



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA



ARIANE DOS SANTOS TEIXEIRA

**O AZEITE DA COSTA DO DENDÊ:
UM PRODUTO DO TERRITÓRIO**

Salvador
2020

ARIANE DOS SANTOS TEIXEIRA

**O AZEITE DA COSTA DO DENDÊ:
UM PRODUTO DO TERRITÓRIO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de grau de Mestra em Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Alcides dos Santos Caldas


Salvador
2020

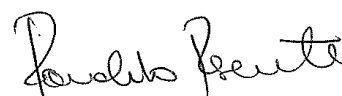
TERMO DE APROVAÇÃO

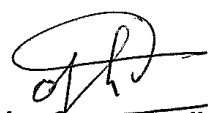
**O AZEITE DA COSTA DO DENDÊ:
UM PRODUTO DO TERRITÓRIO**

ARIANE DOS SANTOS TEIXEIRA

BANCA EXAMINADORA


Alcides dos Santos Caldas (Orientador)
Programa de Pós-Graduação em Geografia (UFBA), Brasil


Ronaldo Pesente
Faculdade de Ciências Contábeis (UFBA)


Agripino Souza Coelho Neto
Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais (UNEB)

Aprovada em Sessão Pública de 16 de dezembro de 2020

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Universitária de Ciências e Tecnologias Prof. Omar Catunda, SIBI - UFBA.

T266 Teixeira, Ariane dos Santos
O azeite da Costa do Dendê: um produto do território/
Ariane dos Santos Teixeira. – Salvador, 2020.
151 f.

Orientador: Prof. Dr Alcides dos Santos Caldas

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia.
Instituto de Geociências, 2020.

1. Azeite de Dendê. 2. Costa do Dendê. 3. Território. 4. Produtos do Território. 5. Indicação Geográfica I. Caldas, Alcides dos Santos. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDU 665.3

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho às agricultoras, agricultores, produtoras, produtores, piladeiras, peeiros, baianas de acarajé e demais envolvidos na cultura dendezeira da Bahia.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus por não me permitir fraquejar, mesmo diante das adversidades ao longo do caminho. Ao programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia por me possibilitar a realização deste curso. À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) pela concessão da bolsa de Mestrado. À minha mãe, ao meu pai, à minha irmã Samary e à minha tia Elza por serem a base que sustenta a minha vida. À Lú, outra mãe que a vida me concedeu. Às “Maravilhosas”, minhas amigas irmãs. Ao meu amigo-irmão Danilo. Ao meu estimado orientador, Prof. Dr. Alcides dos Santos Caldas e a todos os professores que ao longo da minha vida contribuíram para que eu pudesse chegar até aqui.

TEIXEIRA, Ariane dos Santos. **O azeite da Costa do Dendê: um produto do território.** Orientador: Alcides dos Santos Caldas. 151 f. il. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geociências, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2020.

RESUMO

Uma faixa litorânea localizada no sudeste do estado da Bahia ficou popularmente conhecida como Costa do Dendê, pois é o território de origem da produção secular de azeite de dendê no Brasil, um dos produtos mais típicos da culinária afro-brasileira. As técnicas tradicionais de cultivo e beneficiamento do dendê constituem um legado da cultura africana no Brasil que se consolidou ao longo dos séculos, dando origem a um azeite específico do território, de cor e sabor acentuados que só é produzido em alguns lugares da Bahia e da África. No entanto, tem ocorrido um declínio na produção baiana de dendê ao longo dos anos devido à ausência de políticas públicas e incentivos financeiros que possam dar suporte as centenas de produtores da agricultura familiar que compõem a grande parte dos agentes envolvidos na produção baiana de azeite. Verifica-se um envelhecimento da mão de obra e com isso o risco de desaparecimento dos saberes e fazeres tradicionais que envolvem a produção desse azeite, uma vez que as famílias não conseguem garantir o próprio sustento e as gerações atuais não são estimuladas a permanecerem na atividade. Assim, apresentam-se nesta pesquisa alguns argumentos teórico-conceituais e empíricos acerca do processo de territorialização da Costa do Dendê, buscando verificar as vantagens competitivas relacionadas às especificidades do azeite produzido no território. Por fim, propõe-se uma discussão sobre o registro de Indicação Geográfica para a Costa do Dendê como possível instrumento de valorização e proteção do tradicional azeite, cujo saber-fazer remonta a chegada das primeiras populações africanas ao Brasil. Acredita-se que este trabalho pode contribuir para o debate acerca da valorização da Costa do Dendê como território de origem de um recurso específico e, por conseguinte, colaborar para o fortalecimento dos diversos atores envolvidos na organização produtiva do azeite da Costa do Dendê.

Palavras-chave: Azeite de dendê, Costa do Dendê, Território, Produtos do Território, Indicação Geográfica.

TEIXEIRA, Ariane dos Santos. **The Costa do Dendê palm oil: a product of the territory.** Thesis advisor: Alcides dos Santos Caldas. 151 s. ill. Dissertation (Master in Geography) – Instituto de Geociências, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2020.

ABSTRACT

A coastal strip located in the southeast of the state of Bahia became popularly known as Costa do Dendê, as it is the territory of origin of the secular production of palm oil in Brazil, one of the most typical products of afro-brazilian culinary. The traditional techniques of cultivation and processing of oil palm constitute a legacy of African culture in Brazil that has been consolidated over the centuries, giving rise to an olive oil specific to the territory, of accentuated color and flavor that is only produced in some places of Bahia and of Africa. However, there has been a decline in baian palm oil production over the years due to the absence of public policies and financial incentives that can support the hundreds of family farmers who make up most of the agents involved in baian palm oil production. There is an aging of the workforce and with this the risk of the disappearance of traditional knowledge and practices that involve the production of this oil, since families cannot guarantee their own sustenance and current generations are not encouraged to remain in the activity. Thus, this research presents some theoretical-conceptual and empirical arguments about the territorialization process of Costa do Dendê, seeking to verify the competitive advantages related to the specificities of olive oil produced in the territory. Finally, we propose a discussion on the registration of Geographical Indication for Costa do Dendê as a possible instrument of valorization and protection of traditional olive oil, whose know-how goes back to the arrival of the first african populations to Brazil. It is believed that this work can contribute to the debate about the valorization of Costa do Dendê as the territory of origin of a specific resource and, therefore, collaborate to strengthen the various actors involved in the productive organization of Costa do Dendê palm oil.

Key words: Palm Oil, Costa do Dendê, Territory, Products of the Territory, Geographical Indication.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABAM	Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares
BAHIATER	Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural
CAR	Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional
CBPM	Companhia Baiana de Pesquisa Mineral
CEE	Conselho da Comunidade Europeia
CEPLAC	Comissão Executiva Plano da Lavoura Cacaueira
CIAPRA	Consórcio dos Municípios do Baixo Sul
CODETER	Colegiado de Desenvolvimento Territorial
CUP	Convenção da União de Paris
DO	Denominação de Origem
DESER	Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
IG	Indicação Geográfica
IP	Indicação de Procedência
IPAC	Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
INESC	Instituto de Estudos Socioeconômicos
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
LPI	Lei da Propriedade Intelectual
OEC	Observatório da Complexidade Econômica
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual
PAC	Política Agrícola Comum
PAM	Produção Agrícola Municipal
PDITS	Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PRODETUR	Programa de Desenvolvimento do Turismo
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RSPO	Roundtable on Sustainable Palm Oil
SECULT	Secretaria de Cultura do Estado da Bahia
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SDR	Secretaria de Desenvolvimento Rural
SEI	Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia
SETUR	Secretaria de Turismo
TRIPS	Acordo Sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio
USDA	Departamento de Agricultura dos Estados Unidos
WIPO	World Intellectual Property Organization
WTO	World Trade Organization
WWF	Wide Fund for Nature

LISTA DE FIGURAS

Figura	1	Os três ramos da Propriedade Intelectual no Brasil	67
Figura	2	Círculo virtuoso da qualidade ligada à origem	115
Figura	3	Esferas da governança da IG Costa do Dendê	126

LISTA DE FOTOS

Foto 1	Mangue com dendezais ao fundo, Igrapiúna/BA	37
Foto 2	À esquerda azeite de dendê integral, à direita azeite de dendê refinado	74
Foto 3	Frutos de dendê tipo <i>Dura</i> (A), <i>Psífera</i> (B) e <i>Tenera</i> (C)	76
Foto 4	Extração do azeite de dendê no pilão de madeira	95
Foto 5	Rodão mecanizado à esquerda e rodão artesanal por tração animal, à direita	97
Foto 6	À esquerda, empresa Opalma e, à direita, empresa Oldesa	98
Foto 7	Primeira reunião sobre a Indicação Geográfica Costa do Dendê	117
Foto 8	Primeiro Encontro para a Indicação Geográfica Costa do Dendê	118
Foto 9	Encontro de Pesquisadores e Produtores Rurais de Azeite de Dendê do Baixo Sul da Bahia	118
Foto 10	Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia	119
Foto 11	Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores	119
Foto 12	Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia	120
Foto 13	Encontro para a Indicação Geográfica do Azeite de Dendê da Bahia	121
Foto 14	Exposição de marcas de azeite no I °Festival de Dendê de Valença	124
Foto 15	Museu da Costa do Dendê de Cultura Afro-Indígena	124

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Dez maiores produtores de óleo de dendê em 2018	82
Gráfico 2	Óleos e Gorduras: Evolução da Produção Mundial (Mn T)	85
Gráfico 3	Quantidade produzida de óleo de palma no mundo (1961-2018)	86
Gráfico 4	Brasil, Bahia e Pará: Evolução da Quantidade produzida de dendê (toneladas)	90

LISTA DE MAPAS

Mapa 1	Municípios da área de estudo	32
Mapa 2	Dispersão de <i>Elaeis guineensis</i> na África e no Atlântico Sul/1500–1900	72

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Informações dos eventos realizados na Costa do Dendê	28
Quadro 2	Ações para a melhoria da qualidade da produção de dendê	100
Quadro 3	Grupos de Trabalho para Indicação Geográfica do Azeite de Dendê da Bahia	121
Quadro 4	Benefícios de uma Indicação Geográfica	130

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Municípios da Costa do Dendê	34
Tabela 2	Países produtores de óleo de palma por continente- 2018	87
Tabela 3	Municípios produtores de dendê na Bahia (coco), 2018	93
Tabela 4	Tecnologias utilizadas na história do beneficiamento do dendê	94

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	18
2. ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA	26
2.1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	26
2.2. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DA PESQUISA	30
3. ABORDAGEM TEÓRICO-CONCEITUAL	42
3.1. TERRITÓRIO E GLOBALIZAÇÃO	42
3.2. RECURSOS ESPECÍFICOS DO TERRITÓRIO	52
3.3. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL E NO MUNDO	62
4. DO CULTIVO DO DENDÊ AO PROCESSAMENTO DO AZEITE	71
4.1. ASPECTOS AGRÍCOLAS E NUTRICIONAIS	75
4.2. CONTROVÉRSIAS AMBIENTAIS DA PRODUÇÃO DE DENDÊ	81
4.3. O DENDÊ NO CENÁRIO MUNDIAL	83
4.4. A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO BAIANA DE DENDÊ	92
4.4.1. Dendê de pilão e de rodão	95
4.5. ACARAJÉ, CARURU E OUTRAS TRADIÇÕES DA CULTURA DENDEZEIRA.	101
5. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO PARA O TERRITÓRIO DA COSTA DO DENDÊ	108
5.1. O PROCESSO DE REGISTRO DA IG	109
5.2. A METODOLOGIA DO CÍRCULO VIRTUOSO DA QUALIDADE LIGADA À ORIGEM NO PROCESSO DE REGISTRO DA IG COSTA DO DENDÊ.....	112
5.2.1. Identificação	115
5.2.2. Qualificação	121
5.2.3. Remuneração	122
5.2.4. Reprodução	123
5.2.5. Políticas públicas	125
5.3. POSSIBILIDADES E ENTRAVES PARA A IG COSTA DO DENDÊ	127
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	135
REFERÊNCIAS	138
ANEXO I: Mapa das indicações geográficas brasileiras, 2019	147
ANEXO II: Áreas das indicações geográficas nacionais reconhecidas	148
ANEXO III: I° e II° Festival de Dendê de Valença/BA, 2018/2019 (Folder)	150
ANEXO IV: Seminários de Indicação Geográfica da Costa Do Dendê/ Folder	151

1. INTRODUÇÃO

A realização desta pesquisa justifica-se pela inquietante realidade verificada no declínio da produção baiana de azeite de dendê, em contraposição ao grande potencial natural e cultural que o território possui, com uma tradição dendezeira que remonta o período colonial do Brasil. Apesar de ser o dendê matéria-prima para uma das mais típicas iguarias da culinária afro-brasileira, o acarajé, observa-se a desvalorização do azeite e das práticas tradicionais envolvidas em seu processo de extração.

Embora a produção brasileira de dendê venha apresentando crescimento substancial ao longo dos anos, na Bahia, a produção vem diminuindo gradativamente. Essa situação ocorre, pois no Brasil, as políticas públicas voltadas para a dendeicultura, sobretudo a partir de 1990, passaram a ser destinadas ao agronegócio do dendê na região amazônica, com a criação de extensas monoculturas e a instalação de usinas de grande porte para a produção do óleo. Verifica-se que o azeite produzido na Costa do Dendê carece de investimentos do poder público, pois é oriundo de um processo artesanal de extração realizado, em grande parte, pelos produtores da agricultura familiar com origem nas populações africanas escravizadas no Brasil, resultando em um produto com valor simbólico-cultural agregado. Por outro lado, o azeite produzido no Norte do país resulta de um processo industrial que dá origem a um óleo refinado utilizado como matéria-prima para os diversos setores da indústria.

Partindo dessa problemática, esta pesquisa propõe o fortalecimento da organização produtiva do dendê na Bahia através do uso de instrumentos políticos e estratégias que estimulem a valorização do produto e dos produtores. Para tanto, foi realizado um estudo acerca dos atributos naturais e culturais que interagem na produção de um azeite singular e de qualidade reconhecida. Em seguida são apresentados argumentos em favor do uso da Indicação Geográfica (IG) como possibilidade de valorização territorial através da organização e articulação dos agentes envolvidos.

Todavia, antes de adentrarmos as azeitadas linhas que seguem, é preciso desfazer qualquer possível confusão entre as nomenclaturas “dendê” e “palma”. Ambas designam a mesma palmeira, a *Elaeis Guineensis Jacquin*, também conhecida como dendezeiro. De acordo com Lody (2009), o nome dendê é decorrente do kimbundu *dendém*, língua do macrogrupo banto e assim ficou popularmente conhecido no Brasil. Portanto, o termo ‘azeite de dendê’ constitui um elemento da memória social da população afro-brasileira, oriunda de um longo processo histórico-social, ao passo que a denominação ‘óleo de palma’ (em inglês *palm oil*) tem origem nos países de língua inglesa e é utilizado nas transações comerciais internacionais.

O fruto dessa palmeira - o dendê ou palma - dá origem a dois tipos de óleo, o de palmiste (extraído da semente) e o de dendê (extraído da polpa), este último destaca-se pela sua participação na formação da identidade afro-brasileira, sendo utilizado na culinária tradicional e na culinária sagrada em práticas religiosas de oferendas pelos adeptos de religiões de matriz africana. Além de representar uma fonte de renda para as diversas famílias envolvidas direta ou indiretamente na produção, incluindo agricultores, comerciantes e baianas de acarajé.

Verificam-se alguns aspectos no processo produtivo do secular azeite de dendê da Bahia que lhe conferem notoriedade e singularidade, diferenciando-o do azeite produzido em larga escala, utilizado como *commodity* no mercado internacional. A Costa do Dendê, na Bahia, tornou-se conhecida devido a sua tradição dendezeira, com a produção de um tipo de azeite cujas especificidades advêm de um saber-fazer milenar que foi bem adaptado no espaço baiano.

“Consumido há mais de 5.000 anos por diversas populações africanas, o azeite de dendê foi introduzido no continente americano a partir do século XV, coincidindo com o início do tráfico de escravos entre a África e o Brasil” (SOUZA, J., 2000). Atualmente, o dendê é o óleo vegetal mais consumido do mundo e a maior parte da sua produção concentra-se em apenas dois países do sudeste da Ásia, Indonésia (40.567.230 t) e Malásia (19.516.100 t), somando juntas mais de 80% do total, segundo a FAO (2018). No entanto, até o início do século XX, no continente asiático o dendê era usado como planta de ornamentação e sua introdução ocorreu

devido ao crescimento da demanda mundial por óleo vegetal para abastecer os diversos segmentos da indústria e a necessidade de encontrar alternativas mais sustentáveis para o óleo diesel, com o mercado de biocombustíveis.

A travessia transatlântica da diáspora africana, além da paisagem de dendezais trouxe com esses povos um conjunto de hábitos e técnicas em torno do azeite de dendê, dando início a um processo de territorialização que foi se consolidando ao longo dos séculos, sobretudo na costa sudeste da Bahia, onde apresenta grande concentração da oleaginosa, numa produção secular que remonta ao início da colonização do Brasil.

A prática secular de extração de azeite do fruto do dendê pelas populações de origem africana foi favorecida pelas adequadas condições naturais do território para o desenvolvimento dessa cultura. No entanto, grande parte do processo de produção do azeite produzido no estado possui fatores restritivos, como pouca articulação entre os produtores, precárias condições sanitárias e ausência de técnicas inovadoras que otimizem o setor. Há a necessidade em preservar essas práticas tradicionais que estão sendo apagadas pelo descaso do poder público e ausência de investimentos em favor da manutenção dos equipamentos e da garantia das boas práticas de produção alimentar.

De acordo com Souza, J. (2000), “a Bahia possui uma diversidade excepcional de solos e clima para o cultivo do dendezeiro, com uma disponibilidade de área da ordem de 854.000 hectares”. Porém, com todo esse potencial, o estado possui uma baixa produtividade em decorrência da existência de grandes áreas de dendê subespontâneos de baixo rendimento, explorada de forma extrativista, com mão-de-obra pouco capacitada, com carência de recursos e assistência técnica, dentre outros motivos.

As técnicas modernas de produção de azeite no Norte do Brasil tornaram a produção baiana pouco competitiva para os pequenos agricultores que foram aos poucos diminuindo ou abandonando essa atividade, colocando em risco de esquecimento os saberes e fazeres específicos do território. O azeite baiano possui singularidades em seu processo de produção que lhe diferem do óleo utilizado como matéria-prima voltado para os diversos setores da indústria nacional e internacional.

Ocupando a décima posição na produção mundial de óleo de dendê, com 450.000 toneladas de oleaginosa em 2018, o Brasil possui uma área de 109.872 hectares destinados à sua colheita, segundo os dados da Produção Agrícola Municipal - PAM, do IBGE. O estado do Pará sozinho é responsável por cerca de 98% da produção brasileira de azeite, com 1.533.735 toneladas (do cacho de coco), numa área de 100.965 hectares, e, ocupando a segunda posição no ranking com uma ampla discrepância, o estado da Bahia, com apenas 30.964 toneladas (2%), numa área de 8.167 hectares. Além da Bahia e do Pará, outros estados brasileiros produtores de dendê são Roraima com 480 t e Amazonas com 18 t.

Diante da longa tradição de extração de azeite e da grande disposição de áreas aptas para o cultivo de dendê, observa-se que a Costa do Dendê possui potencial para o desenvolvimento territorial, através do fortalecimento da organização produtiva do dendê. Assim, observou-se a necessidade da utilização de instrumentos legais como estratégia de desenvolvimento territorial capazes de estimular a produção e garantir a proteção contra falsificações, estimulando a autonomia e sustentabilidade social, econômica e ambiental do território.

O uso dessas políticas incentiva a permanência de diversas culturas tradicionais, de modo a estimular os saberes e fazeres enquanto atividades econômicas capazes de garantir autonomia às diversas comunidades. Desse modo, aliar as práticas tradicionais ao conhecimento científico pode contribuir para sua valorização, com a introdução de utensílios que possam ser mais adequados e capacitação voltada para as boas práticas, segurança do trabalho e preservação ambiental.

Observa-se na atualidade uma valorização dos produtos territoriais em busca de vantagens competitivas no mercado globalizado, em contraste com a reprodução em larga escala de produtos que não possuem uma interação real com a sociedade envolvida, num processo de reprodutibilidade que visa apenas a redução dos custos e nem sempre garante qualidade ao produto, nem possibilidade de desenvolvimento para os agentes envolvidos em seu processo produtivo.

Trata-se da valorização das especificidades do território em detrimento aos padrões globais de concorrência baseados apenas no valor material. Lugares,

regiões ou países tornaram-se reconhecidos pela qualidade tradicional e peculiar, cuja originalidade está associada diretamente ao seu território de origem e guardam uma relação genuína com o passado.

Em face da atual dinâmica do capitalismo globalizado surgem novos questionamentos e novos mecanismos para a proteção das culturas tradicionais. Por um lado, verifica-se um temor diante da possibilidade de desaparecimento dessas culturas em um mercado que se globaliza cada vez mais, expandindo suas fronteiras e se apropriando dos diversos territórios. Por outro lado, há a necessidade dessas comunidades se protegerem contra a apropriação de seus conhecimentos tradicionais por parte de empresas que ignoram os agentes sociais os quais são seus legítimos detentores. “Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores de mecanismos de manipulação da memória coletiva” (LE GOFF, 1984, p. 368). Barbosa (2015) também ressalta que “sempre podemos encontrar algo intencional nas políticas, “as políticas públicas patrimoniais são seletivas, ou seja, escolhem e priorizam ao longo do tempo” (BARBOSA, 2015, p.76).

Nesse contexto se insere a produção baiana de azeite de dendê, com um processo tradicional que tem início na plantação de pequenos e médios agricultores, passando pelo local de beneficiamento, escoamento, comercialização e seus múltiplos usos. O resultado é um azeite de vasta utilidade na culinária brasileira, cuja qualidade é diretamente influenciada por fatores geográficos que decorrem do seu território de origem, o que lhe confere um aspecto diferenciado com uma identidade própria.

Portanto, quando um território possui notoriedade através da produção de um recurso que é reconhecido pela sua tradição e qualidade, tem a possibilidade de adquirir o registro de Indicação Geográfica (IG). O processo para a obtenção desse selo envolve um conjunto de estratégias e articulações para estabelecer as práticas próprias de produção e delimitar a área em que ocorre. Assim, a IG é um instrumento de proteção que garante a procedência de recursos específicos, contribuindo para a valorização do território.

Essa possibilidade de identificação através da origem do produto pode representar uma estratégia para o desenvolvimento territorial das comunidades

envolvidas direta e indiretamente no processo, contribuindo para o aumento da qualidade e da produtividade com a aplicação de técnicas inovadoras aliadas ao conhecimento popular.

Duas questões centrais norteiam este trabalho: Por que o azeite da Costa do Dendê é um recurso específico do território? Como a aquisição do registro de Indicação Geográfica pode contribuir para a valorização do produto e dos produtores? Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo realizar um estudo sobre as condições que tornam o azeite da Costa do Dendê um produto do território e o uso da Indicação Geográfica como instrumento de valorização territorial. Para tanto, tem-se os objetivos específicos descritos a seguir:

- Apresentar os elementos teórico-conceituais que definem a Costa do Dendê como um território;
- Relacionar os atributos naturais e culturais que tornam o azeite da Costa do Dendê um produto do território;
- Identificar os principais agentes e suas articulações em torno da organização produtiva de dendê na Bahia;
- Apresentar o processo de registro da IG Costa do Dendê, verificando as possibilidades de êxitos e entraves.

Assim exposto, a presente pesquisa constitui-se de seis capítulos, além das referências e apêndices. O capítulo inicial, que corresponde a esta introdução, apresenta um panorama geral do que será abordado adiante, as questões norteadoras, os objetivos e a justificativa para a realização deste trabalho. No capítulo dois são apresentados os procedimentos metodológicos utilizados e uma caracterização da área pesquisada, abordando aspectos culturais e físicos, os quais interagem para a sua configuração territorial e relacionam-se intrinsecamente à dendeicultura. Ao definir os procedimentos metodológicos foi possível relacionar o arcabouço teórico à realidade dos agentes envolvidos no território da Costa do Dendê da maneira mais adequada à pesquisa, apresentando revisão bibliográfica, as visitas em campo, os eventos realizados acerca da Indicação Geográfica Costa do Dendê e destacando a participação coletiva dos diversos agentes envolvidos direta e indiretamente no processo produtivo do azeite de dendê. Na caracterização

da área de estudo, apresentam-se dados e informações levantadas através de fontes primárias e obtidas em campo acerca das características geomorfológicas, climáticas, ambientais, edafológicas, educacionais, econômicas e de uso da terra na área de estudo.

No terceiro capítulo optou-se por apresentar os aspectos teóricos e conceituais que fundamentam a pesquisa e relacionam o azeite de dendê ao processo de territorialização da Costa do Dendê. Para fins deste estudo, o território é escolhido como categoria de análise, uma vez que esta abordagem permite realizar um estudo multidimensional (cultural, natural, político, etc.) e multiescalar (local, regional, nacional, global, etc.) das relações sociais de cooperação ou conflito que se dão em torno de elementos comuns num determinado espaço.

Esta abordagem teórica faz-se necessária para que seja evitado o costumeiro erro de reduzir o território apenas à sua base física ou suporte material onde as relações acontecem. Outro erro está em considerá-lo apenas como parte integrante de um Estado-nação, submetido ao governo soberano de um país. Muitas vezes também é confundido com outras categorias da Geografia, como espaço, região ou lugar. Essa discussão estende-se aos recursos específicos do território e às Indicações Geográficas, cujo tema envolve os usos e apropriações que as diferentes sociedades fazem dos elementos dispostos no espaço em favor de uma coletividade, sobretudo num contexto em que os conhecimentos e saberes tradicionais devem ser valorizados frente às imposições de padronização do atual processo de globalização.

No capítulo quatro foram apresentadas informações sobre a cultura do dendê no Brasil e no mundo, destacando seus aspectos agroecológicos, nutricionais, econômicos e culturais. Aqui são apresentadas as informações fundamentais acerca da importância simbólica e econômica do azeite de dendê para a sociedade brasileira, sobretudo para os agentes envolvidos na organização produtiva do dendê na Bahia. Essas informações são fundamentais para compreender quais atributos físicos e sociais tornam este azeite um produto específico do território e contribuem para a Indicação Geográfica da Costa do Dendê.

No capítulo cinco são discutidos os argumentos que justificam o uso da IG como estratégia de valorização do território da Costa do Dendê, uma vez que esse registro envolve a participação e articulação de diversos atores inseridos nos diferentes setores da sociedade. Para tanto, utiliza-se a metodologia do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem publicada pela FAO em que, dentro de uma abordagem territorial orienta os produtores a transformar potenciais recursos locais em ativos territoriais, através de um conjunto de ações. Alguns dessas articulações já estão em andamento para a obtenção do registro de IG Costa do Dendê para o azeite.

Por fim, as considerações finais encerram este estudo com uma explanação geral acerca da importância da valorização da abordagem territorial em prol do desenvolvimento da organização produtiva do dendê na Bahia. Diante da relevância do azeite de dendê na cultura afro-brasileira e seu alto potencial para a agricultura familiar, através deste estudo preliminar pretende-se estimular o fortalecimento da identidade territorial através do processo de registro da IG Costa do Dendê como estratégia de valorização dos hábitos e saberes tradicionais expressos nos diversos elementos associados ao dendê.

2. ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

A realização de uma pesquisa científica necessita da utilização de métodos de procedimentos que possibilitem a melhor compreensão do objeto e da problemática a ser apresentada. De acordo com Lakatos e Marconi (2003), a finalidade da pesquisa científica “não é apenas um relatório ou descrição de fatos levantados empiricamente, mas o desenvolvimento de um caráter interpretativo, no que se refere aos dados obtidos” (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 224).

Segundo Gil (1989), para que um conhecimento possa ser considerado científico, torna-se necessário identificar as operações mentais e técnicas que possibilitam a sua verificação. Dessa forma, a adoção de procedimentos científicos (escolha do tema, delimitação da área de estudo, revisão bibliográfica, estudos empíricos, análises e interpretação dos dados etc.) constitui elemento fundamental para a estruturação e execução da pesquisa.

Assim, buscou-se seguir algumas etapas para nortear o estudo em torno do aspecto territorial do azeite da Costa do Dendê, tendo como base o debate sobre os recursos específicos do território e o uso da Indicação Geográfica como estratégia de desenvolvimento e autonomia. São diferentes etapas que se realizaram paralelamente e se complementaram ao longo do processo de elaboração da pesquisa.

2.1. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa realiza uma abordagem dialética das relações em torno da produção do território da Costa do Dendê à luz de debates que compõem o arcabouço teórico da Geografia Crítica. Embora a abordagem qualitativa predomine ao longo deste trabalho, pela relação do tema central aos aspectos sociais e culturais do território, as informações de natureza quantitativa também foram utilizadas, a exemplo de dados, gráficos e tabelas em virtude da importância da realização de um estudo mais abrangente e contemplativo.

De maneira geral, é possível subdividir esta pesquisa em três etapas distintas que se complementaram com base nos métodos utilizados para a obtenção das informações aqui apresentadas.

A primeira etapa constitui-se da escolha do tema e pesquisa teórica que consiste numa revisão bibliográfica diversificada e abrangente acerca do tema central, bem como o levantamento e tabulação de dados dos diferentes órgãos nacionais e internacionais, compreendendo as seguintes fases:

- a) escolha do tema e problemática a ser abordada;
- b) localização e delimitação da área de estudo;
- c) levantamento de dados e revisão bibliográfica;
- d) elaboração do projeto de pesquisa.

A segunda etapa refere-se à coleta de dados em campo, onde foram aplicados instrumentos e técnicas elaborados para obter as informações necessárias da forma mais adequada à natureza desta pesquisa. Através da pesquisa de campo foi possível constatar os dados obtidos previamente e coletar novos dados e informações, partindo de uma observação cuidadosa dos fenômenos investigados. Alguns dos procedimentos adotados para a coleta de dados foram os seguintes:

- a) visitas a locais de cultivo e beneficiamento;
- b) realização de entrevistas e questionários com os diversos atores envolvidos na organização produtiva do dendê;
- c) participação em Encontros e Seminários da IG Costa do Dendê.

A terceira e última etapa consiste na redação final da dissertação, que é o produto principal de tudo o que foi constatado ao longo da elaboração e execução da pesquisa. Para tanto foram reunidas todas as informações obtidas e estruturadas da seguinte forma:

- a) elaboração e representação dos dados;
- b) tabulação e apresentação dos dados obtidos;
- c) interpretação dos resultados;
- d) redação da dissertação.

É necessário destacar a realização de importantes eventos, como Encontros e Seminários nos diferentes municípios e localidades rurais e urbanas da área de

estudo, agregando agentes dos setores público e privado, além de produtores, associações e entidades envolvidas no processo produtivo. Tais eventos tinham por objetivo articular os diferentes atores sociais em torno do uso estratégico da IG como propulsor da valorização do território e seus recursos. Esses eventos estão apresentados no quadro 1 e serão detalhados no Capítulo 5 desta pesquisa, onde são apresentados os processos em torno do registro da IG Costa do Dendê.

Quadro 1. Informações dos eventos sobre a Indicação Geográfica Costa do Dendê

Evento	Mês/Ano	Local	Município
Reunião de apresentação do projeto de parceria da UFBA com o IF-Baiano e sobre a Indicação Geográfica para o Azeite da Costa do Dendê da Bahia	Dez/2018	Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Baiana, Campus Valença	Valença
Reunião com os produtores rurais de Azeite de Dendê do Baixo Sul da Bahia	Dez//2018	Conselho de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Baixo Sul – CODETER	Valença
Reunião com os produtores rurais de Azeite de Dendê do Baixo Sul da Bahia	Abr/2019	Conselho de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Baixo Sul – CODETER	Valença
Encontro de Pesquisadores e Produtores Rurais de Azeite de Dendê do Baixo Sul da Bahia	Jul/2019	Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Baiana, Campus Valença	Valença
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - - Valorização dos produtos e dos produtores	Ago/2019	Prefeitura Municipal de Igrapiúna	Igrapiúna
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - - Valorização dos produtos e dos produtores	Set/2019	Prefeitura Municipal de Nazaré	Nazaré
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - - Valorização dos produtos e dos produtores	Out/2019	Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Baiana, Campus Valença	Valença
II Festival do Dendê - Reunião com os membros da APROVA	Nov/2019	Praça da República	Valença
Encontro para a Indicação Geográfica do Azeite de Dendê da Bahia	Nov/2020	Câmara de Vereadores de Cairu	Cairu
Encontro para a Indicação Geográfica do Azeite de Dendê da Bahia	Jan/2020	Associação do Produtores Rurais do Orobó	Valença

Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores	Jan/2020	Associação dos Produtores Rurais da Cascalheira/Jiquiriçá	Valença
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores	Jan/2020	Prefeitura Municipal de Jaguaripe	Jaguaripe
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores	Fev/2020	Câmara de Vereadores de Taperoá	Taperoá
Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores	Fev/2020	Associação dos Produtores Rural do Lamego	Taperoá

Fonte: Arquivo pessoal/Elaboração da autora.

A participação em reuniões, Encontros e Seminários sobre a Indicação Geográfica com os diversos atores da sociedade e do poder público contribuiu para a ampliação dos conhecimentos adquiridos, pois foi possível obter um maior contato com o objeto desta pesquisa. A realização de tais eventos se deu por iniciativa do professor Alcides Caldas (IGEO/UFBA) em parceria com a professora Deusdélia Almeida (Escola de Nutrição/UFBA) e com a professora Iraídes Matias (IFBaiano/Valença), iniciando assim, o processo de conscientização dos produtores sobre a Indicação Geográfica e o potencial da Costa do Dendê.

A importância desse procedimento se deve a experiência e a oportunidade de vivenciar do objeto de estudo de maneira factual, possibilitando uma melhor apreensão das informações obtidas previamente, durante a revisão bibliográfica e documental. Assim, foi possível interagir junto aos produtores de dendê, que são o elemento social fundamental no processo, além dos diferentes indivíduos envolvidos, em prol da articulação do Território da Costa do Dendê. Importantes colocações dos produtores de dendê, proprietários de rodão, representantes de marcas de azeite, consumidores, líderes de associações foram registradas, validando assim as informações previamente levantadas.

Ao longo das visitas em campo foram realizadas investigações de caráter qualitativo e quantitativo em locais específicos, no intuito de verificar o estado atual das informações levantadas na revisão bibliográfica, bem como adquirir novos dados

pertinentes à pesquisa. As entrevistas e aplicações de questionários foram realizadas entre os anos de 2018 e 2020 com entidades públicas e privadas das esferas nacional, estadual e local e com agentes da sociedade civil que se relacionam direta ou indiretamente com a temática abordada, com vistas a extrair informações que complementam as que foram obtidas previamente na etapa anterior.

Para selecionar um espaço amostral das pessoas e locais escolhidos, foi necessário utilizar alguns critérios que permitissem uma coleta abrangente e representativa do todo, observando os diferentes atores envolvidos no processo. Assim, os locais de visita foram: rodões, indústria, pequenas e médias propriedades de cultivo e beneficiamento, comércio local, feiras e tabuleiros de baianas de acarajé. Nesses estabelecimentos, as pessoas entrevistadas e questionadas eram agricultoras, proprietários e funcionários de rodão, peeiros, piladeiras de azeite, baianas de acarajé, comerciantes e consumidores locais.

2.2. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DA PESQUISA

Oficialmente, a Costa do Dendê foi criada pela Secretaria de Turismo da Bahia através do zoneamento turístico realizado em 1991 e engloba nove municípios baianos (Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Maraú, Nilo Peçanha, Presidente Tancredo Neves, Taperoá e Valença). No entanto, para fins desta pesquisa, foram incluídos outros dezesseis municípios adjacentes onde a cultura do dendê se faz presente como atributo essencial no processo de territorialização da Costa do Dendê, com uma tradição dendezeira secular facilmente identificada na paisagem e nas diversas manifestações da cultura popular.

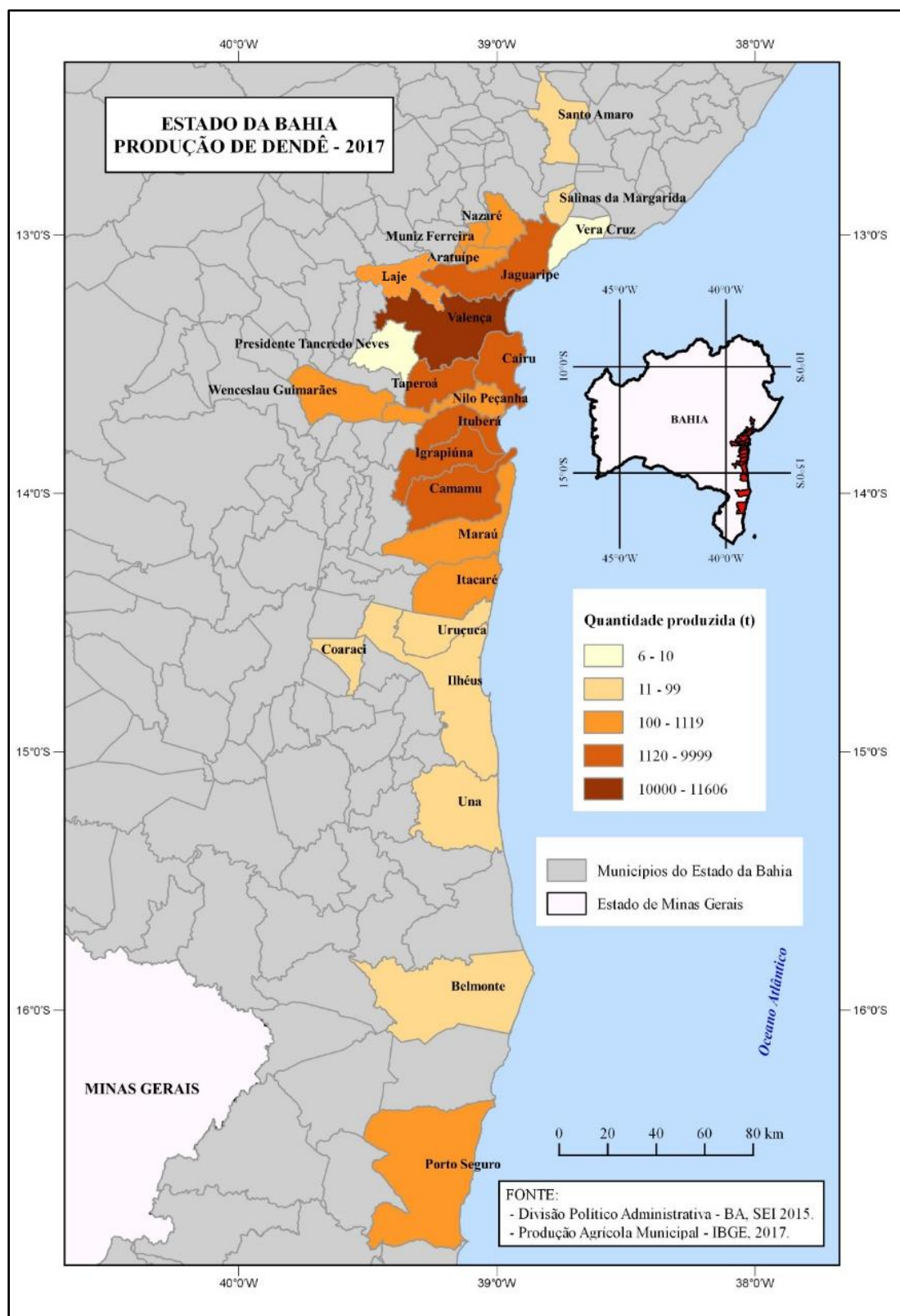
Considerando a multidimensionalidade do território, em que se verifica nos aspectos que constituem a sua materialidade e imaterialidade, observam-se elementos que interagem na produção da Costa do Dendê. Essas relações constituem o território onde predomina a produção histórica de dendê na Bahia, abrangendo vinte e cinco municípios situados na costa sudeste do estado, inseridos nos Territórios de Identidade Baixo Sul, Litoral Sul, Recôncavo e Costa do Descobrimento, conforme a Tabela 1.

O Mapa 1 apresenta a localização da área de estudo e expressa através da gradação de cores, a quantidade produzida de dendê (cacho de coco) no estado da Bahia. É necessário salientar que há uma concentração maior de dendê na área localizada entre os municípios do Baixo Sul, sobretudo no município de Valença, representando o núcleo da dendeicultura baiana.

Observa-se uma produção histórica em que “a marca nominal e visual Costa do Dendê está vinculada à abundância de dendezeiros existentes no seu território, que se constituem na matéria prima para a produção do óleo de dendê, um dos principais ingredientes da comida baiana tradicional” (PDITS, 2015, p.10). Essa denominação do local se deve a tradição secular de extração de azeite que remonta ao período colonial com a chegada das populações da costa africana, que trouxeram, além da paisagem marcada por dendezeais, seu saber-fazer e seus hábitos gastronômicos e religiosos com o dendê. Além dos aspectos físicos e agrícolas, há uma confluência de relações socioculturais que se consolidaram ao longo dos séculos, em torno da cultura dendezeira que representa o caráter simbólico e cultural da imaterialidade presente no território.

Devido à sua localização litorânea, essa área apresenta uma antiga ocupação humana que remonta ao período colonial, a qual vem provocando significativos impactos, sobretudo através do extrativismo, uma das principais fontes de renda da população dessa área. A formação histórica da região confunde-se com a do Brasil, com a chegada dos colonizadores a partir do século XV, cujo processo iniciou-se com a criação do sistema de Capitânicas Hereditárias. Esses municípios tiveram uma origem comum, pois foram desmembrados da Capitania de São Jorge dos Ilhéus, além da proximidade geográfica, possuem entre si heranças comuns em seu processo de formação.

Mapa 1. Municípios da área de estudo



Fonte: SEI/BA (2015) / PAM (2017), elaboração da autora.

Ao contrário do modelo monocultor que caracterizou o período colonial no Brasil, no entorno de Valença predominavam policulturas como café, cana-de-açúcar, mandioca, arroz, pimenta do reino, canela e pequenos cultivos na linha das especiarias. A cultura do cacau consolidou-se no início do século XIX, com a decadência do café, quando passou a ocupar extensas áreas de cultivo, sobretudo no Litoral Sul. De acordo com Fischer (2007), observa-se, no final dos anos 80, a seguinte distribuição interna do cultivo:

Cairu especializava-se em coco e piaçava; Taperoá, em cacau, café e dendê; Igrapiúna, em cacau, cravo, borracha e dendê; Nilo Peçanha, em piaçava, cacau, borracha e pimenta-do-reino; Ituberá, em cacau, piaçava e borracha; e Valença, em cacau, cravo, dendê e mandioca. Além dessas culturas agrícolas, nesse mesmo período, a pecuária bovina estava presente basicamente em Valença, Taperoá e Nilo Peçanha. (FISCHER, 2007, p.37)

De acordo com os dados da PAM do ano de 2018, as culturas permanentes que mais se destacam na área de estudo são cacau (177.597 ha), borracha (21.172 ha), coco-da-baía (9.338 ha) e dendê (8.190 ha), pois apresentam os maiores percentuais do total da produção e das áreas destinadas à colheita. Além destas, outras importantes culturas agrícolas são: abacate, açaí, banana, café, castanha de caju, goiaba, guaraná, laranja, mamão, manga, palmito, pimenta-do-reino, tangerina e urucum. Entre as culturas temporárias a mandioca apresenta a maior área plantada no território, em seguida o feijão, o milho e o abacaxi.

A Tabela 1 apresenta alguns dados acerca dos municípios da área de estudo que nos mostra, entre outras coisas, a proporção entre a população urbana e rural. Observa que a área de estudo abrange 17.374,06 km² e sua população total corresponde a 884.038 habitantes, distribuída entre o campo e a cidade. Embora a população urbana represente quase o dobro da população rural, em muitos municípios a situação é inversa, como em Igrapiúna, Jaguaripe e Laje.

Observa-se na Tabela 1 que o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), dos municípios da área de estudo encontra-se abaixo do estado, que foi de 0,660 de acordo com o censo 2010, com exceção de Ilhéus. Este índice considera a longevidade, a renda e a educação e, de acordo com o Pnud/Ipea

(2010), com exceção do município de Valença, mais de 15% da população com idade entre 10 e 14 anos é analfabeta.

Tabela 1. Municípios da Costa do Dendê

Território de Identidade	Município	Área (Km ²)	População Total	População		IDHM
				Urbana	Rural	
Baixo Sul	Aratuípe	177,72	8.599	5.513	3.086	0,575
	Cairu	391,67	15.374	8.147	7.227	0,627
	Camamu	843,33	35.180	15.618	19.562	0,565
	Igrapiúna	475,79	13.343	4.275	9.068	0,574
	Ituberá	400,18	26.591	19.252	7.339	0,606
	Jaguaripe	873,62	16.467	5.298	11.169	0,556
	Nilo Peçanha	401,97	12.530	3.105	9.425	0,547
	Pres. Tanc. Neves	418,26	23.846	9.569	14.277	0,559
	Taperoá	403,54	18.748	8.725	10.023	0,566
	Valença	1155,74	88.673	64.368	24.305	0,623
Litoral Sul	Wenceslau Guimarães	664,71	22.189	7.511	14.678	0,544
	Coaraci	299,77	20.964	19.130	1.834	0,613
	Ilhéus	1852,39	184.236	155.281	28.955	0,69
	Itacaré	733,62	24.318	13.642	10.676	0,583
	Maraú	763,22	19.101	3.561	15.540	0,593
	Uma	1163,46	24.110	15.030	9.080	0,56
Recôncavo	Uruçuca	339,31	19.837	15.779	4.058	0,616
	Laje	499,59	22.201	6.080	16.121	0,586
	Muniz Ferreira	114,02	7.317	3.394	3.923	0,617
	Nazaré	256,46	22.864	22.864	4.410	0,641
	Salinas da Margarida	73,02	13.456	5.960	7.496	0,617
	Santo Amaro	469,62	57.800	44.766	13.034	0,646
Costa do Descobrimento	Vera Cruz	176,4	37.567	35.244	2.323	0,645
	Belmonte	2008,39	21.798	11.420	10.378	0,598
	Porto Seguro	2418,26	126.929	104.078	22.851	0,676
	Total	17374,06	884.038	607.610	280.838	

Fonte: PNUD, IPEA, FJP/ 2010. Elaboração da autora.

Entre outros fatores, esse baixo índice de escolaridade está relacionado à elevada quantidade da população rural que apresenta grande carência de serviços básicos e infraestrutura. Por ser uma atividade originada com os povos africanos, a mão-de-obra da produção familiar de dendê na Bahia é essencialmente composta por trabalhadores negros ou pardos, muitas delas remanescentes de quilombos. De acordo com os dados de 2019 da Fundação Palmares, a área do presente estudo possui 67 quilombos certificados, concentrando-se, sobretudo nos municípios de

Camamu, Wenceslau Guimarães e Valença. Orobó, Novo Horizonte, Dendê, Pratigi, Orojo, são exemplos de comunidades quilombolas do território.

Ao longo da pesquisa em campo foi possível também verificar os principais problemas que a produção enfrenta e suas possíveis soluções, segundo os entrevistados. Para a maioria deles, a falta de investimentos públicos é o grande obstáculo, uma vez que são os pequenos agricultores os responsáveis por grande parte do volume do azeite vendido. Com poucos recursos, esses trabalhadores se vêm obrigados a completar sua renda com outras culturas ou atividades. Por outro lado, apontam como soluções possíveis o investimento em capacitação e equipamentos para os trabalhadores, em especial para a agricultura familiar.

Assim, observa-se a necessidade de investimentos em novas unidades escolares de educação básica e melhorias nas condições físicas e de recursos humanos nas escolas existentes. Além disso, um dos grandes problemas da educação na área de estudo é a quase inexistência de instituições de ensino superior (IES), ocasionando a saída de alunos para estudarem em instituições de outras cidades. Em Valença estão situados as duas únicas IES da área de estudo, a UNEB/Campus XV e o IF Baiano.

O conjunto de elementos e fatores relacionados às condições morfológicas e edafoclimáticas do meio proporcionou um cenário favorável à adaptação de diversas atividades agrícolas na região, sobretudo o cultivo de dendê. “Embora o dendezeiro seja cultivado em diferentes tipos de solos, há evidências de que, dentro de certas condições climáticas, variações nas propriedades físicas e químicas dos solos causam diferenças significativas na produção” (LEÃO, 1990, p.588).

Assim, para atingir o potencial da produção são necessárias algumas condições físicas do meio que possibilitem o pleno desenvolvimento do dendezeiro, o qual apresenta um longo ciclo médio de 25 anos e se mantém perene com produção contínua ao longo do ano. De acordo com Müller (1980), as seguintes condições edafoclimáticas são ideais para o cultivo da oleaginosa:

- a) clima tropical quente e úmido, pois trata-se de uma planta heliófita, com grande necessidade de insolação, que varia em torno de 1.500 a 2.000 horas de luz por ano; precipitação abundante e bem distribuída,

podendo atingir picos de 1.500 mm a 2.000 mm anuais, com alta concentração entre os meses de abril a agosto; exige uma temperatura entre 23°C e 30°C ao longo do ano. Uma condição importante é que a temperatura não atinja valores inferiores a 18°C, considerado o mínimo absoluto, ponto a partir do qual a planta começa a apresentar anomalias no seu desenvolvimento vegetativo.

b) topografia suavemente ondulada a plana, com declividade de até 5%, pois assim, evitam-se os gastos com plantios em linhas de nível e o emprego de técnicas mais conservacionistas, essa condição contribui para a redução dos custos de produção.

c) Os solos devem ser preferencialmente permeáveis, sem obstáculos para o desenvolvimento das raízes, sem compactação e com profundidade superior a 1 metro. Assim, solos de argila mal estruturada devem ser evitados, sendo preferíveis os de textura média à argilosa e bem drenados, sem escassez hídrica por longos períodos; exige também uma baixa saturação de bases, com pH entre 4,5 e 6,0.

Assim, faz-se necessário ampliar a compreensão acerca da interação entre os elementos naturais do meio e as práticas que envolvem a produção do território da dendeicultura baiana. São aspectos da materialidade expressas no território que contribuem para o desenvolvimento das diversas atividades que proporcionam o sustento dos atores envolvidos.

De acordo com a tipologia climática estabelecida pela Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos/SEI (1998) para o estado da Bahia, com base na classificação de Thornthwaite e Matther, predomina na área de estudo dois climas tropicais, o úmido e o úmido a subúmido. A presença desses tipos climáticos condiciona a ocorrência da cobertura vegetal, do material pedológico e do regime hídrico, que aliados as condições geomorfológicas definem as formas de ocupação humana, atividades econômicas e usos da terra. Desse modo, é possível compreender como as condições físicas do meio se adequaram as exigências ecológicas do cultivo de dendê.

O sudeste da Bahia, situado entre os paralelos de 13° e 18° sul entre a linha da costa e o meridiano de 16° oeste, apresenta uma grande multiplicidade de climas e solos, em decorrência de sua localização geográfica e de variações de relevo (LEÃO, 1990, p.589).

O clima úmido está presente na faixa costeira que avança cerca de 80 km do litoral para o interior e caracteriza-se pela elevada temperatura média anual (24°C) e pela umidade abundante, onde são registrados totais pluviométricos entre 1.750 mm e 2.000 mm anuais, podendo chegar a 2.500 mm. Segundo Brasil (1981), os solos dominantes nessa área são os álicos argilosos, profundos e bem drenados, representados por latossolos, onde a vegetação primitiva corresponde à formação ombrófila densa¹, representada pela Mata Atlântica. Nas áreas correspondentes às planícies de acumulação são encontrados solos arenosos, aluviais e hidromórficos onde ocorrem formações vegetais pioneiras, como restingas e mangues.

Foto 1. Mangue com dendezais ao fundo, Igrapiúna/BA



Fonte: Watkins, 2015.

1 De acordo com o artigo 3º do Decreto Federal 750/93, considera-se Mata Atlântica: Floresta Ombrófila Densa Atlântica, Floresta Ombrófila Mista, Floresta Ombrófila Aberta, Floresta Estacional Semidecidual, Floresta Estacional Decidual, manguezais restingas campos de altitude, brejos interioranos e encaves florestais do Nordeste.

De acordo com Brasil (1981), nas áreas mais interiores o clima predominante é o úmido a subúmido onde os totais pluviométricos situam-se entre 800 mm e 1.500 mm anuais e a temperatura média anual varia entre 22°C e 25,5°C, com uma variação de 2,5°C, devido à ocorrência de contrastes altimétricos. A vegetação predominante é a Floresta Estacional Semidecidual caracterizada pela presença de duas estações distintas e adaptadas à escassez hídrica, de modo que na estacionalidade foliar, as árvores chegam a perder 20% de suas folhas. Este tipo climático possui um caráter transicional, pois apresenta elementos tanto do clima úmido, verificado na faixa litorânea, como do subúmido, nas altitudes mais elevadas. A transição de áreas úmidas para áreas de menor umidade pode ser constatada não só através da vegetação, mas, também, nos solos que aí ocorrem; assim é que “se observa uma sucessão entre solos zonais álicos, distróficos e eutróficos, à medida que a disponibilidade hídrica torna-se menor” (BRASIL, 1981, p. 607).

A compartimentação geomorfológica da área de estudo apresenta o predomínio de três unidades morfoestruturais, os Tabuleiros Interioranos, os Tabuleiros Costeiros e as Planícies Marinhas e Fluviomarinhas. Observa-se uma gradação altimétrica na direção oeste para leste, de modo que as superfícies tabulares pré-litorâneas apresentam as maiores altitudes, variando em torno de 200 m, caracterizada por relevos de topos concordantes pouco elevados; em seguida as superfícies costeiras, em posição altimétrica muito rebaixada, não ultrapassando os 100 m de altitude; e, por fim, as planícies litorâneas que se estendem por uma extensa faixa paralela ao mar, apresentando um desnível em relação às outras unidades em torno de 10 m a 20 m, chegando a cerca de 40 m em algumas localidades.

De acordo com os estudos apresentados em Brasil (1981), os Planaltos Costeiros e Interioranos constituem uma das regiões geomorfológicas dos Baixos Planaltos presentes no Domínio dos Planaltos Inundados, os quais abrangem relevos espacialmente descontínuos e rebaixados. Nos trechos mais interioranos, a umidade é menor, com clima úmido a subúmido que proporciona a presença de vegetação semidecidual. Apresenta áreas de modelado de aplanamento conservado e outros em que já foi submetida à dissecação intensa. Essas unidades apresentam bordas

bem marcadas entalhadas pela erosão das ravinas e riachos ali instalados, que penetram pouco a pouco nos tabuleiros, retalhando-os.

Já os setores situados mais próximos ao litoral estão submetidos ao clima tropical úmido e superúmido com médias térmicas anuais de 23°C e o índice pluviométrico entre 1500 mm e 2400 mm, devido a este fator, ocorre a presença da Floresta Ombrófila Densa. Os solos presentes neste compartimento são desenvolvidos, profundos, muito intemperizados e de boa drenagem. Têm como material de origem os granitos e granulitos e possuem textura argilosa e médio/argilosa.

Segundo Brasil (1981), a região das planícies marinhas e fluviomarinhas ocupa quase todo o litoral da Bahia, sendo que entre os municípios de Salvador e Marau apresenta contorno bastante recortado, incluindo as baías de todos os santos e a de Camamu, as numerosas enseadas e desembocaduras de rios afogados, que configuram ilhas. “O desnível em relação aos relevos de outras unidades litorâneas é, de modo geral, de 10 a 20 m, chegando localmente a cerca de 40 m, em trechos onde constituem falésias mortas” (BRASIL, 1981, p.203). Essas planícies constituem as áreas mais baixas da Costa do Dendê, ocupadas pelas “várias acumulações quaternárias cortadas por uma grande quantidade de estuários e baías controlados diretamente pelo arcabouço de blocos falhados” (CBPM, 2011, p.45). Assim, considerando os aspectos edafoclimáticos, Leão (1990) observa que à proporção que se desloca para o interior do continente, as condições climáticas e pedológicas tornam-se menos favoráveis.

De acordo com o PDITS (2015), as unidades de conservação representam uma parcela expressiva da área total dos municípios da Costa do Dendê, constituindo “84,1% do território municipal de Igrapiúna, 64,2% da área de Cairú, 62,5% do município de Ituberá, 58,9% de toda a área do município de Marau, 58,8% do município de Nilo Peçanha e aproximadamente 57% do município de Camamu” (PDITS, 2015, p.15). Além do Parque Estadual da Serra do Conduru, as Unidades de Conservação da Costa do Dendê são Áreas de Proteção (APA), a exemplo da APA de Pratigi, parte da APA da Península de Marau, a APA das Ilhas de Tinharé e Boipeba, a APA da Baía de Camamu e a Reserva Ecológica do Juliana. A

ocorrência dessas Unidades de Conservação decorre da complexidade e importância ambiental da área de estudo e a intensa ocupação humana nas áreas de vegetação nativa e recursos hídricos.

A disposição paisagística e ecológica dessa faixa costeira apresenta atributos naturais importantes e valor cultural considerável para a atividade turística, dispondo de uma boa infraestrutura de circulação e serviços, como por exemplo, o aeroporto de Valença, além de importantes recursos hídricos dispostos ao longo do território. Segundo o PDITS (2015), a Costa do Dendê dispõe de uma infraestrutura composta de um aeroporto, em Valença, capaz de receber até Boeings 737; pistas de pouso para monomotores, rodovias pavimentadas com acessos às localidades à beira-mar, serviços de transporte rodoviários e marítimos, cais para embarcações de médio porte, serviços de energia elétrica, água potável, saneamento e telecomunicações móvel e convencional implantadas em diversas localidades.

O uso da terra compõe-se de atividades extrativistas diversificadas, com predomínio das lavouras permanentes, as quais representam uma das atividades mais importantes para o território, com cultivos como o cacau, o coco-da-baía, o cravo e o dendê. De acordo com os dados da SEI (2016), em 2014, o Baixo Sul apresentou as seguintes lavouras permanentes predominantes em relação ao estado: dendê (94,4% do total do estado), guaraná (94,2%), borracha (71,1%), palmito (65,9%), pimenta-do-reino (39,9%), banana (26,6%) e cacau (19,5%).

Para Cuenca e Nazário (2005), “a dendeicultura é uma atividade de importância fundamental na agricultura baiana considerando os milhares de empregos diretos e indiretos gerados na cadeia produtiva, principalmente na Região dos tabuleiros costeiros da Bahia” (2005, p. 8). No entanto, ainda que a agricultura constitua uma importante atividade na área compreendida, tanto para sobrevivência das famílias que trabalham no setor, quanto para a economia do estado é notório o intenso processo de desflorestamento que ocorreu ao longo dos anos.

Além da vegetação e do solo, os recursos hídricos encontram-se em estado de degradação devido ao despejo de agrotóxicos oriundos da atividade agropecuária e o assoreamento de rios, devido às atividades de mineração e da exploração de

material de construção. Dentre os importantes cursos d'água da região destacam-se os rios Uma, Contas, Jequié, Jiquiriçá, entre outros.

O desmatamento ocorrido na região está relacionado a uma forte pressão pelo uso da terra e pode ser explicado por vários fatores: exploração madeireira, extrativismo, ampliação da área cultivada, crise da cacauicultura e incorporação de novas culturas agrícolas. De acordo com o PDITS (2015), a exploração madeireira, além do tradicional uso do pau-brasil, esteve historicamente relacionada à construção naval e civil na Costa do Dendê. Para Watkins (2015), os colonizadores que plantavam a palmeira de dendê no litoral da Bahia “controlavam ostensivamente a grande maioria dos usos da terra e removeram sistematicamente espécies arbóreas indesejadas do bioma da Mata Atlântica ao limpar os campos” (WATKINS, 2015, p.14). De acordo com o autor, o mangue serviu como um canal para a expansão da palma de óleo africano na Bahia.

3. ABORDAGEM TEÓRICO-CONCEITUAL

Antes de adentrar as questões referentes às relações socioespaciais envolvidas na organização produtiva do dendê da Bahia, faz-se necessária uma pesquisa epistemológica acerca dos temas e categorias de análise que norteiam esta pesquisa. Primeiramente, a ampliação do entendimento acerca do território enquanto categoria de análise para este trabalho; em seguida, o estudo dos recursos específicos do território; e, por fim, o uso da IG como instrumento de valorização territorial.

3.1. TERRITÓRIO E GLOBALIZAÇÃO

Para esta pesquisa o território foi escolhido como categoria de análise, uma vez que esta abordagem propõe a compreensão dos fenômenos a partir das relações de interação entre espaço e sociedade sob seus diversos aspectos. A partir desta perspectiva pretende-se entender como as práticas tradicionais de produção de azeite de dendê contribuíram na formação da identidade territorial da Costa do Dendê e assim buscar estratégias que estimulem a valorização dos produtores desse território.

Esta discussão é necessária, sobretudo no atual contexto, em que predomina o caráter hegemônico do processo de globalização que se impõe sobre o meio natural e sobre diversas comunidades tradicionais. Os territórios com suas particularidades são submetidos às imposições do grande capital, de modo que a produção e uso de técnicas, conhecimentos, saberes e fazeres comuns a determinados espaços são apagados.

No entanto, território é um termo que permite diferentes acepções devido à sua natureza polissêmica. Ora reduzido ao sinônimo de superfície terrestre, visto estritamente como uma base material ou suporte físico das relações, ora coincidindo com a delimitação de um Estado-nação, submetido a um governo nacional, ora confundido com outras categorias da Geografia, como espaço, região ou lugar. Amplamente estudado e discutido por vários teóricos e utilizado nas diversas áreas do conhecimento científico, inclusive em políticas governamentais, o território integra

uma importante categoria da ciência geográfica, cujo conceito foi sendo modificado, sobretudo nas décadas finais do século XX com o aumento da internacionalização das economias.

Devido ao avanço da integração global das economias provocado pela intensificação do processo de globalização, muitos pesquisadores passaram a supor o fim das identidades territoriais e a padronização das relações socioeconômicas. No entanto, ao contrário de muitas previsões alarmistas, a globalização não pressupõe a homogeneização de todos os espaços do globo, nem o fim do território, mesmo porque esse fenômeno não atinge todas as sociedades de forma igual. Ainda que hoje, o território construído pelas empresas muitas vezes sobreponha-se ao construído pelo Estado-nação, cada vez mais subjugado aos interesses do capital, produzindo territórios de exclusão, com o anonimato de comunidades inteiras, a anulação de suas identidades e a falta de articulação e autonomia de seus habitantes.

“Contrariamente às predições mais sombrias, os 'territórios' com suas especificidades não são apagados sob os fluxos econômicos da mundialização²” (BENKO; PECQUEUR, 2001, p.38). Não é possível identificar homogeneização em um sistema que se alimenta do antagonismo e da desigualdade. De acordo com Benko e Pecqueur (2001), o processo de mundialização desordenado, acelerado e mal regulado, aumenta os riscos de exclusão social em todos os países.

No entanto, observam-se duas faces de um mesmo processo, em que a padronização da produção global promove uma homogeneização social e espacial ao redor do mundo, mas não é capaz de dissolver as identidades locais e especificidades das diferentes sociedades. Sobre a globalização, Haesbaert (2007) afirma que ela não atinge igualmente todos os segmentos socioespaciais, pois não somente ela se processa em pontos seletivamente escolhidos do globo terrestre como, em muitos casos, é obrigada a adaptar-se e/ou a reelaborar processos político-econômicos e culturais ao nível local. O autor conclui que os pares opostos

2 Para alguns autores, a mundialização designa a integração crescente das diferentes partes do mundo que, a partir dos anos 1970 aprofundou-se num fenômeno de globalização intenso.

“globalização e fragmentação constituem de fato os dois pólos de uma mesma questão que vem sendo aprofundada” (HAESBAERT, 2007, p.40).

Com a intensificação dos processos de mundialização do capital a partir dos anos 70 do século XX, estabeleceu-se uma complexa realidade na apropriação e produção do espaço geográfico, através da atuação dos Estados em favor do capital estrangeiro, da flexibilização do trabalho e aumento da mobilidade populacional conduzindo a uma nova etapa da produção capitalista. Nesse contexto se insere a temática territorial, que passou a constituir o cerne dos estudos regionais e base para políticas de planejamento devido às novas configurações geradas pela atual fase da mundialização do capital.

Em meio às transformações das técnicas e formas de produção observadas no contexto da globalização, as questões territoriais emergem a partir de suas diferenças e especificidades num movimento de revalorização e ressignificação expressos nas diversas formas de territorialidade.

A mobilidade cada vez maior dos fluxos e redes, a presença de empresas estrangeiras e a crescente influência do capital externo sobre as economias observadas na contemporaneidade nos leva a crer no fim das barreiras nacionais e na atuação cada vez menor do Estado. Desse modo, muitas correntes do pensamento científico desenvolveram estudos que apontavam para a superação do território enquanto Estado-nação e passaram a perceber a complexidade das relações territoriais.

Diante da influência das forças homogeneizadoras do processo de globalização, as possibilidades que residem nas distintas expressões de territorialização surgem como formas de valorização e possibilidade de desenvolvimento territorial. Assim, para avançar na reflexão sobre a atualidade e a importância do território e da territorialidade é necessário considerar as diferentes abordagens que esses conceitos assumiram ao longo dos diferentes contextos e correntes do pensamento científico.

A noção de território sempre permeou os estudos científicos e, em especial a Geografia, que tem como objeto de estudo o espaço geográfico em suas diversas escalas. Em fins do século XIX, estudos como os de Friedrich Ratzel (1983 *apud*

ARCASSA, 2017) deram importantes contribuições para elevar a noção de território a uma categoria de análise e constituir-se como um conceito chave para a Geografia. Porém, esse termo esteve durante muito tempo estritamente relacionado ao Estado-nação, pressupondo uma área sob domínio de uma nação soberana submetida a um governo. Essa ideia tem origem, sobretudo, na constituição dos Estados Modernos europeus, que utilizavam o conhecimento geográfico como instrumento de poder, a serviço dos governos para apropriação e controle do espaço e da população.

Os estudos de Ratzel, à luz da Geografia Tradicional, apresentavam um discurso naturalizante, próprio do determinismo que colocava o território como a base de sustentação para o Estado através do controle exercido por este. Esse discurso justificava o expansionismo territorial de nações sobre outras, sobretudo da Alemanha recém unificada. O geógrafo Élisée Reclus (1985 *apud* ALVES *et al*, 2014) também desenvolveu obras importantes acerca da apropriação do espaço pelo homem, porém, por confrontar os modelos hegemônicos de ordenamento territorial, suas obras foram negligenciadas por seus contemporâneos.

Assim, muitos autores da Geografia Tradicional ou positivista restringiam a noção de território a existência de um Estado, dessa forma os estudos territoriais permaneciam sempre na mesma perspectiva geopolítica ou econômica, mas sem aprofundar os aspectos sociais ou simbólico-culturais.

Posteriormente, nas últimas décadas do século XX, com o surgimento da Geografia Crítica, que utilizava a abordagem marxista baseada no materialismo histórico e dialético, o conceito começou a passar por ressignificações que estavam baseadas, não somente no seu caráter material, mas também nas relações e usos que a sociedade estabelece em uma determinada superfície do globo, a partir de uma relação de apropriação, estabelecida pelo trabalho.

As décadas finais do século XX trouxeram consigo novas narrativas acerca do conceito de território, deixando para trás as concepções mais antigas, as quais o concebiam como o substrato superficial de um Estado-Nação. Em seus estudos sobre o território, Raffestin (1993) estabelece a distinção entre espaço e território da seguinte forma “o território se forma a partir do espaço, é resultado de uma ação

conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em qualquer nível” (1993, p.143). Para esse autor, o espaço é anterior e preexistente a qualquer relação, portanto precede o território, de modo que ao realizar um trabalho, seja de energia ou informação, são os homens que constroem o território.

Raffestin (1993) considera que em graus diversos, em momentos diferentes e em lugares variados, somos todos atores sintagmáticos que produzem territórios, “do Estado ao indivíduo, passando por todas as organizações pequenas ou grandes” (1993, p.152). Essa multiplicidade de atores, escalas e dimensões se insere na problemática relacional que permeia as relações de poder.

Para Santos (1998), a noção de território carece de constante revisão histórica, pois vivemos com uma noção herdada da Modernidade incompleta e do seu legado de conceitos puros, onde o território era a base, o fundamento do Estado-nação. No entanto, ao longo do tempo “evoluímos da noção, tornada antiga, de Estado Territorial para a noção pós-moderna de transnacionalização do território” (SANTOS, 1998, p.15)

Ao defender a questão do retorno do território, o autor observa que, mesmo nos lugares onde os processos da mundialização são mais operantes e eficazes, o território habitado cria novas sinergias e acaba por impor ao mundo uma revanche. Esse retorno ocorre num contexto em que a sociedade civil reivindica grandes questões mundiais, as organizações privadas e instituições internacionais influenciam cada vez mais os sistemas políticos dos países, direcionando a discussão contemporânea acerca do território para a complexidade das relações de poder expressas no espaço geográfico.

Santos (1998) aponta para o aspecto imaterial do território que está presente nas ações humanas, afirmando que é o uso do território, e não o território em si mesmo, que faz dele objeto da análise social. Num delimitado espaço de ação de um grupo social, os objetos e técnicas se originam da capacidade humana em apreender os recursos dispostos na natureza. Assim, o autor considera que “os territórios são formas, mas os territórios usados são objetos e ações, sinônimo de espaço humano, espaço habitado” (SANTOS, 1998, p.16).

O território, para Pecqueur (2009), é também, e talvez, sobretudo, o resultado de um processo de construção e de delimitação efetivado pelos atores. Assim, pressupõe que o espaço físico, suporte da delimitação geográfica, contribui para essa construção por meio do recurso natural que está anexado.

Souza, M. (2000) salienta o caráter material e imaterial do território ao observar que o espaço concreto é apenas substrato material da territorialidade, a qual remete a algo abstrato. Para o autor, “o espaço social, delimitado e apropriado politicamente enquanto território de um grupo é suporte material da existência e catalisador cultural-simbólico” (SOUZA, M., 2000, p.99).

Assim, de acordo com Souza, M. (2000), o território não é apenas uma base material ou um espaço anterior a sociedade, mas é um produto da interação entre ambos, resultado das relações de poder estabelecidas entre os agentes, e mediadas pelo espaço. Assim, Souza, M. (2000) afirma que o território é um espaço definido e delimitado por e a partir das relações de poder.

Brito (2008) aponta algumas abordagens correntes sobre o poder trazendo à tona a amplitude do conceito e sua apropriação de acordo com os distintos interesses. Para fundamentar a discussão acerca do conceito de poder este autor adota como referência a abordagem de Hannah Arendt, segundo a qual não existe poder puro e nem violência pura, mas onde um prevalece, o outro se esvanece. “A territorialidade humana aparece como o conjunto de relações mediadas pelo poder entre os distintos agentes sociais que se interessam por algum objeto comum localizado numa dada porção do espaço geográfico” (BRITO, 2008, p.19).

Assim, as relações de poder oriundas da interação entre os indivíduos e o meio materializam-se no espaço. Dessa relação surge o que muitos autores denominam territorialidade, apontando para a subjetividade das relações que se realizam num determinado espaço. Para Souza, M. (2000), “a territorialidade remeteria a algo extremamente abstrato, onde as relações de poder estão espacialmente delimitadas e operando sobre um substrato superficial” (2000, p.99).

De acordo com Haesbaert (2004), o território, como espaço dominado e/ou apropriado, manifesta hoje um sentido multiescalar e multidimensional que só pode ser devidamente apreendido dentro de uma concepção de multiplicidade.

Resultando de um processo de territorialização que se dá de acordo com as técnicas e relações estabelecidas em cada sociedade. Originam-se das novas configurações territoriais ou novas territorialidades do mundo contemporâneo, onde os povos afirmam seus territórios frente aos processos homogeneizadores/fragmentadores da globalização.

Haesbaert (2004) acredita que o mundo de redes estimulado pela globalização se encontra a serviço da desterritorialização (nas redes globais do capitalismo contemporâneo). No entanto, o autor defende a ideia do 'mito da desterritorialização', pois o circuito em redes acaba quase sempre integrados a uma dinâmica reterritorializante. A noção de multiterritorialidade aparece como resposta ao processo identificado por muitos como "desterritorialização".

Para se ter uma ampla compreensão sobre a reterritorialização, o território não deve ser visto apenas em sua materialidade, mas também em sua dimensão simbólico-cultural. Alguns argumentos como o crescimento das relações virtuais através das mídias, o predomínio da fluidez em detrimento da estabilidade, a fragilização das fronteiras, o enfraquecimento do Estado, o aumento da hibridização cultural através de movimentos populacionais cada vez mais constantes reforçam a falsa ideia de que o contexto da globalização representa o fim dos territórios. Em contrapartida aos autores que disseminam a ideia da desterritorialização e fazem uma restrição historicista do termo associando-o ao pós-fordismo ou a chamada sociedade pós-industrial, Haesbaert (2012) propõe o seguinte:

Aquilo que significa desterritorialização para uns é, na verdade, reterritorialização para outros (manifestando seu profundo sentido relacional) e o que aparece como desterritorialização em uma escala ou nível espacial pode estar surgindo como reterritorialização em outra (ressaltando seu sentido multiescalar). (HAESBAERT, 2012, p. 367).

O autor conclui que o mais adequado, portanto, seria utilizar o termo desterritorialização nunca dissociado da reterritorialização, uma vez que a própria modernidade capitalista é um processo essencialmente multiterritorializador, à medida que as firmas impõem sua lógica sobre os diversos territórios. Mais do que a perda ou o desaparecimento dos territórios, o autor propõe uma discussão sobre a

“complexidade dos processos de (des)reterritorialização em que estamos envolvidos, construindo territórios muito mais múltiplos ou, de forma mais adequada, tornando muito mais complexa nossa multiterritorialidade” (HAESBAERT, 2004, p.1).

Santos (2006) refere-se à ‘desterritorialização’ das técnicas, que após se instalarem no seu novo meio e formarem sistema com as técnicas preexistentes, conhecem o que se pode intitular de “reterritorialização” (SANTOS, 2006, pg.124). Assim, a introdução de novas técnicas por grupos externos intensifica as trocas entre as diferentes sociedades e territórios, mudando seus antigos equilíbrios e acrescentando novos elementos. Supõe-se que quanto maior o nível de complexidade e apreensão de técnicas, tanto maior será o poder de apropriação dos recursos e dos territórios.

Destarte, para a compreensão dos atuais fenômenos da dinâmica territorial é preciso apreender as dimensões relacional e multiescalar da territorialidade, defendida por Souza M. (2000) como *territorialidades flexíveis*. Para o autor, essa diversa e complexa territorialidade é mais expressa nas grandes metrópoles modernas tanto do 'Primeiro', como do 'Terceiro Mundo'. “Ao invés de uma escala temporal de séculos ou décadas, podem ser simplesmente anos ou mesmo meses, semanas ou dias – ser antes instáveis que estáveis ou, mesmo, ter existência regular, mas apenas periódica, em alguns momentos” (SOUZA, M., 2000; p.87).

No mundo contemporâneo, há uma multiplicidade de feições e uma multiescalaridade em que se dão os processos de territorialização. A ideia predominante na Geografia Política Clássica da territorialidade como algo estático e sem flexibilidade é questionada por Coelho Neto (2013) ao enfatizar a multiescalaridade, a multidimensionalidade e a relação espaço-poder para pensar a territorialidade humana. Embora o território pressuponha a existência de limites espaciais e temporais e a durabilidade se configure como geradora de raízes e identidade sociocultural, o autor nos sugere pensar o território e a territorialização enquanto processo da dinâmica social em seu aspecto multiescalar. Para Coelho Neto (2013), o conteúdo da multiescalaridade é composto de, pelo menos, três noções: a flexibilidade, a descontinuidade e a superposição.

Para Haesbaert (2007), as conotações que a territorialidade adquire são distintas dependendo da escala, se enfocada ao nível local, cotidiano, ao nível regional ou ao nível nacional e supranacional. Observa-se uma multiplicidade de territórios no espaço geográfico e cada território pode ser visto sob diferentes escalas e dimensões, coexistindo de forma pacífica ou conflituosa. O fato é que o território pode ser visto sob múltiplas escalas, inclusive a nacional, tendo o Estado como gestor. O erro está em reduzi-lo a apenas essa escala, sem que se perceba que sua produção ocorre também sem que haja essa relação necessária.

Por isso, faz-se importante apreender a complexidade do mundo globalizado. O esgotamento do modelo fordista de produção em massa fez emergir novas formas mais flexíveis de produção e gestão, para dar conta da resistência do capital social em suas diversas expressões e da ação destrutiva sobre o meio ambiente e sobre os recursos naturais.

A atual fase do sistema capitalista de intensificação da mundialização das economias tem levado ao acirramento da degradação ecológica a partir de ações de empresas transnacionais ou capitais locais. Tanto assim, que o desgaste de terras, poluição, escassez hídrica, desmatamento etc., se propagam como resultado do uso e abuso incessante que o capital faz da natureza.

A globalização como um dos meios de desenvolvimento do capitalismo e expropriação da mais-valia dos trabalhadores, tem a preocupação de aumentar as taxas de lucro e controlar os recursos naturais, transformando tudo em mercadoria, sem considerar a diversidade dos indivíduos. Esse jeito de conduzir o mundo fragmenta os territórios gerando centralidades e controle pela produção capitalista. O Estado tem um papel importante na construção dessas centralidades, pois ele atende as demandas das empresas capitalistas que constroem infraestrutura, como rodovias, ferrovias, portos entre outros.

A segunda metade do século XX trouxe consigo uma série de mudanças e inovações na ciência e na tecnologia, apontando para o esgotamento das formas de produção e surgimento de um novo cenário social e econômico. Essas novas transformações constituem as origens do processo de globalização, que trouxe

consigo algumas questões que permeavam a sociedade, como o fim dos territórios diante da introdução cada vez maior de influências externas.

Para Santos (2001) avançamos do meio natural ao meio técnico-científico e informacional, que é a 'cara geográfica da globalização'. A diferença, ante as formas anteriores do meio geográfico, vem da lógica global que acaba por se impor a todos os territórios e a cada território como um todo. Assim, o autor considera a existência de, pelo menos, três mundos: o mundo como nos fazem vê-lo - a globalização como fábula; o mundo tal como ele é - a globalização como perversidade; e o mundo como pode ser - uma outra globalização. Essa terceira possibilidade de mundo é o que se propõe neste trabalho ao considerar que o fortalecimento das relações sociais horizontais entre atores não hegemônicos através da IG, por exemplo, representa as bases para a construção de uma outra globalização.

A globalização é um processo vertical, imposto pelos atores hegemônicos para ampliar seu poder e lucro, gerando, portanto, desigualdades. Assim, fortalecer as horizontalidades é uma forma de romper, ou pelo menos, diminuir o lado perverso da globalização. A proposta defendida por Santos (2006) é que essa construção horizontal seja a partir das bases territoriais, propondo uma organização social entre os atores não hegemônicos capaz de restaurar a dignidade dos indivíduos:

Devemos ter isso em mente, ao pensar na construção de novas horizontalidades que permitirão, a partir da base da sociedade territorial, encontrar um caminho que nos libere da maldição da globalização perversa que estamos vivendo e nos aproxime da possibilidade de construir uma outra globalização, capaz de restaurar o homem na sua dignidade. (SANTOS, 2006, p. 174)

Furtado (1974) observa que o processo de acumulação da atual fase do sistema capitalista tende a ampliar o abismo entre os países de centro, em crescente homogeneização, e uma constelação de economias periféricas, cujas disparidades continuam a agravar-se. O autor aponta a ideia do desenvolvimento como um dos pilares da doutrina que serve de cobertura à dominação dos povos. Para Furtado (1974), o desenvolvimento econômico é simplesmente irrealizável, uma vez que pressupõe que os pobres podem algum dia desfrutar das formas de vida dos atuais povos ricos. No entanto, sabe-se que as economias da periferia

nunca serão desenvolvidas, no sentido de similares às economias que formam o atual centro do sistema capitalista, devido à natureza predatória desse sistema em que é crescente a concentração de renda e a hegemonia de grandes empresas.

De acordo com Furtado (2000), mais do que um tema acadêmico, as reflexões sobre o desenvolvimento foram alimentadas pelo debate político nascido das grandes transformações produzidas pela Segunda Guerra Mundial, como a emergência de novas formas de hegemonia internacional fundadas no controle da tecnologia e da informação e na manipulação ideológica. Esse período trouxe novas reflexões acerca do tema, em razão da tomada de consciência do atraso e dependência econômica em que vive grande parte da humanidade com o aprofundamento das relações internacionais de comércio e divisão do trabalho.

Diante da precária inserção nessas novas configurações e das explícitas ameaças contra sua existência, uma grande massa de excluídos torna-se corpos indigentes na busca de um meio pelo qual possa tirar seu próprio sustento, garantir sua sobrevivência e dignidade.

Nesse cenário, as organizações populares nas periferias e os movimentos do campo têm um papel importante nessa luta e resistência contra a lógica globalizante que impõe uma padronização sem promover a autonomia dos povos. A luta desses movimentos aponta para uma construção global que acabe com as desigualdades econômicas, sociais e a devastação da natureza.

De acordo com Souza, M., (2000), a condição para uma gestão socialmente justa dos recursos contidos no território é para uma dada coletividade gerir autonomamente o seu território e autogerir-se, de maneira a se alcançar a plena autonomia. A manutenção de um modo de vida, dos recursos vitais para a sobrevivência do grupo, de uma identidade ou liberdade de ação depende da atuação dos agentes na defesa de seu território.

3.2. RECURSOS ESPECÍFICOS DO TERRITÓRIO

Na atualidade, observa-se uma tendência de valorização da dimensão simbólica nas questões territoriais que se contrapõe às dinâmicas padronizadoras do processo de globalização. As diversas territorialidades, em suas múltiplas escalas se

afirmam a partir das suas diferenças, especificidades e singularidades e podem contribuir para o fortalecimento socioeconômico de seus agentes através de mecanismos de valorização e proteção de produtos e serviços ligados a origem. “A consideração de fatores locais nas dinâmicas econômicas aparece hoje como uma evidência e uma imperiosa necessidade” (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 37).

Essa atual configuração chamada ‘pós fordista’ produz novas dinâmicas territoriais que visam adequar-se às novas condições de concorrência, dentro de um espaço econômico cada vez mais interconectado. De acordo com Benko e Pecqueur (2001), ao mesmo tempo em que a globalização cria ligações de causa e efeito cada vez mais densas entre os atores econômicos, ela também produz dinâmicas e procedimentos singulares de criação de recursos. Sobre esse aspecto contraditório da globalização, Haesbaert (2007) afirma que a globalização na medida em que promove a mobilização planetária de grupos culturais muito distintos reativa identidades como forma de resistir ao “sem sentido” da mercantilização e do consumismo.

Observa-se que há uma complexidade imersa nos diversos territórios que torna impossível a tarefa homogeneizadora da globalização. Embora haja um processo dominante, baseado na padronização das técnicas de produção, na redução dos custos e ampliação do lucro, ocorre concomitantemente a emergência de uma economia territorial, fundamentada na proximidade geográfica, que reúne elementos e processos físicos e humanos próprios de um território. Para Pecqueur (2009), essa configuração territorial combina a coordenação de atores situados e a ancoragem desses atores em um espaço físico determinado.

A possibilidade de valorização das manifestações diversas de territorialidade surge do interesse comum de atores sociais que possuem laços de identidade baseados na organização produtiva em torno de um produto ou serviço que tem em seu local de origem a notoriedade e qualidade reconhecida, estimulando o fortalecimento de laços horizontais de cooperação. Para Dallabrida (2016) trata-se de identificar ou reconhecer os valores e atributos do território, como capazes de apoiar e revalorizar os aspectos singulares, considerando um mundo cada vez mais tendente à homogeneização

Harvey (2005), ao questionar sobre os produtos designados como 'culturais', observa que há uma distinção entre estes e as mercadorias 'normais' oriundas das fábricas de produção em massa e do consumo de massa, pois "encontram-se num plano mais elevado da criatividade e do sentido humano" (HARVEY, 2005, p. 224). O autor considera essas particularidades de certas mercadorias ou lugares, como uma renda monopolista, pois agregam valor pelas suas diferenças e não pela 'homogeneidade insípida provocada pela transformação pura em *commodities*.

Ao apresentar o conceito de renda monopolista que se encontra dentro da lógica de acumulação do capital, Harvey atenta para o fato de que o capital possui meios de se apropriar e extrair excedentes das diferenças locais, transformando tudo em *commodities*. No entanto, constitui um dos aspectos contraditórios do capitalismo, pois contribui para a valorização da singularidade, autenticidade, particularidade e originalidade, contrapondo-se a homogeneidade pressuposta pela produção da mercadoria.

Portanto, o autor aponta para a mobilização popular como uma forma de organização coletiva dos atores que pode constituir uma alternativa à globalização, para que não se submetam ao capitalismo multinacional e se apropriem das rendas oriundas do capital social. Para Harvey (2005), ao procurarem explorar valores de autenticidade, localidade, história, cultura, memórias coletivas e tradição, os capitalistas abrem espaço para a reflexão e a ação política e merece intensa investigação e cultivo pelos movimentos de oposição:

É um dos espaços chave de esperança para a construção de um tipo alternativo de globalização, em que as forças progressistas da cultura se apropriam dos espaços chave do capital em vez do contrário (2005, p.239)

Para Santos (2006), trata-se de uma produtividade espacial ou produtividade geográfica, uma vez que, para o autor, os lugares se especializam, em função de suas virtualidades naturais, sua realidade técnica e vantagens de ordem social. São estratégias que emergem da coletividade e contrapõem-se aos atores hegemônicos, pois, ainda segundo o autor, 'quanto mais "tecnicamente" contemporâneos são os objetos, mais eles se subordinam às lógicas globais (SANTOS, 2006, p.161).

De acordo com Vandecandelaere *et al.* (2010), um grande passo em direção ao desenvolvimento social é o fortalecimento das relações entre os agentes locais, seu local de origem e seus produtos, com base nas capacidades locais para criar valor dentro de um mercado global, mantendo-se ancorado em um local específico. De acordo com essa publicação, os produtos que possuem atributos de qualidade específicos, que estão inseparavelmente ligados aos locais onde são produzidos e que constroem uma reputação ao longo do tempo são denominados produtos vinculados à origem.

Para Benko e Pecqueur (2001), os territórios oferecem recursos específicos, intransferíveis e incomparáveis no mercado, ou seja, sua existência se deve em razão de fatores territoriais que os tornam específicos e se diferenciam de outros similares. Esses fatores estão relacionados a aspectos culturais e naturais do meio em que sua produção se realiza. Ao contrário da lógica fordista, baseada na redução dos custos e na reprodutibilidade, os recursos territoriais priorizam suas vantagens específicas inserindo-se no mercado nacional e internacional oferecendo o que Pecqueur (2009) chamou de *vantagem diferenciadora*.

Baseado na noção de proximidade geográfica, Pecqueur (2009) sugere a emergência de uma economia territorial pós-fordista, que se diferencia do modelo padrão de desempenho econômico estabelecido com base na noção de produtividade. De acordo com o autor a organização produtiva desse novo modelo está baseada na qualidade e na não constituição de empresas, mas de sítios produtivos, que são os territórios.

Nesse cenário observa-se uma oposição entre os produtos padronizados, em que os fatores de produção são os mesmos em qualquer lugar, variando apenas algumas condições, e os recursos específicos do território, os quais possuem uma natureza particular ligados à especificidade dos espaços e dos grupos humanos. “Esses recursos resultam de uma história longa, de uma acumulação de memória, de uma aprendizagem coletiva cognitiva” (BENKO; PECQUEUR, 2001, p.46). São costumes elaborados num espaço de proximidade geográfica que, segundo os autores estão ancorados em um território.

Partindo desse modelo de concorrência, em que somente a produção com baixo custo triunfa, Pecqueur (2009) propõe que a vantagem comparativa se torne uma “vantagem diferenciadora”, baseada na diferenciação dos produtos dos territórios. Desse modo, os territórios se diferenciam pela forte ligação do produto às características de origem, a experiência e qualificação das pessoas envolvidas no ofício e a localização do território.

Assim, a diferenciação de um território ocorre quando há recurso passível de especificação, o qual resulta de processos originais fortemente influenciados pela proximidade geográfica. Ao contrário dos produtos do tipo *commodities*, que são produtos com baixo valor agregado e fortemente submetidos à concorrência do mercado mundial. “Os lugares se especializam, em função de suas virtualidades naturais, de sua realidade técnica, de suas vantagens de ordem social” (SANTOS, 2006, p.167).

Para Pecqueur (2009), novas estratégias para o desenvolvimento emergem no nível territorial que fazem frente da organização fordista do setor econômico para enfrentar as mudanças na era da globalização. Assim, observam-se novas tendências de desenvolvimento territorial baseado nos conceitos de especificidade e qualidade em que as relações de proximidade e articulação entre os agentes locais são preponderantes.

Em relação à face territorial do desenvolvimento Veiga (2002) admite as proposições sobre o desenvolvimento endógeno, ou seja, de baixo para cima, em que as iniciativas locais são cruciais, pois se tornam importante fator de competitividade ao fazerem dos territórios ambientes inovadores. Sob essa ótica, o desenvolvimento depende essencialmente do papel catalisador que desempenha um projeto elaborado por atores locais, com base nos recursos naturais e ambientais e nas heranças culturais e tradicionais.

Em sua etapa mais avançada, o desenvolvimento rural depende muito mais das possíveis maneiras de tornar rentável a preservação de peculiaridades naturais e culturais, do que da exploração dos velhos trunfos baseados na exploração da fertilidade dos solos, ou no aproveitamento de vantagens de localização industrial (VEIGA, 2002, p.16).

No entanto, Veiga (2002) observa que, de maneira geral, o emprego cada vez mais frequente da expressão “desenvolvimento territorial” ou, por vezes, “desenvolvimento espacial” pode indicar uma revalorização da dimensão espacial da economia, mas pode, igualmente, refletir o hábito corrente de se acrescentar adjetivos ao substantivo “desenvolvimento”.

Segundo Abramovay (2000), a dimensão territorial do desenvolvimento vem despertando cada vez mais o interesse dos cientistas sociais, observando que o território é mais que uma base física para as relações entre indivíduos e empresas. “Um território representa uma trama de relações com raízes históricas, configurações políticas e identidades que desempenham um papel ainda pouco conhecido no próprio desenvolvimento econômico” (ABRAMOVAY, 2000, p.6). Segundo o autor, o desenvolvimento territorial apoia-se, antes de tudo, na formação de uma rede de atores trabalhando para a valorização dos atributos de uma certa região.

O desenvolvimento está expresso na capacidade dos indivíduos se articularem em prol de melhorias no sistema produtivo e na qualidade de vida, sem detrimento ao meio natural. Essa é uma perspectiva territorial do desenvolvimento baseada na construção de uma coletividade através da capacidade de articulação entre os distintos sujeitos de um determinado espaço. Segundo essa perspectiva, o componente principal que permite uma maior valorização do território se expressa na ampliação da rede de relações de maneira a abranger diferentes modalidades da vida social. A consciência dos indivíduos sobre seu poder enquanto ser coletivo é condição preponderante para que as práticas produtivas e técnicas específicas passem a representar estratégias de desenvolvimento territorial.

No intuito de promover o desenvolvimento territorial é preciso aplicar estratégias e instrumentos utilizando as vantagens sustentáveis do território em proveito próprio. Para tanto, parte-se de um modelo produtivo em que a articulação dos agentes envolvidos no processo produtivo é fator fundamental para a constituição e gestão dos recursos do território. “A efetividade dessa perspectiva tem relação direta com as capacidades dos grupos quanto sua organização e elaboração

de um projeto político de desenvolvimento sustentado nas especificidades territoriais” (DALLABRIDA, 2017, p.7).

Essa forma de organização dos processos produtivos constitui uma face do modelo de acumulação flexível, em que os processos territoriais se destacam, contrapondo-se ao modo de acumulação fordista. Na perspectiva territorial, o espaço torna-se central para a articulação entre os atores sociais na resolução de seus problemas, materializando as diversas manifestações de territorialidade. Assim, a capacidade dos atores locais quanto à elaboração de seus recursos e a organização em prol de políticas e instrumentos de desenvolvimento é condição fundamental em direção a autonomia.

Para Souza, M., (2000), a reflexão teórica sobre desenvolvimento é uma das áreas onde o conceito de território melhor contribui para a ciência social, pois é um caminho para a autonomia. No entanto, o autor argumenta acerca da importância da territorialidade para o processo de desenvolvimento, defendendo a ideia de que a autonomia deve ser autogerida pelos agentes atuantes no território para fugir da manipulação ideológica de entidades territoriais utilizado pelo padrão corrente de abordagem.

Souza, M., (2000) defende a territorialidade autônoma e lamenta a redução do conceito de desenvolvimento em uma ideia muito distante da realidade social das diversas comunidades, concluindo que o desenvolvimento econômico não traz automaticamente justiça social. “Uma sociedade autônoma é aquela que logra defender e gerir livremente seu território, catalisador de uma identidade cultural e ao mesmo tempo continente de recursos cuja acessibilidade se dá, potencialmente, de maneira igual para todos” (SOUZA, M., 2000, p.106).

De acordo com o autor o desenvolvimento de um território deriva da autonomia de seus atores, entendendo por autonomia o poder de uma coletividade reger-se a si própria, através de leis próprias. Souza, M. (2000) aponta para o fato de que o poder não prescinde da existência de um Estado enquanto instância centralizadora e separada do restante da sociedade, mas necessita de uma base ou de um referencial territorial por mais rarefeita que seja essa base, por mais indireto ou distante que pareça ser esse referencial.

Assim, Souza, M., (2000) afirma que o espaço social de um território é indispensável fator de autonomia e propõe uma redefinição do tema desenvolvimento a partir da territorialidade autônoma tendo por base o desenvolvimento social e espacial. O espaço social, delimitado e apropriado politicamente enquanto território de um grupo, é suporte material de existência e, mais ou menos fortemente, catalisador cultural-simbólico – e, nessa qualidade, indispensável fator de autonomia (SOUZA, M., 2000, p.108).

Pecqueur (2009) propõe um modelo de desenvolvimento territorial baseado nos conceitos de qualidade e especificidade como forma de organização pós-fordista do setor econômico para enfrentar as mudanças na era da globalização. Esse modelo de revalorização do território apoia-se no fortalecimento da territorialidade, através da cooperação e no interesse comum de proteger e valorizar os recursos oferecidos pelo meio. “O território visto como unidade de análise de novas estratégias de desenvolvimento constitui uma novidade essencial na percepção dos sistemas de organização da economia” (PECQUEUR, 2009, p.96).

Nesse contexto em que se sobressaem as manifestações particulares das diferentes territorialidades, observa-se no território conhecido como Costa do Dendê, que a organização em torno da produção do azeite oferece uma vantagem diferenciadora. Trata-se de um produto que carrega em seu processo as técnicas tradicionais de cultivo e produção as quais emergem de uma memória coletiva e imprimem uma identidade territorial. Para Dallabrida (2012), a identidade territorial está enraizada no contexto social e histórico de cada localidade, ressaltando as características e valores próprios de cada lugar. Essas características constituem traços típicos da identidade de um lugar que se tornou reconhecido dentro de um contexto global a partir de sua diferenciação.

A subjetividade é ressaltada na medida em que se percebe que a identidade territorial é formada a partir das relações individuais e, sobretudo, coletivas. São fenômenos cognitivos envolvidos na dinâmica produtiva que vão sendo construídos ao longo do tempo e vão consolidando a memória coletiva de um grupo num dado espaço. E nesse sentido a memória coletiva torna-se um instrumento de poder, pois

ao tomar domínio sobre sua identidade e tradição, torna-se mais fácil compreender a luta pelo seu espaço.

Legoff (1990) afirma que os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores de mecanismos de manipulação da memória coletiva, pois segundo o autor, a memória coletiva foi posta em jogo de forma importante na luta das forças sociais pelo poder: “Tornarem-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas” (LEGOFF, 1990, p.368). Assim, a falta ou a perda da memória coletiva de um grupo ou de uma nação pode representar graves distorções em sua identidade territorial, pois podem gerar esquecimentos ou silenciamentos muitas vezes manipulados em favor de interesses das classes dominantes.

Embora Legoff (1990) não aborde a temática espacial em seus estudos sobre história e memória, observa a importância da memória coletiva como uma conquista fundamental para os indivíduos e sociedades e sugere o estudo da memória social como um dos meios fundamentais para abordar os problemas do tempo e da história. O autor sugere a democratização da memória como forma de evitar que a tradição de um povo seja expressa pelos mecanismos de manipulação da classe dominante. “Devemos trabalhar de forma a que a memória coletiva sirva para a libertação e não para a servidão dos homens” (LEGOFF, 1990, p.411). Da mesma forma Barbosa (2015) ressalta que “sempre podemos encontrar algo intencional nas políticas. As políticas públicas patrimoniais são seletivas, ou seja, escolhem e priorizam ao longo do tempo” (2015, p.76).

A identidade territorial nasce de um processo de construção da memória coletiva relacionada a um grupo social em uma porção do espaço e contribui para a agregação de valor de produtos que se tornaram reconhecidos pelo seu local de origem. Desse modo, a territorialidade desempenha um importante papel no processo de autonomia de uma sociedade.

Com base nessa argumentação, observa-se a potencialidade de valorização do território do dendê na Bahia na produção de um azeite diferenciado dos demais, pois seu processo de elaboração está ligado às condições naturais do meio, possui

um significativo conteúdo histórico e valor cultural agregado. Diferente do óleo de palma, que é utilizado em diversos setores industriais como matéria-prima de uma variedade de produtos, esse azeite de dendê é voltado para a alimentação, sobretudo para as comidas típicas da Bahia, e está presente nas diversas manifestações da cultura afro-brasileira. Ao priorizar seu processo de especificação, esse território se insere no mercado nacional e internacional com um recurso específico (BENKO; PECQUEUR, 2001) ou produto de origem (VANDECANDELAERE *et al.*, 2010).

Como se verá no capítulo seguinte, o azeite de dendê da Bahia apresenta características fortemente influenciadas pelo seu processo de territorialização, em que os hábitos culinários e religiosos das populações oriundas da costa africana materializaram-se no espaço natural da faixa costeira baiana através de suas técnicas de cultivo e extração do azeite e suas comidas azeitadas. A preservação da cultura dendezeira na Bahia é, portanto, uma forma de preservar a memória social, pois sua produção está vinculada ao imaginário coletivo e permite que gerações futuras possam ter conhecimento acerca de suas referências passadas.

No entanto, o que se observa é a diminuição gradual dos cultivos de dendê e dos estabelecimentos de processamento, ocasionando uma queda na produção do tradicional azeite, o qual muitas vezes é misturado ao óleo de palma que é produzido nas indústrias de porte maior. A falta de assistência contribui para o enfraquecimento de uma organização produtiva que se articula em torno de um produto com alto valor cultural e que, no entanto, tende a se tornar cada vez menos expressivo, com maiores interferências externas e menor possibilidade de desenvolvimento e autonomia aos agentes sociais envolvidos em seu processo.

Ao contrário do que acontece nos países desenvolvidos onde há recursos para apoiar programas que estimulam o desenvolvimento rural e onde os produtores têm maior capacidade de organização, há uma carência de políticas públicas que atuem na agricultura familiar. Percebe-se que os territórios tendem a valorizar atualmente suas vantagens, aumentando as perspectivas de geração de riquezas em que os benefícios têm um alcance territorial e não apenas de algumas empresas. No entanto, diante dos diferentes recortes territoriais, os impactos do

desenvolvimento são diversos, principalmente nos territórios menos favorecidos, que requerem maiores investimentos. É necessário desenvolver ações e políticas públicas para regulamentar a distribuição dos benefícios entre os agentes envolvidos no processo de valorização da identificação e registro dos recursos territoriais.

Observamos na atualidade uma valorização dos produtos territoriais em busca do que Pecqueur (2009) chamou de *vantagens diferenciadoras* no mercado globalizado. Produtos, serviços e lugares que se tornaram reconhecidos pela qualidade tradicional e peculiar, cuja originalidade está associada diretamente ao seu local de origem e guardam uma relação genuína com o passado. Em contraste com a reprodução em larga escala de produtos que não possuem uma relação orgânica e recíproca com a sociedade envolvida, num processo de reprodutibilidade que não garante qualidade, nem possibilidade de desenvolvimento para os agentes envolvidos no processo de produção.

Assim, a existência de mecanismos que confirmam credibilidade aos territórios torna-se um elemento essencial para seu desenvolvimento e sustentabilidade. São alternativas de políticas e estratégias para que a agricultura familiar possa ingressar num círculo virtuoso, agregando renda para os agricultores, com produtos de mais valor, elevando os padrões de qualidade dos produtos agrícolas com diferencial. Entre os selos que se inserem no âmbito da propriedade intelectual destaca-se a Indicação Geográfica como um instrumento político em favor do desenvolvimento territorial.

3.3. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL E NO MUNDO

Neste estudo optou-se por abordar a IG como possível instrumento de desenvolvimento territorial para os agentes envolvidos na cultura dendezeira da Bahia, pois esse registro tem como base o potencial dos recursos específicos e a organização das comunidades envolvidas. O reconhecimento de uma IG envolve a garantia da origem e da qualidade de um recurso específico, tendo como base o

desenvolvimento territorial, através da articulação entre os agentes envolvidos em favor da sustentabilidade social, ambiental e econômica.

O regulamento nº 2081/92 do Conselho Das Comunidades Europeias (CEE) define a IG como o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um gênero alimentício cujas características ou reputação se devam a sua origem geográfica.

O artigo 22º do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (TRIPS) define que as indicações geográficas identificam uma mercadoria como originária do território de um País-Membro ou região ou localidade naquele território, onde uma determinada qualidade, reputação ou outra característica da mercadoria é essencialmente atribuível à sua localização geográfica. Para a *World Intellectual Property Organization* (WIPO), a indicação geográfica é um sinal usado em bens que têm uma origem geográfica específica e possuem qualidades ou reputação devidas a essa origem.

No âmbito nacional, o INPI define a Indicação Geográfica como um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica. Caldas (2013) define as IG's da seguinte forma:

As Indicações Geográficas podem ser definidas como o lugar onde se processam as relações capitalistas de produção, as quais buscam também o lugar como expressão da singularidade, do saber-fazer, da experiência na elaboração de determinado produto, agregando-lhes valor e dando-lhes um diferencial competitivo, qualificando esses lugares de produção e consumo para atuar nas escalas nacional e internacional do mercado (CALDAS, 2013, p. 128).

De acordo com Dallabrida (2017), a “IG refere-se a uma qualidade atribuída a um produto originário de um território cujas características são inerentes a sua origem geográfica” (2017, p.41). Essas características aproximam-se do que Pecqueur (2009) chamou de ancoragem territorial, uma vez que um produto ou serviço se diferencia de outros lugares devido aos seus aspectos geográficos e

socioculturais. Há nesses recursos um valor imaterial agregado que decorre da relação que os agentes sociais estabelecem com o meio.

Em ambas as definições, o conceito de IG está intrinsecamente associado a um território (local, região ou país de origem) em que se produz um bem, produto, mercadoria ou serviço cujas características ou reputação advêm da sua localização geográfica. Desse modo, algumas IG's são denominadas pelo seu local de origem (Copenhagem, Roquerfort, Toscana, Champagne, Cognac, Vale dos Vinhedos, etc), enquanto outras são conhecidas pelo nome do recurso específico (vinho do Porto, whisky escocês, presunto de Parma, chocolate suíço, queijo de Minas, cachaça de Abaíra, etc.).

A prática de denominar determinados produtos específicos com o nome do seu lugar de origem e a adoção de mecanismos para valorizar esses produtos e evitar falsificações remonta a tempos antigos na Europa. Segundo Kakuta *et al* (2006), produtos são rotulados e distinguidos desde os primórdios da era romana, quando seus generais e o próprio Imperador César recebiam ânforas (vasos antigos) de vinho com a indicação da região de proveniência e produção controlada, a exemplo do mármore de Carrara e os vinhos de Falerne. Além disso, de acordo com a autora, também existem relatos que remontam ao século 4 a.C., na Grécia, com os vinhos de Coríntio, de Ícaro e de Rodhes.

Caldas *et al* (2005) explica que o queijo Roquefort adquiriu sua notoriedade sob o nome de seu local de origem desde o século XIV. O autor salienta que “a França é o país pioneiro em proteger seus lugares de origem, pois ainda no século XVIII, foi criada a *Apellation d' Origine Châteaneuf-du-Pape*” (CALDAS, 2013, p.128).

No final do século XIX e ao longo do séc. XX, o conceito de Indicação Geográfica (IG) ganhou maior relevância no continente europeu devido à necessidade que os produtores sentiram de certificar a origem de produtos baseados na valorização de características específicas dos locais de origem. A Convenção da União de Paris (CUP) em 1883, o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958), o Acordo TRIPS (*Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*) em 1994, foram importantes marcos regulatórios para o estabelecimento de

regras comuns de qualidade. Caldas (2013) salienta que a CUP constitui o marco inicial para a regulação de mercado, pois constituiu a “primeira iniciativa para normatizar e coibir o uso da falsa procedência e as falsificações de origem a ser observada pelos países signatários” (CALDAS, 2013, p.131).

Dentre as estratégias de integração europeia está a Pac (Política Agrícola Comum), criada na década de 1950 com o intuito de estimular a produtividade de processos e produtos específicos de determinados lugares, garantindo uma segurança nos fornecimentos dos produtos e protegendo os agricultores contra as instabilidades do mercado. Em 1992, com a criação dos regulamentos do Conselho da Comunidade Europeia (CEE) nº 2081/92 e 2082/92, diversos países passaram a adotar a regulamentação da indicação geográfica protegida, sobretudo no registro de produtos agrícolas, estabelecendo um limite geográfico, procedimentos e especificações técnicas.

Um importante marco que ajudou a redefinir as IG's e difundi-lás para além do ocidente europeu foi a assinatura do 'Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio' (Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights – TRIPS), onde foi incluída uma sessão especial para a IG. O tratado assinado por diversas nações tinha como objetivo principal regular as questões relacionadas a patentes e direitos intelectuais. As negociações começaram em 1980 e estenderam-se a 1994, onde, com a assinatura do acordo foi criada a Organização Mundial do Comércio – OMC, num evento internacional em *Punta Del Este*, que ficou conhecido como 'rodada de Uruguai' do GATT - Acordo Geral para Tarifas e Comércio.

Esperava-se que com a assinatura do acordo haveria uma maior facilidade nas transações internacionais, com a abertura do mercado e redução de barreiras e tarifas. No entanto, de acordo com o Instituto de Estudos Socioeconômicos - INESC (2003), os maiores beneficiários do acordo foram os países desenvolvidos, principalmente os Estados Unidos, pois já possuíam pesquisas avançadas e muitas patentes. “Esses países iriam ganhar o maior poder possível, pois o acordo transformava esses fatores em produtos ainda mais valiosos no mercado internacional” (INESC, 2003, p. 26). Por outro lado, alguns defendem o acordo,

argumentando ser uma legislação internacional que ajuda a organizar o comércio. Essas relações conflituosas e divergentes constituem aspectos do mundo globalizado, onde cada vez mais os agentes econômicos predominam sobre a soberania dos países.

Com base no tratado internacional da OMC, o acordo TRIPS, foi criada no Brasil, em 1996, a Lei da Propriedade Intelectual (LPI/1996) pelo INPI, órgão que define e regulamenta a Indicação Geográfica. A proteção da IG no Brasil está baseada nesta lei, a qual define algumas condições para a obtenção do registro, estabelecendo direitos para o uso coletivo segundo alguns padrões definidos. De acordo com a lei, essa proteção garante que um recurso tradicional, ligado a certas condições naturais e históricas não seja reproduzido em local e padrão diferentes do original. Assim, os países-membros que compõem a OMC só podem definir suas leis internacionais de proteção se cumprirem as obrigações do acordo TRIPS.

Entre os países da União Europeia, de acordo com o 2º artigo do Regulamento (CE) N° 510/2006, a proteção dos produtos agrícolas e gêneros alimentícios de origem específica é representada sob as formas de Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG). Em 2006, haviam 4.900 IG's registradas na Comunidade Européia, e destas, 4.200 são para vinhos e bebidas espirituosas e 690 para outros produtos, segundo Kakuta *et al* (2006). No Brasil, a IG apresenta também apresenta duas modalidades: Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP).

De acordo com a LPI, a espécie Denominação de Origem (DO) reconhece o nome de um país, cidade ou região, cujo produto ou serviço tem certas características específicas graças a seu meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Já a espécie Indicação de Procedência (IP) se refere ao nome de um país, cidade ou região conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Desse modo, observamos que a DO apresenta atributos que advém essencialmente do meio, enquanto a IP ocorre quando o local de origem ganha reputação através de um recurso específico.

Conforme a Lei da Propriedade Industrial (LPI nº 9.279/1996), a IG constitui uma das modalidades da propriedade industrial, ao lado das patentes, marcas, desenho industrial e segredo industrial (Figura 1). Ambas as modalidades estão inseridas no rol da propriedade intelectual, no entanto a IG diferencia-se das demais, pois sua qualidade ou reputação está associada a um território, além da possibilidade de ser solicitada por associações de produtores e não apenas pelo setor empresarial. De acordo com o artigo 182º da LPI, o uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos no local.

Figura 1. Os três ramos da Propriedade Intelectual no Brasil



Fonte: INPI, 2010.

Atualmente, o Brasil possui 56 registros de Indicação de Procedência e 21 de Denominação de Origem. Entre os registros de DO, doze são nacionais e nove são estrangeiras reconhecidas no país (Região dos Vinhos Verdes/PT, Cognac/FR, Franciacorta/IT, San Daniele/IT, Porto/PT, Napa Valley/US, Champagne/FR, Roquefort/FR e Tequila/ME). A primeira IG nacional reconhecida oficialmente no país foi o Vale dos Vinhedos, com os vinhos finos, no Rio Grande do Sul, em 2002, na forma de IP, posteriormente, em 2012, esta IG ganhou também o selo de DO.

Até o presente momento, o estado da Bahia possui quatro IP's reconhecidas pelo Inpi: o Vale do Submédio São Francisco com as uvas de mesa e manga, em 2009; a Microrregião de Abaíra, com a cachaça, em 2014; o Sul da Bahia com as amêndoas de cacau, em 2018; e o Oeste da Bahia com o café verde em grão, em 2019. O Vale do Submédio São Francisco foi a primeira IP concedida no estado e abrange, além da Bahia, o estado do Pernambuco.

No Brasil, para solicitar um pedido de registro de IG, é necessário observar certos requisitos, de acordo com a natureza do requerente e a espécie de registro requerida, Indicação de Procedência ou Denominação de Origem. O INPI define que o pedido pode ser realizado por: a) associação, sindicato ou outro substituto processual brasileiro; b) um único produtor, pessoa física ou jurídica, estabelecido na área delimitada; c) requerente estrangeiro originário de país com reciprocidade de tratamento dado aos brasileiros.

Para obter o selo de origem e qualidade é necessário o cumprimento de requisitos e procedimentos estabelecidos por um Caderno de Especificações Técnicas elaborado pelos membros de um conselho regulador eleito pelos produtores. Este regulamento de uso e produção tem a finalidade de estabelecer normas e condições para o registro. De acordo com a Instrução Normativa nº 095, de 28 de dezembro de 2018 (IN nº 95/2018), neste documento devem estar contidas as seguintes informações:

- a) o nome geográfico a ser protegido, acrescido ou não do nome do produto ou serviço;
- b) a descrição do produto ou serviço objeto da Indicação Geográfica;
- c) a delimitação da área geográfica conforme instrumento oficial;
- d) a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de ser uma IP; OU, descrição das qualidades ou características do produto ou serviços que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação, no caso de ser uma DO;

e) a descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da Indicação Geográfica, bem como sobre o produto ou serviço por ela distinguido;

f) as condições e proibições de uso da Indicação Geográfica; e

g) eventuais sanções aplicáveis à infringência do disposto na alínea anterior.

Assim, a Costa do Dendê reúne algumas condições para a obtenção do registro, uma vez que o território apresenta uma área bem delimitada, cujo nome advém da reputação de um produto com qualidade reconhecida e cujos atores envolvidos estão, em grande parte, participando das mobilizações em prol da valorização do produto e do território.

De acordo com Caldas (2019), no que diz respeito aos produtos representados pelas IG's, podemos classificá-los, em agroalimentares, bebidas, artesanato, vestuário, rochas, especiarias e tecnologia da informação. O Brasil, devido à sua grande diversidade natural e cultural apresenta muitos recursos com especificidade territorial com potencial para adquirir o selo de IG, no entanto é necessário ampliar os estudos acerca do tema, que ainda é pouco conhecido pela sociedade.

A estrutura de uma indicação geográfica está constituída, segundo a legislação vigente, num território demarcado e nomeado, uma instituição de controle do processo produtivo e um caderno de especificações técnicas, instrumentos esses que passam a regular o território da propriedade intelectual (CALDAS, 2019, p.8).

Há nesses recursos uma combinação única de elementos que emergem da cultura local e dos atributos naturais do meio, que são passíveis de adquirir um selo de proteção como é o caso das IG's. Pretende-se através desse registro contribuir para o fortalecimento da organização coletiva dos agentes envolvidos em prol de melhorias na sua qualidade de vida, aliando seus conhecimentos tradicionais às boas práticas de produção e à conservação ambiental.

Pesente (2013) traz para a discussão das IG's a temática do desenvolvimento local, com base nas vantagens comparativas e competitivas dos territórios representadas pelos ativos locais. Para o autor, o uso da IG representa uma estratégia de desenvolvimento local, uma vez que apresenta ativos intangíveis, cuja

singularidade lhes confere valor cultural agregado, que pode contribuir para o aumento da competitividade dos produtores, melhorando as condições de vida de seus atores sociais.

Para Pesente (2013), ao adquirir o registro junto ao INPI uma indicação geográfica passa a ser um bem patrimonial e pode ser explorada comercialmente gerando valor e lucros para os produtores associados, proporcionando-lhes melhores condições de competitividade, além de contribuir com outros atores sociais.

Quanto ao desenvolvimento rural uma IG proporciona manter e revitalizar a rede produtiva rural; valorizar os produtos feitos conforme usos tradicionais; promover o patrimônio da agricultura nacional, preservando as tradições culturais e, promover a biodiversidade” (PESENTE, 2013, p. 184).

Com base na valorização dos produtos com diferencial de qualidade e na identidade territorial, o Sebrae publicou um estudo acerca das IG's, destacando a importância do registro como instrumento de uma política de desenvolvimento rural sustentável. A publicação salienta o fato de que os pequenos produtores, em sua grande maioria, produzem matérias-primas e alimentos com baixo valor, agregando pouca renda para si e permanecendo, portanto, num círculo vicioso. Por conta dessa situação é necessária a criação de conscientização acerca da importância dos recursos com tipicidade única e a implementação de estratégias que atendam as demandas dos tempos atuais.

Para o Sebrae (2005), “o novo paradigma no mercado de alimentos requer novas práticas e estratégias que permitam migrar de um círculo vicioso para um círculo virtuoso, agregando renda para os agricultores, com produtos de mais valor” (SEBRAE, 2005, p.135). Para tanto é necessário salientar a importância dos atores locais com capacidade de se articular e orientar suas relações de poder, propondo alternativas que valorizem sua identidade territorial. Nesse sentido, boa parte dos agentes envolvidos no processo produtivo do azeite tem participado ativamente das mobilizações em prol da criação das condições necessárias para a IG Costa do Dendê, como se verá no Capítulo 5 deste trabalho.

4. DO CULTIVO DO DENDÊ AO PROCESSAMENTO DO AZEITE

Segundo Sousa Júnior (2013), o dendezeiro é uma planta de onde se aproveita tudo, “as folhas fornecem matéria-prima para fazer cestos, peneiras, chapéus, abanos e outros utensílios, além de serem usadas como cobertura” (2013, p.9). O bagaço é colocado para secar e servir como combustível. Há ainda o bambá, a borra do azeite com o qual se prepara deliciosa farinha e fornece base para o sabão em barra e para alimentação de animais. Esses múltiplos usos do dendê são heranças culturais que se proliferaram no espaço baiano ao longo dos anos e contribuíram para a consolidação do território da Costa do Dendê.

Originário do continente africano, o dendê foi levado para o “Novo Mundo” pelos traficantes de escravos ao longo dos navios negreiros, onde seus frutos serviam como alimento para os escravizados. De acordo com Carneiro (1964), era natural que o plantassem primeiro na Bahia, então grande centro comercial de negros, onde o dendezeiro foi acrescentado à paisagem sem maiores dificuldades. “O *habitat* natural desta monocotiledônea vai da Gâmbia até Angola, ocupando uma faixa litorânea de cerca de 450 km de largura, que no Congo invade o interior até os lagos Alberto Nyanza e Tanganyka” (CARNEIRO, 1964, p.89).

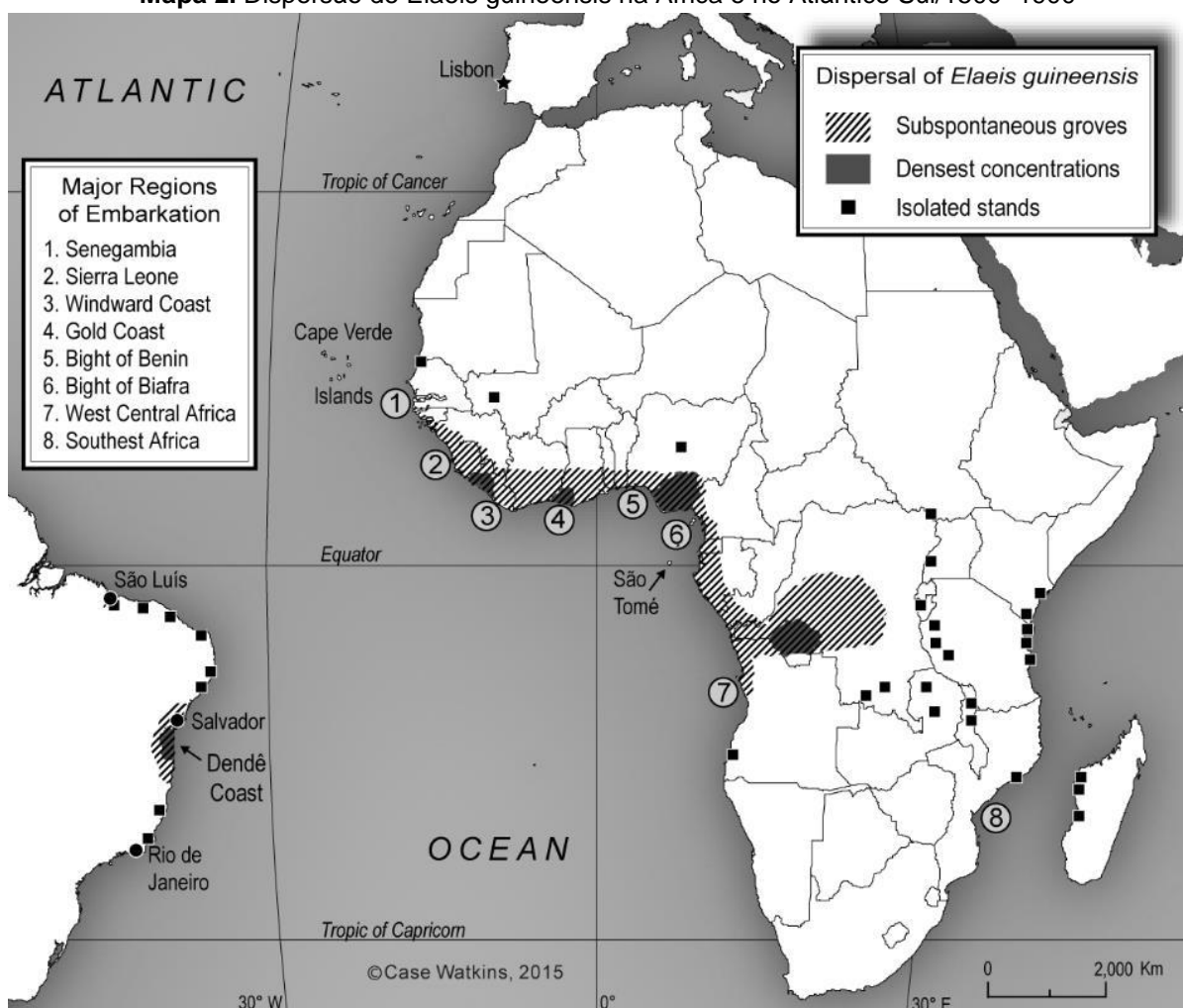
“Consumido há mais de 5.000 anos por diversas populações africanas, o azeite de dendê foi introduzido no continente americano a partir do século XV, coincidindo com o início do tráfico de escravos entre a África e o Brasil” (Souza, J., 2000). A presença do dendê no Brasil coincide com a chegada dos povos africanos e foi um importante elemento formador da identidade das populações negras que aqui chegaram forçosamente e eram impedidos de manifestar suas tradições.

A produção de azeite de dendê na Bahia remonta as primeiras famílias de africanos escravizados e, posteriormente, tornou-se uma importante fonte de renda após o fim da escravidão, principalmente para a emancipação das mulheres negras, as quais muitas vezes sustentavam suas famílias através dos quitutes azeitados em seus tabuleiros. A cultura em torno do dendê estava expressa na paisagem, nas técnicas empregadas, nos hábitos alimentares e religiosos das populações afro-

brasileiras, tornando-se um componente agregador no processo de territorialização da Costa do Dendê.

O Mapa 2 apresenta as áreas em que se localizavam as palmeiras de dendê no continente africano e que, posteriormente, dispersaram-se em algumas áreas do litoral brasileiro durante o período colonial. Observa-se uma grande concentração de dendezeiros na costa sudeste da Bahia, onde está inserida a área deste estudo, devido não somente as condições naturais favoráveis ao cultivo, mas também ao grande contingente de africanos nessa área.

Mapa 2. Dispersão de *Elaeis guineensis* na África e no Atlântico Sul/1500–1900



Fonte: Watkins, 2015.

O azeite de dendê produzido em algumas áreas do continente africano e no estado da Bahia resultam de um processo de produção milenar que tem origem no

continente africano e foi introduzido no território baiano há, pelo menos, cinco séculos. “Além da África, somente na Bahia existe o hábito de consumo de maneira regular do azeite de dendê no seu estado natural, graças à influência do negro africano na cultura brasileira” (OLIVEIRA, 2009, p.40).

De acordo com Watkins (2015), “pequenas e isoladas colônias da palmeira cresceram ao longo da costa desde São Luís do Maranhão até o Rio de Janeiro, mas bosques subespontâneos densos e produtivos existem apenas na Bahia” (2015, p.21). Após consumir os frutos, as sementes eram descartadas e davam origem a outras palmeiras, de modo que sua disseminação ocorreu de forma subespontânea, ou seja, sem interferência direta do ser humano, pois os colonizadores não demonstravam interesse em explorar a oleaginosa.

Os centenários dendezaes subespontâneos foram surgindo graças a determinados animais, como gavião, urubu, paca, tatu, cotia, entre outros, os verdadeiros responsáveis pela fixação do dendê na flora brasileira através da disseminação das sementes dos frutos cuja polpa comiam (OLIVEIRA, 2009, p.27).

Da costa africana para o mundo, a palmeira de dendê disseminou-se, inicialmente pela América Central e do Sul, através das grandes navegações e, na Ásia foi implantada somente no século XIX. As áreas em que se localizam as plantações de dendê estão situadas na faixa tropical úmida do planeta, as quais atendem as exigências edafoclimáticas para o cultivo da oleaginosa. Assim, a planta adaptou-se bem às condições naturais da faixa litorânea que vai do Recôncavo ao Litoral Sul da Bahia.

Trata-se de um azeite integral (não refinado) destinado, principalmente à alimentação humana, de cor avermelhada, com um cheiro marcante e forte sabor. Já a produção de azeite no Norte do Brasil, em outros países da América do Sul e Central, na Ásia e na África (com exceção de algumas áreas) é voltada para atender às demandas industriais pela oleaginosa e tem forte relação com o comércio internacional, tratando-se, portanto, de uma *commodity*. Essa produção em larga escala passou a ocorrer no início do século XIX para atender a demanda mundial por óleo vegetal utilizado nos diversos setores da indústria. Devido à introdução de técnicas modernas, o produto é um óleo de cor amarelo-clara e textura líquida,

resultante de um processo de transformação e refinamento. Na Foto 2 é possível observar a diferença nos aspectos do azeite de dendê integral e refinado.

Foto 2. À esquerda azeite de dendê integral, à direita azeite de dendê refinado



Fonte: Bahia Notícias, 2020/ Agrosaber, 2019.

Embora haja na atualidade, indústrias de dendê na Bahia, a maior parte da organização produtiva do dendê no estado, sobretudo na Costa do Dendê, ainda é constituída por pequenos e médios produtores, voltada para atender as demandas do mercado interno. Esse azeite exerce um importante papel cultural, pois resulta de um processo histórico de construção da memória coletiva e destina-se aos diferentes pratos da tradicional culinária afro-baiana, além de estar presente em ritos religiosos de matriz-africana. Por outro lado, a *commodity* óleo de palma resultante de um processo padrão de reprodutibilidade em larga escala, não possui qualquer relação com os atores que participam de sua produção, além de provocar sérios impactos sobre o meio ambiente.

Há no azeite produzido na Bahia atributos específicos do território que resultam da interação entre as comunidades produtoras e os componentes naturais do meio. Presente no imaginário popular, sobretudo devido ao tradicional acarajé, o azeite de dendê assume uma marca que identifica a sua procedência, fruto de um longo processo de territorialização que foi sendo construído ao longo dos séculos.

4.1. ASPECTOS AGRÍCOLAS E NUTRICIONAIS

Elaeis guineensis Jacquin é o nome científico da palmeira oleaginosa conhecida no Brasil por diversos nomes, como dendezeiro, palma de guiné, palma de cheiro, palma de óleo, coqueiro de dendê, dendém, dendê, palma, entre outros. A palavra *Elaeis*, é proveniente do grego e significa “óleo”, a palavra *guineensis* faz referência ao habitat natural da planta, o Golfo da Guiné e a denominação *Jacquin*, de acordo com Homma (2016), é dedicada ao nome do químico que observou a palmeira do dendê e definiu sua origem. Segundo Rios *et al* (2012), as duas espécies mais importantes do gênero *elaeis* são a *Elaeis guineensis* (palma de óleo), oriunda da África Ocidental e a *Elaeis oleifera* (caiaué) encontrada em algumas áreas da América Central e na região amazônica da América do Sul.

Os frutos da palmeira *Elaeis guineensis*, *Elaeis Oleifera* ou *Elaeis Odora* são coquinhos ovóides amarelos ou cor de laranja de tamanho variável, pesando em torno de 10g, sendo utilizados com frequência para a produção de dois tipos de óleo: dendê ou de palma (*palm oil*) e palmiste (*palm kernel oil*), extraídos do mesocarpo (polpa) e das sementes do fruto, respectivamente (ALMEIDA, 2009, p.53).

Almeida (2009) explica que a coloração vermelho-alaranjada se deve a alta concentração de pigmentos vegetais insaturados, os carotenóides que supera todos os outros óleos vegetais consumidos no mundo. De acordo com Oliveira (2009), considerando a espessura do endocarpo (película que envolve a semente), identificam-se quatro variedades da *Elaeis Guineensis*: Macrocaria, Dura, Pisifera e Tenera. Esta última variedade, resultante do cruzamento entre as espécies *Dura* e *Pisifera*, destaca-se por apresentar uma alta produtividade, uma vez que seus frutos possuem endocarpo (semente ou amêndoa) com menor espessura, entre 0,5mm e 2,5mm. Já a espécie *Dura* apresenta menor produtividade em relação à *Tenera*, pois seus frutos apresentam endocarpo com espessura entre 2mm e 6mm, diminuindo assim, o espaço do mesocarpo (polpa), que é a matéria-prima do azeite de dendê, como pode ser observado na foto 3.

De acordo com Oliveira (2009), em decorrência da sua origem, os dendezeiros são classificados em nativos, subespontâneos ou cultivados. As espécies nativas são naturais de um determinado local, como a *elaeis oleifera*, encontrada em alguns

países da América Latina e a *elaeis guineensis*, oriunda do Golfo da Guiné, na África. Os dendezais subespontâneos são aqueles introduzidos sem propósitos comerciais e propagados sem a interferência direta do homem, mas de certas árvores e alguns roedores. Os plantios cultivados são planejados de maneira técnica e destinados à exploração comercial, resultam do melhoramento genético das sementes, o qual dá origem ao híbrido *Tenera*. Dentre as variedades citadas, a espécie cultivada gera os maiores rendimentos, uma vez que suas sementes são produzidas com o intuito de reduzir os custos e aumentar a produtividade.

Foto 3. Frutos de dendê tipo *Dura* (A), *Psífera* (B) e *Tenera* (C)



Fonte: Ramalho Filho, 2010.

A alta produtividade dos frutos do dendezeiro é um dos principais motivos para o crescimento da demanda pela oleaginosa. Apresenta uma fácil adaptação, mesmo diante de alguma variação nas condições ideais para o cultivo, por isso desenvolveu-se facilmente pelo território baiano de forma subespontânea. No entanto, isso pode comprometer a produtividade, causando redução no rendimento e aumento do preço de custo. “As melhores condições de crescimento da palma são encontradas em uma pequena área próxima da linha do equador, onde há mais de 15 milhões de hectares plantados” (LEVERMANN, 2014, p.14).

O fruto do dendê apresenta valores nutricionais considerados importantes, principalmente em relação ao consumo de gorduras na dieta humana. A composição do azeite de dendê apresenta uma mistura de gorduras saturadas, monoinsaturadas e polinsaturadas que inclui a palmitina, oleína, linolina, estearina e o ácido palmítico. De acordo com Souza, J. (2000), o azeite de dendê é uma fonte natural de vitamina E, tocoferóis e tocotrienóis, que atuam como antioxidantes, além de ser rico em betacaroteno, que é fonte de vitamina A.

É o óleo mais apropriado para fabricação de margarina pela sua consistência e por não rancificar, excelente como óleo de cozinha e frituras, sendo também utilizado na produção de manteiga vegetal (*shortening*), apropriada para fabricação de pães, bolos, tortas, biscoitos finos, cremes etc. (SOUZA, J., 2000)

Observa-se que o azeite possui propriedades favoráveis para o consumo humano e versatilidade técnica, no entanto, Almeida (2009) aponta para o fato de que ainda persiste em alguns círculos a imagem de ‘óleo tropical saturado’.

No intuito de desmistificar a equivocada ideia de que o azeite de dendê é danoso à saúde do homem e só se presta à culinária baiana, Mesquita (2002) aponta algumas importantes vantagens na produção da oleaginosa. De acordo com o autor, o azeite de dendê possui qualidades excepcionais para a alimentação humana, tais como: a) é livre de colesterol e possui composição balanceada de ácidos graxos, b) rico em carotenóides, c) é fonte natural de vitamina E, d) contém triglicérides, compostos por ácido linoléico, que são benéficos para o organismo, e) a presença da oleína vermelha de palma inibe alguns tipos de câncer.

A partir de estudos realizados sobre as propriedades físicas e químicas do azeite, Almeida (2009) afirma ser evidente que o óleo de palma é nutricionalmente importante na dieta humana. Segundo a autora, além dos ácidos graxos e outros componentes minoritários, o óleo de palma contém altas concentrações de carotenóides e vitamina E, ao contrário dos demais óleos vegetais. No entanto, ainda há controvérsias sobre os riscos para a saúde humana decorrentes da excessiva ingestão de gorduras na alimentação, pois, segundo Almeida (2009) “o debate sobre o que constitui o ‘ideal’ de gordura é polêmico, uma vez que se utiliza o termo gordura saturada sem distinguir os ácidos graxos saturados e individuais” (2009, p.70).

Considerando a problemática envolvendo o grau de acidez do óleo de palma obtido pela pequena e média produção na Costa do Dendê, Almeida (2009) observa que esse problema decorre de alguns fatores relacionados às técnicas empregadas, como o tempo entre a colheita e o processamento “quanto mais rápido os cachos chegarem a seu destino, mais frescos e com menor acidez ele estará”. O transporte dos cachos de frutos deve ser feito com menor tempo possível e com o mínimo de

desgaste. Muitas vezes os cachos de dendê ficam acumulados em um local durante dias, aguardando o veículo para realizar o transporte, devido ao baixo poder aquisitivo do pequeno produtor. Assim, de modo geral, o dendê produzido em indústrias apresenta acidez menor, pois suas fábricas localizam-se próximas as plantações, além de possuírem veículos à sua disposição.

Em oficina voltada para os produtores rurais, realizada no Seminário da Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê, em outubro de 2019, no IF Baiano, a professora da Escola de Nutrição da UFBA, Deusdélia Almeida apontou alguns dos principais erros cometidos na produção do azeite que contribuem para a diminuição das suas qualidades nutricionais, como a forma de armazenagem e lavagem dos frutos, o esmagamento gerado pela queda ao ser retirado da palmeira, o material de embalagem do azeite, a exposição a altas temperaturas nas feiras, etc.

Entre outras coisas, Deusdélia Almeida propõe o seguinte questionamento: é possível pegar o cacho que chegou hoje e fazer o azeite no mesmo dia, ou em até dois dias? Ao passo que o Sr. João, um dos agricultores presentes lhe responde: “é possível, mas é difícil porque só consegue fazer assim se você transportar no mesmo dia”. Além disso, Deusdélia Almeida informa sobre o aumento da oxidação e acidez do azeite devido ao impacto gerado pela queda dos frutos ao ser retirado do dendezeiro através do facão ou machado, pelos peeiros. Sobre essa acidez os agricultores observam também que o sabor e o cheiro ficam alterados, gerando um aspecto rançoso que diminui a qualidade do produto. Essa situação mostra-se bastante controversa, pois, de acordo como o Sr. Edvaldo, outro agricultor presente, esse é o único método que se tem para a retirada do cacho.

Rita Ventura, presidente da Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (ABAM), que também esteve presente no evento, atenta para a importância das boas condições da produção do azeite, pois disto depende a qualidade do acarajé comercializado pelas baianas. Numa de suas falas durante o Seminário, Rita Ventura afirma ser como um casamento a relação entre as baianas de acarajé e o dendê: “se não tiver dendê não tem acarajé, e se não tiver acarajé também não tem nós (baianas de acarajé), as maiores consumidoras de dendê. Rita observa o fato de que as baianas de acarajé, atualmente estão

presentes não só na Bahia, mas em todo o Brasil e reconhece que a maior parte do azeite consumido é oriundo do território baiano. No entanto, Rita Ventura salienta que, ultimamente têm tido problemas com a acidez do azeite, pois este compromete a qualidade do produto e, conseqüentemente a saúde dos consumidores, “quanto menor a acidez, melhor para nossa saúde, então vocês produtores são responsáveis pela nossa saúde”, afirma a baiana de acarajé.

Ao longo do Seminário e nos demais eventos acerca das IG's realizados no território observou-se a necessidade de intervenções técnicas e científicas que possam dar suporte aos diversos trabalhadores que atuam no cultivo e beneficiamento do dendê. Quando questionados sobre os principais problemas da produção de dendê e quais ações poderiam ser feitas para melhorar a produção, as respostas se repetiam, apontando para a falta de apoio financeiro e técnico para competir com a alta produtividade industrial, sobretudo do Norte do país. Muitos produtores relataram sobre a introdução do azeite amazônico no mercado baiano, pois este apresenta preços mais baixos e melhor qualidade, uma vez que a logística industrial proporciona melhores rendimentos e menos acidez.

“As unidades de beneficiamento apontam como principal problema do dendê local a qualidade dos frutos, pois a sua exposição ao ambiente natural eleva os índices de acidez do óleo, implicando em menores preços no mercado” (NOVAIS *et al*, 2009, p.8). Assim, essa questão poderia ser atenuada através de uma capacitação técnica e logística durante o processo de produção.

Almeida (2009) aponta que “durante o processo de fritura, quando aquecidos repetidas vezes, sob elevadas temperaturas e por períodos prolongados, os óleos e gorduras podem sofrer uma série de alterações, formando compostos de degradação” (2009, p.69). Contudo, a autora ressalta que o óleo de palma é a gordura de fritura mais utilizada em nível industrial, pois:

A presença de significativas quantidades de carotenóides, vitamina E, baixas quantidades de ácido linoléico e linolênico, além da ausência de ácido láurico formador de espuma, faz do óleo de palma um dos mais estáveis à oxidação. Além da estabilidade oxidativa, o emprego do óleo de palma/oleína da palma eleva a vida útil dos produtos fritos (ALMEIDA, 2009, p.69)

Santos (2009) observa que nos discursos patrimonialistas veiculados sobre alimentação saudável ‘as comidas de azeite são vistas, de maneira geral, como muito calóricas e potencialmente danosas à saúde’. No entanto, Santos (2009) atenta para o fato de que não há estudos substanciais sobre o dendê, sobretudo em relação às implicações do seu uso culinário para a saúde, destacando que a ciência não é neutra e, muitas vezes imbuída de preconceito e senso comum. “Os raros estudos já têm sinalizado a sua possível ação benéfica na redução dos níveis de colesterol, além da já consagrada riqueza exuberante em vitamina A” (SANTOS 2009, p. 89).

De acordo com a Associação Brasileira de Produtores de Óleo de Palma/Abrapalma (2015), cerca de 80% da produção mundial de óleo de palma vai para a indústria alimentícia, servindo como matéria-prima para diversos produtos com a produção de uma manteiga apropriada para fabricação de massa de pizza, maionese, biscoito, pão, chocolate, sorvete, macarrão instantâneo, entre outros. Além disso, também serve para a fabricação de produtos de higiene e limpeza (sabão, detergente, vela, tinta, lubrificante, plastificante, polidore, resina, chapa de aço), cosméticos (batom, shampoo, corantes naturais), fármacos e biodiesel. No Brasil a margem destinada à alimentação é ainda maior, em torno de 97%, incluindo a indústria alimentícia, de acordo com a Abrapalma (2015).

Um artigo publicado pela World Wide Fund for Nature (WWF), *Which Everyday Products Contain Palm Oil?*, em janeiro de 2020 aponta que o óleo de palma é o óleo vegetal mais consumido no planeta, sendo encontrado em muitos produtos embalados vendidos no supermercado. Contudo, muitos produtos que usam óleo de palma não estão claramente rotulados. Desse modo, segundo a WWF (2020), o óleo de palma e seus derivados podem aparecer sob muitos nomes, incluindo: *Vegetable Oil, Vegetable Fat, Palm Kernel, Palm Kernel Oil, Palm Fruit Oil, Palmate, Palmitate, Palmolein, Glyceryl, Stearate, Stearic Acid, Elaeis Guineensis, Palmitic Acid, Palm Stearine, Palmitoyl Oxostearamide, Palmitoyl Tetrapeptide-3, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Lauryl Sulfate, Sodium Kernelate, Sodium Palm Kernelate, Sodium Lauryl Lactylate/Sulphate, Hyrated Palm Glycerides, Etyl Palmitate, Octyl Palmitate, Palmityl Alcoho.*

4.2. CONTROVÉRSIAS AMBIENTAIS DA PRODUÇÃO DE DENDÊ

Um importante aspecto ambiental a ser considerado são as áreas favoráveis ao cultivo do dendê, pois estas localizam-se nas regiões das florestas tropicais úmidas do planeta, constituindo, portanto, um entrave no atendimento da demanda global pela oleaginosa. Observa-se uma intensa campanha contra o cultivo e expansão da dendeicultura por parte de organizações ambientalistas, principalmente sobre a Indonésia e a Malásia, pois vêm nessa produção uma ameaça ao equilíbrio natural do planeta.

A Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), é uma das organizações que visam a produção sustentável do dendê, no intuito de preservar as áreas de florestas tropicais que são substituídas pelo plantio. Esse tipo de iniciativa pressiona as empresas que empregam o azeite em sua produção para que estas obtenham apenas o produto com certificação ambiental, garantido através de um conjunto de regras que garantem o mínimo impacto ambiental possível sobre os ecossistemas ameaçados.

O relatório *Burning down the House: How Unilever and other global brands continue to fuel Indonesia's fires*, publicado em novembro de 2019 pelo Greenpeace acusou grandes empresas internacionais, como a Unilever, Mondelez, Nestle, and Procter & Gamble (P&G) de usarem fornecedores vinculados a milhares de incêndios. De acordo com o relatório, alguns dos fornecedores também estão sob investigação pública por iniciar incêndios ilegais.

De acordo com a Abrapalma (2015), para que a produção de óleo de palma contribua para mitigar as mudanças climáticas, a primeira atitude a ser adotada pelas empresas é o estabelecimento de novas plantações somente em áreas previamente desmatadas no passado e que possuam baixo conteúdo de carbono na vegetação remanescente. Além disso, O estabelecimento de sistemas de tratamento de efluentes que não geram metano e a racionalização do uso de fertilizantes e combustíveis também devem ser considerados nas estratégias de redução das emissões.

Considerando a produção de combustível, a queima de biocombustível do óleo de palma emite um nível menor de dióxido de carbono na atmosfera, ao contrário dos combustíveis fósseis. A produção de óleo de palma pode contribuir para acelerar ou reduzir o ritmo das mudanças climáticas, dependendo de como as operações agrícolas e industriais forem planejadas, implantadas e realizadas. Assim, segundo a Abrapalma (2015), as novas plantações podem ocorrer apenas em terras degradadas, cuja reabilitação favorece o sequestro de carbono significativo durante a fotossíntese para formar sua biomassa.

Nesse contexto mundial da produção de óleo de dendê em larga escala, observa-se a presença de extensas monoculturas da palmácea que realizam uso intenso de agroquímicos que podem comprometer a qualidade dos solos e dos recursos hídricos, além das instalações de complexos agroindustriais. Ao contrário da produção de azeite na Costa do Dendê que se caracteriza pela intensa participação da agricultura familiar e a presença de indústrias de pequeno e médio porte. Para Becker (2010), cultivado em sistemas agroflorestais como na costa da Bahia, onde foi introduzida pelos escravos, a palma acabou se transformando em uma espécie quase nativa na faixa de Mata Atlântica ao sul do estado.

O cultivo de dendê na Bahia possui apelo ambiental favorável, pois este realiza-se junto a outras culturas e contribui para o sombreamento e fixação dos nutrientes no solo, além de ter a possibilidade de ocupar antigas áreas de Mata Atlântica que foram degradadas no passado. Segundo Pereira e Sabioni (2020), “as recuperações de áreas degradadas da região foram feitas através da plantação da árvore do dendê e trouxe a capacidade de ajudar na restauração do balanço hídrico e climatológico” (2020, pg.5).

No entanto, Pereira e Sabioni (2020) apontam que as poucas indústrias implantadas na região não tiveram qualquer planejamento ambiental. Um dos problemas se refere às águas lançadas por grande parte dos roldões, diretamente nos rios, provocando danos ao meio ambiente, pois alteram a propriedade química, física e biológica, do solo e da água, em que, na maioria dos casos, estes efluentes são lançados diretamente nos manguezais sem nenhum tipo de tratamento.

Observando esse cenário da dendeicultura na Bahia e no mundo, é possível perceber que práticas que contribuem para a degradação do meio ambiente ocorrem com frequência. Esse processo pode ser revertido através da IG, uma vez que a obtenção do selo só ocorre quando atende as exigências ambientais e as boas práticas de produção. Além disso, ao valorizar os produtos com especificidade, a IG estimula a pequena produção baseada na qualidade e não na quantidade, como ocorre na produção em massa.

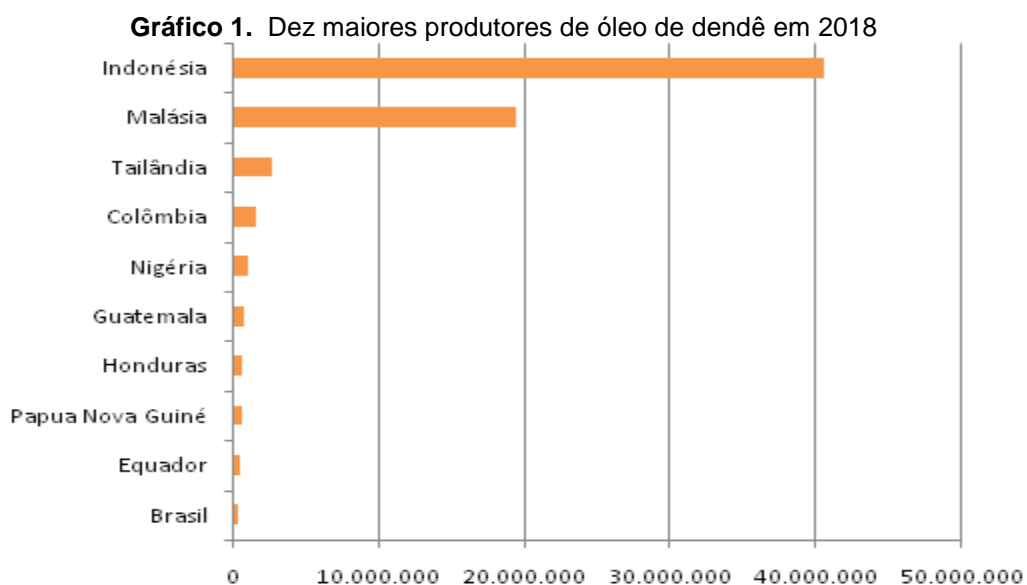
4.3. O DENDÊ NO CENÁRIO MUNDIAL

Embora a cultura dendezeira já esteja presente no continente africano há milhares de anos e na América há, pelo menos, cinco séculos de que se tem registro, foi somente no século XIX que as plantações da palmácea passaram a ser cultivadas nos países do Extremo Oriente asiático. Segundo Homma (2016), até o início do século XX, a Nigéria produzia todo o óleo de dendê comercializado no mercado mundial, o qual representava 88% do valor de suas exportações. Em 1978, ocorreu a mudança do eixo produtor de óleo de dendê da África para a Ásia e, em meados da década de 1980, o óleo de dendê representava aproximadamente metade do comércio mundial de óleos vegetais (SMITH et al., 1992).

De acordo com Homma (2016), em 1848 ocorreu a entrada do dendezeiro na Indonésia como planta ornamental, em 1911 teve início os plantios comerciais de dendezeiros na Indonésia e, em 1917 iniciou os plantios na Malásia. Atualmente, os dois países lideram o ranking da produção mundial de óleo de palma, concentrando 84% do total mundial.

Os dados mostram que entre os anos de 1965 e 2005, a Malásia liderava a produção mundial da palma, porém o governo indonésio passou a incentivar a expansão do cultivo em seu país até atingir o dobro da produção malaia na atualidade. Em 2018, de acordo com a FAO, a Indonésia produziu 40.567.230 toneladas de óleo de dendê e a Malásia, 19.516.100 toneladas. Na África, a Nigéria lidera a produção do óleo, concentrando 41% do total do continente e, na América, a Colômbia concentra 33% da produção americana de óleo de palma. O Gráfico 1

apresenta os 10 países que lideram o ranking da produção mundial, de acordo com os dados da FAO.



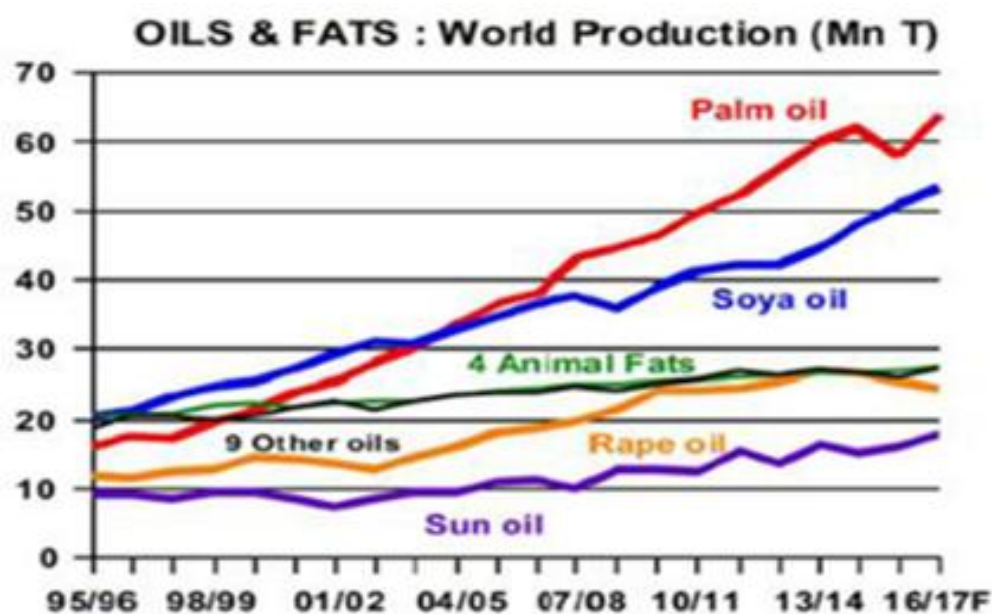
Fonte: FAOSTAT, 2018. Elaboração da autora.

Os dados econômicos dos principais órgãos sobre a produção de óleos vegetais revelam um aumento exponencial do consumo de óleo de dendê ao longo dos anos, devido à sua alta produtividade em relação aos demais e larga aplicabilidade nos diversos ramos da indústria. O Brasil, por exemplo, nos últimos 20 anos mais que dobrou a quantidade produzida de dendê, promovendo políticas de incentivo à cultura dendezeira e ocupando atualmente a décima posição entre os maiores produtores de óleo de palma do mundo.

A introdução de novas tecnologias sobre o cultivo da planta e sobre as etapas do processamento do óleo aumentou significativamente a produtividade e o rendimento da dendeicultura, possibilitando sua expansão para outras áreas. No Brasil, a expansão do dendê ocorreu na região Norte do país, sobretudo no estado do Pará, devido às semelhantes condições edafoclimáticas que a região amazônica apresenta, dispendo de grandes áreas desmatadas favoráveis para sua reprodução e ao forte incentivo governamental através da modernização de técnicas e introdução de inovações tecnológicas.

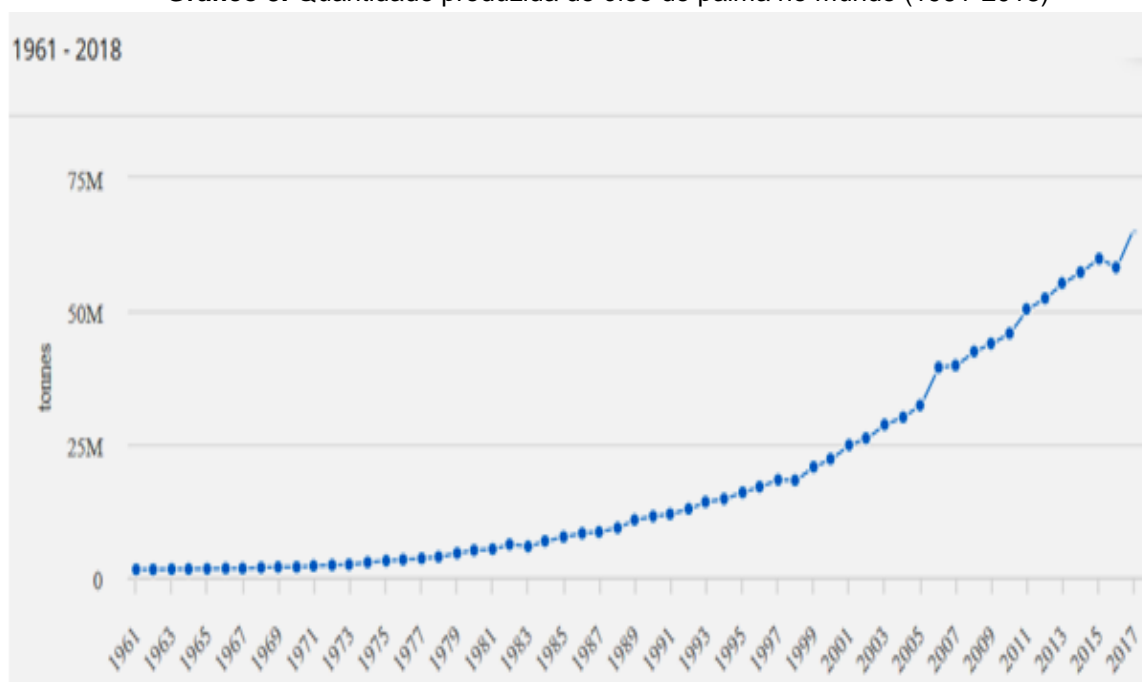
De acordo com a *Oil World*, em 2017, a demanda mundial de óleo de palma está aumentando mais que o esperado, no entanto, os estoques mundiais são extraordinariamente grandes e o total de suprimentos ainda é amplo, possibilitando satisfazer o consumo global até o momento sem reduzir significativamente os estoques. O Gráfico 2 apresenta a evolução dos principais óleos e gorduras vegetais, demonstrando que em meados dos anos 2000, o dendê ultrapassou a soja, tornando-se a partir de então o óleo vegetal mais consumido no mundo.

Gráfico 2. Óleos e Gorduras: Evolução da Produção Mundial (Mn T)



Fonte: Oil World, 2017.

O óleo de dendê aumentou muito em importância global nas últimas décadas, passando de cerca de 10 milhões de toneladas no início dos anos 1990 para 71,5 milhões de toneladas em 2018. O Gráfico 3 revela que o aumento da produção teve início na década de 1970, que coincide com o período de introdução de novas tecnologias no processo produtivo e, em meados dos anos 2000 observa-se outro momento de alta na produção mundial, com o aumento da demanda pelo biodiesel para produção de energia.

Gráfico 3. Quantidade produzida de óleo de palma no mundo (1961-2018)

Fonte: FAOSTAT, 2018.

Os dados da FAO apontam que em 1970, o Brasil produziu 23.000 toneladas de dendê (cacho de coco) e em 2000, a produção subiu para 678.727 toneladas. Esse aumento da produção dendezeira no Brasil nas últimas décadas do século XX deve-se à grande importância econômica que o seu principal produto, o óleo de dendê adquiriu com o passar do tempo, tornando-se a segunda oleaginosa mais consumida no país, atrás apenas da soja.

Devido à sua larga aplicação nos diversos segmentos da indústria, a demanda pelo produto aumentou significativamente, principalmente na Indonésia e Malásia, maiores produtores mundiais de dendê. Segundo o *Observatory of Economic Complexity* (OEC), o óleo de palma foi o 120º produto mais negociado no mundo, com um comércio total de US\$ 31,4 bilhões, representando 0,17% do comércio mundial. Seu consumo se estende por diversos países e, de acordo com os dados divulgados pelo OEC em 2018, os principais exportadores de óleo de palma foram a Indonésia (\$16.7B/53,1%), Malásia (\$9.28B/29,6%), Holanda (\$997M/3,18%), Colômbia (\$452M/1,44%), e Papua Nova Guiné (\$430M/1,37%). Os principais importadores são a Índia (\$5.18B/16,5%), China (\$2.79B/8,89%), Paquistão (\$1.98B/6,3%), Holanda (\$1.82B/5,81%) e Espanha (\$1.22B/3,9%).

A Tabela 2 apresenta os países produtores de óleo de palma por continente, onde se observa uma liderança dos países asiáticos sobre os demais, embora possua menos países produtores apresentam maior aplicação de técnica modernas de produção.

Tabela 2. Países produtores de óleo de palma por continente-2018

Ásia	Produção (t)	América	Produção (t)	África	Produção (t)
Indonésia	40.567.230	Colômbia	1.630.000	Nigéria	1.050.000
Malásia	19.516.100	Guatemala	875.000	Costa do Marfim	410.000
Tailândia	2.776.800	Honduras	650.000	Gana	312.530
China	230.500	Equador	560.000	Camarões	269.000
Filipinas	130.000	Brasil	450.000	Rep. Do Congo	99.000
Cazaquistão	5.691	Costa Rica	250.194	Benin	75.000
Camboja	32.000	Peru	188.000	Serra Leoa	71.000
Total	63.258.321	México	115.000	Angola	53.000
		Nicarágua	90.000	Guiné	50.000
		Rep. Dominicana	53.000	Libéria	42.490
		Panamá	17.900	Congo	26.390
		Venezuela	9.000	Burundi	17.200
		Paraguai	3.960	Senegal	16.000
		Suriname	200	Togo	9.500
		Total	4.892.254	Tanzânia	8.500
				Guiné-Bissau	6.000
				Guiné Equatorial	5.510
				Gâmbia	4.200
				São Tomé e Príncipe	4.100
				Madagascar	4.178
				Gabão	3.150
				Rep. Centro-Africana	420
				Total	2.537.168

Fonte: FAOSTAT/2018.

É possível observar um aumento significativo no consumo mundial de óleo de dendê, que nas últimas décadas tornou-se o óleo mais consumido, em decorrência de uma série de fatores ligados à saúde, por ser livre de gorduras 'trans', em virtude da existência de carotenóides (betacaroteno) em sua composição e por ter quantidades significativas de antioxidantes. A alta produtividade da espécie, a rentabilidade e redução de custos de produção, sobretudo em razão de

aprimoramentos tecnológicos, são outras vantagens comparativas. Segundo Homma (2016), “a produção de 20kg de fruto/planta, com rendimento de 2,440kg de óleo de polpa e 1,120kg de óleo de amêndoa/planta e 855kg de óleo/ha, considerando 240 plantas/ha” (HOMMA, 2016, p.14).

De acordo com o Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais/DESER (2007), o dendezeiro se destaca entre as demais oleaginosas devido a alguns fatores principais, tais como: a) elevada produtividade do fruto, produzindo até 10 vezes mais que as outras; b) alta aplicabilidade nos diversos segmentos da indústria (calcula-se um total de 145 produtos que possuem dendê em sua composição); c) apresenta o forte apelo ecológico da cultura agrícola do dendê, em razão dos reduzidos níveis de impacto ambiental, e expressivos níveis de “sequestros de carbono”; d) substitui a gordura animal com vantagens para a saúde humana; e) a dendeicultura exige pouca mecanização e reduzido emprego de agrotóxicos.

Ainda segundo o Deser (2007), um hectare de sua exploração comercial em moldes modernos produz de 3.500 kg a 8.000 kg de óleo de palma ou azeite de dendê (extraído da “polpa” ou mesocarpo) e 200 kg a 350kg de óleo de palmiste (extraído da amêndoa ou endocarpo). Em contraponto, a soja produz cerca de 400 kg a 600 kg de óleo por hectare.

Algumas pesquisas apontam que a produtividade da palma pode chegar a mais de 5 mil kg de óleo por hectare. Esse potencial vai depender das técnicas empregadas no cultivo e beneficiamento do produto. De acordo com Homma *et al.* (2000), após sete a oito anos de cultivo, a produtividade pode chegar a 25 toneladas de cachos de frutos frescos por hectare, o equivalente a cinco toneladas de óleo por hectare plantado.

Além dos fatores citados, a cultura dendezeira apresenta-se rentável também por ser uma cultura permanente que ao atingir a plenitude, entre o quinto e oitavo ano, mantém um ciclo produtivo durante todo o ano, sem problemas de variações sazonais, durante uma longa vida útil de 25 anos, de acordo com Muller (1980). “É uma cultura permanente que inicia seu ciclo econômico produtivo no

terceiro ano, atinge a plenitude de produção no oitavo ano e estende-se até o vigésimo quinto ano após o plantio” (MULLER, 1980, p.7).

Na contramão desse processo encontra-se o estado da Bahia, onde surgiram algumas das primeiras paisagens das palmeiras de dendê no Brasil, foi diminuindo gradativamente a produção da oleaginosa ao longo dos anos mesmo diante do alto potencial para a produção de azeite. Ou seja, o crescimento da produção da oleaginosa no país não está relacionado à produção baiana, mas ao estado do Pará, o qual recebe desde a década de 1980, grande incentivo do governo e de empresas privadas nacionais e estrangeiras através da introdução de novas tecnologias que garantem alta produtividade e alta lucratividade ao dendê.

Ao serem questionados sobre o valor de suas produções, é consenso entre os agricultores os baixos preços pagos pelo azeite. De modo geral, em um hectare é possível colher cerca de três a quatro toneladas do cacho de dendê, com o custo de \$250 a \$300 cada tonelada, que é comumente o preço pago em todo o território. Assim, a produção torna-se menos atrativa para os pequenos agricultores, pois não detêm de instrumentos adequados para a diminuição dos custos do trabalho e não adquirem um bom retorno financeiro com a atividade.

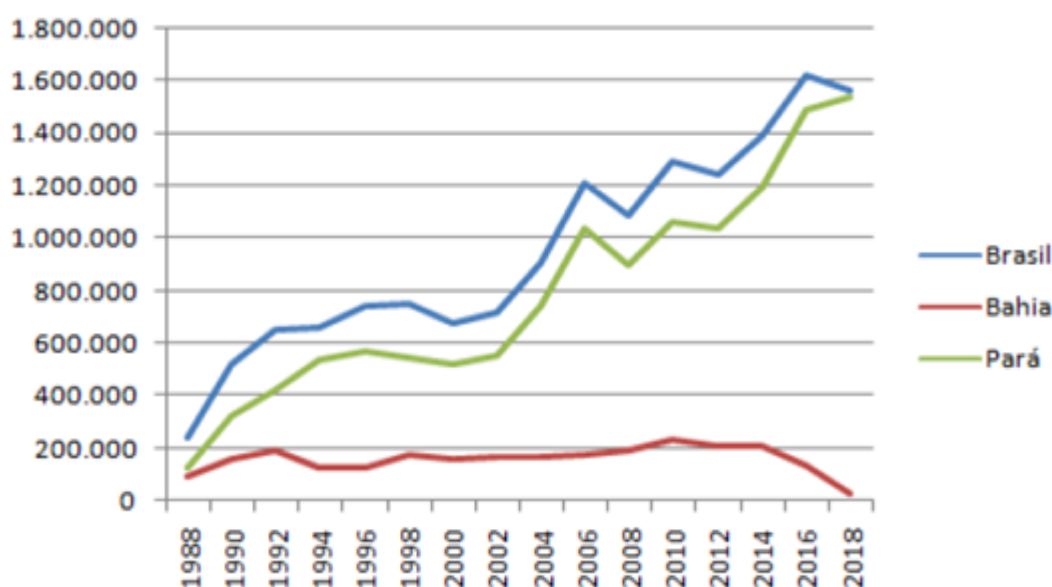
No Brasil, a Bahia e o Pará são estados que possuem maior potencialidade de solos e clima para o cultivo do dendezeiro, sendo que o primeiro tem área de 8.167 hectares destinada à colheita, enquanto o segundo possui 100.965 hectares dos 109.872 hectares de área destinada à colheita no país. Os dados da Produção Agrícola Municipal (PAM) de 2018 indicam que o Brasil produziu 1.565.197 toneladas de dendê (cacho de coco), sendo o estado do Pará sozinho responsável por cerca de 98% da produção com 1.533.735 toneladas e a Bahia, em segundo lugar no ranking com 36.915t (2,35%).

Essa discrepância entre os estados da Bahia e do Pará nem sempre foi tão acentuada. No final da década de 1980, houve um significativo aumento na quantidade de dendê produzida no Pará, enquanto a produção da Bahia apresentou oscilações e crescimento pouco expressivo (Gráfico 4). Os rendimentos por hectare na Região Norte são muito maiores que os obtidos na Região Nordeste, devido ao fato de que naquela região houve na década de 1990 novos plantios com utilização

de novas tecnologias, principalmente no Pará, “as quais permitiram à região aumentos de 52% na produção e de 36% no rendimento, entre 1990 e 2002” (CUENCA; NAZÁRIO, 2005, p. 17).

A expansão dessa cultura no Norte do país ocorreu devido às semelhantes condições edafoclimáticas que essas áreas apresentam, dispondo de grandes áreas favoráveis para sua reprodução e ao forte incentivo governamental através da modernização de técnicas e introdução de inovações tecnológicas. Esse aumento da produção dendezeira que ocorreu no país em meados do século XX deve-se à grande importância econômica que o seu principal produto, o azeite de dendê adquiriu com o passar do tempo, tornando-se a segunda oleaginosa mais consumida no Brasil, atrás apenas da soja.

Gráfico 4. Brasil, Bahia e Pará: Evolução da quantidade produzida de dendê (toneladas)



Fonte: Produção Agrícola Municipal/IBGE, 2018.

Segundo Homma (2016), em 1949, o botânico Ricardo de Lemos atendeu ao pedido dos Irmãos Lever & Cia (Lever Brothers), atual Unilever, e passou a estudar os híbridos de dendê com o objetivo de atender o esforço bélico dos Aliados de garantir o suprimento de borracha vegetal do Sudeste Asiático, pois havia grande escassez de óleos vegetais. A partir da década de 1980, o governo brasileiro passou

a criar estratégias e programas para fomentar para estimular a expansão da dendeicultura no intuito de estimular a produção de biodiesel no país.

Seguindo as tendências mundiais de substituição das fontes não-renováveis de energia por alternativas que possam minimizar os impactos ambientais que os combustíveis fósseis provocam, a produção de energia a partir de biomassa tem se destacado. O biodiesel, combustível produzido a partir de óleos vegetais, representa uma dessas alternativas. Desse modo, as oleaginosas como o dendê, a soja, a mamona e o girassol ganham uma relevância maior no cenário econômico mundial.

O Brasil é um país que apresenta condições favoráveis para o desenvolvimento de biodiesel, devida à sua grande extensão de áreas propícias para o cultivo de diversas espécies oleaginosas. O grande desafio que se coloca frente à indústria de bioenergia é avaliar o balanço das emissões e sequestro de carbono ao longo da cadeia produtiva, sobretudo durante à etapa agrícola do processo. Esse problema é ainda maior nos países tropicais, devido às grandes áreas de florestas nativas responsáveis pela captura dos gases de efeito estufa que ameaçam o equilíbrio atmosférico no planeta. Por um lado, grandes áreas que foram desmatadas no passado estão sendo substituídas pelos cultivos, por outro lado, a expansão das áreas agrícolas sobre as áreas florestais representam uma ameaça a esses biomas. De acordo com Homma (2016), alguns dos problemas relacionais à expansão do dendê para a produção do biodiesel são:

Exploração da mão de obra sem autonomia e sem vínculos legais, trabalho penoso e desgastante, ameaça às áreas quilombolas e à biodiversidade local, impacto ambiental e social, não garantia de retorno ao investimento, risco de pragas e doenças, uso de agroquímicos, dependência com relação à agroindústria e transformação de comunidades tradicionais em produtores de dendezeiros, descaracterizando os pequenos produtores (HOMMA, 2016, p.38).

O Programa Nacional de Produção e Uso do Biodiesel – PNPB – foi concebido pelo governo federal em 2004 e tinha como objetivo incluir os óleos vegetais na matriz energética brasileira como combustíveis para automóveis. No ano de 2010, foi lançado o Programa de Produção Sustentável de Palma de Óleo no Brasil com a promessa de que o país estaria comprometido com a sustentabilidade

ambiental e passaria a contribuir para a inserção da agricultura familiar na produção de bioenergia.

No entanto, o programa não obteve grande êxito em relação às questões ambientais e sociais, pois grande parte dos incentivos estavam voltados para o agronegócio, que pouco estimulou a sustentabilidade ambiental ou social dos agricultores locais. Assim, o que ocorreu foi uma expansão da monocultura de dendê, sobretudo na região amazônica e uma alta mecanização no processo produtivo que, a depender do manejo e das condições do meio podem acarretar impactos nos recursos hídricos, no solo e na atmosfera. A implantação das sementes de dendê cultivadas voltadas para o biodiesel na Bahia não foi levada adiante pelo governo e muitos são os produtores que reclamam da falta de suporte oferecido para os pequenos agricultores, os quais foram prejudicados pelos baixos preços de venda que não compensava para estes, principalmente, frente à ampla concorrência com o Pará. Aliada a essa situação havia um descaso com a produção baiana de dendê, onde predominava as culturas subespontâneas de baixa produtividade herdadas do período colonial. Assim, o programa foi gradativamente extinguido, gerando altos prejuízos para a dendeicultura no estado.

4.4. A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO BAIANA DE DENDÊ

Na Bahia, os municípios da Costa do Dendê são os responsáveis pela produção de azeite de dendê no estado, sobretudo nos municípios inseridos no Território de Identidade do Baixo Sul. Valença é disparado o maior produtor baiano de dendê, concentrando 32% do total da quantidade produzida, com 10000 toneladas do cacho de coco em 2018, seguido de Ituberá, com uma produção de 4.900 toneladas, de acordo com os dados da PAM/IBGE.

A Tabela 3 apresenta a área destinada à colheita e a quantidade produzida do cacho de coco de dendê em cada município, assim é possível perceber que há uma discrepância eles. Enquanto a maioria produziu uma quantidade acima de 300 toneladas em 2018, outros municípios, como Presidente Tancredo Neves e Salinas da Margarida, por exemplo, produziram menos de 10 toneladas no mesmo ano. Ainda assim, todos eles estão incluídos no território da Costa do Dendê, pois

utilizam práticas semelhantes de cultivo e beneficiamento do dendê, ainda que em menor proporção. Observa-se uma longa tradição dendezeira que não se resume a questões agrícolas ou econômicas, há uma relação histórica entre o dendê e o território.

A produção de azeite na Costa do Dendê é desenvolvida majoritariamente pela agricultura familiar, ou seja, é realizada em pequenas e médias propriedades que envolvem membros da família ou um reduzido número de indivíduos contratados periodicamente. Em razão dessa grande participação da agricultura familiar, observa-se um elevado número de propriedades e estabelecimentos que participam dessa organização produtiva. E, em menor número, algumas plantas industriais e monoculturas que recobrem grandes terrenos.

A dendeicultura envolve os sistemas agrícola e industrial, pois a matéria-prima cultivada necessita de processamento para dar origem ao seu produto. No entanto, em sua maioria, a produção baiana é artesanal ou semimecanizada, pois, embora haja equipamentos motorizados em muitos locais de beneficiamento, o trabalho é braçal ao longo de praticamente todas as etapas que envolvem o processo. Muitos agricultores utilizam carroças para realizar o transporte do dendê

Tabela 3. Municípios produtores de dendê na Bahia (cacho de coco), 2018

Município	Área plantada ou destinada à colheita (hectares)	Quantidade produzida (toneladas)
Aratuípe	90	350
Belmonte	38	60
Cairu	600	1500
Camamu	1100	2695
Coaraci	12	15
Igrapiúna	1200	3600
Ilhéus	25	60
Itacaré	40	20
Ituberá	1750	4900
Jaguaripe	300	1800
Laje	80	210
Maraú	60	120
Muniz Ferreira	40	300
Nazaré	70	400
Nilo Peçanha	110	198
Porto Seguro	50	100
Pres. Tancredo Neves	8	8

Salinas da Margarida	5	6
Santo Amaro	15	90
Taperoá	800	4223
Uma	50	160
Uruçuca	10	10
Valença	1700	10000
Vera Cruz	2	8
Wenceslau Guimarães	35	125
Total	8.190	30.958

Fonte: Produção Agrícola Municipal/IBGE, 2018. Elaboração da autora.

São duas as formas tradicionais de extração de azeite de dendê na Bahia, através do pilão e do rodão. O azeite de pilão (Foto 4) é feito em menor escala, pois trata-se de um trabalho braçal lento e demorado, resultando num dos melhores e mais saudáveis azeites entre os demais. Nos rodões, o óleo é obtido através de uma prensa em formato de roda, por isso o nome 'rodão'. De acordo com Dias (2007), a partir da difusão do motor a explosão (tecnologia difundida no século XX, aproximadamente em 1960), o rodão de tração animal foi aos poucos abandonado pelas unidades de beneficiamento, cedendo espaço ao uso do macerador, movido a diesel, também chamado pela comunidade de rodão mecânico.

Com base na evolução dos paradigmas tecnológicos, Dias (2007) realizou um estudo na comunidade de Cajaíba, no município de Valença, onde se encontra grande parte da produção baiana de dendê em que discute a introdução de inovações ao longo do tempo, desde o pilão até a prensa. Assim, o autor identifica quatro subsistemas vigentes nas unidades de beneficiamento pesquisadas: pilão, rodão, macerador a diesel, macerador elétrico e prensa (tabela 4). Para o autor, "além do aumento da produtividade, a utilização da prensa ocasionou também uma redução do impacto ambiental, pois este processo passa a consumir 40% menos de água que nos processos anteriores" (DIAS, 2007, p.38).

Tabela 4. Tecnologias utilizadas na história do beneficiamento do dendê

Tecnolog.	Tipo	V. Prod./Semana	Produtividade/ton	UTFmédia	Litros/dia
Pilão		1 tonelada	6 a 7 latas	1	2,5
Rodão	radical	7 Toneladas	6 a 7 latas	4	18
Mac.Diesel	radical	42 Toneladas	6 a 7 latas	5	108
Mac.Elet.	incred.	49 Toneladas	6 a 7 latas	3	126
Prensa	incred.	98 Toneladas	9 latas	5	504

Fonte: DIAS, 2007.

Considerando a utilização da técnica é possível identificar atualmente a existência de três segmentos da produção de azeite de dendê na Bahia: artesanal, semindustrial e industrial. A produção artesanal é feita através do pilão de madeira, a produção semindustrial é realizada através dos rodões mecanizados e o segmento industrial consiste em equipamentos motorizados e linhas de montagem. A seguir serão detalhadas algumas informações sobre as duas formas tradicionais de extração de azeite na Bahia, o pilão e o rodão.

4.4.1. Dendê de pilão e de rodão

Entre as técnicas artesanais encontra-se a produção através do pilão de madeira, geralmente feito por mulheres negras, apresentam baixa expressividade econômica e são comercializados no mercado informal, em feiras, baianas de acarajé ou destinados a rituais religiosos do candomblé. Este segmento da dendecultura está cada vez mais escasso, estando restrito a apenas algumas comunidades rurais e quilombolas da Bahia. Esse abandono põe em risco uma importante prática tradicional de sabe-fazer secular herdada pelos escravizados africanos e seus descendentes.

Foto 4. Extração do azeite de dendê no pilão de madeira



Fonte: *Slow Food*, 2019.

Essas práticas seculares de extração do azeite envolvem a utilização de utensílios como o pilão de madeira, a gamela, a peneira de palha e panelas de barro. São esses saberes que constituem o aspecto singular do azeite da Costa do Dendê e necessitam do apoio do poder público para melhorar sua estrutura de produção e permanecerem ao longo das gerações futuras. Carneiro (1964) apresenta relato de técnicos do Ministério da Agricultura apresentados no ano de 1916 em que descrevem a dura e trabalhosa extração de azeite de pilão:

(...) toma-se cerca de dois quilos de frutos e se cozinha em um a marmitta de ferro, e a massa polposa que deles resulta é pisada em um almofariz ou pilão e misturada com água morna. Com a mão separam-se netão as fibras do envoltório dos caroços e se deixam fora umas e outros. O óleo que sobrenada é misturado com água morna; deita-se o todo em uma peneira, depois a polpa é posta a ferver em água até que não deixe mais exsudar novo óleo, novamente é passado em peneira e assim seguidamente até que as polpas não contenham mais óleo. O óleo assim separado em diversas vezes é reunido e fervido até a eliminação d'água. O produto assim obtido é excelente e convém muito bem aos usos culinários (CARNEIRO, 1964, p.90).

Inicialmente, havia apenas a produção artesanal do dendê de pilão, cujas técnicas foram desenvolvidas pelas populações africanas no Brasil, num processo completamente braçal, que exige muito tempo e energia. Atentando-se para esta realidade, a professora da Escola de Nutrição da UFBA, Deusdélia Almeida organizou um grupo formado por mulheres piladeiras de dendê, no intuito de compartilhar os conhecimentos científicos a partir das dificuldades enfrentadas por estas durante a produção do azeite. Dentre as iniciativas do projeto, há a proposta de desenvolver pilões utilizando aço-inox ao invés da madeira para melhorar a qualidade do azeite, uma vez que o material permite uma higienização mais eficaz e maior durabilidade ao instrumento de trabalho.

A introdução do rodão ao processo de extração de azeite representou uma ruptura de paradigma, pois acarretou o aumento da produção e na diminuição do trabalho braçal. O dendê de rodão é caracterizado pela produção semi-industrial, pois é realizada através dos rodões mecanizados, os quais representam a grande

maioria das unidades de extração de azeite, representando uma importante fonte de renda para muitas famílias da região. Segundo relato de Oliveira (2009):

Com o crescimento do mercado interno já consolidado e o surgimento do mercado externo, o sistema produtivo existente tornou-se incapaz de satisfazer a demanda. Então, as atenções se voltaram para a etapa crítica do processo, ou seja, a digestão dos frutos, tarefa penosa e demorada executada no pilão. O saldo positivo foi a invenção do “rodão”, fruto da capacidade dos produtores da época. A princípio, o rústico equipamento era tracionado com o esforço humano, ou seja, o trabalho escravo, que mais tarde, após a extinção da escravatura, foi substituído pela tração animal. (OLIVEIRA, 2009, p.27).

Novais *et. al* (2009) observa que 70% dos produtores utilizam o sistema de roldões (unidade artesanal ou mecanizada para extração do azeite de dendê), sendo que parte da mão-de-obra empregada na operação de beneficiamento é assalariada e parte é contratada (diarista), utilizando veículos ou animais para transportar os cachos. Atualmente, a maioria dos rodões é motorizada, mas no passado era movido através da tração humana ou animal (Foto 5).

Foto 5. Rodão mecanizado à esquerda e rodão artesanal por tração animal, à direita



Fonte: MESQUITA, 2002.

Observa-se o envelhecimento da mão-de-obra que produz o dendê de pilão e rodão, uma vez que as gerações atuais não demonstram interesse pelo ofício, o que alerta para o risco do abandono de um saber tradicional que pode levar à

extinção este importante componente da matriz afro-brasileira. Os equipamentos utilizados para a produção deste tipo de azeite carecem de manutenção, além da necessidade de orientações técnicas e auxílio financeiro para que os produtores possam adequar-se às exigências sanitárias e ambientais. Enquanto essa situação persistir, a produção baiana de dendê deverá continuar em declínio, devido à baixa produtividade e pouco retorno financeiro para os produtores.

A produção industrial se concentra em empresas de grande e médio porte, como a Opalma, localizada no município de Taperoá e a Oldesa, no município de Nazaré (foto 6). Embora possuam grandes áreas de cultivo, essas empresas também compram cachos de dendê de agricultores locais. Além disso, o óleo produzido por essas empresas é vendido para outras empresas menores, distribuidoras e outros estados do Brasil, sobretudo no Nordeste.

Foto 6. À esquerda, empresa Opalma e, à direita, empresa Oldesa



Fonte: Opalma/Oldesa, 2018.

Localizada no município de Taperoá, a Opalma foi fundada em 1962 para realizar o beneficiamento dos cachos do dendê produzidos pelas comunidades rurais do município para a produção de azeite de dendê e sabão, incentivando o plantio industrial da palmeira do dendê no território. Atualmente, as fazendas da empresa ocupam uma área de 3.270 hectares, nos municípios de Taperoá e Nilo Peçanha. A Oldesa possui uma extensão total de 10.000 m², instalada no município de Nazaré. De acordo com informações divulgadas no site da empresa, sua planta industrial possui capacidade instalada para processar cerca de 20 toneladas de

cachos de frutos frescos/hora, para a produção de uma gama de produtos comercializados nas empresas dos segmentos alimentícios, lubrificação e graxas.

Considerando a produção baiana de dendê é possível tipificar os locais de produção em diferentes modalidades segundo as atividades empregadas na propriedade ou estabelecimento da seguinte forma:

- Área de cultivo (AC): é praticado o cultivo do dendê, porém não realiza o beneficiamento do azeite.
- Área de cultivo e beneficiamento (ACB): é praticado o cultivo e a extração do óleo.
- Local de beneficiamento (LB): é realizada apenas a extração do óleo, pois os cachos do fruto são comprados das AC.

Grande parte dos agricultores não possuem estrutura para a realização do beneficiamento e assim, vendem os frutos a preços baixos para intermediários ou donos de locais de beneficiamento, reduzindo ainda mais os ganhos com a atividade. Segundo Semedo (2006), a proximidade entre as áreas de cultivo e o local de beneficiamento é um fator determinante para conservar as propriedades físico-químicas do fruto e assegurar a qualidade do azeite, uma vez que os frutos não podem ser armazenados por período superior a 24 horas. Esse fator é um dos limitantes para a dendeicultura baiana, uma vez que a falta de recursos dificulta que o transporte seja feito em tempo hábil.

Embora haja alguns plantios cultivados na Bahia, que são sistemas tecnicamente planejados, com maior produtividade e menor porte, destinados à exploração comercial, são os plantios subespontâneos que predominam no estado. Esses dendezais introduzidos sem propósitos comerciais, muitas vezes sem a interferência direta do homem e se propagaram ao longo da costa brasileira, sobretudo na Costa do Dendê, produzem frutos cujas sementes pertencem à variedade Dura que, por sua vez, apresenta baixa produção de óleo devido a fatores genéticos como a acentuada espessura do endocarpo, pequena espessura da polpa e tamanho elevado da semente. Além disso, essa variação da palmeira apresenta uma elevada taxa de crescimento, podendo atingir 20 metros, o que dificulta o manejo e a colheita dos cachos, aumentando significativamente os custos da produção.

Diante disso, observa-se que a produção do azeite na Costa do Dendê em grande parte ainda depende do trabalho do peeiro, profissional cuja habilidade consiste em subir no dendezeiro para retirar os cachos de coco. Geralmente do sexo masculino, esse profissional é cada vez menos encontrado devido às condições precárias de trabalho e ausência de equipamentos de segurança, muitas vezes ocasionando graves acidentes, além da baixa remuneração pelo trabalho exercido.

Destarte, observa-se que o declínio da produção baiana de dendê está relacionado à ausência de investimentos por parte do poder público e privado, tendo em vista o baixo poder aquisitivo da grande parte dos produtores. Ao longo dos anos a quantidade produzida de dendê na Bahia foi diminuindo significativamente, devido à ausência de políticas voltadas para a dendeicultura, mesmo diante de tamanha importância cultural e econômica que o dendê reúne.

As práticas tradicionais de cultivo e extração de dendê são parte fundamental do patrimônio imaterial do país as quais resultam de séculos de conhecimentos herdados de uma coletividade negra que tem origem na formação da sociedade brasileira. Essas práticas e saberes correm o risco de abandono e desaparecimento, carecendo de incentivos capazes de dar o suporte necessário para o fortalecimento da organização produtiva de dendê na Bahia.

Diante disso, são apontadas no Quadro 2 algumas iniciativas que podem contribuir para a preservação e valorização das técnicas, saberes e fazeres tradicionais, de acordo com cada etapa da produção:

Quadro 2. Ações para a melhoria da qualidade da produção de dendê

Etapas da produção	Possíveis ações
Cultivo	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivos à diversificação da produção. - Introdução de mudas da variedade <i>Tenera</i>.
Colheita	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitação técnica para normas de segurança. - Diminuição do impacto dos cachos com o chão ao serem retirados.
Transporte dos cachos	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilização de veículos para a realização do transporte em tempo hábil.
Beneficiamento	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenção e aperfeiçoamento dos equipamentos utilizados no beneficiamento. - Criação de um estabelecimento de produção

	compartilhada. - Capacitação técnica para adaptação às exigências sanitárias e ambientais.
Armazenamento do óleo	- Fornecimento de embalagens de vidro para embalagem. - Local com temperatura adequada para manter as propriedades físico-químicas do óleo.
Comercialização	- Estabelecimento de preços mínimos capazes de garantir sustento. - Cursos profissionalizantes voltados para a administração e marketing do dendê

Fonte: Elaboração da autora.

Além disso, a nutricionista Deusdélia Almeida alerta sobre o risco da utilização de garrafas plásticas para a embalagem do produto e sua exposição a altas temperaturas, pois estas condições ocasionam aumento da acidez do azeite, comprometendo a qualidade do produto e, conseqüentemente, a saúde humana. Assim, propõe a utilização de garrafas de vidro, preferencialmente de cor escura, armazenada longe da exposição ao sol, como ocorre comumente em feiras ou no mercado informal, de modo geral. No entanto, essas propostas só poderão ser concretizadas mediante apoio financeiro e técnico do setor público ou privado.

As técnicas tradicionais constituem um importante legado da influência africana, cujo aperfeiçoamento ao longo do tempo contribuiu para a consolidação de uma territorialidade em torno da dendeicultura. Porém, na atualidade o que se verifica é o abandono do poder público a despeito da necessidade de incentivos que possam contribuir para a valorização das práticas tradicionais, aliando tradição e inovação. Outro fator limitante para a produção familiar é o baixo nível de organização e articulação dos produtores para articular os trabalhadores na busca por melhorias.

4.5. ACARAJÉ, CARURU E OUTRAS TRADIÇÕES DA CULTURA DENDEZEIRA

As relações que uma sociedade tem com os elementos dispostos na natureza configuram uma manifestação cultural que, quando valorizada contribui para o melhor entendimento acerca do seu poder sobre os recursos do território. De acordo com Lody (2018), “a diáspora do dendê está integrada à diáspora africana e,

em especial, na faixa litorânea atlântica no Brasil, onde o pensamento, a ação e o testemunho reafirmam um sentido afro-brasileiro” (LODY, 2018, p.24).

A presença de dendê no território brasileiro resulta da travessia transatlântica, e se consolidou em solo baiano através dos hábitos e técnicas das populações da costa africana. Para Sousa Júnior (2014), azeite de dendê é mais do que um elemento da cozinha ritual, “é um dos símbolos mais emblemáticos de nossa identidade negro-africana reconstruída na diáspora” (2014, p.130). O cultivo do fruto, a extração do óleo e o destino dado a este são expressões da memória coletiva que agregam à sociedade uma identidade territorial. Esta identidade fundamenta-se nas relações culturais expressas em um determinado espaço geográfico. A culinária baiana é um exemplo de preservação das influências culturais africanas no país. “A base da chamada culinária afro-baiana é o dendê” (SETUR, 2009, p.89).

Dentro do espaço baiano um conjunto de hábitos trazidos da África misturaram-se aos povos europeus e indígenas para conformar uma nova identidade. De acordo com Querino (1957), o africano foi o introdutor do azeite de cheiro no preparo das variadas refeições da Bahia. Para o autor, “a cozinha baiana, como a formação étnica do Brasil, também representa a fusão do português, do indígena e do africano (QUERINO, 1957, p.23).

Essa fusão de elementos distintos resultou num produto nacional, saboroso e característico. Para Ramos (1942), foi pela cozinha que o negro penetrou de modo decisivo na vida social e de família no Brasil. De acordo com o autor, os negros africanos alteraram e ainda melhoraram a cozinha portuguesa. “Essa tradição culinária africana foi mais intensa no litoral da Bahia e do Nordeste, sendo que muitos desses preparos culinários eram destinados, de início, às cerimônias religiosas e mágicas” (RAMOS, 1942, p.108). Para o autor os melhores pratos, de legítima tradição africana, são preparados e servidos nos candomblés.

Há nos hábitos culinários, um ato simbólico que transmite uma relação coletiva de pertencimento a uma sociedade, através dos saberes e conhecimentos transmitidos ao longo de gerações. O pertencimento é identificado pelos ingredientes e temperos utilizados, os quais muitas vezes são específicos de um local e pela denominação do produto que adquire a conotação do idioma de origem.

O acarajé, por exemplo, afirma em todos os seus aspectos uma profunda relação entre a África e a Bahia. De acordo com Santos (2009), o nome acarajé, derivado da língua de origem africana iorubá, significa 'comer bola de fogo'. Para a autora, "não é possível falar em acarajé sem falar em dendê, como também não é possível falar em Bahia sem falar em dendê" (SANTOS, 2009, p.81).

Para Lody (2018), o azeite de dendê no Brasil, criou sabores e dá aos pratos uma estética peculiar, que traz uma nova identidade à mesa. Segundo o autor, "o azeite de dendê mostrou-se amplamente nos espaços sagrados, nas festas, no cotidiano, também no sentido memorial, social, e forte elemento que pode ser usado como indicador para estudos da antropologia da alimentação" (LODY, 2018, p.31). Desse modo, o azeite pode ser identificado como um patrimônio alimentar, capaz de preservar processos produtivos e hábitos alimentares milenares que afirmam uma identidade cultural.

O saber-fazer que envolve o cultivo do dendê e a extração do azeite se origina de técnicas artesanais que, posteriormente foram aprimoradas através da modernização tecnológica, sem, contudo, alterar seu conteúdo original. Segundo Lody (2018), o dendê é notável principalmente nas receitas tradicionais da cozinha do Recôncavo baiano, pois apenas na Bahia o dendezeiro já possibilitava a feitura do óleo ou azeite de palma ou dendê.

O processo de extração desse óleo remonta as primeiras famílias de africanos escravizados e, posteriormente uma importante fonte de renda após o fim da escravidão, principalmente para a emancipação das mulheres negras, as quais muitas vezes sustentavam suas famílias através dos quitutes azeitados em seus tabuleiros. Essas técnicas rudimentares constituem um importante legado da influência africana, pois garantem singularidade ao produto, cujo aperfeiçoamento ao longo do tempo, contribuiu para a consolidação dessa cultura dentro desse território.

No intuito de valorizar essa e outras práticas e saberes tradicionais faz-se necessária a aplicação de políticas que incentivem a permanência dessas culturas, de modo que estimule esses saberes enquanto atividades econômicas capazes de garantir autonomia às diversas comunidades. O tombamento do ofício das baianas no Livro dos Saberes em dezembro de 2004 reconhece a produção e a venda em

tabuleiros das comidas de baianas, em que se destaca o acarajé, bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê, como um patrimônio cultural de natureza imaterial, proporcionado através do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI).

O pedido de registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, Bahia, foi solicitado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, juntamente com o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. Essa ação do poder público, através da reivindicação da sociedade pode vir a estimular a permanência e o fortalecimento das baianas de acarajé e, conseqüentemente, a produção do azeite de dendê bruto.

Nos tabuleiros das chamadas ‘baianas de acarajé’ observam-se, além dos tradicionais quitutes, a presença de elementos indumentários que completam as representações socioculturais, preservando uma tradição secular e apresentando o papel social da mulher no ofício de fazer e de vender acarajé. Os tabuleiros das baianas constituem uma referência de identidade e de lugar social africano que singulariza o paladar brasileiro. A presença dessas mulheres (e homens) com seus trajes e indumentárias são marcas do processo de territorialização e preservação de conhecimentos que contribuem para o fortalecimento de uma sociedade.

E por tudo isso, o acarajé, comida tradicional que compõe o cardápio do tabuleiro da baiana, marca o “Ofício da Baiana de Acarajé”, e faz com que este ofício seja registrado em dezembro de 2004, como “Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro” pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Arquitetônico Nacional/IPHAN (LODY, 2018, p.29).

Na Bahia, um conjunto de celebrações populares são permeadas pelo azeite de dendê que está na maioria das receitas que fazem parte dos cardápios destas festas. Presente também na literatura e na música, o dendê é importante elemento das festividades populares, principalmente, através da culinária com seus múltiplos pratos azeitados que embalam as festas de largo, muitas destas de caráter religioso que demonstram práticas de sincretismo entre o candomblé e o catolicismo (exemplos: Lavagem do Bonfim, Festa de Iemanjá, Festa de Santa Bárbara, Conceição da Praia, Cosme e Damião, Semana Santa e diversos cultos ligados aos orixás do Candomblé). O acarajé, o caruru, o vatapá e as moquecas são exemplos

de comidas típicas da cultura baiana, onde o azeite de dendê é elemento indispensável, conferindo-lhes sabor e cor marcadamente característico.

E eis o dendê nos tabuleiros, fonte de renda de mulheres que receberam de suas mães – e transmitirão às filhas – os segredos da culinária tradicional. E eis o dendê protagonista de festividades populares, elemento sincrético entre santos católicos e orixás do Candomblé. E eis o dendê a incentivar o turismo, a se tornar objeto de estudo, a ser enaltecido na literatura e na música. (LODY, 2009, p.7).

Há nas tradições de matriz africana um sentido sagrado na natureza que contribui para a preservação ambiental, pois representa um elo entre os orixás e os elementos dispostos no meio natural que servem como alimento. De acordo com Lody (2009), o dendezeiro é uma árvore sagrada para algumas populações do Benin e da Nigéria, conhecida como *igi-ope*, na linguagem iorubá e representa o orixá Ogum. Para o autor é como se, ao mesmo tempo, o homem africano fosse o dendê, e ainda fosse a própria África.

Sousa Júnior (2014) enfatiza a íntima relação entre o alimento e o sagrado que é manifestada nos terreiros de candomblé, onde a comida cotidiana do africano era a mesma oferecida aos santos, a chamada comida de sacrifício ou oferenda. Esses alimentos incluem as comidas azeitadas e são preparados para os diversos orixás, sobretudo Exu, com o qual tem uma identificação marcante.

Embora outros orixás comam abalá e acará, eles são mais populares como comida de lansã. Caruru corresponde ao Amalá de Xangô. A requintada Oxum come um xinxim clássico. Omolucu, comida de Oxum, corresponde ao prosaico feijão-de-azeite: feijão-fradinho, camarão seco, sal e azeite de dendê. Há também o Ebô de Oxalá de milho branco sem sal e o Ebô de Iemanjá de milho branco temperado com cebola, camarão e azeite de dendê (VIANNA, 1977, p.44).

Nesse espaço social onde a cultura dendezeira se reproduz e se manifesta nos diversos setores da organização social baiana, seu poder de ação permeia a vida através da religião, da culinária e economia, refletindo as relações étnico-raciais de dominação do passado e do presente. Assim, de acordo com os diferentes interesses, o dendê pode ser apropriado através de discursos publicitários, por exemplo, para atender demandas de padronização do produto, desfazendo-se do

seu caráter simbólico e típico de seu local de origem, configurando o que Santos (2009) chama de 'secularização, embranquecimento e elitização'. "Todos utilizam o dendê de diferentes formas, apontando para uma espécie de secularização do dendê, ou seja, desprovido das suas marcas da religiosidade afro-baiana ou brasileira e que todos podem se apropriar" (SANTOS, 2009, p.88).

Sousa Júnior (2014) observa que a recriação de uma tradição, em alguns momentos, pode exibir prestígio, valorizando as técnicas tradicionais através da introdução de novas tecnologias. No entanto, embora a tradição não seja algo imutável ou invariável, o autor atenta para o fato de com o passar do tempo algumas delas foram desaparecendo ou marginalizando-se. As comidas azeitadas, por exemplo, são consideradas 'comidas de pobre' e, por conta da demanda por alimentos saudáveis e da falta de estudos científicos são também consideradas 'comidas que fazem mal à saúde'. Sabemos que esses discursos externalizam o racismo enraizado na história do Brasil, como tentativa de 'apagamento' da cultura negra afro-brasileira. Observa-se que durante muito tempo as comidas de azeite sofreram restrições por causa de sua origem negra.

Diversos são os discursos utilizados para a apropriação dos saberes tradicionais que surgiram na África e foram adaptados na Bahia. O tabuleiro da baiana, por exemplo, expressa o resultado da interação entre a tradicional culinária africana ao espaço baiano. Contudo, muitas vezes é possível identificar que o tabuleiro da baiana de acarajé não é mais tabuleiro, não tem indumentária própria e nem acarajé, pois a apropriação cristã alterou seu nome para 'bolinho de Jesus'. Além de demonizar e diminuir as manifestações culturais dos povos detentores dessas tradições observa-se uma tentativa de apagamento e esquecimento, através da conformação e padronização dos hábitos. Essas novas tendências do mundo globalizado contribuem para o enfraquecimento da organização produtiva do dendê, como um produto da identidade social de um território.

De acordo com Sousa Júnior (2014), outros fatos que contribuíram decisivamente para algumas intervenções na cozinha sacrificial dos orixás foram o advento e o avanço da indústria de alimentos, pois essa se apropria dos diversos produtos, readaptando-os a um padrão global de consumo. Atualmente, através da

modernização tecnológica é produzida, por exemplo, uma mistura preparada para acarajé ou vatapá. Verifica-se, no entanto, que muitos são os povos de santo que se utilizam desses novos elementos, que oferecem preço mais competitivo e demanda menos tempo e utilização de mão-de-obra. Assim, para Sousa Júnior (2014), a adoção ou não destes novos modos de preparar a comida dos orixás é um debate que está apenas iniciando dentro das comunidades dos terreiros. Porém, o autor questiona o desaparecimento das comidas de santo e o abandono da degustação das comidas de azeite ou das comidas sagradas em alguns terreiros, com “a chamada modernização do costume, acompanhada pela ostentação de prestígio por algumas lideranças que vêm ocasionando ora a substituição ora o desaparecimento das comidas de santo” (SOUSA JÚNIOR, 2014, p. 127).

5. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO PARA O TERRITÓRIO DA COSTA DO DENDÊ

Muitos produtos agroalimentares possuem qualidade diferenciada e são considerados específicos devido à maneira como se relacionam com os atores envolvidos e o meio em que se origina. Geralmente são produtos oriundos da agricultura familiar que, em sua maioria, é composta por pequenos produtores que não dispõem de muitos recursos financeiros para estimular o desenvolvimento da sua produção.

Em muitos casos os produtores se submetem aos baixos preços ofertados pelo seu serviço ou produto, em outros abandonam ou complementam sua principal atividade em busca de garantir sua sobrevivência ou melhorar a qualidade de vida. Nas visitas *in locus* foi possível constatar o envelhecimento da mão-de-obra, uma vez que os filhos dos produtores rurais vêm abandonando essas atividades que acompanharam muitas gerações passadas para desempenhar funções em outros setores da economia. Observa-se o declínio de importantes manifestações culturais das diferentes particularidades construídas socialmente numa relação afetiva com seu passado e constituem elementos da identidade social. São tradições que desempenham não apenas a função simbólica da valorização cultural e da autoestima, mas podem promover a autonomia e a sustentabilidade através do fortalecimento da sua organização produtiva.

A desvalorização do dendê na Bahia ocorreu gradativamente com a expansão do cultivo para o Norte através dos altos investimentos de capital público e privado, introduzindo equipamentos modernos e mudas com sementes geneticamente melhoradas, ocasionando uma alta produtividade, em detrimento a produção baiana. No entanto, este processo atende à lógica do capital agroindustrial que não corresponde a dinâmica da agricultura familiar, colaborando para um processo de (des)territorialização tanto entre os agricultores baianos, que tiveram que encontrar alternativas para manter suas famílias, como entre os agricultores do Norte, que passaram a subordinar-se aos baixos salários pagos pelos empresários do dendê.

Desse modo, acredita-se que o uso da IG se torna uma importante ferramenta institucional de desenvolvimento socioeconômico, pois constitui um dispositivo estratégico de reconhecimento e valorização dos produtos típicos de um território. Isso porque uma vez que o produto é registrado, ele passa a ter a garantia da sua origem e das boas práticas utilizadas em seu processo de elaboração, contribuindo para a agregação de valor. Consequentemente contribui para o sustento e o aumento da renda do trabalhador rural, possibilitando a fixação do trabalhador no campo, diminuindo o êxodo rural e garantindo uma melhora em sua qualidade de vida.

5.1. O PROCESSO DE REGISTRO DA IG

Os estudos acerca das IG's no Brasil passaram a ser mais difundidos em 1996, com a edição da Lei da Propriedade Intelectual (9.279/96) promulgada em 1997, que regula os deveres e direitos sobre propriedade intelectual, abrindo aos produtos brasileiros a possibilidade de obterem registros de indicação geográfica, visando ao reconhecimento de sua qualidade e proteção contra falsificações. De acordo com Dallabrida (2012), “só num período recente tais dispositivos começaram a ser empregados no Brasil, onde as singularidades vinculadas ao território podem ser reconhecidas e protegidas mediante a Indicação Geográfica, como estratégia de desenvolvimento territorial” (DALLABRIDA, 2012, p.113).

O INPI, órgão oficial que regulamenta a propriedade intelectual no Brasil, considera a IG um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica. O registro de um recurso com tipicidade expressa qualidade e originalidade e contribui para a valorização do território e para o fomento de outras atividades econômicas, a exemplo do turismo.

De acordo com o INPI, a proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, possui o potencial de diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores.

Segundo a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), o procedimento de registro, desde o pedido até a concessão pode levar meses ou até anos, por conta de incompatibilidades ou empecilhos que podem ser encontrados e, além disso, a obtenção do selo é apenas um passo na constituição de um IG. De acordo com a organização, do ponto de vista jurídico são vários os obstáculos que podem surgir ao longo do processo, como: conflito com uma marca anterior, caráter genérico, indicação geográfica homônima, a indicação é o nome de variedade vegetal ou raça animal etc.

O processo de constituição de uma IG é contínuo e exige uma mobilização em torno da promoção do território, pois tem um alcance capaz de agregar valor não somente para a cadeia produtiva do recurso específico, como estimular os diferentes segmentos econômicos da sociedade que se relaciona direta ou indiretamente nessa produção. Dessa forma, é possível ampliar as estratégias de competitividade em prol do desenvolvimento territorial.

De acordo com Kakuta *et al* (2006), o reconhecimento de uma Indicação Geográfica origina-se do esforço de um grupo de produtores que se organizam para defender seus produtos, motivados por um lucro coletivo e de forma voluntária. Assim, a autora aponta alguns passos para a realização desse processo:

- O primeiro passo é a articulação dos produtores para a construção do processo de reconhecimento da Indicação Geográfica;
- O segundo passo é realizar o levantamento histórico-cultural que buscará elementos comprobatórios de que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma Indicação Geográfica;
- O terceiro passo é a construção de um sistema de garantia de qualidade para o produto (Regulamento Técnico de Produção), voluntário e que servirá para fins de autocontrole, definindo e documentando as etapas do processo, garantindo, assim, a tipicidade do artigo;
- O quarto passo é a criação do Conselho Regulador da IG, cuja responsabilidade é gestão, manutenção e preservação da Indicação Geográfica regulamentada;

Assim, de acordo com Kakuta *et al* (2006), após esses passos, define-se a entidade que será a detentora da tutela da IG e que encaminhará a solicitação do reconhecimento ao INPI. Além disso, a autora também destaca a importância da participação de todos os membros da organização produtiva ao longo de todo o processo e de entidades qualificadas para a realização de avaliações técnicas.

Diante das diversas dificuldades enfrentadas pela dendecultura baiana, que a cada ano vêm apresentando um declínio em sua produção, em decorrência da ausência de estímulos governamentais, torna-se de fundamental relevância a articulação entre produtores, instituições de ensino, órgãos institucionais e demais agentes que possam fortalecer e impulsionar a organização produtiva. O poder público é um elemento essencial na constituição da IG, oferecendo suporte e regulamentando as condições para a ocorrência do processo.

Ao longo do processo é muito comum a ocorrência de divergências e conflitos no estabelecimento da área demarcada e na elaboração do regulamento de uso. Isso porque, alguns obstáculos podem impor-se, com a demarcação dos limites da IG, pois em muitos casos pode gerar exclusão de áreas que atendam as condições de registro. Além disso, o estabelecimento das boas práticas exige uma rigorosa adaptação em todas as fases da produção para que se adequem aos padrões nacionais e internacionais de qualidade.

Considerando a mobilização que vem sendo feita em torno da IG Costa do Dendê observa-se um consenso em relação a delimitação territorial, pois trata-se de uma territorialidade bastante consolidada ao longo de séculos da tradição dendezeira e das próprias condições naturais de desenvolvimento dessa cultura que possui exigências edafoclimáticas específicas. Além disso, observa-se uma grande mobilização dos agricultores, proprietários de rodão, comerciantes, baianas de acarajé, terreiros de candomblé, órgãos públicos, instituições de ensino e pesquisa, dentre outros indivíduos e entidades em prol da valorização do produto e dos produtores. Há um sentimento coletivo de pertencimento e identificação sociocultural que se relaciona diretamente com a cultura dendezeira e a grande relevância do azeite de dendê na gastronomia e religiosidade do país. São aspectos que fortalecem a identidade territorial e constituem elementos da sua territorialidade.

5.2. A METODOLOGIA DO CÍRCULO VIRTUOSO DA QUALIDADE LIGADA À ORIGEM NO PROCESSO DE REGISTRO DA IG COSTA DO DENDÊ

Nesta pesquisa busca-se apresentar o processo que envolve o registro da IG Costa do Dendê através da metodologia do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem, segundo as especificações do Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights / Trips e do Instituto Nacional da Propriedade Industrial / Inpi. Em 2010, uma equipe multidisciplinar de pesquisadores da FAO publicou um guia para promover a qualidade associada à origem geográfica e indicações geográficas sustentáveis através de uma metodologia denominada *Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem*. Segundo a publicação, um produto com qualidade específica possui potencial para desempenhar um papel em prol de um desenvolvimento territorial sustentável, na medida em que as partes interessadas possam transformar potenciais recursos locais em ativos territoriais, através de cinco etapas.

Baseado em pesquisas nas diversas áreas do conhecimento e nas evidências empíricas constatadas em diversos locais do planeta, este guia da qualidade ligada à origem tem como objetivo a conscientização das partes interessadas sobre o potencial dos produtos ligados a origem, orientando na organização e realização de ações coletivas. Esta estratégia de valorização do recurso através da organização coletiva pode contribuir para o aumento da inserção dos produtos agroalimentares de base territorial de forma mais competitiva no mercado globalizado. Uma vez que estes produtos não são reproduzidos em larga escala a baixos custos de produção.

O círculo virtuoso da qualidade ligada à origem pode ser usado como uma metodologia para apoiar as partes interessadas locais na gestão das várias atividades envolvidas na otimização do potencial da IG para o desenvolvimento sustentável (VANDECANDELAERE *et al*, 2010, p.20).

De acordo com o guia um produto ligado à origem pode se tornar o ponto central de um ciclo virtuoso de qualidade específica dentro de uma abordagem territorial e contribuir para o desenvolvimento sustentável, dependendo de como

esses recursos locais são usados e da interação entre as partes interessadas. Dessa forma pode incentivar a agricultura familiar nas três vias do desenvolvimento territorial: sustentabilidade econômica, sociocultural e ambiental, tendo como base a articulação entre as partes interessadas.

De modo geral, a concessão do registro da IG tem início com a identificação do recurso específico e conscientização dos envolvidos e demais agentes inseridos no território. A partir de então inicia-se uma articulação em prol do estabelecimento de um regulamento que delimite o espaço territorial e estabeleça as condições para as boas práticas e, por fim, a obtenção do registro e seus possíveis desdobramentos.

Com base na articulação entre os atores envolvidos, a publicação propõe cinco passos para que a IG obtenha êxito e possa atingir o círculo virtuoso da qualidade ligada à origem:

a) *Identificação* dos recursos locais:

Essa etapa envolve a conscientização dos produtores locais acerca do potencial dos recursos locais específicos, pois isso constitui a base da ação coletiva para obter reconhecimento pelo valor do produto. Nesta fase, o suporte externo pode ser importante em termos de contribuições técnicas e científicas, para o reconhecimento dos atributos naturais e culturais que caracterizam a especificidade do produto.

b) *Qualificação* do produto:

A qualificação exige que os produtores locais elaborem um código de prática contendo os critérios e requisitos que permitem que a qualidade específica seja alcançada. Os produtores locais devem, portanto, se unir para estabelecer essas regras e implementar de forma a garantir a qualidade definida. A qualificação envolve não apenas uma descrição clara e unânime sobre as qualidades do produto, mas também o uso de ferramentas adequadas para identificar, desenvolver e proteger essas características. Esta etapa é fundamental para garantir que os consumidores recebam a qualidade esperada e para assegurar a reprodução (preservação e melhoramento) dos recursos locais.

c) *Remuneração* para a gestão da IG:

Remuneração de um produto IG tem que cobrir o custo de produção, que muitas vezes é maior do que a de produtos mais industrializados ou importados, a fim de garantir um certo nível de lucratividade, e, portanto, de sustentabilidade. O marketing do produto requer uma estratégia coletiva para gerenciar o bem coletivo e para a criação de valor agregado. Muitas vezes é necessário recompensar esses valores por meio intervenção governamental (por exemplo, apoio financeiro ou assistência técnica).

d) *Reprodução* dos recursos locais:

A fase de reprodução depende da implementação das etapas anteriores (identificação, qualificação e remuneração) e seu impacto sobre os setores econômico, social e ambiental. Além disso, a reprodução de recursos locais, incluindo o aumento da reputação do produto ligado à origem e seu território, pode ter efeitos positivos sobre outras atividades econômicas e sociais locais. Para esta fase, portanto, é útil adotar uma estratégia territorial.

e) O papel das Políticas Públicas:

Atores públicos (governo nacional, regional e local, outras autoridades e instituições representando o interesse público) podem desempenhar um papel importante no aprimoramento dos produtos ligados à origem, a fim de aumentar sua contribuição positiva para a sustentabilidade do sistema. Em primeiro lugar, eles podem fornecer um quadro jurídico e institucional permitindo o reconhecimento, regulação e proteção dos direitos coletivos de propriedade sobre IG's.

A Figura 2 representa as etapas que devem estar articuladas para que a produção se torne um círculo virtuoso, partindo da iniciativa dos agentes locais interessados na valorização do território. A participação das instituições públicas nesse ciclo virtuoso desempenha a função institucional de estimular e fomentar os potenciais efeitos positivos da produção ligada à origem, devendo estar presente desde o momento inicial do processo de constituição, contribuindo com capacitação

tecnológica e financiamentos para a gestão do sistema. Dessa forma, a IG pode contribuir para o desenvolvimento rural sustentável, com base nas singularidades vinculadas ao território, destacando a natureza simbólico-cultural da produção, através da valorização dos saberes e fazeres tradicionais.

Baseando-se na metodologia do círculo virtuoso da qualidade ligada à origem, é possível entender o processo de constituição da IG Costa do Dendê relacionando-o as cinco etapas descritas acima. Para tanto, é necessário ter a compreensão de que este processo se encontra em andamento desde 2018 por iniciativa do professor Alcides Caldas, do Instituto de Geociências da UFBA em parceria com diversos segmentos da sociedade, os quais serão descritos ao longo deste capítulo.

Figura 2. Círculo virtuoso da qualidade ligada à origem



Fonte: Vandecandelaere *et al*, 2010.

5.2.1 Identificação

Em relação à IG Costa do Dendê, o processo de identificação teve início em 2018, com uma série de reuniões e eventos para a conscientização acerca da IG

como uma ferramenta de valorização do local, do produto e dos produtores. Através da iniciativa do professor Alcides Caldas, do Instituto de Geociências da Universidade Federal da Bahia/UFBA em articular uma equipe multidisciplinar oriunda da comunidade acadêmica da UFBA e do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/IF Baiano. Ao longo do processo foi se estabelecendo parcerias com outros órgãos e entidades do território, como a Central da Mata Atlântica, a Associação dos Proprietários de Rodão/APROVA, Comissão Executiva Plano da Lavoura Cacaueira/CEPLAC, Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural/Bahiater, Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA, do Colegiado de Desenvolvimento Sustentável do Território do Baixo Sul da Bahia/CODETER, Associação Nacional das Baianas de Acarajé/ABAM, lideranças da Comunidade Catuxé, prefeituras, secretarias, dentre outros agentes envolvidos na valorização da Costa do Dendê.

O processo de conscientização foi realizado ao longo de eventos realizados nas diferentes localidades e municípios da Costa do Dendê. Foi organizada uma série de Encontros e Seminários com os produtores de dendê e demais agentes dessa organização produtiva. Essa etapa constitui uma das partes fundamentais no processo, pois o conhecimento acerca da valorização de um produto do território, com base nas suas práticas próprias de produção, fortalece os agentes envolvidos e despertam para a consciência de seu poder e autonomia.

A primeira reunião em prol da articulação da IG do dendê ocorreu em dezembro de 2018, no IF Baiano do município de Valença, a partir da iniciativa do professor Alcides Caldas em reunir-se com gestores e docentes do instituto, juntamente à professora Deusdélia Almeida e alunos dos cursos de Geografia e Nutrição da UFBA (Foto 7). Na oportunidade foi possível estabelecer uma agenda de encontros e eventos com os diversos agentes do território para dar início ao processo de conscientização acerca da Indicação Geográfica, bem como a busca de parcerias dos setores públicos e privados para a realização dos eventos.

Foto 7. Primeira reunião sobre a Indicação Geográfica Costa do Dendê



Fonte: Arquivo pessoal. IF Baiano/Valença, dezembro de 2018.

Como culminância da 1ª reunião que ocorreu no IF Baiano, foi realizado em 07 de dezembro, o 1º Encontro de pesquisadores e produtores rurais de azeite de dendê do Baixo Sul da Bahia (Foto 8), marcando a etapa inicial do processo de constituição da IG. No evento foi possível reunir a comunidade acadêmica com os produtores envolvidos diretamente na cadeia do dendê e dar início a uma importante etapa na criação de uma IG, que é a identificação do recurso específico, segundo o ciclo virtuoso da qualidade vinculada à origem, como se verá adiante, no capítulo 4. Nessa etapa inicial é importante o amplo processo de conscientização entre os agentes envolvidos acerca da importância e implicações da IG.

No mesmo dia, um importante encontro de pesquisadores e produtores rurais em uma escola do município. Esse evento representa um importante marco para a IG Costa do Dendê, pois reuniu representantes de entidades da esfera pública, como o Colegiado de Desenvolvimento Territorial/Codeter, Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Anvisa, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira/Ceplac, prefeitura de Valença, entre outros. A presença de entidades do setor público também constitui importante passo ao longo da constituição da IG.

Foto 8. Primeiro Encontro para a Indicação Geográfica Costa do Dendê



Fonte: Arquivo pessoal. IF Baiano/Valença, dezembro de 2018.

Dando sequência a agenda de eventos para o processo de constituição da IG, ocorreu no auditório do IF Baiano, em julho de 2019, mais um encontro de pesquisadores e produtores rurais (Foto 9), reunindo agentes dos diversos setores da sociedade. Na ocasião foram apresentados trabalhos técnicos e acadêmicos nas diversas áreas do conhecimento no intuito de ampliar o entendimento acerca da importância da valorização da organização produtiva do azeite de dendê.

Foto 9. Encontro de Pesquisadores e Produtores Rurais de Azeite de Dendê do Baixo Sul da Bahia



Arquivo pessoal. IF Baiano/Valença, julho de 2019.

No dia 23 de agosto ocorreu em um ginásio de esportes no município de Igrapiúna mais um encontro com produtores rurais e pesquisadores para debater estratégias para o fortalecimento da organização produtiva do dendê e discutir acerca da viabilidade do registro de IG para o azeite da Costa do Dendê. O evento

contou com a participação do prefeito do município, diversos agentes do território e representantes de entidades como a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), por meio da Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (Bahiater), e a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) (foto10).

Foto 10. Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia



Fonte: Arquivo pessoal. Ginásio de Esportes Francisco Lima Moreira/Igrapiúna, agosto de 2019.

O município de Nazaré também foi sede de um dos encontros para debater a Indicação Geográfica para o azeite da Costa do Dendê, reunindo entidades do setor público e privado, representantes de produtores rurais e a participação da sociedade envolvida no processo (foto 11).

Foto 11. Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia - Valorização dos produtos e dos produtores



Fonte: Arquivo pessoal. Igreja Batista Jardim das Oliveiras. Nazaré/BA, setembro de 2019.

Entre os dias 21 e 25 de outubro aconteceu no IF Baiano de Valença, a IIª Semana de ciência e tecnologia, tendo por objetivo estimular o desenvolvimento científico, social e humano por meio da divulgação do conhecimento técnico-científico (foto 12). Em sua programação diversos eventos técnico-científicos, dentre os quais, o Iº Seminário da Indicação Geográfica para o Azeite do Dendê. O seminário ocorreu nos dias 21 e 22 de outubro e reuniu os agentes sociais do sistema produtivo do azeite de dendê, produtores, organizações representativas de produtores, prefeituras, órgãos do governo do estado etc. A culminância foi a criação de comissões pró-Indicação Geográfica cujo intuito foi a elaboração do dossiê de solicitação de registro da indicação geográfica do Azeite de Dendê do Baixo Sul-Bahia e municípios adjacentes.

Foto 12. Seminário Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê da Bahia



Fonte: Arquivo pessoal. IF Baiano. Valença/BA, outubro de 2019.

Em janeiro de 2020, foi realizado um Encontro com a Associação dos produtores rurais de Orobó, no município de Valença (foto 13), no intuito de ampliar o debate acerca do fortalecimento da organização produtiva do dendê através da Indicação Geográfica Costa do Dendê. Além da presença da Ufba, representada pelo professor Alcides Caldas e estudantes da entidade, o encontro contou com a participação de agricultores, entidades locais de produtores rurais e técnicos da Ceplac.

Foto 13. Encontro para a Indicação Geográfica do Azeite de Dendê da Bahia



Fonte: Arquivo pessoal. Escola Municipal em Orobó, Valença/BA, janeiro de 2020.

5.2.2 Qualificação

A formação de uma equipe multidisciplinar para definir o caderno de especificações técnicas da IG Costa do Dendê foi definida e reúne profissionais das diversas áreas do conhecimento a fim de contemplar o máximo de informações acerca da especificidade do produto. Assim, foi organizada uma Comissão Pró-Indicação Geográfica da Costa do Dendê, com o objetivo de definir as atividades, grupos de trabalho, competências, responsabilidade e calendário de ações, tendo como base na Lei nº. 9279/1996 e na Instrução Normativa nº 95/2018. Para tanto foram criados seis grupos de trabalho, segundo as necessidades de articulação em torno da IG (Quadro 3).

Quadro 3. Grupos de Trabalho da Indicação Geográfica para o azeite de dendê da Costa do Dendê

Grupo de trabalho	Tema
Grupo 1	Definição do produto e histórico da produção do azeite da costa do dendê.
Grupo 2	Delimitação territorial da Indicação Geográfica Costa do Dendê-Bahia.
Grupo 3	Entidade que solicitará o registro da Indicação Geográfica/Conselho Regulador.

Grupo 4	Caderno de Especificações Técnicas (deve conter todos os padrões de produção de dendê e do azeite de dendê)
Grupo 5	Cadastramento dos produtores e produtoras de azeite de dendê dos municípios que compõe o território da Indicação Geográfica.
Grupo 6	Figura Representativa da Indicação Geográfica.

Fonte: Elaboração da autora, 2019.

5.2.3 Remuneração

De modo geral, os produtores envolvidos na dendeicultura baiana apresentam baixo poder aquisitivo e pouca articulação para a aquisição de financiamentos que possibilitem a gestão e sustentabilidade da IG. Assim, essa etapa depende dos projetos governamentais e da iniciativa privada em prol do fortalecimento dessa organização produtiva. As mobilizações em torno da IG Costa do Dendê, reunindo representantes das diferentes esferas e setores da sociedade têm contribuído para o estabelecimento de importantes parcerias que possam estimular financeiramente a produção de azeite e obtenção do registro de IG.

É necessário salientar que para que se obtenha êxito no processo da IG Costa do Dendê, as políticas públicas devem estar sempre aliadas em todas as etapas do círculo. Sobretudo, pela necessidade de adequar a produção às normas sanitárias, segurança do trabalho e exigências ambientais. Além dos custos com a manutenção dos equipamentos de produção e com capacitação técnica para a adequação às normas de qualidade.

Esta é uma etapa crítica, pois envolve um acréscimo no custo da produção que, conseqüentemente, é repassado para o consumidor. Assim, é necessário a compreensão de toda a sociedade sobre a importância de um produto que é típico do território, com reputação e qualidade reconhecidas, possui valor simbólico agregado, estimula a agricultura familiar, a produção orgânica e ambientalmente sustentável.

5.2.4 Reprodução

Os produtores de dendê utilizam práticas seculares de cultivo e extração que pouco ou nada agredem ao meio ambiente. No entanto, a estrutura limitada do pequeno agricultor dificulta o aumento de sua produtividade e torna o trabalho mais desgastante. Aliado a essa situação, tem-se os baixos preços pagos pelos compradores locais, impossibilitando a melhoria em suas condições de vida.

A importância desta etapa está na garantia da sustentabilidade econômica, social e ambiental do sistema da IG. Isso implica na garantia de que os recursos humanos e naturais serão reproduzidos em prol da sustentabilidade do sistema. A estratégia do marketing territorial deve ser utilizada para a promoção da qualidade e importância do azeite. Para tanto, é necessário pensar não somente no setor agrícola, mas nas demais atividades que podem envolver a valorização do azeite em prol do território.

Em Seminário apresentado na Feira de Ciências e Tecnologia, do IF Baiano, em 2019, a secretária de Turismo, Janete Volmeri defendeu a criação de estratégias que possam fomentar o turismo cultural, valorizando os elementos humanos presentes no território, sobretudo da cultura negra e indígena. A secretária participa de um projeto que está em curso atualmente, denominado 'Estradas do dendê: uma experiência sensorial', no qual são realizadas trilhas por caminhos fora do circuito turístico principal ao longo das praias, incluindo visitas a rodões e locais em que a cultura do dendê se faz presente, entre outros pontos de manifestação da cultura local.

A mobilização em torno da organização produtiva do dendê estimulou a realização do I° e II° Festival do Dendê, em 2018 e 2019, no município de Valença. Este evento tem como objetivo reunir a sociedade em prol da valorização do produto, dos produtores e do território, estimulando a produção de dendê e atraindo investimentos na área do turismo. Durante o evento foram realizadas diversas atividades culturais expressas pelas populações locais, além da exposição de importantes empresas registradas que fornecem o azeite nos municípios baianos e em outros estados (Foto 14).

Foto 14. Exposição de marcas de azeite no I Festival de Dendê de Valença



Fonte: Arquivo pessoal. Praça em Valença, setembro de 2018.

A Comunidade de Terreiro do Campo Bantu-Indígena Caxuté, localizada no município de Valença, na localidade de Cajaíba, há anos promove ações em prol do resgate histórico-cultural, valorizando os elementos do passado que constituem a essência da formação social do território. Em 2017, a Comunidade Catuxé inaugurou o Museu Costa do Dendê de Cultura Afroindígena (Foto 15), com o apoio do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC) e da Secretaria de Cultura do Estado da Bahia (Secult). Trata-se de um museu a céu aberto no espaço natural da Costa do Dendê, que abriga diversos elementos naturais e culturais que remetem a antigas tradições da população local.

Foto 15. Museu da Costa do Dendê de Cultura Afro-Indígena



Fonte: Comunidade Caxuté/2019.

De acordo com Heráclito Barbosa (Taata Luangomina), membro do Terreiro Catuxé, a iniciativa é uma referência na defesa do legado ancestral Bantu-Indígena no território, buscando construir iniciativas e parcerias que fortaleçam a ancestralidade, a produção do conhecimento das comunidades tradicionais de matriz africana Bantu-indígena, enquanto instrumento de preservação dos saberes e fazeres e fortalecimento identitário. Para essa comunidade, a presença de

dendezeiros e elementos naturais enriquecem o local, que vive em harmonia com o culto à natureza, à crença nos *mukixi*, *orixás*, *voduns* e caboclos.

O Caxuté nasceu e cresceu em meio aos dendezeiros, numa comunidade que se caracteriza justamente por ser extrativista de dendê e em que a maior parte de sua população sobrevive economicamente da extração desse produto. A cultura dendezeira faz parte da nossa geografia em que o roldão do dendê, por exemplo, é uma paisagem muito comum e presente em nosso cotidiano (BARBOSA, 2019, P.36).

Essa mobilização social em favor da valorização dos atributos naturais e culturais cria um marketing territorial, a partir da construção e promoção da identidade territorial dentro e fora da comunidade local, que a diferencia de outros territórios na busca da atração pelo etnoturismo e outros ativos econômicos ao local, beneficiando, conseqüentemente, diferentes segmentos sociais localizados dentro do território.

São iniciativas que evidenciam a necessidade do resgate das atividades tradicionais, que contribuem para o desenvolvimento do território, uma vez que há um declínio na cultura dendezeira e abandono das manifestações da cultura popular. Cada vez mais a margem do mercado comercial, observa-se a falta de iniciativas que possam impulsionar o desenvolvimento dessas atividades em favor das comunidades locais e a instalação de empresas que aumentam a concorrência desleal e leva aos pequenos produtores a uma baixa em sua renda e na sua autoestima, enquanto detentor de um conhecimento secular e de grande importância simbólico-cultural.

5.2.5 Políticas públicas

O apoio do setor público através de políticas que estimulem a dendeicultura é inexistente na área de estudo. Observa-se um descaso do poder público com esse setor e não se verifica políticas específicas para a organização produtiva do dendê. Mesmo o projeto do governo federal em favor da produção de biocombustível a partir do dendê, iniciado em 2010 não obteve êxito e o cacho de coco ficou desvalorizado, ocasionando muito prejuízo para os produtores. Atualmente, a única

iniciativa em favor da agricultura familiar na Bahia se restringe ao Bahia Produtiva e Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), ambos com recursos limitados para atender a todas as demandas da produção agrícola.

Atualmente, as mobilizações em torno do registro da IG Costa do Dendê, constituem um instrumento político que pode atrair projetos governamentais direcionados para a dendeicultura baiana. Considerando a configuração social em torno desta observa-se uma rede de articulação que envolve os diversos atores em diferentes escalas (internacional, nacional, estadual e municipal), como pode ser demonstrado na Figura 3. Há a participação de setores públicos, privados, cooperativas e associações, além dos diversos indivíduos da sociedade.

Figura 3. Esferas da governança da IG Costa do Dendê



Fonte: Elaboração da autora.

Essa rede de atores locais em prol do desenvolvimento do território constitui uma forma legítima de organização social que pode ser comparada ao que Nierdele *et. al* (2017) considera como governança das IG's, a qual envolve uma ampla rede de atores públicos e privados atuando em diferentes escalas territoriais. Para Caldas (2019), na atualidade, a proteção da produção local se configura num arranjo institucional que articula as associações de produtores, instituições públicas (federais, estaduais, territoriais, locais), instituições públicas locais (prefeituras, secretarias de governo), organizações não governamentais e instituições privadas.

Essa etapa das políticas públicas, segundo Caldas (2019), “envolve a busca de recursos para a realização de estudos e pesquisas que visem à melhoria qualitativa do produto, e que passam, fundamentalmente, pela capacitação tecnológica dos agentes da produção” (CALDAS, 2019, p.7). Assim, observa-se a necessidade de aliar as políticas públicas às necessidades da cadeia produtiva do dendê, em prol do desenvolvimento dos produtores e do território.

Ao longo dos eventos realizados sobre a IG Costa do Dendê estiveram presentes representantes do poder público, como prefeituras e secretarias municipais, que se mostraram com disposição para contribuir com o andamento do projeto. Essa iniciativa representa um horizonte a ser explorado e irá depender tanto da articulação dos agentes envolvidos como da participação efetiva da iniciativa pública em todas as etapas do processo.

5.3. POSSIBILIDADES E ENTRAVES PARA A IG COSTA DO DENDÊ

O êxito de uma IG irá depender da capacidade de articulação dos atores envolvidos atores e da participação do poder público ao longo do processo. A participação da sociedade local nos diversos eventos para a promoção da Indicação Geográfica é outro fator preponderante, pois revela o desejo e a necessidade que a população tem de articular propostas que contribuam para a valorização do território.

O azeite de dendê da Bahia apresenta grande potencial para obtenção do registro, pois possui em seu processo produtivo uma relação intrínseca com as práticas e costumes herdados das populações africanas no Brasil e os atributos naturais dessa faixa costeira que ficou conhecida como Costa do Dendê. Porém, a

ausência da participação da esfera governamental e o baixo poder de articulação entre os atores envolvidos são entraves a serem superados durante o processo de conscientização acerca do poder que envolve a organização coletiva dos agentes envolvidos em prol da valorização de um recurso territorial.

A definição de uma associação de produtores é necessária para que se possa representar e articular as ações em prol do estabelecimento das condições que definem a existência da IG e sustentabilidade desse sistema. Dentre os municípios que compõem o território, Valença destaca-se por apresentar um nível de organização mais avançado entre os atores envolvidos, apresentando uma melhor estrutura capaz de articular os produtores em torno do processo. Há a existência de, pelo menos, três entidades de produtores rurais locais, em Valença, como a Central da Mata Atlântica, a Contrata e a Aprova, que demonstram interesse na criação de estratégias que contribuam para a valorização do território. Ambas são compostas por indivíduos que atuam no território e têm acompanhado a mobilização em torno da criação do registro.

Nesse contexto se insere a produção de azeite de dendê, como o produto de um processo tradicional que tem início, em sua maioria na plantação de pequenos agricultores, passando pelos pilões ou roldões até o armazenamento e comercialização. O resultado é um azeite cujas características e práticas de extração são específicas do lugar, oriundo da agricultura familiar policultura, sem danos ambientais, com ótimas qualidades nutricionais e vasta utilidade na culinária brasileira. A qualidade do produto é diretamente influenciada por fatores geográficos que lhe conferem um aspecto diferenciado e possibilitam o reconhecimento do seu território de origem, podendo vir a constituir uma indicação geográfica oficialmente reconhecida.

Essa possibilidade de identificação do lugar através da reputação de um produto pode representar uma estratégia para o desenvolvimento do território, uma vez que a valorização do produto contribui para a melhoria na qualidade de vida dos atores envolvidos nessa organização produtiva e atrai consumidores externos, movimentando assim outros setores, como o turismo, comércio, transportes, etc.

Considerando os instrumentos que constituem a estrutura de uma IG, Caldas (2019) observa que:

São construídos pelas redes de produtores e colaboradores interessados em proteger e valorizar o produto, e que contribuem para a melhoria do padrão organizativo dos produtores, contribuem para o aumento do valor agregado do produto e uma melhor repartição entre os envolvidos no sistema produtivo. Também estimulam a diversificação dos serviços oferecidos no território, o que contribui para a geração de pequenas empresas e novos negócios, a melhoria do padrão tecnológico de produção e marketing do produto e do território. (CALDAS, 2019, p. 8).

Kakuta *et al* (2006) afirma que as Indicações Geográficas são uma ferramenta coletiva de promoção comercial dos produtos que possuem herança histórico-cultural atrelada à sua origem. Para a autora, as IG's são também uma ferramenta de “preservação da biodiversidade, do conhecimento regional e dos recursos naturais, e podem oferecer contribuições extremamente positivas para as economias locais e o dinamismo de cada região” (KAKUTA *et al*, 2006, p.13). Baseando-se nas considerações de Kakuta *et al* (2006) acerca da obtenção do selo de proteção foi elaborado o quadro 4, onde são apresentados alguns dos benefícios gerados pela IG, levando em conta quatro aspectos da qualidade ligada à origem.

Observa-se que a Costa do Dendê possui atrativos turísticos, com seu amplo litoral que abriga estuários, mangues e praias exuberantes. Aliado as condições naturais, há uma malha viária, que liga a rodovias federais e estaduais, além da presença do aeroporto no município de Valença. Esses fatores combinados a elementos históricos do passado, devido à antiga ocupação humana do período colonial favorecem a atratividade turística que é uma atividade que, quando bem coordenada favorece o desenvolvimento do território. A essa diversidade ambiental e arquitetônica soma-se às diversas manifestações da cultura popular, como a zambiapunga³, a marujada, a capoeira, o samba-de-roda, além da presença histórica de comunidades tradicionais, como os quilombos, povos indígenas,

³ zambiapunga: manifestação cultural que ocorre no Baixo Sul, sobretudo no município de Nilo Peçanha.

pescadores, marisqueiros e extrativistas de dendê, que constituem os pioneiros na formação sociocultural do território.

Considerando esses aspectos da valorização do lugar pelas suas diferenças, a IG é também uma forma de especificação de ativos, pois sua atribuição principal está vinculada ao território. De acordo com Reis (2015), a tendência ao consumo de produtos naturais, saudáveis e tradicionais cria nichos de mercado localizados primordialmente nos centros urbanos, nem sempre explorados pelas grandes empresas. Assim, a elaboração de estratégias de desenvolvimento baseadas nas especificidades que só determinados territórios podem atribuir, tornou-se um vetor de poder de agregação de valor aos produtos ou serviços.

Quadro 4. Benefícios de uma Indicação Geográfica

Benefícios baseados na proteção	<ul style="list-style-type: none"> • Proteção de um patrimônio nacional e econômico: das regiões, do manejo, dos produtos. • Proteção dos produtores. • Proteção dos consumidores. • Não permite que os outros produtores, não incluídos na zona de produção delimitada, utilizem a indicação. • Proteção da riqueza, da variedade e da imagem de seus produtos.
Benefícios baseados no desenvolvimento rural	<ul style="list-style-type: none"> • Manutenção da população nas zonas rurais. • Geração de empregos. • Vitalidade das zonas rurais (crescimento do turismo). • Satisfação do produtor, orgulho da relação produto e produtor. • Contribuição para a preservação das particularidades e a personalidade dos artigos, que se constituem em um patrimônio.
Benefícios baseados na promoção e facilidades de exportação	<ul style="list-style-type: none"> • Garantia de produtos de notoriedade, originais e de qualidade. • Afirmação da imagem autêntica de um artigo. • Reconhecimento internacional. • Facilidade de presença do produto no mercado. • Acesso ao mercado através de uma marca coletiva e de renome. • Identificação do produto pelo consumidor dentre outros artigos. • Estímulo à melhoria qualitativa dos produtos.
Benefícios baseados no desenvolvimento econômico:	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento do valor agregado dos artigos. • Incremento do valor dos imóveis da região. • Estímulo aos investimentos na própria zona de produção. • Desperta o desenvolvimento de outros setores
Benefícios para os consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Garantia da origem, método de produção e elaboração e a especificidade dos produtos, respeitando os requisitos técnicos de qualidade. • A identificação e informações claras, através do selo da IG. • Garantia da rastreabilidade dos produtos.

Fonte: Adaptado de Kakuta *et al* (2006).

Ao observarmos a experiência pioneira do Vale dos Vinhedos, na produção de uvas e vinhos de qualidade diferenciada, é possível traçar um paralelo com o azeite da Costa do Dendê, uma vez que pode servir como um exemplo dos possíveis desdobramentos após a obtenção do registro. De acordo com Dullius (2009), a IG Vale dos Vinhedos atraiu muitos investimentos para a região e trouxe um reconhecimento internacional do local, agregando valor ao produto. Além disso, o autor afirma que após conquistar a Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, a demanda pelo produto vem melhorando e tornando-o mais estável, diminuindo a ação da concorrência, especialmente aquela de produtos menos qualificados e de preços mais baixos, mantendo-se assim numa relativa estabilidade no mercado.

No entanto, o autor atenta para o fato de “que o surgimento destes inúmeros empreendimentos na região do Vale dos Vinhedos acabou ocupando áreas que, muitas vezes, eram ou poderiam ser destinadas à produção de uvas. Além disso, Dullius (2009) observa que outro impacto ocorrido no território se refere à supervalorização das terras localizadas dentro dos limites geográficos demarcados pela Indicação de Procedência. Muitos agricultores têm vendido suas terras para empresas instalarem vinhedos mais modernos e acabam submetendo-se aos baixos salários e precárias condições de vida na cidade, uma vez que estes, em sua maioria, não possuem escolaridade e qualificação profissional para atuar em serviços mais rentáveis. Portanto, uns dos impactos negativos da supervalorização das terras são, sem dúvida, o êxodo rural e o abandono da atividade por parte das gerações futuras.

Para Flores (2007), o esforço de construção da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, por sua vez, ainda não se consolidou nem mesmo entre as vinícolas, pois a denominação tem sido usada de forma indevida por parte de empresas não autorizadas, colocando em risco a sustentabilidade desse processo de valorização. “Outro ponto importante que vem sendo discutido no âmbito das vinícolas diz respeito à necessidade de redução dos custos de produção, face à competitividade exigida pelo mercado” (FLORES, 2007, p. 177). Além disso, outro impacto apontado pelo autor refere-se às relações com a problemática ecológica, uma vez que há riscos de destruição da paisagem rural, com a possibilidade de

crescimento de espaços com características urbanas dentro do território, de redução de áreas cobertas por parreirais e de perda de novas áreas de vegetação nativa.

A essas questões soma-se a visão imediatista de alguns agentes da comunidade local, que desejam adquirir o retorno financeiro no curto prazo a partir da obtenção do registro, a despeito dos constantes esclarecimentos feitos ao longo da conscientização sobre o processo gradual de valorização que ocorre no médio e longo prazo. Essa situação pode gerar um baixo estímulo para o produtor e para as entidades de fomento.

Essa situação decorre, muitas vezes, das exigências e restrições impostas pelo regulamento de uso, na substituição das práticas viciosas pelas boas práticas. Isso pode levar a uma baixa oferta e a exclusão de muitos produtores que não possuem condições para a adequação às práticas virtuosas da qualidade diferenciada e têm dificuldades para implantar técnicas que promovam a sustentabilidade ambiental.

Em pesquisa realizada em municípios do Baixo Sul, Pereira e Sabioni (2020) observaram a necessidade de adequação legal, conforme a legislação vigente, para minimizar aspectos negativos do processo de fabricação do azeite de dendê. Com dados de doze empreendimentos, incluindo indústrias de médio e grande porte que produziam azeite e óleo de palmiste, observou-se a necessidade de implantar e estimular nas empresas a gestão ambiental através dos órgãos responsáveis, pois, em sua maioria, não possui programas que priorizam a gestão dos recursos naturais para a minimização dos resíduos gerados, redução do elevado gasto de água e controle dos impactos gerado pela industrialização.

O processo de implantação dos engenhos de dendê é realizado através de unidades tradicionais, de forma rústica e, muitas vezes, ambientalmente inadequada, utilizando animais para movimentar os roldões; assim como a força humana para pilar o dendê, através de tachos, tonéis, pilões de madeira, mãos-de-pilão, cochos de cimento, etc; utilizando-se, na etapa de lavagem, água doce ou salgada sem qualquer tratamento ou racionamento; pouca ou nenhuma preocupação com a destinação adequada dos resíduos, como o bagaço do dendê ou da água para fabricação do azeite, liberada logo após a apuração, sendo descartada nos rios, tornando-se visível nas bordas dos rios como impactante poluição. (PEREIRA; SABIONI, 2020. p.2).

Além dos impactos negativos gerados pela atividade, Pereira e Sabioni (2020) observam a capacidade que a dendeicultura possui de desenvolver-se em áreas degradadas que estão em recuperação, restaurar o balanço hídrico e climatológico, contribuindo na reciclagem e "sequestro de carbono" e liberação de O², além de combater a elevação excessiva das temperaturas médias do planeta. O autor reconhece a importância da organização produtiva do dendê para o desenvolvimento socioeconômico da região, gerando aumento da renda dos agricultores e estimulando outras atividades econômicas. Para Pereira e Sabioni (2020), o estímulo à agricultura familiar é outro ponto positivo para o meio ambiente, pois seu manejo ocorre de forma extrativista e em pequena escala.

Observa-se que a Costa do Dendê necessita de intervenções do poder público e da sociedade, numa interação que possa otimizar as atividades produtivas, sobretudo a dendeicultura, pois o território possui um grande potencial para o desenvolvimento territorial, com base no fortalecimento da cadeia produtiva do dendê, inserindo inovações nos métodos de produção e preservando a identidade territorial impressa no azeite da Costa do Dendê.

Destarte, o uso da IG como instrumento de ação coletiva para estimular o fortalecimento da produção baiana de dendê apresenta-se como uma possibilidade, uma vez que esta encontra-se estagnada, ainda que possua grandes áreas aptas ao cultivo e tradição secular na extração do azeite de dendê. Esse processo é contínuo e exige uma forte articulação social, pois as dificuldades não se esgotam com a aquisição do selo. A sustentabilidade do sistema também depende das ações em prol dos pequenos produtores, com a realização de capacitações técnicas e disponibilização de ferramentas adequadas de produção, que possam melhorar a produtividade e conservar o meio ambiente.

Para tanto, o território conta com o suporte de técnicos e profissionais das diversas áreas que têm participado ativamente desse processo oriundos da UFBA, IFBaiano, Ceplac, Codeter, Bahiater, Anvisa, dentre outros. São indivíduos que assumem compromissos sociais e estabelecem vínculos com os atores envolvidos, sobretudo os pequenos agricultores que possuem muito pouco poder de ação sobre o território e pouca percepção da importância da valorização da sua identidade

territorial. Cabe a esses profissionais levar o esclarecimento a respeito dos conceitos e importância do tema das Indicações Geográficas entre os envolvidos na cadeia e para os consumidores e sociedade de modo geral. A busca por apoios de diversas entidades aumenta a possibilidade de êxito e a superação das dificuldades, pois amplia a articulação entre os diversos setores do conhecimento em prol de medidas mitigadoras na redução dos entraves.

Com base nos estudos acerca das experiências anteriores de Indicações Geográficas no Brasil observa-se a necessidade de um amplo consenso na definição das especificações técnicas, de modo que haja um equilíbrio entre as formas atuais de produção e exigências técnicas de operacionalização impostas no processo de registro. A presença de uma associação de produtores que agregue a maior número participação possível dos agentes envolvidos, amenizando as divergências e conflitos de interesses é um importante fator na redução dos entraves.

É necessária a compreensão de que a agregação de valor ao produto pela qualidade diferenciada necessita de um grande apoio de investimento público e privado, pois o retorno financeiro ocorre no médio e longo prazo, principalmente no caso da Costa do Dendê, devido à grande carência que o território apresenta. Porém, outros benefícios surgem uma vez que o produto é registrado, pois adquire um status diferenciado no mercado nacional e internacional associado à reputação, tipicidade e garantia de qualidade.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Costa do Dendê possui um alto potencial para a produção de azeite de dendê, com condições de clima e solo favoráveis e disponibilidade de áreas litorâneas que se estendem desde o Recôncavo Baiano até os Tabuleiros Costeiros do Sul da Bahia. No entanto, todo esse potencial não se reflete na realidade, pois ainda convive com a baixa produtividade, devido à precariedade das instalações onde ocorre o processo produtivo e à falta de investimentos que otimizem a produção e diminuam os impactos gerados sobre o meio ambiente.

É necessária uma intervenção de programas e políticas públicas capazes de estruturar e otimizar a cadeia produtiva do dendê, buscando a integração de órgãos governamentais, com empresas, associações de produtores e diretamente com o pequeno produtor, buscando a profissionalização do setor. O que está sendo proposto no presente trabalho tem origem no lugar, nas pessoas e na interação resultante entre essas partes em prol de um desenvolvimento territorial. A possibilidade de fortalecimento da identidade cultural através de um produto que identifica a origem surge como proposta de ação baseada na gestão a partir das especificidades do território, em consonância com as necessidades e desejos da população.

A capacitação dos produtores e a manutenção dos equipamentos e técnicas tradicionais possibilitaria um aumento na produtividade do dendê no território, inserindo o pequeno produtor num contexto econômico mais amplo e dinâmico, reintegrando-o ao meio e estabelecendo a Costa do Dendê como o território da dendeicultura no país. A inovação não significa a criação de um produto novo, mas uma aliança entre as novas tecnologias e o resgate de práticas tradicionais que devem ser valorizadas. Trata-se da valorização das especificidades do local em detrimento aos padrões globais de concorrência baseados apenas no valor material.

No contexto atual, onde se reconhece um processo antigo de mundialização do capital e uma etapa supostamente nova denominada globalização, as tensões sociais se mantêm, provocando o acirramento dos impactos territoriais e a fragmentação socioespacial. O discurso oficial globalizante com um olhar simples

pressupõe uma homogeneização dos espaços e das sociedades, num processo que parece inevitável. Por outro lado, um olhar aprofundado salienta o caráter hegemônico do capital expansivo, que faz com que as diversas territorialidades sejam tensionadas ou subjugadas diante da intensificação dos fluxos mundiais.

Ao contrário do projeto hegemônico de acumulação intensiva e extensiva do capital, homogeneizando e fragmentando espaços, as diversas territorialidades não são apagadas sob os fluxos econômicos da mundialização. Diante da intensificação dos fluxos e das mudanças culturais, muitos territórios ainda resistem com suas próprias demandas e expressões de diversidade. Em vista disso propõe-se uma forma de organização social que caminha no sentido oposto à lógica global perversa, apoiando novas territorialidades entre os atores que compõem o território, com uma perspectiva do território construído pela coletividade como centralidade, sem desconsiderar a sustentabilidade de nosso planeta e tendo em vista a melhoria nas condições de vida dos pequenos produtores e a sociedade em um sistema global. A compreensão do poder de transformação com base na valorização de sua identidade, utilizando um conjunto de técnicas que não agridam o meio ambiente cria as condições para que a natureza e a sociedade estejam conectadas e direcionadas para uma nova construção social mais igualitária e adequada para todos.

A cultura do dendê está presente na culinária, na religião, em manifestações artísticas e nos diversos aspectos da sociedade baiana. No território que se tornou conhecido como Costa do Dendê observam-se técnicas tradicionais de produção e um saber-fazer secular que garantem ao azeite de dendê uma diferenciação em relação aos demais azeites produzidos no Brasil e no mundo. A partir de observações, leituras, discussões e reuniões com os diversos atores do território, observou-se a necessidade de articular uma rede de apoio em prol do fortalecimento dessa organização produtiva.

Diante da relevância do azeite de dendê na cultura afro-brasileira e seu alto potencial econômico, através deste estudo preliminar pretende-se estimular e orientar o registro da Costa do Dendê como uma Indicação Geográfica, contribuindo para a valorização do produto, bem como o fortalecimento e autonomia do território

através dos agentes locais envolvidos direta e indiretamente em seu processo produtivo.

Presente na literatura e na música, o dendê é importante elemento das festividades populares, principalmente, através da culinária com seus múltiplos pratos azeitados que embalam as festas de largo, muitas destas de caráter religioso que demonstram práticas de sincretismo entre o Candomblé e o Catolicismo. O acarajé, o caruru, o vatapá e as moquecas são exemplos de comidas típicas da cultura baiana, onde o azeite de dendê é elemento indispensável, conferindo-lhes sabor e cor marcadamente característico.

Em contraste com a reprodução em larga escala de produtos que não possuem uma relação orgânica e real com a sociedade envolvida, num processo de reprodutibilidade que não garante qualidade, nem possibilidade de desenvolvimento para os agentes envolvidos no processo de produção, tem-se observado uma valorização dos produtos territoriais em busca de vantagens competitivas no mercado globalizado. Produtos, serviços e lugares que se tornaram reconhecidos pela qualidade tradicional e peculiar, cuja originalidade está associada diretamente ao seu território de origem e guardam uma relação genuína com o passado.

Assim, espera-se que o azeite produzido na Costa do Dendê possa reunir as condições propícias para o registro de IG, através da organização coletiva dos agentes sociais envolvidos no processo de produção. Dessa forma, a Indicação Geográfica pode vir a converter-se em um importante instrumento para o desenvolvimento de diversas zonas rurais do Brasil, agregando valor aos produtos locais e possibilitando maior competitividade. Além de ser uma alternativa econômica permite a ampliação de vínculos horizontais, valorizando a diversidade étnico-cultural.

Desse modo, o fortalecimento da identidade territorial pode servir como um instrumento de valorização dos saberes e fazeres expressos nos diversos elementos associados ao dendê, contribuindo para a aquisição de poder e autonomia dos agentes do território e estimulando não somente a cadeia produtiva do dendê, como as demais atividades ali existentes.

REFERÊNCIAS

ABRAPALMA - Associação Brasileira de Produtores de Óleo de Palma. **A palma no Brasil e no mundo**. [2015]. Disponível em: <http://www.abrapalma.org/pt/a-palma-no-brasil-e-no-mundo/>. Acesso em: 16/11/2017.

AGROSABER. **Óleo de palma mais sustentável do mundo é brasileiro**. Descubra. Disponível em: <https://agrosaber.com.br/oleo-mais-sustentavel-do-mundo-e-br>. Acesso em: 04/11/2019

ALMEIDA, D. T. **Aspectos tecnológicos e nutricionais do dendê ou óleo de palma (*Elaeis guineensis*)**. IN: LODY, R. Dendê: símbolo e sabor da Bahia. São Paulo: Senac, 2009, p. 53-79.

ALVES, F. D; et al. **Contribuições de Élisée Reclus para a Geografia Moderna**. In. Caderno de Geografia, v.24, número especial (1), 2014. Disponível em: <http://periodicos.pucminas.br/index.php/geografia/article/view/7599/6597>. Acesso em: 03/09/19.

ARCASSA, W. S. **Friedrich Ratzel: a importância de um clássico**. In. Geographia Opportuno Tempore, Londrina, Vol. 3, Nº1, p.98 - 115, 2017. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/Geographia/article/download/31840/22924>. Acesso em: 14/11/2019.

BAHIA NOTÍCIAS. **Preço do Azeite de dendê dispara na Bahia e produto some do mercado**. Disponível em: <https://www.bahianoticias.com.br/municipios/noticia/22292-preco-do-azeite-de-dende-dispara-na-bahia-e-produto-some-do-mercado.html> Acesso em 23/08/20.

BARBOSA, F. **Direitos humanos, patrimônio cultural e políticas públicas**. In: SOARES, Virgínia Prado; CUREAU, Sandra. Bens culturais e direitos humanos. São Paulo: Edições Sesc, São Paulo. 2015. p. 73-104.

BARBOSA, H. S. **Candomblé Bantu-Indígena da Bahia: organização sociorreligiosa e relação global da Comunidade Caxuté na Costa do Dendê**. Dissertação de mestrado, Cachoeira, 2019. p.105.

BECKER, B. K. **Recuperação de áreas desflorestadas da Amazônia: será pertinente o cultivo da palma de óleo (Dendê)?** Confins (Paris), v. 10, 2010, p. 2-18.

BENKO, G; PECQUEUR, B. **Os recursos do território e os territórios de recursos**. Geosul, Florianópolis, v.16, n.32. 2001, p. 31-50.

BRASIL- Ministério das Minas e Energia. **Folha SD. 24 Salvador: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação, uso potencial da terra**. Projeto Radambrasil. Rio de Janeiro, 1981.

BRASIL. **Lei nº. 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União: Brasília, DF, ano 175º, 15/05/1996, P. 8353. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 20/02/20.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 95, de 17 de dezembro de 2018.** Fixa os procedimentos para regularização fundiária das ocupações incidentes em áreas rurais de propriedade do Incra e da União, sob gestão do Incra, fora da Amazônia Legal, de que trata o Decreto nº 9.309, de 15 de março de 2018 e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, ed. 244, Seção 1, Página 6. Publicada em: 20/12/2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56128852/do1-2018-12-20-instrucao-normativa-n-95-de-17-de-dezembro-de-2018-56128678. Acesso em: 14/03/20.

BRITO, C. A. **Ressignificando o conceito de território.** In: Petrobras e a gestão do território no Recôncavo Baiano. Salvador: EDUFBA, 2008. p.17-33.

CBPM - Companhia Baiana de Pesquisa Mineral. **Costa do Dendê:** Avaliação da potencialidade mineral e subsídios ambientais para o desenvolvimento sustentável dos municípios da Costa do Dendê. Programa de Avaliação das Potencialidades Minerárias. Série Publicações Especiais, vol.10. UFBA, Salvador, 2011.

CALDAS, A. *et al.* **A importância da Denominação de Origem para o desenvolvimento regional e inclusão social:** o caso do território da Cachaça de Abaíra. Revista Desenharia, Salvador, n.3, set, 2005.

CALDAS, A. S. **Indicações Geográficas: marco regulatório e distribuição espacial.** In: CALDAS, A. S.; BRITO, C.; FONSECA, A. A. M.; PERTILE, Noeli. (Org.). Gestão do Território e Desenvolvimento: novos olhares e tendências. 1ª ed. Salvador: JM, 2013, v. 1, p. 127-152.

CALDAS, A. S.; ARAUJO, C. C.; CURY, R. L. M. **As indicações geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial:** desafios e potencialidades no distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. RDE. Revista de Desenvolvimento Econômico, v. 3, 2017, p. 81-108.

CALDAS, A. S. **Indicações Geográficas:** Valorização do saber-fazer nos territórios da propriedade intelectual. XIII ENANPEGE. São Paulo, set. 2019.

CARNEIRO, E. **O azeite de dendê.** In: Ladinos e crioulos: estudos sobre o negro no Brasil. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 1964. p. 88-91.

CEE - Conselho das Comunidades Europeias. **Lei Nº. 2081/92.** Relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios. Bruxelas, 1992. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R0510:20080529:PT:P> DF. Acesso em: 14/12/2017.

CEPLAC - Comissão Executiva Plano da Lavoura Cacaueira. **Dendê**. In: Ceplac. Notícias. 2000. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm>. Acesso em: 18/11/2017.

COELHO NETO, A. S. C. **Componentes definidores do conceito de território: a multiescalaridade, a multidimensionalidade e a relação espaço-poder**. Geografia (UFF), v. 15, n. 29, 2013, p. 23-52.

CC - Comunidade Caxuté. **Museu da Costa do Dendê de Cultura Afro-Indígena**. Disponível em: <http://museudacostadodende.com/galeriadefotos/> Acesso em: 10/12/19.

CUENCA, M. A. G; NAZÁRIO, C. C. **Importância e Evolução da Dendeicultura na Região dos Tabuleiros Costeiros da Bahia de 1990 a 2002**. Embrapa, Sergipe, out. 2005.

CURVELO, F.M. *et al.* **Qualidade do óleo de palma bruto (*Elaeis guineensis*): matéria-prima para fritura de acarajés**. Revista do Instituto Adolfo Lutz (RIAL). São Paulo, 2011; p. 641-646.

DALLABRIDA, V. R. **Da vantagem comparativa à vantagem diferenciadora: estratégias de especificação de ativos territoriais como alternativa de desenvolvimento**. DRd – Desenvolvimento Regional em debate, Ano 2, n. 1, jul. 2012.

DALLABRIDA, V. R; TOMPOROSKI, A. A.; SAKR, M. R. **Do marketing territorial ao branding de território: concepções teóricas, análises e perspectivas para o Planalto Norte Catarinense**. Interações. Campo Grande, 2016, vol.17, n.4, p.671-685.

DALLABRIDA, V. R; CHAMPREDONDE, M. A; J, MARCHESAN. **Produtos com Tipicidade Territorial, Indicação Geográfica e Desenvolvimento Territorial: o potencial de experiências consolidadas inspirarem a trajetória de realidades assemelhadas**. VII Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional. UNISC, Santa Cruz do Sul, setembro de 2017. 24p.

DESER, Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais. **A cadeia produtiva do dendê: estudo exploratório**. Secretaria de Agricultura Familiar/ MDA. Curitiba, 2007.

DIAS, W. L. S. N. **Do pilão à prensa: um caso de inovação tecnológica no beneficiamento do dendê em Valença, Bahia**. 2007. 57p. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Faculdade de Ciências Econômicas – UFBA, Salvador, 2007.

DULLIUS, P. R. **Indicações Geográficas e Desenvolvimento Territorial: As Experiências do Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado). Santa Maria, 2009. UFSM. 149p.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Sistema Brasileiro de Classificação de Solos**. 2ª ed. Brasília, 2006. 286p.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Production quantities of Oil, palm by country**. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QD/visualize>. Acesso em: 12/2018.

FISCHER, F. **Baixo Sul da Bahia Uma proposta de desenvolvimento territorial**, Salvador, 2007. Disponível em: http://www.veracel.com.br/wp-content/uploads/2015/02/Livro_Baixo_Sul.pdf. Acesso em: 24/01/2019.

FLORES, M. **Da solidariedade social ao individualismo**: um estudo sobre o desenvolvimento do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha. 2007. 311 f. Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

FURTADO, C. **O Mito do Desenvolvimento Econômico**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1974.

FURTADO, C. **Introdução ao desenvolvimento**: enfoque estrutural - 3ª ed.- Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000. p.7-48.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. Editora Atlas S.A. São Paulo, 2ª ed. 1989.

HAESBAERT, R. **Dos múltiplos territórios a multiterritorialidade**. Porto Alegre, UFRGS, 2004.

HAESBAERT, R; LIMONAD, E. **O território em tempos de globalização**. Revista Etc-Espaço, Tempo e Crítica, vº1 nº2, 2007.

HAESBAERT, R. **Regional-global**: dilemas da região e da regionalização na Geografia Contemporânea. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010, p. 208.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Bertrand Brasil, 7ª ed. Rio de Janeiro, 2012.

HARVEY, D. **A arte da renda**: a globalização e a transformação da cultura em *commodities*. In: A produção capitalista do espaço. Edinburgh University Press Ltd. São Paulo, Annablume, 2005, p.219-239.

HOMMA, A. K. O. *et al.* **Bases para uma política de desenvolvimento da cultura do dendê na Amazônia**. In: VIÉGAS, I. J. M.; MÜLLER, A. A. A cultura do dendezeiro na Amazônia brasileira. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2000. p. 11-30

HOMMA, A. K. O. **Cronologia do Cultivo do Dendezeiro na Amazônia**. Belém, Embrapa Amazônia Oriental, 2016.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Agrícola Municipal. PAM-2018.** Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1613#resultado>. Acesso em: 20/12/2018.

INESC - Instituto de Estudos Socioeconômicos. **Acordo TRIPS:** acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade Intelectual. Caderno de estudo; n. 1, Brasília, 2003

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicação geográfica no Brasil.** Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 16/11/2017.

IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Atlas do desenvolvimento humano no Brasil.** Disponível em: <http://www.atlasbrasil.org.br/perfil> Acesso em: 17/03/19.

KAKUTA, S. M. *et al.* **Indicações geográficas:** guia de respostas. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2006.

LAKATOS E. M, MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica.** 5ª ed. São Paulo (SP): 2003.

LEÃO, A. C. **Classes de solo para dendê no Sudeste da Bahia.** Pesquisa Agropecuária Brasileira. Brasília, 1990, p. 587-597.

LE GOFF, J. **História e Memória.** Campinas: Unicamp, 1990.

LEVERMANN, R. A., SOUZA, J. P. M. **Óleo de Palma:** O Crescimento da Indústria Global. Mercado e Negócios. Agroanalysis, fevereiro, 2014, p.13-15.

LODY, R. **Dendê:** bom de comer, de ver e de significar a matriz africana no Brasil. In: Dendê. Símbolo e sabor da Bahia (organizador). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

LODY, Raul, **Dendê:** com a África à boca. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 18-33, jul./dez. 2018.

LUBISCO, N. M L; VIEIRA, S. C. **Manual de Estilo Acadêmico:** Trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses. 6ª ed. Salvador, EDUFBA, 2019.

MESQUITA, A. S. **Do azeite de dendê de ogum ao palm oil commodity:** uma oportunidade que a Bahia não pode perder. Bahia Agrícola, Salvador, vol.5, n.1. 2002, p. 22-27.

MÜLLER, A. A. **A cultura do dendê.** Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido. Embrapa. Miscelânea nº5. Belém, 1980.

NIERDELE, P. A; MASCARENHAS, G. C. C; WILKINSON, J. **Governança e Institucionalização das Indicações Geográficas no Brasil**. RESR, Piracicaba, vol.55, nº01, Mar. 2017, p.85-102.

NOVAIS, R. R. *et al.* **Caracterização da estrutura produtiva do dendê**. Valença, Bahia. XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Buenos Aires, 2009.

OEC - Observatory of Economic Complexity. **Palm Oil**. Disponível em: <https://oec.world/en/profile/hs92/31511/>. Acesso em: 17/03/2020.

OIL WORLD. **Commodities: Palm oil**. Disponível em: <https://www.oilworld.biz/t/statistics/commodities>. Acesso em: 13/03/18.

OLIVEIRA, H. P. **Dendê: aspectos botânicos, agronômicos, ecológicos e econômicos**. IN: LODY, R. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Senac, 2009, p. 25-51.

OLIVEIRA, M. A. R. **Oportunidades e Entraves Para a Proteção por Indicação de Procedência para os Biscoitos de Vitória da Conquista - BA**. Dissertação (Mestrado), p.130. Salvador, IFBA, 2020.

PDITS - Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável-**Costa do Dendê**. SETUR, 2015, 49p. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/0BzEsMwYCUjXjNGtpdVpnejM3R2s/view>. Acesso em: 20/12/2017.

PECQUEUR, B. **A guinada territorial da economia global**. in: Reinventando a economia. Política e Sociedade, 2009. Pp. 79-105.

PEREIRA, R. C; SABIONI, S. C. **Importância da Gestão Ambiental na Indústria do Azeite de Dendê no Baixo Sul da Bahia: Os impactos ambientais gerados pelo processo de fabricação**. PPGDSR/IFBA. Uruçuca, 2020.

PESENTE, R. **Ativos intangíveis e desenvolvimento local: a contribuição das indicações geográficas**. Tese Desenvolvimento Regional e Urbano - UNIFACS Universidade Salvador, 2013, p.339.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Livraria Progresso Editora. Salvador, 1957, p.103.

RAMALHO FILHO, A. **Zoneamento agroecológico, produção e manejo para a cultura da palma de óleo na Amazônia**. Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2010 222 p.

RAMOS, Artur. **Notas sobre a culinária negro-brasileira**. In. A aculturação negra no Brasil. São Paulo: Nacional, 1942, p.162-168.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

REIS, L. L. M. **Indicação Geográfica no Brasil: Determinantes, Limites e Possibilidades**. Salvador, 2015. 270f. Tese de Doutorado-Universidade Federal da Bahia, 2015.

RIOS, S. A. *et al.* **Recursos Genéticos de Palma de Óleo (*Elaeis guineensis* Jacq.) e Caiuá (*Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortés)**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2012.

RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil. **Burning down the House: How Unilever and other global brands continue to fuel Indonesia's fires**. By Greenpeace International November, 2019. Disponível em: <https://www.greenpeace.org/malaysia/publication/2620/burning-down-the-house-how-unilever-and-other-global-brands-continue-to-fuel-indonesias-fires/>. Acesso em 12/10/2019.

SANTOS, M; SOUZA, M. A. A; SILVEIRA, M. L. **O retorno do território**. IN: Território: Globalização e fragmentação. Editora Hucitec, 4ª ed. São Paulo, 1998. p.15-20.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Editora Record, 6ª ed. São Paulo, 2001. p.17-36.

SANTOS, M. Do meio natural ao meio técnico-científico informacional. In: SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e tempo, razão e emoção**. 4ª. ed. 2ª. reimpr. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. p. 156-175.

SANTOS, L. A. S. **Acarajé, dendê, modernidade e tradição no contexto soteropolitano**. IN: LODY, R. Dendê: símbolo e sabor da Bahia. São Paulo: Senac, 2009, p. 81-92.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Valorização dos produtos com diferencial de qualidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília, 2005. 232p.

SEBRAE- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas; INPI- Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicações geográficas brasileiras** – Brasília, 2011, 83p.

SEI - Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. **Perfil Dos Território de Identidade Da Bahia**. Salvador, 2016. Volume 2. p.88-113.

SEI - Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. **Tipologia Climática do estado da Bahia: Thornthwaite & Matther (1998)**. Disponível em: https://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/tipologia_climatica_segundo_thornthwaite_e_matther_2014.pdf. Acesso em: 20/07/18.

SEMEDO, I. **Viabilidade econômica do dendê**: um estudo de caso da substituição das plantações nativas por dendezeiros geneticamente melhorados. FAGED /UFBA. Salvador, 2002. p.75.

SETUR – Secretaria do Turismo. **Turismo étnico-afro na Bahia**. Superintendência de serviços turísticos. Fundação Pedro Calmon. Salvador, 2009. 152p.

SLOW FOOD. **Azeite de dendê de pilão**. Disponível em https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/azeite-de-dende-de-pilao/. Acesso em: 17/03/19.

SMITH, N. J. H. *et al.* **Oil palm**. In: Tropical Forests and Their Crops. Cornell University Press. New York December, 1992. p.231-250.

SOUSA JUNIOR, V. C. **Dendezeiro, a planta de onde se tira de tudo**. Brasil com Artes Ltda EPP. Salvador, 2013. p.24.

SOUSA JUNIOR, V. C. **Comida de Santo e comida de branco**. Revista Pós Ciências Sociais, v. 11, 2014, p. 127-141.

SOUZA, J. **Dendê**. Ceplac: Notícias. Mato Grosso do Sul. 2000. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm>. Acesso em 25/11/2018.

SOUZA, M. L. **O território**: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, I. E; GOMES, P. C. C; CORRÊA, R. L. (Org.). Geografia: conceitos e temas. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2ª ed, 2000. Pp.77-116.

USDA. Departamento de Agricultura dos Estados Unidos. **Oilseeds**: World Markets and trade. Disponível em: <https://www.fas.usda.gov/data/oilseeds-world-marketsand-trade>. Acesso em: 20/12/2018.

VANDECANDELAERE, E. *et al.* **Linking people, places and products**. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications. FAO/ SINGER-GI, 2010. 2ª ed. 189p. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf>. Acesso em: 20/12/2017.

VEIGA, J. E. **A face territorial do desenvolvimento**. Revista Internacional de Desenvolvimento Local – USP – São Paulo: Vol. 3, n.5, p. 5-19, Set. 2002.

VIANNA, H. **Breve notícia sobre a cozinha baiana**. IN: CASCUDO, L. C. (org). Antologia da Alimentação no Brasil, Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977, 254 p (Raízes do Brasil).

WATKINS, C. **African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil**. Environment and History. The White Horse Press. Volume 21, N. 1, Fevereiro, 2015, p. 13-42.

WIPO - World Intellectual Property Organization. **Geographical Indications: An Introduction**. WIPO Magazine, 04/10/2007.

WTO - World Trade Organization. **Agreement On Trade-Related Aspects Of Intellectual Property Rights/TRIPS**. 1994. 33p. Disponível em: https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips.pdf. Acesso em 23/01/2018.

WWF - World Wide Fund for Nature. **Which Everyday Products Contain Palm Oil?** Disponível em: <https://www.worldwildlife.org/pages/which-everyday-products-contain-palm-oil>. Acesso em 20/03/2020.

ANEXO II: Áreas das Indicações Geográficas Nacionais Reconhecidas

ÁREAS DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NACIONAIS RECONHECIDAS					
	Nome Geográfico	UF	Produto / Serviço	Espécie	Concessão
1	Vale dos Vinhedos	RS	Vinhos tintos, brancos e espumantes	Indicação de Procedência	19/11/2002
2	Região do Cerrado Mineiro	MG	Café	Indicação de Procedência	14/04/2005
3	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	RS	Carne bovina e seus derivados	Indicação de Procedência	12/12/2008
4	Paraty	RJ	Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada	Indicação de Procedência	10/07/2007
5	Vale do Sinos	RS	Couro acabado	Indicação de Procedência	19/05/2009
6	Vale do Submédio São Francisco	PE/BA	Uvas de mesa e manga	Indicação de Procedência	07/07/2009
7	Pinto Bandeira	RS	Vinhos tintos, brancos e espumantes	Indicação de Procedência	13/07/2010
8	Litoral Norte Gaúcho	RS	Arroz	Denominação de Origem	24/08/2010
9	Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais	MG	Café	Indicação de Procedência	31/05/2011
10	Costa Negra	CE	Camarões	Denominação de Origem	16/08/2011
11	Região do Jalapão do Estado do Tocantins	TO	Artesanato em capim dourado	Indicação de Procedência	30/08/2011
12	Pelotas	RS	Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	Indicação de Procedência	30/08/2011
13	Goiabeiras	ES	Panelas de barro	Indicação de Procedência	04/10/2011
14	Serro	MG	Queijo	Indicação de Procedência	13/12/2011
15	São João del-Rei	MG	Peças artesanais em estanho	Indicação de Procedência	07/02/2012
16	Franca	SP	Calçados	Indicação de Procedência	07/02/2012
17	Vales da Uva Goethe	SC	Vinho branco seco, vinho branco suave ou demi séc, vinho leve branco seco, vinho leve branco suave ou demi séc, vinho espumante brut, ou demi séc obtidos pelo método "Champenoise", vinho espumante brut, ou demi séc, obtidos pelo método "Charmat", vinho licoroso.	Indicação de Procedência	14/02/2012
18	Canastra	MG	Queijo	Indicação de Procedência	13/03/2012
19	Pedro II	PI	Opala preciosa de Pedro II e joias artesanais de opalas de Pedro II	Indicação de Procedência	03/04/2012
20	Região Pedra Carijó Rio de Janeiro	RJ	Gnaiss fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro geral inferior a 1cm	Denominação de Origem	22/05/2012
21	Região Pedra Madeira Rio de Janeiro	RJ	Gnaiss fitado milonítico de coloração clara com quatro variedades de cor: branca, rosa, verde e amarela	Denominação de Origem	22/05/2012
22	Região Pedra Cinza Rio de Janeiro	RJ	Gnaiss fitado milonítico de coloração cinza possuindo três variedades: "Olho de pombo", "Pinta rosa" e "Granito fino"	Denominação de Origem	22/05/2012
23	Cachoeiro de Itapemirim	ES	Mármore	Indicação de Procedência	29/05/2012
24	Norte Pioneiro do Paraná	PR	Café verde em grão e industrializado torrado em grão elou moído	Indicação de Procedência	29/05/2012
25	Manguezais de Alagoas	AL	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha	Denominação de Origem	17/07/2012
26	Linhares	ES	Cacau em amêndoas	Indicação de Procedência	31/07/2012
27	Vale dos Vinhedos	RS	Vinhos e espumantes	Denominação de Origem	25/09/2012
28	Paraíba	PB	Têxteis em algodão colorido	Indicação de Procedência	16/10/2012
29	Região de Salinas	MG	Aguardente de cana, tipo cachaça	Indicação de Procedência	16/10/2012
30	Porto Digital	PE	Serviços de tecnologia da informação e comunicação através de desenvolvimento, manutenção e suporte.	Indicação de Procedência	11/12/2012
31	Altos Montes	RS	Vinhos e espumantes	Indicação de Procedência	11/12/2012

32	Divina Pastora	SE	Renda de agulha em laçô	Indicação de Procedência	26/12/2012
33	São Tiago	MG	Biscoitos	Indicação de Procedência	05/02/2013
34	Alta Mogiana	SP	Café	Indicação de Procedência	17/09/2013
35	Mossoró	RN	Melão	Indicação de Procedência	17/09/2013
36	Cariri Paraibano	PB	Renda renasença	Indicação de Procedência	24/09/2013
37	Monte Belo	RS	Vinhos e espumantes	Indicação de Procedência	01/10/2013
38	Região do Cerrado Mineiro	MG	Café	Denominação de Origem	31/12/2013
39	Piauí	PI	Cajuína	Indicação de Procedência	26/08/2014
40	Rio Negro	AM	Peixes ornamentais	Indicação de Procedência	09/09/2014
41	Microrregião de Abaíra	BA	Aguardente de cana, tipo cachaça	Indicação de Procedência	14/10/2014
42	Pantanal	MS/MT	Mel	Indicação de Procedência	10/03/2015
43	Farroupilha	RS	Vinho fino branco, vinho moscatel espumante, vinho frisante moscatel, vinho licoroso moscatel, mistela simples moscatel, brandy de vinho moscatel	Indicação de Procedência	10/07/2015
44	Ortigueira	PR	Mel	Denominação de Origem	01/09/2015
45	Maracaju	MS	Linguíça	Indicação de Procedência	24/11/2015
46	Região de Mara Rosa	GO	Açafrão	Indicação de Procedência	02/02/2016
47	Região das Lagoas Mundaú-Manguaba	AL	Bordado filé	Indicação de Procedência	19/04/2016
48	Carlópolis	PR	Goiaba	Indicação de Procedência	17/05/2016
49	Região de Pinhal	SP	Café verde, torrado e moído	Indicação de Procedência	19/07/2016
50	Região São Bento de Urânia	ES	Inhame	Indicação de Procedência	20/09/2016
51	São Mateus	PR	Erva-mate	Indicação de Procedência	27/06/2017
52	Marialva	PR	Uvas finas de mesa	Indicação de Procedência	27/06/2017
53	Oeste do Paraná	PR	Mel de abelha <i>Apis Melifera</i> escutelata (<i>Apis Africanizada</i>) - Mel de abelha <i>Tetragonisca augustula</i> (<i>Jataí</i>).	Indicação de Procedência	04/07/2017
54	Cruzeiro do Sul	AC	Farinha de Mandioca	Indicação de Procedência	22/08/2017
55	Maués	AM	Guaraná	Indicação de Procedência	16/01/2018
56	Colônia Witmarsum	PR	Queijo	Indicação de Procedência	24/04/2018
57	Sul da Bahia	BA	Amêndoas de cacau	Indicação de Procedência	24/04/2018
58	Venda Nova do Imigrante	ES	Socol	Indicação de Procedência	12/06/2018
59	Banana da Região de Corupá	SC	Banana	Denominação de Origem	28/08/2018
60	Sabará	MG	Derivados de jabuticaba: licor, geleia	Indicação de Procedência	23/10/2018
61	Tomé-Açu	PA	Cacau	Indicação de Procedência	29/01/2019
62	Oeste da Bahia	BA	Café verde em grãos, da espécie <i>Coffea Arábica</i>	Indicação de Procedência	14/05/2019

Fonte: INPI/IBGE, 2019

ANEXO III: I° e II° Festival de Dendê de Valença/BA, 2018/2019 – Folder



ANEXO IV: Seminários de Indicação Geográfica da Costa Do Dendê – Folder

SEMINÁRIO . 2019

VAMOS DEBATER INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
para o azeite de dendê da Bahia

. propriedade industrial .
. organização produtiva .
. desenvolvimento territorial .
. preservação do saber-fazer .

18 DE SETEMBRO, 2019
NA IGREJA BATISTA JARDIM DAS OLIVEIRAS, CAMAMU
NAZARÉ
DAS 8H ÀS 13H

@IGDENDEBAHIA
 WWW.IGDENDEBAHIA.HOME.BLOG

SEMINÁRIO * 2019

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AZEITE DA COSTA DO DENDÊ - BA

DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS PRODUTORES

21 E 22 DE OUTUBRO
DAS 9H ÀS 16H
NO INSTITUTO FEDERAL BAIANO
CAMPUS VALENÇA
@IGDENDEBAHIA

I G • QUALIDADE DO PRODUTO
• ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES

DEN • PESQUISA E INOVAÇÃO
• PROPRIEDADE INDUSTRIAL

DÊ • ASPECTOS DA PRODUÇÃO
• CULTURA E TURISMO

REALIZAÇÃO _



APOIO _

