

POTENCIAL DA IG DA FARINHA DE MANDIOCA DE CRUZEIRO DO SUL

Joana Maria Leite de Souza* ; Cleisa Brasil da Cunha Cartaxo; Murielly de Sousa Nóbrega; Palmira Antônia de Oliveira Alves; Francisco de Assis Correa Silva; Irineida Nobre

*Embrapa Acre, Rodovia BR 364, km 14, Caixa Postal 321, Rio Branco, Acre – Brasil –
(*joana.leite-souza@embrapa.br)*

RESUMO

Indicações Geográficas (IG) qualificam produtos e serviços por apresentarem características genuínas que os vinculam à região de produção. A farinha constitui um dos principais derivados da mandioca, apresentando particularidades em função da cultura local e do acesso às tecnologias. O objetivo deste trabalho foi demonstrar o potencial de IG da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul/AC. Para tanto, realizou-se uma análise bibliográfica sobre IG's; revisão de questionários e resultados de pesquisas realizadas pela Embrapa Acre e parceiros com produtores familiares do Território da Cidadania do Vale do Juruá/Acre; pesquisas em jornais antigos; e relatos utilizando a metodologia do INRC. A farinha de Cruzeiro do Sul apresenta sabor diferenciado, levemente adocicado e textura granulada. O produto é classificado como do Subgrupo Bijusada, Classe amarela e Tipo Único. A farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul apresenta grande potencial para se constituir na primeira Indicação Geográfica por Procedência, da Amazônia.

Palavras Chave: Farinha de mandioca; desenvolvimento regional; Indicação Geográfica.

ABSTRACT

Geographical Indications (GI) qualify products and services for presenting genuine characteristics that link them to the production region. The flour is one of the main products of cassava processing, with peculiarities depending on the local culture and access to technologies. The aim of this study was to demonstrate the potential of GI of Cruzeiro do Sul's cassava flour. Therefore, it was carried out a literature review on GI's; a review of results of researches conducted by Embrapa Acre and partners with smallholders from Citizenship Territory of Juruá's Valley /Acre; research in old newspapers; and reports using the methodology of the INRC. Cruzeiro do Sul's flour has a differentiated, slightly sweet flavor and grainy texture. The product is classified as Subgroup Bijusada, Class yellow and Type Single. The Cruzeiro do Sul's cassava flour has a great potential to be the first product with Geographical Indication by Origin in the Amazon.

Keywords: Cassava flour; regional development; Geographical Indication.

Setor Tecnológico: Tecnologia de alimentos, Indicação Geográfica de Produtos e Serviços

INTRODUÇÃO

Determinados produtos agroalimentares apresentam características específicas que são inerentes ao lugar onde são produzidos e que dão ao produto uma reputação. A Tequila, o queijo Parmigiano Reggiano, o Roquefort, o Champagne, os vinhos do Vale dos Vinhedos no Sul do Brasil são alguns exemplos de nomes de produtos que adquiriram uma reputação ligada à sua origem geográfica. Isso significa que a qualidade específica ligada a algumas características pode diferenciar o produto a partir de outros da mesma categoria, diferença essa que é percebida pelos consumidores, qualquer que seja o mercado, local, nacional ou internacional. O local representa a área geográfica que comporta tanto os recursos naturais (ambiente e meio físico e biológico) como os recursos humanos ligados às gerações de moradores e produtores. Esse território é delimitado no espaço e tem íntima relação entre seu povo e o meio ambiente. Há séculos e desde o Império Romano, têm-se registros de vínculo de um produto à sua área geográfica, fazendo parte das civilizações. Indicações Geográficas (IG) qualificam produtos e serviços por apresentarem características genuínas que os vinculam à região onde são produzidos, seja por qualidades atribuídas ao meio ambiente (solo, clima, geografia), seja pelo saber fazer tradicional transmitido de uma geração para outra ao longo de anos.

A farinha constitui um dos principais derivados da mandioca e é considerado genuinamente brasileiro pela difusão do seu consumo em todas as regiões do país. Com algumas particularidades, em função da cultura local e também do acesso às tecnologias a farinha de mandioca é produzida em todas as regiões do país. O processo de produção envolve etapas como descascamento, lavagens, trituração e tostagem, que resultam em diferentes tipos de farinha. Pode ser classificada em seca, d'água e bijusada. Na região Norte, o mercado interno consome, praticamente, toda a produção de raízes de mandioca, na forma tradicional de farinha de mesa, representando assim um dos principais componentes da dieta alimentar da população.

Conhecida regionalmente como farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, produto da agricultura familiar do Estado do Acre, hoje se destaca por ultrapassar os limites regionais e passa a ter notoriedade e ampla aceitação pelo consumidor em diversas capitais como Brasília, São Paulo, Rio de Janeiro. A natureza da farinha de mandioca traz em sua composição química, proteínas, lipídios e minerais oriundos das raízes de mandioca. Entretanto, as características particulares da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul são o teor de amido que é sempre superior a 80%, a coloração entre branca a creme, dependendo da cor original das raízes ou do uso permitido de corante natural de açafrão, a granulometria que a classifica como grossa, média, fina ou peneirada para atender a demanda de consumidores cativos, além da crocância inconfundível uma vez que o teor de umidade permanece entre 8,10 e 12,02%. O processo de produção é artesanal e, desde o início da colonização daquela fronteira brasileira no início do século XX, que vem sendo passado de pais para filhos.

O Território da Cidadania do Vale do Juruá (TCVJ)/Acre localiza-se na região de fronteira com o Peru (Figura 1) que demanda por produtos de primeira necessidade na base alimentar. Assim, parte da comercialização da produção abastece o mercado local e as cidades vizinhas, inclusive do Estado do Amazonas. A comercialização da produção familiar rural tem seu cenário vinculado, em parte, ao sistema de escoamento da produção e a locais adequados para a comercialização direta dos produtos aos consumidores.

Destaca-se que uma IG é pública e atribui-se a representantes legais de associações, institutos ou cooperativas, que representem um coletivo comprovado de produtores de determinado produto.

Indicações Geográficas vêm sendo apontadas como um caminho sólido de fortalecimento da cadeia produtiva em prol dos produtores e dos consumidores, diminuindo o poder dos comerciantes ou atravessadores. As IG's têm sido associadas a estratégias de organização de cadeias produtivas na agricultura familiar no Brasil. O objetivo deste trabalho foi demonstrar o potencial de Indicação Geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.

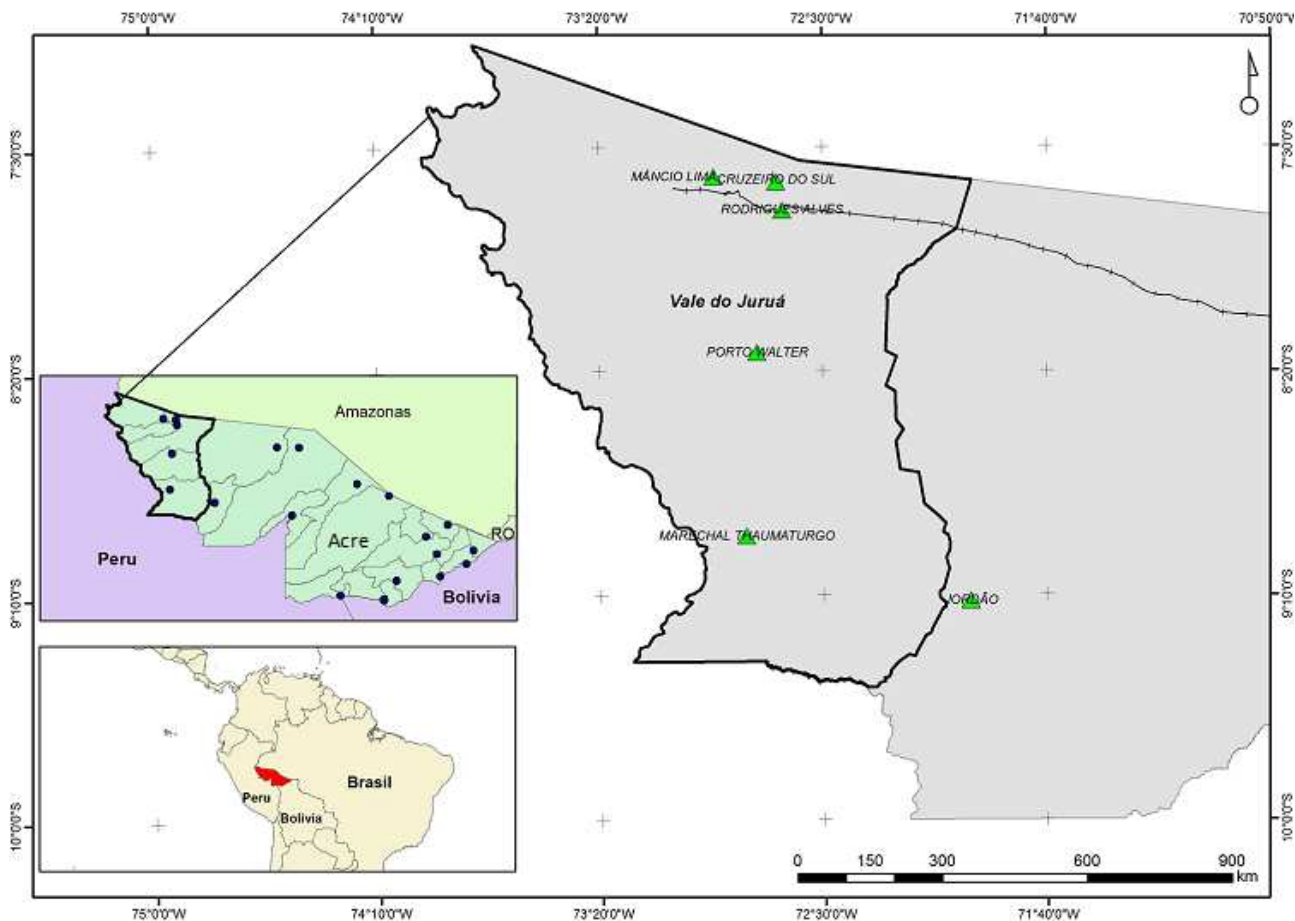


Figura 1: Localização geográfica do Território da Cidadania do Vale do Juruá/Acre. Fonte: Base de dados UCGEL/FUNTAC/2014.

METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado mediante análise de ampla bibliografia sobre Indicações Geográficas e revisão de diversos questionários e resultados que foram elaborados ou obtidos durante projetos de pesquisa da Embrapa Acre desde 2005, com a convivência com os produtores familiares em suas casas de farinha em diversos municípios que hoje constituem o Território da Cidadania do Vale do Juruá/Acre. Além disso, utilizou-se de um relatório elaborado a partir de pesquisa em campo, realizada pela equipe da Fundação de Cultura Elias Mansour (FEM), do Estado do Acre. Estes projetos resultaram na caracterização da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul como um alimento

que foi capaz de conquistar consumidores ao longo de décadas. Levantamento de material impresso sobre a notoriedade, a aceitação e qualidade da farinha encontrados em bibliotecas e arquivos particulares no município de Cruzeiro do Sul também foram utilizadas. Outros relatos utilizados na construção desse artigo deram-se pela adoção da metodologia do INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais) do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Entretanto, seu uso serviu apenas como comparativo uma vez que relevantes Inventários Culturais foram construídos em todo o Brasil a partir da mesma e, portanto, não houve necessidade de um pedido oficial de uso para o referido órgão. Além disso, o acúmulo da experiência com a realização de entrevistas históricas, através da prática da história oral como subsídio de pesquisa, norteou os olhares e caminhos percorridos.

Nos últimos anos, produtos agroalimentares diferenciados positivamente em bases ambientais (por exemplo, produtos orgânicos), de segurança nutricional (produtos saudáveis nutricionais) e as características sócio-culturais (produtos locais, tradicionais) estiveram na vanguarda. Assim, o foco de muitos consumidores desloca-se para longe do preço, embalagem, aparência e volta-se para a obtenção de produtos alimentares que estão relacionados a determinadas pessoas e lugares. Neste aspecto, as Indicações Geográficas, entendidas como qualificações de produtos que possuem características genuínas, vinculadas às regiões produtoras, quer por qualidades específicas do meio ambiente, quer pelo saber-fazer tradicional transferido de geração a geração, contribuem para o fortalecimento desses produtos, serviços, pessoas e localidades (KIZOS e VAKOUFARIS, 2009).

O conteúdo e a extensão dessas Indicações Geográficas diferem muito claramente como acontece entre os países do norte e do sul europeus, os quais se baseiam em diferentes percepções de qualidade. No Norte da Europa, por exemplo, os países baseiam-se em modernas definições de qualidade (segurança alimentar, rastreabilidade, bem-estar animal), enquanto nos países do Sul (França, Espanha, Portugal, Itália, Grécia) a qualidade é entendida num sentido mais amplo referindo-se as características sensoriais dos produtos, muitas vezes relacionadas ao ambiente geográfico e fator humano, os quais conferem especificidade e tipicidade (BARJOLLE e SYLVANDER, 2000). Adicionalmente, nos países do sul europeu certos produtos nunca deixaram de ser produzidos e sua produção sempre foi ligada a lugares e sociedades (VERHAEGEN e VAN HUYLENBROECK, 2001).

Segundo Parrott et al (2002), a qualidade dos produtos agroalimentares estão associadas às regiões marginais ou periféricas em relação a sua sustentabilidade para a agricultura e que, por uma variedade de razões, não conseguiram envolver-se com um modelo agrícola desenvolvimentista. Além do mais, os mesmos autores reconhecem que 70% das Indicações Geográficas por Indicação de Procedência (IP) e Denominações por Origem (DO) em países da União Europeia (UE) se originaram em áreas menos favorecidas. Ressaltam que como áreas menos favorecidas, a produção agrícola enfrenta restrições devido a deficiências naturais (condições climáticas, altitude, encostas íngremes, baixa produtividade do solo entre outras).

Branco et al (2013) realizaram uma busca em sites internacionais, principalmente da OrIGin, *Organization for an International Geographical Indications Network*. Acessaram o portal Door para Indicações Geográficas de Procedência (IGP) e Denominações de Origem Protegidas (DOP) na União Europeia e diversos países no mundo, além de portais que certificam IG na América Latina. As IG's registradas na EU, segundo o portal Door, referem-se a produtos da base alimentar, principalmente farinhas de trigo e castanhas que apresentam qualidade superior ou são produzidas em determinada região. Na França há dois sistemas paralelos de registro, o Instituto Nacional da

Origem e da Qualidade (INAO) que procede ao controle das IG, enquanto o *Intitut National de la Propriété Industrielle*, INPI registra marcas, patentes, etc, vinculando produtos de qualidades notórias, territórios, geografia, cultura e saber-fazer, sintetizados no *Terroir* ou local de origem de um produto. Foi constatado que há registros de 159 patentes de farinhas de milho, trigo entre outros no México. No Peru, a Denominação de Origem foi registrada para maca fresca e maca seca na cordilheira dos Andes e nada foi encontrado para IG de farinhas de mandioca.

Segundo Kizos e Vakoufaris (2011), a qualidade dos produtos agroalimentares está ligada a um território e é caracterizada por uma certificação como prova de sua relação. Estas são as denominações de origem protegidas (DOP), as indicações geográficas protegidas (IGP) e os vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (QWPSR's). Estas certificações de qualidade são amplamente aceitas, embora de forma desigual, entre os países da UE e particularmente na Grécia. Os autores relatam que no ano de 2005 havia sessenta e um produtos registrados como DOP e vinte e três como IGP na Grécia, entre os quais estão os vinhos, queijos, óleo de oliva, frutas, cereais, pães, bolos, biscoitos, peixes frescos, moluscos, crustáceos, outros produtos de origem animal e produtos não alimentícios como resinas. Além disto, havia 28 vinhos classificados como QWPSR's. O tamanho das áreas delimitadas varia substancialmente. Alguns produtos, por exemplo, o queijo Feta DOP é delimitado em áreas muito grandes (114 km²), enquanto o queijo San Michali DOP é delimitado em uma pequena área (90 km²). Produtos como nozes são produzidas em apenas uma única comunidade e o azeite Thrapsano é produzido na menor área delimitada registrada, equivalente a apenas 11 km². Quanto ao tipo de área delimitada, apenas três destes produtos não foram produzidos em regiões menos favorecidas da Grécia. Foi observado que muitas dessas regiões e seus produtos qualificados são desconhecidos do médio consumidor grego (KIZOS e VAKOUFARIS, 2011; ZAMPOUNIS, 2001).

Quanto a produtos de mandioca, em pesquisas de anterioridade sobre Indicações Geográficas referentes à mandioca foram encontradas duas IG's na África. O *Gari de Savalou*, derivado de um tipo de farinha de mandioca, produzido por mulheres, em Benin, no oeste da África e o outro denominado *Bakongo* ou *Chikuang*, um produto de mandioca preparado e empacotado pela população tradicional da bacia do Congo, cuja reputação responde aos critérios geográficos e saber-fazer dessa região (BRANCO et al., 2011).

No Brasil, há relatos do processo de registro da farinha de mandioca de Copioba, no Recôncavo Baiano (BRANCO et al., 2011; DRUZIAN et al., 2012). Os municípios de Nazaré, São Felipe e Maragogipe comportam o conhecido Vale do Copioba, de onde surgiu a denominação “farinha de Copioba”, referindo-se as farinhas que mais se destacavam em qualidade (granulação fina, cor amarelada e bem torrada) entre as demais no mercado local (SANTOS, 2013). O valor cultural de determinados produtos da cadeia agroalimentar brasileira está despertando o interesse daqueles que os fabricam ou consomem, seja por reconhecerem a importância de manter a forma tradicional como são os mesmos produzidos ou pela notoriedade alcançada ao longo do tempo. A “farinha de Copioba” destaca-se pelo valor cultural e por ser considerada um alimento de base nacional, com múltiplos usos gastronômicos podendo se constituir, em nível territorial, na primeira IG da América Latina do produto.

Diferentes abordagens relacionadas aos produtos potenciais da cadeia agroalimentaria no mundo e no Brasil foram elencadas brevemente. Todos esses produtos possuem características *sui generis* e foram qualificados por apresentarem tradição e saber-fazer ao longo do tempo associados. No estado do Acre, mais precisamente na região do Território da Cidadania do Vale do Juruá, a farinha

de Cruzeiro do Sul por conter todos os requisitos tecnológicos (SOUZA et al., 2008a; SOUZA, et al., 2008b; ÁLVARES et al., 2011; ÁLVARES et al., 2013) e grande valor cultural embutido no sabe-fazer herdado de avós, pais e filhos, encaminha-se para essa direção, podendo se constituir no primeiro produto a obter um selo dessa natureza na região amazônica.

No Brasil, destacam-se como Indicações Geográficas reconhecidas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), os vinhos do Vale dos Vinhedos, a carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, os couros do Vale dos Sinos, o arroz do Litoral Norte Gaúcho e os doces de Pelotas, todas no Rio Grande do Sul, o Café da Região do Cerrado Mineiro, e a Cachaça Artesanal de Paraty, dentre outras IG's depositadas e 13 formalmente concedidas sob o selo de Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). Ressalta-se que essas designações têm contribuído para aumentar o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) regional e o PIB destas regiões (TONIETTO, 2003; DRUZIAN et al., 2012).

O INPI, órgão responsável pela análise e concessão de pedidos de reconhecimentos de IG's no Brasil, tem poder de deferir, indeferir ou arquivar as solicitações de criação de IG's no país. As IG's estão assumindo papel relevante na cadeia do agronegócio brasileiro e estudos realizados pelo órgão identificaram a necessidade de revisar os critérios relacionados com sua concessão. De acordo com esses estudos, dos 24 pedidos publicados (41,6% internacionais e 58,4% nacionais), grande parte dos processos é relativa a produtos da agropecuária, evidenciando a importância das IG's para a competitividade, estratégia para agregar valor e gerar renda no agronegócio nacional, principalmente pelos pequenos e médios produtores. Segundo Druzian et al. (2012), as principais causas de arquivamento ou indeferimento de pedidos foram inconsistências quanto à comprovação da área geográfica como centro produtor, da qualidade do produto e a legitimidade do requerente como representante dos produtores. Em adição, constatou-se que alguns processos não atenderam os requisitos formais estabelecidos pela legislação e foram indeferidos por não cumprimento de exigências, prazos e ausência de comprovação legítima do procurador.

As IG's estão relacionadas com a marca e há necessidade de qualificar a produção conforme as leis vigentes, além da organização dos atores sociais na produção do território (TONIETTO; FALCADE, 2003). Isso porque a IG delimita a área de produção, restringindo seu uso aos produtores da região (em geral, uma Associação) e onde, mantendo os padrões locais, impede que outras pessoas usem o nome da região com produtos de baixa qualidade. Por não ter prazo de validade, o interesse nacional por esta certificação é cada vez maior. É importante lembrar que no caso da Indicação de Procedência, é necessário, além dos documentos descritos, elementos que comprovem ter o nome geográfico conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço. Já na Denominação de Origem, deverá ser apresentada, também, a descrição das qualidades e as características do produto ou serviço que se destacam, exclusiva ou essencialmente, por causa do meio geográfico ou aos fatores naturais e humanos.

O Estado da Bahia está caracterizado por concentrar na Região Metropolitana de Salvador, a produção e, conseqüentemente, a população e o consumo estadual em detrimento dos territórios interioranos. Portanto, para a desconcentração da produção é de fundamental importância para garantir níveis de bem-estar social adequados à nova perspectiva do desenvolvimento sustentável (FERRAZ SEXTO, 2011; CUENCA et al., 2005). Uma das possibilidades para enfrentamento da questão é identificar os produtores de farinha de Nazaré que atendem aos critérios de qualidade exigidos por legislação e identificar os parâmetros que caracterizam a notoriedade do produto, conduzindo a instituição da IG/IP destas farinhas, o que agregará qualidade e valor, desencadeando

um processo que contribuirá para o aumento do IDH e PIB local e para a redução dos desequilíbrios sócio-territoriais.

O Território da Cidadania do Vale do Juruá (TCVJ)/Acre, está localizado na região oeste do Estado do Acre, e abrange os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo (Figura 1). Reconhece-se a necessidade de adequação por parte dos produtores frente à possibilidade de solicitação de reconhecimento de Indicação por Procedência (IP). Para isso, os produtores deverão estar organizados jurídica e legalmente, primar pela uniformização da produção sob os princípios de qualidade e segurança do consumidor, organização do processo produtivo, comercialização e marketing.

A produção brasileira de mandioca é voltada para três principais formas de consumo: a farinha feita com a mandioca brava (acima de 100mg de HCN/kg de raiz fresca sem casca); o amido, também denominado fécula, polvilho ou goma; e o consumo fresco, no qual são empregadas as raízes cujo teor de HCN é de 50 ppm ou menos (mandioca mansa, aipim ou macaxeira) (CARVALHO et al., 2000). Apesar da farinha de mandioca ter desempenhado um papel relevante no processo de formação e organização do espaço brasileiro em diversas escalas (CUENCA et al., 2005; GUIMARAES et al., 2005), o seu mercado atual ainda bastante limitado. Uma das estratégias para se ampliar o mercado é informar ao consumidor o modo de produção, a qualidade, a procedência do produto, a qualidade, como também a forma de fazê-lo, comercializá-lo e distribuí-lo (DRUZIAN et al., 2012).

No Acre, o cultivo da mandioca e a produção de farinha se destacam na região anteriormente compreendida pelo município de Cruzeiro do Sul e que atualmente comporta o Território da Cidadania do Vale do Juruá, composto pelos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Marechal Thaumaturgo e Porto Valter. Nessa região a produção de farinha compreende uma tradição, sem, contudo mostrar muitos avanços tecnológicos. Em função deste quadro, a cadeia da mandioca constitui atualmente um dos objetos de atenção dos órgãos de governo. Destaca-se ali a produção de farinha denominada de Cruzeiro do Sul.

Segundo Souza et al. (2008b) embora toda farinha crocante produzida na região seja chamada de Cruzeiro do Sul, o nome refere-se ao antigo município de Cruzeiro do Sul, onde no início do Século XX produzia-se grande quantidade de farinha considerada a melhor entre os demais locais produtores. Ao longo dos anos, a tradição foi passada de pais para filhos e os produtores de farinha passaram a adotar o nome "Cruzeiro do Sul" referindo-se a farinha de boa qualidade, crocante, granulometria uniforme, bem torrada e sabor inconfundível.

De sabor diferenciado, levemente adocicado e textura granulada, a farinha de Cruzeiro do Sul é especial em todo o seu tradicional processo de fabricação. Aos apreciadores de uma boa farinha, a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul é considerada a melhor farinha, como muito se ouve falar pela longínqua região. Mas, para a sua fabricação toda uma técnica precisa ser seguida, de acordo com a tradição dos antigos, entre eles, o avô e o pai de Graciete, Cameli e tantos outros "farinheiros" (SOUZA; CAMELI, 2014, informação pessoal).

Segundo os agricultores, para obter uma farinha de qualidade, se tem de tomar certos cuidados: desde o plantio e colheita na hora certa. As raízes devem ser arrancadas no dia da farinha, e deve-se cuidar também para a melhor época de colheita que, em geral, não ultrapassa um ano após o plantio.

Dialogando diretamente com produtores como o senhor V. C. Barbosa, produtor de farinha residente no Ramal Moura Piranga:

“Rapaz, muitos prantam pela lua, né? lua nova, né? na lua nova dizem que a roça dá melhor, né? lua minguante o pessoal diz que a roça já dá mais pequena, a mandioca, né? O pessoal fala isso, né? Agora eu mesmo, no meu caso, eu tando com a terra pronta, qualquer tempo eu tô prantando a mandioca, né?”

Na casa de farinha começa o segundo processo: a “raspagem de meia” ou de “capote”, para descascar a mandioca, o que é feito por duas mulheres, onde cada uma descasca a metade de uma raiz e passa para a outra, que deve pegar sempre na parte já descascada, para não sujar a mandioca descascada.

Depois de descascadas, as raízes são trituradas em um banco, estrutura que comporta o caititu, tipo tradicional de prensa para a massa úmida. Em seguida a massa segue para prensagem e etapas subsequentes de tostagem. Aqui, algumas etapas foram suprimidas intencionalmente, para preservar o modo tradicional e o conhecimento associados ao saber-fazer herdado de gerações.

No Vale do Juruá, produz-se a farinha de Cruzeiro do Sul essencialmente com as variedades de mandioca localmente denominadas de Paxiubão, Caboquinha, Colonial, Branquinha, Araçá, Panati e Mansa e Brava (SOUZA et al., 2008). As farinhas produzidas e analisadas neste estudo apresentam baixos teores de fibras, são pouco ácidas uma vez que a acidez não ultrapassou o limite permitido para esse tipo de produto conforme a legislação (BRASIL, 2011). Com relação aos teores de umidade, cinzas e carboidratos, as farinhas analisadas encontram-se dentro dos limites fixados pela legislação, que não prevê valores para atividade de água. Com relação a esse quesito, as farinhas analisadas apresentam valores abaixo do limite mínimo capaz de permitir o desenvolvimento de microrganismos. O perfil de classificação da farinha de mandioca é de uma farinha do Subgrupo Bijusada, Classe amarela e Tipo Único, em função do modo de fabricação ser artesanal e resultar em um produto diferenciado (ÁLVARES et al., 2011). No estado da Bahia, foram analisadas duas variedades industriais de mandioca, a Sergipe e Platinão por Guimarães et al (2005). Esses autores relatam que os valores médios para teor de amido e rendimento foi de 30,65 % e 22,46% e de 28,78% e 19,97, respectivamente. Entretanto, não relatam aspectos relacionados à qualidade da farinha obtida.

CONCLUSÃO

Indicações Geográficas são recursos comuns a todos os atores que desempenham papel na produção. Neste sentido não podem ser exclusividade de uma entidade representativa de grupos específicos, e sim devem legitimar os direitos coletivos de uma região que detém um produto ou serviço que adquiriu notoriedade ao longo dos anos, conhecimento esse, repassado de geração a geração.

Em teoria, a existência de certificações de produtos na cadeia agroalimentar brasileira ocorre associada a uma produção específica, em geral relacionada a certas regiões ou mesmo com a existência de verdadeiras características diferenciadas dos produtos certificados. Como demonstra o material aqui apresentado, também é o caso da farinha de mandioca produzida no estado do Acre, denominada tradicionalmente de farinha de Cruzeiro do Sul.

A farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul/Acre possui características próprias, o que lhe conferiu notoriedade e reputação frente aos consumidores e, há décadas, vem mantendo a reputação de farinha de qualidade. Neste contexto, a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul apresenta potencial para se constituir a primeira Indicação Geográfica, na modalidade de Indicação por Procedência, da região amazônica.

REFERÊNCIAS

- ÁLVARES, V. S.; COSTA, D. A.; FELISBERTO, F. Á. V. Atributos físicos e físico-químicos da farinha de mandioca artesanal em rio branco, Acre. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 26, n. 2, p. 50-58, 2013.
- ÁLVARES, V. S.; PAPA, D.; GOMES, F.C. R.; SOUZA, J. M. L.; SANTOS FILHO, M. D.; SANTIAGO, A. C. C. Perfil da produção de farinha de mandioca artesanal no Território da Cidadania do Vale do Juruá, AC: Embrapa Acre, 2011.
- BARJOLLE, D.; SYLVANDER, B. Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications in Europe: Regulation or Policy? Final Report of the FAIR 1-CT95-0306 Programme PDO and PGI products: market, supply chains and institutions. Le Mans: INRA-UREQUA. (2000).
- BRANCO, N. P. N. C. de S.; CAZUMBA, I. R. da S.; ANDRADE, A. C. B.; CONCEIÇÃO, C. G.; ANDRADE, J. dos S.; CARDOSO, R. de C. V.; DRUZIAN, J. I.; MONTEIRO, R. P. Indicações geográficas (IGS) como ferramenta para desenvolvimento regional: uma prospecção tecnológica sobre IGS relacionadas à farinha e mandioca; e o potencial da IG da farinha de mandioca copioba do Recôncavo Baiano. **Revista Geintec: Gestão, Inovação e Tecnologias**, v.3, n. 5, p. 205-220, 2013.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. Regulamento técnico da farinha de mandioca. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 8 nov. 2011.
- CARVALHO, L. J. C. B.; CABRAL, G. B.; CAMPOS, L. Raiz de reserva de mandioca: um sistema biológico de múltipla utilidade. Brasília: Cenargen, 2000. 16p.
- CUENCA, M. A. G; GABRIEL, T. S.; PRATA, D. A. T.; RANGEL, J. H. de A. Análise da variação dos preços da mandioca na Bahia e sua influência no valor bruto da produção estadual. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13, 2005, Botucatu. **Anais...** Botucatu, SP: UNESP, 2005. p. 997-1001.
- DRUZIAN, J. I.; MACHADO, B. A. S.; SOUZA, C. O. de. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição à indicação geográfica. **Cadernos de Prospecção**, v.5, n.2, p. 104-114, jan. 2012.
- FERRAZ SEXTO, C. El territorio como mercancía: fundamentos teóricos y metodológicos Del marketing territorial. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, n. 5, p. 67- 78, 2001.
- GUIMARÃES, D. G.; MUNIZ, W. F.; MOREIRA, E. de S.; VIANA, A. E. S.; CARDOSO, C. E. L.; CARDOSO, A. D.; GOMES, I. R.; FERNANDES, E. T.; ANJOS, D. N. dos. Avaliação da qualidade de raízes de mandioca na região sudoeste da Bahia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13, 2005, Botucatu. **Anais...** Botucatu, SP: UNESP, 2005. p. 224-229.

- KIZOS, T; VAKOUFARIS, H. Alternative agri-food geographies: Geographical indications in Greece. **Journal of Economic and Social Geography**, v. 102, n. 2, p.220–235, April 2011.
- PARROTT, N.; WILSON, N.; MURDOCH, J. Spatializing Quality: Regional Protection and the Alternative Geography of Food. *European Urban and Regional Studies* 9, p. 241–261, 2002.
- SANTOS, A. Usos e impactos ambientais causado pela manipueira na microrregião sistema biológico de múltipla utilidade. Brasília: Cenargen, 2000. 16p.
- SOUZA, J. M. L. et al. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Revista Publicatio**, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43 - 49, 2008a.
- SOUZA, J. M. L. et al. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 907 – 912, 2008b.
- SOUZA, G.; CAMELI, A. C. S. ENTREVISTA VERBAL SOBRE MODO DE PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA DE Cruzeiro do Sul. 2014. Informação pessoal.
- TONIETTO, Jorge. Vinhos brasileiros de 4º geração: o Brasil na era das indicações geográficas. Bento Gonçalves: Embrapa – Uva e Vinho. **Comunicado Técnico**, n. 45, jun. 2003.
- VERHAEGEN, I.; Van HUYLENBROECK, G. Costs and Benefits for Farmers Participating in Innovative Marketing Channels for Quality Food Products. **Journal of Rural Studies**, v. 17, p. 443–456 2001.
- ZAMPOUNIS, V. The Greek Olive Oil Market. Athens: Foundation for Economic & Industrial Research, 2001.