas individuais, por meio de videoconferência, com atores importantes para o processo de estruturação de um potencial pedido de registro de Indicação Geográfica. Essas entrevistas foram gravadas, transcritas em sua íntegra, o que possibilitou realizar a Análise de Conteúdo.

Assim, utilizou-se como alvos do estudo a entidade que atua com políticas públicas, cujo objetivo é desenvolver projetos dedicados ao fortalecimento da cadeia produtiva do licuri no Semiárido Baiano, chamada PJ1; a empresa que utiliza a amêndoa do licuri como matéria-prima principal em seus produtos, a qual é sediada no município de Caldeirão Grande (BA), identificada como PJ2; a cooperativa localizada no território do Sisal, designada como PJ3; a entidade privada de interesse público, cuja unidade presta apoio em processos de implementação de IG, nomeada PJ4 e a cooperativa localizada na região do Piemonte da Diamantina (BA), nomeada aqui de PJ5.

3.3 Categorização dos Agentes na Cadeia Produtiva do Licuri submetidos às entrevistas

De acordo com as informações em seu *site*, a PJ1 é uma Empresa Pública criada em março de 1983 que atua na promoção do desenvolvimento regional com foco no combate à

pobreza, inclusão socioprodutiva, qualidade de vida e sustentabilidade. Por meio do estímulo às potencialidades regionais, incentiva associações e cooperativas que investem em atividades e produtos capazes de gerar efetivamente emprego e renda, além de estimular o desenvolvimento de diversas cadeias produtivas, tais como a cadeia produtiva das oleaginosas, da qual o licuri faz parte.

Conforme consta em seu *site*, PJ2 é uma Empresa Privada fundada em 2012, localizada em um município a 300 km de Salvador, sendo um dos maiores produtores do coco licuri. Sua missão é resumidamente a fabricação de derivados do licuri com a participação das famílias extrativistas.

A PJ3 informa, por meio do seu *site* e do relato durante a entrevista, que foi constituída em 2014, tendo um amplo raio de abrangência, alcançando vários municípios, com o apoio da Escola Família Agrícola localizada em Monte Santo e da Associação Regional dos Grupos Solidários de Geração de Renda – ARESOL, localizada em Senhor do Bonfim. É uma Cooperativa que tem seu trabalho alicerçado na Economia Popular e Solidaria, junto às comunidades tradicionais de fundo de pasto, quilombolas e assentamentos. O trabalho vai desde a articulação até a organização de grupos produtivos e solidários, principalmente de mulheres e jovens em diversas atividades produtivas. Dentre as atividades destacam-se o agroextrativismo e o beneficiamento de espécies nativas como o licuri, a partir do qual obtêm diversos produtos como bala, amêndoa torrada e cerveja.

Consta no *site* da PJ4 que essa entidade promove a competitividade e o desenvolvimento sustentável dos pequenos empreendimentos. Por meio de cursos, seminários, consultorias, assistência técnica e estímulo ao associativismo, feiras e rodadas de negócios, desenvolve ações de acordo com as diretrizes nacionais, mas levando em consideração a realidade regional do Semiárido Baiano. Apoia atividades relacionadas à cadeia produtiva do licuri, especialmente, nas áreas de identidade visual, marca e certificação orgânica.

Em conformidade com as informações em seu *site*, a PJ5 foi fundada em 2005 por produtores e produtoras da Agricultura Familiar com o intuito de atuarem na defesa dos seus interesses econômicos e sociais e libertarem-se do comércio intermediarista. A Entidade conta com cooperados que são extrativistas de licuri e beneficiários dos projetos desenvolvidos pelo Governo do Estado.

A PJ5 ainda informou que é bastante atuante na cadeia produtiva do licuri e trabalha também com outras cadeias produtivas, como a do umbu. Ademais, conta com apoios e parcerias de diversas entidades e instituições, visando à melhoria da qualidade dos seus produtos, a divulgação e a inserção no mercado.

3.4 Tratamento e Análise dos Dados

Cumpridas todas as etapas supradescritas, formou-se a base documental que, acompanhada dos procedimentos de análise e criação das unidades de categorização de dados brutos, permitiu o diagnóstico.

Segundo Gil (2008), a rigor, não existem métodos e técnicas específicas para o tratamento e análise dos dados obtidos em estudo de caso. Porém, o autor sugere como alternativa a triangulação das informações obtidas para possibilitar a máxima amplitude na descrição, explicação e compreensão do fenômeno estudado.

Nessa pesquisa, foi realizada uma triangulação de dados, compreendida pela investigação documental e reconhecimento de percepções por meio de entrevistas semiestruturadas para coleta de dados apresentada nos Resultados e Discussão (YIN, 2005).

Dessa forma, a análise documental e os dados que foram obtidos a partir das entrevistas foram tratados e analisados à luz da técnica de Análise de Conteúdo, baseada na proposta de Bardin (2016), uma vez que essa “procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça” (BARDIN, 2009, p. 45). Vergara (2005, p. 15) corrobora que “a análise de conteúdo é considerada uma técnica para o tratamento de dados que visa identificar o que está sendo dito a respeito de determinado tema”.

Essa técnica possui três fases, conforme Bardin (2009), a saber: a) Pré-análise; b) exploração do material (descrição analítica); c) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

Com base na transcrição das entrevistas e leitura das falas, foram estruturadas as análises com o reconhecimento das categorias, que são as etapas constantes no Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem (FAO; SINERGI, 2010) e, posteriormente, examinadas junto ao referencial teórico, a fim de alcançar os objetivos estabelecidos.

3.5 Aplicação do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem

A partir da definição do Semiárido Baiano como a delimitação geográfica do estudo e das informações obtidas na fase de coleta de dados, utilizou-se a metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem (FAO; SINERGI, 2010) como ferramenta, a qual foi desenvolvida pela Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO), a fim de identificar e analisar os entraves e propor estratégias para o registro da IG.

Essa metodologia é dividida em cinco etapas principais: Identificação, Qualificação, Remuneração, Reprodução e Políticas Públicas, conforme demonstrado na Figura 9.

Figura 9 – Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem



Fonte: Adaptado de Fao/Sinergi (2010)

Na etapa de **Identificação**, tem-se o início do processo de implementação de uma IG. São estabelecidas as relações entre o produto, as comunidades envolvidas e o ambiente, definindo-se, assim, os passos necessários para a concessão da Indicação Geográfica.

Na **Qualificação**, há o pressuposto de que os atores envolvidos de forma direta no processo produtivo são os que mais conhecem as características e atributos do produto, assim como os aspectos culturais que os envolvem. Dessa forma, são os maiores responsáveis por delinear as regras referentes ao produto com Indicação Geográfica.

A **Remuneração** é a etapa relacionada com a comercialização do produto com Indicação Geográfica e exige uma estratégia coletiva para gerir o ativo coletivo, com o objetivo de agregar valor e tirar proveito da reputação. Portanto, é importante que exista uma estrutura coletiva que administre todo o sistema de produção e comercialização.

A Remuneração de recursos locais específicos, também pode ser obtida por meio de mecanismos não comerciais. De fato, os mecanismos de mercado não podem recompensar totalmente o valor de certos produtos, como o licuri que representa um inestimável recurso genético local. Assim, é possível recompensar, em certo grau, esses valores por meio de apoio público direto como a prestação de assistência técnica.

A **Reprodução** significa que os recursos serão preservados, renovados e aprimorados em todo o círculo, a fim de possibilitar sua sustentabilidade em longo prazo, garantindo a própria existência do produto vinculado à origem. Portanto, essa etapa refere-se à avaliação da aplicação das fases anteriores (Identificação, Qualificação e Remuneração) e seu impacto nas dimensões econômica, social e ambiental do território.

Nessa fase, é importante reforçar uma estratégia territorial expandida, já que a Reprodução de recursos locais, bem como a maior reputação do produto vinculado à origem e a seu território, pode ter um impacto positivo em outras atividades econômicas e sociais locais. No entanto, a reprodução de recursos locais específicos não é automática, mas depende, especialmente, de como acontece a interação entre os recursos e os atores locais diretamente envolvidos.

Para a eficiência da etapa de Reprodução, fazem-se necessárias regras de distribuição equitativa em toda a cadeia de suprimentos, isto é, entre o sistema de produção local e as fases do mercado. Deve garantir que a paisagem, o meio ambiente, a cultura, as tradições e as relações sociais não sejam afetadas adversamente pela atividade econômica.

Por fim, a última etapa denominada de **Políticas Públicas**, é a que alimenta todas as outras e oferece o suporte jurídico e institucional. Dessa forma, destaca-se o papel imprescindível dos agentes políticos (Estado, governos regionais e locais e outras autoridades). Ademais, deve-se contar também com instituições que representam o interesse público no fomento dos produtos ligados à origem.

Assim, os agentes públicos podem, além de subsidiar meios para o desenvolvimento rural sustentável, assegurar uma estrutura jurídica para o reconhecimento, regulação e proteção quanto aos direitos coletivos de propriedade sobre Indicações Geográficas.

Outro viés das Políticas Públicas é a implementação de ações, que visem propiciar as condições necessárias para estimular a produção e o desenvolvimento dos produtos ligados à origem, de forma a impactar positivamente os aspectos econômicos, sociais e ambientais durante as diferentes fases do Círculo Virtuoso da Qualidade.

A partir da categorização das etapas do Círculo Virtuoso da Qualidade, elaboraram-se os roteiros (Apêndices C a F), vinculando cada questão a essas etapas, e os questionários aplicados durante as entrevistas com as entidades.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção são apresentados os resultados, enquadrando-os a partir dos parâmetros definidos por cada etapa da metodologia do *Círculo Virtuoso Ligado à Origem* (FAO/SINERGI, 2010), por meio da qual a discussão foi viabilizada.

4.1 Análise do Potencial do Licuri do Semiárido Baiano para o Registro de Indicação Geográfica

Como fontes de dados utilizaram-se as entrevistas realizadas com os agentes nomeados e identificados na metodologia como PJ1, PJ2, PJ3, PJ4 e PJ5 e os dados primários e secundários de fontes científicas e governamentais. Assim, recorreu-se à análise de conteúdo para sintetizar as informações. Os dados obtidos das diversas fontes foram triangulados com a finalidade de evidenciar os resultados desse estudo.

1ª Etapa – Identificação

Na primeira fase do *Círculo Virtuoso*, estabeleceram-se as seguintes subetapas: Identificação dos recursos locais referentes ao produto; Vínculo com o Território e Identificação dos Atores envolvidos.

Na Identificação do Produto, o licuri foi apresentado pelos entrevistados como um fruto com grande importância socioeconômica para as comunidades do Semiárido, tendo um papel imprescindível para a subsistência de muitas famílias e destacado por sua alta resistência às secas comuns na Região, o que vai ao encontro do que fora apresentado nos estudos de Anjos e Drumond (2010); Noblick (2017); Santos (2017). A entrevistada PJ2, inclusive, cita que a espécie era chamada de “mata-fome”, pois no período de escassez de alimentos, era a alternativa que restava para a alimentação humana.

PJ2, PJ3 e PJ5 ressaltaram que, por muito tempo, essa espécie vegetal não recebeu a valorização merecida e teve seu potencial subestimado pelos atores locais e pelos agentes externos atuantes na Região Semiárida, fato também comentado por Santos (2017). Contudo, afirmaram que essa situação tem sido modificada ao longo do tempo sendo o licuri, atualmente, uma importante fonte de renda para as comunidades locais e com grande representatividade da história e cultura da região.

Houve consenso entre todos os entrevistados sobre as características específicas do

licuri ligadas à sua origem geográfica. Nesse sentido, relataram, sobretudo, as especificidades dos recursos humanos e culturais quanto ao fruto, o que foi corroborado pelo levantamento da notoriedade nesse estudo.

As tradições das comunidades do Semiárido Baiano e o saber-fazer delas quanto à cultura do licuri, fazem desse fruto um produto típico da Região Semiárida Baiana, não obstante ter sido observado, durante o levantamento de dados primários, um pequeno registro da produção de licuri no Estado de Alagoas. Assim, essa espécie figura com um protagonismo bastante representativo para o Semiárido Baiano, em festas e em eventos nacionais e internacionais, nos quais as entidades participam, divulgando o saber-fazer local que possuem referentes ao licuri e a seus produtos, conforme demonstrado por Carvalho e Ferreira (2015).

A empresa e as cooperativas entrevistadas, PJ2, PJ3 e PJ5, destacaram o sabor peculiar do licuri e a diversidade de produtos que elas obtêm a partir desse fruto, com destaque para a produção da amêndoa “*in natura*” ou torrada com sal e para a fabricação do óleo de licuri para fins alimentícios e cosméticos.

A PJ2 utiliza o licuri na produção de óleo, a qual tem em seu escopo um caráter social, com projetos voltados às comunidades das quais obtêm o licuri beneficiado para processamento em suas instalações. Recebe suporte da PJ4 e tem parcerias com grandes empresas para as quais fornece seus resíduos. No ramo de cimento, a palha é utilizada como biomassa na produção de energia térmica; na área alimentícia, o farelo é fornecido para a produção de *cookies*. Nessa perspectiva, a realidade observada corrobora com La Salles *et al.* (2010), *Slow Food Brasil* (2016), Brasil (2017a), Araujo *et al.* (2019), e Gomes e Aplevicz (2020), os quais destacam a diversidade de produtos obtidos a partir do licuri.

Contudo, houve opiniões divergentes sobre qual produto mais se destaca na cadeia produtiva do licuri. Assim, PJ1 e PJ2 apresentaram o óleo de licuri para fins alimentícios como sendo o principal produto, conforme afirmado por Lisboa *et al.* (2020), que destacaram a larga escala de utilização do óleo. A PJ5 fez a mesma afirmação, mas também destacou a amêndoa beneficiada para consumo direto.

A PJ3 destacou a produção de balas e a amêndoa do licuri beneficiada para consumo como os principais produtos à base de licuri, explicitando: “que tem maior valor agregado, porque ele envolve mais mão de obra, então ele compensa mais, remunera mais famílias”. O óleo de licuri tem um processo mais mecanizado, que beneficia menos pessoas, o que foi denotado também na fala de PJ2.

Percebe-se que ocorreram divergências de opinião quanto ao produto que mais se

destaca e, conseqüentemente, ao que teria maior potencial para registro da IG, pois cada entidade trabalha mais intensamente com um determinado produto cuja representatividade para si é maior do que para dos demais. Nesse sentido, a amêndoa, em suas variadas versões (*in natura*, salgada, doce), apresenta-se como o produto mais viável, considerando o número de beneficiados. Ademais, o óleo obtido da amêndoa pode figurar como um coproduto também possível de registro.

Nesse sentido, observou-se um consenso entre as entidades com atuação mais abrangente nessa cadeia produtiva, que são as cooperativas PJ3 e PJ5, ao apresentar a amêndoa torrada para consumo como o produto com um melhor custo-benefício e com maior alcance de beneficiados.

Em relação ao Vínculo com o Território, foi ressaltada por PJ1 a abrangência da cultura do licuri. A entidade informou o apoio a quatorze produtoras, distribuídas em quatro territórios de identidade da Região Semiárida: Bacia do Jacuípe, Piemonte da Diamantina, Piemonte Norte do Itapicuru e Sisal. Dessa forma, evidenciou-se a grande abrangência territorial da cadeia produtiva do licuri nessa Região. Já PJ2 destacou que o município de Caldeirão Grande, integrante do Território Piemonte Norte do Itapicuru, atualmente é conhecido como a “Terra do Licuri”, contando com quinze milhões de pés da árvore.

Esse ponto é ratificado por Brasil (2017), o qual afirma que é no Semiárido Baiano que a tradição dessa cultura é predominante, não obstante as características edafoclimáticas de todo o Semiárido favorecerem o desenvolvimento do licuri.

Nessa perspectiva, as falas de PJ1, PJ2, PJ3 e PJ5 corroboram que a imagem do licuri está atrelada ao Semiárido Baiano. Essa vinculação aconteceu devido ao trabalho intenso desenvolvido pelas comunidades e entidades que trabalham com esse fruto associado às ações de outros atores dessa cadeia. A relevância desse trabalho é apoiada por *Slow Food* Internacional (2015), com a elaboração de um livro em que o saber-fazer local é ressaltado. Ademais, o próprio governo baiano deu merecido *status* ao licuri ao promovê-lo a patrimônio biocultural, conforme o que estabelece a Lei n.º 13.908/ 2018 do estado da Bahia (BAHIA, 2018).

Quanto à Identificação de Recursos Locais, mais especificamente no que tange à subetapa ‘Identificação dos Atores’ envolvidos, quando perguntado aos entrevistados sobre esse tema, foram evidenciados diversos atores, internos e externos, imprescindíveis a essa cadeia. Nesse sentido, foram apontados por PJ1, PJ3, PJ4 e PJ5 os atores: uma empresa privada e as cooperativas, as quais possuem o saber-fazer e têm alcançado resultados relevantes com o licuri para a imagem da região.

Nessa perspectiva, foi ressaltada a relevância das atividades da PJ5 pelas entrevistadas PJ1, PJ4 e PJ5, visto que esta tem desenvolvido um trabalho intenso dentro da cadeia produtiva do licuri, levando com êxito os seus produtos para o mercado, o que tem fortalecido a notoriedade das atividades com o licuri e proporcionado resultados favoráveis ao desenvolvimento local.

Foi destacado por PJ3 o papel significativo da Escola Família Agrícola, uma escola comunitária, pioneira com relação às atividades do licuri, fundada em 2007, no município de Monte Santo e adjacências. Ademais, essa Instituição desenvolveu a primeira máquina despeladeira, que trouxe melhorias ao processo produtivo do licuri que, atualmente, é apresentada como uma tecnologia social.

Outro ator imprescindível para as entidades coletivas que trabalham com o licuri em Monte Santo e adjacências é a Associação Regional dos Grupos Solidários de Geração de Renda (ARESOL), cujo objetivo é o desenvolvimento de uma produção autossustentável e de convivência com o Semiárido, baseada nos princípios da Economia Popular Solidária. Esses dois agentes nortearam a criação da PJ3 nesse município, em 2014, a fim de alcançar uma gestão mais apurada da produção e da comercialização e ampliar o mercado.

Ademais, PJ3 destacou também a parceria com as Centrais de Cooperativa, Arco Sertão, no Território do Sisal, em Serrinha; e a da Caatinga localizada na região de Juazeiro, além da Universidade Federal do Recôncavo Baiano (UFRB) que presta suporte técnico e consultoria, enquanto Instituição de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Foram informadas a Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), o Instituto Federal da Bahia (IFBA), o Instituto Federal Baiano (IF Baiano), a Universidade Federal do Pernambuco (UFPE) e a Universidade Federal da Bahia (UFBA) como as Instituições de Ensino, Pesquisa e Extensão que prestam apoio à PJ5. Ademais, a PJ4 tem oferecido suporte no processo de certificação orgânica dos produtos da PJ5, além de contar com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no desenvolvimento dessa cadeia e de Organizações Não Governamentais (ONGs).

Especificamente, no que se refere à cadeia produtiva do licuri, PJ1 executa o Projeto Bahia Produtiva, a cargo do Governo do Estado da Bahia, a partir do Acordo firmado entre o Estado e o Banco Internacional de Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD). Por meio desse Projeto, estão sendo financiados sem necessidade de reembolso, conforme relatado, ações de diversas naturezas, entre as quais estão: a execução de obras civis, como a construção de galpões, cozinhas, agroindústrias; capacitações; assistência técnica e aquisição de equipamentos e maquinários que possibilitem as comunidades atendidas melhorarem seus

processos produtivos.

Esse Projeto conta com um assistente territorial que trabalha diretamente com a PJ1, atuando nas comunidades onde é desenvolvido e com empresas de assistência técnica que também dão suporte no desenvolvimento das atividades produtivas. Ademais, segundo a gestora da PJ1, esse Projeto tem como inovação os Agentes Comunitários Rurais (ACR), os quais trabalham diretamente para as entidades, a fim de organizar o dia a dia do Projeto.

Com relação aos atores externos interessados nos produtos à base de licuri, foram informados por PJ2, PJ3 e PJ5: restaurantes, onde o licuri tem sido utilizado por renomados *chefs* de cozinha; supermercados; lojas de produtos naturais; fábricas de cosméticos e varejistas que adquirem para consumo próprio ou produção de cosméticos em pequena escala na Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Referente à cadeia de suprimentos, há diversas fontes a depender do produto à base de licuri a ser produzido. As embalagens são adquiridas no próprio Estado. Já para a cerveja de licuri, o malte é adquirido de uma cooperativa da Região Sul.

Nesta etapa da Identificação, percebeu-se a mobilização das entidades locais na dinâmica da cadeia produtiva do licuri, a qual tem aprimorado a cadeia de valor, denotado a identificação da ligação entre as comunidades e o licuri. Dessa forma, essa cadeia apresenta um forte potencial para uma estratégia de valorização da qualidade do produto ligada à sua origem.

2ª Etapa – *Qualificação do Produto*

Todos os entrevistados destacaram que o licuri não é plantado, mas obtido de forma extrativista por comunidades quilombolas da região e famílias agricultoras. Esse aspecto foi apontado por Anjos; Drumond (2010); Brasil (2017a) e Castro e Rybka (2020).

Foi relatado por PJ3 sobre a obtenção da matéria prima:

[...] quem tem propriedade colhe, se tem algum que não tem, mas tem um parente, ele pede, vai lá e faz a colheita, mas é [sic] todos de suas propriedades. Há alguns casos quem mora em assentamentos ou em áreas de fundo de pasto que aí é área coletiva, então todo mundo pode fazer a coleta do licuri. Aí é diferente que eles têm uma organização. Então, na maioria das vezes, até faz a coleta de forma coletiva e também a divisão de forma coletiva. Mas, quando é uma propriedade grande, de um proprietário, por exemplo, que a grande maioria é nessa situação, se perde lá e as pessoas não têm nem acesso, porque eles não permitem. Então, o diálogo, às vezes, é muito ruim (PJ3, relato oral, 2020).

Brasil (2017a) citou a existência do arranjo denominado “meia”, sobre o qual PJ2 e PJ3 relataram que ocorria a divisão do lucro, auferido com o licuri, entre o proprietário da terra e o extrativista, mas que atualmente esse processo de divisão é raro acontecer. Assim, em algumas localidades em que, por meio de lei, há a liberação do acesso às fazendas onde ficam os licurizeiros, os extrativistas colhem o licuri à vontade, a exemplo do Município de Antonio Gonçalves (BA), conforme discorrem Almeida (2008) e Souto (2014). Já nos locais em que não há autorização para acesso, o licuri é aproveitado pelo gado ou perdido, conforme mencionado por PJ3, sendo essa situação um possível motivo para o decréscimo da produção observado nos últimos anos de produção registrada pelo IBGE.

PJ2, PJ3 e PJ5 informaram que, no que se refere à característica da amêndoa, considerada o principal subproduto do licuri, é feito um controle de todas as etapas de beneficiamento desde a colheita, haja vista que há um ponto de maturação ideal do licuri para obter-se uma amêndoa de boa qualidade. Assim, já é feita a classificação das amêndoas que serão utilizadas para produção alimentícia e as destinadas para fins cosméticos, conforme estabelece Brasil (2017a). Entretanto, não foi informado pelas entrevistadas detalhes de como esse controle é realizado e não foi encontrada legislação que determine parâmetros de controle.

Conforme PJ2, PJ3 e PJ5 é efetivado um trabalho intenso de treinamento e conscientização com as comunidades extrativistas, a fim de seguirem procedimentos que atendam às normas higiênico-sanitárias e de qualidade. Dessa forma, atualmente, não há resistência para a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) como: utilização de touca e máscara, lavagem das mãos, utilização de recipientes exclusivos para o processo, entre outras.

Nesse sentido, antes de os agricultores extrativistas iniciarem suas atividades de coleta e fornecimento do licuri para as entidades processadoras, é feito um cadastramento no qual eles optam por se dedicar à coleta do licuri para fins alimentícios ou para outros fins. Geralmente, nas comunidades há as lideranças que fazem o trabalho de orientação das famílias de agricultores e a conferência acerca da qualidade da matéria-prima fornecida, as quais atuam como núcleos com estrutura preparada para fazer a interlocução entre a cooperativa e os agricultores.

Nessa perspectiva, foi demonstrada por PJ2, PJ3 e PJ5 certa preocupação quanto às especificações sanitárias e de qualidade. Contudo, o controle interno de qualidade é realizado pelos próprios agricultores extrativistas e não foram apresentados, pelas entrevistadas, os parâmetros objetivos utilizados.

As entidades produtoras PJ3 e PJ5 informaram possuir alvará sanitário municipal para funcionamento, mas ainda não possuem estrutura montada na sua rotina diária para medição de parâmetros microbiológicos e físico-químicos da matéria-prima e produto final. Para tanto, contam esporadicamente com o apoio de Instituições de Ensino, Pesquisa e Extensão, mencionadas na 1ª Etapa (Identificação) das quais recebem suporte para as análises em laboratório e consultoria de Engenheiro de Alimentos e Técnicos em Agropecuária e Agroecologia.

Observou-se, conforme o relato de PJ2 e PJ3, que quando a amêndoa é destinada à produção de óleo para a fabricação de sabão, não há um grande rigor quanto à forma como o licuri foi obtido, inclusive aceitando-se que o fruto seja coletado do chão.

Em seguimento à etapa da colheita, o licuri previamente classificado, segue para a despela e quebra, a partir da qual é obtida a amêndoa. Essa etapa ainda é predominantemente manual, feita com pedra. Contudo, há comunidades, como as do município de Andorinhas e Monte Santo, que já contam com máquinas de quebra e despeladeira (Figura 10 e Figura 11), conseguidas a partir do desenvolvimento de políticas públicas. Vale ressaltar a importância dessas aquisições, uma vez que possibilitam agregação de valor à amêndoa devido à maior pureza obtida no processo.

Figura 10 – Máquina quebradeira e máquina despeladeira de licuri com a comunidade



Fonte: Prefeitura Municipal de Andorinha (ASCOM, 2021)

Figura 11 – Máquina despeladeira de licuri atual (fechada e aberta) com melhorias de PJ3



Fonte: Arquivo pessoal da PJ3 (2021)

Conforme pode ser observado na Figura 11, a própria comunidade faz atualizações na máquina para adequá-la às suas necessidades. Nesse sentido, PJ3 e PJ5 informaram que forneceram os equipamentos, entretanto a Escola Agrícola situada em Monte Santo implementou melhorias como o reforço na base da máquina e a proteção da correia, o que foi possível a partir dos conhecimentos referentes à metalurgia que possui. Essas benfeitorias são de grande valia para aprimorar dos processos, trazendo também mais segurança para os operadores da máquina.

Para produção de alimentos, PJ3 informou que a amêndoa é submetida ao processo de secagem em local higiênico e protegido do contato com animais. As demais etapas dependerão do produto a ser obtido. Assim, nesse momento, é possível beneficiar essa amêndoa para venda no varejo ou atacado, fornecer para empresa ou cooperativa produzir óleo ou para segmentos que utilizam o licuri como parte da matéria-prima em seus produtos.

No caso da produção da cerveja do licuri, PJ3 relatou que fornece o licuri e demais insumos à indústria contratada para o processamento, visto que esse fabrico requer estrutura de maquinário e controle rigoroso de qualidade para a obtenção de uma cerveja dentro dos padrões exigidos pela legislação, os quais a cooperativa ainda não possui.

De forma sucinta, PJ3 ressaltou que o óleo é extraído a partir da amêndoa, que passa por uma máquina extrusora, após isso é feita a filtragem e a decantação, obtendo-se amostras para testes em laboratório. Não obstante, a fabricação da cerveja e do óleo de licuri serem processos mais mecanizados, quanto às características tecnológicas de produção, predominam processos artesanais no que se referem aos demais produtos do licuri.

No que tange ao desenvolvimento de novos produtos, PJ5 informou que está em

atividade visando à expansão e à diversidade da produção. Já PJ2, relatou que o objetivo atualmente é aumentar a linha de produção de óleo, enquanto PJ3 tem como foco, atualmente, a efetivação dos registros sanitários, inclusive com relação às demais cadeias com as quais trabalha, a exemplo da cadeia do umbu.

Ademais, observou-se por parte dos produtores, tanto da fábrica quanto das cooperativas, a busca pelos registros de certificação orgânica, a fim de agregar mais valor e credibilidade aos produtos, sendo esse processo já executado pela fábrica anteriormente, contudo não foi renovado devido aos altos custos para obter a certificação.

Nessa perspectiva, pode-se afirmar que a melhoria da qualidade tem sido alcançada por meio de equipamentos, treinamentos e diretrizes de boas práticas, fazendo-se necessário maior apoio aos produtores para desenvolver especificações e o plano de monitoramento.

3ª Etapa – Remuneração

PJ5 afirmou que os cooperados se beneficiam a partir da venda da amêndoa, visto que o valor agregado no seu processamento é suficiente apenas para manter a estrutura de produção. PJ2 adquire a amêndoa por R\$ 5,00 (cinco reais) para fins alimentícios, já PJ3 faz a diferenciação dessa matéria-prima da seguinte maneira: quando ela é destinada para fins cosméticos o valor de 1 Kg de amêndoa é R\$ 5,00 (cinco reais), mas quando é para a área alimentícia o quilo chega a R\$ 10,00 (dez reais). Dessa forma, é possível que essa diferença de preço entre as entidades se deva ao modo de produção da Economia Solidária, cujas práticas visam também uma distribuição mais equitativa dos benefícios ao longo da cadeia de valor.

A entidade PJ3 comercializa seus produtos em uma rede de lojas próprias nas cidades de Monte Santo, Itiúba e Nordestina. Assim, adotou a estratégia de criação de lojas-vitrines para demonstração de seus produtos e das cooperativas parceiras de outros municípios, o que tem favorecido bastante a divulgação e a comercialização. Ademais, conta com parcerias de lojas em outras cidades da Bahia e no Estado de São Paulo, além da comercialização virtual, por meio da parceria com uma *startup* que faz as vendas virtuais e facilita o escoamento dos produtos para todo o Brasil.

A entrevistada PJ5 destacou o convênio existente com uma transportadora, além da parceria com o Centro de Distribuição (CD), em Salvador, financiado pelo Governo do Estado, onde os produtos ficam armazenados até a retirada pelo cliente, o qual possibilita a comercialização e uma boa logística no processo de vendas no atacado. Quanto às vendas no

varejo, foi relatada certa dificuldade no processo, mas que tem sido amenizada pela parceria firmada entre a cooperativa e uma *startup* para as vendas virtuais.

A entrevistada PJ2 expõe que a comercialização de seus produtos ocorre para outros Estados, com fornecimento para algumas empresas e, mais frequentemente, para o consumidor final. A logística foi apresentada como uma dificuldade no processo de comercialização, haja vista o alto custo dos fretes que, muitas vezes, desestimulam os compradores. PJ2 possui *site* próprio para vendas e comercializa a torta do licuri para uma indústria alimentícia que trabalha com a linha de produtos orgânicos.

Apesar da relevância da produção baiana do licuri ser apresentada pelo IBGE (2018), foi observado que os entrevistados PJ3 e PJ5 não possuem uma informação precisa quanto ao volume de produção (kg/mês). PJ5 alegou que não há um controle mensal da produção, haja vista que o licuri é safrista. Assim, o óleo é produzido, principalmente, no período da safra, sendo armazenado para utilização durante o período de maior escassez da matéria-prima.

Já PJ3 informou que o dado sobre a produção é bastante relativo, visto que há uma grande diversidade de produtos e que costumam fazer um estoque de matéria-prima e “ir processando de acordo com a demanda de comercialização”. Embora a imprevisibilidade, foi informada uma média de mil potes de balinhas por mês até o início da pandemia da covid-19.

PJ2 informou um total de 5,7 toneladas de óleo comercializadas nos últimos cinco anos, contudo observou-se uma grande queda em 2020 e 2021 decorrente dos impactos decorrentes da pandemia da covid-19. Quanto a outros períodos, a queda é atribuída aos grandes períodos de estiagem na Região Semiárida, que impactam na oferta do fruto. Essa situação é corroborada por Seyffarth e Rodrigues (2017).

Os produtores do óleo de licuri, PJ2 e PJ3, informaram que, quanto ao óleo de licuri, a concorrência acontece com relação ao óleo de coco-da-praia (*cocos nucifera*), pois apresentam propriedades similares. Tal aspecto é apontado por Belviso *et al.* (2013) e Lisboa *et al.* (2020). Já o licuri torrado e a balinha, conforme citado por PJ3, são produtos exclusivos das entidades coletivas que processam licuri.

Com relação aos preços dos produtos à base de licuri, as entidades informaram que praticam preços semelhantes entre si, porém apenas uma delas informou que comercializa o óleo em embalagem de 250 mL por R\$ 14,00 (quatorze reais), em média. As entidades produtoras entrevistadas relataram ainda que a variação de preço ocorre algumas vezes devido ao custo do frete. Foi informada uma margem de lucratividade de aproximadamente 15% nos produtos comercializados por PJ2 e PJ3.

Observa-se nessa cadeia aspectos favoráveis a recompensar o valor do sistema de IG

por meio do mercado, visto que praticam preços semelhantes, existem entidades coletivas que possibilitam às partes interessadas uma coordenação interna entre produtores, dentro da cadeia de valor e perante a sociedade para desenvolver e implementar estratégias de marketing para promoção da IG, essas podem envolver treinamento em marketing, gestão e finanças e para garantir que as especificações dos produtos sejam atendidas.

4ª Etapa – *Reprodução Local dos Recursos: Sustentabilidade econômica, sociocultural e ambiental*

A fim de verificar se, ao longo da cadeia produtiva do licuri, os recursos estão sendo preservados, renovados e aprimorados, garantindo, inclusive, a própria existência do produto vinculado à origem, analisou-se a sustentabilidade dessa cadeia do ponto de vista econômico, sociocultural e ambiental.

Quanto à obtenção da matéria-prima, todos os entrevistados destacaram o fato de o licuri ser um produto decorrente do extrativismo. Esse ponto apresenta-se como um dificultador quando os licurizeiros estão locados em grandes propriedades privadas, às quais os agricultores extrativistas não têm a permissão de acesso para fazer a coleta, o que é confirmado por Brasil (2017b).

As entrevistadas PJ2, PJ3 e PJ5 relataram que, devido a um trabalho intenso de conscientização, os agricultores extrativistas seguem boas práticas de manejo atualmente, favorecendo o extrativismo sustentável orgânico e, conseqüentemente, a sustentabilidade ambiental dessa cadeia produtiva.

Foi informado pelas entidades PJ2, PJ3 E PJ5 que o licuri é safrista, produzindo mais abundantemente entre os meses de dezembro e abril. Contudo, elas têm esse fruto disponível para beneficiamento durante o período de menor safra, pois o licuri continua a produzir em menor quantidade, além de ser possível armazenar a matéria-prima para tê-la durante todo o ano e garantir, assim, uma produção continuada e o cumprimento dos contratos firmados. Esse aspecto favorável do licuri é apontado por Crepaldi *et al.* (2001); Aroucha e Lins (2013); Noblick (2017) e Lisboa *et al.* (2020).

Um fator limitante à cadeia do licuri apresentado pelas entrevistadas é o processo predominantemente manual para obtenção da amêndoa, no qual se utiliza a pedra para a quebra do licuri. Ademais, o processo ocorreu ao longo do tempo em ambientes pequenos e inadequados para uma produção em maior escala. Contudo, com o apoio da PJ1 tem sido montadas estruturas adequadas para melhorar a produção, visando à oferta de produtos de

qualidade e, assim, ampliação de mercado.

Nessa perspectiva, a entidade PJ1 tem levado tecnologia para os agricultores com a aquisição de máquinas como quebradeira e despeladeira. Essas melhorias na produção favorecem a sustentabilidade econômica da cadeia produtiva do licuri, trazendo o aprimoramento dos processos e maiores condições de alcançar grandes mercados. Dessa forma, é interessante perceber que essas aquisições melhoram aspectos frágeis do processo que era predominantemente manual, como a produção reduzida e o baixo valor agregado dos produtos.

A outra questão apresentada nas entrevistas que ameaça a sustentabilidade econômica do processo é a dificuldade de manter um portfólio atualizado para a divulgação, em redes sociais, haja vista que a criação de materiais gráficos, sua impressão e a concepção de estratégias inovadoras, para atrair clientes, apresentam um alto custo. Entretanto, com os Projetos desenvolvidos tem-se angariado recursos para atender esse requisito.

A desvalorização do licuri, frente a outras oleaginosas de produção regional, como a castanha-do-pará, foi apontada por PJ2 como um fator que arrefece o sistema de produção e comercialização de seus produtos, visto que a baixa valorização impede estabelecer preços mais atrativos para os atores locais se empenharem de forma exclusiva à produção. Nesse sentido, PJ2, PJ3 e PJ5 ressaltaram que o licuri funciona, principalmente, como uma complementação de renda para as famílias do Semiárido.

Esse aspecto tem sido trabalhado concomitantemente ao fortalecimento da imagem do licuri e do Semiárido Baiano, com a execução de projetos e eventos que favorecem a valorização dos produtos do licuri.

Um aspecto sociocultural importante, que fora relatado nas entrevistas e obtido por meio de dados secundários, é que as mulheres predominam na cadeia produtiva do licuri. Isso foi atribuído ao fato de os homens, geralmente, buscarem atividades que possam garantir de forma mais satisfatória o sustento familiar. Foi destacado que as atividades com o licuri proporcionam certa autonomia a essas agricultoras extrativistas, tendo um papel primordial no empoderamento feminino no Semiárido Baiano e sentido de pertença dessas mulheres com relação à região, o que é corroborado pelo documentário ‘Mulheres do Licuri’ (BARBOSA, I., 2020).

Com relação às práticas que impactam na cultura do licuri e o saber-fazer local, foi evidenciada a atenção das entidades envolvidas nessa cadeia com a manutenção das tradições locais, destacando-se a realização de eventos e festas em que o licuri é protagonista, participação em eventos nacionais e internacionais, além de ações de

conscientização para a preservação da flora e fauna locais.

Essas ações de promoção da cultura do licuri e das suas tradicionalidades são de grande relevância e imprescindíveis para a sustentabilidade do ponto de vista sociocultural, pois têm despertado o sentimento de pertença e o orgulho das comunidades extrativistas. Ademais, ao se promover esses aspectos, são alcançados também benefícios do ponto de vista ambiental, haja vista que desperta o protagonismo dos agricultores extrativistas na preservação dos licurizeiros.

A bovinocultura foi apresentada como uma ameaça à cultura do licuri, tanto do ponto de vista cultural quanto ambiental, por ser uma atividade financeiramente mais atrativa. Essa questão foi apontada por PJ2, PJ3 e PJ5 e corroborada por Brasil (2017b). Durante o estudo foi identificado a existência de mecanismos para lidar com esses conflitos que ameaçam a preservação da espécie, tal como a lei que estabeleceu o licuri como patrimônio biocultural no estado da Bahia (BAHIA, 2018).

Foi apontado pelas entidades produtoras entrevistadas que as comunidades têm suprimento suficiente de água por meio de cisternas ou água encanada, o que favorece a fluidez e continuação do processo produtivo, minimizando o gargalo da escassez de água que por muito tempo caracterizou a região Semiárida, como apontam Seyffarth e Rodrigues (2017).

Um aspecto relevante em sentido econômico, sociocultural e ambiental mencionado por PJ3 e anteriormente demonstrado por Santos (2017), é o desenvolvimento de tecnologias sociais para aplicação na cadeia produtiva do licuri. Essas tecnologias oportunizam que os recursos sejam aprimorados e compartilhados por várias comunidades, contribuindo, assim, para o fortalecimento do sistema produtivo e para o protagonismo dessas comunidades.

Ademais, merece destaque o funcionamento de PJ3 e PJ5 sob os pilares da Economia Solidária, cujo escopo alcança objetivos sociais e culturais, e favorece modos de atuação coletiva, o que foi informado por Gaiger (2014) e Novaes (2011). Esse ponto é de grande valia para viabilizar um processo de implementação de uma IG.

Nessa perspectiva, observou-se que a cadeia produtiva do licuri possui aspectos favoráveis ao seu fortalecimento e permanência ao longo do tempo, como a atuação das comunidades por meio de entidades coletivas bem organizadas. Entretanto, pontos sensíveis como a natureza extrativista requerem atenção especial, a fim de que a preservação, renovação e aprimoramento dos recursos sejam garantidos, viabilizando assim a própria existência do sistema produtivo do licuri.

5ª Etapa – Políticas Públicas

Foi perguntado aos entrevistados se sabiam e/ou se já haviam participado de conversas acerca do tema Indicação Geográfica do licuri para a região Semiárida, e apenas a PJ1 afirmou já ter se reunido com pesquisadores para discutirem sobre esse tema. Entretanto, todos apresentaram interesse em fazer parte dessas discussões.

Foi observado que, com exceção da PJ4, os entrevistados apresentaram uma visão utópica sobre IG, pois apontaram somente benefícios no processo de implementação. Assim, assinalaram os seguintes benefícios com o registro da IG: a melhoria e uniformização dos parâmetros de qualidade, valorização do produto e divulgação em nível nacional e internacional.

No que tange ao quadro jurídico (legislativo e regulamentar) e institucional, que possibilite o reconhecimento e proteção por uma IG do licuri para o território, foi informado por todas as entrevistadas que não há ferramenta específica. Contudo, foi mencionada a existência de Políticas Públicas que visam o fortalecimento da cadeia produtiva do licuri, o que, de fato, é imprescindível para se cogitar o pedido de registro de uma IG.

Foram apontadas pela entrevistada PJ3 a implementação de ações públicas, que apesar de não terem sido voltadas exclusivamente à cadeia do licuri, possibilitam seu desenvolvimento, tais como a construção de cisternas de produção, água encanada, energia nas comunidades, apoio logístico no escoamento da produção e implantação de políticas como a do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Foi mencionado pelas entidades produtoras entrevistadas, que alguns governos municipais não atuam a contento em prol dessa cadeia, agindo, sobretudo, de forma compulsória, em cumprimento a programas instituídos pelo Governo Federal.

No que se refere à Política Pública, o Projeto Bahia Produtiva foi identificado como a única que destina recursos exclusivamente à cadeia do licuri. Essa política está a cargo de PJ1, cujas ações têm reverberado efeitos positivos em todas as instâncias da cadeia do licuri, desde a coleta da matéria-prima até a distribuição final dos produtos à base desse fruto. Assim, os produtores têm obtido suporte com máquinas, equipamentos, obras civis, capacitações, assistência técnica e apoio para comercialização, com a finalidade de levar esses produtos ao mercado.

Ainda com relação a essa política pública, PJ1 relata o papel crucial que tem desempenhado no fortalecimento da cadeia produtiva do licuri e amplitude de suas políticas. Nessa perspectiva, a entrevistada destacou que a maior dificuldade era o pouco investimento

que existia na cadeia e que, a partir dessa política, tem-se organizado a cadeia de oleaginosas, levando tecnologia para as comunidades do Semiárido Baiano de forma ampla.

Nesse sentido PJ2 relatou que é importante que haja a estrutura e a base para as entidades produtoras começarem a trabalhar e, *a posteriori*, adquirirem autonomia, a fim de que toda a estrutura que tem sido montada atualmente tenha seu potencial completamente aproveitado.

As entidades produtoras informaram que PJ4 apoia tanto a empresa privada quanto as cooperativas que beneficiam o licuri por meio de capacitações, treinamentos e processos de certificação orgânica e de registro de marcas, atuando como uma política pública. Tais ações mostram-se imprescindíveis para o amadurecimento do processo de implementação de uma IG, visto que incidem diretamente na qualificação dos produtos e capacitação das empresas e cooperativas que trabalham com o licuri.

Observou-se que o sistema produtivo do licuri demanda estratégias de curto prazo, como a efetiva fiscalização ambiental, para garantir o seu fortalecimento, requerendo a participação de agentes públicos, principalmente da esfera municipal. Ademais, as ações desenvolvidas por meio da política pública Bahia Produtiva têm viabilizado solucionar alguns entraves. Entretanto, é necessário concentrar esforços para fomentar o protagonismo e a autonomia das comunidades locais, a fim de que os benefícios que tem sido alcançados perdurem.

4.2 Proposições de Melhorias Baseadas no Diagnóstico

Como descrito nesse estudo, utilizou-se a metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem para avaliar a cadeia produtiva do licuri, a partir da qual foram identificados entraves e potencialidades para desencadear um processo de implementação da IG para o Semiárido Baiano.

No primeiro momento, é necessária a criação de um grupo de trabalho com o envolvimento das entidades produtoras (os atores mais importantes e impactados); do poder público; das Instituições de Ensino e Pesquisa; e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) para iniciar as discussões acerca da cadeia produtiva do licuri e solucionar os entraves, e então avaliar, em conjunto, a viabilidade do registro da IG para o Semiárido.

Um aspecto a ser providenciado, após a formação de um grupo de trabalho, é a elaboração do Caderno de Especificações Técnicas do produto e seus coprodutos,

possivelmente a amêndoa do licuri e seu óleo, respectivamente, a terem o registro pleiteado, garantindo-se a participação dos atores locais dessa cadeia produtiva no estabelecimento das 'regras do jogo'. Assim, devem-se definir padrões alcançáveis.

É imprescindível que na elaboração do Caderno de Especificações Técnicas sejam definidos os produtos que poderão ser comercializados sob a qualificação da IG, visto que a amêndoa torrada, o óleo e a farinha são bastante comercializados pelas comunidades, o que possibilita alcançar um maior número de beneficiados ao longo da cadeia de valor.

O ponto mais frágil na cadeia produtiva do licuri, observado no levantamento documental e corroborado pelos entrevistados, é o fato do fruto vir sendo preterido ao longo do tempo pela bovinocultura, a qual é mais interessante financeiramente, sobretudo, para os donos de grandes terras. Essa questão afeta a sustentabilidade ambiental e econômica da cadeia, pois favorece o desmatamento dos licurizeiros e ameaça de extinção da espécie.

O caminho para a solução desse entrave perpassa por um processo continuado de conscientização e fiscalização efetiva por parte do poder público, principalmente o municipal, para garantir o cumprimento das diversas leis já existentes que visam à proteção dos licurizeiros. Essa ação possibilita a preservação ambiental e, assim, a disponibilidade contínua do licuri a ser utilizado como matéria-prima nos processos produtivos.

Em contrapartida, há pontos favoráveis relacionados à sustentabilidade ambiental dessa cadeia produtiva. Apesar de os produtos do licuri não possuírem a certificação orgânica, as entidades que o produzem seguem boas práticas de manejo, ocorrendo o extrativismo sustentável orgânico, o que é destacado como um ponto positivo dessa cadeia.

Foi levantado um entrave na etapa de comercialização, devido à escassez de estratégias para alavancar as vendas no atacado. Apesar de terem sido identificados alguns programas federais e estaduais que visam dar escoamento à produção em maior escala, ainda se fazem necessários outros para estimular a comercialização em atacado, cujos parâmetros de participação sejam alcançáveis pelas entidades produtoras, evitando, assim, sua exclusão.

Um aspecto a ser dirimido é o aporte para o controle de qualidade, que exige uma estrutura de laboratórios bem montada. Algumas entidades possuem parcerias com Instituições de Ensino e Pesquisa. Entretanto, para garantir o monitoramento constante é essencial que se tenha em sua unidade estrutura própria, para o monitoramento da qualidade dos produtos e realização de análises microbiológicas e físico-químicas, o que pode ser implantado a partir do Projeto Bahia Produtiva, já em desenvolvimento.

Ademais, fazem-se necessárias políticas integradas de desenvolvimento rural que apoie os atores locais nas várias fases do círculo de qualidade, com maior atuação dos governos municipais, conforme legitimado pelos dados levantados, haja vista que é a esfera de poder mais próxima à realidade local.

Outro ponto importante a ser solucionado é a questão da desvalorização do licuri, aspecto que precisa ser ressignificado. Nessa perspectiva, observou-se que vem sendo trabalhada a associação entre a cadeia do licuri e a do umbu. Contudo, é importante que os governos municipais sejam mais atuantes, por meio de políticas públicas que promovam o fortalecimento do arranjo produtivo entre essas cadeias próximas, com uma estratégia de gestão voltada para o desenvolvimento local. Isso possibilitará maior diversidade na produção e, assim, a sustentabilidade econômica em longo prazo.

É necessário estabelecer a delimitação geográfica da IG, pois é um critério básico para pleitear esse registro, conforme a Instrução Normativa n.º 095/2018 (BRASIL, 2018). Há a possibilidade de delimitar todo o Semiárido Baiano, visto que em toda a Região se vê a presença da cultura do licuri com saberes compartilhados, ou de delimitar uma área dentro da Região que englobe municípios onde haja a presença de entidades articuladas e que tenham essa cultura mais arraigada.

Um dos pontos fortes apresentados nos resultados foi quanto à existência de entidades coletivas bem organizadas, as quais, inclusive, fazem parcerias entre si para a comercialização dos seus produtos. Entretanto, para a viabilização de um processo de registro da IG do licuri, faz-se necessária maior integração entre os atores dispostos a unificar interesses e somar forças, tendo em vista que, atualmente, cada entidade dispõe de processos bastante individualizados. Ademais, dada a existência de mais de uma entidade na região a ser protegida, será necessário definir o substituto processual que será responsável por dar entrada ao processo de registro.

Nesta pesquisa, ficou evidenciado que a cadeia produtiva do licuri necessita de ações em curto prazo para fortalecê-la e torná-la sustentável em sentido ambiental, econômico e social. Dessa forma, pode-se trabalhar, inicialmente, a fim de promover e valorizar os produtos à base de licuri, na criação de uma marca coletiva e no registro da certificação orgânica, concomitantemente à validação da notoriedade e do saber fazer das comunidades locais acerca dessa cultura, considerando-se que o registro bem-sucedido da IG requer que as lacunas assinaladas sejam sanadas. No Quadro 4, segue um resumo dos entraves e propostas de melhoria identificadas na cadeia produtiva do licuri.

Quadro 4 – Síntese do diagnóstico dos gargalos e de proposições de melhorias

Dimensão do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à origem	Diagnóstico dos gargalos ou oportunidades	Estratégias propostas
IDENTIFICAÇÃO DE RECURSOS LOCAIS	A importância socioeconômica, a cultura e o saber-fazer estabelecem o vínculo com a região Semiárida.	–
	O licuri possui potencial de mercado e notoriedade.	–
	Divergências sobre os produtos que mais se destaca na cadeia produtiva do licuri.	Criar um grupo de trabalho para definir o produto e seus subprodutos.
	Grande abrangência territorial da cadeia produtiva do licuri, alcançando os Territórios de Identidade: Bacia do Jacuípe, Piemonte da Diamantina, Piemonte Norte do Itapicuru e Sisal.	Realizar discussões entre as entidades produtoras e demais atores para a delimitação geográfica da área de produção favorável a potencial implementação da IG.
QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO	Inexistência de padronização quanto aos procedimentos para realizar o controle de qualidade dos produtos.	Elaborar o Caderno de Especificações Técnicas com as regras de produção que garantam a qualidade do produto e sejam alcançáveis pelos pequenos produtores, com representantes de todas as fases do Círculo Virtuoso de Qualidade Ligado à Origem.
	Inexistência de laboratórios para monitoramento dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos.	Construir e equipar laboratórios para monitoramento desses.
REMUNERAÇÃO	Escassez de estratégias para alavancar as vendas no atacado.	Desenvolver plano de <i>marketing</i> para divulgação e vendas no atacado. Políticas que visem dar escoamento à produção em maior escala.
	Desvalorização do licuri	Fortalecimento do arranjo produtivo entre as cadeias do licuri e a do umbu, como uma estratégia de gestão voltada para a sustentabilidade econômica em longo prazo.
	Entidades produtoras contam com marca própria, embalagens e rótulos individualizados.	Trabalhar o registro de marca coletiva e a certificação orgânica.
REPRODUÇÃO LOCAL DOS RECURSOS	Existência de entidades coletivas bem organizadas, as quais, inclusive, fazem parcerias entre si para a comercialização dos seus produtos.	Definir quem será o representante para atuar em prol dos interesses coletivos.
	Os extrativistas seguem boas práticas de manejo, ocorrendo o extrativismo sustentável orgânico.	–
	Ameaça de extinção acarretada pela bovinocultura.	Implementar um processo continuado de conscientização e fiscalização efetiva por parte do poder público e políticas integradas de desenvolvimento rural.
POLÍTICAS PÚBLICAS	Pouco conhecimento acerca de IG.	Ações para discussões e a disseminação acerca do tema Indicação Geográfica.
	Garantir a continuidade dos efeitos das políticas que têm sido	Ações que estimulem o protagonismo e a autonomia das

Dimensão do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à origem	Diagnóstico dos gargalos ou oportunidades	Estratégias propostas
	implementadas. Escassa atuação dos governos municipais.	comunidades. Engajamento dos governos municipais no cumprimento das políticas implantadas por outras instâncias de governo e desenvolvimento de outras de iniciativa municipal.

Fonte: Elaborado pela Autora com base no levantamento de dados (2021).

5 CONCLUSÕES

O presente estudo discorreu sobre a potencialidade da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido baiano, ao passo que a contextualizou sob a perspectiva do contexto socioeconômico. Para tanto, utilizou satisfatoriamente a Metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem para analisar as oportunidades a serem aproveitadas e os entraves a serem superados em um processo de implementação dessa IG. Dessa forma, alcançou-se o objetivo de identificar as potencialidades de o licuri ser objeto de um processo de implementação de Indicação Geográfica para o Semiárido Baiano.

Esse potencial se deve à representatividade da espécie para a cultura da região com a produção de muitos derivados do licuri como a amêndoa beneficiada, o óleo de licuri e a farinha na elaboração de diversos produtos e obtenção de subprodutos, os quais são bastante apreciados por seu sabor peculiar e características socioculturais que destacam o saber-fazer local.

Foi identificada a notoriedade do Semiárido Baiano como centro extrativista e beneficiador do licuri. Constatou-se que, em todo o território dessa Região, a cultura se faz presente com práticas de manejo e produção similares.

Quanto à governança, constatou-se que há cooperativas bem organizadas e articuladas entre si com potencial de intensificar um engajamento positivo no fortalecimento da cadeia produtiva e na viabilização da IG. Assim, com a formação do grupo de trabalho e solução das fragilidades apontadas, tais como a inexistência de padronização quanto aos procedimentos para realizar o controle de qualidade dos produtos e a ameaça de extinção acarretada pela bovinocultura, poder-se-á definir o requerente, denominado Substituto Processual, que representará o coletivo no pedido de registro.

Observou-se o sentido de pertença das comunidades, a partir de práticas que evidenciam sua identidade e os aspectos socioculturais no que tange ao licuri, tais como festas e eventos nacionais e internacionais. Dentre esses aspectos, destacou-se a atuação das mulheres da Região e a expressividade que a cultura do licuri tem para essas, a qual favorece o empoderamento feminino das extrativistas locais.

A pesquisa apresentou a limitação de não definir precisamente a área geográfica de uma potencial IG para o Semiárido Baiano. Assim, é de grande valia estudos que se debrucem acerca da delimitação geográfica.

Não obstante ter sido observado um forte vínculo do licuri com o meio geográfico, o qual pode justificar o registro de uma Denominação de Origem desse produto para o

Semiárido Baiano, são necessários estudos aprofundados dos fatores naturais e humanos que influenciam as qualidades ou características do licuri e dos seus coprodutos nessa Região.

Observou-se que, quando houver a resolução das fragilidades apontadas nos resultados, a modalidade de IG mais viável será a Indicação de Procedência, dado o requisito da notoriedade confirmado e por se mostrar mais factível à realidade da cultura do licuri, sendo, inicialmente, de grande valia o engajamento no registro de uma marca coletiva e na efetivação dos registros de certificação orgânica.

Nessa perspectiva, constataram-se evidências históricas e de mercado que comprovam que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos produtores e consumidores como centro extrativista e de processamento do licuri.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. W. B. de. **Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livre”, “castanhais do povo”, faixinais e fundos de pasto:** terras tradicionalmente ocupadas. 2. ed. Manaus: PGSCA–UFAM, 2008, p. 192. Disponível em: https://www.ppgcspa.uema.br/wp-content/uploads/2017/07/Alfredo-Wagner-B-de-Almeida_Terras-Tradicionalmente-Ocupadas.pdf. Acesso em: 2 out. 2020.
- ANDRADE, C. de M. L. **Proposta de reaplicação da tecnologia social projeto licuri:** entre os desafios e perspectivas da comunidade Barraquinha/Jequié-Ba. 2019. 109 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Instituto Federal da Bahia (IFBA) – PROFNIT, Salvador, Bahia, 2019. Disponível em: <https://portal.ifba.edu.br/profnit/publicacoes/trabalhos-de-conclusao-de-cursos/017-camila-de-mattos-lima-andrade.rar/view>. Acesso em: 9 jul. 2021.
- ANJOS, J. B.; BARBOSA, C. Propriedade Intelectual: introdução à propriedade intelectual como informação. *In: VIII Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais*, 2010. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/859575>. Acesso em: 25 mar. 2019.
- ANJOS, J. B.; DRUMOND, M. A. Estratégias de aproveitamento dos coprodutos do coco ouricuri (*Syagrus coronata* Mart.) na alimentação humana e animal do semiárido baiano (Resultados Preliminares). *In: VIII Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais*, 2010. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/113277/1/Anjos.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2019.
- ANTONIASSI, R. *et al.* Valor nutricional da amêndoa de licuri (*Syagrus coronata*) utilizada em preparações culinárias na região do semiárido baiano. *In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos*, 6, 2005, Campinas/SP. Ciência de alimentos: abrindo caminhos para o desenvolvimento científico, tecnológico e industrial. Campinas/SP: FEA/Unicamp, 2005. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/127541/1/2005RA-076.pdf>. Acesso em: 25 out. 2020.
- ARAÚJO, H. M. P. *et al.* Catalytic Deoxygenation of the Oil and Biodiesel of Licuri (*Syagrus coronata*) To Obtain n-Alkanes with Chains in the Range of Biojet Fuels. **ACS Omega**, Washington, DC, v. 4, n. 14, p. 15849-15855, 2019. Disponível em: <https://doi-org.ez357.periodicos.capes.gov.br/10.1021/acsomega.9b01737>. Acesso em: 10 abr. 2021.
- ARESOL – ASSOCIAÇÃO REGIONAL DOS GRUPOS SOLIDÁRIOS DE GERAÇÃO DE RENDA. A Coopersabor. 2021. Disponível em: <http://aresol.org/a-coopersabor/>. Acesso em: 3 jan. 2021.
- AROUCHA, M. L.; LINS, E. P. T. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do licuri.** Brasília: Inst. Sociedade, População e Natureza. ISPN. 2013. 92 p. Disponível em: <http://www.ispn.org.br/licuri-boas-praticas/>. Acesso em: 20 mar. 2019.

ANDORINHA (BA). Comunidade de Saco do Soares recebe máquina para auxiliar na quebra do licuri. Disponível em: <https://www.andorinha.ba.gov.br/site/Noticias/noticia-120420210858342173-COMUNIDADE-DE-SACO-DO-SOARES-RECEBE-M-QUINA-PARA-AUXILIAR-NA-QUEBRA-DO-LI>. Acesso em: 20 jul. 2021.

BAHIA. **Lei n.º 13.572, de 30 de agosto de 2016**. Institui a Política Estadual de Convivência com o Semiárido e o Sistema Estadual de Convivência com o Semiárido e dá outras providências. Disponível em: <http://www.legislabahia.ba.gov.br/documentos/lei-no-13572-de-30-de-agosto-de-2016>. Acesso em: 28 set. 2020.

BAHIA. **Decreto n.º 17.951, de 22 de setembro de 2017**. Aprova o Regulamento da Lei n.º 13.572, de 30 de agosto de 2016, que institui a Política Estadual de Convivência com o Semiárido e o Sistema Estadual de Convivência com o Semiárido, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.legislabahia.ba.gov.br/documentos/decreto-no-17951-de-22-de-setembro-de-2017>. Acesso em: 28 set. 2020.

BAHIA. **Lei n.º 13.908, de 29 de janeiro de 2018**. Estabelece como patrimônio biocultural as espécies do Licuri, do Ariri e do Umbu, torna essas espécies imunes ao corte e dá outras providências. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/ba/lei-ordinaria-n-13908-2018-bahia-estabelece-como-patrimonio-biocultural-as-especies-do-licuri-do-ariri-e-do-umbu-torna-essas-especies-imunes-ao-corte-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 20 nov. 2020.

BAHIA. Prefeitura Municipal de Andorinhas. **Comunidade de Saco do Soares Recebe Máquina para Auxiliar na Quebra do Licuri**. Bahia, 2021. Disponível em: <https://www.andorinha.ba.gov.br/site/Noticias/noticia-120420210858342173-COMUNIDADE-DE-SACO-DO-SOARES-RECEBE-M-QUINA-PARA-AUXILIAR-NA-QUEBRA-DO-LI>. Acesso em: 10 jul. 2021.

BARBOSA, C. R. **Propriedade intelectual**: Introdução à propriedade intelectual como informação. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2009.

BARBOSA, P. M. S. **A importância do uso de sinais distintivos coletivos**: estudo de caso da indicação de procedência “Paraty” do estado do Rio de Janeiro-Brasil. 2011. 191 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Rio de Janeiro, RJ, 2011. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/academia/biblioteca/dissertacoes>. Acesso em: 8 jul. 2019.

BARBOSA, I. **Documentário Mulheres do Licuri**. Arte de semear mantém tradições de mulheres sertanejas. 2020. Disponível em: <https://pontocritico.org/06/07/2020/documentario-mulheres-do-licuri-mulheres-semiarido-e-empoderamento/>. Acesso em: 20 jan. 2020.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Rev. e atual. Lisboa: Edições, v. 70, n. 3, 2009.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Trad. Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, abril de 2016, 282 p.

BARJOLLE, D. *et al.* The role of the state for geographical indications of coffee: case studies from Colombia and Kenya. **World Development**, Elsevier, v. 98, pp. 105-119, 2017. DOI:

<https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2016.12.006>. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/312140550_The_Role_of_the_State_for_Geographical_Indications_of_Coffee_Case_Studies_from_Colombia_and_Kenya. Acesso em: 3 de out. 2020.

BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A.; TOUZARD, J.-M. Geographical Indications, public goods, and sustainable development: the roles of actors' Strategies and Public Policies. **World Development**, Elsevier, v. 98, pp. 45-57, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.004>. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/278241916_Geographical_Indications_Public_Goods_and_Sustainable_Development_The_Roles_of_Actors'_Strategies_and_Public_Policies. Acesso em: 2 out. 2020.

BELVISO, S. *et al.* Phenolic composition, antioxidant capacity and volatile compounds of licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) fruits as affected by the traditional roasting process. **Food Research International**, Elsevier, v. 51, Issue 1, April 2013, Pages 39-45. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.11.012>. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/235956973_Phenolic_composition_antioxidant_capacity_and_volatile_compounds_of_licuri_Syagrus_coronata_Martius_Beccari_fruits_as_affected_by_the_traditional_roasting_process. Acesso em: 1 out. 2020.

BEZERRA, M. G. F. *et al.* Indicação Geográfica: conceitos, legislação e proposição. *In*: SANTOS, W. P. C. dos. (org.). **Conceitos e Aplicações de Propriedade Intelectual**. 2 ed. Salvador: IFBA, 2019, v. 2, p. 11-532.

BIZARRIA, F. P. de A. *et al.* O sertão semiárido, políticas públicas e as relações de poder em “Vidas Secas”. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 12, n. 4, dez. 2016. ISSN 1809-239X. Disponível em:
<https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/2610/561>. Acesso em: 8 ago. 2020.

BOECHAT, A. M. da F; ALVES, Y. B. O uso da indicação geográfica para o desenvolvimento regional: o caso da carne do Pampa gaúcho. *In*: VII EPCC – Encontro Internacional de Produção Científica, 2011, Maringá, **Anais Eletrônicos**, Maringá: Editora CESUMAR Maringá, 2011. Disponível em:
http://www.cesumar.br/prppge/pesquisa/epcc2011/anais/andrea_moreira_da_fonseca_boechat.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

BRASIL. **Lei n.º 7.827, de 27 de setembro de 1989**. Regulamenta o art. 159, inciso I, alínea c, da Constituição Federal, institui o Fundo Constitucional de Financiamento do Norte - FNO, o Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste - FNE e o Fundo Constitucional de Financiamento do Centro-Oeste - FCO, e dá outras providências. Disponível em:
https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7827.htm. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. **Decreto n.º 1.355, de 30 de dezembro de 1994**. Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Anexo IC: Acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (ADPIC). Disponível em:

http://www.lex.com.br/doc_33034_DECRETO_N_1355_DE_30_DE_DEZEMBRO_DE_1994.aspx#:~:text=1%C2%BA%20%2D%20A%20Ata%20Final%20que,inteiramente%20como%20nela%20se%20cont%C3%A9m. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 8353. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 25 set. 2018.

BRASIL. **Lei n.º 9.456, de 25 de abril de 1997**. Institui a Lei de Proteção de Cultivares e dá outras providências. 1997. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9456.htm. Acesso em: 25 set. 2019.

BRASIL. **Lei n.º 9.609, de 19 de fevereiro de 1998**. Dispõe sobre a proteção da propriedade intelectual de programa de computador, sua comercialização no País, e dá outras providências. 1998a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9609.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20prote%C3%A7%C3%A3o%20da,Pa%C3%ADs%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias. Acesso em: 6 jun. 2020

BRASIL. **Lei n.º 9.610, de 19 de fevereiro de 1998**. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. 1998. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9610.htm. Acesso em: 6 jun. 2020.

BRASIL. **Lei n.º 9.610, de 19 de fevereiro de 1998**. Dispõe sobre a proteção à propriedade intelectual das topografias de circuitos integrados. 1998b. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/243240>. Acesso em: 6 jun. 2020.

BRASIL. **Lei n.º 11.484, de 31 de maio de 2007**. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Lei/L11484.htm. Acesso em: 26 set. 2020.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 191, de 24 de setembro de 2008**. Disponível em: <https://www.ibama.gov.br/component/legislacao/?view=legislacao&legislacao=114469>. Acesso em: 10 nov. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Instrução Normativa Conjunta n.º 17 (Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Ministério de Estado do Meio Ambiente), de 28 de maio de 2009**. Aprova as normas técnicas para a obtenção de produtos orgânicos oriundos do extrativismo sustentável, os quais inclui o licuri, entre outras disposições. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-conjunta-mapa-mma-no-17-de-28-de-maio-de-2009-extrativismo-sustentavel-organico.pdf/view>. Acesso em: 10 jun. 2018.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio**: Módulo II – Indicação Geográfica. 2. ed. Brasília: MAPA, 2010. 376p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Diretrizes e recomendações técnicas para adoção de boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável orgânico da palmeira licuri (*Syagrus coronata*)**. Brasília: MAPA/ACS, 2014. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/arquivos-publicacoesorganicos/licuri.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2018.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **O que é Indicação Geográfica (IG)**. 2019. Disponível em: <http://antigo.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 23 mar. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **O que são produtos orgânicos?**. Brasília: MAPA, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/o-que-sao-produtos-organicos>. Acesso em: 6 jul. 2021.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Manual técnico**: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial. 2. ed. Brasília: MAPA/AECS, 2021. 16 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/manual-tecnico-procedimentos-para-delimitacao-de-area-de-indicacoes-geograficas-e-emissao-de-instrumento-oficial-2021/view>. Acesso em: 6 jul. 2021.

BRASIL. **Lei n.º 13.123, de 20 de maio de 2015**. Regulamenta o inciso II do § 1º e o § 4º do art. 225 da Constituição Federal, o Artigo 1, a alínea j do Artigo 8, a alínea c do Artigo 10, o Artigo 15 e os §§ 3º e 4º do Artigo 16 da Convenção sobre Diversidade Biológica, promulgada pelo Decreto nº 2.519, de 16 de março de 1998; dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade; revoga a Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13123.htm. Acesso em: 6 jun. 2020.

BRASIL. **Lei n.º 13.572, de 30 de agosto de 2016**. Institui a Política Estadual de Convivência com o Semiárido e o Sistema Estadual de Convivência com o Semiárido e dá outras providências. Disponível em: <http://leisestaduais.com.br/ba/lei-ordinaria-n-13572-2016-bahia-institui-a-politica-estadual-de-convivencia-com-o-semiarido-e-o-sistemaestadual-de-convivencia-com-o-semiarido-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 17 ago. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL (MI). **Resolução n.º 115, de 23 de novembro de 2017**. Delimitação do Semiárido. Brasília: MI, 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/739568/do1-2017-12-05-resolucao-n-115-de-23-de-novembro-de-2017-739564. Acesso em: 28 set. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. **Licuri**: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico. Brasília: MMA, 2017a. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/desenvolvimento-rural/category/200-departamento-de-extrativismo-mma.html>. Acesso em: 1 out. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Arranjos produtivos locais**: APLs de produtos da sociobiodiversidade. Brasília: MMA, 2017b. Disponível em: <http://ava.icmbio.gov.br/mod/data/view.php?d=17&rid=2708>. Acesso em: 30 set. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Portaria Interministerial n.º 284**. O licuri faz parte da lista de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados. Brasília: MMA, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 11 jun. 2019.

BRASIL. **Lei n.º 13.806 de 10 de janeiro de 2019**. Altera a Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro de 1971, que define a Política Nacional de Cooperativismo e institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, para atribuir às cooperativas a possibilidade de agirem como substitutas processuais de seus associados. 2019a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13806.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2013.806%2C%20DE%2010,substitutas%20processuais%20de%20seus%20associados. Acesso em: 17 jan. 2020.

BRUCH, K. L. **Signos distintivos de origem**: entre o velho e o novo mundo vitivinícola. 2011. Tese (Doutorado em Direito) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, 2011. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/115635/000828190.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 ago. 2020.

CALDAS, A. S.; ARAÚJO, C. C. de. COURY, R. de L. M. As Indicações Geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e potencialidades no distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE**, Salvador, v. 3, n. 38, pp. 81-108, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.21452/rde.v3i38.5032>. Disponível em: <https://revistas.unifacs.br/index.php/rde/article/view/5032>. Acesso em: 10 out. 2020.

CAMPINOS, A. O sistema de Lisboa: para onde ir? *In*: **Fórum sobre indicações geográficas e denominações de origem**. WIPO (org.). Lisboa, Portugal, 2008. Disponível em: https://www.wipo.int/meetings/en/doc_details.jsp?doc_id=113112. Acesso em: 11 out. 2019.

CAMPOS, A. T. **A proteção das indicações geográficas nos países do Mercosul**. 2018. 207 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Rio de Janeiro, RJ, 2018. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/academia/biblioteca/dissertacoes>. Acesso em: 14 out. 2019.

CAPIM GROSSO (BA). **Lei n.º 292, de 10 de setembro de 2014**. Dispõe sobre a proibição da derrubada de palmeiras de licuri no território, entre outras disposições. Disponível em: https://www.camaraserrolandia.ba.gov.br/camara/proposicao/pesquisalegislacao/2019/1/0/2462#lista_texto_proposicao. Acesso em: 12 ago. 2020.

CARVALHO, N. T. P. de. **A estrutura dos sistemas de patentes e de marcas: passado, presente e futuro**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2009.

CARVALHO, A. J. A. de *et al.* Diagnóstico e desenvolvimento participativo de máquinas beneficiadoras de licuri (*Syagrus coronata*) no semiárido baiano. **Anais I CONIDIS**. Campina Grande: Realize Editora, 2016. Disponível em: <https://www.editorarealize.com.br/artigo/visualizar/23705>. Acesso em: 3 out. 2020.

CARVALHO, A. J. A.; FERREIRA, M. H. S.; ALVES, J. S. O licuri (*Syagrus coronata*, *Arecaceae*): lavoura xerófila e agricultura familiar camponesa no semiárido do centro-norte baiano. **Bahia Análise & Dados**, Salvador, v. 24, n.3, p. 557-569, 2014. Disponível em: contato@conidis.com.br. Acesso em: 12 out. 2019.

CARVALHO, A. J. A. de; FERREIRA, S. M. H. dos. Festa do licuri: espaço de educação não-formal no semiárido baiano. **Entrelaçando: Eletrônica de Culturas e Educação**, Edição Especial, Salvador, n. 10, ano V, 2015. Caderno temático do II SIEC: Educação do Campo em Movimento. Disponível em: <https://www2.ufrb.edu.br/revistaentrelacando/edicoes-entrelacando> Acesso em: 15 mai. 2019.

CASTRO, C. D. P. da C.; RYBKA, A. C. P. Processamento de doce de umbu com amêndoas de licuri. **Embrapa Semiárido-Comunicado Técnico (INFOTECA-E)**, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1123939/processamento-de-doce-de-umbu-com-amendoas-de-licuri>. Acesso em: 3 out. 2020.

CENTRAL DA CAATINGA. Licuri. Disponível em: <https://loja.centraldacaatinga.com.br/licuri>. Acesso em: 22 jul. 2021.

CEI, L.; DEFRANCESCO, E.; STEFANI, G. From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. **Sustainability**, Basel, Suíça, v. 10, n. 3745, p. 1-21, 2018. DOI : 10.3390/su10103745. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/10/3745/htm>. Acesso em: 20 out. 2020.

CERDAN, C. *et al.* Elaboração de regulamento de uso, conselho regulador e definição do controle. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. da (orgs.). **Curso de Propriedade Intelectual & inovação no agronegócio: módulo II, indicação geográfica**. 2. ed. Brasília: MAPA, Florianópolis: SEaD/ UFSC/ FAPEU, cap.5, p. 59-189, 2010.

CHAMPREDONDE, M. *et al.* La Pampa como indicación geográfica para diferenciar carnes vacunas en Argentina y en Brasil: motivaciones y limitantes. **Agroalimentaria**, Caracas, Venezuela, v. 20, n. 38, p. 35-62, jan./jun. 2014. Disponível em: <https://agritrop.cirad.fr/560375/>. Acesso em: 12 ago. 2020.

COOPES – COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA REGIÃO DO PIEMONTE DA DIAMANTINA. Doce. Disponível em: <https://coop.es.org.br/produtos-licuri.php>. Acesso em: 22 jul. 2021.

COSTA, V. B. da. **A Indicação Geográfica como ferramenta de valorização de território e proteção de comunidades locais com reputação de cultivo de plantas medicinais: o caso da região do Maciço da Pedra Branca Estado do Rio de Janeiro.** 2014. 114 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Rio de Janeiro, RJ, 2014. Disponível em: <http://antigo.inpi.gov.br/academia/biblioteca/dissertacoes>. Acesso em: 21 out. 2019.

CREPALDI, I. C. *et al.* Composição nutricional do fruto de licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). **Brazilian Journal of Botany**, Springer, v. 24, n. 2, p. 155-159, 2001. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-84042001000200004>. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-84042001000200004&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 2 jan. 2021.

CUNHA, C. B. V. da. **Indicações Geográficas: regulamentação nacional e compromissos internacionais.** 2011. 272 f. Dissertação (Mestrado em Direito Internacional) – Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/2/2135/tde-03072012-132746/en.php>. Acesso em: 21 out. 2019.

DA SILVA, I. R. C. *et al.* Food safety in cassava “flour houses” of Copioba Valley, Bahia, Brazil: Diagnosis and contribution to geographical indication. **Food Control**, [S.l.], v. 72, p. 97-104, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.07.034>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713516304042?via%3Dihub>. Acesso em: 1 out. 2020.

DA SILVA, F. R.; DA SILVA, F. I.; GUERRA, A. R. **Máquina para quebra do coco licuri e similares.** Depositantes: Raimundo Ferreira da Silva, Ivo Ferreira da Silva e Ângelo Roncalli Oliveira Guerra. MU 9002752-3. Depósito: 24 dez. 2010. Concessão: 6 mar. 2018.

DALLABRIDA, V. R. Governança Territorial e Desenvolvimento: uma introdução ao tema. *In:* DALLABRIDA, V. R. (org.). **Governança territorial e desenvolvimento: descentralização político-administrativa, estruturas subnacionais de gestão do desenvolvimento e capacidades estatais.** Rio de Janeiro: Editora Garamond, 2011, p. 15-38. DOI: <https://doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550105>. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032017000100085. Acesso em: 1 set. 2020.

DRUMOND, M. A. **Licuri *Syagrus coronata* (Mart.) Becc.** Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2007. 16 p. (Embrapa Semi-Árido. Documentos, 199). Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/152644>. Acesso em: 4 jul. 2020.

DUPIM, L. C. **Indicações Geográficas e desenvolvimento local: estudo exploratório e comparativo das Indicações Geográficas Vale dos Vinhedos, região do Cerrado Mineiro e Paraty.** 2015. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://www.ie.ufrj.br/images/pos-graduacao/pped/dissertacoes_e_teses/Tese_DUPIM_L.C._-2015_-_verso_final_corrigida.pdf. Acesso em: 5 abr. 2019.

FAO/SINERGI. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2010. **Linking people, places and products: a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications.** Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e00.pdf>. Acesso em: 27 set. 2020.

FAPESB – FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA. **Concurso Ideias Inovadoras premia mais 21 pesquisadores na Bahia.** 2016. Disponível em: <http://www.secom.ba.gov.br/2016/04/131807/Concurso-Ideias-Inovadores-premia-mais-24-pesquisadores-na-Bahia.html>. Acesso em: 4 set. 2020.

FERREIRA, M. H. dos S. *et al.* Máquinas no beneficiamento do licuri: Perspectiva Agroecológica de Tecnologia Social nas Caatingas da Bahia. **Cadernos de Agroecologia** [versão online], Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, mai. 2016. ISSN 2236-7934. Disponível em: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/18992>. Acesso em: 4 out. 2020.

FOSS, R. S.; SPEHAR, da S. L.; OLIVIERA, L. B. **Composição cosmética compreende óleo de licuri, uso da dita composição e método cosmético.** BR 10 2017 028213 9 A2. Depositantes: L'Occitane do Brasil S.a. (Br/Sp). Depósito: 27 dez. 2017.

FRAGA, A. **Licuri vira ingrediente de cosméticos e aumenta renda de famílias na Bahia.** 2020. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agro-E-Delas/noticia/2020/07/licuri-vira-ingrediente-de-cosmeticos-e-aumenta-renda-de-familias-na-bahia.html>. Acesso em: 14 out. 2020.

GAIGER, L. I. Conhecer globalmente: um desafio inadiável dos estudos sobre a economia solidária. **Otra Economía**, São Leopoldo, v. 8, n. 14, p. 99-111, 2014. DOI: <https://doi.org/10.4013/otra.2014.814.09>. Disponível em: <http://revistas.unisinos.br/index.php/otraeconomia/article/view/otra.2014.814.09>. Acesso em: 4 out. 2020.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 1999.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GLASS, R. F.; CASTRO, A. M. G. **As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos.** Textos para discussão, n.º 35. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

GOFFIC, C. L.; ZAPPALAGLIO, A. The role played by the us government in protecting Geographical Indications. **World Development**, Elsevier, v. 98, p. 35-44, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2016.08.017>. Disponível em: <https://ideas.repec.org/a/eee/wdevel/v98y2017icp35-44.html>. Acesso em: 10 set. 2020.

GOMES, M. de J.; APLEVICZ, K. S. Development and Sensory Analysis of Breads Made with Licuri Flour (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). **Journal of Culinary Science & Technology**, London, p. 1-12, 2020. DOI: 10.1080/15428052.2020.1799279. Disponível em: <https://doi-org.ez357.periodicos.capes.gov.br/10.1080/15428052.2020.1799279>. Acesso em: 10 abr. 2021.

GONÇALVES, L. A. da S.; ALMEIDA, B. de A.; BASTOS, E. M. S. Panorama das Indicações Geográficas no Brasil. **RDE – Revista de Desenvolvimento Econômico**, [S.l.], v. 3, n. 41, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.21452/rde.v3i41.5805>. Disponível em: <https://revistas.unifacs.br/index.php/rde/article/view/5805>. Acesso em: 20 out. 2020.

GUEDES, C. A. M.; SILVA, R. Agri-Food Geographical Indications, Policies, and Social Management: Argentina, Brazil, and the Spanish experience in the European context. **Análise Social**, Lisboa, Portugal, n. 211, p. 408-429, jun. 2014. Disponível em http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0003-5732014000200007&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 6 abr. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Extração Vegetal e Silvicultura. 2018. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/jacobina/pesquisa/16/12705?ano=2010&localidade1=290550&localidade2=290687>. Acesso em: 20 out. 2020.

IFBA – INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA. IFBA recebe três cartas patentes do INPI. Disponível em: <https://portal.ifba.edu.br/noticias/2019-2/ifba-recebe-tres-cartas-patentes-do-inpi>. Acesso em: 4 out. 2020.

INAO – INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D’ORIGINE ET DE LA QUALITE (França). Les signes officiels de la qualite et de l’origine. 2005. Disponível em: https://www.inao.gouv.fr/search?actimage_search%5Bkeyword%5D=Les+signes+de+la+qualite+et+de+l%E2%80%99origine&validate=&actimage_search%5Bexform_token%5D=suELDHUm_IWUDEJgFzDHfRlfb4Ao5Z8RwJ0qHRiVvk9k. Acesso em: 4 set. 2020.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Cadernos de Especificações Técnicas das Indicações Geográficas reconhecidas pelo INPI. 2019. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/regulamento-de-uso-dasindicacoes-geograficas>. Acesso em: 3 mar. 2021.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. Lista de IGS Nacionais e Internacionais Registradas. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 13 abr. 2021.

- INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. **Manual de Indicações Geográficas**. 1. ed. Fev/2021. Disponível em: http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/Manual_de_Indica%C3%A7%C3%B5es_Geogr%C3%A1ficas. Acesso em: 17 mai. 2021.
- JESUS, D. S. de. **Conserva de amêndoas de licuri**. Depositante: Djane Santiago de Jesus. PI 0605477-3 A. Depósito: 15 mai. 2008a.
- JESUS, D. S. de. **Amêndoas de licuri revestidas**. Depositante: Djane Santiago de Jesus. PI 0605123-5A. Depósito: 8 jul. 2008b.
- JESUS, D. S. de. DUARTE, F. J. B. **Alimento a base de licuri com cereais**. Depositantes: Djane Santiago de Jesus/Francisco José Brito Duarte. PI 0704841-6A2. Depósito: 2 dez. 2008a.
- JESUS, D. S. de; DUARTE, F. J. B. **Sorvete e picolé de bacuri**. Depositantes: Djane Santiago de Jesus/Francisco José Brito Duarte. PI 0704745-2 A2. Depósito: 2 dez. 2008b.
- JEZIORNY, D. L. **Território vale dos vinhedos: Instituições, Indicação Geográfica e singularidade na vitivinicultura da serra gaúcha**. 2009. 201 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais Aplicadas) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, Minas Gerais, 2009. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/13517>. Acesso em: 5 jun. 2020.
- JOSLING, T. The war on terroir: geographical indications as a transatlantic trade conflict. **Journal of agricultural economics**, [S.l.], v. 57, n. 3, p. 337-363, 2006. DOI: 10.1111/j.1477-9552.2006.00075.x. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/227534516_The_War_on_Terroir_Geographical_Indications_as_a_Transatlantic_Trade_Conflict. Acesso em: 4 out. 2020.
- KEGEL, P. L.; CARLS, S. O Instituto Jurídico da Indicação Geográfica na promoção do desenvolvimento regional: o caso dos cristais artesanais da região de Blumenau. **Redes**, versão online, Santa Cruz Sul, v. 20, n. 3, p. 293-313, 2015. DOI: <https://doi.org/10.17058/redes.v20i3.4381>. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/4381>. Acesso em: 12 out. 2019.
- LAGARES, L.; LAGES, V.; BRAGA, C. L. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: Sebrae, 2005. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/1834>. Acesso em: 3 set. 2020.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos da metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- LA SALLES *et al.* Characterization of *Syagrus coronata* (Mart.) Becc. Oil and properties of methyl esters for use as biodiesel. **Industrial Crops and Products**, Amsterdam, v. 32, n. 3, p. 518-521, 2010. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2010.06.026>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0926669010001767?via%3Dihub>. Acesso em: 1 out. 2020.

LEAL, I. R.; TABARELLI, M.; SILVA, J. M. C. **Ecologia e conservação da caatinga**. Prefácio de Marcos Luiz Barroso Barros. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2003.

LISBOA, M. C. *et al.* Oleochemistry Potential from Brazil Northeastern Exotic Plants. **Biochimie**, Volume 178, 2020, p. 96-104. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.biochi.2020.09.002>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030090842030208X>. Acesso em: 7 abr. 2021.

LOPES, N. O. V. E. **A Indicação Geográfica como forma de valorização da biodiversidade no planalto norte catarinense**. 2011. 164 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Rio Grande do Sul, 2011. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/90899>. Acesso em: 7 jun. 2020.

MAIORKI, G. J. **A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre a contribuição econômica no desenvolvimento territorial**. 2014. 124 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade do Contestado, Canoinhas, Santa Catarina, 2014. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=355219. Acesso em: 16 set. 2019.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, June, 2015. DOI: <https://doi.org/10.20435/151870122015101>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/inter/v16n1/1518-7012-inter-16-01-0013.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2020.

MARQUES, B. das N. *et al.* Artefatos de Couro de Ipirá: Potencial de Indicação Geográfica no Território da Bacia do Jacuípe-Bahia. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 12, n. 5, p. 1598-1611, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v12i5%20Especial.31018>. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/31018>. Acesso em: 20 set. 2020.

MARQUES, H. R. Desarrollo local a escala humana. **Polis** [online], v. 22, 2009. Disponível em: <http://journals.openedition.org/polis/2645>. Acesso em: 15 ago. 2020.

MARTINS, S. R. O. Desenvolvimento local: questões conceituais e metodológicas local. **Interações**, Campo Grande, MS, v. 3, n. 5, set. 2002. Disponível em: <http://www.interacoes.ucdb.br/article/view/570/607>. Acesso em: 13 set. 2020.

MEDEIROS, L.; PASSADOR, J. L. Indicações Geográficas e turismo: possibilidades no contexto brasileiro. **Revista Perspectivas Contemporâneas**, Centro Universitário Integrado, Campo Mourão, v. 10, n. 3, p. 56-79, set./dez. 2015. Disponível em: <http://revista.grupointegrado.br/revista/index.php/perspectivascontemporaneas>. Acesso em: 15 set. 2020.

MEDEIROS, M. de L.; PASSADOR, C. S.; PASSADOR, J. L. Implications of geographical indications: a comprehensive review of papers listed in CAPES' journal database. **RAI Revista de Administração e Inovação**, Ponta Grossa, v.13, pp. 315-329, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ra.2016.09.002>. Disponível em:

<http://www.spell.org.br/documentos/ver/43318/implications-of-geographical-indications--a-comprehensive-review-of-papers-listed-in-capex-journal-database>. Acesso em: 2 out. 2020.

MELO FILHO, J. S. de; SOUZA, A. L. V. O manejo e a conservação do solo no semiárido baiano desafios para a sustentabilidade. **Revista Bahia Agrícola**, Salvador, v.7, n.3, nov. 2006. ISSN 1414-2368. Disponível em: <http://www.seagri.ba.gov.br/content/revista-bahia-agr%C3%ADcola-v7-n3-nov-2006-issn-1414-2368>. Acesso em: 7 jun. 2020.

MENDES, P. P. M.; ANTONIAZZI, L. O uso das Indicações Geográficas como instrumento de proteção e desenvolvimento da agricultura brasileira. *In*: PLAZA, C. M. C. A. *et al.* (eds.). **Propriedade Intelectual na Agricultura**. Belo Horizonte: Fórum, 2012. p. 343-366.

MENEGAZZO, M. A. D. **Implantação de Indicações Geográficas (IG):** caso da indicação de procedência “Maracaju” para o produto linguíça. 2015. 126 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, MS, 2015. Disponível em: <https://site.ucdb.br/cursos/4/mestrado-e-doutorado/32/mestrado-e-doutorado-em-desenvolvimento-local/13242/mestrado-em-desenvolvimento-local/13284/dissertacoes/13289/>. Acesso em: 12 set. 2020.

MILANO, S.; PONZIO, R.; SARDO, P. **As Fortalezas Slow Food:** Como criar uma Fortaleza, estabelecer relações com os produtores, organizar as atividades do projeto, 2013. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-livreto-fortalezas.pdf>. Acesso em: 3 out. 2020.

MORAES, F.; FERREIRA, D.; SABA, H. Indicação de Procedência: potencial do Recôncavo da Bahia no reconhecimento da produção artesanal de licores de frutas. **Conj. & Planej.**, Salvador, n.193, p.63-77, 2017. Disponível em: <http://publicacoes.sei.ba.gov.br/index.php/conjunturaeplanejamento/article/download/94/113/> Acesso em: 24 set. 2018.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. G. A. A importância de uma indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão, v. 2, n. 4, p. 378-386, 2012. Disponível em: <http://www.revistageintec.net/index.php/revista/article/view/54/133>. Acesso em: 12 ago. 2020.

NGO BAGAL, M.; VITTORI, M. **Practical Manual on Geographical Indications for ACP Countries**. Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation CTA/OriGIn. 2011. Disponível em: https://www.origin-gi.com/images/stories/PDFs/English/OriGIn_publications/manual_acpcomplet.pdf. Acesso em: 11 jun. 2019.

NGOKKUEN, C.; GROTE, U. Geographical indication for Jasmine Rice: applying a logit model to predict adoption behavior of Thai Farm Households. **Quarterly Journal of International Agriculture**, [online], v. 51, n. 2, p. 157-185, 2012. Disponível em: <https://ageconsearch.umn.edu/record/155476/>. Acesso em: 26 nov. 2020.

NIEDERLE, P. A. Desenvolvimento, instituições e mercados agroalimentares: os usos das Indicações Geográficas. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, Canoinhas, v. 4, n. 2, p. 21-43, 24 out. 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.24302/drd.v4i2.670>. Disponível em: Acesso em: 10 set. 2020.

NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C; WILKINSON, J. Governança e Institucionalização das Indicações Geográficas no Brasil. **Revista Econômica e Sociologia Rural**, Brasília, DF, v. 55, n.1, 2017. Acesso em: 1 out. 2020.

NIEDERLE, P. A.; BRUCH, K. L.; PINTO VIEIRA, A. C. Reconfigurações institucionais nos mercados agroalimentares: a construção dos regulamentos de uso das Indicações Geográficas para vinhos no Brasil. **Mundo Agrario**, Universidad Nacional de La Plata, v.17, n.36, pp. 01-22, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.org.ar/pdf/magr/v17n36/v17n36a09.pdf>. Acesso em: 1 out. 2020.

NOBLICK, L. R. A revision of the genus *Syagrus* (Arecaceae). **Phytotaxa** **294**, 1-262, 2017. DOI: <https://doi.org/10.11646/phytotaxa.294.1.1>. Disponível em: <https://www.biotaxa.org/Phytotaxa/article/view/phytotaxa.294.1.1>. Acesso em: 6 mar. 2021.

NOVAES, H. T. **O retorno do caracol à sua concha: alienação e desalienação em associações de trabalhadores**. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2011.

OLIVEIRA, A. B. de; MOREIRA, E. C. P. Indicações Geográficas e Agrobiodiversidade no contexto amazônico: a necessidade de um desenvolvimento territorial que leve em consideração a identidade cultural inerente aos produtos oriundos do conhecimento tradicional. **Revista de Direito Econômico e Socioambiental**, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 261-280, maio/ago. 2018. DOI: 10.7213/rev.dir.econ.soc.v9i2.22141. Disponível em: <https://periodicos.pucpr.br/index.php/direitoeconomico/article/view/22141>. Acesso em: 12 set. 2020.

OLIVEIRA, J. B. **Trabalho e sociabilidade no sertão da Bahia: As “quebras” e “tiras” de licuri**. 2009. 138 f. Dissertação (Mestrado em Cultura, Memória e Desenvolvimento Regional) – Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, Bahia, 2009. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=160591. Acesso em: 1 out. 2020.

OLIVEIRA, S. L. de. **Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisa, TGI, TCC, monografia, tese de doutorado, dissertação e teses**. 2. ed. 4. reimpressão. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

PELLIN, V. **Indicação geográfica, políticas públicas e desenvolvimento territorial sustentável: uma análise a partir do processo de reconhecimento da IG para chope e cerveja artesanal da região de Blumenau (SC), em sua arena pré-decisional**. 2016. 320 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Regional de Blumenau (FURB), Blumenau, Santa Catarina, 2016. Disponível em: https://bdtd.ibict2016.br/vufind/Record/FURB_9b286ce6a2df8c81911fed0a64c7ecdf. Acesso em: 20 nov. 2021.

PELLIN, V. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 20, n. 1, p. 63-78, jan. 2019. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v20i1.1792>. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122019000100063&script=sci_arttext. Acesso em: 23 out. 2020.

PEREIRA, M. E. B. de G., LOURENZANI, A. E. B. S., WATANABE, K. Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações**, Campo Grande, v.19, n. 3, pp. 515-528, 2018. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v19i3.1654>. Disponível em: <https://www.interacoes.ucdb.br/interacoes/article/view/1654>. Acesso em: 11 set. 2019.

RINALLO, D.; PITARDI, V. Open conflict as differentiation strategy in geographical indications: the Bitto Rebels case British. **Food Journal**, University of Portsmouth, v. 121, n. 12, pp. 3102-3118, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2018-0738>. Disponível em: [https://researchportal.port.ac.uk/portal/en/publications/open-conflict-as-differentiation-strategy-in-geographical-indications-the-bitto-rebels-case\(bf858495-3bd5-42fc-8c01-9a2146388aa3\).html](https://researchportal.port.ac.uk/portal/en/publications/open-conflict-as-differentiation-strategy-in-geographical-indications-the-bitto-rebels-case(bf858495-3bd5-42fc-8c01-9a2146388aa3).html). Acesso em: 1 out. 2020.

SANT'ANA, C. de S. *et al.* Influência do Período de Colheita na Qualidade do Cacau da Indicação Geográfica Sul da Bahia. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, v. 6, n. 2, p. 8295-8306, feb. 2020. ISSN 2525-8761. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n2-221>. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/7037>. Acesso em: 5 out. 2020.

SANTILLI, J. Geographical Indications for agrobiodiversity products: case studies in France, Mexico and Brazil. *In*: SANTILLI, J. **Agrobiodiversity and the Law: Regulating Genetic Resources, Food Security and Cultural Diversity**. Earthscan, London. 2012. Disponível em: http://www.abs-initiative.info/uploads/media/Geographical_Indications_for_Agrobiodiversity_Products_-_Juliana_Santilli.pdf. Acesso em: 10 set. 2019.

SANTOS, C. R. S. **Conectando saberes e práticas plurais: um olhar sob a ótica da tecnologia social e o licuri**. 2017. 236f. Tese (Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Educação, Salvador, Bahia, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/22475>. Acesso em: 25 mar. 2019.

SCHMIDT, C. M.; SAES, M. S. M.; MONTEIRO, G. F. A. Value creation and value appropriation in networks: an empirical analysis of the role of geographical indication in the wine industry in Vale dos Vinhedos, RS, Brazil. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 16, n. 3, p. 343-62, 2014. Disponível em: <http://www.revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/851>. Acesso em: 11 set. 2020.

SCHNEIDER, M. D.; ZILLI, J. C.; VIERA, A. C. P. Os Impactos da Indicação de Procedência no Desenvolvimento Econômico na Produção de Uva, nos Municípios dos Vales da Uva Goethe-SC. **Caderno de Prospecção**, Salvador, v. 10, n. 2, p. 327-340, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/cp.v10i2.17928>. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/nit/article/view/17928>. Acesso em: 1 set. 2020.

SEI – SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. Mapa Região Semiárida do Estado da Bahia. 2019. Disponível em: https://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/SEMI%C3%81RIDO_BAHIA_MAPA_2V25M_2019_SEI.pdf. Acesso em: 13 out. 2020.

SENHOR DO BONFIM (BA). **Lei n.º 1.383/2016, de 9 de novembro de 2016**. Dispõe sobre a proibição da derrubada e corte do umbuzeiro, e da palmeira licurizeiro (*Syagrus coronata*) no território do município de Senhor do Bonfim e dá outras providências. Disponível em: <http://camarasb.ba.gov.br/transparencia/wp-content/uploads/2018/02/LEI-N%C2%BA-1.383-2016.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2020.

SERROLÂNDIA (BA). **Lei n.º 0409, de 27 de setembro de 2010**. Institui o licuri como a árvore-símbolo do município de Serrolândia e dá outras providências. Disponível em: https://www.camaraserrolandia.ba.gov.br/camara/proposicao/Leis-ordinarias/2010/1/0/314#lista_texto_proposicao. Acesso em: 13 ago. 2020.

SERROLÂNDIA (BA). **Lei n.º 0725, de 28 de agosto de 2019a**. Dispõe sobre a criação da Festa do Licuri, no povoado de Novolândia, e dá outras providências. Disponível em: https://www.camaraserrolandia.ba.gov.br/camara/proposicao/pesquisalegislacao/2019/1/0/2462#lista_texto_proposicao. Acesso em: 12 ago. 2020.

SERROLÂNDIA (BA). **Lei n.º 0727, de 28 de agosto de 2019b**. Dispõe sobre a proibição da derrubada e queimada de palmeiras de licuri no território do município de Serrolândia, entre outras disposições. Disponível em: https://www.camaraserrolandia.ba.gov.br/camara/proposicao/pesquisalegislacao/2019/1/0/2462#lista_texto_proposicao. Acesso em: 12 ago. 2020.

SEVERI, F. C. Introdução à Propriedade Intelectual. *In: Gestão da inovação e empreendedorismo*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SEYFFARTH, J. A. S.; RODRIGUES, V. Impactos da seca sobre a biodiversidade da Caatinga. **Parcerias Estratégicas**, Brasília, v. 22, n. 44, p. 41-62, 2017. Disponível em: http://seer.cgee.org.br/index.php/parcerias_estrategicas/article/view/845. Acesso em: 1 ago. 2020.

SILVA, J. M. **Viabilidade do uso de secadores solar de convecção natural e forçada para a secagem de coco licuri**. 2012. 68 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Mecânica) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/15716>. Acesso em: 1 out. 2020.

SLOW FOOD INTERNACIONAL. **Comida com gosto de licuri: receitas**. 2015. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2016/08/slowfoodbrasil.com_documentos_licuri-livro-de-receitas.pdf. Acesso em: 3 out. 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Fortaleza do Licuri**. 2012. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/618-fortaleza-do-licuri>. Acesso em: 2 out. 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Do licuri tudo se aproveita**. 2016. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1030-do-licuri-tudo-se-aproveita>. Acesso em: 3 out. 2020.

SOUTO, A. C. G. **Das folhas às vassouras: o extrativismo do catolé (Syagrus cearensis Noblick) pela população tradicional de Monte Alegre, Pernambuco, Brasil**. 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Pernambuco, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/12342>. Acesso em: 2 out. 2020.

SOUZA, M. C. M. **Cafés sustentáveis e denominação de origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários**. 2006. 177f. Tese (Doutorado em Ciência Ambiental) – Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/90/90131/tde-22112011-161753/pt-br.php>. Acesso em: 12 ago.2020.

VALENTE, M. E. R. *et al.* Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Cienc. Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 3, p. 551-558, mar. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782012000300027&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 24 out. 2019.

VERGARA, S. C. Metodologia reflexiva. *In*: VERGARA, S. C. **Métodos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2005, p. 185-194.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Networks. **World Development**, [S.l.] v. 98, p. 82-92, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.003>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0305750X15001126>. Acesso em: 2 out. 2020.

WIPO – WORLD INTERNATIONAL PROPERTY ORGANIZATION. **The Definition of Geographical Indications**. 2019. Disponível em: [https://www.wipo.int/geo_indications/en/#:~:text=A%20geographical%20indication%20\(GI\)%20is,are%20due%20to%20that%20origin.&text=In%20addition%2C%20the%20qualities%2C%20characteristics,to%20the%20place%20of%20origin](https://www.wipo.int/geo_indications/en/#:~:text=A%20geographical%20indication%20(GI)%20is,are%20due%20to%20that%20origin.&text=In%20addition%2C%20the%20qualities%2C%20characteristics,to%20the%20place%20of%20origin). Acesso em: 20 fev. 2019.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

APÊNDICE A – PRODUTO PRINCIPAL DO MESTRADO

Artigo submetido à Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional

POTENCIALIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO LICURI DO SEMIÁRIDO BAIANO SOB A ÓTICA DO CÍRCULO VIRTUOSO DA QUALIDADE

POTENTIALITY OF GEOGRAPHICAL INDICATION OF LICURI FROM THE BAIANO SEMIARID UNDER THE VIEW OF THE BASED ON THE ORIGIN-LINKED QUALITY VIRTUOUS CIRCLE

Resumo:

Este estudo tem como objetivo verificar as potencialidades, entraves e demais aspectos relevantes para a implementação da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano. A metodologia utilizada foi da triangulação de dados, a partir do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem. Identificou-se a notoriedade do Semiárido Baiano quanto ao saber-fazer da cultura do licuri, bem como apontou-se as fragilidades dessa cadeia produtiva como a inexistência de parâmetros específicos de qualidade na etapa do beneficiamento. A modalidade de Indicação Geográfica mais factível à Região é a Indicação de Procedência, dado o requisito da notoriedade confirmado. Concluiu-se que há evidências históricas e de mercado que comprovam que o Semiárido Baiano é reconhecido como centro produtor e extrator do licuri.

Palavras-chave: Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem. Indicação Geográfica. Licuri. Semiárido Baiano.

Abstract:

This study aims to verify the potential, obstacles and other relevant aspects for the implementation of the Geographical Indication of licuri in the Semi-arid of Bahia. The methodology used was data triangulation, based on the Origin-linked Quality Virtuous Circle. The notoriety of the Semi-arid region of Bahia was identified as regards the know-how of the licuri culture, as well as the weaknesses of this production chain, such as the lack of specific quality parameters in the processing of licuri. The most feasible type Geographical Indication of for the Region is the Indication of Origin, given the requirement of confirmed notoriety. It was concluded that there is historical and market evidence that prove that the Bahian Semi-Arid is recognized by consumers and producers as a center for producing and extracting licuri.

Keywords: Origin-linked Quality Virtuous Circle. Geographical Indication. Licuri. Bahian Semiarid.

Introdução

A prática de levar em consideração a origem geográfica de um dado produto é uma tradição que existe desde tempos remotos da civilização e representava uma forma de

diferenciá-lo por atributos devido à sua reputação e à qualidade (DUPIM, 2015). Essa prática progrediu para um modo de reconhecimento, conferindo certas qualidades que, vinculadas à sua origem geográfica, podem ser resultado de métodos utilizados para obter ou preparar o produto, ou decorrentes das condições intrínsecas ao local de proveniência. Esse modo de reconhecimento é definido na atualidade como Indicação Geográfica (NGO BAGAL; VITTORI, 2011; WIPO, 2019).

O licurizeiro, cujo nome científico é *Syagrus coronata*, é uma palmeira nativa do Semiárido Nordestino, suportando longas secas e desenvolvendo-se bem mesmo em circunstâncias climáticas desfavoráveis. Contudo, é na Bahia que se concentra quase a totalidade da produção nacional (AROUCHA; LINS, 2013; CARVALHO, FERREIRA; ALVES, 2014; BRASIL, 2017a). Do fruto do licurizeiro, o licuri, retira-se a amêndoa da qual se produz diversos produtos e se extrai o óleo. Sua produção é extrativista, sendo a cultura e o saber-fazer característicos do Semiárido da Bahia (DRUMOND, 2007; BRASIL, 2017a).

A Indicação Geográfica (IG) enquanto recurso de proteção e valorização de produtos agropecuários assume grande potencial dada à rica biodiversidade brasileira decorrente dos seus inúmeros biomas (BRASIL, 2010; PELLIN, 2019). Entretanto, conforme Campos (2018), a escassez no Brasil de informações referentes a essa ferramenta desestimula os pedidos de novos registros e, assim, o aproveitamento da plena capacidade de determinadas regiões no usufruto da IG. Para tanto, é de grande valia uma análise mais profunda desse instrumento, ponderando a sua relação com o desenvolvimento regional.

Nessa perspectiva, este trabalho tem como objetivo verificar as potencialidades, entraves e demais aspectos relevantes para a implementação da Indicação Geográfica do licuri do semiárido baiano sob a ótica do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem.

Assim, o artigo estrutura-se em: Introdução, que apresenta o tema e o objetivo do estudo; Referencial Teórico, que traz embasamento à pesquisa; Metodologia, que descreve os procedimentos realizados em cada etapa da pesquisa; Resultados e Discussão, cujas informações são norteadoras para os atores envolvidos na cadeia produtiva do licuri; e, por fim as Conclusões.

Referencial Teórico

A Indicação Geográfica (IG) é um ramo da Propriedade Industrial que busca distinguir um produto por sua origem geográfica (INPI, 2021) e está dividida em duas modalidades, a saber: a Indicação de Procedência cujo registro demonstra a notoriedade da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto; e a Denominação de

Origem, caracterizada pela vinculação dos atributos do produto ao meio geográfico, o qual se relaciona a fatores naturais e humanos (BRASIL, 2018a).

No Brasil, o registro de uma IG pode ser solicitado por entidades representativas dos produtores (BRASIL, 2018a). Dentre os documentos a serem apresentados para o seu registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), encontra-se o Caderno de Especificações Técnicas, no qual é feita a descrição das características do produto, da sua forma de obtenção, dos mecanismos de controle da IG e a delimitação da área geográfica a ser contemplada por esta, conforme as normas do Sistema Cartográfico Nacional (INPI, 2019).

A Indicação Geográfica, por suas características multidimensionais, pode constituir um papel significativo no desenvolvimento regional (MENEGAZZO, 2015; CAMPOS, 2018; BEZERRA; SARTORI; SANTOS; SEGUNDO, 2019), devido ao seu potencial de trazer benefícios à cadeia produtiva e aos atores envolvidos, priorizando a autonomia local e objetivos amplos de melhoria em toda a comunidade (DUPIM, 2015; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2017).

Semiárido Baiano e Identificação do Licuri

A Região Semiárida foi criada a partir da Lei Federal n.º 7.827 (BRASIL, 1989). Contudo, a Resolução n.º 115/2017 (BRASIL, 2017) definiu a atual conformação regional do Semiárido. Com base nessa Resolução, de um total de 417 municípios baianos, 278 estão na região semiárida, o que corresponde a 66,6% dos municípios.

Devido às características edafoclimáticas do Semiárido, há o favorecimento para o cultivo de licurizeiros. Contudo, a forte tradição dessa cultura tem predominância na Bahia. (BRASIL, 2017). Nessa perspectiva, o Semiárido Baiano apresenta-se como potencial região para possuir o registro da Indicação Geográfica do licuri. Vale ressaltar que Lei n.º 13.572/2016, regulamentada pelo Decreto n.º 17.951, de 22 de setembro de 2017 (BRASIL, 2017), instituiu na Bahia a Política de Convivência com o Semiárido, visando o desenvolvimento sustentável no Semiárido Baiano por meio de iniciativas de diversos âmbitos, de acordo com a realidade vivida nessa região (BRASIL, 2017).

O Semiárido Baiano se destaca como patrimônio histórico-cultural considerável para manutenção ao longo do tempo de culturas vegetais tradicionais (SANTOS, 2017). Nessa perspectiva, o licurizeiro é uma espécie compatível com as características edafoclimáticas do Semiárido, que compreende parte do Estado de Minas Gerais, Bahia, Sergipe e Alagoas (LA SALLES *et al.*, 2010; CARVALHO; FERREIRA; ALVES, 2014; BRASIL, 2017a; LISBOA

et al., 2020).

O cultivo do licurizeiro se sobressai por ser uma cultura que, ao longo do tempo, apresenta um papel imprescindível para o sustento das populações de menor poder aquisitivo, por favorecer melhor qualidade de vida e por evidenciar as tradições do Semiárido Baiano (NOBLICK, 2017; SANTOS, 2017). O seu fruto é nomeado pelas comunidades tradicionais como “licuri”, “ouricuri” (AROUCHA; LINS, 2013; SOUTO, 2014) ou, ainda, como “ouro-verde do Semiárido” (BRASIL, 2017a) entre outras denominações.

Esse fruto é classificado no grupo das oleaginosas (IBGE, 2018), visto que é quebrado para extração da amêndoa, a qual é bastante usada na fabricação de óleo, por apresentar aproximadamente 49% de constituintes lipídicos e em torno de 11% de proteína (CREPALDI; ALMEIDA-MURADIAN; RIOS; PENTEADO; SALATINO, 2001). A amêndoa do licuri é comestível e adocicada, sendo bastante utilizada na alimentação humana e animal (ANTONIASSI *et al.*, 2005; LA SALLES *et al.*, 2010). Assim, é uma matéria-prima de valor na elaboração de produtos artesanais com apelo exótico e características orgânicas (BELVISO *et al.*, 2013; CASTRO; RYBKA, 2020). O sabor das sementes e do óleo de licuri lembra o do coco (*cocos nucifera*) (BELVISO *et al.*, 2013; LISBOA *et al.*, 2020).

Um aspecto ímpar do licuri é que todas as suas partes são aproveitáveis. Sua amêndoa pode ser utilizada como matéria-prima em diversas preparações como: granola, biscoito, sorvete, doce, licor, cerveja, pães complementados, entre outros (SLOW FOOD BRASIL, 2016; BRASIL, 2017a; GOMES; APLEVICZ, 2020). O óleo é largamente utilizado para preparações alimentícias, fabricação de sabão (LISBOA *et al.*, 2020) e de biodiesel empregado inclusive como matéria-prima na produção de combustível para a aviação (LA SALLES *et al.*, 2010; ARAÚJO; MAIA; CORDEIRO; GONDIM; SANTOS, 2019). A casca do licuri é aproveitada para produção de artesanato e combustível para forno à lenha e na fabricação de telhas (FAPESB, 2016; BRASIL, 2017a).

O licurizeiro possui uma enorme potencialidade frutífera, chegando a produzir anualmente quatro toneladas de amêndoas, também chamados de coquinhos (BRASIL, 2017a) ou coquilhos (IBGE, 2018). Segundo Lisboa *et al.* (2020), a frutificação do licuri ocorre em longos períodos do ano e é possível a oferta do fruto durante todo o ano de acordo com as diversas localidades. (CREPALDI; ALMEIDA-MURADIAN; RIOS; PENTEADO; SALATINO, 2001; AROUCHA; LINS, 2013; NOBLICK, 2017).

Não obstante outros estados possuírem características edafoclimáticas favoráveis, conforme dados do Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2018, somente há registro de produção da amêndoa do licuri decorrente do

extrativismo vegetal no estado de Alagoas, que produz 113 toneladas (10,49%), e na Bahia, com 1.078 toneladas (89,51%) (IBGE, 2018), sendo que todos os municípios produtores estão localizados na Região Semiárida.

Há uma diversidade de atos normativos acerca do licuri, corroborando com a importância dessa cultura para as comunidades do Semiárido Baiano como a Lei n.º 13.908/2018, do Estado da Bahia, que estabelece o licuri como patrimônio biocultural, tornando-o imune ao corte; e a Portaria Interministerial n.º 284/2018, que institui a lista de espécies da sociobiodiversidade para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) da qual o licuri faz parte (BRASIL, 2018b).

Levantamento da Notoriedade do Licuri

A notoriedade do licuri e a importância da sua cadeia produtiva para as comunidades locais fomentam o desenvolvimento regional, observadas na diversidade de eventos, programas e discussões multifacetadas abrangendo searas como as: “cívica, religiosa, artística, lúdica, gastronômica, comercial, geracional e educativa” (CARVALHO; FERREIRA, 2015, p. 6), conforme se pode notar no **Quadro 1**.

Quadro 1: Levantamento de documentos sobre a notoriedade do licuri

Título	Data	Fonte/Autor	Disponível em:
A joia do Semiárido Baiano	15.09.2009	Estadão	https://www.estadao.com.br/noticias/geral-a-joia-do-semiarido-baiano.3330
Extrativismo de licuri é opção de renda no Semiárido do país	05.11.2010	Globo Rural	http://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,EMI185056-18080,00-EXTRATIVISMO+DE+LICURI+E+O+PCAO+DE+RENDA+NO+SEMIARIDO+DO+PAIS.html
Cadeia produtiva do Licuri melhora condição de vida de Mulheres na Bahia	04.12.2013	Diário do Sudoeste da Bahia	http://www.dsvc.com.br/2013/12/cadeia-produtiva-do-licuri-melhora-condicao-de-vida-de-mulheres-na-bahia/
Festival do Licuri reúne centenas de agricultores em Caldeirão Grande	13.07.2015	Governo do Estado da Bahia	http://www.bahia.ba.gov.br/2015/07/noticias/desenvolvimento-rural/festival-do-licuri-reune-centenas-de-agricultores-em-caldeirao-grande/
Festa do Licuri: Espaço de Educação Não-Formal no Semiárido Baiano	2016	Aurélio José Antunes de Carvalho; Marcio Harrison dos Santos Ferreira	https://www2.ufrb.edu.br/revistaentrelacando/edicoes-entrelacando
Licuri – o coquinho da Bahia que alimenta e cura	05.10.2016	GreenMe	https://www.greenme.com.br/usuarios-beneficios/4176-licuri-coquinho-da-bahia-alimenta-e-cura/

Título	Data	Fonte/Autor	Disponível em:
O Semiárido Baiano em Festa: Nosso Anfitrião é o Licuri <i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc., <i>Arecaceae</i>	02.07.2017	Núbia Oliveira da Silva, Marcio Harrison dos Santos Ferreira, Aurélio José Antunes de Carvalho	http://sabeh.org.br/?mbdb_book=revista-ecologias-humanas-no-2
Festa do Licuri: valorização da cultura, de seu povo e seus saberes	08.2017	Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA)	https://mpabrasil.org.br/noticias/festa-do-licuri-valorizacao-da-cultura-de-seu-povo-e-seus-saberes/
Expedição gastronômica dá visibilidade a licuri produzido por agricultores familiares	29.06.2018	Secretaria de Comunicação Social da Bahia	http://www.secom.ba.gov.br/2018/06/146344/Expedicao-gastronomica-da-visibilidade-a-licuri-produzido-por-agricultores-familiares.html
Licuri é destaque no primeiro dia do Mesa Bahia	04.07.2018	Secretaria de Comunicação Social da Bahia	http://www.secom.ba.gov.br/2018/07/146389/Licuri-e-destaque-no-primeiro-dia-do-Mesa-Bahia.html
11ª da Festa do Licuri, em Capim Grosso, BA	20.08.2018	Universidade Federal do Vale do São Francisco	https://portais.univasf.edu.br/videos/tv-caatinga/11a-da-festa-do-licuri-em-capim-grosso-ba
Licuri, a Riqueza Do Sertão	03.2019	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR)	http://www.sdr.ba.gov.br/sites/default/files/2019-04/bahia%20produtiva_revista.pdf
Campo Formoso: Povoado de Lagoa da Roça vai promover 2ª Feira do Licuri	14.08.2019	Campoformosonoticias.com	https://www.campoformosonoticias.com/v5/2019/08/campo-formoso-povoado-de-lagoa-da-roca-vai-promover-2a-feira-do-licuri/
Cadeia Produtiva do Licuri recebe reforço com investimentos do Governo do Estado	28.11.2019	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional	http://www.car.ba.gov.br/index.php/noticias/cadeia-produtiva-do-licuri-recebe-reforco-com-investimentos-do-governo-do-estado
Documentário 'Mulheres do Licuri'.	06.07.2020	Ponto Crítico	https://pontocritico.org/06/07/2020/documentario-mulheres-do-licuri-mulheres-semiarido-e-empoderamento/
Licuri vira ingrediente de cosméticos e aumenta renda de famílias na Bahia	14.07.2020	Globo Rural	https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agro-EDelas/noticia/2020/07/licuri-vira-ingrediente-de-cosmeticos-e-aumenta-renda-de-familias-na-bahia.html
Licuri se consolida na Bahia com qualificação e valorização da produção	26.08.2020	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional	http://www.car.ba.gov.br/noticias/licuri-se-consolida-na-bahia-com-qualificacao-e-valorizacao-da-producao

Fonte: Elaborado pela autora (2020).

Cabe ressaltar o Projeto “Tecnologias Sociais para o fortalecimento da Cadeia Produtiva do licuri no Semiárido Baiano” (SANTOS, 2017; SILVA, 2012) e dentro do escopo da Propriedade Industrial vale destacar a patente concedida em 2019, “Máquina para Quebra do Coco Licuri e Similares” (DA SILVA, R.; DA SILVA, I.; GUERRA, 2018), ambos com o propósito de sanar gargalos tecnológicos na cadeia produtiva do licuri.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa com abordagem qualitativa, com objetivo exploratório (GIL, 2008). Como técnica de investigação foi utilizada o estudo de caso.

Coleta de Dados

Foram realizadas entrevistas individuais, por meio de videoconferência, com cinco entidades com notória atuação na região do Semiárido Baiano. As entidades foram: uma instituição que atua com políticas públicas, com projetos dedicados ao fortalecimento da cadeia produtiva do licuri no Semiárido Baiano (PJ1); uma empresa que utiliza a amêndoa do licuri como matéria-prima principal em seus produtos, sediada no município de Caldeirão Grande (PJ2); uma cooperativa localizada no território do Sisal (PJ3); uma instituição privada de interesse público, cuja unidade presta apoio em processos de implementação de uma IG (PJ4); e uma cooperativa localizada na região do Piemonte da Diamantina (PJ5).

A partir disso, foram estruturados os dados com o reconhecimento das categorias que são as etapas da metodologia do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem (FAO; SINERGI, 2010) e realizada uma triangulação de métodos (YIN, 2005). Essa metodologia é dividida em: Identificação, Qualificação, Remuneração, Reprodução e Políticas Públicas, conforme **Figura 1**.

Figura 1: Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem



Fonte: Adaptado de Fao/ Sinergi (2010)

Na etapa de ‘Identificação’ são estabelecidas as relações entre o produto, as comunidades envolvidas e o ambiente.

Na ‘Qualificação’ obtêm-se informações dos atores envolvidos de forma direta no

processo produtivo, os quais melhor conhecem as características e aspectos culturais que o envolvem.

A ‘Remuneração’ é a etapa relacionada com a comercialização do produto e exige uma estratégia coletiva para gerir o ativo comum a todos, com o objetivo de agregar valor e tirar proveito da reputação, inclusive por meio de mecanismos não comerciais.

A ‘Reprodução’ significa que os recursos serão preservados, renovados e aprimorados em todo o Círculo Virtuoso, a fim de possibilitar sua sustentabilidade em longo prazo.

Por fim, a etapa ‘Políticas Públicas’ que representa e alimenta todas as outras, e oferece suporte jurídico e institucional (FAO; SINERGI, 2010).

Resultados e Discussão

Análise e Diagnóstico do Potencial do Licuri do Semiárido Baiano

Nesta seção são apresentados os resultados, enquadrando-os a partir dos parâmetros definidos por cada etapa da metodologia do Círculo Virtuoso Ligado à Origem.

1ª Etapa: Identificação

Nessa fase, observaram-se três subetapas que serão tratadas a seguir.

Na Identificação dos Recursos Locais, o licuri foi apresentado por todos os entrevistados como um fruto com grande importância socioeconômica para as comunidades do Semiárido, conforme apresentado nos estudos de Noblick (2017) e Santos (2017), apesar de não ter recebido a valorização devida durante bastante tempo, conforme PJ2, PJ3 e PJ5 e corroborado por Santos (2017).

Houve consenso entre os entrevistados sobre as características específicas do licuri ligadas à sua origem geográfica, incluindo os recursos culturais e humanos da Região Semiárida Baiana, o que foi reforçado pelo levantamento da notoriedade nesse estudo e demonstrado por Carvalho e Ferreira (2015).

As entrevistadas PJ2, PJ3 e PJ5 destacaram a diversidade de produtos obtidos a partir do licuri, entre os quais a amêndoa “*in natura*” ou torrada com sal, e a produção do óleo para fins alimentícios e cosméticos, conforme atestam La Salles *et al.* (2010), *Slow Food Brasil* (2016), Brasil (2017a), Araújo, Maia, Cordeiro, Gondim e Santos (2019) e Gomes e Aplevicz (2020).

Em relação ao Vínculo com o Território, foi ressaltada pela PJ1 a abrangência da cultura do licuri. A entidade informou o apoio a quatorze municípios, distribuídos em quatro territórios de identidade da Região Semiárida: Bacia do Jacuípe, Piemonte da Diamantina, Piemonte Norte do Itapicuru e Sisal. Essa grande abrangência territorial é ratificada por

Brasil (2017), o qual afirma que é no Semiárido Baiano que a tradição dessa cultura é predominante, aspecto que pôde ser observado pelo levantamento da notoriedade da região.

Na Identificação dos Atores envolvidos, foram apontados por PJ1, PJ3, PJ4 e PJ5 como imprescindíveis: uma empresa privada e as cooperativas, as quais possuem o saber-fazer e têm alcançado resultados relevantes com o licuri para a imagem da região.

PJ3 destacou o desenvolvimento de uma produção autossustentável e de convivência com o Semiárido, baseada nos princípios da Economia Popular Solidária. Ressaltou também parcerias com Centrais de Cooperativa. PJ3 e PJ5 informaram ter suporte de Instituições de Ensino e Pesquisa e PJ2, PJ3 e PJ5 afirmaram apoio técnico de PJ4 quando necessário.

PJ2 desenvolve projetos sociais voltados às comunidades. Fornece seus resíduos para outras empresas: a palha utilizada para produção de energia térmica no ramo do cimento, conforme FAPESB (2016); e o farelo para a produção de *cookies*, atestando o aproveitamento total das partes do fruto, conforme Brasil (2017a).

Como atores externos interessados nos produtos à base de licuri, PJ2, PJ3 e PJ5 informaram: restaurantes, onde o licuri é utilizado por renomados *chefs* de cozinha; supermercados; lojas de produtos naturais; fábricas de cosméticos e varejistas, que adquirem para consumo próprio ou para produção de cosméticos na Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

2ª Etapa: Qualificação do Produto

Todos os entrevistados destacaram que o licuri é obtido de forma extrativista por comunidades quilombolas da região e famílias agricultoras. Esse aspecto foi apontado por Anjos e Drumond (2010); Brasil (2017a); e Castro e Rybka (2020). PJ2 e PJ3 relataram que em algumas localidades, por meio de lei, se permite o acesso às fazendas onde ficam os licurizeiros, nas quais os extrativistas colhem o licuri à vontade, conforme discorrem Almeida (2008) e Souto (2014). Nos locais em que não há essa autorização, o licuri é aproveitado pelo gado ou é perdido.

PJ2, PJ3 e PJ5 discorreram que a amêndoa do licuri passa por um controle de qualidade em todas as etapas de beneficiamento desde a colheita, mas não informaram detalhes de como isso é feito. Relataram que não há resistência dos extrativistas para a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF). PJ3 e PJ5 revelaram que não possuem estrutura montada na sua rotina para medição de parâmetros microbiológicos e físico-químicos da matéria-prima e produto final. Para tanto, contam esporadicamente com o apoio de Instituições de Ensino, Pesquisa e Extensão, mencionadas na 1ª Etapa (Identificação).

PJ5 informou que está desenvolvendo novos produtos visando à diversidade e

expansão do mercado. Já PJ2 relatou que o objetivo atualmente é aumentar a linha de produção de óleo, enquanto PJ3 tem como foco a efetivação dos registros sanitários, inclusive com relação às demais cadeias com as quais trabalha, a exemplo da cadeia do umbu. PJ2, PJ3 e PJ5 relataram possuir marca própria, embalagens e rótulos com informações necessárias sobre o produto e que tem interesse nos registros de certificação orgânica, sendo esse processo já executado por PJ2 anteriormente, contudo não foi renovado devido aos altos custos.

3ª Etapa: Remuneração

A entidade PJ3 comercializa seus produtos em uma rede de lojas próprias nas cidades de Monte Santo, Itiúba e Nordestina, em lojas-vitrines para demonstração de seus produtos e os das cooperativas parceiras de outros municípios, o que favorece a divulgação e a venda. Ademais, conta com parcerias de lojas em outras cidades da Bahia e no estado de São Paulo, além da comercialização virtual, por meio da parceria com uma *startup*, o que facilita o escoamento dos produtos para todo o Brasil.

A entrevistada PJ5 destacou o convênio existente com uma transportadora, além da parceria com o Centro de Distribuição (CD) em Salvador financiado pelo Governo do Estado, que favorece a comercialização e boa logística no processo de vendas no atacado. Quanto às vendas no varejo, foi relatado dificuldades no processo que têm sido amenizadas pela parceria firmada entre a cooperativa e uma *startup* por meio de vendas virtuais.

PJ2 relatou que a comercialização de seus produtos ocorre por meio de *site* próprio para outros estados, fornece para algumas empresas, inclusive com uma renomada que trabalha com a torta do licuri na linha de produtos orgânicos e, mais frequentemente, para o consumidor final. Afirmou também que uma dificuldade no processo de comercialização é a logística, pois o custo dos fretes é alto e isso desestimula os compradores.

PJ3 não possui uma informação precisa quanto ao volume de produção (kg/mês), visto que há uma grande diversidade de produtos e que costumam fazer um estoque de matéria-prima e “ir processando de acordo com a demanda de comercialização”. Mesmo assim, PJ3 informou que conseguiu uma média de mil potes de balinhas por mês até o início da pandemia da covid-19 em março de 2020. A balinha e o licuri torrado são produtos exclusivos das entidades que processam licuri. PJ5 alegou que como o licuri é safrista não há um controle mensal da produção. Assim, o óleo é produzido e armazenado para utilização durante o período de maior escassez da matéria-prima.

PJ2 informou uma média mensal de 5,7 toneladas de óleo comercializadas nos últimos cinco anos, mas relatou que em 2020-2021 houve uma queda decorrente dos

impactos da pandemia da covid-19. Quanto aos outros períodos, essa queda foi atribuída às longas estiagens na Região Semiárida, o que é corroborado por Seyffarth e Rodrigues (2017). Quanto à concorrência sobre o óleo de licuri, PJ2 e PJ3 informaram que esta ocorre em relação ao óleo de *cocos nucifera* (coco-da-praia), pois possuem propriedades similares. Tal aspecto é apontado por Belviso *et al.* (2013) e Lisboa *et al.* (2020).

Com relação aos preços dos produtos à base de licuri, as entidades informaram que praticam preços semelhantes, apenas PJ3 informou que comercializa o óleo em embalagem de 250ml por quatorze reais, em média. As entidades produtoras relataram que a variação de preço ocorre, algumas vezes, devido ao custo do frete, mas PJ2 e PJ3 informaram uma margem de lucratividade de aproximadamente 15% nos produtos comercializados.

4ª Etapa: Reprodução Local dos Recursos: Sustentabilidade econômica, sociocultural e ambiental

Os entrevistados destacaram a natureza extrativista do licuri, o que dificulta sua coleta quando os licurizeiros se encontram em grandes propriedades privadas, as quais não há permissão de acesso dos coletores, como confirmado por Brasil (2017b).

PJ2, PJ3 e PJ5 relataram que, devido ao trabalho intenso de conscientização, os extrativistas seguem boas práticas de manejo atualmente, favorecendo o extrativismo sustentável orgânico e, assim, a sustentabilidade ambiental dessa cadeia produtiva.

As entidades produtoras informaram que o licuri é safrista, sendo abundante entre dezembro a abril. Contudo, o fruto fica disponível para beneficiamento no período de menor safra, pois o licuri continua a produzir em menor quantidade, além de ser possível armazenar a matéria-prima e garantir, assim, uma produção continuada e o cumprimento dos contratos firmados. Esse aspecto favorável do licuri é apoiado por Crepaldi, Almeida-Muradian, Rios, Penteadó e Salatino (2001); Aroucha e Lins (2013); Noblick (2017) e Lisboa *et al.* (2020).

Um fator limitante à cadeia do licuri apresentado pelas entrevistadas é o processo predominantemente manual para obtenção da amêndoa, no qual se utiliza a pedra para a quebra do licuri, em ambientes pequenos e inadequados. Contudo, com o apoio PJ1, tem sido montadas estruturas adequadas para produção em maior escala, visando à oferta de produtos de qualidade e ampliação de mercado. Assim, a entidade PJ1 tem levado tecnologia para os agricultores, com a aquisição de máquinas como quebradeira e despeladeira. Essas melhorias na produção favorecem a sustentabilidade econômica da cadeia produtiva do licuri, trazendo o aprimoramento dos processos.

PJ3 e PJ5 ressaltaram que o licuri atua, principalmente, como uma complementação de renda para as famílias do Semiárido. Esse aspecto impacta negativamente a valorização da

cultura, mas tem sido amenizado pelo fortalecimento da imagem do licuri e do Semiárido Baiano com a execução de projetos e eventos.

Na questão sociocultural, identificou-se que as mulheres predominam na cadeia produtiva do licuri. Isso foi atribuído ao fato de os homens, geralmente, buscarem atividades que garantam de forma mais satisfatória o sustento familiar. Foi destacado que as atividades com o licuri proporcionaram certa autonomia a essas extrativistas, tendo um papel primordial no empoderamento feminino, o que é corroborado pelo documentário ‘Mulheres do Licuri’ (BARBOSA, 2020).

Com relação às práticas que valorizam a cultura do licuri e o saber-fazer local, as entidades são bastante atuantes, promovendo e/ou participando de festas e eventos nacionais e internacionais em que o licuri é protagonista. Essas ações também alcançam benefícios do ponto de vista ambiental, haja vista que desperta o sentido de pertença nos agricultores extrativistas quanto à preservação dos licurizeiros.

A bovinocultura foi apresentada como nociva para a preservação do licuri, tanto em sentido cultural quanto ambiental, por ser uma atividade financeiramente mais atrativa, o que é confirmado por Brasil (2017b). Vale ressaltar a existência de mecanismos legais para lidar com as ameaças à espécie, tal como a elevação do licuri ao *status* de patrimônio biocultural na Bahia.

PJ2, PJ3 e PJ5 apontaram que outrora havia o gargalo da escassez de água, o que por muito tempo caracterizou a região Semiárida, como afirmam Seyffarth e Rodrigues (2017). Entretanto, atualmente, as comunidades tem suprimento suficiente de água por meio de cisternas ou água encanada, sendo fundamental para o processo produtivo.

Um aspecto relevante em sentido econômico, sociocultural e ambiental, mencionado por PJ3 e corroborado por Santos (2017), é o desenvolvimento de tecnologias sociais para aplicação na cadeia produtiva do licuri. Isso oportuniza que os recursos sejam aprimorados e compartilhados por várias comunidades fortalecendo a cadeia do licuri. Merece destaque o funcionamento de PJ3 e PJ5 sob aos pilares da Economia Solidária, com escopos sociais e culturais que favorecem modos de atuação coletiva, conforme Gaiger (2014).

5ª Etapa: Políticas Públicas

Apenas PJ1 afirmou já ter participado de conversas sobre a Indicação Geográfica do licuri para o Semiárido Baiano. Entretanto, as demais entrevistadas demonstraram interesse em fazer parte dessas discussões. Com exceção da PJ4, as entrevistadas apresentaram uma visão pouco realista sobre IG, visto que apontaram somente benefícios no processo de implementação, tais como a melhoria e uniformização dos parâmetros de qualidade,

valorização e divulgação do produto em nível nacional e internacional.

No que tange ao quadro jurídico (legislativo e regulamentar) e institucional, que possibilite o reconhecimento e proteção por uma IG do licuri para o território, foi informado por todas as entrevistadas que não há ferramenta específica. Contudo, foi mencionada a existência de Políticas Públicas que visam o fortalecimento da cadeia produtiva do licuri, o que, de fato, é imprescindível para se cogitar o pedido de registro de uma IG.

PJ3 apontou que a implementação de ações públicas permitiu certa medida de desenvolvimento para cadeia do licuri, apesar de não ser exclusiva para essa, tais como o fornecimento contínuo de água e energia nas comunidades, apoio logístico no escoamento da produção, implantação de políticas como a do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Para PJ2, PJ3 e PJ5 alguns governos municipais não atuam a contento em prol dessa cadeia, agindo, sobretudo, de forma compulsória, em cumprimento a programas instituídos pelo Governo Federal.

O Projeto Bahia Produtiva foi identificado como a única política pública que destina parte de seus recursos exclusivamente à cadeia do licuri. Essa política está a cargo de PJ1 que relatou o papel crucial dessa etapa no fortalecimento da cadeia e a amplitude de suas ações positivas, desde a coleta da matéria-prima até a distribuição final dos produtos à base do licuri. Assim, os produtores têm obtido suporte com máquinas, equipamentos, obras civis, capacitações, assistência técnica e apoio para comercialização, com a finalidade de levar esses produtos ao mercado.

PJ2 ressaltou a importância de que as políticas sejam implementadas de forma que seu potencial seja completamente aproveitado e, *a posteriori*, possibilite autonomia às entidades produtoras. As entrevistadas relataram o apoio de PJ4 à empresa privada e às cooperativas que beneficiam o licuri por meio de capacitações, treinamentos e processos de certificação orgânica e de registro de marcas, funcionando nessa seara como uma política pública.

Proposições de Melhorias Baseadas no Diagnóstico

É imprescindível definir qual produto seria mais interessante para pleitear o registro da IG, se óleo do licuri ou a sua amêndoa e, a partir disso, traçar as estratégias necessárias. Há indícios de que a amêndoa seria o produto mais interessante, pois alcança um maior número de beneficiados ao longo da cadeia de valor. Dessa forma, é necessária a criação de um grupo de trabalho com o envolvimento preponderante dos atores internos para discutir a viabilidade do processo de implementação da IG para o Semiárido.

Após a formação de um grupo de trabalho, a elaboração do caderno de especificação

do produto a ter o registro pleiteado é indispensável, garantindo-se a participação dos atores locais no estabelecimento das 'regras do jogo'. Assim, devem-se definir padrões alcançáveis.

É necessário estabelecer a delimitação geográfica da IG, pois é um dos critérios para pleitear esse registro, segundo Brasil (2018a). Existe a possibilidade de delimitar todo o Semiárido Baiano, visto que há a cultura do licuri com saberes compartilhados em toda a região ou, ainda, definir uma área dentro dessa que englobe os municípios onde haja entidades mais articuladas entre si e com cultura mais arraigada.

A bovinocultura, identificada como uma ameaça para a cadeia produtiva do licuri, afeta a sustentabilidade ambiental e econômica dessa cadeia, pois acarreta o desmatamento e a possível extinção dos licurizeiros. A solução desse entrave perpassa por um processo de conscientização e fiscalização contínuas do poder público, principalmente o municipal, para garantir o cumprimento das diversas leis já existentes que visam à proteção dessa espécie.

Para alavancar as vendas no atacado, é necessário melhorar as estratégias de divulgação. Embora haja alguns programas federais e estaduais que visam dar escoamento à produção em maior escala, é preciso estimular o comércio atacadista.

Um aspecto a ser dirimido é o aporte para o controle de qualidade, que exige uma estrutura de laboratórios bem montada para monitoramento constante pelas entidades produtoras, o que pode ser implantado a partir do Projeto Bahia Produtiva, já em desenvolvimento.

Quanto à desvalorização do licuri, é interessante fortalecer a associação entre a cadeia do licuri e a do umbu. Esse Arranjo Produtivo Local (APL) possibilitará maior diversificação da produção e, assim, a sustentabilidade econômica em longo prazo, o que é imprescindível para viabilizar um processo de implementação de IG.

Um dos pontos fortes observados é a existência de entidades coletivas bem organizadas, as quais, inclusive, fazem parcerias mútuas para a comercialização dos seus produtos. Entretanto, faz-se necessária maior integração entre os atores, que se mostraram dispostos a unificar interesses e somar forças, considerando que atualmente cada entidade dispõe de processos bastante individualizados. A partir disso, é possível definir quem será a responsável por dar entrada no pedido de registro como representante das demais.

Embora PJ2, PJ3 e PJ5 possuam marca própria, poderia ser criada, inicialmente, uma marca coletiva e se efetivar o registro da certificação orgânica, de forma concomitante à validação do saber-fazer, visto que o registro bem-sucedido da IG requer que as lacunas identificadas sejam sanadas. No quadro abaixo, segue um resumo dos entraves e oportunidades identificadas na cadeia produtiva do licuri.

Quadro 2: Síntese do diagnóstico dos gargalos e de proposições de melhorias

Dimensão do Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à origem	Diagnóstico dos gargalos ou oportunidades	Estratégias propostas
IDENTIFICAÇÃO DE RECURSOS LOCAIS	A importância socioeconômica, a cultura e o saber-fazer estabelecem o vínculo com a região Semiárida.	–
	O licuri possui potencial de mercado e notoriedade.	–
	Divergências sobre qual produto mais se destaca na cadeia produtiva do licuri	Criar um grupo de trabalho para definir o produto mais vantajoso para ser pleiteada a IG.
	Grande abrangência territorial da cadeia produtiva do licuri, alcançando os Territórios de Identidade: Bacia do Jacuípe, Piemonte da Diamantina, Piemonte Norte do Itapicuru e Sisal.	Realizar discussões entre as entidades produtoras e demais atores para a delimitação geográfica da área de produção favorável a potencial implementação da IG, atentando-se para a não exclusão de pequenos produtores que desejem participar.
QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO	Inexistência de padronização quanto aos procedimentos para realizar o controle de qualidade dos produtos.	Elaborar o Caderno de Especificações Técnicas com as regras de produção que garantam a qualidade do produto e sejam alcançáveis pelos pequenos produtores, com representantes de todas as fases do Círculo Virtuoso de Qualidade Ligado à Origem.
	Inexistência de laboratórios para monitoramento dos parâmetros microbiológico e físico-químico.	Construir e equipar laboratórios para monitoramento desses.
REMUNERAÇÃO	Escassez de estratégias para alavancar as vendas no atacado.	Desenvolver plano de <i>marketing</i> para divulgação e vendas no atacado.
	Desvalorização do licuri	Políticas que visem dar escoamento à produção em maior escala. Fortalecimento do arranjo produtivo entre as cadeias do licuri e a do umbu, como uma estratégia de gestão voltada para o desenvolvimento local.
	Entidades produtoras contam com marca própria, embalagens e rótulos individualizados.	Trabalhar o registro de marca coletiva e a certificação orgânica.
REPRODUÇÃO LOCAL DOS RECURSOS	Existência de entidades coletivas bem organizadas, as quais, inclusive, fazem parcerias entre si para a comercialização dos seus produtos.	Definir quem serão os representantes para atuar em prol dos interesses coletivos.
	Os extrativistas seguem boas práticas de manejo, ocorrendo o extrativismo sustentável orgânico.	–
	Ameaça de extinção acarretada pela bovinocultura.	Implementar um processo continuado de conscientização e fiscalização efetiva por parte do poder público e políticas integradas de desenvolvimento rural.
POLÍTICAS PÚBLICAS	Pouco conhecimento acerca de IG	Ações para discussões e a disseminação acerca do tema Indicação Geográfica.
	Garantir a continuidade dos efeitos das políticas que têm sido implementadas	Ações que estimulem o protagonismo e a autonomia das comunidades.
	Escassa atuação dos governos municipais	Engajamento dos governos municipais no cumprimento das políticas implantadas por outras instâncias de governo e desenvolvimento de outras de iniciativa municipal.

Fonte: Elaborado pela autora com base no levantamento de dados (2021).

Conclusões

O presente estudo alcançou o objetivo de identificar as potencialidades de o licuri ser objeto de um processo de implementação de Indicação Geográfica para o Semiárido Baiano. Esse potencial se deve à representatividade da espécie para cultura da região bem como a notoriedade do Semiárido como centro extrativista e beneficiador do licuri. Constatou-se que em todo o território do Semiárido Baiano essa cultura se faz presente e que há cooperativas bem organizadas e articuladas entre si, capazes de intensificar um engajamento positivo no fortalecimento da cadeia produtiva e na viabilização da IG do licuri. Observou-se o sentido de pertença das comunidades, com destaque para as mulheres extrativistas da Região.

A pesquisa apresentou a limitação de não definir precisamente a área geográfica de uma potencial IG para o Semiárido. Assim, é de grande valia estudos que se debruçam acerca da delimitação geográfica.

Não obstante todos os indícios dos fatores naturais e humanos relacionados à cultura do licuri, observou-se que, quando houver o saneamento das fragilidades apontadas nos resultados, a modalidade de IG mais viável será a Indicação de Procedência. Essa recomendação se estabelece a partir do requisito da notoriedade confirmado e por se mostrar mais factível à realidade da cultura do licuri. Nessa perspectiva, constataram-se evidências históricas e de mercado que comprovam que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos produtores e consumidores como centro extrativista e de processamento do licuri.

Referências

- ALMEIDA, A. W. B. de. **Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livre”, “castanhais do povo”, faixinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas**. 2. ed. Manaus: PGSCA-UFAM, p. 192, 2008. Disponível em: https://www.ppgcspa.uema.br/wp-content/uploads/2017/07/Alfredo-Wagner-B-de-Almeida_Terras-Tradicionalmente-Ocupadas.pdf. Acesso em: 2 out. 2020.
- ANJOS, J. B.; DRUMOND, M. A. Estratégias de aproveitamento dos coprodutos do coco ouricuri (*Syagrus coronata* Mart.) na alimentação humana e animal do semiárido baiano (Resultados Preliminares). *In: VIII Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção*. Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais, 2010. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/113277/1/Anjos.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2019.
- ANTONIASSI, R. *et al.* Valor nutricional da amêndoa de licuri (*Syagrus coronata*) utilizada em preparações culinárias na região do semiárido baiano. *In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos*, 6, 2005, Campinas/SP. Ciência de alimentos: abrindo caminhos para o desenvolvimento científico, tecnológico e industrial. Campinas/SP: FEA/Unicamp, 2005. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/127541/1/2005RA-076.pdf>. Acesso em:

25 out. 2020.

ARAÚJO, H. M. P.; MAIA, A. S.; CORDEIRO, A. M. T. M.; GONDIM, A. D.; SANTOS, N. A. Catalytic Deoxygenation of the Oil and Biodiesel of Licuri (*Syagrus coronata*) To Obtain n-Alkanes with Chains in the Range of Biojet Fuels. **ACS Omega**, Washington, v. 4, n. 14, p. 15849-15855, 2019. Disponível em: <https://doi-org.ez357.periodicos.capes.gov.br/10.1021/acsomega.9b01737>. Acesso em: 10 abr. 2021.

AROUCHA, M. L.; LINS, E. P. T. **Boas Práticas de Manejo para o Extrativismo Sustentável do Licuri**. Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN. 2013. 92 p. Disponível em: <http://www.ispn.org.br/licuri-boas-praticas/>. Acesso em: 20 mar. 2019.

BARBOSA, I. **Documentário Mulheres do Licuri**. Arte de semear mantém tradições de mulheres sertanejas. 2020. Disponível em: <https://pontocritico.org/06/07/2020/documentario-mulheres-do-licuri-mulheres-semiarido-e-empoderamento/>. Acesso em: 20 jan. 2020.

BELVISO, S. *et al.* Pheívelnolic composition, antioxidant capacity and volatile compounds of licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) fruits as affected by the traditional roasting process. **Food Research International**, Elsevier, v. 51, n. 1, p. 39-45, April 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/235956973_Phenolic_composition_antioxidant_capacity_and_volatile_compounds_of_licuri_Syagrus_coronata_Martius_Beccari_fruits_as_affected_by_the_traditional_roasting_process. Acesso em: 1 out. 2020.

BEZERRA, M. G. F.; SARTORI, R.; SANTOS, W. P. C.; SEGUNDO, G. S. A.. Indicação Geográfica: conceitos, legislação e proposição. *In*: SANTOS, W. P. C. dos. (org.). **Conceitos e Aplicações de Propriedade Intelectual**. 2 ed. Salvador: IFBA, 2019, v. 2, p. 11-532.

BRASIL. **Lei n.º 7.827, de 27 de setembro de 1989**. Regulamenta o art. 159, inciso I, alínea c, da Constituição Federal, institui o Fundo Constitucional de Financiamento do Norte - FNO, o Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste - FNE e o Fundo Constitucional de Financiamento do Centro-Oeste - FCO, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/17827.htm. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Curso de Propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Módulo II – Indicação Geográfica**. 2. ed. Brasília: MAPA, 2010. 376p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/livro-curso-de-propriedade-intelecual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL (MIN). **Resolução n.º 115, de 23 de novembro de 2017**. Delimitação do Semiárido. Brasília: 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/739568/do1-2017-12-05-resolucao-n-115-de-23-de-novembro-de-2017-739564. Acesso em: 28 set. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. **Licuri: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico**. Brasília, DF: MMA, 2017a. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/desenvolvimento-rural/category/200-departamento-de-extrativismo-mma.html>. Acesso em: 1 out. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Arranjos produtivos locais: APLs de produtos da sociobiodiversidade**. Brasília, DF: MMA, 2017b. Disponível em: <http://ava.icmbio.gov.br/mod/data/view.php?d=17&rid=2708>. Acesso em: 30 set. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Portaria Interministerial n.º 284**. O licuri faz parte da lista de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados. Brasília: 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 11 jun. 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS (MDIC). **Instrução Normativa n.º 095 de 28 de dezembro de 2018**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Brasília: 2018a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/legislacao-1/INn095de2018.VersooocerizadaparaPortalINPI.pdf>. Acesso em: 21 mar. 2019.

CAMPOS, A. T. **A proteção das indicações geográficas nos países do Mercosul**. 2018. 207 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Inovação) – Academia de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento, Coordenação de Programas de Pós-Graduação e Pesquisa, Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/academia/biblioteca/dissertacoes>. Acesso em: 14 out. 2019.

CARVALHO, A. J. A.; FERREIRA, M. H. S.; ALVES, J. S. O licuri (*Syagrus coronata*, Arecaceae): lavoura xerófila e agricultura familiar camponesa no semiárido do centro-norte baiano. **Bahia Análise & Dados**, Salvador, v. 24, n.3, p. 557-569, 2014. Disponível em: contato@conidis.com.br. Acesso em: 12 out. 2019.

CARVALHO, A. J. A. de.; FERREIRA, S. M. H. dos. Festa do licuri: espaço de educação não-formal no semiárido baiano. **Entrelaçando: Eletrônica de Culturas e Educação**. Edição Especial, Salvador, ano V, n. 10, 2015. Caderno temático do II SIEC: Educação do Campo em Movimento. Disponível em: <https://www2.ufrb.edu.br/revistaentrelacando/edicoes-entrelacando> Acesso em: 15 mai. 2019.

CASTRO, C. D. P. da C.; RYBKA, A. C. P. Processamento de doce de umbu com amêndoas de licuri. **Embrapa Semiárido-Comunicado Técnico (INFOTECA-E)**, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1123939/processamento-de-doce-de-umbu-com-amendoas-de-licuri>. Acesso em: 3 out. 2020.

CREPALDI, I. C.; ALMEIDA-MURADIAN, L. B., RIOS, M. D. G.; PENTEADO, M. de V. C.; SALATINO, A. Composição nutricional do fruto de licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). **Brazilian Journal of Botany**, Springer, v. 24, n. 2, p. 155-159, 2001. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-84042001000200004>. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-84042001000200004&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 2 jan. 2021.

DA SILVA, F. R.; DA SILVA, F. I.; GUERRA, A. R. **Máquina para quebra do coco licuri e similares**. Depositantes: Raimundo Ferreira da Silva, Ivo Ferreira da Silva e Ângelo Roncalli Oliveira Guerra. MU 9002752-3. Depósito: 24 dez. 2010. Concessão: 6 mar. 2018.

DRUMOND, M. A. **Licuri *Syagrus coronata* (Mart.) Becc.** Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2007. 16 p. (Embrapa Semi-Árido. Documentos, 199). Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/152644>. Acesso em: 4 jul. 2020.

DUPIM, L. C. **Indicações Geográficas e desenvolvimento local: estudo exploratório e comparativo das Indicações Geográficas Vale dos Vinhedos, região do Cerrado Mineiro e Paraty.** 2015. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://www.ie.ufrj.br/images/pos-graduacao/pped/dissertacoes_e_teses/Tese_DUPIM_L.C._-2015_-_verso_final_corrigida.pdf. Acesso em: 5 abr. 2019.

FAO; SINERGI. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2010. **Linking people, places and products: a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications.** Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e00.pdf>. Acesso em: 27 set. 2020.

FAPESEB – FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA BAHIA. **Concurso Ideias Inovadoras premia mais 21 pesquisadores na Bahia.** 2016. Disponível em: <http://www.secom.ba.gov.br/2016/04/131807/Concurso-Ideias-Inovadores-premia-mais-24-pesquisadores-na-Bahia.html>. Acesso em: 4 set. 2020.

GAIGER, L. I. Conhecer globalmente: um desafio inadiável dos estudos sobre a economia solidária. **Otra Economía**, Buenos Aires, v. 8, n. 14, p. 99-111, 2014. DOI: <https://doi.org/10.4013/otra.2014.814.09>. Disponível em: <http://revistas.unisinos.br/index.php/otraeconomia/article/view/otra.2014.814.09>. Acesso em: 4 out. 2020.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOMES, M. De J.; APLEVICZ, K. S. Development and Sensory Analysis of Breads Made with Licuri Flour (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). **Journal of Culinary Science & Technology**, London, p. 1-12, 2020. DOI: 10.1080/15428052.2020.1799279. Disponível em: <https://doi-org.ez357.periodicos.capes.gov.br/10.1080/15428052.2020.1799279>. Acesso em: 10 abr. 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Extração Vegetal e Silvicultura. 2018. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/jacobina/pesquisa/16/12705?ano=2010&localidade1=290550&localidade2=290687>. Acesso em: 20 out. 2020.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Cadernos de Especificações Técnicas das Indicações Geográficas reconhecidas pelo INPI. 2019. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/regulamento-de-uso-dasindicacoes-geograficas>. Acesso em: 3 mar. 2021.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. Lista de IGS Nacionais e Internacionais Registradas. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 13 abr. 2021.

LA SALLES *et al.* Characterization of *Syagrus coronata* (Mart.) Becc. Oil and properties of methyl esters for use as biodiesel. **Industrial Crops and Products**, Amsterdam, v. 3, n. 3, p. 518-521, 2010. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2010.06.026>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0926669010001767?via%3Dihub>. Acesso em: 1 out. 2020.

LISBOA, M. C. *et al.* Oleochemistry Potential from Brazil Northeastern Exotic Plants. **Biochimie**, Elsevier, v. 178, p. 96-104, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.biochi.2020.09.002>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030090842030208X>. Acesso em: 7 abr. 2021.

MENEGAZZO, M. A. D. **Implantação de Indicações Geográficas (IG):** caso da indicação de procedência “Maracaju” para o produto linguíça. 2015. 126 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 2015. Disponível em: <https://site.ucdb.br/cursos/4/mestrado-e-doutorado/32/mestrado-e-doutorado-em-desenvolvimento-local/13242/mestrado-em-desenvolvimento-local/13284/dissertacoes/13289/>. Acesso em: 12 set. 2020.

NGO BAGAL, M.; VITTORI, M. **Practical Manual on Geographical Indications for ACP Countries**. Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation CTA/OriGIn. 2011.

Disponível em: https://www.origin-gi.com/images/stories/PDFs/English/OriGIn_publications/manual_acpcomplet.pdf. Acesso em: 11 jun. 2019.

NOBLICK, L.R. A revision of the genus *Syagrus* (Arecaceae). **Phytotaxa** **294**, 1-262, 2017. DOI: <https://doi.org/10.11646/phytotaxa.294.1.1>. Disponível em: <https://www.biotaxa.org/Phytotaxa/article/view/phytotaxa.294.1.1>. Acesso em: 6 mar. 2021.

PELLIN, V. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, Campo Grande, v. 20, n. 1, p. 63-78, jan. 2019. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v20i1.1792>. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122019000100063&script=sci_arttext. Acesso em: 23 out. 2020.

SANTOS, C. R. S. **Conectando saberes e práticas plurais:** um olhar sob a ótica da tecnologia social e o licuri. 2017. 236f. Tese (Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Educação, Salvador, Bahia, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/22475>. Acesso em: 25 mar. 2019.

SEYFFARTH, J. A. S.; RODRIGUES, V. Impactos da seca sobre a biodiversidade da Caatinga. **Parcerias Estratégicas**, Brasília, v. 22, n. 44, p. 41-62, 2017. Disponível em: http://seer.cgee.org.br/index.php/parcerias_estrategicas/article/view/845. Acesso em: 1 ago. 2020.

SILVA, J. M. **Viabilidade do uso de secadores solar de convecção natural e forçada para a secagem de Coco Licuri**. 2012. 68 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Mecânica) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/15716>. Acesso em: 1 out. 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Do licuri tudo se aproveita**. 2016. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1030-do-licuri-tudo-se-aproveita>. Acesso em: 3 out. 2020.

SOUTO, A. C. G. **Das folhas às vassouras:** o extrativismo do catolé (*Syagrus cearensis* Noblick) pela população tradicional de Monte Alegre, Pernambuco, Brasil. 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Pernambuco, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/12342>. Acesso em: 2 out. 2020.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Networks. **World Development**, Elsevier, v. 98, p. 82-92, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.003>.

Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0305750X15001126>. Acesso em: 2 out. 2020.

WIPO – WORLD INTERNATIONAL PROPERTY ORGANIZATION. **The Definition of Geographical Indications**. 2019. Disponível em: [https://www.wipo.int/geo_indications/en/#:~:text=A%20geographical%20indication%20\(GI\)%20is,are%20due%20to%20that%20origin.&text=In%20addition%2C%20the%20qualities%2C%20characteristics,to%20the%20place%20of%20origin](https://www.wipo.int/geo_indications/en/#:~:text=A%20geographical%20indication%20(GI)%20is,are%20due%20to%20that%20origin.&text=In%20addition%2C%20the%20qualities%2C%20characteristics,to%20the%20place%20of%20origin). Acesso em: 20 fev. 2019.

APÊNDICE B – OUTRAS PUBLICAÇÕES GERADAS

Artigo aceito

Artigo "Proposta de Intervenção no Mercado Modelo de Salvador-BA". Revista Eletrônica Gestão e Serviços. *Link* de acesso: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/REGS>.

Autores: Samyr Leal da Costa Brito; Eduardo Oliveira Teles; Josué Costa Júnior; Kelle Fernandes da Silva; Sarah Julliana Oliveira e Marcelo Santana Silva.

Artigos apresentados em eventos

Artigo "Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): Potencialidades do Licuri para IG do Semiárido Baiano". Conferência 10th ISTI – *International Symposium on Technological Innovation*, 25 a 27 de outubro de 2019.

Link de acesso: <http://www.api.org.br/conferences/index.php/ISTI2019/ISTI2019>.

Autores: Kelle Fernandes da Silva; Fernando Antonio Nogueira de Jesus; José Luis Ressurreição dos Santos; Ângela Maria Ferreira Lima; Jerisnaldo Matos Lopes; Marcelo Santana Silva.

Artigo "Proposta de Intervenção no Mercado Modelo de Salvador-BA." V ENPI – Encontro Nacional de Propriedade Intelectual, 16 a 17 de maio de 2019.

Link de acesso: <http://www.api.org.br/conferences/index.php/ENPI2019/ENPI2019>

Autores: Samyr Leal da Costa Brito; Eduardo Oliveira Teles; Josué Costa Júnior; Kelle Fernandes da Silva; Sarah Julliana Oliveira e Marcelo Santana Silva.

APÊNDICE C – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM COOPERATIVA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO

Etapa do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem	Critérios	Questões
-----	Características da Cooperativa	Características físicas da Cooperativa (sede própria, tamanho, entre outras). Qual a importância da Cooperativa para o desenvolvimento da região? Quais as principais ações que desenvolve, resultados práticos e desafios? A Cooperativa abrange quais municípios? Quantos cooperados a Cooperativa possui? Quantas mulheres e quantos homens? Por que os demais colhedores/beneficiadores do licuri não estão associados à Cooperativa? Principais dificuldades dos cooperados e como a cooperativa procura auxiliá-los na superação Como ocorrem os processos de tomada de decisão em relação à produção, vendas, novos mercados? Existem conflitos? Em caso positivo, como são solucionados?
IDENTIFICAÇÃO DE RECURSOS LOCAIS	Identificação do produto	Quais são as características específicas dos produtos produzidos pela Cooperativa que o diferenciam dos similares vendidos no mercado? Quais são os atributos de qualidade do seu produto que compradores e consumidores mais gostam? Conforme os dados do IBGE, a produção de licuri nos municípios do Semiárido Baiano caiu nos últimos anos. A que se atribui essa queda? Como o licuri e/ou seus produtos se tornaram conhecidos? Por que a região se destaca na produção de licuri? Qual o principal produto da Cooperativa? Quais seus principais atributos?
	Vínculo com o território	De onde vem a qualidade específica do seu produto? A reputação do seu produto está vinculada à fama do território? De que forma o licuri é obtido? Você conhece alguma história (história, lenda) sobre o produto?
	Identificação dos atores envolvidos	Quem são os atores envolvidos no processo de produção (Quem são os fornecedores da cadeia de suprimentos)? Quem são os atores externos interessados no produto (por exemplo, universidade, governo, varejistas, empresas de processamento)?
QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO	Informações sobre processo de produção e sobre gestão da qualidade do produto	Quais os produtos produzidos a partir do licuri pela Cooperativa? Qual a cadeia produtiva do licuri no âmbito da Cooperativa? Quais são as características tecnológicas dos sistemas de produção? Os produtos da Cooperativa possuem algum tipo de certificação? Existe inspeção periódica da Vigilância Sanitária? Como é feito o controle de qualidade? Existem regras, especificações, controle interno? Há marca registrada referente ao licuri ou a produtos à base de licuri? Possui rótulo e embalagem próprios? A rotulagem é apropriada para oferecer aos consumidores todas as informações necessárias?

Etapa do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem	Critérios	Questões
		Há projetos para o futuro? Quais (novos mercados, expansão da produção, diversificação)?
REMUNERAÇÃO	Informações sobre a comercialização do produto	<p>Locais em que o licuri ou seus produtos são comercializados</p> <p>Volume de produção (kg/mês)</p> <p>Quem são os concorrentes?</p> <p>Pratica preços diferentes da concorrência?</p> <p>Qual a margem de lucratividade (%) dos produtos?</p> <p>Quais as formas de divulgação do produto?</p> <p>Em que locais o licuri ou seus produtos são comercializados?</p>
REPRODUÇÃO LOCAL DOS RECURSOS	Sustentabilidade econômica	<p>Quais são as principais dificuldades que enfrenta para comercializar seus produtos?</p> <p>Quais são os principais obstáculos em relação à especificação? Quais são as consequências?</p>
	Sustentabilidade sociocultural	<p>Quais os principais atores na cadeia produtiva do licuri? Eles são ativos em todas as etapas da produção? Quais são as suas principais contribuições para o processo? Quais são as suas necessidades?</p> <p>Como os benefícios são distribuídos ao longo da cadeia de valor? Existem obstáculos para alcançar uma distribuição equitativa?</p> <p>Existem problemas relacionados à igualdade de gênero? A que atribui às disparidades?</p> <p>Em sua opinião de que forma é possível reforçar o sentimento de identidade local e autoestima dos produtores?</p> <p>Há alguma prática que represente uma ameaça à cultura e ao <i>know-how</i> local vinculado à produção ou que os favoreçam?</p>
	Sustentabilidade ambiental	<p>Existem problemas relacionados à contaminação ou escassez de água durante o processo de produção do licuri (qualidade, quantidade)? Como isso influencia a conservação da biodiversidade?</p> <p>Há medidas individuais e/ou coletivas que contribuem para proteger ou melhorar os recursos naturais locais? Quais são?</p> <p>Há alguma prática que represente uma ameaça para variedades de plantas locais específicas, povos indígenas ou paisagem? Quais são?</p>
	Conhecimento sobre IG e relação com o poder público	Conhece a ferramenta de proteção Indicação Geográfica?
		Acredita que a ferramenta da Indicação Geográfica do licuri traria benefícios para a região?
		Há interesse por parte da Cooperativa na discussão do processo de Indicação Geográfica do licuri para a região do semiárido baiano?
		Existe ou já houve alguma ação referente ao processo para Indicação Geográfica do licuri para a região? Quais os entraves identificados pela cooperativa para o início ou continuidade dessa ação?
		Conhece quais instrumentos de apoio (legislação, programas) estão atualmente disponíveis?
		Há alguma ação desenvolvida em associação com outras cooperativas ou associações da região?
		Há o apoio do governo local, municipal, estadual ou federal nas atividades desenvolvidas pela Cooperativa? Caso afirmativo, de que forma esses ou outros programas trouxeram benefícios?
		Há o apoio de alguma Instituição? De que forma esse acontece? Esse ou algum outro programa do poder público lhe atende?

APÊNDICE D – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM EMPRESA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO

Etapa do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem	Critérios	Pontos questionados
-----	Características da empresa	Características físicas da empresa (sede própria, tamanho, cidades em que funciona, entre outras). Como surgiu a empresa? Quais são os seus principais objetivos? A empresa possui quantos funcionários? Quantas mulheres e quantos homens? Os trabalhadores possuem carteira assinada? Qual o perfil dos trabalhadores vinculados à empresa? Como ocorrem os processos de tomada de decisão em relação à produção, vendas, novos mercados? Existem conflitos? Em caso positivo, como são solucionados?
IDENTIFICAÇÃO DE RECURSOS LOCAIS	Identificação do produto	Quais são as características específicas dos produtos produzidos pela empresa que o diferenciam dos similares vendidos no mercado? Quais são os atributos de qualidade do seu produto que compradores e consumidores mais gostam? Em sua opinião, por que a região se destaca na produção de licuri? Há algum produto à base do licuri que representa o saber fazer da região? A reputação do seu produto está vinculada à fama do território? Qual a origem do licuri utilizado como matéria prima nos seus produtos? Você conhece alguma história (história, lenda) sobre o licuri?
	Identificação dos atores envolvidos	Quem são os atores envolvidos no processo de produção (Quem são os fornecedores da cadeia de suprimentos)? Quem são os atores externos interessados no produto (por exemplo, universidade, governo, varejistas, empresas de processamento)?
QUALIFICAÇÃO DO PRODUTO	Informações sobre o processo de produção e sobre a gestão da qualidade do produto	Quais os produtos produzidos a partir do licuri pela empresa? Qual a cadeia produtiva do licuri no âmbito da empresa? Quais são as características tecnológicas dos sistemas de produção? Os produtos da empresa possuem algum tipo de certificação? Existe inspeção periódica da Vigilância Sanitária? De que forma é feito o controle de qualidade? Há regras, especificações, controle interno? Há marca registrada referente aos produtos do licuri? A rotulagem é apropriada para oferecer aos consumidores todas as informações necessárias? Há projetos para o futuro? Quais (novos mercados, expansão da produção, diversificação)?
REMUNERAÇÃO	Informações sobre a comercialização do produto	Locais em que o licuri ou seus produtos são comercializados Dificuldades encontradas no processo de comercialização Volume de produção (kg/mês) Quem são os concorrentes? Pratica preços diferentes da concorrência? Qual a margem de lucratividade (%) dos produtos? Quais as formas de divulgação do produto?
REPRODUÇÃO LOCAL DOS	Sustentabilidade econômica	Quais são as principais dificuldades que enfrenta para comercializar seus produtos?

Etapa do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem	Critérios	Pontos questionados
RECURSOS		Quais são os principais obstáculos em relação à especificação? Quais são as consequências?
	Sustentabilidade sociocultural	Quais os principais atores na cadeia produtiva do licuri? Eles são ativos em todas as etapas da produção? Quais são as suas principais contribuições para o processo? Quais são as suas necessidades?
		Como os benefícios são distribuídos ao longo da cadeia de valor?
	Sustentabilidade ambiental	Há alguma prática que represente uma ameaça à cultura e ao <i>know-how</i> local vinculado à produção ou que os favoreçam?
		Existem problemas relacionados à contaminação ou escassez de água durante o processo de produção do licuri (qualidade, quantidade)? Como isso influencia a conservação da biodiversidade?
		Há medidas individuais e/ou coletivas que contribuem para proteger ou melhorar os recursos naturais locais? Quais são?
POLÍTICAS PÚBLICAS	Conhecimento sobre IG, Instrumentos legais e relação com o poder público	Conhece a ferramenta de proteção Indicação Geográfica?
		Acredita que a ferramenta da Indicação Geográfica do licuri traria benefícios para a região?
		Há interesse por parte da empresa na discussão do processo de Indicação Geográfica do licuri para a região do semiárido baiano?
		Conhece se há ou já houve alguma ação referente ao processo para Indicação Geográfica do licuri para a região? Quais os entraves identificados pela empresa para o início ou continuidade dessa ação?
		Conhece quais instrumentos de apoio (legislação, programas) estão atualmente disponíveis?
		Há o apoio do governo local, municipal, estadual ou federal nas atividades desenvolvidas pela empresa?
		Há o apoio de alguma Instituição? De que forma esse acontece?
		O que deveria ser feito para fortalecer ainda mais a imagem da região com relação à produção de licuri e seus derivados?

APÊNDICE E – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM ENTIDADE PRIVADA DE INTERESSE PÚBLICO PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO

- 1- A Entidade se envolve ou apoia algum projeto relacionado ao licuri na região? Em caso positivo, especifique e detalhe esse apoio.
- 2- Em sua opinião, quais são as dificuldades dos produtores? Como poderiam ser solucionadas ou amenizadas?
- 3- O que é necessário para fortalecer a imagem da região relacionando-a ao licuri? Como a Entidade poderia contribuir nisso?
- 4- Na Bahia atualmente há o registro de quatro Indicações Geográficas: café do Oeste (2019), as amêndoas de cacau do Sul do Estado (2018), a cachaça da microrregião de Abaíra (2014) e, em conjunto com Pernambuco, as uvas de mesa e mangas do Vale do São Francisco (2009). Em sua opinião a que se deve esse número reduzido de registros?
- 5- Como é a atuação da Entidade no apoio ao desenvolvimento de projetos de Indicação Geográfica no Estado da Bahia e, especificamente, no Semiárido Baiano?
- 6- A Entidade possui alguma metodologia específica de trabalho para apoiar os projetos de estruturação de Indicação Geográfica? Em caso positivo, especifique a metodologia.
- 7- Nos projetos de Indicação Geográfica que a Entidade participa há alguma articulação ou parceria com outros atores, tais como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), por exemplo? Caso haja, de que forma ocorre essa parceria/articulação? Caso não, qual o empecilho para isso acontecer?
- 8- Já houve ou há discussões relacionadas a uma possível solicitação de reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri para o Semiárido Baiano? A Entidade participou dessas discussões?
- 9- Em sua opinião, quais as vantagens que o reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano traria para a região?
- 10- A Entidade estaria disposto a participar das discussões relacionadas ao reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri para o Semiárido Baiano? O que deve acontecer para viabilizar essas discussões?

APÊNDICE F – ROTEIRO DA ENTREVISTA COM ENTIDADE PÚBLICA PARA APLICAÇÃO DO CÍRCULO VIRTUOSO

- 1- A Entidade desenvolve ou apoia algum projeto relacionado ao licuri na região? Em caso positivo, especifique e detalhe esse apoio.
- 2- Em sua opinião, quais são as dificuldades dos produtores? Como poderiam ser solucionadas ou amenizadas?
- 3- O que é necessário para fortalecer a imagem da região relacionando-a ao licuri? Como a Entidade poderia contribuir nisso?
- 4- Como é a atuação da Entidade no apoio ao desenvolvimento de projetos de Indicação Geográfica no Estado da Bahia e, especificamente, no Semiárido Baiano?
- 5- A Entidade possui alguma metodologia específica de trabalho para apoiar os projetos de desenvolvimento do Semiárido Baiano? Em caso positivo, especifique a metodologia.
- 6- Nos projetos que a Entidade participa há alguma articulação ou parceria com outros atores, tais como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), por exemplo? Caso haja, de que forma ocorre essa parceria/articulação? Caso não, qual o empecilho para isso acontecer?
- 7- Já houve ou há discussões relacionadas a uma possível solicitação de reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri para o Semiárido Baiano? A Entidade participou dessas discussões?
- 8- Em sua opinião, quais as vantagens que o reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano traria para a região?
- 9- A Entidade estaria disposta a participar das discussões relacionadas ao reconhecimento da Indicação Geográfica do licuri para o Semiárido Baiano? O que deve acontecer para viabilizar essas discussões?

APÊNDICE G – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Prezado participante,

Convido o Sr.(a) a participar da pesquisa “Potencialidade de Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano: Identidade Regional e Contexto Socioeconômico”, realizada por Kelle Fernandes da Silva, mestranda do Programa de Pós-Graduação em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação – PROFNIT do Instituto Federal da Bahia e servidora do Instituto Federal da Bahia, orientada pela Prof^ª. Dra. Ângela Maria Ferreira Lima, e coorientada pelo Prof. Dr. Marcelo Santana Silva.

O objetivo central do estudo é: estudar a potencialidade de proposição de registro da Indicação Geográfica do licuri do semiárido baiano

Sua participação é voluntária, isto é, ela não é obrigatória, e você tem plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como retirar sua participação a qualquer momento. Você não será penalizado de nenhuma maneira caso decida não consentir sua participação, ou desistir da mesma. Serão garantidas a confidencialidade e a privacidade das informações por você prestadas, não identificando os entrevistados no questionário, que constará no apêndice do Trabalho de Conclusão de Curso. A qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar do pesquisador informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo.

A sua participação consistirá em responder perguntas de um roteiro de entrevista/questionário

ao pesquisador do projeto: “Potencialidade de Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano: Identidade Regional e Contexto Socioeconômico”. A entrevista somente será gravada se houver autorização do entrevistado (a). O tempo de duração da entrevista é de aproximadamente 1 (uma) hora.

ASPECTOS ÉTICOS

A presente pesquisa será realizada em observância às regras e aos princípios das Resoluções n.º 466/2012 e n.º 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde.

A coleta de dados será iniciada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP da instituição proponente da pesquisa.

Os participantes da pesquisa, a comunidade científica e o Estado terão seus direitos e deveres assegurados, respeitando-se os princípios bioéticos consagrados da autonomia, beneficência, não maleficência, justiça e equidade.

Os cuidados abaixo elencados corroboram essa observância às regras e aos princípios mencionados:

- Prévia autorização formal das Pessoas Jurídicas que participarão do estudo na condição de entrevistadas;
- Prévia elaboração do termo de consentimento livre esclarecido (TCLE);
- A não participação de vulneráveis em toda a pesquisa;

Conforme a Resolução n.º 466 de 12/12/12, Tópicos III.1 e III.2, os riscos considerados na pesquisa com os participantes são:

- Cansaço ou aborrecimento ao responder o questionário;
- Alterações de comportamentos em função de reflexões sobre satisfação profissional e relações interpessoais.

Em caso de acontecer tais riscos, a entrevista será imediatamente interrompida e só será retomada, caso o participante tenha plenas condições físicas e psicológicas, dando-lhe o direito de retornar ou não a entrevista.

Outra forma de se evitar danos aos participantes será informá-los por meio da leitura prévia dos TCLE's que o participante não estará obrigado a responder a pergunta que lhe cause algum constrangimento, e poderá parar a qualquer instante, e retomar em outro momento, visando sempre o comprometimento com o máximo benefício. Além disso, o entrevistado pode manifestar sua vontade em abandonar a pesquisa, garantindo-se, assim, a não utilização das informações já prestadas. Caso haja quebra de sigilo, lhe será garantido o amplo direito a indenizações cabíveis pelas leis pertinentes.

Outrossim, os participantes serão respeitados e lhes serão garantidas o pleno exercício dos

seus direitos. A pesquisa será concebida, avaliada e realizada de modo a prever e evitar possíveis danos aos participantes, dando-os liberdade para expressar suas opiniões e sentimentos e somente será aplicado um questionário balizador da entrevista, voltado somente para entendimento dos processos envolvidos no cultivo, beneficiamento e comercialização do licuri e seus produtos, sendo mantidas a confidencialidade e a privacidade de cada participante.

Considerando a Resolução n.º 466 de 12/12/12, Tópicos II.4, III.2 - n, e V.2, os benefícios considerados na realização do então estudo (caso este tenha sua efetivação realizada, conforme o planejado) para os participantes da pesquisa e comunidades do Semiárido Baiano, esperam-se reflexos diretos e indiretos:

- Fornecimento dos subsídios científicos às comunidades do Semiárido Baiano para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano;
- Identificação dos arranjos necessários para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano;
- Identificação e análise dos entraves no processo de proposição de registro da IG do licuri do semiárido baiano;
- Identificação e análise dos possíveis impactos da IG do licuri do semiárido baiano para o desenvolvimento regional.

A participação na pesquisa não terá custo financeiro algum. Todas as despesas da investigação são de responsabilidade do pesquisador. Os participantes da pesquisa que vierem a sofrer qualquer tipo de dano resultante de sua participação na pesquisa têm direito à indenização, por parte do pesquisador, nos termos das Resoluções CNS n.º 466/12 e n.º 510/2016.

A pesquisa será anexada ao projeto, objeto deste TCC (Trabalho de Conclusão de Curso), que ficará arquivado na memória do PROFNIT. “Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, por pelo menos cinco anos, conforme Resoluções CNS n.º 466/12 e n.º 510/2016”.

“Os resultados da pesquisa serão analisados e publicados, mas sua identidade não será divulgada, sendo guardada em sigilo. Este termo é emitido em duas vias assinadas por você e pelo pesquisador. Para qualquer outra informação, o (a) Sr (a) poderá entrar em contato com o pesquisador no endereço localizado à Av. Araújo Pinho, N.º 39, Canela. Salvador-BA, telefone: (71) 3221-0318/(75) 98143-9256, e-mail: kelle.fernandes@ifba.edu.br. Poderá entrar em contato também com o Comitê de Ética em Pesquisa – CEP/IFBA, que é um

colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos, localizado à Av. Araújo Pinho, N.º 39, Canela. Salvador-BA, telefone: (71) 3221-0332, e-mail: cep@ifba.edu.br.”

Marque com um X a opção desejada:

- () Sim, autorizo a divulgação/gravação da minha imagem e/ou voz.
() Não, não autorizo a divulgação/gravação da minha imagem e/ou voz.

Consentimento Pós-Informação

Eu, _____, li e/ou ouvi o esclarecimento acima e compreendi o propósito e a relevância desse estudo. Entendo que minha participação poderá ser interrompida a qualquer momento, sem justificar minha decisão e que isso não me trará nenhum prejuízo e que, além disso, minhas informações não serão utilizadas caso desista de participar da pesquisa. Sei que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e que não receberei dinheiro por participar desta pesquisa. Dessa forma, declaro que eu concordo em participar do referido estudo. Este documento é emitido em duas vias que serão ambas assinadas por mim e pelo pesquisador, ficando uma via com cada um de nós.

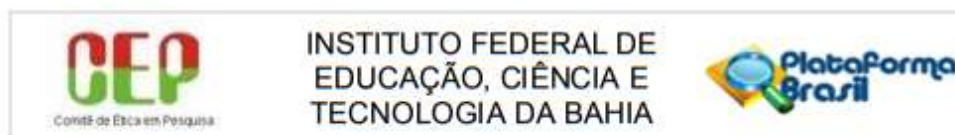
Local: _____

Data: ____/____/____

Assinatura do Participante da Pesquisa

Nome e Assinatura do Pesquisador

ANEXO I – AUTORIZAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Potencialidade de Indicação Geográfica do Licuri do Semiárido Baiano: Identidade Regional e Contexto Socioeconômico

Pesquisador: KELLE FERNANDES DA SILVA

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 35523120.9.0000.5031

Instituição Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.368.685

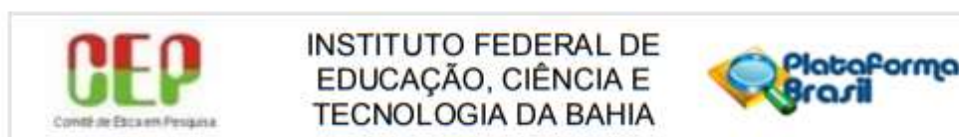
Apresentação do Projeto:

Os documentos (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477 e PROJETOWORD) apresentam o projeto de pesquisa realizando a seguinte descrição: "A Propriedade Intelectual é um ramo do Direito que engloba toda a tutela jurídica destinada às criações oriundas do intelecto (BARBOSA, 2009). Nesse sentido, conforme Severi (2013), ela pode ser dividida em três campos principais que são os Direitos Autorais e Direitos Conexos, a Proteção Sui Generis e a Propriedade Industrial... Nessa perspectiva, as Indicações Geográficas surgem como um recurso que possibilita distinguir os produtos, de acordo com a região onde são produzidos e, sobretudo, como uma alternativa de agregar valor e credibilidade aos mesmos, atribuindo um diferencial de mercado vinculado às características de seu local de origem (LOPES, 2011). A hipótese deste estudo é que existe no Semiárido Baiano a possibilidade de implementar um sistema de Indicação Geográfica e que o consumidor está cada vez mais preocupado com aspectos de qualidade e origem do produto. Em consequência, existe a possibilidade de que, com essa implementação, promova-se maior desenvolvimento regional. Assim, o problema de pesquisa do presente trabalho é explicitado da seguinte forma: quais as entraves e os desafios a serem superados para a implementação da IG do licuri do semiárido com vistas ao desenvolvimento regional?"

Objetivo da Pesquisa:

Os objetivo em ambos os documentos (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf e

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39
Bairro: Canela **CEP:** 40.110-150
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3221-0332 **Fax:** (71)3221-0332 **E-mail:** cep@ifba.edu.br



Continuação do Parecer: 4.368.685

PROJETOWORD.docx) são descritos como:

Geral ou Primário: "Estudar a viabilidade de implementação da Indicação Geográfica do licuri do Semiárido Baiano, analisando os impactos no desenvolvimento regional."

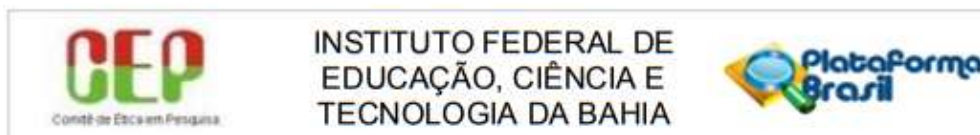
Os específicos ou secundários: "-Avaliar as ferramentas disponíveis e necessárias para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano; -Analisar os arranjos necessários para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano; -Analisar as entraves no processo de implementação da IG do licuri do semiárido baiano; -Estudar os possíveis impactos da IG do licuri do semiárido baiano para o desenvolvimento regional."

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Nos documentos documentos (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf e TCLE.odt) estão descritos os riscos e benefícios desta pesquisa como: "Conforme a Resolução 466 de 12/12/12, Tópicos III.1 e III.2, os riscos considerados na pesquisa com os participantes são: •Cansaço ou aborrecimento ao responder o questionário; •Alterações de comportamentos em função de reflexões sobre satisfação profissional e relações interpessoais. Em caso de acontecer tais riscos, a entrevista será imediatamente interrompida e só será retomada, caso o participante tenha plenas condições físicas e psicológicas, dando-lhe o direito de retornar ou não a entrevista. Caso haja quebra de sigilo, lhe será garantido o amplo direito à indenizações cabíveis pelas leis pertinentes. No mais, os participantes serão respeitados e lhes serão garantidas o pleno exercício dos seus direitos. A pesquisa será concebida, avaliada e realizada de modo a prever e evitar possíveis danos aos participantes, dando-os liberdade para expressar suas opiniões e sentimentos e somente será aplicado um questionário balizador da entrevista, voltado somente para entendimento dos processos envolvidos no cultivo, beneficiamento e comercialização do licuri e seus produtos, sendo mantidas a confidencialidade e a privacidade de cada participante."

Já no documento (PROJETOWORD.docx) os riscos são citados como: "- Constrangimento - Os entrevistados podem se constranger ao responder perguntas que versam sobre a organização a qual o mesmo esteja vinculado; - Desconforto - Os entrevistados podem sentir-se desconfortáveis tanto pelo tempo exigido para responder à entrevista quanto por responder aos questionamentos sobre as relações interorganizacionais em que está inserido. As entrevistas, durante a sua aplicação, são passíveis de provocar danos de ordem psicológica, intelectual e/ou emocional, posto que algumas questões formuladas podem parecer inadequadas e /ou inapropriadas para o contexto do entrevistado, o que pode aumentar as possibilidades de constrangimentos e desconfortos aos participantes da pesquisa. Como forma de minimizar os riscos supramencionados e os danos prováveis decorrentes da entrevista, serão assegurados o sigilo dos

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39
 Bairro: Canela CEP: 40.110-150
 UF: BA Município: SALVADOR
 Telefone: (71)3221-0332 Fax: (71)3221-0332 E-mail: cep@ifba.edu.br



Continuação do Parecer: 4.368.685

dados coletados, uma vez que nos instrumentos de coleta de dados não será necessário identificação, os participantes poderão fazer leitura prévia dos TCLE's e receberão prévio esclarecimento sobre o estudo, sendo que aqueles que concordarem em participar da pesquisa manifestarão formalmente sua anuência. Além disso, as entrevistas serão aplicadas em local reservado para garantir a privacidade do respondente. Uma outra forma de se evitar danos aos participantes será informá-los por meio da leitura prévia dos TCLE's que o participante não estará obrigado a responder a pergunta que lhe cause algum constrangimento, e poderá parar a qualquer instante, e retomar em outro momento, visando sempre o comprometimento com o máximo benefício."

Quanto aos benefícios nos documentos (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477 e TCLE): "Considerando a Resolução 466 de 12/12/12, Tópicos II.4, III.2 - n, e V.2, os benefícios considerados na realização do então estudo (caso este tenha sua efetivação realizada, conforme o planejado) para os participantes da pesquisa e comunidades do Semiárido Baiano, esperam-se reflexos diretos e indiretos: I Fornecimento dos subsídios científicos às comunidades do Semiárido Baiano para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano; I Identificação dos arranjos necessários para a implantação da IG do licuri do semiárido baiano; I Identificação e análise dos entraves no processo de implementação da IG do licuri do semiárido baiano; I Identificação e análise dos possíveis impactos da IG do licuri do semiárido baiano para o desenvolvimento regional."

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Em relação as solicitações feitas na versão 1 tem-se que:

1- Adequar os textos, em todos os documentos, referente aos Riscos.

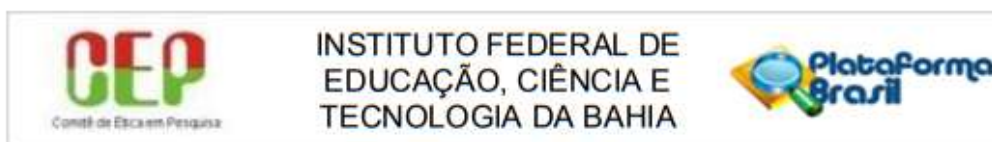
Situação: Atendida no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477 (item Riscos e Benefícios), no documento PROJETOWORD (item 4.4 - Aspectos Éticos) e no TCLE.

2- Apresentar os benefícios no documento (PROJETOWORD.docx).

Situação: Atendida no documento PROJETOWORD.docx (item 4.4 - Aspectos Éticos).

3- Apresentar nos documentos (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf, TCLE.odt e PROJETOWORD.docx) que as respostas dos participantes não serão utilizadas, caso ele desista do consentimento da pesquisa (- Deixar claro no TCLE para os participantes que em caso de retirada do seu consentimento as suas respostas não serão utilizadas).

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39			
Bairro: Canela		CEP: 40.110-150	
UF: BA	Município: SALVADOR		
Telefone: (71)3221-0332	Fax: (71)3221-0332	E-mail: oep@ifba.edu.br	



Continuação do Parecer: 4.368.685

Situação: Atendida no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477 (item Riscos, página 5), no documento PROJETOWORD (item 4.4 - Aspectos Éticos) e no documento TCLE (página 2).

4- Apresentar, como a pesquisadora irá coletar as assinaturas do TCLE, caso não consiga encontrar presencialmente os participantes.

Situação: Atendida no documento PROJETOWORD.docx (item 4.2 - Coleta de Dados, último parágrafo) e no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf (item Metodologia Proposta)

5- Apresentar no documento TCLE, os aspectos éticos que regem a pesquisa, observando as Resoluções 466/2012 e 510/2016.

Situação: Atendida no item Aspectos Éticos.

6- Apresentar, após o retorno presencial, a folha de rosto assinada.

Situação: Ainda não realizada devido a pandemia.

7- Detalhar a amostragem de 15 participantes. E, dentro de cada, quais critérios de inclusão exclusão?

Situação: Atendida no documento PROJETOWORD.docx (item 4.3 - Seleção dos critérios para seleção dos entrevistados sobre as potencialidades para o registro de Indicação Geográfica (IG), no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf (item Inclusão, página 4).

Alterou o número de participantes para 6 nos documentos PROJETOWORD.docx e PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf, porém na Folha de Rosto ainda constam 15.

8- Detalhar de quais grupo sairão os selecionados para participar da pesquisa.

Situação: Atendida no documento PROJETOWORD.docx (item 4.2 - Coleta de Dados), no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf (item metodologia proposta, página 4).

9- Detalhar as medidas sanitárias para coleta das informações devido à pandemia - Cita que vai haver esclarecimento prévio do TCLE, mas, não informa como será feito - Esclarecer

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39
Bairro: Canela **CEP:** 40.110-150
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3221-0332 **Fax:** (71)3221-0332 **E-mail:** cep@ifba.edu.br



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DA BAHIA



Continuação do Parecer: 4.368.685

Situação: Atendida no documento PROJETOWORD.docx (item 4. - Coleta de Dados) e no documento PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf (item metodologia proposta, página 4)

10 - Não colocou anuência das empresas participantes da pesquisa. É necessário incluir as autorizações.

Situação: Atendida nos documentos CARTADEANUENCIACOOPERSABOR, CARTADEANUENCIACOOPES, CARTADEANUENCIADACAR, CARTADEANUENCIASEBRAEJACOBINA, CARTADEANUENCIASEBRAESALVADOR e CARTADEANUENCIA.

11- Precisa colocar os membros da equipe no Projeto básico (PB) (e seus respectivos currículos).

Situação: Atendida.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foram apresentados os seguintes itens obrigatórios de um protocolo de pesquisa:

- PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477 - ok
- Documento PROJETOWORD - ok
- Instrumentos de coleta de dados - documentos roteitocoopertiva, entrevistaempresa e roteitosebrae - ok
- Orçamento - ok
- Declaração de não cooperação estrangeira - documento INSTITUICAOOESTRANGEIRA - ok
- Folha de rosto - sem assinar e com número de participantes diferente do projeto
- Declaração de comprometimento de assinatura da folha de rosto, após o retorno das atividades presenciais - documento ASSINATURADAFOLHADEROSTO; ok
- Declaração de pesquisa não iniciada conforme preconiza resoluções - documento declaracaodeiniciodepesquisa - ok
- Declaração de observação das Resoluções 466/2012 e 510/2016 - documento DECLARACAOCONFORMIDADEDEINICIOCOMRESOLUCAOCEP - ok
- CARTADEANUENCIA - ok
- CARTADEANUENCIACOOPERSABOR - ok
- CARTADEANUENCIACOOPES - ok
- CARTADEANUENCIADACAR - ok
- CARTADEANUENCIASEBRAEJACOBINA - ok
- CARTADEANUENCIASEBRAESALVADOR - ok

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinto, nº 39
Bairro: Canela **CEP:** 40.110-150
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3221-0332 **Fax:** (71)3221-0332 **E-mail:** cep@ifba.edu.br



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DA BAHIA



Continuação do Parecer: 4.368.685

- ENTREVISTACOMACAR - 0k

- TCLE atualizado - ok

Recomendações:

As recomendações sugeridas na versão 1 foram atendidas. Atentar para o item Folha de rosto, que deverá ser assinado e atualizado quanto ao número de participantes. Além disso, observar o período de entrega dos relatórios parciais e final.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Sem pendências, sugere-se aprovação. Atentar o período de entrega dos relatórios parciais e final.

Considerações Finais a critério do CEP:

O colegiado considera o protocolo Aprovado.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1596477.pdf	23/09/2020 15:34:13		Aceito
Outros	ENTREVISTACOMACAR.pdf	23/09/2020 15:29:19	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIACOOPES.jpeg	23/09/2020 14:54:00	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIACOOPERSABOR.pdf	23/09/2020 14:50:08	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIASEBRAESALVADOR.pdf	23/09/2020 14:46:05	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIASEBRAEJACOBIANA.pdf	23/09/2020 14:45:28	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIADACAR.pdf	23/09/2020 14:42:09	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	PROJETOWORD.docx	23/09/2020 14:35:17	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CARTEANUENCIA.pdf	29/08/2020 16:46:28	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLEatualizado.odt	29/08/2020 16:41:48	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	declaracaodeiniciodepesquisa.jpeg	24/07/2020 09:08:34	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	DECLARACAOCONFORMIDADEDEINICIOCOMRESOLUCAOCEP.jpg	21/07/2020 22:11:58	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39
Bairro: Canela **CEP:** 40.110-150
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3221-0332 **Fax:** (71)3221-0332 **E-mail:** cep@ifba.edu.br



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DA BAHIA



Continuação do Parecer: 4.368.685

Outros	ORCAMENTO.jpg	21/07/2020 22:06:26	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	INSTITUICAOOESTRANGEIRA.jpg	21/07/2020 22:05:46	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	ASSINATURADAFOLHADEROSTO.jpg	21/07/2020 22:01:58	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	roteitosebrae.pdf	18/07/2020 22:23:02	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	roteitocoopertiva.pdf	18/07/2020 22:22:41	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	entrevistaempresa.pdf	18/07/2020 22:22:24	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	CurriculoMarcelo.pdf	18/07/2020 22:12:24	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	Curriculoangela.pdf	18/07/2020 22:11:42	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Outros	Curriculo.pdf	18/07/2020 22:10:19	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETODETALHADO.pdf	16/07/2020 12:22:19	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto.pdf	16/07/2020 11:59:58	KELLE FERNANDES DA SILVA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SALVADOR, 29 de Outubro de 2020

Assinado por:
Ebenézer Silva Cavalcanti
(Coordenador(a))

Endereço: Instituto Federal da Bahia (PRPGI), Av. Araújo Pinho, nº 39
Bairro: Canela CEP: 40.110-150
UF: BA Município: SALVADOR
Telefone: (71)3221-0332 Fax: (71)3221-0332 E-mail: cep@fba.edu.br

**ANEXO II – CRITÉRIOS DE SUBMISSÃO DA REVISTA
REVISTA BRASILEIRA DE GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
(G&DR)**

Diretrizes para Autores

Ø Apresentação

Os textos poderão ser escritos nos idiomas português, inglês ou espanhol. Devem ser digitados em Word for Windows, open office, em papel tamanho A4 (21 cm X 29,7 cm), com margens superior e esquerda de 3 cm e direita e inferior de 2 cm e espaçamento 1,5 (um e meio). A fonte deverá ser Times New Roman, tamanho 12, excetuando-se as citações com mais de três linhas, as notas de rodapé, paginação e legendas de ilustrações e das tabelas que devem ser digitadas em tamanho menor e uniforme, conforme NBR 14724 da ABNT.

Autoria

Ao menos um dos autores dos artigos submetidos deve ter a titulação de doutor.

Extensão dos textos

Os artigos deverão ter extensão mínima de 10 e máxima de 20 páginas (com as referências), e as resenhas, mínima de 3 e máxima de 5, em espaçamento 1,5 (um e meio).

Ø Título

O título do texto deve ser centralizado, em maiúsculas, com negrito, tamanho 14, no alto da primeira página. Deverá ter versão em inglês logo abaixo do título em português.

Ø Resumo e palavras-chave

O resumo (artigo, ensaio, comunicação científica), precedido desse subtítulo e de dois-pontos em negrito, deverá conter os objetivos, a metodologia, os resultados e a conclusão em um único parágrafo, justificado, sem adentramento, em espaçamento simples, com mínimo de 100 e máximo de 250 palavras, conforme NBR 6028 da ABNT, na mesma fonte do artigo, com a letra inicial em maiúscula, dois espaços simples abaixo do título.

As palavras-chave, de 3 (três) a 5 (cinco), precedidas desse subtítulo e de dois-pontos, deverão ter as iniciais maiúsculas e ser separadas por ponto e finalizadas por ponto, na mesma fonte do texto, em alinhamento justificado, espaçamento simples, sem adentramento, dois espaços simples abaixo do resumo.

Ø **Abstract e keywords**

O abstract e as keywords deverão ser precedidos desses subtítulos e de dois pontos, na mesma formatação do resumo e das palavras-chave. Deverá ser colocado após o resumo e as palavras-chave.

Ø **Estrutura do texto**

O texto deverá ser iniciado dois espaços simples abaixo das keywords, em espaçamento 1,5, com parágrafos justificados e com adentramento de 1,25 cm na primeira linha. Os subtítulos das seções devem ser alinhados à esquerda, em negrito, sem adentramento, com a letra inicial da primeira palavra em maiúscula, sem numeração, tamanho 12.

Ø **Citações**

As citações seguirão o sistema autor-data conforme NBR 10520 da ABNT. O autor será citado entre parênteses, exclusivamente pelo sobrenome, separado por vírgula da data de publicação: (SILVA, 1985). Quando houver coincidência de sobrenomes de autores, acrescentam-se as iniciais de seus prenomes: (SILVA, C., 1985) e (SILVA, O., 1995). Se mesmo assim a coincidência persistir, colocam-se os prenomes por extenso: (SILVA, Carlos, 1985) e (SILVA, Cláudio, 1965). Se o nome do autor estiver citado no texto, indica-se apenas a data entre parênteses: “Pereira (1990) afirma que...” . Quando for necessário especificar página(s), esta(s) deverá(ão) seguir a data, uma vírgula e a indicação p.: (BAKTHIN, 1992, p. 315). Em caso de um intervalo de páginas, separa-se a inicial da final com hífen: (MAINGUENEAU, 1995, p. 12-15).

As citações de obras de um mesmo autor, publicadas no mesmo ano, deverão ser discriminadas por letras minúsculas após a data, sem espaço: (SOUZA, 1972a, 1972b). Quando a obra tiver dois ou três autores, todos terão os sobrenomes indicados, separados por ponto-e-vírgula (SOUZA; SILVA; CORREA, 1945); quando houver mais de três autores, será indicado o primeiro sobrenome seguido de et al.: (GONÇALVES *et al.*, 1980).

Caso seja uma citação direta, de até três linhas, deve estar inserida em um parágrafo comum do texto, entre aspas duplas. As aspas simples serão utilizadas para indicar citação no interior da citação. Por sua vez, a citação direta, com mais de três linhas, deve ser destacada com recuo de 4 cm da margem esquerda e sem aspas, na mesma fonte do texto, tamanho 11. Se houver intervenções nas citações diretas, estas devem ser indicadas da seguinte forma: a) supressão: [...]; b) interpolação, acréscimo ou comentário: []; c) ênfase ou destaque: grifo ou

negrito ou itálico com a expressão “grifo nosso”.

Ø Grafia de termos científicos

Para unidades de medida, deve-se utilizar o Sistema Internacional de Unidades. Palavras em outras línguas devem ser evitadas nos textos em português, utilizar preferencialmente a sua tradução. Na impossibilidade, os termos estrangeiros devem ser grafados em itálico. Toda abreviatura ou sigla deve ser escrita por extenso na primeira vez em que aparecer no texto.

Ø Notas

As notas devem ser colocadas no rodapé e deverão seguir a estrutura do word. Devem ser usadas para comentários, esclarecimentos, explicações, indicações, observações ou aditamentos ao texto feito pelo autor que não possam ser incluídas no texto. Não devem ser usadas para referências. As remissões deverão ser feitas por algarismos arábicos sobrescritos após qualquer sinal de pontuação, devendo ter numeração única e consecutiva.

Ø Ilustrações

As ilustrações (figuras, desenhos, esquemas, fluxogramas, fotografias, gráficos, mapas, organogramas, plantas, quadros, retratos e outros) poderão ser aceitas, mas deverão estar assinaladas no texto, com identificação na parte superior, precedida da palavra designativa, seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos, do respectivo título. Na parte inferior, deve ser indicada a fonte, legenda, notas e outras informações necessárias.

Ø Tabelas

As tabelas (informações tratadas estatisticamente) devem ser numeradas com números arábicos, com identificação na parte superior, precedida da palavra Tabela, à esquerda da página. Caso necessário, a fonte deve ser colocada abaixo da tabela.

Ø Agradecimentos

Os agradecimentos a auxílios recebidos, precedidos do subtítulo “Agradecimentos”, e de dois-pontos, em negrito, em parágrafo único, de no máximo três linhas, justificado, sem adentramento, em espaçamento simples, duas linhas após o término do texto.

Ø Referências

As referências, precedidas desse subtítulo, em negrito, devem ser alinhadas à esquerda, justificadas, sem adentramento, em ordem alfabética de sobrenomes e, no caso de um mesmo autor, na sequência cronológica de publicação dos trabalhos citados, dois espaços simples após o texto ou os agradecimentos, conforme a NBR 6023 da ABNT. Quando a obra tiver até seis autores, todos devem ser citados. Mais de seis autores, indicar os seis primeiros, seguido de et al.

Ø Considerações éticas

Caso os artigos apresentem relatos de pesquisas que envolvam seres humanos, os estudos devem estar de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde e terem sido aprovados pela comissão de ética da instituição de origem.

Declaração de contribuição

As pessoas designadas como autores devem ter participado na elaboração dos artigos de modo que possam assumir publicamente a responsabilidade pelo seu conteúdo. A qualificação como autor deve pressupor: a) a concepção e o delineamento ou a análise e interpretação dos dados, b) redação do artigo ou a sua revisão crítica, e c) aprovação da versão a ser publicada.

Taxas de submissão

A revista não cobra dos autores taxas referentes à submissão de artigo (submission charges), nem taxas referentes ao processamento de artigo, em caso de aceite para publicação.

Versão de textos em segundo idioma

A partir da edição de janeiro de 2020, a RBGDR publicará todas as edições bilíngues. Os textos serão publicados no idioma original da submissão e em inglês. O objetivo é dar mais visibilidade às publicações para a comunidade científica internacional. Os autores serão responsáveis por providenciar as versões dos textos aprovados em segundo idioma.

ANEXO III – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO



**Revista Brasileira de
Gestão e Desenvolvimento Regional**

USUÁRIO
Logado como:
kelle

- Perfil
- Sair do sistema

NOTIFICAÇÕES

- Visualizar
- Gerenciar

AUTOR
Submissões

- Ativas (1)
- Arquivadas (0)

CAPA SOBRE PÁGINA DO USUÁRIO
PESQUISA ATUAL ANTERIORES NOTÍCIAS

Capa > Usuário > Autor > Submissões Ativas

Submissões Ativas

ATIVO ARQUIVO

ID	MM-DD ENVIADO	SEÇÃO	AUTORES	TÍTULO
6291	05-22	ART	Silva, Lima, Silva	POTENCIALIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO LICURU DO...

1 a 1 de 1 itens

CONTEÚDO DA REVISTA

Pesquisa

 Escopo da Busca
 Todos ▼

Procurar

- Por Edição
- Por Autor
- Por Título

PALAVRAS-CHAVE

Agricultura Familiar
Agricultura

ANEXO IV – PÁGINAS PESQUISADAS SOBRE A NOTORIEDADE DO LICURI



A joia do semiárido baiano

Preste bem atenção nesta noz no meio da página porque você ainda vai ouvir falar muito dela. Com textura naturalmente crocante e sabor intenso (de coco, com um toque acentuado de castanha), está dando sinal de que vai logo entrar na moda, pelo menos na alta gastronomia. Não faltam atributos a esse coquinho de apenas 1,5 cm chamado licuri, mas conhecido também como ouricuri, aricuri e pelo menos lisonjeiro apelido de coquinho-cabeçudo. Veja também: Protegido pelo Slow Food Doce ou salgado, esse coquinho deu samba Receita de cuscur com licuri e caturões em seu leite Receita de magret de pato com crosta e farofa de licuri, molho de café e redução de tangerina Receita de trufa praliné de licuri Receita de sorvete de licuri com telha de licuri, gel de cajá manga e castanha de licuri torrada Ele é bem versátil e prestativo. Fica bom doce ou salgado, verde ou maduro. Dele se fazem leite e farinha. E da noz se extrai um azeite muito perfumado, que serve tanto como ingrediente quanto para finalizar saladas, pratos e doces. O licuri

globo.com | g1 | ge | gshow | videos

COMENTE (4)

ENVIE POR E-MAIL

COMPARTILHE

IMPRIMA

TAMANHO DO TEXTO

AA

NOVOS PRODUTOS / FRUTAS - 05/11/2010

Extrativismo de licuri é opção de renda no Semiárido do país

Curtir 15

Tweetar

Fruto possui qualidade nutricional semelhante à do açaí

por Globo Rural Online, com informações da Embrapa



Bebidas, sabonetes, detergentes e picolés: é como ingrediente destes produtos que o licuri começa a ganhar destaque no Brasil, uma palmeira típica do sertão nordestino, com **qualidade nutricional semelhante à do açaí**, mas que ainda não caiu no gosto de atletas ou dos que preferem levar à mesa **alimentos orgânicos**. Produtores do vegetal, concentrados principalmente na Bahia, atribuem a situação à **falta de publicidade do fruto**.

De acordo com o engenheiro agrônomo José **Barbosa dos Anjos**, pesquisador da Embrapa Semiárido, no fruto são encontrados **zinco, potássio e fósforo em quantidade superior ao do açaí**.

Costuma-se quebrar os **coquinhos** da planta para a **retirada de amêndoas**. Cerca de 90% da colheita é comprada por indústrias processadoras de óleo para a produção de **saponáceos e cosméticos**. Os negócios em torno da palmeira ainda se estendem à venda da casca, destinada à produção de tijolos e telhas. Em 2009, o preço da palmeira chegou a **R\$ 28 a tonelada**.

Segundo Barbosa, o rendimento da **extração manual de coco licuri** é muito baixo para os agricultores. Em tese, eles recebem **R\$ 1** por quilo de amêndoas comercializadas. Ainda que revele uma atividade de subsistência, o comércio em torno dessa palmeira produz reflexos positivos nos indicadores socioeconômicos baianos, gerando **renda e empregos**.



FESTA DO LICURI: ESPAÇO DE EDUCAÇÃO NÃO-FORMAL NO SEMIÁRIDO BAIANO

Aurélio José Antunes de Carvalho¹
 Marcio Harrison dos Santos Ferreira²

Resumo: Apresenta-se a Festa do Licuri enquanto espaço não formal de educação do campo para diferentes sujeitos (*e.g.*, agricultores familiares, quebradeiras de licuri, estudantes), enfatizando-se experiências de diálogo de saberes entre professores, técnicos, agentes públicos e alunos do Instituto Federal Baiano, Universidades, Escola Família Agrícola de Jaboticaba e Escola Família Agrícola do Sertão. Uma versão preliminar desse artigo foi publicada inicialmente no e-Book do II SIEC. Discutem-se aspectos socioambientais, econômicos e culturais associados ao licuri através da pesquisa-ação, observação participante e da agroecologia. O contato entre alunos-camponeses e as atividades desenvolvidas possibilitam afirmar a agricultura familiar camponesa e a agroecologia como promotoras de afirmação identitária e qualidade de vida em contraposição à tendência hegemônica de uniformização do sistema agroalimentar industrial.

ALIMENTAR-SE • CONSUMIR • VIVER • MOBILIDADE • MORAR • INFORMAR-SE

Buscar

Licuri – o coquinho da Bahia que alimenta e cura

© Redação GreenMe outubro 5, 2016

Índice

1. Para que serve o óleo de licuri
2. Propriedades e benefícios do licuri

O SEMIÁRIDO BAIANO EM FESTA: NOSSO ANFITRIÃO É O LICURI *Syngrus coronata* (Mart.) Becc., ARECACEAE

Núbia Oliveira da Silva¹, Marcio Harrison dos Santos Ferreira²,
Aurélio José Antunes de Carvalho³

¹ Mestre em Educação, Cultura e Territórios Semiáridos (PPGESA, UNEB), Juazeiro, Bahia, Brasil; Mestre em Ciências da Educação – Inovação Pedagógica
UMA, Portugal; Secretaria de Educação do Estado da Bahia (SEC-BA), Capim Grosso, Bahia. E-mail: nubahia@hotmail.com

² Biólogo, Mestre e doutorando em Ciências (Botânica); Secretaria de Educação do Estado da Bahia (SEC-BA); Grupo de Pesquisa e Estudos sobre Lavoras
Xerófilas (IF Baiano); Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia (SBEE), Programa de Pós-Graduação em Botânica da UEFS (PPGBot-UEFS), Feira
de Santana, Bahia. E-mail: marcio.harrison@gmail.com

³ Eng. Agrônomo, Mestre e Doutorando em Ciências Agrárias (PPGCA-UFRB); Grupo de Pesquisa e Estudos sobre Lavoras Xerófilas (IF Baiano); Pró-Reitor
de Extensão substituto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano, Reitoria), Salvador, Bahia. E-mail:
aureliocarva@hotmail.com

RESUMO

Este artigo discute sobre a palmeira licuri (*Syngrus coronata* (Mart.) Becc., Arecaceae) enquanto alimento símbolo identitário do sertão semiárido baiano. O material de análise foi coletado por meio de uma pesquisa de caráter etnográfico durante a Sétima Festa do Licuri realizada em julho de 2014 no povoado de Barra Nova, zona rural de Várzea do Poço, Bahia, Brasil. Nosso objetivo é ressaltar a importância do licuri para o desenvolvimento da região ao relacionar a Festa do Licuri com toda carga de sentidos, subjetividades e de movimentação dos sujeitos, com os sentidos da convivência harmoniosa do homem com o semiárido. Assim, o Licuri e a Festa em sua celebração, nos aspectos aqui apresentados, são considerados fontes e redes de fortalecimento das relações sociais e culturais, além de contribuir com a conservação e uso sustentável da espécie no semiárido baiano.

PALAVRAS-CHAVE: ecologia humana, Festa do Licuri, memória biocultural, lavoura xerófila.

ABSTRACT



The screenshot shows the website of the Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA). At the top, there is a navigation menu with links for 'O MOVIMENTO', 'PLANO CAMPONES', 'NOTÍCIAS', 'LUTAS E CONQUISTAS', 'BANDEIRA DA ESPERANÇA', 'PAIOL CAMPONES', and 'CONTATO'. A search bar is located on the right side of the header. Below the navigation, a banner for the 'Festa do Licuri: valorização da cultura, de seu povo e seus saberes' is displayed, featuring social media icons for Facebook, Twitter, and WhatsApp. The main content area shows a news article titled '10ª Edição da Festa do Licuri - Foto: MPA' with a date of '21 DE AGOSTO DE 2017'. The article text describes the 10th edition of the Licuri Festival held in Caém, Bahia, on August 19 and 20, 2017, highlighting the participation of various community members and the festival's role in preserving local traditions. A sidebar on the right lists categories such as '3ª ESCOLA CAMPONESA DA MEMÓRIA', 'ACITPROP', 'ACADECOLOGIA', and 'AGROECONÔMICO' with their respective article counts.

The screenshot shows the top of the GOV BAHIA website. The header includes the logo on the left, the title "O PORTAL OFICIAL DO ESTADO DA BAHIA" in the center, and social media icons on the right. A navigation bar below the header lists categories like "NOTÍCIAS", "SERVIÇOS", "PODCAST", "COVID-19", "VÍDEOS", "FOTOS", "FALE CONOSCO", "ÁREA DE IMPRENSA", and "MAIS". A search icon and "Acesso à Informação" link are also present. The main banner features the "PROGRAMA ESTADO SOLIDÁRIO" logo, the headline "A BAHIA MAIS FORTE PARA ENFRENTAR A PANDEMIA", a "SAIBA MAIS" button, and the "GOVERNO DO ESTADO" logo. Below the banner, the breadcrumb "Home > Notícias > Agricultura Familiar" is visible, followed by the article title "Expedição gastronômica dá visibilidade a licuri produzido por agricultores familiares". A small "Licuri" logo is in the bottom right corner.

GOV BAHIA

O PORTAL OFICIAL DO ESTADO DA BAHIA

NOTÍCIAS - SERVIÇOS - PODCAST - COVID-19 - VÍDEOS - FOTOS - FALE CONOSCO - ÁREA DE IMPRENSA - MAIS - Acesso à Informação

PROGRAMA **ESTADO SOLIDÁRIO**

A BAHIA MAIS FORTE PARA ENFRENTAR A PANDEMIA

SAIBA MAIS

GOVERNO DO ESTADO

Home > Notícias > Agricultura Familiar

Expedição gastronômica dá visibilidade a licuri produzido por agricultores familiares

Licuri

This screenshot is identical to the one above, showing the same website layout and banner. The article title in this instance is "Licuri é destaque no primeiro dia do Mesa Bahia".

GOV BAHIA

O PORTAL OFICIAL DO ESTADO DA BAHIA

NOTÍCIAS - SERVIÇOS - PODCAST - COVID-19 - VÍDEOS - FOTOS - FALE CONOSCO - ÁREA DE IMPRENSA - MAIS - Acesso à Informação

PROGRAMA **ESTADO SOLIDÁRIO**

A BAHIA MAIS FORTE PARA ENFRENTAR A PANDEMIA

SAIBA MAIS

GOVERNO DO ESTADO

Home > Notícias > Agricultura Familiar

Licuri é destaque no primeiro dia do Mesa Bahia

Licuri



INICIO CAMPO FORMOSO REGIÃO GERAL ESPORTE ENTRETENIMENTO

Campos Formosos

Campo Formoso: Povoado de Lagoa da Roça vai promover 2ª Feira do Licuri

14 de agosto de 2019 1 comentário

116 pessoas curtiram isso. Clique no para ver de qual grupo gostou.



Participe da

II FEIRA DO LICURI

34 e 35 de Agosto de 2019
Povoado Lagoa da Roça
CAMPO FORMOSO - BA

Informações: 081 3622-1000

Parceiros: Prefeitura, SDR, etc.

CF Notícias 22.291 curtidas

CF Notícias

Feira do Vinho

30.07.2021 (Sexta-Feira)

Aberto das 08h00 às 18h00

AGENDA CADEIPIANA

08h00	09h00	10h00
11h00	12h00	13h00
14h00	15h00	16h00
17h00	18h00	19h00

Cadeia Produtiva do Licuri recu... x

Não seguiu: www.cadeia.gov.br/index.php/noticias/cadeia-produtiva-do-licuri-recebe-reforco-com-investimentos-do-governo-do-estado

INICIO PARLAMENTARES OMS COVID-19 INTERESSE ATUAL

Cadeia Produtiva do Licuri recebe reforço com investimentos do Governo do Estado



GALERIA DE FOTOS



VEJA MAIS

Ponto Crítico Notícias Colunas Seções Resposta nossa pesquisa

DESTAQUE
Secom gera revolta com foto de homem armado divulgada no Dia do Agricultor; CNDH ataca governo

Notícias **Colunas**

Documentário Mulheres do Licuri.

Publicado em 6 de julho de 2020 às 11:13

Arte de semear mantém tradições de mulheres sertanejas.

Compartilhe



As mais lidas de semana

Prêmio apodado de webtoon 'Mandala na Boca do Rio' que narra a história de Capote em Juazeiro, já está disponível na internet

Secom gera revolta com foto de homem armado divulgada no Dia do Agricultor; CNDH ataca governo

Prefeitura de Petrópolis divulga programa de vacina contra a covid-19

colunas

Coluna
A educação precisa de você

Coluna E
Pastor Ojalma de Ogum, presente!

Coluna
Revolução solar ou como uma filha Oya resolve a sanção de Ogum

Patrick Campos
Para parar o vírus, é preciso ir aos ruas parar o governo

https://ponto-critico.org.br/artigo/documentario-mulheres-do-licuri-mulheres-semear-arte-...

globo.com | **g1** | **gshow** | **videns** | **o globo** | **ENTRADA**

GOBORU AL | REVISTA | NOTÍCIAS | PRÊMIO MULHERES | TEMPO | PODCAST | **ALIVE** | **SEARCH**

AGRO E DELAS

Licuri vira ingrediente de cosméticos e aumenta renda de famílias na Bahia

Criado por mulheres, coquinho da Castanha vem ganhando, durante gerações, a

Não seguiu | www.car.ba.gov.br/midia/licuri-se-consolida-na-bahia-com-qualificacao-e-valorizacao-da-producao

CAR COMPAHIA DE APERFEIÇOAMENTO E AÇÃO REGIONAL | **BAHIA** GOVERNO DO ESTADO

INÍCIO INSTITUCIONAL NOTÍCIAS TRANSPARÊNCIA PUBLICAÇÕES PROJETOS PROGRAMAÇÃO SEMINÁRIO VIRTUAL MENU DO GOVERNO

ACCIONÁRIO PROVERB EDITORIAS TEMAS CARTEIRA CONTRATAÇÕES COOPERATIVAS FORMAÇÃO LICITAÇÕES MANIFESTAÇÃO SAN SERVIÇO DE PARLAMENTARES DADOS EDITAIS ATENDIMENTO

Licuri se consolida na Bahia com qualificação e valorização da produção



GALERIA DE FOTOS

