



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**FACULDADE DE ECONOMIA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM ECONOMIA**

**LUANA SANTA INÊS CUNHA**

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA O  
AZEITE DE DENDÊ PRODUZIDO EM VALENÇA, BAHIA**

**SALVADOR**  
**2013**

**LUANA SANTA INÊS CUNHA**

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA O  
AZEITE DE DENDÊ PRODUZIDO EM VALENÇA, BAHIA**

Trabalho de Conclusão de curso apresentado  
ao curso de Graduação em Economia da  
Universidade Federal da Bahia para a obtenção  
do Grau de Bacharel Economia.

Orientador: Vitor de Athayde Couto  
Co-orientadora: Livia Liberato Reis

**SALVADOR  
2013**

Ficha catalográfica elaborada por Vânia Cristina Magalhães CRB 5- 960

Cunha, Luana Santa Inês

C972 Indicação geográfica: a indicação de procedência para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia./ Luana Santa Inês Cunha. – Salvador, 2013.  
41f. il.; tab.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Faculdade de Economia, Universidade Federal da Bahia, 2013.

Orientador: Prof. Dr. Vitor Athayde Couto.

Co-Orientadora: Livia Liberato Reis.

1. Dendê - cultivo. 2. Economia agrícola. 3. Valença - Bahia. I. Couto, Vitor Athayde. II. Reis, Livia Liberato. III. Título. IV. Universidade Federal da Bahia.

CDD – 338.1

**LUANA SANTA INÊS CUNHA**

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA O  
AZEITE DE DENDÊ PRODUZIDO EM VALENÇA, BAHIA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Economia da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Economia.

Aprovada em 28 de março de 2013

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Prof. Dr. Vitor Athayde Couto**  
Universidade Federal da Bahia - UFBA

---

**Mestre Lívia Liberato Reis**  
Universidade Federal da Bahia - UFBA

---

**Mestre Alynson dos Santos Rochas**  
Universidade Federal da Bahia - UFBA

---

**Mestre Solange Maria Santana Couto**  
Universidade Federal da Bahia - UFBA

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço ao meu irmão amado Leonardo que, com toda sua paciência e experiência acadêmica, me ajudou nesta etapa tão importante. Agradeço a minha gêmea preferida(Lorena), minha irmãzinha Dani, meus pais Maurício e Maria dos Anjos e ao amor da minha vida, Gustavo, que sempre me apoiaram e estiveram ao meu lado.

Aos professores da Faculdade de Economia, principalmente meu orientador Vitor Athayde Couto, que me acolheu e acrescentou tanto nesta etapa difícil e enriquecedora que foi a graduação. Agradeço também a Lívia Liberato Reis pela ajuda na co-orientação.

Enfim, agradeço a todos aqueles que, de alguma forma, ajudaram a semear, cultivar e colher os frutos desses anos de curso.

## RESUMO

O objetivo desta monografia será analisar de que forma a implementação de uma Indicação Geográfica (IG) pode vir a contribuir para a conquista de vantagens competitivas para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia. Neste caso específico, a certificação será do tipo Indicação de Procedência (IP), que garante exclusividade de uso a um grupo de produtores, em razão da reputação que a região obteve na produção, de qualidade ou de características atribuídas a sua origem. A IP está relacionada a produtos de alta especificidade, trazendo vantagens competitivas ao produto no mercado, inclusive em escala internacional. As vantagens são percebidas e valorizadas pelo mercado consumidor, cada vez mais consciente. Assim, torna-se relevante um estudo de proposta de certificação do tipo IP a produção tradicional do azeite de dendê na região de Valença.

Palavras-chave: Indicação geográfica. Indicação de procedência. Certificação. Dendê. Valença - Bahia.

## LISTA DE ABREVIATURAS

IG	Indicação Geográfica
IP	Indicação de Procedência
DO	Denominação de Origem
CUP	Convenção da União de Paris
ADPIC	Aspectos dos direitos da propriedade intelectual referente ao comércio
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
OMPI	Organização Mundial de Propriedade Intelectual
OMC	Organização Mundial do Comércio
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IGP	Indicação Geográfica Protegida
ETP	Especialidade Tradicional Garantida
DOP	Denominação de Origem Protegida
AOC	Apelação de Origem Controlada
GRU	Guia de Recolhimento da União
RPI	Revista da Propriedade Industrial
SEAGRI	Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
UTF	Unidade de Trabalho Familiar
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
COOFAVA	Cooperativa de Fomento Agrícola de Valença
AMBEV	Companhia de Bebidas das Américas
BB	Banco do Brasil
DRS	Desenvolvimento Regional Sustentável

PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
CEPLAC	Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira
CMDRS	Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável
EBDA	Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola
DAP	Declaração de Aptidão do Produtor
AMUBS	Associação dos Municípios da Região do Baixo Sul da Bahia
CDAF	Compra Direta da Agricultura Familiar



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>2</b>	<b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA .....</b>	<b>11</b>
2.1	BREVE HISTÓRICO NO BRASIL E NO MUNDO .....	11
2.2	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL .....	15
2.3	ASPECTOS CONCEITUAIS .....	17
2.4	CONDIÇÕES GERAIS PARA A CERTIFICAÇÃO .....	20
<b>3</b>	<b>O AZEITE DE DENDÊ .....</b>	<b>22</b>
3.1	PRODUTOS DO DENDEZEIRO .....	23
3.2	O AZEITE DE DENDÊ ENQUANTO PRODUTO .....	25
3.3	ASPECTOS SOCIAIS E ECONOMICOS DA PRODUÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ .....	25
<b>4</b>	<b>ESTUDO DA VIABILIDADE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA O AZEITE DE DENDÊ DE VALENÇA .....</b>	<b>30</b>
4.1	CARACTERÍSTICAS DO MERCADO .....	30
4.2	BAHIA: CULTURA E ESPECIFICIDADES REGIONAIS .....	31
4.3	COOFAVA .....	33
4.4	AÇÕES GOVERNAMENTAIS E PRIVADAS .....	37
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>40</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Esta monografia foi produzida como Trabalho de Conclusão de Curso do Bacharelado em Economia da Universidade Federal da Bahia e tem como tema central a Indicação Geográfica (IG). A Indicação Geográfica é uma forma de garantir a diferenciação e proteção do produto do território no mercado globalizado. O produto certificado tem um diferencial no mercado competitivo já que a certificação representa garantia de qualidade diferenciada na produção. Parte-se do princípio que, de alguma forma, o modo de produção territorial se destaca das demais, seja pelo histórico da região, da tecnologia própria, do processo produtivo ou da cultura local. Esse tipo de produto conquista uma parcela do mercado consumidor que busca, em um contexto atual, de tendência à homogeneização, uma maior qualidade e diferenciação.

A IG é bastante difundida na Europa, sobretudo na certificação de produtos agrícolas. No Brasil, o procedimento é procurado por alguns produtores de regiões específicas. Teriam os produtos brasileiros diferencial para garantir o mesmo sucesso das experiências de outros países? A certificação conferiria acesso a mercados e ganhos de competitividade para a produção local? Identificar o possível impacto deste tipo de certificação para os produtos brasileiros foi um dos objetivos deste trabalho.

No entanto, investigar este impacto genericamente seria muito ambicioso, sendo difícil alcançar resultados concretos. Estudar um produto específico do Estado da Bahia constitui-se como algo mais viável. Assim, optou-se pelo azeite de dendê produzido em Valença, dado o seu caráter regional, de qualidade reconhecida dentro e fora da localidade de origem, cultural e especificidades da produção, elementos essenciais para este tipo de certificação.

O azeite de dendê possui características alimentícias benéficas (rico em nutrientes). Além disso, trata-se de uma cultura própria de regiões tropicais e com baixo impacto ambiental, comparada a outros produtos. Apesar de ser utilizado como matéria prima para uma série de itens, como insumos industriais e até substituto energético, estudos apontam que é no seu aproveitamento alimentício que o dendê encontra o seu mercado mais amplo e maior lucratividade para os produtores.

A produção do azeite de dendê na região de Valença é descrito como um processo complexo, ainda pouco mecanizado, e exige o envolvimento de muitas pessoas. Após o corte do dendê,

ele é transportado com a ajuda de animais, retirado dos cachos, para depois ser cozido. Depois de um dia de cozimento, a polpa é colocada em uma máquina para a extração do azeite. O processo dura até oito dias e o azeite é distribuído pela região e para Salvador. O dendê é também utilizado para outras produções.

A cultura do dendê foi trazida à Bahia pelos escravos africanos no século XVI. Um dado marcante sobre o azeite de dendê é a sua importância para a culinária local. A culinária baiana possui o dendê como ingrediente na quase totalidade dos seus pratos. Ele é um ingrediente fundamental para uma série de gêneros alimentícios amplamente conhecidos, como a moqueca, o acarajé e o abará. Sua presença hoje extrapola a dimensão religiosa, sendo amplamente consumido pela população local e movimentando o turismo gastronômico.

Outra vantagem do azeite de dendê de Valença como objeto de estudo é a existência de algumas obras que tratam do seu processo de produção e comercialização. Destaca-se o estudo de Semedo (2006) importante fonte de pesquisa deste trabalho.

Do ponto de vista metodológico, o presente trabalho será um estudo de caso a partir do qual se pretende discutir a Indicação Geográfica. Para Yin (2007), a natureza da pesquisa, a temporalidade do fenômeno e o controle do pesquisador tornam o estudo de caso uma abordagem adequada. Optou-se pelo azeite de dendê de Valença como caso a ser investigado, por se entender que este é representativo a partir do qual se pode analisar a certificação e por sua relevância regional. Além disso, reúne as condições apontadas por Yin, pois se trata de uma produção contemporânea, na qual o pesquisador não possui controle sobre o fenômeno estudado e também diante da natureza exploratória da pesquisa.

Quanto aos procedimentos, foram utilizadas as pesquisas bibliográfica e documental. Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre estudos acadêmicos a respeito da Indicação Geográfica, Indicação de Procedência, pesquisas sobre a aplicação destes conceitos a outros produtos e produções sobre a produção do azeite de dendê de Valença. De modo auxiliar, procedeu-se a uma pesquisa documental dos procedimentos para a certificação, relatórios governamentais e outros sobre IG e IP.

Além desta introdução, o trabalho encontra-se estruturado em quatro seções. Na primeira seção é realizado um estudo sobre Indicação Geográfica e Indicação de procedência contendo

os aspectos conceituais, um breve histórico das certificações, tipologia e procedimentos necessários para obtenção de uma IG.

Na segunda seção são especificados os produtos do dendezeiro, o azeite de dendê enquanto produto e os aspectos sociais e econômicos da produção do azeite de dendê. Na terceira seção é realizado um estudo da viabilidade de uma IP para o azeite de dendê de Valença.

Por fim, nas considerações finais, apontaram-se as conclusões gerais deste trabalho, os limites da pesquisa e as possibilidades de estudos futuros.

## 2 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Indicação Geográfica consiste em uma modalidade de certificação para produtos e serviços. Para melhor compreender o conceito, é necessário conhecer sua origem histórica, as razões que determinaram a sua utilização e sua disseminação no mundo.

Em um estudo sobre o tema, é importante também abordar os procedimentos para obter esta certificação no Brasil. Há, ainda, diferentes tipos de IG que serão apresentados neste capítulo.

### 2.1 BREVE HISTÓRICO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO MUNDO

O conceito de Indicação Geográfica (IG) surge a partir da necessidade de validar a qualidade diferenciada que os produtos apresentam, a partir de características específicas de seu território, seja no modo de produção ou até mesmo na geografia da região. Os produtores de um determinado território buscam, assim, evitar que grupos ou pessoas de outras localidades utilizem indevidamente o nome de uma região.

Esse tema ganhou maior relevância no século XIX, quando se iniciou um processo de determinação de meios de garantir uma regulamentação no âmbito internacional para a IG. A Convenção da União de Paris (CUP) em 1883, o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958) e o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referentes ao Comércio (ADPIC) de 1994 representam a evolução da proteção jurídica internacional dos direitos da propriedade intelectual, das quais as Indicações Geográficas fazem parte.

Em março de 1883 foi assinado o primeiro acordo internacional dando as bases para a proteção e preservação da Indicação Geográfica internacionalmente, a chamada Convenção da União de Paris. Diante até do pioneirismo do encontro, seu caráter genérico trouxe a necessidade de novas convenções posteriores para garantir, de forma mais concreta, a proteção dos produtos geográficos. O acordo de Madri, 1891, teve como principal temática a punição aos falsos produtos de Indicação Geográfica, aqueles que se utilizavam de nomes mundialmente conhecidos pela especificidade da região produtora, mas que não são verdadeiramente produzidos no território. Os exemplos mais conhecidos são espumantes que se utilizam da denominação *Champagne* e *Brandis* que se utilizam da denominação *Cognac*, mesmo não sendo produzidos nas respectivas regiões da França. Os países membros assumem

a responsabilidade de não importação desse tipo de produto. A tentativa do acordo também foi a de concentrar o local dos registros (Escritório Internacional da Propriedade Intelectual, em Genebra) e simplificar o processo de certificação do tipo IG, diminuindo inclusive seu custo para o produtor (REIS, 2008).

Em 1958, o Acordo de Lisboa trata de critérios para que um produto seja passível desta certificação, acrescentando a ideia de que a IG tem que ser reconhecida nacionalmente para que tenha o reconhecimento internacional. O problema atual é a adesão dos países à Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI), o que faz garantir a abrangência da proteção da IG. Isso porque é necessário um maior número possível de países membros para garantir a eficácia do tratado, já que a proteção da IG é garantida apenas nesses países. Atualmente, por exemplo, o Brasil não é membro da OMPI (REIS, 2008).

Em se tratando de propriedade intelectual, a IG também se insere no acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados a Comércio (acordo TRIPS ou acordo ADPIC) (1994), que surge com o intuito de reduzir as distorções no comércio internacional e proteger o direito da propriedade intelectual. A partir de 1994, período de adoção do acordo, a IG se insere num espaço de proteção mais amplo, já que há uma adesão maior de países no acordo TRIPS, inclusive o Brasil. O acordo TRIPS, executado pela OMC (Organização Mundial do Comércio), diferentemente dos outros tratados, passa a englobar também os serviços em seu conceito, e não mais apenas produtos. A ADPIC trata de Direito do Autor e Direitos Conexos; Marcas; Indicações Geográficas; Desenhos Industriais; Patentes; Topografias de Circuitos Integrados; Proteção de Informação Confidencial; e Controle de Práticas de Concorrência Desleal em Contratos de Licenças. Dentro do que interessa para o presente trabalho, segue o conceito para o acordo TRIPS de IG:

Indicações geográficas são, para os efeitos deste Acordo, indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica. Com relação às indicações geográficas, os Membros estabelecerão os meios legais para que as partes interessadas possam impedir: (a) a utilização de qualquer meio que, na designação ou apresentação do produto, indique ou sugira que o produto em questão provém de uma área geográfica distinta do verdadeiro lugar de origem, de uma maneira que conduza o público a erro quanto à origem geográfica do produto; (b) qualquer uso que constitua um ato de concorrência desleal, no

sentido do disposto no Artigo 10bis da Convenção de Paris (1967). (ADPIC, 1994).

A Europa se destaca tanto no volume como no pioneirismo histórico da IG. De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), quando o produto apresenta uma Indicação Geográfica, independentemente da sua modalidade, 43% dos consumidores europeus estão dispostos a pagar até 10% a mais do valor do produto, e, aproximadamente, 11% dos consumidores europeus apresentam-se dispostos a pagar entre 20% a 30% a mais pelo produto que tem a sua certificação garantida.

Seu país de maior tradição no estabelecimento de relação da qualidade no modo de produção local e valorização do território de origem é a França, que, desde o século XVIII, vive essa experiência, mas que foi consolidada apenas em 1970, como certificação do território produtor. Desde a década de 70 a Europa se destaca pela larga produção de vinhos de qualidade com a iniciativa de Indicação Geográfica, como do Porto (Portugal), de Bordeaux, Provença e da Champagne (França – *appellation d’origine controlée*), de La Rioja, Ribera Del Douro, Ribeiro (Espanha – *denominación de origen*), do Sarre, da Mosela e Franken (Alemanha – *Gebiet*), da Sicília, Puglia, Toscana (Itália – *denominazione controllata*) entre outras. No México, a tequila ilustra uma indicação geográfica de uma bebida alcoólica obtida de uma espécie agrícola produzida numa limitada zona no México, a agave azul (tequiliana variedad Weber). A proteção ocorre desde 1974 (CALLIARI *et al.*, 2007).

Com o intuito de manter na terra sua população rural menos favorecida, bem como para incentivar o seu desenvolvimento produtivo e conquistar o novo mercado consumidor cada vez mais exigente, a Europa passou a estabelecer regras comuns de qualidade. Atualmente são três os tipos de certificação europeus mundialmente aceitos “Denominações de Origem Protegida”, “Indicações Geográficas” e “Especialidades Tradicionais Garantidas”. Para visibilidade internacional, e ao mesmo tempo protegê-los de uma concorrência desleal, Indicação Geográfica Protegida (IGP) é a garantia de que em determinada região existe alguma singularidade no seu modo de produção, a reputação e a garantia da relação do modo de produção ao território. Especialidade Tradicional Garantida (ETP) indica a origem do produto, mas não determina a origem geográfica. O modo de produção de alguma forma diferenciado, tradicional, independente do local geográfico. A Denominação de Origem Protegida (DOP) relaciona o produto ao local geográfico. A qualidade do produto está diretamente relacionada ao modo de produção local, tradicional, como também ao tipo do solo

específico, clima, vegetação e características próprias do território, podendo, assim, levar o próprio nome da região.

Dentro do crescente aumento da consciência ambiental do mercado consumidor, tanto na Europa como no Brasil, há um movimento de criação de diversos tipos de selos de qualidade socioambiental. Na Europa, existe o selo de agricultura biológica, que exclui o uso de agrotóxicos e produtos geneticamente modificados; Apelação de Origem Controlada (AOC), que certifica a produção que vai desde a matéria prima ao produto finalizado, abrangendo os agroalimentares; laticínios; vinhos e outras bebidas fermentadas. No Brasil, atualmente existe o certificado orgânico - que se assemelha ao Europeu, de agricultura biológica - o selo combustível social, criado pelo governo Federal, que envolve a produção do biodiesel e muitos outros selos que demonstram a tendência do mercado de valorização de produção local, especializada e consciente (REIS, 2008).

Seguindo a tendência mundial de valorização das IG, faremos um estudo mais apurado das suas duas modalidades existentes no Brasil, a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem, objeto de uma proteção distinta pela Lei de Propriedade Intelectual Brasileira.

Calliari e outros (2007) apontam, ainda, a disseminação da procura pela Indicação Geográfica em países de diferentes continentes:

A Europa, em sua história antiga e atual, tem utilizado as indicações geográficas como uma importante ferramenta de valorização de seus produtos tradicionais. Mais recentemente é nas economias de nações emergentes, como Índia e China, por exemplo, que está o reconhecimento expressivo de novas indicações, apresentando ao mundo um conjunto de produtos tradicionais, sob a égide da garantia da procedência, à qual se associa uma “qualidade original” (CALLIARI *et al.*, 2007, p. 1).

A tendência atual, portanto, é o de aproveitamento do sucesso da experiência europeia, região de origem da IG e onde ainda se concentra o maior número de certificações, tendo a incorporação desta prática como diferencial competitivo, sendo aproveitado, sobretudo, por países emergentes.



## 2.2 INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

No Brasil, o primeiro território a ser formalizado enquanto IG do tipo Indicação de Procedência foi o vinho produzindo no Vale dos Vinhedos, RS, em 2002. No país, a Indicação Geográfica é dividida em dois diferentes tipos: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem. A Indicação de Procedência busca proteger algum aspecto cultural ou tecnológico, como meio de produção, ferramentas ou outras características próprias de um território. Uma IP contribui para a afirmação de um processo de desenvolvimento local, permitindo unir elementos de identidade coletiva e fatores diferenciais a produtos, agregando-lhes valor e diferenciando-os através do aproveitamento das tipicidades locais/territoriais e dos patrimônios culturais e sociais específicos, potencializando, assim, os agentes econômicos locais e revalorizando o território. A Denominação de Origem é uma certificação mais ampla, pois, além dos aspectos já citados, deve observar características próprias na geografia da região, como particularidades do terreno ou solo.

A partir da experiência do Vale dos Vinhedos, foram registrados, até hoje, 31 Indicações Geográficas nacionais, sendo 22 do tipo IP e 7 do tipo DO. São eles: Café Região do Cerrado Mineiro, Vinhos Vale dos Vinhedos (DO), Carne bovina e seus derivados Pampa Gaúcho, Aguardentes Paraty, Uvas de mesa e manga Vale do Submédio São Francisco, Couro acabado Vale dos Sinos, Vinhos Pinto Bandeira, Arroz Litoral Norte Gaúcho (DO), Café Região da Serra da Mantiqueira do Estado de Minas Gerais, camarões Costa Negra (DO), Artesanato em Capim Dourado Região do Jalapão do Estado do Tocantins, Doces finos tradicionais e de confeitaria Pelotas, Panelas de barro Goiabeiras, Queijo Serro Minas Gerais, Peças artesanais em estanho São João Del Rei, Calçados Franca São Paulo, Vinhos de Uva Goethe Vale de Uvas Goethe, Queijo Canastra MG, Opalas preciosas de Pedro II Pedro II, Gnaisse Região Pedra Carijó Rio de Janeiro (DO), Gnaisse Região Pedra Madeira Rio de Janeiro (DO), Gnaisse Região Pedra Cinza Rio de Janeiro (DO), Mármore Cachoeiro de Itapemirim, Própolis vermelha Manguezais de Alagoas (DO), Cacau em amêndoas Linhares, café verde em grão Norte Pioneiro de Paraná, Têxteis em algodão colorido Paraíba, Aguardente de cana tipo cachaça Salinas, Serviços de Tecnologia da Informação Porto Digital, Vinhos Altos Montes.

Apesar de apresentar casos de sucesso, o Brasil possui um número bastante restrito de solicitações desta certificação, conforme sinaliza Reis (2008):

Importa notar, que o Brasil é origem de menos de 1% dos requerimentos de proteção de marcas protocolados nos países europeus, principal destino de nossas exportações, mantendo-se ainda atrasado em relação a diversos países emergentes. Esta realidade corrobora que o progresso científico brasileiro está comprometido, na medida em que, as descobertas tecno-científicas carecem de proteção para o aproveitamento comercial em vantagem competitiva de seus detentores, o que confirma o crucial papel desempenhado pela propriedade industrial e sua eficaz proteção no contexto mundial. (REIS, 2008, p. 43-44).

Percebe-se, assim, que a Indicação Geográfica está associada a uma série de questões importantes para o desenvolvimento econômico do Brasil, como tecnologia e exportação, interferindo na competitividade de produtos brasileiros no mercado mundial.

Inicialmente restrita a produtos agrícolas e seus derivados, a Indicação Geográfica e suas classificações tem se expandido também para o setor de serviços.

Mesmo se a intenção for requerer o benefício da proteção da espécie denominação de origem, podemos imaginar o vínculo com os fatores naturais e humanos em serviços de hotelaria em uma região no Amazonas na qual seja construído um hotel cuja arquitetura seja essencialmente associada ao meio ambiente, que preserve suas características naturais e proporcione aos hóspedes uma visão privilegiada deste ambiente a partir de todas as habitações; tudo isso associado a um notório saber fazer da rede hoteleira. No caso de um SPA seria possível uma denominação de origem, por exemplo, supondo que os serviços prestados neste SPA oferecem tratamentos com lama ou pedras de procedência da região, que seriam os fatores geográficos associados. (CALLIARI *et al.*, 2007, p. 7).

No caso dos serviços, portanto, deve-se preservar os elementos essenciais de uma IG: as características próprias de uma região e a associação com características geográficas singulares.

Dentre as experiências já realizadas no Brasil, Calliari e outros (2007) apontam a presença de alguns elementos importantes, como a existência de uma organização de produtores locais comprometida com a certificação; o apoio e auxílio técnico de órgãos estatais e da sociedade civil, como federações empresariais, SEBRAE, ministérios, secretarias e universidades e a presença dos elementos próprios de uma IG, como características singulares reconhecidas.

Destacam-se alguns casos bem sucedidos no Brasil. Um destes é o vinho do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul. Os produtores da região empreenderam um processo de

institucionalização, através de associações locais, incentivando a pesquisa, buscando a preservação do espaço físico, o estímulo ao turismo e a profissionalização da produção e comercialização, além da preservação das características próprias de uma Indicação Geográfica. Com estas ações, obtiveram resultados expressivos, dentre eles a valorização das propriedades rurais da área geográfica, o desenvolvimento regional representado pela maior oferta de empregos no campo, na indústria, no turismo, na construção civil e nos serviços, o desenvolvimento de um plano diretor da região com a participação de comunidades locais visando ordenar o desenvolvimento da zona rural, preservando a vocação local (CALLIARI *et al.*, 2007).

Dentre alguns dos benefícios encontrados em experiências brasileiras, Valente e outros (2012) destacam os importantes ganhos socioeconômicos. Detecta-se uma melhor distribuição do valor agregado ao longo da cadeia de produção, do produtor da matéria prima até o fabricante, e promove também a valorização de territórios pouco favorecidos, com o desenvolvimento da produção local e uma melhor distribuição de renda.

### 2.3 ASPECTOS CONCEITUAIS

Para conceituar Indicação Geográfica é necessário compreender os elementos motivadores que determinaram o seu surgimento. Calliari (2007) aponta a IG como uma resposta ao problema da “assimetria de informação”:

O conceito de indicações geográficas desenvolveu-se lentamente no transcurso da história, e de modo natural, quando produtores, comerciantes e consumidores comprovaram que alguns produtos, advindos de determinados lugares, apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica, e passaram a denominá-los com o nome geográfico de procedência. Foi uma resposta ao que os economistas, séculos depois, chamariam de problema de assimetria de informação. No caso, a indicação geográfica era uma garantia, para comerciantes e consumidores, de que o produto tinha certa qualidade, o que facilitava a realização de transações sem a presença física do produto. (CALLIARI *et al.*, 2007, p. 1).

A Indicação Geográfica tem por objetivo garantir a segurança nas transações econômicas, promovendo a mediação, através da certificação, entre um produto com características singulares e os consumidores e fornecedores que buscam estes atributos específicos. Assim, consegue-se também proteger o produto de barreiras não tarifárias, política indireta de

proteção à entrada de produtos nacionais no mercado internacional praticada por muitos países importadores que visam bloquear a entrada do produto potencial concorrente no mercado interno do país. Um produto certificado que engloba requisitos básicos de saneamento, segurança e qualidade de produção fica protegido desse tipo de política internacional.

Além de reunir características de uma certificação, a IG é definida por alguns autores, a exemplo de Valente e outros (2012), como um direito de propriedade intelectual autônomo de caráter coletivo, distinguindo-se, assim, das patentes e marcas. Isso quer dizer que ela não é uma garantia a um agente privado específico, mas a qualquer produtor que respeite as características tipificadas, circunscritas a uma determinada região.

A segurança efetiva, tanto para consumidores, quanto para produtores e fornecedores, demanda um aparato técnico jurídico associado à certificação.

Com vistas a garantir a autenticidade e origem de seus produtos, os produtores passaram a utilizar selos distintivos naqueles. Notam-se aí aspectos da concorrência desleal, e a necessidade do estabelecimento de normas legislativas capazes de proteger eficazmente os direitos dos produtores que se delineavam na época. (CALLIARI *et al.*, 2007, p. 2).

A IG delimita a área de produção, restringindo seu uso aos produtores da região (em geral, reunidos em entidades representativas) e assim, mantendo os padrões locais, impede que outras pessoas utilizem o nome da localidade em produtos ou serviços indevidamente. No Brasil, o registro de indicações geográficas foi estabelecido pela Lei 9.279/96 – LPI/96 e considera indicação geográfica a indicação de procedência e a denominação de origem, dando ao INPI a competência para estabelecer as condições de registro das indicações geográficas (INPI, 2013).

A indicação de procedência refere-se ao nome do local ou região que se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar determinado produto ou prestar determinado serviço. A denominação de origem refere-se ao nome do local que passou a designar produtos ou serviços, cujas qualidades ou características podem ser atribuídas a sua origem geográfica, ou

seja, que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (INPI 2013).

Dessa forma, a IP consiste em uma garantia de que o produto ou serviço tem características próprias de produção que o diferenciam de alguma forma dos demais. A diferenciação pode se caracterizar pela tradição no modo de produção ou por sua reputação no mercado local e nacional.

De alguma forma, as características do clima, do espaço ou modo de produção garantem a qualidade diferenciada do produto certificado pela IP, enquanto a DO é mais específica e, por isso mesmo, mais difícil de adquirir. Para se obter uma certificação do tipo DO, tem que haver a associação de características próprias de produção com o caráter geográfico da região, ou seja, a DO é a garantia de que o produto com aquela denominação não pode ser encontrado em nenhum outro local. As características geográficas do local (solo, clima, altitude), associadas ao modo de produção tradicionalmente estabelecidos no local geográfico, determinam que nenhum outro produto de outra região poderá ter o nome associado a tal produto certificado.

A Indicação de Procedência é uma garantia por lei de que determinado produto é original de uma região. O selo é uma confirmação de autenticidade. Após conseguir a IP, a distribuição dos selos poderá ser feita por grupos organizados, a exemplo de uma associação, que demonstrará ao produtor interessado as etapas de produção a seguir para obtenção desses selos, que são amparados pela IG nos termos definidos no Regulamento Técnico de Produção. A associação deve também auxiliar e valorizar a participação de todos os membros da produção.

Diante do conceito utilizado no Brasil, o azeite de dendê produzido na região de Valença é melhor representado por uma possível IP. Isso porque o que é verificado no produto local é o reconhecimento da sua qualidade por toda a região e alcançando até outros municípios vizinhos, até mesmo a cidade de Salvador. A sua reputação e qualidade o diferenciam dos demais produtos produzidos em outras regiões. A qualidade e a tradição no modo de produção do azeite de dendê de Valença traz a ideia de uma proposta de uma IG para o produto local.

Para realizar um pedido de Indicação Geográfica, é preciso apresentar a Guia de recolhimento da União (GRU) paga para este serviço e preencher o formulário específico com os dados do

requerente, tipo de IG solicitada (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem), nome e delimitação da área e produto.

Dentre as comprovações necessárias, é preciso apresentar: Nome da área geográfica, delimitação da área geográfica, produto, elementos que comprovem ter a área geográfica se tornado conhecida como indicação de procedência do produto ou serviço, elementos que comprovem que produtores ou prestadores de serviço estejam estabelecidos na área geográfica, elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviços exercendo efetivamente atividades de produção ou prestação de serviço na área geográfica. O pedido de Indicação Geográfica custa R\$ 590 para Indicação de Procedência e R\$ 2.135 para Denominação de Origem, além de outros valores que poderão ser pagos ao longo do processo de solicitação (INPI, 2013).

Após o pedido, o INPI analisa o processo aberto pelos requerentes da Indicação Geográfica e publica o mesmo na Revista da Propriedade Industrial (RPI). Se alguém ou algum órgão possuir alguma restrição ao processo, poderá se manifestar contra o pedido, entrando com um recurso, em até 60 dias. O resultado do recurso é apresentado na RPI.

Se o processo for deferido, o requisitante da Indicação Geográfica deve pagar, em até 60 dias, uma nova taxa recolhida também via GRU, para que seja emitido o registro e o certificado. Entretanto, se o processo for indeferido, o requisitante tem dois meses para entrar com um recurso junto ao INPI, que será analisado e decidido pelo presidente do Instituto.

#### 2.4 CONDIÇÕES GERAIS PARA A CERTIFICAÇÃO

Com base nas informações levantadas, considerando os aspectos conceituais e técnicos, bem como as experiências exitosas no Brasil sobre a Indicação de Procedência, podem-se sinalizar, sinteticamente, quatro condições para a efetividade em um processo de certificação por Indicação de Procedência:

- 1) a existência de um mercado de consumo que demande produtos com especificidades;

- 2) características específicas de produção e / ou de elementos associados, tais como solo, matéria prima, técnicas de manejo e beneficiamento, que ocasionem o reconhecimento, ao menos local, da qualidade do produto em questão;
- 3) a existência de uma organização local que se articule pela certificação, organizando e mobilizando os produtores locais para a pesquisa, busca de apoio e acesso a mercados e obediência a padrões de produção;
- 4) A existência de suporte estatal e / ou privado à produção e à iniciativa de certificação.

### 3 O AZEITE DE DENDÊ

Analisar o impacto da Indicação Geográfica para o azeite de dendê exige um estudo dos elementos associados a este tipo de certificação: compreender o que ele constitui como produto, quais são as especificidades e qualidades particulares deste em uma região determinada (no caso, Valença) e os elementos culturais associados ao seu cultivo, beneficiamento e consumo. Outro aspecto importante de se observar é que o azeite não é o único produto do dendê objeto de uma atividade econômica.

O dendê, espécie vegetal de nome científico *Elaeais guineensis* *Jaquim*, tem sua origem na costa africana e foi inicialmente encontrado em povoados espontâneos, ou seja, extraído de seu habitat natural, passou a ser cultivado em outro espaço geográfico. O seu óleo passou a ser produzido no Brasil a partir do século XVI, com o tráfico de escravos, período em que o dendê chegou ao país. O azeite de dendê é um óleo valorizado e amplamente comercializado no mercado mundial, principalmente pelo seu baixo nível de acidez, maior produtividade por área cultivada e processo de extração físico mediante uso da prensa diferente dos demais a exemplo do de soja que em sua maioria se utiliza de solventes químicos (BAHIA, 2002).

A classificação do seu fruto é feita a partir da espessura do endocarpo. Dentre os que possuem importância econômica, encontram-se a do tipo Dura: fruto com endocarpo de espessura entre 2 a 6mm; Psífera: frutos sem endocarpo separando polpa da amêndoa; Tenera: híbrido do cruzamento Psífera x Dura, este tem endocarpo com espessura entre 0,5mm e 2,5mm. Suas sementes são recomendadas para plantios comerciais. Tem vida econômica entre 20-30 anos. A variedade Dura apesar de apresentar elevada resistência a pragas não apresenta a mesma produtividade que a Tenera, mais recomendada para uso segundo especialistas por conta principalmente da sua produtividade (CEPLAC, 2000).

A produção se inicia ao final do terceiro ano após o plantio, com um total de 6 a 8 toneladas de cacho por hectare, o pique máximo de produção ocorre no oitavo ano, e pode atingir 25 toneladas de cacho por hectare. Sua vida útil produtiva ocorre em média por 25 anos. Dos frutos do dendezeiro, podem ser extraídos dois tipos de óleo: óleo de polpa, internacionalmente conhecido como óleo de palma e conhecido no Brasil como azeite de



dendê, e o óleo de palmiste (extraído da semente). O rendimento em óleo representa 22% do peso dos cachos para o óleo de polpa e 2% para o óleo de palmiste (CEPLAC, 2000).

O estado da Bahia possui uma diversidade excepcional de solos e clima para a cultura do dendezeiro. Os fatores climáticos de maior importância para o cultivo do dendezeiro são regime pluviométrico ideal de precipitação média anual entre 1.800 e 2.000 mm, altos níveis de radiação solar são indispensáveis para o crescimento e produção com pequenas variações de temperatura (a média anual tem que estar situada entre 25 a 27 graus centígrados).

A maior parte da produção de óleo de dendê é proveniente de dendezeiros subespontâneos de baixa produtividade e que somam pouco mais de 19.000 hectares. A área de dendezeiros cultivada corresponde a 1,53% da área disponível total.

### 3.1 PRODUTOS DO DENDEZEIRO

O dendê é a matéria prima para uma série de aproveitamentos econômicos, não restritos ao azeite de dendê, popular na culinária baiana. É no ramo alimentício, no entanto, que se encontra o principal produto, o óleo de dendê, que disputa com o óleo de soja no plano mundial, com alta competitividade no que se refere à qualidade do produto final e na produtividade (SEMEDO, 2006).

Há também o aproveitamento do óleo da palma (extraída do dendezeiro) para uso medicinal, industrial, alimentício e oleoquímico, bem como enquanto substituto energético, como alternativa ao óleo diesel (SEMEDO, 2006).

Como subprodutos do dendê, existem também a fumaça líquida, que é utilizada na produção de produtos defumados, o artesanato com a palha do coco do dendê e o engaço (suporte fibroso que sustenta o fruto). Os engaços podem ser devolvidos ao campo como cobertura, incinerados para produzir cinza, usados como substitutos parciais dos fertilizantes minerais e utilizado como energia extra em caldeiras das plantas extratoras de óleo de palma. Outro derivado do dendê é a torta de amêndoas, também conhecida como torta de palmiste. Trata-se de um subproduto resultante da extração do óleo da amêndoa do dendê ou palmiste e é usada na alimentação animal, principalmente de bovinos, pois possui alto conteúdo de fibra e teor de proteína (FURLAN JÚNIOR, 2006).

Além das características distintivas dos seus produtos, a cultura do dendê possui como diferencial o baixo impacto ambiental e a possibilidade de cultivo em solos pobres, conforme sinaliza relatório da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB):

É considerada uma cultura com forte apelo ecológico, por apresentar baixos níveis de agressão ambiental, adaptar-se a solos pobres, protegendo-o contra a lixiviação e erosão e "imitar" a floresta tropical. A dendeicultura tem ainda, a capacidade de ajudar na restauração do balanço hídrico e climatológico, contribuindo de forma expressiva na reciclagem e "seqüestro de carbono" e na liberação de O<sub>2</sub>, contribuindo assim no combate da elevação excessiva das temperaturas médias do Planeta. (CONAB, 2006, p. 4).

Diante desses fatores, há a previsão de progressão da demanda, podendo o óleo de dendê se tornar o principal produto do seu gênero, conforme sinaliza Semedo (2006, p. 36):

O dendezeiro é a oleaginosa que apresenta a maior produtividade de óleo por área cultivada, chegando a 8 toneladas por hectare, equivalente a 10 vezes mais do que a soja [...]. O preço do óleo de dendê tem se mantido estáveis em torno de US\$450,00 a tonelada. Esse nicho de mercado movimento anualmente US\$30 bilhões e as previsões indicam que o consumo desse óleo deve superar o da soja nos próximos três anos.

Portanto, existem dois usos distintos do fruto do dendezeiro: um aproveitamento do dendê enquanto matéria prima para produtos medicinais, industriais e oleoquímicos e, em uma outra vertente, os gêneros alimentícios. Para a primeira vertente, Souza (2000) destaca a produção de sabões, detergentes, amaciantes e combustíveis. Para os gêneros alimentícios, o autor aponta a fabricação de pães, bolos, tortas, biscoitos finos e cremes e, no caso específico do azeite de dendê, há o diferencial de conservar importantes características nutritivas, como a presença de vitaminas e antioxidantes.

Dentre estes diferentes produtos derivados da cultura do dendê, pode-se observar limites no que se refere ao seu aproveitamento enquanto substituto energético. Isto porque, segundo pesquisa (SEMEDO, 2006), a renda auferida ao produtor no fornecimento para a cadeia do biodiesel é inferior à oferecida no mercado alimentício. Ademais, existem importantes aspectos sociais envolvidos, uma vez que a complexidade da produção energética reduziria os pequenos produtores a meros fornecedores de matéria prima sem valor agregado, ao contrário do mercado alimentício, para o qual é viável a realização de beneficiamento antes da venda.

### 3.2 O AZEITE DE DENDÊ ENQUANTO PRODUTO

O azeite de dendê, ou óleo de dendê, é chamado no mercado internacional de *palm oil*. O aproveitamento enquanto óleo é uma importante dimensão econômica do dendê, com um mercado potencial promissor.

Curvelo (2010) aponta as propriedades nutricionais do óleo de dendê: trata-se de um alimento riquíssimo em vitamina A, E e B; atua como antioxidante, rico em betacaroteno e niacina; apresenta alta concentração de ácidos graxos e estabilidade térmica.

O produto possui variabilidade de suas características físicas, de acordo com especificidades na produção e beneficiamento. Dentre estas variações, a mais perceptível é a coloração: “a cor do óleo de palma varia do amarelo claro até o laranja-avermelhado, e é atribuída à quantidade de carotenóides do fruto, além do nível de oxidação”. (CURVELO, 2010, p. 23).

O azeite de dendê é percebido como o mais promissor dos óleos vegetais no mercado mundial. O baixo impacto ambiental, a adaptabilidade do plantio a solos pobres, a alta produtividade e a qualidade do produto final são apontados como vantagens competitivas:

Substitui a gordura animal na culinária com vantagens para a saúde humana; Sua produtividade é maior do que a de produtos concorrentes (3.500 a 6.000 kg/ha de óleo de palma, contra 400 a 600 kg/ha do óleo de soja, 800 a 1.100 kg/ha do óleo de colza e 600 a 1.000 kg/há do óleo de girassol); e dendeicultura exige pouca mecanização e reduzido emprego de defensivos agrícolas. (CURVELO, 2010, p. 18).

Assim, o óleo de dendê possui algumas características determinantes para seu aproveitamento econômico. Primeiramente, trata-se de um produto com consumo em expansão no mercado internacional, tendendo, segundo pesquisas, a alcançar a liderança dentre os óleos vegetais. Dentre os produtos oriundos do dendezeiro, é o que proporciona maior lucratividade para o produtor. Seu cultivo apresenta maior produtividade do que outras culturas, além de um menor impacto ambiental.

### 3.3 ASPECTOS SOCIAIS E ECONÔMICOS DA PRODUÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ

Rodão é o tradicional nome que se dá ao local onde ocorre o processo de produção do dendê, constituindo-se em uma das mais antigas formas de beneficiamento do produto.

Primeiramente, após o corte, o dendê é transportado por animais. O produto é cozido em um tacho (vaso de metal ou de barro, largo e de pouca fundura) por um dia e depois ele é levado para uma prensa onde é feita a extração do azeite. Como o azeite sai misturado com o líquido que se formou no processo de cozimento, o produto vai passar por uma limpeza, com a retirada manual da borra (resíduo). A borra é colocada novamente no tacho, para que ocorra a purificação do dendê.

Diante da necessidade de otimização da produção em certas unidades, esse processo passou a ser quase totalmente mecanizado, transformando-se de rodão para um processo semi-industrializado. Os cachos são levados para os caldeirões, onde é feito o cozimento; passa pelo macereador, onde é moído, e depois é levado até a prensa, que separa o óleo de outros resíduos, sendo bombeado pela tacha para ser cozido novamente. O resíduo líquido é armazenado no tanque e bombeado para um carro pipa usado como adubo orgânico para outras plantações. O azeite é armazenado em tanques pronto para distribuição.

Desde a sua chegada ao Brasil, a produção do azeite de dendê utilizou-se de uma estrutura padrão. Até hoje é predominante a mão de obra familiar em sua produção. Inicialmente, a produção do dendê era realizada através de pilões, artesanalmente. Utilizava-se apenas uma unidade de trabalho familiar (UTF) com a produção de uma tonelada do azeite por semana.

A partir do início do século XX, ocorreu a introdução do instrumento de tração animal. Com o aumento da oferta de dendê, houve a necessidade de otimização da produção e de ampliação do seu comércio. Apesar de o peso da roda, utilizada na tração animal, esmagar o fruto do dendê, sua produtividade é muito maior do que o pilão, instrumento empregado anteriormente. Houve, então, um aumento da produtividade semanal do azeite em 100%. No mesmo período, a produção permaneceu com base familiar, delegando à mão de obra feminina a etapa de lavagem do dendê (DIAS, 2007).

A partir da segunda metade do século XX, sobretudo após a década de 1960, o rodão foi aos poucos substituído pelo marcereador à diesel (rodão mecânico). De acordo com Dias (2007), o marcereador à diesel utiliza uma espécie de centrífuga que esmaga o dendê. É considerado, portanto, neste momento, uma inovação tecnológica radical, visto que há o aumento de produtividade e redução de mão de obra utilizada. O entendimento de inovação tecnológica radical está associado às idades tecnológicas, conforme sinaliza Couto Filho e outros (2004):

É de se esperar que uma *inovação radical* surja [...] como uma inovação significativa na base do conhecimento científico e tecnológico, provocando ruptura no velho paradigma. Já pequenas inovações que fazem num mesmo paradigma, ao longo de uma trajetória, são *inovações incrementais*. Elas são importantes para a rentabilidade da empresa, mas não tem o significado de uma *inovação radical*. (COUTO FILHO *et al. apud* DIAS, 2007, p. 35).

Ao longo do processo de desenvolvimento da produção do azeite de dendê são percebidas as mudanças nas idades tecnológicas, tanto do tipo radical como incremental. Isso porque, ao longo de todo o processo de evolução produtiva do azeite de dendê, houve inovações tecnológicas que transformaram o modo de produção em determinado momento e as do tipo que otimizaram o modo de produção vigente.

Com a chegada da energia elétrica em 1975 ocorreu a substituição do diesel pela energia elétrica, sem mudança significativa na estrutura produtiva, sendo, neste momento, caracterizada como uma inovação incremental. Nesse momento, houve uma mudança que não modificou a base tecnológica da produção. Nessa etapa ocorreu também o aumento do volume de produção e diminuição de mão de obra utilizada, aumentando em 86% em relação à tração animal (DIAS, 2007).

Em 2004, os agricultores familiares passaram a utilizar a prensa, máquina semi-industrial. Com isso, passaram a demandar menos mão de obra significativamente, aumentando a produtividade e homogeneidade na extração do dendê. A mão de obra feminina, responsável pela lavagem, foi substituída pela máquina, que passou a exercer essa função (DIAS, 2007).

Apesar das inovações tecnológicas, houve um aumento significativo da demanda acarretando a ampliação de mão de obra, sobretudo do sexo masculino. Isso porque o trabalho necessário exige muito esforço físico, pesado, ficando praticamente extinta a participação das mulheres na produção. A produção aumentou em 50% e a produtividade em 125%. A utilização da prensa fez também reduzir impactos ambientais, pois diminuiu em 40% o consumo de água na produção do dendê, na etapa de lavagem (DIAS, 2007).

Abaixo segue a tabela que apresenta as tecnologias utilizadas no beneficiamento do dendê e suas respectivas produtividades em Cajaíba, região localizada no município de Valença, Bahia.

Tabela 1 - Tecnologias utilizadas na história do beneficiamento do dendê

<b>Tecnologia</b>	<b>Tipo</b>	<b>V. Prod./Semana</b>	<b>Produtividade/ ton</b>	<b>UTF média</b>	<b>Litros/dia</b>
<b>Pilão</b>	-	1 tonelada	6 a 7 latas	1	2,5
<b>Rodão</b>	Radical	7 toneladas	6 a 7 latas	4	18
<b>Mac. Diesel</b>	Radical	42 toneladas	6 a 7 latas	5	108
<b>Mac. Elet</b>	Increm.	49 toneladas	6 a 7 latas	3	126
<b>Prensa</b>	Increm.	98 toneladas	9 latas	5	504

Fonte: DIAS, 2007

A mudança no modo de produção em função da alteração da tecnologia utilizada demonstra um aumento da produtividade que foi de 2,5 litros/dia no uso do pilão para 504 litros/dia com a utilização da prensa, último estágio tecnológico do desenvolvimento da produção do azeite de dendê. Os dados demonstram que a produtividade da prensa supera as demais formas de produção do azeite.

Segundo Dias (2007), atualmente, diferentes formas de produção coexistem, de acordo com a origem social de cada grupo produtor. A atividade do rodão e de marcereadores se encontram nas relações de agricultura familiar no beneficiamento do dendê. A agricultura familiar, segundo o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), é caracterizada pela utilização de mão de obra familiar com a contratação de até dois trabalhadores assalariados, a área utilizada de até dois módulos fiscais e renda familiar vinculada à atividade produtiva e à participação de membros da família na administração do empreendimento. Para a produção do óleo de dendê, as famílias utilizam cachos cultivados por elas próprias, contratando trabalhadores em curtos períodos, geralmente como meeiros<sup>1</sup>. A família, neste caso, é responsável por planejar, executar e usufruir dos resultados da produção.

Os médios proprietários do rodão, ainda segundo Dias (2007), quanto à utilização de tecnologia, não se diferenciam dos pequenos produtores. Distinguem-se pela quantidade produzida diante da maior capacidade (diferença de 200%). Nesse processo, há uma maior divisão do trabalho e regime de assalariamento. Diante do elevado nível de produtividade, além da produção própria de cachos, o produtor também compra dendê de terceiros.

<sup>1</sup> Agricultor que trabalha em terras que pertencem a outra pessoa. Em geral o meeiro ocupa-se de todo o trabalho, e reparte com o dono da terra o resultado da produção.

Os grandes produtores ultrapassam em 100% os médios produtores. Aqui, a produção caracteriza-se pela utilização da prensa e alto grau de divisão do trabalho.

É importante ressaltar que, dentre os subprodutos do dendê, o azeite de dendê tem mais vantagem para o produtor, uma vez que permite a este o beneficiamento antes da venda, ao contrário dos outros produtos. Outro aspecto relevante é que a produção deste gênero alimentício está associada a elementos culturais tradicionais importantes para a possível certificação do tipo IP para o azeite de dendê.

## 4 ESTUDO DA VIABILIDADE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA O AZEITE DE DENDÊ DE VALENÇA

O objetivo deste estudo é verificar a possibilidade de conferir Indicação de Procedência ao azeite de dendê produzido na região de Valença, no Brasil. Após a análise dos elementos conceituais e técnicos nos capítulos anteriores, foi verificado de que forma o produto em questão está posicionado em relação às condições para este tipo de certificação, a saber: existência de um mercado de consumo para o produto; características específicas de produção e reconhecimento local da qualidade do produto; a existência de uma organização local que articule os produtores e a existência de apoio governamental e privado.

### 4.1 CARACTERÍSTICAS DO MERCADO

O mercado mundial de *palm oil* é liderado pela Malásia e Indonésia, com produção acima de 10 milhões de toneladas (das 30 milhões totais da produção mundial) em cada país. A participação do Brasil ainda é muito pequena, ocupando apenas a 9ª colocação no ranking de países produtores, segundo relatório Oil World Anual.

Tabela 2 - Palm Oil Production by Country in 1000 MT. Index Mundi

Rank	Country	Production (1000 MT)
1	Indonesia	28,000.00
2	Malaysia	18,500.00
3	Thailand	1,700.00
4	Colombia	960.00
5	Nigeria	850.00
6	Papua New Guinea	530.00
7	Ecuador	505.00
8	Côte D'ivoire	300.00
9	Brazil	275.00
10	Honduras	252.00

Fonte: DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DOS ESTADOS UNIDOS, 2005

Apesar de um forte vínculo com a cultura regional baiana, o Pará é o principal estado produtor, conforme aponta Curvelo (2006, p. 19):

As áreas produtoras no Brasil são encontradas no Pará, Amazonas, Amapá e Bahia, sendo o Pará o maior produtor de óleo de palma do país e onde se concentra mais de oitenta por cento da área plantada.



No estado da Bahia, a região da cidade de Valença, Baixo Sul do Estado, concentra uma das maiores áreas de cultivo. As plantações são em sua maioria subspontâneas, do tipo dendê comum ou dura, mas o trabalho de incentivo ao cultivo da qualidade Tenera, considerado de fácil manejo e de alta produtividade, tem sido realizada por cooperativas como a COOFAVA (cooperativa de fomento agrícola de Valença). O estado possui características favoráveis para a cultura do dendê, conforme sinaliza relatório governamental:

A Bahia possui uma diversidade edafo-climática excepcional para o cultivo do dendezeiro, com uma disponibilidade de área da ordem de 854.000 hectares, em áreas litorâneas que se estendem desde o Recôncavo Baiano até os tabuleiros do Sul da Bahia (tabela 1), porém apenas 41.486 hectares estão sendo cultivados (TABELA 2). (CONAB, 2006, p. 5).

Ainda segundo o relatório, o potencial do estado é subproveitado devido a fatores estruturais, demandando intervenção governamental:

A dendeicultura com todo esse potencial, ainda convive com a realidade de baixa produtividade do estado, necessitando de intervenção de programas governamentais que estruture e modernize a cadeia produtiva do dendê, buscando a integração dos órgãos governamentais, com as empresas; as associações de produtores e diretamente com o pequeno produtor, buscando a profissionalização do Setor. (CONAB, 2006, p. 3).

Percebe-se, assim, um potencial ainda não explorado adequadamente na região estudada, uma vez que o *palm oil* vem ganhando espaço no mercado mundial de óleos alimentícios. Apesar disso, o Brasil ainda ocupa uma posição de pouco destaque na produção mundial. Dentre os estados brasileiros, apesar de possuir características geográficas propícias, a Bahia ainda é responsável por uma fatia restrita da produção nacional.

#### 4.2 BAHIA: CULTURA E ESPECIFICIDADES REGIONAIS

O azeite de dendê, na Bahia, é matéria prima para uma série de alimentos da culinária regional. Estes gêneros alimentícios compõem um quadro identitário da população, sendo, inclusive, objeto de esforços de preservação e valorização.

Frente a estas considerações, o acarajé foi oficializado como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro através do Ofício da Baiana em dezembro de 2004. Esse bolinho, dentre os outros pratos de herança africana, é tradicional na venda de comida de rua de Salvador e tem significado importante tanto no espaço social quanto no religioso. (SILVA *et al.*, 2011, p. 2).

A Bahia possui um dos maiores contingentes populacionais negros do Brasil e a identidade racial é um importante componente da cultura local. A capoeira, as religiões e os alimentos de matriz africana compõem o referencial simbólico do estado. O candomblé, religião de matriz africana, está relacionado a rituais que envolvem animais e alimentos, dentre os quais muitos utilizam o dendê como ingrediente.

Uma das maiores evidências documentadas da presença do dendê na cultura da Bahia é a obra do escritor Jorge Amado. Segundo Abbade (2013), o abará, o acarajé e a farofa têm presença garantida nas principais obras do romancista, como *Gabriela, Cravo e Canela* e *Dona Flor e seus dois maridos*, nas quais a preparação dos pratos e a utilização do azeite são detalhadamente descritos.

Ainda segundo Abbade (2013), os alimentos à base de dendê descritos por Jorge Amado pertencem, na maior parte dos casos, à esfera do sagrado nos rituais do candomblé, onde as iguarias se constituem como oferendas às divindades. Para esta religião, a cozinha é um local importante, onde se inicia a formação de muitas mães-de-santo, principal autoridade religiosa dos terreiros de candomblé.

A culinária baiana possui o dendê como ingrediente na quase totalidade dos seus pratos. Sua presença hoje extrapola a dimensão religiosa, sendo amplamente consumido pela população local. Segundo Barroco (2013), a culinária à base de dendê atua como uma espécie de “relações públicas” da região, estimulando o turismo no estado da Bahia, o que garante a existência de um mercado consumidor local.

Cultura e produção não estão dissociados. A cultura do dendê foi trazida à Bahia pelos escravos africanos no século XVI. Conforme apresentado no capítulo III, a produção permaneceu, por séculos, como resultado de um esforço de base familiar, com emprego de técnicas artesanais, com o emprego do pilão. Apenas no século XX assistiu-se à modificações na base tecnológica do cultivo e beneficiamento do dendê: do pilão ao rodão, em seguida para a prensa, sempre com aumento de produtividade. Até os dias de hoje verifica-se a presença de todas as técnicas já utilizadas, sendo que entre os agricultores familiares o mais comum é o emprego do rodão semi-industrializado.

### 4.3 COOFAVA

As cooperativas são frutos de lutas sociais dos trabalhadores pela própria sobrevivência. Impossibilitados de competir no mercado, os pequenos produtores são obrigados a se unirem em grupos para a criação de um novo sistema de produção e assim poderem sobreviver em face das novas necessidades. A cooperativa é uma forma de dar força aos pequenos produtores, estabelecendo melhores contratos a preços maiores.

O grande número de agricultores familiares é uma marca importante na região de Valença, daí a importância das cooperativas para darem apoio aos pequenos produtores. Com isso, buscam reduzir problemas próprios dos pequenos agricultores locais, como: baixo uso de tecnologias apropriadas (análise, correção e manejo de solos, adubos, genética apropriada, controle de pragas, adensamento, controle da sombra, etc.); baixos preços; falta de capacitação e ausência de programas apropriados (COOFAVA, 2012).

A COOFAVA, Cooperativa de Fomento Agrícola Valença, existe desde 1996, mas se reestabeleceu e ganhou força em 2008, quando conseguiram valorizar a venda do guaraná, firmando contrato de venda com a AMBEV (Companhia de Bebidas das Américas) o que aumentou o preço de venda em mais de 100%. Posteriormente, houve a valorização do cravo da Índia e, a partir de 2012, o movimento foi o de valorização do dendê e seus derivados. Até 2012, a COOFAVA apresentou parceiros estratégicos como: 658 agricultores associados, AMBEV e Banco do Brasil.

A possibilidade de organização dos fatores da produção como o crédito, a assistência técnica e a capacitação tecnológica e gestão, disponibilização de variedades genéticas superiores, a implantação de Unidades de beneficiamento para agregação de valor e a organização para a comercialização representam direções estratégicas prioritárias da COOFAVA para promover a geração de trabalho e renda no campo e melhoria da qualidade de vida dos agricultores familiares. Um dos movimentos da cooperativa é o estímulo a utilização do fruto do tipo Tenera; para cada hectare de dendê tipo Tenera plantado, são produzidas até 30 toneladas de cacho e para cada tonelada de dendê são produzidos 220kg de azeite, 30 kg de óleo de palmiste (COOFAVA, 2012).

#### 4.4 AÇÕES GOVERNAMENTAIS E PRIVADAS

As iniciativas de preservação do patrimônio cultural foram acompanhadas de ações governamentais de incentivo e modernização da produção, através do Governo do Estado da Bahia.

Com a finalidade de orientar tecnicamente os "roldões", o Governo do Estado, através da Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária - SEAGRI e da Secretaria da Indústria, Comércio e Mineração - SICM, criou o Programa de Desenvolvimento da Dendeicultura Baiana e o Programa de Desenvolvimento da Cadeia Agro-industrial do Dendê, que tem como participantes a CEPLAC, EBDA, Banco do Nordeste, Banco do Brasil, as empresas OPALMA, OLDESA, JAGUARIPE e MUTUPIRANGA, assim como cooperativas de produtores rurais, associações dos municípios da região do Baixo Sul, associação dos proprietários de "roldões" e o Instituto de Desenvolvimento Regional Sustentável do Baixo Sul – IDES. (CONAB, 2006, p. 7).

Destaca-se, assim, a existência de uma rede ativa de suporte à cultura do dendê na Bahia, que envolve o Governo do Estado da Bahia, órgãos federais, empresas de economia mista e associações locais.

A própria COOFAVA é protagonista na articulação de uma rede complementar de parceiros que dão suporte à produção e passou a consolidar uma rede de parcerias para fomentar a agricultura profissionalizada na região. Construiu relações de confiança com instituições como: Banco do Brasil (BB) com o Desenvolvimento Regional Sustentável (DRS); CONAB através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Estoque para o Cravo da Índia e para o Guaraná; Prefeitura Municipal de Valença; Criação, apoio e gestão do Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS); Articulação com a Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) para emissões de (DEAP'S) Declaração de Aptidão do Produtor que consiste como instrumento de identificação do agricultor familiar para ter acesso a programas do governo; Elaboração de Projetos para o Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF); Associação dos Municípios da Região do Baixo Sul da Bahia (AMUBS) em Articulações Institucionais diversas; Associação com a Cooperativa de Crédito (ASCOOB) para estruturação do escritório e articulação para o crédito.

Dentro dessas parcerias se destacam a DRS, através do Banco do Brasil, e o PAA, através da CONAB. Esses programas acima de tudo buscam dar condições e estímulos a manutenção na atividade agrícola ao pequeno produtor. Os órgãos governamentais e privados tentam evitar o

êxodo desses agricultores familiares que muitas vezes não conseguem de forma isolada obter renda suficiente de subsistência na agricultura familiar.

De acordo com o próprio Banco do Brasil, o DRS consiste na mobilização de agentes econômicos, sociais e políticos para o apoio a atividades produtivas economicamente viáveis, observada e respeitada a diversidade cultural. Tem como parte de seus objetivos a promoção da inclusão social, por meio da geração de trabalho e renda, a democratização do acesso ao crédito, o reforço do associativismo e do cooperativismo, a contribuição para a melhora dos indicadores de qualidade de vida e solidificação dos negócios com micro e pequenos empreendedores rurais e urbanos, formais ou informais.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) oferecido pela CONAB, empresa oficial do Governo Federal, encarregada de gerir as políticas agrícolas e de abastecimento, propõe-se à geração de renda e sustentação de preços aos agricultores familiares, ao fortalecimento do associativismo e do cooperativismo. O Programa valoriza a produção e a cultura alimentar das populações, dinamizando a economia local, a formação de estoques estratégicos, a melhoria da qualidade dos produtos da agricultura familiar, o incentivo ao manejo agro ecológico dos sistemas produtivos e ao resgate e preservação da biodiversidade (CONAB, 2013).

Através dos programas como: a Compra Direta da Agricultura Familiar (CDAF), a Compra da Agricultura Familiar com Doação Simultânea (CPR-Doação), a Formação de Estoque pela Agricultura Familiar (CPR-Estoque) a CONAB adquire produtos dos pequenos agricultores para o abastecimento. O PAA é voltado para agricultores familiares enquadrados no Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), assim como povos e comunidades tradicionais como quilombolas, famílias atingidas por barragens, trabalhadores rurais sem terra acampados, comunidades indígenas e pescadores artesanais (CONAB, 2013).

O PRONAF é um programa de linhas de crédito para agricultores familiares ou assentados de reforma agrária. É oferecido crédito para financiamento de projetos individuais ou coletivos a juros mais baixos que os praticados no mercado para que o pequeno produtor ou associações consigam desenvolver o modo de produção local, seja em infraestrutura, aquisição de máquinas e equipamentos ou para custeio de safra. Para que esse crédito seja adquirido, é preciso que se obtenha a DAP.

As associações contribuem nessas parcerias, dando informação e força aos pequenos produtores, que muitas vezes não têm acesso ao crédito e aos programas de incentivo, quando isolados desses grupos articulados. Além disso, a cooperativa contribui também fornecendo suporte técnico com relação aos métodos de produção.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Indicação Geográfica e a sua categoria específica, a Indicação de Procedência, vêm sendo utilizada há séculos como um referencial de diferenciação de um produto, atestando suas características peculiares do ponto de vista da produção, do suporte tecnológico e relação com elementos históricos regionais. Em um mercado de consumo de massa, com tendência à homogeneização de produtos, este tipo de certificação protege produtores e consumidores além de se constituir como um diferencial que pode conferir acesso a mercados específicos e clientes exigentes.

Os casos de maior destaque no mundo são os dos vinhos europeus, tais como os das regiões de *Bordeaux*, Porto e *Champagne*. No Brasil, existem experiências exitosas, dentre as quais se destaca a do Vale dos Vinhedos, na qual o processo de certificação contribuiu para a profissionalização da produção e conferiu maior lucratividade aos produtores. Trata-se de uma estratégia importante para acessar muitos mercados, que vem sendo empregada de forma ainda tímida no país, em comparação, inclusive, com outros países em desenvolvimento, como a China.

Identificou-se que, para que uma certificação de Indicação de Procedência seja assegurada e traga benefícios para produtores, é necessário o cumprimento dos seguintes pré-requisitos: 1) existência de um mercado de consumo relacionado ao produto; 2) elementos específicos de produção e reconhecimento local da qualidade; 3) organização local dos produtores em torno de uma cooperativa ou associação e 4) uma rede de suporte estatal e privada à iniciativa.

É possível afirmar que há viabilidade para conferir uma Indicação de Procedência para o azeite de Dendê da região de Valença, Bahia? Partindo desta pergunta, buscou-se compreender as características deste produto e de sua produção. O azeite de dendê, ou *palm oil*, como é conhecido no mercado internacional, caminha para se consolidar como o óleo vegetal mais consumido no mundo.

Ele possui características alimentícias benéficas, sendo rico em nutrientes. Além disso, trata-se de uma cultura própria de regiões tropicais e com baixo impacto ambiental, comparada a outros produtos. Apesar de constituir-se como matéria prima para uma série de itens, como insumos industriais e até substituto energético, estudos apontam que é no seu aproveitamento

alimentício que o dendê encontra o seu mercado mais amplo e maior lucratividade para os produtores.

O Brasil ocupa ainda uma posição tímida no cenário global de produção do dendê, atendendo quase que exclusivamente o mercado doméstico. No ranking mundial, liderado por países asiáticos, o país ocupa apenas a nona colocação entre os produtores. No mercado nacional, o Pará é responsável por mais da metade da produção. A Bahia, apesar de clima e solo favoráveis, ocupa uma parcela muito reduzida deste mercado, existindo, portanto espaço para expansão.

Na Bahia, inclusive, o dendê está associado a importantes elementos culturais, como na culinária, em que o acarajé, um dos alimentos que utiliza o azeite como ingrediente, é considerado um patrimônio imaterial com proteção estatal. Na região, o azeite de dendê produzido em Valença é reconhecido como o de maior qualidade pela população, sendo consumido na capital e outras localidades.

Cumprem-se, assim, dois dos requisitos necessários para a certificação: existe um mercado global em expansão de consumo de *palm oil* e o azeite de dendê de Valença possui características peculiares cuja qualidade é reconhecida localmente. Faz-se necessária, no entanto, a realização de estudos técnicos para detalhar essas especificidades do produto da região. Além disso, verifica-se que ainda ocorre em muitas propriedades, conforme relatam estudos e balanços governamentais, o emprego de técnicas de baixa produtividade na cultura do dendê.

A Cooperativa de Fomento Agrícola de Valença tem o potencial de cumprir o outro elemento indispensável para o sucesso de uma indicação de procedência: a existência de uma organização local de produtores que articule os esforços em torno da certificação. A COOFAVA possui a experiência exitosa no estímulo à produção de outros gêneros alimentícios, como o guaraná e o cravo da Índia, mas suas iniciativas em relação ao azeite de dendê ainda são incipientes, tendo início em 2012. Faz-se necessária, portanto, uma ampliação da experiência em andamento, com o estímulo da utilização da prensa e a realização de novas pesquisas associadas ao *palm oil*.



De forma complementar à atuação da COOFAVA verifica-se a existência do quarto requisito para a certificação, que é a constituição de uma rede de apoio à iniciativa, com parceiros públicos e privados. A dendeicultura é objeto de atenção de políticas públicas específicas com o apoio do Governo do Estado da Bahia e de órgãos do Governo Federal. A cooperativa também possui suporte de bancos de economia mista para a obtenção de crédito para a produção.

Portanto, a partir das fontes de dados pesquisadas, é possível concluir que a produção do azeite de dendê na região de Valença reúne, potencialmente, os requisitos para uma Indicação de Procedência. No entanto, são necessários estudos complementares, detalhando a demanda por este tipo de produto diferenciado e as características específicas do azeite de dendê de Valença.

## REFERÊNCIAS

- ABBADE, Celina Maria. **A comida baiana de Jorge Amado revelando o léxico africano**. Xique-Xique, 2012. Disponível em: < [http://www.uneb.br/xique-xique/dcht/files/2012/08/A\\_comida\\_baiana-Celina\\_Abbade.pdf](http://www.uneb.br/xique-xique/dcht/files/2012/08/A_comida_baiana-Celina_Abbade.pdf) >. Acesso em: 01 mar. 2013.
- ADPIC. **Acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio**. Disponível em: < [http://www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/ac\\_trips.pdf](http://www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/ac_trips.pdf) >. Acesso em: 15 jan. 2013.
- BAHIA. Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária - SEAGRI - **Cultura dendê**. Disponível em: < <http://www.seagri.ba.gov.br/Dende.htm#BIBLIOGRAFIA> >. Acesso em: 20 mar. 2013.
- BARROCO, Lize Maria Soares. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano**. Curitiba, 2013. Disponível em: < <http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf> >. Acesso em: 01 mar. 2013.
- CALLIARI, M. A. C. *et al.* Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira. In: SEMINÁRIO LATINO-IBEROAMERICANO DE GESTION TECNOLÓGICA-ALTEC, 12., 2007, Buenos Aires, **Anais eletrônicos...** Disponível em: < <http://www.ige.unicamp.br/geopi/publicacoes.php?sub=artigos> > Acesso em: 23 de fev. de 2013.
- COMISSÃO EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO DA LAVOURA CACAUEIRA – CEPLAC. **Dendê**. Disponível em: < <http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm> > Acesso em: 23 de fev. de 2013.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. **Dendeicultura na Bahia**. Salvador, 2006. Disponível em: < [http://www.conab.gov.br/conabweb/download/sureg/BA/dendeicultura\\_na\\_bahia.pdf](http://www.conab.gov.br/conabweb/download/sureg/BA/dendeicultura_na_bahia.pdf) >. Acesso: em 02 fev. 2013.
- CURVELO, Fabiana Martins. **Uma imersão no tabuleiro da baiana: o estudo do óleo de palma bruto (elaeis guineensis)**. 2012. 103f. Dissertação ( Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Universidade Federal da Bahia – UFBA, Salvador, 2010.
- DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DOS ESTADOS UNIDOS. **Palm oil - production, consupcion, exports and import estatistics**. Disponível em: <[www.indexmindi.com](http://www.indexmindi.com) >. Acesso em: 15 fev. 2013.
- DIAS, Washington Luiz Santos do Nascimento. **Do pilão à prensa: um caso de inovação tecnológica no beneficiamento do dendê em Valença, Bahia**. 2007. 57f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Faculdade de Ciências Econômicas – UFBA, Salvador, 2007.
- ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 11. ed. São Paulo: Perspectiva. 1994.

FURLAN JUNIOR, José. **Dendê: manejos e usos dos subprodutos e resíduos**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. Disponível em: <[http://www.cpatu.embrapa.br/publicacoes\\_online](http://www.cpatu.embrapa.br/publicacoes_online)> Acesso em: 12 de fev. 2013

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **Guia básico – indicação geográfica**. Disponível em: <[www.inpi.gov.br](http://www.inpi.gov.br)>. Acesso em: 17 jan. 2013.

REIS, Livia Liberato de Matos. **Indicação de procedência: uma nova dimensão da competitividade para o território da Apaeb - Valente**. 2008. 206 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano) - Universidade Salvador – UNIFACS, Salvador, 2008.

SEMEDO, Isidoro. **O mercado de energia renovável: viabilidade econômica do dendê na agricultura familiar do baixo sul-Bahia**. 2006. 119f. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2006.

SILVA, Iane Carina de Freitas da *et al.* As interfaces dos discursos de preservação do patrimônio cultural e da promoção da alimentação saudável em torno da produção e consumo do acarajé. In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 9., 2001, Salvador, **Anais...** Salvador, UFBA, 2001.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues *et al.* Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, RS, v. 42, n. 3, mar. 2012.

YIN, Robert K. **Estudo de caso – planejamento e métodos**. 2.ed. Porto Alegre: Bookman. 2001.