

MORANGO DE MORRO DO CHAPÉU – BAHIA: POTENCIAL PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Valdir Silva Conceição, Angela Machado Rocha, Marcelo Santana Silva
Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo verificar a possibilidade do registro da Indicação Geográfica (IG) do morango de Morro do Chapéu, no Estado da Bahia. Ela possui relevância nessa cultura devido aos fatores naturais como o solo, o relevo e o clima, que favorecem o seu cultivo, além de ter potencial para desenvolvimento local e regional, quer seja no turismo ou na comercialização do produto. A metodologia utilizada foi qualitativa descritiva, por meio de bibliografia disponível nos sites relacionados ao tema. As IG se constituem em uma forma de proteção dos produtos e/ou serviços que possuem notoriedade ao longo do tempo, principalmente em relação ao seu local ou região. Elas são instrumentos de Propriedade Industrial e o detentor do seu registro possui vantagens competitivas como a qualidade que é um fator que irá diferenciá-los dos similares, garantia da originalidade, possibilidade de conquistar mais consumidores, geração de emprego e renda para o território, preservação do conhecimento tradicional e da sua cultura. Há também condições de crescimento do cluster com a implantação de negócios, desde os defensivos agrícolas até o final da cadeia produtiva de derivados do fruto como doces, compotas ou outros tipos de negócios. Dessa forma foi verificado que há um grande potencial para a solicitação do registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) da IG do morango, devido a sua relevância e aos fatores naturais e humanos.

Palavras-chave: morango; Morro do Chapéu; indicação geográfica.

1 Introdução

Na atualidade, os países tentam diferenciar-se de forma que possam captar possibilidades de conquistar novos mercados e terem capacidade de competir em um mundo cada vez mais globalizado e extremamente competitivo e um dos fatores de diferenciação do produto ou serviço é conseguido por meio do registro de uma Indicação Geográfica. No mundo existem locais que possuem notoriedade e são referenciadas por produzirem produtos com características inerentes do seu território como o vinho espumante da região de *Champagne* na França, o presunto de Parma na Itália, a cachaça de Abaíra no Brasil (REIS, 2015).

A Indicação Geográfica (IG) é o principal instrumento para mostrar a diferenciação, originalidade e qualidade intrínseca de um produto ou serviço, além de referenciar o local da

produção e protege-los das imitações ou falsificações, preservar o saber-fazer, valorizar as tradições, costumes e práticas, além de manter viva a cultura local. O registro também tem o poder de potencializar o processo de desenvolvimento socioeconômico local e regional, impulsionar o desenvolvimento do turismo, melhorar as condições de vida da população e potencializar outros negócios na área de gastronomia e hospedagem (SILVA, 2015; CARVALHO, DIAS, 2012).

Conforme a Lei nº 9.279/96, as IGs são regulamentadas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e controladas pelas associações, cooperativas ou órgãos similares. As IG possuem duas modalidades Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996).

Os tipos de produtos que podem ser registrados encontram-se no campo do agronegócio como frutas e gêneros alimentícios, bebidas do tipo cachaça, aguardente, vinho, guaraná, licor etc., carne e derivados, mel, doces e derivados, biscoito, peixes, queijo, calçados, produtos minerais, produtos têxteis, produtos artesanais como renda, joias entre outros.

A Bahia com 417 municípios possui um grande potencial para registro devido a diversidade de produtos que atendem a legislação, mas até o presente momento apresenta apenas duas IP exclusiva como o aguardente de cana do tipo cachaça da Microrregião de Abaíra e amêndoas de cacau na Região Sul da Bahia. A outra IG é dividida com Pernambuco com o produto uvas de mesa e manga do Vale do Submédio São Francisco, o que representa um número pouco expressivo em relação a seu território e com relação a gama de produtos e serviços (INPI, 2019).

A principal região de produção do morango na Bahia é a Chapada Diamantina, com destaque para os municípios de Barra da Estiva, Ibicoara e Morro do Chapéu. Essa região tem como fator de favorecimento dessa cultura a altitude, que se situa entre 800 e 1.200 m acima do nível do mar, além de ter uma localização geográfica favorável à produção. A produção do morango normalmente ocorre na agricultura familiar, a produção brasileira varia de 30 a 60 ton/ha e a sua participação no cenário mundial é de 1% das exportações (SEBRAE, 2017).

A cultura do morango proporciona uma importância econômica para os municípios que as cultivam porque tem uma elevada rentabilidade, elevada aceitação pelo consumidor e pela diversidade de comercialização e processamento, o que induz a criação de cluster para a sua cadeia produtiva (SEBRAE, 2017).

2 Metodologia

A metodologia aplicada foi caracterizada como descritiva e o meio investigativo denomina-se como pesquisa bibliográfica, com a utilização de banco de dados com assuntos relacionados a produção de morango, ao município de Morro do Chapéu - BA e a Indicação Geográfica.

A pesquisa quanto aos fins tem caráter exploratório. Conforme Gil (2010) “a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses, sendo isso feito ao longo do trabalho”. Ibidem (2010, p. 42), “as pesquisas descritivas identificam as características de determinada população ou fenômeno”.

Quanto a abordagem optou-se pela qualitativa, levando-se em consideração o que diz Gil (2010) sobre a finalidade do estudo que objetiva proporcionar maior familiaridade com o problema e também colabora para o aperfeiçoamento das ideias, permitindo que se tenha um melhor entendimento dos mais diversos aspectos relacionados ao assunto que se está estudando.

Para a coleta de dados secundários foi realizada uma pesquisa bibliográfica, consultando a legislação vigente, literatura acadêmica e disponível em livros, artigos científicos, monografias, dissertações e teses sobre o tema, o que se caracteriza como uma pesquisa bibliográfica de acordo com o que diz Lakatos e Marconi (1992), pois, o levantamento de toda a bibliografia já publicada em livros, revistas e outras publicações escritas ou disponíveis em sites confiáveis é denominada de pesquisa bibliográfica. Houve também pesquisa em sítios institucionais, tais como: o do INPI sobre IG, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Sistema Eletrônico de Informações (SEI) entre outros.

3 Indicação Geográfica

A IG representa um sinal distintivo cujo objetivo é designar um produto e/ou serviço cuja origem seja em um determinado local, região ou país que possui determinada característica, reputação e qualidade que pode ser vinculada exclusivamente a sua origem. A legislação que cuida da IG é a Lei nº 9.279/96 nos artigos 172 a 182, que regula os direitos e obrigações relativos à Propriedade Industrial e define as seguintes modalidades: (BRASIL, 1996).

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996).

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

Dentre as vantagens decorrentes do registro estão: o produto passa a ser reconhecido por causa da qualidade diferenciada apresentada, o que garante ao consumidor a procedência do produto; garante a proteção ao produtor quanto a concorrência desleal e usurpação da denominação do produto; possibilita a agregação de valor por estabelecer normas e padrões para os produtores que são usuários do registro; propicia o desenvolvimento socioeconômico da região e da sua população; permite a organização dos produtores em associação ou órgão similar; valoriza o patrimônio cultural, proporciona o aumento do turismo (MAPA, 2014; SILVA, 2014; REIS, 2015).

Os consumidores com o passar do tempo ficam cada vez mais exigentes em relação ao uso de produtos e serviços, relativo principalmente a qualidade, e essa condição vai se constituir em um grande diferencial entre os produtos, o que beneficia a busca de registro como IG, que tem entre as suas características a qualidade intrínseca do produto. Há também uma preocupação constante com questões relacionadas ao meio ambiente e ao social, o que também são fatores e requisitos inerentes ao registro da IG. Essas questões impactam diretamente na competitividade da cadeia, na sua estrutura de funcionamento e na potencialização dos mercados em que os produtos são destinados, com os seus diferentes segmentos, o que de certa forma vai influenciar na sobrevivência do negócio.

Para a ocorrência do reconhecimento do produto como uma IG haverá necessidade de sensibilização dos produtores com o objetivo de demonstrar os benefícios e os potenciais benefícios, além da necessidade de associação e troca do saber-fazer. A associação entre os produtores, visa ser um canal de representatividade coletiva junto aos órgãos públicos e privados, além de servir de instrumento para solicitar demandas necessárias para o desenvolvimento da região. Existe na região a COOPCHAPADA - Cooperativa dos Produtores Rurais da Chapada Diamantina Resp Ltda que agrega os municípios de Mucugê, Boninal e Ibicoara, que se encontra ativa desde 27/01/2016, mas os produtores de Morro do Chapéu não fazem parte.

4 Morro do Chapéu - Bahia

A Chapada Diamantina é parte integrante da Serra do Espinhaço, que é a principal cadeia de montanhas no leste brasileiro, cuja extensão vai do norte da Bahia ao centro de Minas Gerais, com uma extensão de 330 km no sentido norte-sul (BASTOS, VAN DEN BERG, 2012; SEPLAN, 2016).

O território da Chapada Diamantina apresenta 24 municípios (Abaíra, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Ibicoara, Ibitiara, Iramaia, Iraquara, Itaetê, Jussiape, Lençóis, Marcionílio Souza, Morro do Chapéu, Mucugê, Nova Redenção, Novo Horizonte, Palmeiras, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Souto Soares, Utinga e Wagner) com uma área de 32.664 km², uma densidade demográfica de 12,2 hab./km² e localiza-se no Centro-oeste da Bahia (SEPLAN, 2016).

A área do município de Morro do Chapéu é de 5.920 km², localizado no Polígono das Secas, no norte da Chapada Diamantina, distante 398 km de Salvador, entre as coordenadas 10°46'–12°0'S e 41°30'–40°42'W. O clima característico é tropical e possui variação de acordo com a altitude (BASTOS, VAN DEN BERG, 2012). Essa condição climática foi favorável para a região como um fator de atração para o agronegócio principalmente para a produção de uva e morango e seus derivados, atraindo empresas de outros estados e agricultores, o que aumenta o leque de atividades

dos pequenos produtores rurais, apoiada pelo SEBRAE como parceira e essa condição incentivou a criação do grupo Gestor do morango, envolvendo 22 produtores dos municípios de Ibicoara, Mucugê e Morro do Chapéu (BRAINER, VIDAL, LEÃO, 2015).

A denominação do nome do município é decorrente de um morro com uma elevação de 1.328 m de altitude e que dista 8 km da sede, na região sudeste do município, tendo o formato de um chapéu com abas caídas. Outra versão nome cita que os índios da tribo Paiaia usavam cabelos grandes amarrados na cimeira da cabeça em forma de trouxa e pontas descidas, o que fazia parecer que usavam um chapéu (ROCHA, COSTA, 1995, SEPLAN, 2016).

Os primeiros a se incursionarem pelo local foram os jesuítas, por volta de 1551, mas a sua formação ocorreu entre 1570 a 1600 pelo bandeirante João Coelho de Souza. As atividades econômicas estão relacionadas com a agricultura extensiva, agricultura irrigada, pecuária, mineração, caprinocultura, comércio e turismo ecológico (ROCHA, COSTA, 1995).

O município possui uma grande biodiversidade devido a sua posição geográfica, com uma altitude de 1.293 m acima do nível do mar, com cachoeiras e grutas que atraem turistas, possuindo um clima médio de 20 °C, com possibilidade de chegar a 8 °C nos meses de abril a agosto, o que é um fator positivo para a cultura do morango em quase todos os meses do ano, sendo que a sua produtividade é de 40 tonelada por hectares (SEBRAE, 2017).

5 Morango de Morro do Chapéu -Bahia

O morango é uma fruta comestível da família *Rosaceae*, cujo nome científico é *Fragaria Vesca*, apreciada pelos consumidores no mundo inteiro, porque é rico em frutose e sacarose e pobre em carboidratos, além de ser versátil na culinária e na gastronomia (marmelada, geleia, compotas e gelados) e possuir propriedade conferida para servir de laxante e diurético, devido a quantidade de fibras (SANHUEZA *et al.*, 2005). O morango é fonte de vitamina C, que previne gripe e infecções. Pode ser consumido in natura ou ser destinado para a fabricação de sucos, iogurtes, sorvetes, geleias, tortas, cremes, xampus, sabonetes etc. (MACHADO, 2016).

Os programas de melhoramento genético foram iniciados em 1941 (ANTUNES, REISSER JÚNIOR, 2007) e o primeiro cultivar foi feito pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) em 1960, estendendo-se o cultivo para os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul. Na atualidade, a produção comercial ocorre em vários estados, diferenciando-se apenas no tipo de cultivar, que tem a ver com o clima (ANTUNES, CARVALHO, SANTOS, 2011).

A sua maturação inicia-se entre 2 a 3 meses após o plantio e estende-se até 7 meses, dependendo da região onde vai ser cultivada e o investimento inicial para o cultivo e produção é de R\$ 30.000,00., com um faturamento bruto anual variando de 40 a 50 mil reais (SEBRAE, 2017).

A produção do morango na Chapada Diamantina iniciou-se em 2011, devido a pior seca dos últimos 40 anos na região, que nessa época tinha como carro chefe o café. A região, por apresentar características favoráveis para a cultura do morango como a altitude acima de 800 m, o que tornou a região conhecida como um polo produtor de morango, além de apresentar a menor incidência de doenças e pragas e possuir uma extensão disponível de terras férteis para esse cultivo (CONEXÃO BAHIA, 2014). Em Morro do Chapéu a produção de morangos e uvas impulsionam o seu desenvolvimento, principalmente devido à exportação desses frutos para o Norte, o Sudeste e o Nordeste do Brasil, o que contribui para a geração de renda e de emprego, além de proporcionar a melhoria da qualidade de vida dos seus habitantes.

A produção é feita de forma individual, o que tende a dificultar a comercialização do produto, não tendo um poder de barganha elevado, ficando essa condição para o mercado, o que demonstra a necessidade da criação de um órgão aglutinador para os produtores terem um poder maior de compra e venda, além de adequar as técnicas de produção de acordo com a necessidade dos clientes e do mercado, melhorando a qualidade final do produto, o que de certa forma vai agregar valor. Os fatores que influenciam na qualidade do produto são o clima, o período de plantio, a irrigação, a cobertura do solo e no trabalho feito para o desenvolvimento da cultura e os cuidados necessários para evitar pragas e doenças no fruto (SEBRAE, 2017).

A produção do morango é influenciada por certas características e diferenciais do produto e que são relacionados aos fatores naturais como o clima, o relevo, o solo e localização, que podem estar relacionados aos critérios relativos de uma IG. Ela requer uma estrutura organizacional baseada em leis, políticas públicas, decisões individuais e coletivas, tradição, o saber-fazer, a cultura. O registro da IG vai proporcionar a proteção do território, a autonomia dos produtores, a diferenciação no mercado e a agregação de valor ao produto.

A produção de morango segue a legislação específica como a Resolução nº 12/78 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que determina sobre a qualidade das frutas frescas que devem ser comercializadas; a Instrução Normativa nº 14/2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que aprova as técnicas para a produção integrada do morango; Instrução Normativa nº 28/2016 da ANVISA que realiza a rastreabilidade de plantas e vegetais objetivando o controle de exigências fitossanitárias (SEBRAE, 2017).

O critério da notoriedade da produção de morango no município de Morro do Chapéu pode estar relacionada com o conhecimento do consumidor final da origem do produto. Também pode atestada pela divulgação na mídia televisiva com o programa Globo Rural que foi ao ar no dia 15 de setembro de 2014, onde a reportagem fala sobre a produção do morango, a geração de emprego e a distribuição do produto.

No programa Dinheiro Rural veiculada em dezembro de 2016 mostra os aspectos positivos do cultivo do morango na região, com a crença do fortalecimento dessa cultura em todo o território baiano, mostrando a importância da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), do SEBRAE e da Bagisa na consolidação da cultura e da expansão tecnológica. Conta a história do pequeno agricultor que sai de Minas Gerais para plantar morango na Bahia e que tem lucrado bastante com essa cultura (DINHEIRO RURAL, 2016).

No programa Bahia de Valor que foi veiculada no dia 2 de setembro de 2017 informação sobre a produção de morango, as festas comemorativas tendo como o centro o produto e a expansão da indústria brasileira em decorrência da inovação tecnológica, além de mostrar a colheita que ocorre o ano inteiro e o aproveitamento total da planta. Compara também a produção e qualidade do morango de Morro do Chapéu com a produção em outros municípios. Fala sobre o selo PIMO (Produção Integrada de Morango) e a preocupação com a sua expansão que visa a melhoria da qualidade do produto final derivado do morango e do próprio morango decorrente de padronizações (BAHIA VALOR, 2017).

A revista Conexão Bahia apresenta a relação do morango produzido na região da Chapada Diamantina com o Governo do Estado e com a empresa Bagisa, que apoiam os pequenos produtores, auxiliando-os nas etapas de produção, pois o cultivo do morango ocorreu nessa região devido a queda da economia local em decorrência do café. Mostra que o SEBRAE foi o responsável pelo planejamento e fornecimento de consultoria por meio de palestras, cursos e treinamentos. Cita que o maior comprador do morango é Vitória da Conquista, seguido de Salvador, Ilhéus e Brumado. Mostra que o SEBRAE apoia o Projeto Morango na Chapada Sul, que é uma unidade de Beneficiamento e Processamento, cujo objetivo é construir uma relação íntima entre todos os agricultores, o que gera uma nova cultura na região (CONEXÃO BAHIA, 2014).

6 Considerações Finais

O município de Morro do Chapéu apresenta uma relevância no cultivo e produção do morango, sendo um dos destaques nessa cultura para o Estado da Bahia e contribuindo decisivamente para o cenário econômico do estado, principalmente em relação a exportação de produtos. O município possui notoriedade na sua produção e essa condição é um fator que potencializa a possibilidade da IG.

O morango de Morro do Chapéu apresenta um potencial para o registro da Indicação de Procedência devido a sua singularidade, a sua notoriedade e o reconhecimento da sua produtividade e qualidade, as suas condições climáticas favoráveis para o plantio e cultura, o que representa um

diferencial, o que vai agregar valor e vai ter maior penetração no mercado local, nacional e internacional.

Para o registro da IG haverá necessidade de união entre todos os produtores locais para se fortalecer, cooperar, unificar o sistema produtivo e garantir a qualidade do produto ofertado ao mercado.

7 Referências

- ANTUNES, L. E. C.; CARVALHO, G. L.; SANTOS, A. M. dos. A cultura do morango. 2. ed. Rev. **Amp. Brasília**, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011.
- ANTUNES, L. E. C.; REISSER JUNIOR, C. Caracterização da produção de morangos no Brasil. *Fragole, i Produttori Brasiliani Mirano all'Esportazione in Europe*. **Frutticoltura** (Bologna), v. 69, p. 60-65, 2007.
- BASTOS, C. A.; VAN DEN BERG, C. A família *Orchidaceae* no município de Morro do Chapéu, Bahia, Brasil. **Rodriguésia**, n. 63, v. 4, p. 883-927, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rod/v63n4/a10v63n4.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- BRAINER, M. S. de C. P.; VIDAL, M. de F.; LEÃO, H. C. R. S. Caracterização da produção de morangos na Serra da Ibiapaba, Estado do Ceará. **Informe Rural ETENE**, ano 8, n. 5, 2015. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/documents/80223/716900/Ano_8_n5_2015.pdf/b4200f83-1bc5-4554-ba53-7da39682f898>. Acesso em 22 jan. 2019.
- BRASIL. **Lei nº. 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direito e obrigações relativos a propriedade industrial. Brasil, INPI, 1996.
- _____, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II**. Luiz Otávio Pimentel (Org.), 4 ed. Florianópolis: MAPA: FUNJAB, 2014, 415 p.
- CARVALHO, G. dos R.; DIAS, A. B. **Indicação geográfica no território do sisal na Bahia: possibilidades e perspectivas**. 2012.
- COOPERATIVA AUMENTA PRODUÇÃO DE PRODUTOS SEM AGROTÓXICOS NA CHAPADA DIAMANTINA. **Bahia Rural**. Salvador: TV Bahia. 17 de junho de 2018. Disponível em: <<http://g1.globo.com/bahia/bahia-rural/videos/t/todos-os-ideos/v/cooperativa-aumenta-producao-de-produtos-sem-agrotoxicos-na-chapada-diamantina/6812572/>>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- DINHEIRO RURAL**. Morango com sabor axé. 2012. Disponível em: <www.dinheiorural.com.br/secao/agronegocios/morango-com-sabor-de-axe>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **GUIA BÁSICO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**. 2019. Disponível em: <www.inpi.gov.br/pedidos-em-etapas/entenda/servicos/menu-servicos/indicacao-geografica>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- INVESTIMENTO NA AGRICULTURA EMPRESARIAL GERA NOVOS POSTOS DE TRABALHO EM MORRO DO CHAPÉU. **Bahia Rural**. Salvador, TV Bahia, 9 de abril de 2017. Disponível em: <<http://g1.globo.com/bahia/bahia-rural/videos/v/investimento-na-agricultura-empresarial-gera-novos-postos-de-trabalho-em-morro-do-chapeu/5785411/>>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1991.
- MACHADO, L. **Veja os procedimentos para implantação da cultura do morango**, 2016. Disponível em: <<https://3rlab.wordpress.com/2016/06/17/veja-os-procedimentos-para-implantacao-da-cultura-do-morango/>>. Acesso em: 22 jan. 2019.
- MORANGO SEM AGROTÓXICO SÃO PRODUZIDOS NA CHAPADA DIAMANTINA. **Bahia Rural**. Salvador: TV Bahia, 14 de setembro de 2014. Disponível em:

<<http://g1.globo.com/bahia/bahia-rural/videos/v/morangos-sem-agrotoxicos-sao-produzidos-na-chapada-diamantina/3631174/>>. Acesso em: 22 jan. 2019.

REIS, L. L. de M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades**. 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/19772/1/Livia_Liberato_Matos_Reis_Tese_Doutorado_Final.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2019.

ROCHA, A. J. D.; COSTA, I. V. G. da. **Projeto Mapas Municipais - Município de Morro do Chapéu (Ba) informações básicas para o planejamento e administração do meio físico**. — Salvador: CPRM, 1995. Disponível em: <<http://rigeo.cprm.gov.br/xmlui/handle/doc/4870>>. Acesso em: 22 jan. 2019.

SANHUEZA, R. M. V.; HOFFMANN, A.; ANTUNES, L. E. C.; FREIRE, J. de M. **Sistema de produção de morango para mesa na região da Serra Gaúcha e Encosta Superior do Nordeste**. Embrapa uva e vinho. Sistema de produção 6. 2005. Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Morango/MesaSerraGaucha/importancia.htm>>. Acesso em 22 jan. 2019.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). **Agronegócios: produção de morango**. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Anexos/Produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20morango%20na%20Bahia.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2019.

_____. Morango na Chapada. **Revista Conexão Bahia**, SEBRAE Bahia, 2014. Disponível em: <www.agenciasebrae.com.br/asn/Estados/BA/Anexos/Revista%20Conex%C3%A3o%20207.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2019.

SEPLAN. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável e solidário do território Chapada Diamantina**. Bahia, 2016. Disponível em: <http://www.seplan.ba.gov.br/arquivos/File/politica-territorial/PUBLICACOES_TERRITORIAIS/Planos-Territoriais-de-Desenvolvimento-Sustentavel-PTDS/2018/PTDRSS_2016_Chapada_Diamantina_Final.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2019.

SILVA, A. R. P. da. **Indicações geográficas e estratégia territorial competitiva: estudo comparado Brasil x Espanha**. 2014. 193 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/13460/1/IndicacoesGeograficasEstrategia.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2019.

SILVA, R. do N. e. **A enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos/RS**. 2015. 178 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul, 2015. Disponível em: <<https://repositorio.unisc.br/jspui/bitstream/11624/803/1/Roberto%20do%20Nascimento%20e%20Silva%2016out2015.pdf>>. Acesso em 22 jan. 2019.