

Análise de Viabilidade do Registro de Indicação Geográfica para a Farinha da Comunidade Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo – Parintins-AM

Analysis of the Feasibility of Registering a Geographical Indication for Flour From the Community of Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo – Parintins-AM

Emanuel Kedson da Silva de Freitas¹, Raimundo Corrêa de Oliveira¹

¹Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, AM, Brasil

Resumo

A Indicação Geográfica (IG) é um instrumento fundamental para reconhecer, proteger e valorizar produtos e serviços associados a características territoriais, culturais e históricas específicas. A Região Norte do Brasil, marcada por grande diversidade sociocultural, apresenta potencial para registros de IG, especialmente na produção artesanal de farinha de mandioca. Contudo, ainda são limitados os estudos que investigam a viabilidade desses registros. Este trabalho teve como objetivo analisar a possibilidade de obtenção de uma Indicação Geográfica de Procedência para a farinha produzida pela comunidade Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo, em Parintins, Amazonas. A pesquisa utilizou abordagem qualitativa, descritiva e exploratória, fundamentada no modelo de diagnóstico de IGs desenvolvido pelo Sebrae. Os resultados indicam que a farinha possui forte potencial para registro, sustentado por evidências históricas, científicas e mercadológicas. Além disso, o registro pode reforçar a identidade territorial do produto e contribuir para o desenvolvimento econômico e social da comunidade.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Farinha de Mandioca; Comunidade Nossa Senhora do Rosário; Parintins; Desenvolvimento Territorial.

Área Tecnológica: Indicações Geográficas.

Abstract

Geographical Indication (GI) is a fundamental tool for recognizing, protecting, and valuing products and services associated with specific territorial, cultural, and historical characteristics. The northern region of Brazil, marked by great sociocultural diversity, has potential for GI registrations, especially in the artisanal production of cassava flour. However, studies investigating the feasibility of these registrations are still limited. This study aimed to analyze the possibility of obtaining a Geographical Indication of Origin for the flour produced by the Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo community in Parintins, Amazonas. The research used a qualitative, descriptive, and exploratory approach, based on the GI diagnostic model developed by Sebrae. The results indicate that the flour has strong potential for registration, supported by historical, scientific, and market evidence. In addition, registration can reinforce the territorial identity of the product and contribute to the economic and social development of the community.

Keywords: Geographical Indication; Cassava Flour; Máximo Community, Parintins.

1 Introdução

A Indicação Geográfica (IG) é um instrumento que promove a criação e a captura de valor de bens, estabelecendo uma relação de confiança com consumidores que valorizam produtos típicos e reconhecidos por seu território de origem (Fronzaglia; Salles-Filho; Raynaud, 2019). Ao reconhecer e promover produtos com identidade territorial, a IG estimula o desenvolvimento sustentável, gerando impactos positivos no crescimento econômico e social, além de contribuir para a melhoria da qualidade de vida (Dallabrida, 2016). Esse processo envolve a mobilização coletiva de diversos atores para evidenciar a notoriedade do produto, destacando suas características territoriais, os modos de produção artesanal e os valores culturais e históricos (Pellin, 2019).

No Brasil, a IG é regulamentada pela Lei de Propriedade Industrial, Lei n. 9.279/1996, que a classifica em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A IP refere-se ao nome geográfico de um local reconhecido pela forma de produção de um produto ou serviço, enquanto a DO está associada às características geográficas que conferem um diferencial único ao produto (Barros, 2019). Ambas as modalidades agregam valor ao produto e protegem a região produtora, garantindo sua propriedade intelectual.

Apesar do potencial do Brasil para o registro de IGs, impulsionado por sua extensão territorial e diversidade sociocultural, a demanda por diagnósticos e registros ainda é incipiente. Instituições como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) desenvolveram metodologias para orientar o registro de IGs, mas faltam estudos empíricos que fortaleçam essas iniciativas (Pellin, 2019).

A Região Norte, com sua vasta biodiversidade e riqueza cultural, possui um potencial significativo para o registro de IGs. No entanto, apenas 18 IGs estão registradas na região, sendo três de DO e 15 de IP (INPI, 2024). Dentro desse contexto, destaca-se a cidade de Parintins, no Amazonas, conhecida pela produção de farinha de mandioca, especialmente a “Farinha do Máximo”, produzida pela comunidade Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo. A notoriedade do produto é resultado de um saber-fazer transmitido por gerações, aliado ao aperfeiçoamento das práticas produtivas e ao reconhecimento científico e mercadológico. Apesar disso, a farinha ainda carece de valorização e de proteção por meio do registro de IG, o que evitaria a exploração indevida e a concorrência desleal (Dinca; Moresco, 2016).

Diante desse cenário, este estudo tem como objetivo analisar a viabilidade do registro de indicação geográfica

para a farinha produzida pela comunidade Nossa Senhora do Rosário. Para isso, adotou-se o modelo de diagnóstico de IGs proposto pelo Sebrae (2020), que visa a promover a proteção dos produtores, agregar valor ao produto e garantir sua notoriedade e qualidade, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social da região.

2 Metodologia

Este estudo consiste em uma pesquisa de caráter exploratório e descritivo, uma vez que busca explorar um contexto específico sobre o qual há poucos conhecimentos prévios e descrever as características e relações envolvidas no objeto de estudo (Gil, 2008). O foco é analisar a viabilidade do registro de Indicação Geográfica (IG) para a farinha produzida na comunidade Nossa Senhora do Rosário do Lago do Máximo, em Parintins-AM.

2.1 Abordagem e Técnicas de Pesquisa

Foram utilizadas as técnicas de pesquisa documental e entrevistas semiestruturadas. O roteiro das entrevistas foi baseado no modelo desenvolvido pelo Sebrae para diagnóstico de IGs (Sebrae, 2020) que abrange nove categorias:

- 1) Produto: características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada.
- 2) Territorialidade: área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor/extrator/fabricante do produto.
- 3) Método de produção/cadeia produtiva: uma prática comum ou um modo tradicional de produção/extração/fabricação que define a forma de fazer o produto.
- 4) Governança: organização na área geográfica que representa a coletividade dos produtores/extratores/fabricantes.
- 5) Identidade e senso de pertencimento: valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade.
- 6) Desempenho econômico: a quantidade de produtores/extratores/indústrias está envolvida em cada etapa de produção na área geográfica.
- 7) Necessidade de proteção: evidências de falsificações do produto no mercado com o uso do nome geográfico por outros produtores que estão fora da área geográfica.

- 8) Pesquisa envolvida: fatores naturais, como fatores ambientais, que influenciam nas características e qualidades do produto.
- 9) Visão de futuro: metas dos produtores/extratores/fabricantes da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (regional, nacional, internacional) para o produto.

Cada categoria contou com questões predeterminadas, totalizando 31 perguntas, das quais, duas foram consideradas essenciais para a avaliação do potencial de registro de IG.

2.2 Coleta de Dados

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas individuais e coletivas, envolvendo 30 produtores da comunidade e um representante do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM). Além disso, foram consultados documentos históricos e técnicos sobre a comunidade e o processo produtivo da farinha, bem como publicações científicas relacionadas ao tema.

2.3 Análise dos Dados

A análise das informações foi realizada por meio da técnica de análise de conteúdo, que permitiu o confronto das fontes documentais, entrevistas e pesquisas científicas. Essa abordagem possibilitou a obtenção de informações precisas sobre o potencial da farinha de mandioca, a construção histórica e social da comunidade e as características do processo produtivo.

3 Resultados e Discussão

Os resultados obtidos no estudo a partir dos critérios de identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras elaborada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) serão discutidos a seguir.

3.1 O Potencial de Indicação Geográfica

A comunidade Nossa Senhora do Rosário está localizada às margens do lago do Máximo, interligada ao denominado Paraná do Ramos, na zona rural do município de Parintins. O principal meio de acesso é por via fluvial, com duração de aproximadamente uma hora da sede do município, em período de cheia do rio. A Figura 1 apresenta a área geográfica da comunidade que compreende 136,864 m² do território.

O levantamento demográfico da comunidade constatou 78 famílias ativamente envolvidas na produção e na comercialização do produto para a cidade de Parintins. As evidências históricas, científicas e mercadológicas confirmam que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor e de qualidade de farinha de mandioca no município. Conforme indicam relatos históricos, a produção da farinha foi um conhecimento passado de geração em geração, constituindo a principal atividade agrícola da comunidade (Silva *et al.*, 2014). A melhoria e o aperfeiçoamento do processo produtivo foi obtido com a participação, em 2017, em capacitações para o cultivo e beneficiamento da mandioca promovida pela Secretaria de Pecuária, Agricultura e Abastecimento (Sempa) e Centro de Educação Tecnológica do Amazonas (Cetam) (Parintins, 2017). No entanto, os produtores conservam o saber tradicional, incorporando melhorias e mantendo o processo produtivo artesanal em toda sua cadeia.

Figura 1 – Área da região da comunidade da Nossa Senhora do Rosário, conhecida como comunidade do Máximo



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo com coleta do Google Earth (2024)

Um estudo científico promovido por pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, no município de Parintins, evidencia que a produção é 100% de forma artesanal, com predominância das atividades desenvolvidas por grupo familiar por mais de 20 anos (Ribeiro; Marinho, 2021). A produção ocorre entre segunda a quinta-feira nos barracões situados nos anexos às casas familiares, os dias de sexta-feira e sábado são destinados à comercialização nas feiras de agricultura familiar na cidade (Ribeiro; Marinho, 2021). Conforme indica a comprovação científica, a farinha se destaca pela qualidade e notoriedade na produção, pois apresenta maior durabilidade para comercialização nas feiras, mercearias e supermercados por menor teor de umidade. Além disso, possui menor risco de contaminação e fraudes, uma vez que possui determinado controle durante as etapas de processamento e armazenamento (Ribeiro; Marinho, 2021).

O potencial da farinha de mandioca também é reconhecido desde o ano de 2019, com a conquista anual do primeiro lugar no concurso da melhor farinha de mandioca artesanal na Exposição Feira Agropecuária de Parintins (Expopin), promovido pela Associação dos Pecuaristas de Parintins (APP) e a Secretaria Municipal de Pecuária, Agricultura e Abastecimento (Sempa) (Veiga, 2021). A avaliação do concurso conta com diferentes especialistas que analisam os critérios estabelecidos garantindo a qualidade e a imparcialidade no certame. Além da premiação, o crescimento da procura pelo produto é notório nas feiras e nos comércios que abastecem a cidade, promovendo o reconhecimento histórico, científico e de mercado do potencial do produto da farinha proveniente da produção artesanal e familiar da comunidade Nossa Senhora do Rosário do lago do Máximo.

Os nove critérios de diagnóstico do potencial de estruturação e reconhecimento da IG serão apresentados e discutidos a seguir.

3.2 Produto

As características e a qualidade da farinha de mandioca, proveniente da planta *Manihot esculenta* Crantz (Figura 2), estão diretamente vinculadas à área geográfica na qual é cultivada. Pertencente à família *Euphorbiaceae*, a mandioca é uma das principais fontes de alimentação e renda para comunidades na região amazônica. Seu cultivo remonta ao período pré-colonial, sendo um alimento central na cultura e na história dos povos originários antes da chegada dos portugueses ao Brasil (Marques; Fortes, 2023).

Atualmente, a mandioca é amplamente cultivada e consumida em todo o território nacional, consolidando-se como uma importante fonte de carboidratos e nutrientes (Modesto Junior; Alves, 2016). Com alto valor energético, o alimento é rico em amido, fibras e minerais como potássio,

cálcio, fósforo, sódio e ferro (Dias; Leonel, 2006). Seu cultivo está diretamente ligado a práticas agrícolas que variam conforme a região, influenciando tanto o preparo da terra e o plantio quanto os métodos de produção da farinha de mandioca. Essas técnicas refletem as tradições e as especificidades locais, resultando em uma diversidade de processos produtivos que preservam saberes culturais e garantem a adaptação do cultivo às diferentes condições ambientais do país (Marques; Fortes, 2023).

O cultivo da mandioca está associado a diversas práticas de preparo da terra e plantio, que variam de acordo com a região. Da mesma forma, a produção da farinha de mandioca abrange uma ampla variedade de métodos, refletindo as tradições e as especificidades locais (Marques; Fortes, 2023).

Figura 2 – Mandioca extraída



Fonte: Marques e Fortes (2023)

Na comunidade Nossa Senhora do Rosário, a produção da farinha segue um processo próprio, criado e compartilhado pelos primeiros moradores e produtores da comunidade. Não há um registro formalizado sobre o início do procedimento, mas de acordo com as narrativas compartilhadas pelo coletivo, o saber-fazer foi repassado na prática da produção familiar. Esse processo constitui a própria forma artesanal de produzir a farinha, que tem como característica os grãos pequenos e médios, de agrado ao paladar, sem conservantes ou corantes em sua composição. Além disso, são extraídos e produzidos outros produtos derivados da produção na área geográfica indicada, como fécula, tucupi e beijus, como apresentado na imagem da Figura 3. O tucupi é um líquido de cor amarela, extraído da mandioca durante o processo de produção da farinha. A fécula ou goma, por sua vez, é um amido de cor branca obtida por meio do mesmo processo. Os beijus são típicos de origem indígena e típicos da culinária da região, são produzidos a partir da produção da massa de farinha obtida da mandioca (Senar, 2018).

Figura 3 – Produtos derivados do processo, o líquido tucupi (à esquerda) e beijus (à direita)



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2024)

A produção e a comercialização seguem as regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras) provenientes da capacitação coletiva em cursos de treinamento de boas práticas promovida em 2017 pelos órgãos Sempa, Embrapa e Cetam.

3.3 Territorialidade

Em relação à área geográfica reconhecida como centro de produção, o tamanho médio de área por estabelecimento familiar é de 25 hectares, sendo apenas 12% destinada ao plantio e extração da mandioca (Silva *et al.*, 2014), respeitado os limites e as orientações do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra). Segundo os produtores, a produção da farinha da comunidade está em torno de 936 sacos mensais, gerando o faturamento médio mensal de R\$ 748.000,00. Essa produção oscila de acordo com o período de vazante e cheia dos rios, pois os produtores estão sediados na área produtiva e sede da comunidade no lago do Máximo, que possui como principal meio de transporte o fluvial. A produção segue a forma tradicional e característica da região amazônica, em áreas anexas às residências denominada de casas de farinha (Cardoso, 2005), onde todas as fases do processamento são feitas manuais, tendo a participação de membros das famílias.

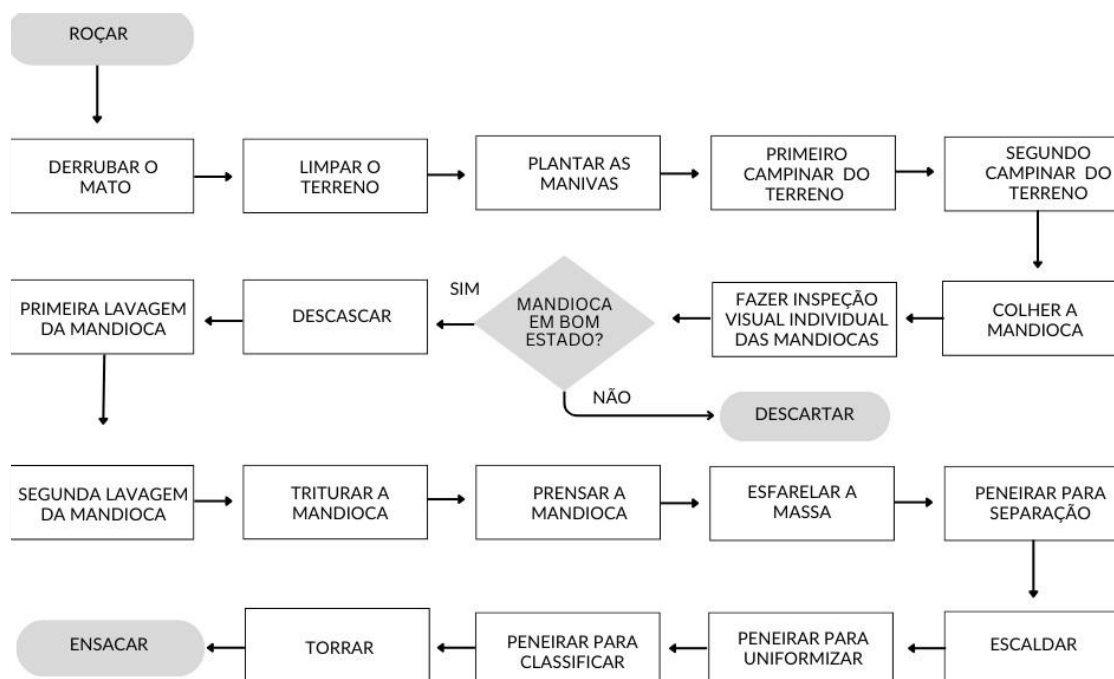
Importante destacar que o processo produtivo envolve conhecimentos, hábitos e acordos estabelecidos pelos produtores, passado de gerações e mantidas pela cooperação coletiva. As relações recíprocas entre os produtores fortalecem a organização, a produção e a comercialização, não havendo competição e tensões para comercialização,

contribuindo para a manutenção e institucionalização do coletivo (Fronzaglia; Salles-Filho; Raynaud, 2019).

3.4 Método de Produção/Cadeia Produtiva

O processo de produção da farinha de mandioca na comunidade é realizado de forma artesanal e coletiva, seguindo conhecimentos transmitidos de geração em geração. Essa prática antecede a estruturação comunitária promovida pela Igreja Católica em Parintins. Segundo relatos dos primeiros moradores que fundaram a comunidade, o cultivo e a produção de farinha eram as principais atividades de subsistência das famílias (Serrão; Brasil, 2017). Essas atividades eram realizadas em regime de mutirão, conhecido localmente como puxirum ou ajuri, um sistema de trabalho coletivo aplicado ao preparo da terra, derrubada, queima, plantio e colheita, além da troca de conhecimentos entre os agricultores (Nobre; Tranches, 2023). Essa forma de organização permitia o uso rotativo das áreas de mata, garantindo a plantação e a colheita em períodos curtos de tempo (Serrão; Brasil, 2017).

Com o avanço social e político da comunidade, o processo de produção da farinha de mandioca foi aperfeiçoado, incorporando técnicas que aprimoram a qualidade e a segurança do produto. O método inclui 20 etapas principais (Figuras 4) que podem ser organizadas em quatro fases: preparo do solo e plantio, colheita e beneficiamento, processamento e classificação e finalização. Cada etapa segue de forma linear, com atividades específicas.

Figura 4 – Fluxograma do processo produtivo da farinha de mandioca

Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2024)

A primeira fase consiste no preparo do solo e plantio que envolve a) roçagem, derrubada do mato e limpeza do terreno, ações que consistem no preparo da área para o plantio, incluindo remoção da vegetação e queima dos resíduos (coivara); b) plantio, realizado com manivas de 20 cm, contendo 4 a 7 gemas, preferencialmente não danificadas (Dias *et al.*, 2004); c) campinas (1ª e 2ª): controle de ervas daninhas, sendo a segunda capina próxima à colheita.

A segunda fase de colheita e beneficiamento abrange as etapas de a) colheita, feita manualmente entre 8 e 12 meses após o plantio; b) seleção e descascamento, raízes escolhidas por integridade e firmeza; descascamento manual com facas inoxidáveis; c) lavagem (1ª e 2ª): remoção de impurezas em tanques de água potável.

A terceira fase de processamento e classificação compreende as etapas de a) trituração e prensagem: transformação das raízes em massa e extração do líquido (manipueira/tucupi); b) esfarelamento e peneiramento (1º): separação de cascas e fibras indesejadas; c) escaldamento: aquecimento da massa em chapa de ferro para soltar grumos; d) peneiramento (2º e 3º): uniformização e classificação da farinha em fina, média e grossa.

A quarta e última fase é a finalização que envolve as etapas de a) torramento: realizado em fornos redondos sobre suportes de alvenaria; b) ensacamento: acondicionamento em sacos de 50 kg, armazenados em estrados de madeira para evitar umidade.

Com base na informação fornecida pelos produtores, a comercialização da farinha antigamente era realizada para os denominados atravessadores, pessoas que adquiriam o produto e revendiam para o comércio na cidade. Com o desenvolvimento da comunidade e dos meios de acesso às feiras e ao comércio, os produtores decidiram organizar a venda em conjunto e individualmente em áreas e em períodos específicos na cidade de Parintins.

Segundo Dias *et al.* (2004), a comercialização da farinha no estado do Amazonas conta com três principais agentes: a) os próprios produtores que residem na sede da comunidade, b) os intermediários ou atravessadores que não residem na comunidade, mas adquirem os produtos diretamente dos produtores; e c) os comerciantes que não residem na comunidade e adquirem os produtos por meio dos intermediários/atravessadores ou produtores. No contexto do Máximo, a comercialização envolve principalmente os produtores que residem na comunidade e abastecem as feiras de agricultura familiar e o comércio local da cidade de Parintins.

3.5 Governança

A comunidade Nossa Senhora do Rosário do lago do Máximo possuía uma associação formalizada, no entanto, a associação foi encerrada pelos moradores. Ainda assim, os produtores seguem a organização e a coordenação das decisões referentes à comunidade e à produção da farinha em regime associativo, com reuniões, prestações de conta

e registros em ata. Recentemente, os produtores mostraram interesse em regularizar novamente a associação a fim de garantir maior representatividade legal às suas demandas. Especialmente, para os assuntos referentes à farinha da localidade, como o pedido do selo de indicação geográfica.

A comunidade conta com a Cooperativa Agroextrativista e Turismo do lago do Máximo (Coopmafa), que se encontra regularizada e foi fundada em 20 de maio de 2014, sendo atuante na promoção e na organização turística e das atividades relacionadas à produção da farinha pelos comunitários. O interesse coletivo fortalece a responsabilidade e a mobilização para organização em torno do processo de registro, tendo em vista que o selo é uma atribuição coletiva, com representantes legais, associações, institutos ou cooperativas (Pellin, 2019).

De acordo com Fante e Dallabrida (2016), é importante a organização de uma rede local para diálogo e negociações, a inclusão de participantes menos favorecidos para que possam participar do processo sem distinção, parcerias com a administração pública, organizações não governamentais e/ou universidades, para que se estabeleça uma governança reconhecida e estruturada no território. Nesse sentido, produtores estão alinhados para prover ações direcionadas à institucionalização do processo e à comercialização na região.

3.6 Identidade e Senso de Pertencimento

A identidade e o senso de pertencimento ao território são constituídos na sensibilidade da comunidade em preservar seus bens no presente para resguardar um futuro, demonstrando um espírito colaborativo (Dallabrida, 2016). Nesse contexto, os produtores demonstram sentimentos positivos de autoestima e valorização ao conhecimento construído na prática coletiva ao longo de gerações. Os produtores engajados em obter o registro de IG, demonstram o comprometimento com a realização da pesquisa de diagnóstico. Em reuniões e visitas nos locais de produção, as narrativas compartilhadas apresentam as etapas de produção e a preocupação com a manutenção do saber construído ao longo da prática de produções de gerações de produtores, bem como a sustentação da qualidade do produto. O sentimento de pertencimento pode ser observado nas relações estabelecidas no próprio território que revelam o envolvimento e o engajamento comunitário em prol do bem-coletivo. A busca pelo reconhecimento também pode ser observada em participações em estudos acadêmicos, exposições públicas, em parcerias institucionais que visam a promover o território e não um único indivíduo.

3.7 Desempenho Econômico

De acordo com o último levantamento realizado pela Secretaria de Saúde do município em 2024, a comunidade Nossa Senhora do Rosário, localizada no Lago do Máximo, é composta de 78 famílias. A principal atividade econômica da comunidade é o cultivo de mandioca e a produção de farinha. Em média, cada família produz semanalmente entre três e quatro sacos de 50 kg, sendo parte dessa produção destinada ao consumo doméstico. Durante o período de vazante do rio em 2024, o valor de mercado de um saco de farinha atingiu R\$ 800,00. Apesar disso, os produtores não possuem registros sistemáticos da evolução da produção nos últimos cinco anos, embora evidenciem práticas de produção coletiva e comercialização em feiras de agricultura familiar em Parintins, além de pontos de venda em comércios privados.

Segundo o IBGE (2023), no estado do Amazonas, a área total destinada à colheita de mandioca é de 76.355 hectares, com uma produção estimada de 732.439 toneladas. Esse registro reflete a importância estratégica do cultivo da mandioca em comunidades como Nossa Senhora do Rosário e no estado do Amazonas como um todo, cujo produto se consolida como um dos pilares da agricultura familiar.

3.8 Necessidade de Proteção, Pesquisa Envolvida e Visão de Futuro

De acordo com os produtores, há uma apropriação indevida da farinha quando esta é comercializada por atravessadores, sendo o produto vendido como uma produção própria e não como produto da comunidade. Esse é um dos motivos pelo qual os produtores desejam obter a IG para garantia de notoriedade e proteção do produto fabricado. Em estudos técnicos-científicos que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico, nota-se que as pesquisas que vêm sendo desenvolvidas na região caracterizam as práticas agrícolas sustentáveis (Serrão; Andrade, 2013), a dinâmica socioeconômica da comunidade (Silva *et al.*, 2014), o potencial do turismo de base comunitária (Ramos, 2011), o processo produtivo, qualidade e comercialização da farinha produzida (Ribeiro; Marinho, 2021). Esses estudos indicam caminhos promissores para o desenvolvimento social e econômico e direcionam para futuras pesquisas e novos aspectos de investigação.

Quanto às expectativas de futuro, o registro de uma IG tem como potencial a promoção socioeconômica e cultural de um território, proporcionando um benefício mútuo ao ser reconhecido, bem como desenvolver o turismo que direta ou indiretamente está relacionado à promoção e evidência dos atributos de produtos desenvolvidos na região (Maiorki; Dallabrida, 2015). Nesse sentido, com o alcance

do registro e a concessão do selo de Indicação Geográfica de Procedência ao produto da farinha de mandioca da comunidade, estima-se a expansão do mercado, a garantia de qualidade do produto para os consumidores, a proteção do produto e dos produtores, além do desenvolvimento da região e do turismo sustentável.

3.9 Ações Estratégicas

Com base na análise dos indicadores de potencialidade para o reconhecimento da farinha de mandioca produzida na comunidade Nossa Senhora do Rosário do lago do Máximo, foi elaborada uma síntese do diagnóstico com a matriz SWOT. Um importante instrumento de orientação e de direcionamento estratégico para o alcance de resultados pretendidos. O cruzamento de informações obtidas acerca de fatores internos e externos ao ambiente fornecem suporte para as definições estratégicas, proporcionando uma visão ampla do mercado e a evidência de oportunidade para o crescimento e a consolidação de uma posição competitiva (Maceron Filho; Araújo; Quinteiros, 2014).

Os fatores positivos e negativos do ambiente foram reunidos permitindo identificar forças e oportunidades para superar os obstáculos que podem comprometer/inviabilizar um futuro pedido de registro de Indicação Geográfica de Procedência. Os pontos de análise são apresentados no Quadro 1.

No contexto interno à produção sustentável da farinha de mandioca, os pontos fortes, destaca-se o saber tradicional

aplicado a uma técnica própria, agregando valor ao produto, além da produção sustentável alinhada às demandas globais e da forte organização coletiva da comunidade. Por outro lado, algumas fragilidades comprometem a eficiência e o registro de Identificação Geográfica (IG), como a resistência à burocracia, o desconhecimento dos procedimentos de legalização e a ausência de uma associação representativa única.

No contexto externo, oportunidades como o registro de IG, a valorização do método tradicional, o fortalecimento da economia local (com potencial para turismo sustentável) e o aumento da renda dos produtores podem impulsionar o desenvolvimento territorial. Entretanto, ameaças como a falta de assistência técnica, a exploração por intermediários e as dificuldades logísticas afetam a competitividade da produção.

A estruturação do diagnóstico na matriz SWOT permitiu a identificação de fatores determinantes para a organização comunitária e para o desenvolvimento do processo de produção da farinha, de forma a garantir a proteção dos ativos. Esse resultado pode ser facilmente comunicado ao público, orientando para a busca de informações relevantes para sanar fragilidades e ameaças, especialmente em atendimento aos documentos solicitados pelo INPI (2022) como: declaração de produtores ou prestadores de serviço estabelecidos na área delimitada; documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido e o instrumento oficial que delimita a área geográfica, entre outros requisitos necessários para a formalização do pedido.

Quadro 1 – Análise SWOT da produção da farinha no Máximo

	AJUDA	ATRAPALHA
INTERNA	<p>FORÇAS</p> <p>Técnica Própria de Produção Produção Sustentável da Farinha de Mandioca Associação atuante e consolidada. Cooperativa regularizada.</p>	<p>FRAQUEZAS</p> <p>Resistência a burocracia Desconhecimento dos procedimentos de legalização. Falta da Regularização da Associação dos comunitários.</p>
EXTERNA	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Registro de Identificação Identidade Geográfica Reconhecimento do método Desenvolvimento da economia local Crescimento da renda dos produtores locais.</p>	<p>AMEAÇAS</p> <p>A assistência técnica e extensão rural é deficiente. Exploração de intermediários na comercialização. Vias de acesso precárias. Transporte precários.</p>

Fonte: Elaborado pelos autores deste artigo (2024)

4 Considerações Finais

O objetivo desta pesquisa foi analisar a viabilidade do registro de Indicação Geográfica de Procedência para a farinha da comunidade Nossa Senhora do Rosário do lago do Máximo, no município de Parintins-AM. A análise foi baseada em nove critérios estabelecidos no método de diagnóstico de potenciais IGs do Sebrae. Este estudo conclui que a farinha de mandioca tem alto potencial para registro de indicação de procedência, com evidências aos fatores de reconhecimento e de notoriedade da área produtora, desse modo, comprovações históricas, científicas e de mercado evidenciam a singularidade e a qualidade do produto.

Os resultados destacam a relevância cultural, social e econômica da farinha, mostrando seu potencial para impulsionar o desenvolvimento sustentável da comunidade e do município. O método é um conhecimento passado de geração em geração, com adesão de todos os comunitários. As evidências podem promover embasamentos para o procedimento de pedido de IG na localidade. Além disso, este estudo contribui diretamente para o desenvolvimento socioeconômico da comunidade e do município, uma vez que agrega reconhecimento de produto como a sua qualidade e segurança para os consumidores, fortalecendo a produção e a agricultura com o abastecimento desse produto de qualidade e a segurança aos consumidores.

5 Perspectivas Futuras

Este trabalho é a etapa inicial de diagnóstico para o registro do selo de um Indicação Geográfica de Procedência. Após veiculação, os estudos futuros podem analisar o potencial da IG para a denominação de origem com o aprofundamento da análise sobre a matéria-prima da mandioca na região e, em consequência, o produto da farinha. Ainda, estudos podem verificar se houve o desenvolvimento econômico, social, ambiental e cultural na localidade, bem como a ampliação turística e a valorização dos produtores. Estudos posteriores também poderão verificar se as repercussões positivas na área geográfica de produção e no mercado previstas neste trabalho foram alcançadas.

Referências

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. 2002. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 16536**: Indicação Geográfica – Orientações para estruturação de Indicação Geográfica para produto. Rio de Janeiro: ABNT, 2016.

BARROS, Regina Cohen. **A variedade das indicações geográficas brasileiras e o desenvolvimento local**. The Overarching Issues of the European Space – a strategic (re)positioning of environmental and socio-economic problems? Porto, Fac. Letras da Univ. Porto. 2019. p. 371-386.

BRASIL. **Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <https://bit.ly/2uWTuTW>. Acesso em: 10 set. 2024.

CARDOSO, Eloisa Maria Ramos. Tradição da produção da farinha de mandioca na Amazônia. In: SOUZA, L. da S. et al. (ed.). **Processamento e utilização da mandioca**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. p.143-154.

DALLABRIDA, V. R. **Território, governança e desenvolvimento territorial**: indicativos teóricos-metodológicos, tendo a Indicação Geográfica como referência. São Paulo: LiberArs, 2016.

DIAS, Larissa Tavares; LEONEL, Magali. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, p. 692-700, 2006.

DIAS, Miguel C. et al. **Recomendações técnicas do cultivo de mandioca para o Amazonas**: Circular Técnica, n. 23. Brasília, DF: Embrapa, 2004.

DINCA, Tatiane; MORESCO, Francielly Regina. Estudo sobre potencial de indicação geográfica no território brasileiro. In: SEMINÁRIO DE ECONOMIA, 2016. **Anais [...]**. [S.l.], 2016.

FANTE, Cilmaria Correa de Lima; DALLABRIDA, Valdir Roque. Governança territorial em experiências de Indicação Geográfica: análises e prospecções. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 6, n. 2, p. 228-246, 2016.

FRONZAGLIA, Thomaz; SALLES-FILHO, S. L. M.; RAYNAUD, E. Indicação geográfica sob a ótica da evolução das instituições. **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional**. Erechim: Deviant, 2019. p. 13-38.

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

GONÇALVES, Luiz Antônio da Silva; ALMEIDA, Bethânia de Araújo; BASTOS, Eduardo Muniz Santana. Panorama das Indicações Geográficas no Brasil. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 3, n. 41, p. 130-144, 2018.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário 2017**. 2023. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/parintins/panorama>. Acesso em: 2 jul. 2024.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Documentos necessários para pedido de IG**. Atualizado em: 06/05/2022. Disponível: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/documentos-necessarios-para-pedido-de-ig>. Acesso em: 2 jul. 2024.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil**. 2024. Disponível: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/documentos-necessarios-para-pedido-de-ig>. Acesso em: 2 jul. 2024.

MACERON FILHO, Oswaldo; ARAÚJO, E. A. S. de; QUINTAIROS, Paulo César Ribeiro. A análise SWOT e sua relevância para o planejamento estratégico. *In: III CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO*. UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ. *Anais [...]*. [S.l.], 2014.

MAIORKI, Giovane José; DALLABRIDA, Valdir Roque. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. *Revista Interações*, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, 2015.

MARQUES, Adilio Teixeira; FORTES, Marcia Ribeiro. A produção de farinha de mandioca na comunidade do Caiozinho, Itapiranga/AM, Brasil. *Revista Verde Grande: Geografia e Interdisciplinaridade*, v. 5, n. 2, p. 34-50, 2023.

MODESTO JÚNIOR, Moisés de Souza; ALVES, Raimundo Nonato Brabo. **Cultura da mandioca**: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

NIEDERLE, P. A. Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados territorial: uma análise comparada de experiências brasileiras e portuguesas. *Revista Eure*, Lisboa, Portugal, v. 42, n. 126, p. 187-212, 2016.

NOBRE, Bruna Viana; TRICHES, Rozane Marcia. Benefícios e desafios da produção e consumo de alimentos nativos e tradicionais em comunidade agroextrativista no Brasil. *COLÓQUIO – Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 20, n. 2, p. 147-165, abr.-jun. 2023.

PARINTINS (Prefeitura Municipal de). **Comunidade do Máximo busca excelência na produção de farinha**. Publicado em 16 de maio de 2017. Disponível em: <https://parintins.am.gov.br/?q=277-conteudo-53445-comunidade-do-maximo-busca-excelencia-na-producao-de-farinha>. Acesso em: 12 abr. 2024.

PELLIN, Valdinho. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. *Interações*, Campo Grande, v. 20, n. 1, p. 63-78, 2019.

RAMOS, Messias Barbosa. **Turismo de Base Comunitária**: alternativa para o desenvolvimento socioeconômico e sustentabilidade para a comunidade Nossa Senhora do Rosário do lago do Máximo/ Amazônia. 2011. 80p. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Turismo e Desenvolvimento Local) – Universidade Estadual do Amazonas, Manaus, 2011.

RIBEIRO, Leonardo Pires; MARINHO, Vera Lucia da Silva. Caracterização do Processo Produtivo e da Qualidade da Farinha de Mandioca Produzida nas Comunidades do Máximo e Zé Açú, na Gleba de Vila Amazônia, município de Parintins/AM. *Revista de Educação, Ciência e Tecnologia do IFAM*, v. 10, n. 1, junho 2020/2021. ISSN-E: 2238-4286.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Metodologia para a identificação de potenciais Indicações Geográficas Brasileiras**. 1. ed. Brasília, DF: Inovates, 2020.

SENAR – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL. **Agroindústria**: produção de derivados da mandioca. Brasília, DF: Senar, 2018.

SERRÃO, Arenilton Monteiro; BRASIL, João Bosco dos Santos. **Dimensões socioambientais e atribuição ao uso do território desenvolvido pelos agricultores na comunidade nossa senhora do rosário do lago do máximo**. Parintins, AM: [S.l.], 2017.

SERRÃO, Arenilton Monteiro; ANDRADE, Francisco Alcicley Vasconcelos. Sistematização e Caracterização de Agriculturas Sustentáveis em Comunidades Tradicionais na Região do Lago do Máximo – Parintins-AM, Brasil. *DELLOS: Desarrollo Local Sostenible*, v. 6, n. 18, 2013.

SILVA, L. D. J. *et al.* A dinâmica socioeconômica das comunidades rurais amazônicas: o caso da Comunidade de Nossa Senhora do Rosário-Parintins-AM. *In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL*, 52., 2014, Goiânia. *Anais [...]*. Goiânia, 2014.

VEIGA, Luciana. Melhor farinha de mandioca é escolhida em segundo concurso promovido na 35ª Expopin. **Folha de Parintins**, Parintins, 4 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://folhadeparintins.com.br/melhor-farinha-de-mandioca-e-escolhida-em-segundo-concurso-promovido-na-35a-expopin/>. Acesso em: 12 abr. 2024.

Sobre os Autores

Emanuel Kedson da Silva de Freitas

E-mail: kedsonfreitas2015@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-9803-7137>

Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de
Tecnologia pela Universidade do Estado do Amazonas.

Endereço profissional: Centro de Educação Profissional
Matheus Penna Ribeiro, (Senac/Parintins/AM), Avenida
Massaranduba, s/n, Bairro Dejard Vieira, Parintins, AM.
CEP: 69152-453.

Raimundo Corrêa de Oliveira

E-mail: rcorrea.oliveira@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5428-8762>

Doutor em Engenharia Elétrica pela Universidade Federal
de Pernambuco.

Endereço profissional: Universidade do Estado do Amazonas,
Escola Superior de Tecnologia, Av. Darcy Vargas, n. 1.200,
Parque 10 de Novembro, Manaus, AM. CEP: 69055-035.