



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM COMÉRCIO EXTERIOR

HENRIQUE DOS SANTOS SILVA
RAIANNE MACENA CUNHA

**OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE
BRAGANÇA – PA**

Belém – PA

2022

HENRIQUE DOS SANTOS SILVA
RAIANNE MACENA CUNHA

**OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE
BRAGANÇA – PA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da Universidade do Estado do Pará, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Comércio Exterior.

Orientadora: Prof^a. Dra. Mayane Bento

BELÉM – PA

2022

HENRIQUE DOS SANTOS SILVA

RAIANNE MACENA CUNHA

**OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE
BRAGANÇA - PA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da Universidade do Estado do Pará, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnologia em Comércio Exterior.

Orientadora: Prof^a. Dra. Mayane Bento.

Banca Avaliadora:

Prof. _____

Universidade do Estado do Pará

Prof. _____

Universidade do Estado do Pará

Prof. _____

Universidade do Estado do Pará

Apresentado em: __/__/____.

Conceito: _____

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	7
2.1 LIBERALISMO ECONÔMICO	7
2.2 COOPERATIVISMO.....	8
2.3 EXPORTAÇÃO	10
2.4 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	10
2.5 ASPECTOS GEOGRÁFICOS E CULTURAIS DE BRAGANÇA.....	12
3.METODOLOGIA.....	13
4. FARINHA DE BRAÇANÇÁ: Panorama da produção e comércio	14
4.1 A CADEIA PRODUTIVA E AS QUESTÕES SANITÁRIAS ENVOLVENDO A FARINHA DE BRAGANÇA.....	14
4.2 DEMANDA, COMPETITIVIDADE E IMPASSES NA EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE BRAGANÇA.	16
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES: CENÁRIO DA EXPORTAÇÃO DE FARINHA EM BRAGANÇA.....	18
6. CONCLUSÃO.....	19
REFERÊNCIAS	

OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE BRAGANÇA - PA.

Raianne Macena Cunha
Henrique dos Santos Silva

RESUMO

As exportações são um importante incentivo às economias locais e globais, no entanto, podem ser desafiadoras para pequenos produtores, como é o caso dos agricultores cooperados que produzem a conhecida farinha de Bragança, no estado do Pará. Partindo disto, a presente pesquisa busca analisar as oportunidades e os desafios envolvendo a exportação da farinha de Bragança, discorrer sobre a cadeia produtiva e questões sanitárias envolvendo o tema e para isto utiliza-se da abordagem de pesquisa qualitativa com enfoque em entrevistas semielaboradas com agricultores com propriedade no tema.

Palavras - chave: Exportação. Farinha de mandioca. Oportunidades. Desafios.

ABSTRACT

The exports are important incentives to local and global economies, however, it can be challenging for small farmers, for example, the ones who produce the manioc flour of Bragança in the State of Pará. From that, the present paper aims to analyze the opportunities and challenges involving the process of exportation of manioc flour and discourse the production chain and health issues involving the theme, for this, a qualitative research approach is used, focusing on semi-prepared interviews with farmers who have knowledge on the subject.

Keywords: Exportation. Manioc flour. Opportunity. Challenge.

1. INTRODUÇÃO

A busca por produtos de origem e procedência certificada tem sido intensificada conforme o padrão de consumo global se altera mediante a segurança alimentar. Nesse sentido, a importância da Indicação Geográfica tem se tornado uma pauta frequente nas discussões de propriedade intelectual, visto que a IG valoriza e protege um produto ou serviço, com selo de identificação. Sendo assim, a concessão da Indicação de Procedência à Farinha de Bragança torna-se ainda mais significativa, visto que a Indicação Geográfica permite vislumbrar um cenário mais favorável para esse produto tão tradicional.

No entanto, na presente pesquisa, foram identificados estudos e análises que comprovam as condições insalubres que muitas *casas de farinha* se encontravam, sendo assim, constata-se que apesar de ser um produto reconhecido regionalmente, há muitos impasses verdadeiramente problemáticos que impedem a Farinha de Bragança alcançar outros patamares, como a exportação para outros estados e países.

A partir disso, torna-se necessário analisar a cadeia produtiva da farinha para identificar os gargalos além da questão sanitária, sendo assim, foi realizada uma entrevista semiestruturada com Davi Pereira, sócio da empresa Sabor de Bragança, e com Giovani Medeiros Martins, membro da COOMAC (Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés), que foi a entidade proponente da Indicação Geográfica junto ao INPI. O Sr. Martins, como integrante da cooperativa e fazedor de farinha, forneceu informações essenciais para o êxito desta pesquisa, referente aos impasses enfrentados pelos agricultores da região bragantina, bem como os benefícios da Indicação Geográfica, além de dados relativos à demanda de exportação da Farinha de Bragança.

A razão pela escolha do objeto de estudo deu-se pela concessão da Indicação de Procedência à Farinha de mandioca de Bragança, que levantou indagações relativas à necessidade de proteção desse produto tradicional, bem como os impasses devido à resistência dos produtores artesanais diante da mudança proposta para os meios de fazer a farinha, além das problemáticas envolvendo questões sanitárias dos locais de produção. A partir disso, culminou-se a elaboração da presente pesquisa, que visa analisar o cenário atual do produto oriundo de Bragança, sondando as viabilidades de exportação, tal como as adversidades em torno da farinha. Sendo assim, a questão que norteia o estudo é quais os desafios e oportunidades para a exportação da farinha de Bragança?

Para o êxito da pesquisa, nosso objetivo geral consiste em analisar e descrever as oportunidades e desafios para a exportação da Farinha de Bragança, e com isso, é necessário

percorrer alguns caminhos. Sendo assim, além de abordar as teorias do Liberalismo Econômico e o Cooperativismo na perspectiva da comercialização e exportação cooperativa da farinha de Bragança, iremos discorrer o conceito de Indicação Geográfica e sua importância na exportação, apresentar os aspectos geográficos e culturais de Bragança, e também analisar a cadeia produtiva e as questões sanitárias envolvendo a farinha de Bragança.

2. REVISÃO DE LITERATURA

Os tópicos a seguir, irão abordar duas teorias do comércio internacional, sendo essas o Liberalismo econômico e Cooperativismo, bem como os conceitos de exportação. Ademais, também serão apresentadas as definições de Indicação Geográfica e os aspectos culturais e geográficos de Bragança – PA.

2.1 LIBERALISMO ECONÔMICO

Em primeiro plano, ao discorrer sobre o comércio internacional, é importante relembrar os pressupostos liberais, que nasceram e posteriormente se reformularam, com Adam Smith, na obra *A Riqueza das Nações*, de 1776, dividida em 5 livros. No primeiro livro, Smith (1776) discorre sobre os fatores determinantes para a máxima eficiência do trabalho, que se daria pelo desenvolvimento da sua divisão, ou seja, quanto mais especializado fosse, mais abastada seria a nação. No decorrer da obra, também é mencionado que uma “mão invisível” controla o mercado, sendo o mercado um ser organizado, que não age de maneira volátil, e é sempre direcionado a encontrar uma demanda para cada oferta, gerando benefícios à sociedade, e é importante ressaltar que só haveriam ganhos caso não tivessem obstáculos ao livre comércio, não existindo carência de intervenção do governo. Segundo Lima (2012, p.214):

[...] o livre-comércio induz agentes econômicos a alocar recursos de modo a especializar países de acordo com perfis de eficiência produtiva desiguais, mas complementares, levando-os a maximizar a riqueza das nações (ou o benefício dos consumidores), dados os recursos e capacitações existentes.

A célebre obra bicentenária de Adam Smith impulsiona inúmeras produções ainda na contemporaneidade, proporcionando uma vasta literatura sobre seu trabalho. Em um período mais recente, Lima (2012), analisa as teorias do comércio internacional e discorre sobre o progresso da divisão do trabalho em *A Riqueza das Nações*, sendo a expansão dos mercados

fundamental para que a divisão do trabalho pudesse progredir, visto que quanto mais as nações fossem abertas aos outros mercados, mais ricas elas seriam, uma vez que estariam integradas pelo comércio, e referente aos valores dos produtos nessas relações comerciais, eles seriam definidos pela quantidade de trabalho empregada na mercadoria.

Outrossim, para Smith (1776), a organização do comércio internacional seguiria o fundamento da teoria da vantagem absoluta, além de uma estrutura de concorrência perfeita.

[...] um país exportaria as mercadorias que conseguisse produzir com o menor custo possível e, por outro lado, importaria os produtos que tivesse maior custo em sua produção”. É importante salientar que o ato de comércio só seria concretizado, caso os países envolvidos fossem mutuamente beneficiados. Uma vez que o comércio internacional ocorresse sem intervenção estatal, todos os países inseridos nessa esfera teriam a chance de reduzir os custos de produção e concorrer num mercado sem barreiras. (LIMA, 2009, p. 10).

As concepções apresentadas seguem sempre para a ideia de um mercado competidor sem intervenção estatal, onde o volume de comércio seria conduzido pela vantagem absoluta e proporcionaria ganhos para todos os países incorporados ao comércio internacional, essa ideia está atrelada à especialização completa, que segundo Lima (2009), ocorre quando “um país se especializa na produção e exportação de apenas um produto (justamente aquele produto em que o país tiver vantagem absoluta [...])”.

2.2 COOPERATIVISMO

É importante salientar que a indústria sofreu grandes mudanças após a Segunda Guerra Mundial, a ordem estrutural passou por transições que implicam diretamente no setor de tecnologia, gerando a necessidade de novas referências teóricas para o entendimento do comércio internacional, portanto, é relevante mencionar a economia cooperativa, que segundo Bialoskorski (1998) teve início na Inglaterra em 1844, a partir de um grupo de trabalhadores que fundaram a primeira organização cooperativa. Os estatutos dessa organização proporcionaram embasamento para o restante do mundo, permitindo a propagação do movimento.

De acordo com Bialoskorski (1998), a cooperação era estruturada mundialmente por meio de organizações que englobam diferentes tipos de empreendimentos, como o setor de trabalho, crédito e agropecuário, e ainda que a algumas relações entre empresas não sejam definidas oficialmente como cooperada, é válido considerar que os fundamentos do cooperativismo fazem parte dessas alianças. Além disso, é válido mencionar que a esfera da

economia cooperativa se estende além do foco na produção e custo, esse segmento abrange também as relações socioeconômicas.

A cooperativa é uma associação autônoma de pessoas que se unem, voluntariamente, para satisfazer aspirações e necessidades econômicas, sociais e culturais comuns, por meio de uma empresa de propriedade coletiva e democraticamente gerida. (SILVEIRA, 2003, p. 18).

Em consoante à ideia supracitada, as cooperativas buscam auxiliar também nas questões econômicas dos associados, no Brasil, o cooperativismo é uma força econômica muito significativa, para os pequenos e médios produtores, é fundamental que esses tenham a oportunidade de ampliarem seus negócios, principalmente no que se refere à exportação. É claro que as atividades de comércio exterior não são simples de serem realizadas, no setor de alimentos, por exemplo, há muitos impasses na questão sanitária que dificultam a ascensão do cooperado, no entanto, é compromisso do cooperativismo fornecer esse apoio, além de instruí-los quanto às qualificações necessárias para alcançar o mercado internacional.

É interessante notar que esta forma e esta doutrina não são estabelecidas por pensadores econômicos ou filosóficos importantes, mas sim, nascem diretamente da experiência popular de associação de interesses e de cooperação em situação de adversidade. (BIALOSKORSKI, 1998, p. 76).

Uma entidade a ser mencionada é a COOMAC (Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés), localizada na zona rural de Bragança-PA, a cooperativa visa gerar renda para as comunidades em que ela está inserida, além de promover a integração comercial dos cooperados, estabelecendo objetivos a serem conquistados, como a exportação da Farinha de Bragança para o mercado exterior. A cooperativa possui o cuidado de fomentar a visão empreendedora para os seus agricultores, tornando a produção de farinha mais adequada aos padrões sanitários, trabalhistas e tecnológicos. Ademais é importante mencionar que a COOMAC foi a requerente do selo de Indicação Geográfica para a Farinha de Bragança, sendo essa a quarta IG do estado do Pará.

2.3 EXPORTAÇÃO

No âmbito das definições, alguns autores discorrem sobre a diferenciação de comércio internacional e comércio exterior, para Werneck (2011, p. 22 apud Poyer e Roratto, 2017 p. 11) “Comércio internacional é o conjunto das atividades de compra e venda de mercadorias e prestação de serviços entre nações, isto é, em que vendedor e comprador estão em países distintos”. Ainda segundo o autor, o que diferencia o comércio exterior, é que neste último, as atividades ocorrem entre países e as demais nações.

Segundo Soares (2004, apud Poyer e Roratto, 2017) comércio exterior é definido como uma ação de compra e venda internacional, onde um produto será transportado para outro país e o retorno financeiro sofrerá uma operação de câmbio. Poyer e Roratto (2017, p. 12), reiteram dizendo que “Exportação é a saída de mercadoria. Essa saída está baseada na especialização do país na produção de bens para os quais tenha maior disponibilidade de fatores produtivos [...]”.

Fundamentando-se nas definições expostas, é possível concluir que o comércio exterior abrange políticas, normas e diversas leis que organizam as operações de importação e exportação de um país. A exportação acaba sendo o meio pelo qual os países podem melhorar a sua atividade econômica, e para atingir esse patamar no comércio, é importante que as empresas ou cooperativas exportadoras organizem suas estratégias de marketing para ofertar um produto que tenha chances de competir no mercado internacional.

No caso brasileiro, uma dessas estratégias é a utilização de selos que indique a Denominação de Origem ou Indicação de Procedência de um produto, essas divisões fazem parte da Indicação Geográfica, que é um tipo de registro que assegura aos importadores e consumidores, a qualidade da mercadoria, principalmente quando está associado a alimentos.

2.4 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Na história das indicações geográficas, temos ainda na antiguidade, as cidades-estados gregas que tentavam assegurar a origem de seus produtos por meio de inscrição de nomes e símbolos da região produtora. Segundo GLASS e CASTRO (2008, p.16), “[...] Registros do século 7 a. C. comprovam que os gregos já identificavam os melhores vinhos com as respectivas denominações geográficas [...]”. A partir disso, entende-se que esses certificados de origem são trabalhos de um processo histórico extenso e organizado.

Para Porto (2008), a Indicação Geográfica é uma forma de registro que reconhece produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica e contribui para valorizar e trazer notoriedade para a cultura de uma determinada região. O INPI (2020), reitera alegando que “[...] como resultado, elas comunicam ao mundo que certa região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo/prestar um serviço diferenciado [...]”. Sendo assim, compreende-se que IG é um modo de proteger as práticas tradicionais de um local, incorporando meios e técnicas de produção atuais.

Ademais, é possível definir as divisões da Indicação Geográfica, sendo essas a Indicação de Procedência e Denominação de Origem. O INPI (2020), descreve a IP como o nome geográfico de uma região que se tornou conhecida como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de serviço. É importante salientar que, no caso da indicação de procedência, é necessário apresentar documentos que comprovem o reconhecimento de centro de extração.

Outrossim, no que tange a Denominação de Origem, o INPI (2020), esclarece que “é o [...] território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.”. Sendo assim, é possível constatar que não é possível, por exemplo, produzir um café como os que saem da região do Cerrado Mineiro, que possui a Denominação de Origem (DO).

Na América Latina, alguns países também têm feito esforços para garantir a proteção de seus produtos. Produzida em uma determinada região do México, a tequila é um exemplo de denominação de origem protegida, desde 1974, por norma oficial mexicana. [...] Na Bolívia, pode ser citado o singani, aguardente obtida pela destilação de vinhos de uva moscatel fresca, produzida na região de Potosí. (GLASS e CASTRO, 2008 p. 24).

As constantes mudanças no comércio internacional de alimentos, trazem novas preocupações para os produtores, a exigência de certificação para os produtos exportados, faz as empresas reformularem suas estratégias de *marketing* para ingressar no comércio exterior, visto que os consumidores buscam adquirir produtos cuja origem e qualidade de produção sejam asseguradas pelo selo de Indicação Geográfica. Segundo Dantas (2003, p.158)

“os conhecimentos tradicionais configuram, portando, direitos coletivos dos povos que os detém. Assim, a natureza coletiva desses direitos, contrapõe-se ao caráter individualista, privatista e exclusivista dos direitos de propriedade intelectual [...]”.

A partir disso, percebe-se que além de distinguir e individualizar os produtos por sua origem, a IG preserva o saber-fazer de produtos artesanais, facilitando a adesão de pequenos agricultores, que podem ver o seu produto ser comercializado além do território nacional, sem abdicar dos ensinamentos e técnicas passadas por gerações.

2.5 ASPECTOS GEOGRÁFICOS E CULTURAIS DE BRAGANÇA

Bragança é uma cidade localizada à margem esquerda do rio Caeté, e teve suas origens marcadas pela colonização portuguesa, “O nome Bragança foi uma sugestão de Francisco Xavier de Mendonça Furtado, em carta escrita ao Rei D. José I, na data de 11 de outubro de 1753, a fim de homenagear a dinastia reinante.” (OLIVEIRA, 2015, p. 23), sendo essa uma das cidades mais antigas do Estado do Pará, a história da cidade está diretamente ligada à Estrada de Ferro que conectava Bragança à Belém, visto que a construção da ferrovia trouxe um crescimento sociocultural e econômico, ela permitiu o escoamento da produção agrícola, fomentando o crescimento das cidades.

De acordo com Oliveira (2015, p. 24), a localização geográfica de Bragança é privilegiada, a cidade era rota de passagem de diversos viajantes que se dirigiam à Belém, que ao percorrer os caminhos de estradas, passariam por Bragança. O historiador Rodrigues (2011), reitera dizendo que antes da construção dessa estrada, as relações com outras cidades, como São Luís, eram tidas por meio do modal hidroviário, sendo o trajeto muito tardio.

De acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia Estatística), para a divisão territorial datada em 2005, o município de Bragança é formado por alguns distritos, são esses Bragança, Caratateua, Vila do Treme, Almoço, Nova Mocajuba e Tijoca. A população foi formada pelas relações entre os indígenas, que eram nativos da região, bem como pelos portugueses, como foi supracitado, a partir disso, temos uma miscigenação que acarretou na formação cultural extremamente rica da região bragantina, sendo a arquitetura um dos aspectos mais notórios da cidade.

No que diz respeito à relação dos bragantinos com a farinha de mandioca, é possível dizer que o orgulho é predominante, para eles, a cidade produz a melhor farinha do país, e possivelmente do mundo. Esse sentimento é encorajado pela atenção que o produto recebe nacionalmente, sendo alvo de matérias jornalísticas, programas de televisão e demanda de exportação para outros estados. É relevante mencionar que a mandioca possui importância imensurável para as regiões Norte e Nordeste, no caso do Pará, em Bragança, o predomínio da

raiz se dá pela farinha d'água que está presente em abundância no comércio local, sendo componente da alimentação básica e muito presente nas casas dos bragantinos

Esse destaque perante a farinha de Bragança também está associado ao fato de ser proveniente da agricultura familiar, as práticas culturais entorno da produção chamam atenção por serem propagadas há dezenas de anos entre as famílias produtoras, sendo um legado a ser transmitido para as futuras gerações. A cultura material está presente nos materiais usados para fazer a farinha, o Tipiti, por exemplo, é uma espécie de espremedor de palha, que serve para prensar a mandioca e também extrair o líquido venenoso, que é fervido e posteriormente transformado no tucupi, um caldo utilizado em pratos típicos, como o Tacacá.

3. METODOLOGIA

A abordagem do presente estudo possui um caráter descritivo, de natureza qualitativa, uma vez que não há enfoque em dados estatísticos. No que tange os procedimentos técnicos, utilizou-se a pesquisa bibliográfica e documental, com base em livros, dissertações e artigos com análises já publicadas.

Também utilizou-se a aplicação de entrevista semi-elaborada, onde o entrevistado possui liberdade de discorrer livremente seus conhecimentos acerca dos questionamentos abordados, no entanto, esse tipo de entrevista se difere de uma simples conversa, pois tem como foco a coleta de dados, conforme indica Gil (2008) a entrevista foi aplicada ao Sr. Giovani Medeiros Martins, representante da COOMAC (Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés) e ao Sr. Davi Pereira, sócio da Sabor de Bragança.

Este método consiste em identificar o problema que é detectado através de conflitos existentes entre a expectativa e a teoria. Na busca de tentar solucioná-lo é necessário oferecer uma proposta sugerida, denominada de conjectura (nova teoria), porém as conjecturas somente terão valor se forem testadas para comprovar sua falsidade ou veracidade através de uma análise argumentativa, ou seja, partimos das leis ou teorias para formulações particulares. (Oliveira, F.V, 2020).

Conforme abordado acima, constata-se que os dados obtidos foram analisados conforme o método hipotético-dedutivo, que é o método onde se levanta uma hipótese baseada em um problema que será analisado, e busca-se alcançar respostas para tal problema, seja uma resposta positiva ou negativa, comprovando ou refutando a hipótese.

4. FARINHA DE BRAGANÇA: Panorama da produção e comércio

Na seção a seguir, serão apresentados os processos produtivos da Farinha de Bragança, os problemas de insalubridade das *casas de forno*, as demandas de exportação, e a competitividade da farinha para o mercado interno e externo.

4.1 A CADEIA PRODUTIVA E AS QUESTÕES SANITÁRIAS ENVOLVENDO A FARINHA DE BRAGANÇA.

No dizer de Oliveira (2015), a farinha de referência em Bragança é a farinha d'água, que passa por um processo de lavagem cuidadoso. No geral, os procedimentos são, além da colheita, a fermentação, retirada da casca, esmagamento da massa, prensagem no tipiti (espremedor de palha), peneiragem e a torra na *casa de forno* ou casa de farinha.

A despeito da versatilidade da mandioca, esta planta ainda está muito associada a cenários de pobreza e de culturas de subsistência. [...] A maioria dos produtores de farinha da região, por vários fatores, [...] desfrutam de acanhados retornos financeiros, os quais dificultam o acesso a condições e serviços que abranjam as diversas necessidades humanas. (OLIVEIRA, 2015, p. 23).

Apesar de ser um produto com elevado potencial econômico e fundamental na mesa do paraense, a ausência de tecnologia na produção da farinha gera o afastamento do produto no mercado internacional, por conta das exigências dos consumidores estrangeiros. De acordo com Bezerra (2009), a produção no Pará, possui técnicas degradadoras de corte e queima, além dos produtores se concentrarem em pequenas propriedades rurais, sendo assim, a farinha de mandioca possui um baixo valor agregado, o que reflete na pobreza dos pequenos agricultores da região.

Em termos do produzir, a gente ficou bem assustado com algumas práticas que a gente encontrou, por isso o trabalho em conjunto, porque não adianta nada a documentação, se passar o primeiro órgão de fiscalização e fechar todas as casas de farinha porque eles não seguem nem um tipo padrão de produção nem de higiene. (HABER, 2016).

Conforme o que foi supracitado, um dos maiores impasses na cadeia produtiva da farinha de Bragança é a questão sanitária que permeia todo o processo produtivo, desde a construção das casas de farinha, sua localização, instalações sanitárias para os trabalhadores,

destinação de resíduos e etc. Tendo em vista tais aspectos, a Adepará (Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará) por meio da portaria nº 5.314 de 03/09/2021, regulamenta os procedimentos de autorização e operacionalização das casas de farinha em todo o estado do Pará.

Tal portaria apresenta todas as normas técnicas que os produtores de farinha devem seguir e se adequar no processo produtivo, a Adepará é a responsável pela fiscalização, instrução e vigilância e cabe a ela conceder ou não o registro de autorização de operacionalização das casas de farinha solicitantes, tal registro implica em mais qualidade no processo produtivo, em preservação do meio ambiente e segurança alimentar dos consumidores, visto que a farinha alcançará altos padrões de qualidade e higienização, fatores estes que são exigidos tanto pelo consumidor local quanto pelo mercado externo.

Isso trará segurança alimentar para a população, uma vez que a produção de farinha passará a seguir orientações que vão desde infraestrutura do local, passando por controle sanitário e também destino dos resíduos. Ou seja, tudo para garantir que a população paraense possa consumir um produto de qualidade. A Adepará acompanhará de perto, por meio dos seus técnicos, todos esses procedimentos, a fim de garantir este passo a passo. (ALTAMIRO, 2021, informação verbal.)

O saber-fazer da farinha é algo tradicional que possui suas peculiaridades culturais, no entanto, apesar de ser valorizado é necessário atentar que esse saber tradicional da produção traz consigo práticas que são consideradas não adequadas para produtos alimentares, podendo acarretar em insegurança alimentar de seus consumidores.

Entre as normas encontram-se a distância mínima exigida pela legislação vigente entre as casas de farinha e corpos d'água, a especificação de que as casas de farinha devem ser construídas preferencialmente em alvenaria com um ambiente arejado, amplo e dispendo de esgoto coberto e água potável, encontra-se também disposições a partir da destinação dos resíduos líquidos e sólidos que devem ser armazenados separadamente do local de produção e armazenagem da farinha para evitar a atração de vetores e pragas.

Outro ponto importante na questão sanitária são as instalações sanitárias para funcionários e higienização dos instrumentos de trabalho que entram em contato direto com o produto, além de a necessidade de manter as casas de farinha distantes de locais com odores que afetem a produção e da criação de animais, no entanto, para a maioria dos produtores rurais esse processo de adequação às questões sanitárias se torna inviável, pois, em sua grande maioria são produtores que atendem somente ao mercado interno paraense e desfrutam de um lucro pouco significativo e falta de incentivo financeiro.

Diante do exposto, é importante mencionar a Sabor de Bragança, uma empresa especializada na produção de farinha de mandioca em Bragança – PA, cujos produtos incluem a farinha tradicional, e as “saborizadas” com charque, camarão, etc. A empresa supracitada é uma exceção e também destaque entre os produtores da região, pois possui uma “casa de farinha” regularizada e maquinário moderno, que é responsável pela produção de 800 mil quilos a 1 tonelada de farinha por dia trabalhado, além de fazer a manipulação correta da farinha, desde a lavagem da mandioca em tanques higienizados, até a embalagem do produto, que possui tabela de informação nutricional.

4.2 DEMANDA, COMPETITIVIDADE E IMPASSES NA EXPORTAÇÃO DA FARINHA DE BRAGANÇA.

No que tange a demanda interna, sabe-se que, a farinha de Mandioca é um produto de grande representatividade na mesa do povo paraense e isso é incontestável, no entanto, a farinha não é somente consumida nos estados da região norte do país, conforme o que informa a “Análise de Consumo Alimentar Pessoal no Brasil” com base na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 realizada pelo IBGE, em parceria com o Ministério da Saúde, a farinha de mandioca também possui expressividade na região nordeste do país sendo lembrada na alimentação de 20,1% dos entrevistados, e mesmo que de maneira bem singela, também faz parte do consumo alimentar da região Sul, Sudeste e Centro-Oeste estando na alimentação de aproximadamente 4% dos entrevistados. No entanto, a pesquisa deixa claro que a região brasileira que mais consome a farinha de mandioca é a região Norte onde o produto se faz presente na alimentação de 40,6% dos entrevistados.

Portanto, baseando-se nos apontamentos feitos, entende-se que existe alta demanda no mercado interno, porém, a cultura da mandioca no mercado internacional é fortemente ligada a cultura de subsistência tornando assim o seu volume de exportações relativamente pequeno. As exportações brasileiras relacionadas a cultura da mandioca estão direcionadas para a Fécula da mandioca, ou seja, o produto mais industrializado e que possui sua maior produção no estado do Paraná.

Contudo, apesar de os maiores consumidores internos e também os maiores produtores de mandioca do país estarem localizados nas regiões Norte e Nordeste, obtendo respectivamente 34,5% e 23,6% da produção nacional, o maior volume de exportações não se encontra nestas regiões, isto se dá devido a diferença nos processos produtivos envolvendo a mandioca, no processo produtivo da fécula no Sudeste do país, por exemplo, o produto derivado

da mandioca passa por um processo muito mais tecnológico e com alto padrão nas questões sanitárias, em contrapartida, nas regiões Norte e Nordeste, a produção de produto derivado da mandioca são obtidos mediante processos produtivos realizados, em sua grande maioria, em pequenas "casas de forno", onde não se empregam tecnologias avançadas e jornadas de trabalho estruturadas, devido a falta de incentivo financeiro para pequenos produtores rurais, que são os maiores produtores destas regiões.

No entanto, mesmo com tais impasses, a farinha de mandioca de Bragança ainda assim possui sua demanda a nível internacional, como foi informado por meio de entrevista semiestruturada com o Sr. Giovani Medeiros Martins, que é representante da COOMAC (Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés), que a demanda internacional pelo produto proveniente de Bragança existe, no entanto, foram enviadas ainda pequenas remessas para o exterior, mais especificamente para a Espanha, onde o produto foi revendido em pequenos quiosques.

Vale ressaltar que a farinha de Bragança possui seu renome, carregado do peso da cultura da região, do *Know-How* da farinha e do mais recente selo de Indicação Geográfica, tudo isso agregando valor ao produto, e devido a isso, o Sr. Giovani informa que a cooperativa recebeu a visita de uma comitiva do consulado chinês presente no estado do Pará, onde a farinha de Bragança foi apresentada para os mesmos, que ficaram encantados com o produto e solicitaram uma parceria de exportação deste produto para a China, em um volume mensal de exportação de 150 toneladas.

No entanto, apesar da proposta ser realmente tentadora aos produtores da região, os mesmos não aceitaram, pois, o volume de produção e questões sanitárias exigidas pelos compradores chineses não era viável, com isto, nota-se que existe a demanda internacional do produto oriundo de Bragança e que a mesma encanta a maioria dos turistas que a conhecem, porém, a falta de incentivos financeiros para investimentos e os baixos padrões sanitários presentes nas casas de farinha, dificultam a comercialização deste produto a nível internacional. Durante a entrevista, o Sr. Giovani declarou que a COOMAC, está se empenhando junto com seus produtores, e em consonância com o governo estadual e municipal, para estabelecer seu produto no mercado externo em aproximadamente cinco anos.

Segundo Oliveira (2015), em 2013, foi realizado um *workshop* pelas Secretarias de Estado e Turismo e de Ciência, Tecnologia e Inovação, que visava instruir a coletividade produtora a respeito do potencial da IG em agregar valor à farinha, e posteriormente, foi formado um Grupo de Trabalho para atuar em prol dos requisitos para o pedido de Indicação Geográfica. O grupo, que tinha apoio da Prefeitura de Bragança, era formado pela COOMAC,

SEMAGRI, EMATER, ADEPARÁ, STTR e pela SETUR de Bragança, sendo a COOMAC a entidade proponente do projeto e a ADEPARÁ atuava na orientação quanto aos requisitos de segurança sanitária, para que a farinha fosse comercializada além o município de Bragança.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES: CENÁRIO DA EXPORTAÇÃO DE FARINHA EM BRAGANÇA.

A empresa familiar Sabor de Bragança, que já exporta 50% da sua produção de farinha para outros estados do Brasil, afirma que existe demanda internacional para a farinha de mandioca produzida em Bragança - PA, eles declaram que já exportaram farinha para outros países, como Suíça e Portugal, mas em pequenas quantidades, devido não estarem totalmente regularizados e aptos aos atos de comércio exterior. Apesar disso, a empresa já recebeu solicitações de países da Europa, como França e Inglaterra, sendo esse último uma possibilidade real de exportar quantidades maiores, é importante mencionar que também foram sondados por uma empresa do Japão, endossando a constatação de um mercado favorável para a farinha de Bragança no continente asiático, dada as declarações do Sr. Giovanni Martins sobre o interesse chinês de também importar farinha de Bragança. É válido salientar que essas demandas vieram dos clientes estrangeiros, alguns contataram a empresa pelas redes sociais, já outros vieram ao Brasil pessoalmente conhecer o produto.

No entanto, ainda que tenham essa tratativa com clientes estrangeiros, a Sabor de Bragança ainda enfrenta alguns impasses para exportar seus produtos, a burocracia documental é o maior problema da empresa atualmente. Eles declaram que não possuem apoio governamental, mesmo que a empresa receba regularmente representantes de órgãos estaduais em suas instalações. Devido a isso, eles projetam que terão a concessão para exportar somente no final de 2022, e para o sócio Davi Pereira, é questão de tempo até que estejam exportando a farinha para o continente europeu, segundo o entrevistado, a Europa já consome farinha de mandioca outras regiões do mundo, como a África e o México, no entanto, essas possuem características inferiores à farinha de Bragança, que chegará ao mercado exterior sendo diferenciada das demais por sua qualidade e o selo de Indicação Geográfica, que está em processo de solicitação pela empresa.

6. CONCLUSÃO

A partir das análises apresentadas, é possível compreender que a Indicação Geográfica, demanda, no caso da Farinha de Bragança, a necessidade de proteção e regulamentação desse produto tradicional. Um fato que chamou a atenção, é a ação praticada por comerciantes de outras cidades, incluindo Belém, que vendem farinhas de origem desconhecidas, como oriundas de Bragança, isso acarretou na indignação dos produtores bragantinos, que compreenderam a necessidade de se buscar por um selo de identificação, para tentar mitigar ou extinguir a prática de falsificação.

O processo de busca pelo registro da IG foi trabalhoso devido aos aspectos socioeconômicos dos agricultores, que em sua maioria, mantinham uma estrutura de produção desqualificada nas questões sanitárias, sendo essa uma problemática ainda muito recorrente. No entanto, a Indicação Geográfica da Farinha de Bragança trouxe “novos” ânimos para os produtores, o reconhecimento e notoriedade que o selo carrega consigo, incita os agricultores a melhorarem sua cadeia produtiva, com ênfase no aprimoramento do maquinário utilizado e da jornada de trabalho.

No que tange à exportação, investigamos que há demanda internacional para a Farinha de Bragança, uma empresa da região, a Sabor de Bragança, já expediu o produto para clientes na Europa, em pequena escala, e planejam conseguir todas as certificações necessárias para aumentar o fluxo de exportação, bem como implantar uma sede da empresa em Portugal, para facilitar as questões legais e burocráticas do país europeu em questão. Ademais, em entrevista à Giovani Martins, membro da COOMAC, foi relatado que a Embaixada Chinesa, encantada com o produto bragantino, solicitou à cooperativa 150 toneladas de farinha a serem enviadas para a China, no entanto, a burocracia sanitária impediu que o acordo pudesse ser realizado, expressando a disparidade entre os cooperados e uma empresa consolidada.

A partir do exposto, espera-se que a pesquisa alcance satisfatoriamente a constatação das oportunidades e desafios para a exportação da Farinha de Bragança, da mesma forma estima-se que novas discussões sejam pautadas para o desenvolvimento dos produtores cooperados, possibilitando um crescimento progressivo nesse trajeto já iniciado pela Sabor de Bragança.

REFERÊNCIAS

ADEPARÁ. Portaria nº Leis Estadual nº 7392/2010, nº 6.482/2002 e nº 7.565/2011, de 3 de setembro de 2021. Portaria nº 5314 de 03/09/2021, Dispõe sobre a **Regulamentação dos Procedimentos para Autorização e Operacionalização de Casas de Farinha em todo o Estado do Pará**. Portaria ADEPARA Nº 5314 DE 03/09/2021, Belém - PA, 8 set. 2021. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=419918>. 2022. Acesso em: 14 maio

ALENCAR, Larissa Fontinele de. **No rastro dos “pés descalços”**: da marujada à narrativa literária. 2014. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia. Universidade Federal do Pará, Bragança, 2014.

ALMEIDA, S. C., Dörr, A. C., Guse, J. C., Rossato, M. V., Sidali, K. L., & Marchese, A. (2014). **APPROACH TO THE BRAZILIAN AND EUROPEAN LEGISLATION ON GEOGRAPHICAL INDICATION**. *Revista Eletrônica Em Gestão, Educação E Tecnologia Ambiental*, 18, 47–56. <https://doi.org/10.5902/2236117013045>

BEZERRA, Francisco de Assis Pinto. **Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense: o caso do Distrito de Americano no município de Santa Izabel do Pará**. 2009. 199p. Dissertação (Mestrado) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

BIALOSKORSKI NETO, Sigismundo. **Cooperativas: economia, crescimento e estrutura de capital**. 1998. Tese (Doutorado em Economia Aplicada) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, University of São Paulo, Piracicaba, 1998.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Bragança-Pará. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php> lang=codmun=150170&Search=para|braganca|infográficos:-informacoes-completas>. Acesso em: 11 jan. 2022.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Indicações Geográficas. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas>>. 2021. Acesso em: 10 jan.

DA SILVA, Fabrício Carvalho; PAIXÃO, Ana Eleonora. **Indicação Geográfica, Signos Coletivos e Desenvolvimento**. Indicação Geográfica, Signos Coletivos e Desenvolvimento. 3. Ponta Grossa: AYA Editora, 2021.

DANTAS, F. A. C. **Os Povos Indígenas Brasileiros e os Direitos de Propriedade Intelectual**. HILÉIA Revista de Direito Ambiental da Amazônia. Amazonas, 2003. Disponível em: <https://pos.uea.edu.br/data/direitoambiental/hileia/2003/1.pdf> Acesso em: 10 jan 2022.

GASPAR, Daniela. **Documentário: Farinha de Bragança**, Youtube, 06 nov.2016. 1 vídeo (14min 33seg), Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw. Acesso em: 10 jan. 2022

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de pesquisa social**. 6 ed. - São Paulo: Atlas, 2008.

GLASS, R. F; CASTRO, A. M. G. As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos. **Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, Minas Gerais**, v. 10, n. 2, p.189-202, maio./ago. 2008.

HABER, Thaís. **Documentário: Farinha de Bragança**, Youtube, 06 nov 2016. 1 vídeo (14 min 33 seg). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_Ztlz4htduw>. Acessado em: 10 jan. 2022

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (RJ). **Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Pesquisa de Orçamentos Familiares, Rio de Janeiro - RJ, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 14 maio de 2022.

LIMA, Uallace Moreira. **Teorias do comércio internacional: um debate sobre a relação entre crescimento econômico e inserção externa**. Revista Brasileira de Economia Política, Brasil, v. 32, ed. 2, p. 213-228, junho de 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rep/a/p69XDxbTMsP3v5xqMwskxCH/?lang=pt>. Acesso em: 10 maio 2022.

LIMA, Uallace Moreira. **Um estudo sobre o comércio exterior de bens de capital e algumas de suas relações com o desenvolvimento do ramo industrial no Brasil (1974-1989)**. 2009. 234 p. Dissertação (Mestre em Desenvolvimento Econômico) - Programa de Pós-Graduação: Desenvolvimento Econômico, Universidade Estadual De Campinas, Instituto de economia, Campinas, 2009.

MELO, S. de S. C. de. **Live sobre Indicação Geográfica**. Youtube, 01 jun.2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=2vuxbFZnsL0>>.Acesso em: 05 jan. 2022.

OLIVEIRA, Amanda Borges de. **Indicações geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia: um olhar sobre o projeto de indicação geográfica da farinha de Bragança**. 2015. 193 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Direito. Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciências Jurídicas, Belém, 2015.

OLIVEIRA, F. V. **Pesquisa qualitativa teórica e o método hipotético dedutivo de karl popper: Aproximações numa pesquisa sobre o livro digital como tecnologia proposicional**. Scientia: Revista Científica Multidisciplinar, v.5,n.3,p.123-140, 4 set. 2020. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/scientia/article/view/9155>. Acesso em: 18 maio. 2022.

PERALVA, Carla. **Farinha de Bragança é crocante e intensa. E quer indicação geográfica**. Jornal Estadão, São Paulo, 19 jul. 2017. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,farinha-de-braganca-e-crocante-e-intensa-e-quer-indicacao-geografica,70001896716>. Acesso em: 11 jan. 2022.

PORTO, Patricia Carvalho da Rocha. **Indicações Geográficas, modelo Brasil**. Aracaju: Evocati Revista n. 29. maio 2008. Disponível em:

http://www.evocati.com.br/evocati/artigos.wsp?tmp_codartigo=228>. Acesso em: 10 jan. 2022.

POYER, Maria da Graça; RORATTO, Renato Paulo. **Introdução ao Comércio Exterior**. 21. ed. Palhoça: UnisulVirtual, 2017. 70 p. *E-book* (70p.).

REIS, Rodrigo. **Adepará regulamenta casas de farinha em todo território paraense**. [S. l.], 10 set. 2021. Disponível em: <http://www.adepara.pa.gov.br/artigos/adepar%C3%A1-regulamenta-casas-de-farinha-em-todo-o-territ%C3%B3rio-paraense>. Acesso em: 14 maio de 2022.

RODRIGUES, Dário Benedito. **Uma caracterização histórica de Bragança**. Blog do Professor Dário Benedito Rodrigues. 2011. Disponível em: <https://profdariobenedito.blogspot.com/2011/02/uma-caracterizacao-historica-de.htm>. Acesso em: 10 jan. 2022.

SARAIVA, Alessandra. **Farinha de mandioca é mais consumida no Norte; no Sul e Centro-Oeste, mais carne vermelha**. *In: Valor Econômico*. Rio de Janeiro - RJ, 21 ago. 2020. Disponível em: <https://valor.globo.com/brasil/noticia/2020/08/21/farinha-de-mandioca-e-mais-consumida-no-norte-no-sul-e-centro-oeste-mais-carne-vermelha.ghtml>. Acesso em: 14 maio 2022.

SECRETARIA DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Paraná -PR). Departamento de Economia Rural - DERAL. **Mandioca: Análise da Conjuntura**. *In: Mandioca : Análise da Conjuntura*. Paraná-PR, 2020. Disponível em: https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2019-12/Mandioca%202020.pdf. Acesso em: 14 maio de 2022.

SILVEIRA, Roberto Martins. **UMA PROPOSTA DE MODELO DE COOPERATIVA PARA EXPORTAÇÃO DE MICRO E PEQUENA EMPRESA: o caso da indústria do vestuário da microrregião de Florianópolis**. Orientador: Dr. Miguel Fiod Neto. 2003. 82 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção na área de concentração em gestão de negócios Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/85303/195941.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 maio 2022.

SMITH, Adam. **An Inquiry Into The Nature And Causes Of The Wealth of Nations**. 1776. Liberty Fund, 1981.

ANEXO I

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA COM O SR. GIOVANI MARTINS - REPRESENTANTE DA COOMAC (COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DOS CAETÉS)

Raianne Macena: - Para começar, a gente gostaria de iniciar falando, te perguntando no caso, como é o processo de produção da farinha de Bragança, quais são os principais problemas que são enfrentados pelos produtores atualmente?

Giovani Martins: - Pois é né, a problemática da farinha, vamos dizer assim da mandioca é inúmeras né, aqui os agricultores eles tem uma das problemáticas na produção que é a podridão da farinha, da raiz né, mas a própria Embrapa e as universidades tem pesquisado variedade resistentes a isso tem dado super certo essa questão da troca de variedades na roça dos agricultores, mas partindo da produção o nosso modo que a gente defendeu essa caminhada imensa para conseguir o IG que a concessão foi no mês de maio de 2021 e na cooperativa eu participo só nessa discussão desde 2011 buscando conhecimento, parcerias e afins né, conseguindo a concessão a gente não sanou um dos maiores problemas que é a pirataria que é essa questão da farinha de pertinho, de encostado, de banda de Bragança então a concessão só foi um degrau que a gente subiu mas os trabalhos continuam e agora então nem se fala, cada dia é um *flash* novo eu digo *flash* assim, é uma coisa que tem que se resolver, tem que juntar, temos que reunir o conselho regulador pra propor, pra criar, pra fazer né e essa conceção da nossa farinha que aí você já deve ter o histórico dela pra chegar até aqui então com a conceção a gente acaba tendo assim inúmeras outras situações que caem diariamente, agora ultimamente, semana passada, nós fomos nos reunir aqui com um grande distribuidor de Belém, nossa cara, e o produtor me ligou espantado pela situação, o cara chegou para o produtor querendo comprar o selo do produtor mas não queria que fosse com a marca do produtor, por que o signo distintivo da farinha de Bragança ele acaba sendo intransferível é unicamente exclusivo do produtor fazedor de farinha dentro da área delimitada, então assim, como ele não conseguiu, esse distribuidor, ele saiu difamando a casa de farinha do rapaz, que assim, a gente lutou tanto, vamos imaginar né que no decorrer dos 408 anos de Bragança o quanto o agricultor/fazedor de farinha se aprimorou em suas técnicas e em seu modo de saber fazer e agora com a conceção da IG só através da IG vamos poder dizer que essa é uma farinha verdadeira e autêntica de Bragança cumprindo todos os requisitos do caderno de especificações técnicas que é a nossa receita da farinha de Bragança, então assim, essa é uma das situações que nós vamos diariamente encontrar. E aí teve a inauguração de uma grande rede de supermercados e aí o rapaz não fez propaganda da nossa IG ele simplesmente está se apropriando de algo que é do agricultor que é do produtor/ fazedor de farinha relacionar as vendas dele com a farinha com a IG ele bota lá no seu *outdoor* que é farinha com coco, farinha comum, farinha diversas e a IG protegeu a farinha especial a que tem notoriedade, que aqui em Bragança é chamada de farinha lavada mas saiu de Bragança ela se torna o nome farinha de Bragança essa é a nossa atualidade mas assim, falar da nossa pesquisa e o cenário que a gente tá buscando hoje é dar essa

precificação da farinha e dessa oportunidade que já tem demanda bastante grande em querer essa farinha no mercado e aí a gente tá com uma casa de forno aqui na região do - local não identificado no áudio - eu passei na semana passada lá para fazer uma visita e convidamos eles para um evento que ia ter aqui em Bragança, e eles tavam falando “olha Giovani, a gente encaminhou 60 sacas de farinha pra Santa Catarina” e aquilo eu fiquei feliz por causa da proporção que a gente tá tomando a nível nacional, tem um outro rapaz que ele já fornece para 7 estados brasileiros então assim também com a conceção da farinha pelo INPI as oportunidades tão aparecendo e tem essa questão do conhecimento patrimonial do Pará, que isso vem dar mais um conhecimento e agregar cada vez mais, então assim são coisas que foram uma caminhada longa a conceção da IG é sem dúvida um produto com potencial a gente tem muita produção tem bastante notoriedade nós se destaca em qualquer uma produção e o cliente ele é consumidor dessa farinha então não tem como a gente não se sentir privilegiado. Apesar das inúmeras dificuldades de o agricultor acessar, chegar, até Bragança é uma longa estrada, tem ramais, tem vicinais onde a condição é muito precária, aqui nós tem duas PA que só no papel elas continuam sendo asfaltadas e todo ano é campanha partidária em cima delas mas na prática não saem do papel mas tá superando né, vamos pensar positivo que isso é o que importa.

Raianne Macena: - Como funciona o processo da fabricação da farinha?

Giovani Martins: - Aqui o pessoal ainda tem roça de toco né que é uma degradação ambiental, sem dúvidas, mas, a maioria dos produtores estão fazendo essa migração da roça de toco pra roça mecanizada, depois vamos escolher a variedade e aqui o agricultor tem uma salada de variedades, não tem uma única variedade, é isso que também que dá a diferenciação da nossa farinha que mesmo com muitas variedades de maniva a gente consegue assim mesmo conseguir um único produto que é uma farinha diferencial e notória, e aí o pessoal defendeu muito isso porque queriam amarrar isso no caderno de especificação técnica em uma única variedade, mas aí a gente deixou bem aberto quanto a isso, então da escolha da maniva e aí o pessoal costuma plantar de uma estaca de maniva para outra 80 cm de distância e de largura 1 metro é o que a maioria do pessoal usa aqui, a partir daí tem maniva que é de 8 meses a 1 ano e 2 meses e tem variedade que é de 1 ano e 3 meses em diante no caso que é a jabuti que ela é uma variedade bem tardia. A partir daí já temos o manival, e vamos na roça pegar a mandioca que é arrancar as raízes e trazer para o pulsão, no pulsão muitos fazem, mas agora eu dizer pra você que o pessoal não usa o igarapé pra botar mandioca, estamos fazendo essa transição e aí tem a assistência técnica da Emater, da prefeitura da cooperativa e são pautas cotidianas que tão dizendo “olha galera não pode mais colocar mandioca no igarapé que é uma agressão ao meio ambiente e não tem como colocar mais” então estamos fazendo essa transição de igarapé para caixa térmica ou tanque, então a casa de forno ela tem que se enquadrar na legislação de produtos artesanais do Pará no qual é a Adepará que rege. As raízes de molho elas passam de 3 a 4 dias para amolecer, no caso para tirar o tucupi e para depois descascar e depois desse processo de 4 a 5 dias o que depende muito da variedade né, nós já temos a massa lavada, a massa para fazer a farinha e aí a gente tira e bota no saco e deixa por mais 2 ou 3 dias digamos assim para dar uma farinha mais igual então a gente acaba passando esse período pra poder levar a massa para casa de forno e aí o pessoal costuma usar aqui as canoas de madeira e aí a legislação ela pede que essas canoas sejam revertidas com alumínio, e ainda são, uns trituram

essa massa outros machucam, e agora ela tem uma tendência que agora que quando a gente machuca ela na mão tem 100% de chance de dar aquela farinha premium e tem alguns agricultores que dizem que quando trituram no catitu ela sai dura e ela fica ruim, então estão voltando a esse resgate de machucar ela na mão e após essa maceração que o pessoal chama de machucar a mandioca ela vai ser lavada e aí o pessoal faz a construção de um espaço e tem um pano e o pessoal vai colocando aquela quantidade de massa e vai passando com água então é um uso bem grande de água pra fazer a massa lavada, no qual a farinha comum não é feita essa parte, e depois da massa lavada coloca mais um dia pra descansar e depois vamos fazer a farinha, colocar na prensa ou no tipiti e vamos pra depois peneirar e depois de peneirada ela fica granulada e depois já colocamos no fogo pra fazer a farinha e esse passo de fazer a farinha a gente inicia fazendo o escaldamento, a farinha já no forno e o forno bem aquecido e esse aquecimento não tem um grau certo mas que pela experiência do agricultor ele já sabe que já está bom pra colocar a massa e o nosso grande segredo que eu sempre faço essa defesa da nossa farinha é nos primeiros quinze minutos que é o escaldamento, então se o nosso agricultor perder essa tempo a farinha não sai como ele desejava, uma farinha crocante, bem cozida então se ele perder esse processo sai uma farinha de baixa qualidade. Depois do escaldamento começa o processo de torragem que ela vai secando aos poucos e o pessoal coloca na peneira que é pra granular e vai tirando os grãos que é pra triturar na forrageira e colocar em outra fornada ou na mesma pra torrar junto.

Henrique Silva: - Giovani, como você disse anteriormente, não é mais permitido colocar a mandioca nos igarapés que é um processo que acontecia muito constantemente e agora está sendo mudado, então, existem outras especificações que os órgãos pedem como por exemplo: não podem haver casas de farinha onde existem criação de animais, ou próximo de igarapés, ou próximo a odores muito ruins que possam prejudicar na qualidade da farinha e etc. Então toda essa questão nós notamos na nossa pesquisa e que a grande maioria dos agricultores têm uma condição financeira que impossibilita que eles construam essas casas de farinha muito mais equipadas, então como funciona isso? realmente existe muita dificuldade?

Giovani Martins: - Quando o agricultor vai fazer a construção de uma casa já acompanhada pelo Emater ou da Adepará, a primeira informação que é recebida é essa, que tem que ter um cuidado que não pode estar próxima ao igarapé e não tem mais como ser defendido que o uso do igarapé é cultural, não tem mais como, nós utilizamos isso por que não tinha outra opção e isso não tem nada haver com cultural e a legislação é bem clara e a gente não tem como ir contra isso por que o próprio cliente que é pagador exige a higienização. agora, dificuldades existem como por exemplo o agricultor não tem acesso a crédito e quando tem acesso a crédito as taxas são outras coisas, há dificuldade de não ter ramal e eu tenho mais de 20 anos que eu escuto falar que vão construir uma feira livre digna de colocar a farinha, mas só é discurso que na prática nunca aconteceu. Mas com a concessão da IG ajudou muito com inúmeros benefícios, pois a prefeitura, em contrapartida criou um comitê intersetorial que quer ajudar o agricultor que quer legalizar sua casa de farinha, então a partir da concessão da IG o agricultor teve alguns avanços. Foi até criado um projeto de lei, que é a “Minha casa de farinha”, então já tem algumas coisas que vem mudando. fora que existe o empoderamento que os agricultores que agora não aceitam mais a venda da farinha de “pertinho de Bragança” então a pirataria já está diminuindo.

Raianne Macena: - Como funciona o processo de solicitação do Selo de indicação Geográfica?

Giovani Martins: - Parte da vontade do agricultor, e quem incentiva isso ao agricultor é o consumidor que prefere a farinha original de Bragança, e para ter o acesso o agricultor encaminha para Emater, prefeitura ou a Adepará para encaminhar e depois de encaminhado ele vai chegar a parte estrutural que é a casa de farinha e muitas vezes o agricultor não tem uma casa de farinha padronizada e nisso muitas vezes dou razão para a Adepará, pois o agricultor não vê a casa de farinha como empresa de alimentos e vê a casa de farinha como sustento e tira o lucro para outras coisas menos para reinvestir na casa de farinha e ai agora isso tem que ser mudado pois o cliente exige uma estrutura adequada e que esteja dentro da legalidade, e depois de legalizada o cliente exige o selo e para ele conseguir realizar ele tem que cumprir o caderno de especificação técnica e dentro desse caderno um dos quesitos é essa parte dos empreendimentos ter a lei dos produtos artesanais no mínimo, então acaba sendo mais difícil, para que o agricultor tenha esse cuidado para ter uma casa de farinha dentro do padrão, pois o exemplo da cachaça de parati, que ganhou o selo no entanto, quando INPI foi ver o local de produção foi visto que a legislação não era cumprida, então acaba que precisamos fazer isso. Depois da casa legalizada o agricultor precisa solicitar para o substituto processual que é a COOMAC ele solicita o uso do selo e aí será pauta do conselho regulador que é formado pela Emater, Fetab, e pela prefeitura de bragança e ai será feita a vistoria da casa e posteriormente liberado o selo para a casa de farinha e para o produtor.

Henrique Silva: - Existem produtores que já exportam ou têm a vontade de exportar a farinha de Bragança para fora do país?

Giovani Martins: - Eu não tenho como responder de forma concreta, pois ficou de ser feita uma visita a um rapaz que provavelmente mandou a farinha para a Espanha que uma conhecida dele vende em um pequeno quiosque, mas ele já tem o selo da Adepará e ai esse produto foi exportado provavelmente com o selo arte, em pequenas quantidades pois não podem ir em grande volume, mas não tenha dúvidas, por que todos produtores querem ver seus produtos no exterior até por que se formos para a feira de Bragança não temos um preço justo para o produto se a gente for fazer a precificação, então temos que encontrar um mercado seletivo. Certa vez recebemos uma visita de uma comitiva chinesa e eles queriam muito levar a farinha, mas não foi possível devido a legislação pois precisamos estar com uma casa de farinha de alto nível e ainda falta muito investimento para ter isso, mas a gente espera logo ter uma casa dessa para atender eles, por que consumidores eles tem muito, mas sem dúvida, até já foi pauta na cooperativa de colocar nossa farinha lá fora pra conseguir um preço melhor já que é uma farinha destacada.

Henrique Silva: - Existe algum tipo de incentivo que promova a visão exportadora?

Giovani Martins: - Por parte do governo eles têm muito a oferecer, pois existem programas que deixam isento de qualquer tributação, mas aí o produto precisa estar legalizado, e aí o que

dificulta é a parte do produtor, pois ainda não tem o produtor desse nível para fazer um empacotamento de grande escala de procurar um grande público e etc.

Henrique Silva: - O Sr. como membro da cooperativa tem uma previsão de tempo aproximado para que as casas de farinha estejam legalizadas e no padrão esperado para exportar?

Giovani Martins: - Vou ficar nesse prazo de 5 anos porque os produtores estão bem ansiosos para mandar essa farinha para o exterior.

Raianne Macena: - Foi visto o interesse dos chineses e como esse interesse é gerado na farinha de Bragança?

Giovani Martins: - Se dá mesmo para o consumo na alimentação, foi um programa do governo brasileiro e do estado onde foi visto a farinha e a cultura e eles ficaram encantados e queriam cerca de 150 toneladas de farinha por mês e aí a gente foi fazer a avaliação e aí foi avaliado que não tínhamos como produzir para atender a demanda deles, até por que o preço no mercado interno na feira de Bragança ia ficar muito alto, então é necessário um preparo muito grande para atender essa demanda.

ANEXO II

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA COM A EMPRESA SABOR DE BRAGANÇA.

Raianne Macena: - Vocês já exportaram ou exportam a farinha de Bragança para fora do Brasil? Se sim, em qual quantidade e qual a região de seus clientes?

Davi Pereira: - Bom a gente consegue mandar a farinha para outros países né, já mandamos para a Suíça, já foi para Portugal, já temos possibilidade agora de fechar um carregamento maior para a Inglaterra e também atualmente fomos sondados por uma empresa do Japão, então fora isso a gente já consegue mandar um volume de farinha para alguns clientes de outros países, mas ainda são quantidades pequenas, mas a possibilidade da gente fechar um contrato maior é grande.

Raianne Macena: - Como se deu esse contato? Eles procuraram a Sabor de Bragança ou a oferta partiu de você?

Davi Pereira: - A demanda veio deles né, eles que procuraram a gente, acharam a gente nas redes sociais, alguns já conheciam nosso produto. Vieram ao Brasil e conheceram nosso produto, e depois entraram em contato com a gente.

Raianne Macena: - Quais as dificuldades e as oportunidades que a Sabor de Bragança enfrenta para exportar seus produtos? Existe algum apoio de algum órgão do governo ou algum incentivo do governo de alguma forma?

Davi Pereira: - A maior dificuldade ainda é a parte burocrática que nós estamos solucionando, ainda até final do ano a gente consegue toda a documentação necessária, mas infelizmente apoio do governo nós não temos né, mas agora algumas amizades que nós temos em particular que trabalham em órgãos do governo eles conseguem ainda dar uma forcinha, mas, órgão mesmo direto do governo a gente não tem apoio não.

Raianne Macena: - Sabemos que a Indicação Geográfica traz notoriedade para a farinha de Bragança, o selo assegura ao consumidor que ele está adquirindo um produto realmente bom, sendo assim, a empresa possui o interesse de utilizar o selo em seus produtos? se sim, como está sendo o processo de solicitação do selo?

Davi Pereira: - A sabor de Bragança é uma empresa familiar né, mantém as tradições da farinha de Bragança e é lógico que a gente tem muito interesse de trabalhar com o selo do IG né, até porque 50% do nosso produto vai para outros estados, então seria bem interessante a gente trabalhar com o selo do IG, mas por enquanto tá sendo bem complicado a gente já solicitou e a gente percebe que tem algumas barreiras né, que eles botam uma barreira pra gente, tipo, primeiro eles não queriam agregar o selo do IG ao CNPJ, coisa que não tem nada a ver, depois já disseram que eu não me enquadrava como agricultor familiar, e depois já disseram que eu

não produzia a farinha de Bragança então cada vez é uma história diferente, a gente sente que ta travando, algo ta travando, mas isso é questão de tempo pra sair o selo pra gente isso é fato porque não tem porque não vir, mas por enquanto ta sendo um pouco complicado, tá sendo um pouco desgastante na verdade.

Raianne Macena: - Existe atualmente demanda internacional para a exportação da farinha de Bragança?

Davi Pereira: - Olha eu cresci ouvindo dizer que quem comia farinha era paraense, que quem comia farinha era pobre mas essa realidade é totalmente diferente, existe demanda para fora do país sim, e a gente é prova viva porque a gente manda, porém como a gente ainda não está regularizado para fazer esse trabalho pra fora do país a gente encontrou alguma dificuldades que a gente tá procurando solucionar mas recebemos convites de Portugal, recebemos convite da França, e atualmente fomos sondados por uma empresa do Japão, então realmente a Europa ela consome farinha, na verdade, só que ela consome farinha do México, muita farinha do México e da África, que é uma farinha de uma qualidade bem inferior à nossa então nossa meta é chegar pra lá também.

Raianne Macena: - Como é o processo produtivo da Sabor de Bragança e o que difere a empresa dos demais produtores da região?

Davi Pereira: - Bom é, a Sabor de Bragança hoje ela produz quase todo seu insumo né, principalmente parte de raiz, a gente é auto suficiente, embora a gente compre de comunidades também, mas a gente produz a nossa própria raiz, a gente construiu uma estrutura onde se trabalha uma segurança alimentar, uma estrutura mais confortável, mais arejada né, a gente consegue ter um produto final bem mais interessante e com um volume no final do dia também bem interessante, a gente consegue produzir em torno de 800 a 1.000 kg por dia trabalhado, embora a gente não trabalhe na linha de produção todo dia, a gente trabalha 2 ou 3 dias na semana, é, agora o que diferencia a gente dos demais é a aplicação de técnicas, aplicação da tecnologia, a gente trouxe a tecnologia para dentro da realidade de produzir a farinha de Bragança, a gente consegue produzir uma farinha sem impurezas, sem casca, sem terra. A gente faz análise do nosso produto periodicamente, é um produto livre de bolores, leveduras e coliformes fecais então a gente passa essa segurança alimentar para os nossos clientes.