

Recebimento: 22/05/2021

Aceite: 28/08/2021

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

Kelle Fernandes Silva¹

Ângela Ferreira Lima²

Marcelo Santana Silva³

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, tal 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

¹ Mestranda em Propriedade Intelectual (IFBA). Servidora Pública no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Salvador – BA, Brasil. E-mail: kellefernandes@yahoo.com.br

² Doutora em Ciências, Energia e Ambiente (UFBA). Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Salvador – BA, Brasil. E-mail: angela.lima@gmail.com

³ Doutor em Energia e Ambiente (UFBA). Professor do Instituto Federal da Bahia. E-mail: profmarceloifba@gmail.com

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 Semiárido.

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 Nordeste, 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 (AROCHA; 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 a rica biodiversidade brasileira decorrente dos seus inúmeros biomas (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.

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).

A Indicação Geográfica, por suas características multidimensionais, pode constituir um papel significativo no desenvolvimento regional (MENEZZO, 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 (DALLABRIDA, 2011; DUPIM, 2015; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 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).

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.

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, que compreende parte do Estado de Minas Gerais, Bahia, Sergipe e Alagoas, há o favorecimento para o cultivo de licurizeiros (LA SALLES *et al.*, 2010; CARVALHO; FERREIRA; ALVES, 2014; BRASIL, 2017a; LISBOA *et al.*, 2020). 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 a Lei n.º 13.572/2016, regulamentada pelo Decreto n.º 17.951, de 22 de setembro de 2017 (BRASIL, 2017), institui 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 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 a 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 chamadas 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-MUDARIAN; 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+OPCAO+DE+RENDANO+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/
O Semiárido Baiano em Festa: Nosso Anfitrião é o Licuri Syagrus coronata (Mart.) Becc., Arecaceae	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 pelos autores (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. Como técnica de investigação foi utilizada o estudo de caso (GIL, 2008).

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; SINER-GI, 2010) e realizada uma triangulação de métodos (YIN, 2005). Essa metodologia divide-se em: Identificação, Qualificação, Remuneração, Reprodução e Políticas Públicas, conforme **Figura 1**.

Figura 1: Círculo Virtuoso da Qualidade Ligado à Origem



Fonte: Adaptado de Fao; Siner-gi (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; SINER-GI, 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 o 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 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

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 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, mas quando é para a área alimentícia o quilo chega a R\$ 10,00. 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, 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, foram relatadas 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, que fornece para algumas empresas, inclusive a 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 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 essa 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, às 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, Penteado 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 apresenta-se, 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 os 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 a cadeia do licuri, apesar de não ser exclusiva para essa, tais como o

fornecimento contínuo de água e energia nas comunidades, implantação de políticas como o 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 marketing 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 pelos autores 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 debrucem 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, 2008. 192p. 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 co-produtos 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, 8, 2010, São Luís. **Anais [...]** São Luís: UEMA: Embrapa, 2010. Tema: Agricultura familiar: crise alimentar e mudanças climáticas globais. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/859575>. Acesso em: 25 mar. 2019.

ANTONIASSI, R.; FREITAS, S.C.; OLIVEIRA, S.P.; VIEIRA, T.M.F.S.; BIZZO, H.R.; FOLEGATTI, M.I.S.; *et al.* Valor nutricional da amêndoa de licuri (*Syagrus coronata*) utilizada em preparações culinárias na região do semiárido baiano. In: **6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**, 6, 2005, Campinas/SP. Campinas: FEA/Unicamp, 2005. Tema: Ciência de alimentos: abrindo caminhos para o desenvolvimento científico, tecnológico e industrial. 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: 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.; GHIRARDELLO, D.; GIORDANO, M.; RIBEIRO, G.S.; ALVES, J. de S.; PARODI, S. 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, 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. v. 2. Salvador: IFBA, 2019. 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. Brasília: DF, 1989. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/17827.htm. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Integração Nacional (MIN). **Resolução n.º 115, de 23 de novembro de 2017**. Delimitação do Semiárido. Brasília, DF: MIN, 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, DF: 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. 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, DF: MDIC, 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) – 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. **Revista Entrelaçando**, Salvador, ano V, n. 10, 2015. Edição Especial. 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. In: **Embrapa**, Comunicado Técnico 175, Petrolina/PE, julho 2020. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/214702/1/Processamento-de-Doce-2020.pdf>. 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 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.

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 10.1590/1234-56781806-94790550105. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032017000100085. Acesso em: 1 set. 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.

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. 278 f. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://objdig.ufrj.br/43/teses/LuizClaudiodeOliveiraDupim.pdf>. Acesso em: 5 abr. 2019.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. SINER-GI. STRENGTHENING INTERNATIONAL RESEARCH ON GEOGRAPHICAL INDICATIONS. **Linking people, places and products: a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications**. 2nd ed. 2010. 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.

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 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. 200p.

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, July 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 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, K. T. da S. de; MENEGHETTI, S. M. P.; LA SALLES, W. F. de; MENEGHETTI, M. R.; SANTOS, I. C. F. Dos; SILVA, J. P. V. Da; CARVALHO, S. H. V. De; SOLETTI, J. I. 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 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.; WILTSHIRE, F. M. S., FRICKS, A.T.; DARIVA, C., FRÉDÉRIC CARRIÈRE, F.; LIMA, A. S.; *et al.* Oleochemistry Potential from Brazil Northeastern Exotic Plants. *Biochimie*, Elsevier, v. 178, p. 96-104, 2020. DOI 10.1016/j.biochi.2020.09.002. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030090842030208X>. Acesso em: 7 abr. 2021.

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, jul. 2015. DOI 10.20435/151870122015101. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/inter/v16n1/1518-7012-inter-16-01-0013.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2020.

MENEGAZZO, M. A. D. **Implantação de Indicações Geográficas (IG): caso da indicação de procedência “Maracaju” para o produto linguça.** 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.

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.

NOBLICK, L.R. A revision of the genus *Syagrus* (Arecaceae). *Phytotaxa*, [S. l.], v. 294, n. 1, p. 1-262, fev. 2017. DOI 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 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. 236 f. 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.

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 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.



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional.