

# Indicação Geográfica para o Dendê da Bahia: uma possibilidade

## *Geographical Indication for the Bahia Oil: a possibility*

Valdir Silva Conceição<sup>1</sup>

Angela Machado Rocha<sup>1</sup>

Marcelo Santana Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, Brasil

<sup>2</sup>Instituto Federal da Bahia, Salvador, BA, Brasil

### Resumo

A planta do dendê gera diversos subprodutos, tanto no segmento artesanal quanto na gastronomia, como o azeite, utilizado para fazer vatapá, acarajé, abará, que são produtos comercializados pelas baianas que se vestem a caráter e possuem representatividade em termos turísticos. A sua produção está inserida na região denominada Costa do Dendê, na Bahia, e, no município de Valença, o azeite de dendê possui um processo produtivo artesanal, manufatureiro e pouco mecanizado, o que gera ocupação para diversas pessoas. O presente artigo tem como objetivo demonstrar o potencial da viabilidade da solicitação do registro de uma IG para o azeite de dendê de Valença, que possui alguns requisitos, como: a notoriedade, o saber-fazer, um órgão representativo e a qualidade do produto. A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica. Concluiu-se que o azeite de dendê possui potencial para se tornar uma IG.

Palavras-chave: Culinária baiana. Azeite de dendê. Valença.

### Abstract

The palm oil plant generates several by products, both in the artisanal and gastronomic segments, such as olive oil that is used to make vatapá, acarajé, abará, which are products marketed by the Bahian women who dress in character and have tourism representation. Its production is located in the region called Costa do Dendê, in Bahia and in the municipality of Valença, palm oil has a handcrafted, manufacturing and little mechanized production process, which generates occupation for several people. This article aims to demonstrate the potential of the feasibility of applying for the registration of a GI for the palm oil of Valencia, which has some requirements such as notoriety, know-how, a representative body and product quality. The methodology used was bibliographic research. It is concluded that palm oil has the potential to become a GI.

Keywords: Bahian cuisine. Dendê olive oil. Valença.

Área Tecnológica: Indicação Geográfica. Inovação e Desenvolvimento. Engenharia de Alimentos.



# 1 Introdução

A globalização impõe, em determinados países, restrições alfandegárias, entretanto, para produtos com Indicação Geográfica (IG), essa restrição tende a ser removida, o que gera um fator positivo de competitividade para os produtos.

A IG é uma ferramenta que serve para certificar produtos e serviços. A necessidade de se ter uma IG surgiu para diferenciar determinados produtos de seus similares; melhorar a distribuição de renda; adicionar qualidade ao produto; evitar falsificações; proteger o produtor da concorrência desleal; deixar o processo produtivo singular; promover o desenvolvimento regional e a produção local; garantir a segurança nas transações econômicas; gerar ganhos socioeconômicos e de reputação; aumentar o conhecimento; facilitar a comercialização e o acesso ao mercado interno e externo; gerar ganhos de competitividade; agregar valor ao longo da cadeia produtiva; aumentar a consciência ambiental; valorizar o território e os produtos tradicionais; indicar a procedência; notabilizar o local; delimitar a área de produção; manter a população rural em suas cidades de origem; preservar a cultura do local e o saber-fazer; e modernizar a produção. Entre os produtos certificados, é possível citar o mármore de Carrara, o vinho do Porto, entre outros produtos (BRUCH, 2008; MAIORKI; DALLABRIDA, 2015; SANTOS, 2019).

A relevância do registro de uma IG iniciou-se a partir do século XIX, com a sua regulamentação feita por meio dos seguintes termos: Convenção da União de Paris (CUP), em 1883, que serviu de base para a proteção e preservação da IG, da qual o Brasil foi um dos signatários; o Acordo de Madrid, em 1891, que punia os falsos produtos de IG, utilizados indevidamente por produtores que não integravam uma determinada região produtiva e com os países-membros sendo obrigados a não importar esse tipo de produto; o Acordo de Lisboa, em 1958, que cita os critérios necessários para a certificação dos produtos; e o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual, referente ao Comércio (TRIPS ou ADPIC), de 1994, que objetiva proteger a Propriedade Intelectual e reduzir as distorções no mercado globalizado (BRUCH, 2008; CUNHA, 2013; MAIORKI; DALLABRIDA, 2015; CAMPOS, 2018).

A Europa destaca-se na representatividade do registro de IG, principalmente para os produtos agrícolas, sendo a França o país com maior tradição no estabelecimento da relação da qualidade no modo de produção e valorização do território desde o século XVII. Entretanto, a consolidação ocorreu apenas em 1970, enquanto o Brasil, devido a sua área geográfica, possui uma quantidade muito ínfima de registro, devido principalmente à falta de conhecimento do processo, tendo até o dia 11 de novembro de 2020 apenas 58 Indicações de Procedência (IP), todas nacionais, e 23 Denominações de Origem (DO), sendo 14 nacionais e nove estrangeiras (INPI, 2020).

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2006), 43% dos consumidores europeus estão dispostos a pagar 10% a mais pelo valor do produto e 11% dos consumidores estão dispostos a pagar entre 20% a 30% a mais pelo produto certificado.

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 IG possui duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A IP reporta-se ao nome do local ou região que se tornaram conhecidos, de onde se extrai ou onde se produz determinado produto ou então faz-se a prestação de serviço. A DO refere-se ao nome do local, que passou a designar produtos ou serviços, cujas qualidades ou características são atribuídas à sua origem geográfica e deve-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais (solo, clima, altitude) e humanos, saber-fazer (INPI, 2019).

No Brasil, a primeira IG formalizada foi do tipo IP para o vinho do Vale dos Vinhedos em 2002. O registro foi estabelecido de acordo com a Lei n. 9.279/96, que define a IG, suas modalidades e dá competência para o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) estabelecer as condições de registro. Existe uma concentração nas Regiões Sul e Sudeste, apesar de estar presente em todas as regiões, em mais de 200 municípios, com destaque para o campo e representado por diversas tipologias (INPI, 2019).

O estado da Bahia, com uma extensa área territorial, possui apenas três IGs na modalidade IP registradas no INPI: Microrregião de Abaíra (cachaça); Sul da Bahia (amêndoas de cacau) e Oeste da Bahia (café). Em conjunto com Pernambuco, tem a IP o Vale do Submédio São Francisco (uva e manga). Estão em andamento estudos objetivando fazer o registro como IG da renda de Bilro de Saubara, farinha de copioba do Vale da Copioba, cerâmica de Maragogipinho, sisal de Valente, charutos do Recôncavo, café de Piatã, couro de Ipirá, entre outros.

Para solicitar a IG, o produtor deve se organizar por meio de uma associação local que o represente, dando orientação, auxiliando, incentivando e valorizando os associados por meio de um Caderno de Especificações Técnicas (BRASIL, 1996). A qualidade e a tradição são itens inerentes e reconhecidos pelos consumidores. A sua reputação e a qualidade os diferenciam dos outros produtos similares produzidos em outras regiões, e essas características podem ser visualizadas no azeite de dendê. A área geográfica já se encontra delimitada pelo governo estadual com a denominação de Costa do Dendê.

Desde os primórdios, faraós egípcios, há quase 5.000 anos, a palma oleaginosa tem sido uma importante fonte alimentícia para o gênero humano. O óleo de palma chegou ao Egito vindo da África Ocidental, de onde se origina a *Elaeis guineenses*, cujo nome foi dado por Jacquin, quando observou a planta na Martinica em 1763. A palavra *Elaeis* é derivada do grego e significa “oliva”, e o termo *guineenses* provém de Guiné, o provável local de origem da planta (LODY, 1977).

Nas últimas décadas, as plantas oleaginosas vêm ganhando importância devido ao seu uso e aplicação em diversos produtos econômicos, decorrente principalmente das suas características físico-químicas e da alta produtividade, sendo utilizadas na indústria alimentícia, farmacêutica, cosmética e de biocombustível (REIS, 2017; UOL, 2020).

O dendezeiro é uma palmeira originária da África, que desenvolve o fruto em cachos, de onde se extraem diversos subprodutos, em especial o óleo da polpa ou o azeite de dendê e o óleo da amêndoa ou óleo de palmiste. No caso da Costa do Dendê, o produto gerado é conhecido como “azeite de dendê de Valença”, podendo ser caracterizado como uma marca, sendo comercializado principalmente nas feiras livres (REIS; CUNHA; COUTO, 2014; REIS, 2017).

A cultura do dendê no Brasil teve origem na época da escravidão a partir do século XVI, quando os africanos escravizados trazidos para trabalhar na lavoura da cana-de-açúcar e nos engenhos trouxeram as primeiras sementes. Com a Abolição da Escravatura, o declínio do ciclo econômico, a falta de apoio socioeconômico do estado e o abandono, sem nenhum direito, os alforriados acharam no dendê uma alternativa para sobreviver. A sua produção artesanal requer técnicas práticas, tradições e conhecimento (SOUZA, 2000; COSTA, 2013; REIS; CUNHA; COUTO, 2014; REIS, 2017).

O cultivo do dendê é uma atividade tradicional e faz parte do cotidiano das pessoas envolvidas de forma direta ou indireta na produção, assim como o processo produtivo também é feito na agricultura familiar. A formação de mudas tem como etapa o pré-viveiro, o viveiro e os tratamentos culturais no viveiro. A sua variedade é classificada de acordo com a espessura (endocarpo), conforme mostra o Quadro 1.

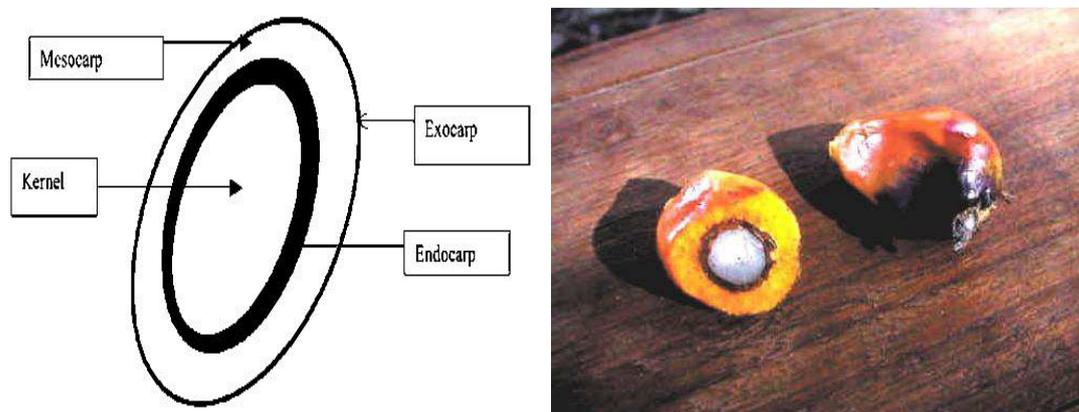
**Quadro 1** – Variedades do dendezeiro

Variedade	Descrição
Macrocaria	possui frutos com endocarpo com espessura entre 6 e 8 mm, que não tem nenhuma importância econômica;
Dura	tem uma noz grande, apresenta casca de mais de 2 mm de espessura, mesocarpo fino e fibras na polpa, sendo usada universalmente como progenitor feminino para a obtenção do híbrido;
Pisifera	os frutos dessa variedade não possuem casca separando a polpa da amêndoa, geralmente são fêmeas estéreis utilizadas como progenitor masculino nas hibridações;
Tenera	é uma variedade híbrida resultante do cruzamento Pisifera x Dura, que apresenta espessura inferior a 2 mm na casca e um anel fibroso ao seu redor

Fonte: Souza (2000) e Santos (2010)

A palma do dendê é uma das mais produtivas oleaginosas, com um rendimento variando de 4 a 6 ton. de óleo por hectare. O fruto possui em sua constituição uma pele externa que é denominada de exocarpo; uma polpa que é denominada de mesocarpo e que contém o óleo em uma matriz fibrosa; a noz central constituída por uma casca é denominada de endocarpo; e o kernel possui um óleo parecido com o óleo de coco (POKU, 2002). A Figura 1 mostra o diagrama do dendê.

**Figura 1** – Diagrama da estrutura do fruto do dendezeiro e um fruto cortado



Fonte: Poku (2002)

É possível extrair dois tipos de óleo do fruto do dendezeiro:

- a) Da polpa (mesocarpo) extrai-se um óleo conhecido como óleo de palma ou azeite de dendê, que é um óleo comestível, saudável e balanceado, podendo ser fracionado em oleína líquida (comumente usada como óleo para cozinha e fritura) e estearina sólida (empregada na formulação de gordura sólida e utilizada extensivamente na fabricação de alimentos processados). Também pode ser utilizado na composição de margarinas e maioneses; fabricação de sabão, detergente e biocombustível; laminação de chapas a frio; nas indústrias de velas, biscoito e glicerinas (LEVERMANN; SOUZA, 2014).
- b) Do coquilha (semente) extrai-se o óleo *palmiste* ou de amêndoa que é empregado na produção de gorduras especiais utilizadas em diversos produtos alimentícios, além de ser uma importante matéria-prima para a indústria oleoquímica (REIS; CUNHA; COUTO, 2014).

A diferença entre esses tipos de óleo está no teor de ácido láurico (42 a 52%), que é predominante no palmiste e ausente no óleo de palma. Os teores de ácido palmítico (40 a 48%) e ácido oleico (36 a 44%) estão presentes em maior quantidade no óleo de palma.

As propriedades nutricionais do óleo de dendê são: as vitaminas A, E e B; a sua ação como desoxidante, rico em betacaroteno e niacina, alta concentração de ácidos graxos e estabilidade térmica. O azeite possui esteróis, substância que tem o poder de dificultar a absorção de colesterol no intestino; e betacaroteno, que é um potente antioxidante que auxilia no combate aos radicais livres (CUNHA, 2013).

Os resíduos da fabricação do óleo como os cachos vazios, as fibras de polpa e as cascas dos frutos podem ser aproveitados para fazer adubos ou como combustível para as caldeiras. Na planta também se aproveita a palha do coco de dendê e o engaço (suporte fibroso que sustenta o fruto) para fazer artesanato, a fumaça líquida serve para a produção de defumados.

Na África e no Brasil, o azeite de dendê possui diversas denominações. No lado ocidental da África é a seguinte: na Costa do Marfim é *ade-quoi* e *adersan*; em Gana é *ababobe*; no Benim é *de-yayá*, *de-kla*, *de-ghakun*, *votchi*, *fade*, *kissed*; na Nigéria é *epò*; na República de Camarões é *di-bope* e *lissombe*. Em Angola é denominado de *dendém*, que foi o nome que originou a palavra dendê. No Brasil, especificamente no Recôncavo Baiano, Rio de Janeiro e Recife, esse produto tem as seguintes denominações: azeite de cheiro, epô, óleo, óleo de dendê, azeite de dendê, óleo de palma e azeite (LODY, 2013).

O azeite de dendê é um ingrediente fundamental e utilizado gastronomicamente no preparo de alimentos da culinária afro-baiana, como moquecas, caruru, vatapá, abará, acarajé e bobó de camarão. Nos rituais da religião de matriz africana, um dos principais ingredientes é o azeite de dendê, que ultrapassa a fronteira religiosa para ser consumido pela população local e serve como um elemento de atração e de movimentação do turismo gastronômico (REIS; CUNHA; COUTO, 2014; REIS, 2017).

De acordo com Souza (2000, p. 1), “Segundo um historiador português, o óleo de dendê tem o cheiro das violetas, o sabor do azeite de oliva e tinge os alimentos com a cor do açafraão, sendo, entretanto, mais atrativo”.

Por se constituir na principal matéria-prima para a culinária baiana, o azeite de dendê possui um sentido identitário para a população negra da Bahia, além de ser usado nos sagrados ritos

da religião de matriz africana, o que também o liga à cultura local. Antigamente tinha como finalidade realçar a beleza da pele e dos cabelos das pessoas negras e também tinha a finalidade de protegê-los das forças ocultas. O seu uso na alimentação ocorreu bem depois (BOLINI, 2012).

A partir da virada do século XIX foi que teve início o comércio internacional do azeite de dendê. A carga principal dos navios negreiros após a abolição do tráfico de pessoas escravizadas era composta de azeite de dendê. No período da Revolução Industrial, ocorreu o aumento da demanda de sabão na Europa em decorrência da necessidade de as pessoas levarem a sério o saneamento e a higiene, e essa condição suscitou o aumento da demanda de óleo vegetal para a fabricação de sabão (POKU, 2002).

O azeite de dendê é um óleo valorizado e comercializado no mundo, principalmente porque possui baixa acidez e um maior rendimento quando comparado com outros óleos, sendo o segundo óleo mais consumido no Brasil. Ele é apropriado na área alimentícia para a fabricação de margarinas, óleos vegetais, pães, bolos, sorvetes, tortas, barras de chocolate, biscoitos finos e cremes, óleos de cozinha. Na área industrial, ele é usado como matéria-prima para fabricar produtos medicinais, industriais e oleoquímicos. Na área de higiene e limpeza, ele é utilizado como cosmético, produto sanitário, sabonete, sabão em pó, detergente e amaciantes de roupa biodegradáveis. Na área química é utilizado como lubrificante, óleo, ácidos, vela, farmacêutico e biocombustível. A produção do óleo ocorre a partir do terceiro ano após o plantio, tem o seu auge no oitavo ano e declínio a partir do 17º ano, tendo o final da sua vida útil produtiva no 25º ano (VAINSENER, 2008).

Ao final do terceiro ano após o plantio, a produção do azeite de dendê ocorre num volume de 6 a 8 toneladas de cachos por hectare, com um pico de produção a partir do oitavo ano do plantio, com a capacidade de atingir 25 toneladas de cachos por hectare. A vida útil do dendeeiro é de 25 anos (COSTA, 2013).

Antigamente, de forma primitiva, a produção do azeite de dendê para consumo próprio era feita em um pilão utilizando a força humana, posteriormente foi utilizado a tração animal para esmagar os grãos por meio do peso da roda. Por necessidade de otimização e de produção em escala, o processo foi mecanizado, tornando-o semi-industrializado, primeiro com a introdução do diesel e depois com a utilização da eletricidade (CUNHA, 2013).

Existem várias técnicas para processar o azeite de dendê e que são agrupadas conforme a produtividade e o grau de complexidade das máquinas utilizadas para operacionalizar a produção, que são as seguintes: métodos tradicionais, unidades pequenas de pequena escala, moinhos de médio porte e grandes moinhos. Quando ocorre o processamento de até duas toneladas de cachos de frutas frescas por hora, é considerado de pequena escala. O processamento que varia entre três e oito toneladas por hora é denominado de média escala, porém, quando o processamento ocorre com mais de dez toneladas por hora, esse processo é denominado de grande escala (POKU, 2002).

O processo de extração do óleo de palma é realizado de três formas: artesanal, manufatureiro e pouco mecanizado, o que gera a necessidade de utilização de mão de obra das pessoas que moram no entorno da produção, principalmente na fase do corte e coleta do fruto nos cachos, que, normalmente, é praticada por pessoas do sexo masculino. Após o corte do cacho, o transporte é feito por meio de tração animal para as unidades de beneficiamento. Posteriormente, retira-se o fruto do cacho e faz-se o cozimento durante todo o dia. Depois do cozimento, a polpa é levada e transportada para o equipamento de extração do azeite, por meio de prensa artesa-

nal, com o processamento durando até oito dias. Após essa fase, é feita a lavagem, a filtração e o acondicionamento. A sua distribuição é direcionada para Salvador e regiões circunvizinhas (COSTA, 2013; REIS; CUNHA; COUTO, 2014).

O processo artesanal de produção do azeite de dendê inicia-se com o corte, que posteriormente é transportado por animais até o local de beneficiamento denominado de “rodão”. A etapa seguinte é o cozimento em um tacho durante um dia e depois o transporte para uma prensa artesanal, quando é extraído o óleo. Como ele sai misturado com o líquido formado durante o processo de cozimento, o produto passa por um processo de limpeza com o objetivo de retirar a borra, então, ele é colocado novamente no tacho para fazer uma purificação (CUNHA, 2013). Essa descrição indica uma forma tradicional de fabricar o azeite de forma manual, configurando-se em um padrão de fabricação.

O “azeite de dendê de Valença” possui um processo produtivo artesanal, manufatureiro e pouco mecanizado, o que gera ocupação para diversas pessoas, que vai desde o corte, passando pelo transporte, remoção dos cachos, cozimento, extração do azeite, lavagem e acondicionamento.

A produção do azeite de dendê está inserida na região denominada Costa do Dendê, no estado da Bahia, e o município com maior área de cultivo e que serve como denominação de produto é Valença. A sua produção é realizada em uma extensão de mais de 20 mil hectares, envolvendo mais de 28 municípios dos Territórios de Identidade Baixo Sul, Recôncavo Baiano, Litoral Sul e Costa do Descobrimento. As primeiras unidades de processamento do dendê no Brasil foram instaladas na década de 1950, no litoral sul da Bahia (BASTOS, 2000).

A Costa do Dendê é composta de 12 municípios: Cairu, Camamu, Igrapiúna, Itacaré, Ituberá, Jaguaripe, Maraú, Nazaré, Nilo Peçanha, Taperoá, Ubaitaba e Valença. A sua localização é o no baixo sul do estado da Bahia, onde se concentra a maior parte da produção baiana do dendê e dos seus subprodutos. São produzidas 130 mil toneladas de cachos e 20 mil toneladas de óleos por ano por um plantio em uma área de 35 mil hectares. Cerca de 90% da produção é oriunda da agricultura familiar, com o envolvimento de aproximadamente 10 mil pessoas em todos os processos de manejo. A produção baiana também é feita em Santo Amaro da Purificação no Recôncavo Baiano e Prado, no extremo sul (OLIVEIRA, 2011).

Valença é um município da Bahia, localizado na região administrativa Costa do Dendê e o maior produtor de azeite de dendê, fazendo parte da região intermediária de Santo Antônio de Jesus e da Região Imediata de Valença. Faz fronteira com os municípios de Laje, Jaguaripe, Taperoá, Cairu, Mutuípe, Presidente Tancredo Neves e Teolândia. A sua divisão em termos de turismo fica localizada na Costa do Dendê (IBGE, 2019). É integrante da Mesorregião do Sul Baiano e da Microrregião de Valença. Administrativamente faz parte do Território de Identidade Baixo Sul (SEI, 2019).

O território de Valença, na época das Capitânicas Hereditárias, fazia parte da Capitania de São Jorge dos Ilhéus e, administrativamente, pertencia à Vila Nossa Senhora do Rosário de Cairu. Os habitantes nativos do local eram os índios tupiniquins, e a sua colonização deu-se entre 1557 e 1571. Em 1779 foi criada a Villa da Nova Valença do Sagrado Coração de Jesus, com o seu desmembramento de Cairu. Em razão do seu desenvolvimento, em 1849 passou a ser denominada de Industrial Cidade de Valença. A partir de 2005, o município de Valença passou a ser constituído de cinco distritos: Valença, Guaibim, Guerém, Maricoabo e Serra Grande (IBGE, 2019).

A produção do azeite de dendê feito na Bahia não é suficiente para a demanda, e para supri-la é realizada compra no Pará, estado que é responsável por 70% da produção nacional, o quantitativo necessário para abastecer as suas necessidades. A Bahia é o segundo maior produtor do Brasil e possui uma área de plantio similar ao do Pará, porém a sua exploração é menos eficiente porque não faz uso de tecnologia, e a sua variedade de dendezeiro produz menos polpa, pois o predomínio é a do tipo nativa, que possui uma camada de polpa mais fina. Com um registro como IG, a tendência vai ser o aumento da área cultivada e, conseqüentemente, da produção (OLIVEIRA, 2011).

O mercado mundial de azeite de dendê (*palm oil*) é liderado pela Indonésia (52,78%) e Malásia (32,34%), que dominam as exportações mundiais. O Brasil (0,58%) ocupa a nona posição de produção. Os maiores consumidores são Índia, China e Indonésia, que utilizam na alimentação, e a União Europeia utiliza na produção de biodiesel (BENTES; HOMM, 2016). Em 2017, a Bahia produziu 29.402,566 toneladas desse produto (IBGE, 2019).

O objetivo do presente artigo é verificar o potencial de IG para o azeite de dendê de Valença e dos municípios inseridos na região denominada Costa do Dendê, pois ele apresenta os requisitos mínimos exigidos para a sua consecução.

## 2 Metodologia

Metodologicamente foi realizado um levantamento exploratório, tendo como referências documentos legislativos, científicos e bibliográficos para embasar a sua construção. Segundo Cooper e Schindler (2003), este estudo é classificado pela sua abordagem como qualitativo, quanto aos objetivos, como descritivo e exploratório, por trazer dados estatísticos que foram obtidos por pesquisas realizadas em vários setores da sociedade.

Conforme aponta Gil (2002, p. 42), “[...] a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses, sendo isso feito ao longo do trabalho”. Ele ainda destaca que “[...] as pesquisas descritivas identificam as características de determinada população ou fenômeno” (GIL, 2002, p. 42).

Para o presente trabalho, as informações foram obtidas por meio da legislação vigente, da literatura acadêmica e das pesquisas realizadas em artigos, monografias, dissertações e teses sobre o tema disponíveis na internet, que se caracteriza como uma pesquisa bibliográfica, de acordo com o que diz Lakatos e Marconi (1992), pois, o levantamento de toda a bibliografia já publicada em livros, revistas e outras publicações escritas ou disponíveis em *sites* confiáveis é denominada de pesquisa bibliográfica.

## 3 Resultados e Discussão

A Costa do Dendê com os seus 12 municípios tem como destaque Valença, o maior centro comercial da região com um grande poder de influência sobre as outras cidades circunvizinhas, em decorrência do seu poderio econômico, em parte devido às suas empresas dos diversos segmentos instaladas no município, principalmente a do setor turístico, porém, possui maior relevância o setor agrícola, por proporcionar maiores ganhos para a população e, dessa forma, o município se transforma no principal fator de desenvolvimento regional.

O setor agrícola do território é diversificado, não possuindo apenas o dendzeiro, mas outras culturas como cacau, café, cravo-da-índia, guaraná e pimenta do reino. Essa diversidade permite que o agricultor mantenha sua renda com a variedade da lavoura.

A maior variedade cultivada do dendzeiro é a Dura, que é nativa do local, porém está plantada na região a variedade Tenera, que gera uma maior produtividade.

Na comercialização do azeite, encontram-se envolvidos três atores: o produtor, o intermediador e a indústria de transformação. Os produtores que não possuem rodão vendem o dendê diretamente para a indústria de beneficiamento ou então para os atravessadores que são os produtores que possuem o rodão. Também quando não possuem veículos para transportar o óleo *in natura*, eles vendem para os atravessadores (CUNHA, 2013).

As empresas de beneficiamento encontram-se instaladas no município há muito tempo, sendo que a mais antiga tem 44 anos de operação no ramo do dendê, porém a fábrica de Valença compra apenas o óleo do produtor e envia para a unidade de Nazaré, município que faz parte da Costa do Dendê (CUNHA, 2013).

O azeite de dendê possui algumas características que podem potencializar o seu registro como IG e são as seguintes: existência de um mercado consumidor; características específicas da produção e que dizem respeito ao saber-fazer e elementos associados como o solo, o clima, a matéria-prima, as técnicas utilizadas para o manejo e o seu consequente beneficiamento, que potencializam a percepção em relação à qualidade do produto; a existência de suporte estatal direcionado para a iniciativa da certificação, como o convênio feito pela Secretaria de Trabalho, Renda e Esporte do Estado da Bahia com a Universidade Federal da Bahia. Há também conhecimento nacional do produto, inclusive o turista quando chega na Bahia quer experimentar a sua culinária feita com o azeite de dendê, o que o torna uma referência turística e gastronômica (D'ALEXANDRIA; SILVA; SOUZA, 2015).

O mercado do azeite de dendê é amplo, porque o seu uso está ligado às tradições, à cultura e à identidade, estando presente na alimentação regional, que é fruto do aprendizado do seu povo, que passa seu conhecimento por gerações e que sofreram influência da cultura africana, na qual o povo brasileiro e, particularmente, o povo baiano têm as suas raízes.

A Bahia é o local que possui o maior contingente de negros do mundo fora da África e tem a sua população miscigenada, pois a cultura negra faz parte da sua identidade. As oferendas da religião de matriz africana têm entre os seus ingredientes o azeite de dendê, que foi um produto trazido da África pelos negros escravizados no século XVI.

As principais comidas que levam o azeite de dendê são: a moqueca, o acarajé, o caruru, o abará, a farofa, o bobó de camarão entre outros, o que demanda um grande volume do produto na sua produção. Essa alimentação também faz parte dos ritos sagrados do “povo de santo” e que professa a religião de matriz africana como o Candomblé, que possui em suas cerimônias o uso de animais e do azeite de dendê nos sacrifícios.

O mercado tem uma demanda crescente e essa condição implica manter o abastecimento regular, com o incentivo para o aumento da área cultivada e, conseqüentemente, da produção do azeite de dendê, o que vai evitar desabastecimento ou encarecimento do produto, pois, além da sua utilização na culinária, o azeite de dendê também é utilizado na produção de biocombustível, o que impacta no consumo.

As técnicas utilizadas para a extração e produção do azeite de dendê ainda são manuais. As famílias trabalham desde o plantio até a embalagem final do produto e o ensinamento aprendido foi passado de forma oral pelos antepassados, e essa tradição merece ser preservada. Uma forma de continuidade desse conhecimento pode ser feita por meio do registro de uma IG, que tem, entre as suas finalidades, a de perpetuar o conhecimento e a memória do saber-fazer de um povo. A forma primitiva de produção de azeite de dendê era realizada no pilão, processo que ainda hoje é utilizado na fabricação direcionada para o consumo interno, porém o excedente é comercializado, o que gera renda para as famílias. Posteriormente, o azeite de dendê passou a ser produzido no rodão, que se trata de uma unidade artesanal ou mecanizada para extrair o azeite. O transporte dos cachos era realizado por meio de tração animal após o corte manual, o que ainda pode ser visto nos dias atuais.

A substituição do sistema rudimentar e manual para semimecanizado ou mecanizado proporciona ganhos na produtividade, porém causa desemprego estrutural na maioria dos locais, desde a plantação até a distribuição, mas esse é o preço pago pelo homem com o advento do progresso e da inovação nos setores de maquinaria e de informática. A ruptura da inovação é um fator que afeta principalmente as pessoas que não possuem escolaridade

A área de plantio encontra-se reduzida e, a cada ano, diminui mais, pois faltam políticas públicas de incentivo para a produção, fato que pode ser revertido quando ocorrer o registro como a IG.

O azeite de dendê possui notoriedade devido ao seu uso culinário, inclusive já foi divulgado por meio de obras de Jorge Amado, podendo ser verificado principalmente nos romances *Gabriela, Cravo e Canela* e *Dona Flor e seus dois maridos*, que foram traduzidos para 49 idiomas, servindo também como uma forma de *marketing* para o produto, o que induz o potencial turista a querer experimentar as iguarias feitas com o azeite de dendê. A notoriedade e a divulgação também podem ser notadas na música *No Tabuleiro da Baiana*, composta por Ari Barroso, e que foi divulgada no mundo pela cantora e atriz Carmem Miranda nos filmes feitos em Hollywood a partir dos anos de 1930 (CUNHA, 2013).

A notoriedade induz os turistas a experimentarem e saborearem as comidas típicas baianas, pois, por meio de políticas públicas voltadas para o turismo, eles são estimulados a conhecerem a rica culinária baseada no azeite de dendê, e essa condição potencializa o consumo, além do já habitual consumo dos nativos que já fazem uso corriqueiro desses alimentos.

O azeite de dendê tem qualidade intrínseca em decorrência de condições naturais relativas ao solo, clima, relevo e da espécie subespontânea que ocorre na maioria das plantações da região da Costa do Dendê.

O saber-fazer diz respeito às técnicas tradicionais utilizadas desde o manejo até a fabricação do azeite de forma tradicional, o que vai ter como benefício a preservação da memória desse modo artesanal de trabalho, que também está alinhado com os elementos culturais.

Os requisitos mínimos para viabilizar o registro do azeite de dendê como uma IG estão apresentados no Quadro 2.

**Quadro 2** – Requisitos mínimos para o registro de uma IG

QUESITO	FATORES	CARACTERÍSTICAS	DESCRIÇÃO
DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE IG	HUMANOS	SABER-FAZER	Os métodos e as técnicas utilizados para produzir o azeite são diferenciados, únicos e peculiares. Ele é singular, apresenta-se com características homogêneas, o que a torna diferente da produção em outros locais.
		TRADIÇÃO	O conhecimento e o modo de produção são passados através das gerações e tem continuidade até os dias atuais, pois, o modo de produção ainda é artesanal ou pouco mecanizado, principalmente na fase de corte, passando pelo transporte, remoção dos cachos, cozimento, extração do azeite, lavagem e acondicionamento.
		TIPICIDADE	O processo produtivo e o produto são típicos da região, onde o tipo de dendzeiro é nativo da região, podendo não ser encontrado com essas características em outras regiões brasileiras.
	NATURAIS	CLIMA	O clima predominante da região é o tropical chuvoso de floresta, sem estação seca e precipitações que são influenciadas pela proximidade com o mar, com temperatura média de 24,6 °C, o que é compatível com as exigências requeridas para o dendzeiro, o que vai influenciar nas características, qualidade do produto e número de cachos produzidos
		SOLO	O solo influencia na produtividade do dendzeiro, sendo que o da Costa do Dendê é adequado para o cultivo do dendzeiro.
		VEGETAÇÃO	Exerce influência nas características e qualidade do fruto, de forma que o torne distinto. No caso da Costa do Dendê existe a predominância da Mata Atlântica com uma diversidade de plantas e formação nativa como ocorre com o dendzeiro
		RELEVO	Influência na produtividade. A Costa do Dendê é composta de planícies marinhas, colinas e baixadas litorâneas, onde sobressaem as restingas
DIFERENCIAÇÃO DO PRODUTO	NOTORIEDADE	O produto é percebido como de qualidade, distinto, famoso através dos livros de Jorge Amado e da música de Ary Barroso. O local já é consagrado em decorrência da fabricação do azeite de dendê, principalmente devido às suas características e qualidades.	

Fonte: Adaptado de Rezende *et al.* (2015)

O Quadro 2 mostra que, em relação aos requisitos mínimos, o azeite de dendê possui credencial suficiente para se registrar, tanto como uma Indicação de Procedência quanto como Denominação de Origem, cabendo aos atores envolvidos decidirem. As condições naturais são contíguas em toda a região, fator que potencializa para ser requerido o registro, havendo necessidade da intervenção estatal para fazer o georreferenciamento e o mapa da região, na qual existe uma aglomeração produtiva estabelecida.

Na Costa do Dendê há algumas instituições que constituem o Arranjo Produtivo Local (APL), que tem entre os seus objetivos prestar assistência técnica aos principais atores da cadeia produtiva, sendo composta de instituições de conhecimento, fornecedores, instituições de suporte, consumidores, setor público e produtores. As instituições identificadas são a Universidade Federal da Bahia (UFBA), o Instituto Federal da Bahia (IFBA), o Governo do Estado da Bahia,

a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Prefeitura Municipal de Valença, o Centro Público de Economia Solidária – Território do Baixo Sul da Bahia (CESOL), o Colegiado de Desenvolvimento Sustentável do Território do Baixo Sul da Bahia (CODETER), a Comissão Executiva da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), a Companhia de Ação Regional (CAR), o Instituto de Gestão e Políticas Sociais (ATAIRU) e a Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (BAHIATER).

A Rede Indicação Geográfica para o Azeite da Costa do Dendê, coordenada pelo Instituto de Geociências da Universidade Federal da Bahia (IGEO/UFBA) e o Instituto Federal Baiano (IF BAIANO) de Valença, listou ações emergenciais de integração e de desenvolvimento da cadeia produtiva do azeite de dendê na Costa do Dendê, o que vai potencializar as condições para que ocorra o seu registro. Um dos problemas detectados em outros locais foi o apoio para a manutenção do registro, em que os produtores se sentem órfãos dos organismos de apoio. Existe também uma visão distorcida sobre os benefícios gerados após o registro pelos usuários da IG, porque alguns visualizam apenas o ganho financeiro no curto prazo, o que o motiva a abandonar a utilização do selo.

Existe a exigência de que o pedido do registro seja realizado por uma associação que congregue os produtores, e, no município de Valença, existe uma Cooperativa de Fomento Agrícola Valença (COOFAVA) que foi fundada em 1996, porém ocorreu uma maior visibilidade quando a cooperativa começou a negociar com a AMBEV a venda do guaraná e, posteriormente, ocorreu o *boom* do cravo. Desse modo, a cooperativa ficou ainda mais fortalecida, e essa condição a credencia para dar entrada no pedido de registro da IG, pois ela possui credibilidade e força para atuar.

A região possui uma gama de pequenos agricultores, principalmente da agricultura familiar, e a cooperativa vai ser o órgão que vai conseguir uni-los e agregá-los sobre o mesmo objetivo e direcionamento, servindo também para resolver os problemas relativos à baixa produtividade e ao modo de produção obsoleto, além de assessorar da melhor forma possível os seus associados, dando assistência técnica a partir do cultivo até a produção do azeite *in natura*. A cooperativa também poderá direcionar os associados para a busca de recursos de financiamento da safra e da produção. Esse apoio ainda pode ser tecnológico, de forma que gere uma melhora na produtividade, que é baixa. Os representantes da cooperativa podem servir de intermediários entre o produtor e o beneficiador do azeite, negociando preços justos, de forma que não haja uma concorrência desleal entre eles.

A cooperativa vai dar ênfase para que ocorra melhoria na matéria-prima e no produto extraído do fruto, vai uniformizar e padronizar desde o plantio e coleta até a embalagem final, o que facilitará a rastreabilidade, dará maior visibilidade, valorizará o produto e agregará valor.

Caberá aos órgãos públicos implementar políticas públicas voltadas para a infraestrutura no sentido de beneficiar toda a cadeia produtiva, de modernizar os fatores de produção e de criar redes de suportes técnicos para os agricultores. Também serão necessárias garantias de compra da produção e de apoio nos momentos de quebra de safra por problemas naturais ou de excesso de produção.

Para a consecução do registro da IG do azeite, as universidades já estão dando os suportes necessários aos produtores, fazendo reuniões com os órgãos municipais, estaduais e com a cadeia produtiva para juntos criarem ações que facilitem todo o processo necessário para o

registro da IG, e tudo isso ajudará na elaboração do Caderno de Especificações. Também são participantes da reunião os órgãos de fomento e de apoio para a gestão.

## 4 Considerações Finais

A cultura do dendzeiro tem potencial para crescer devido à elevada demanda interna. O seu processo produtivo é artesanal, o que é uma característica para o registro de uma IG.

A associação dos produtores deve fazer pressões para que o governo ofereça a assistência técnica e dê o apoio aos agricultores com o propósito de manter a cultura do dendê.

A IG é uma ferramenta utilizada e difundida na Europa que agrega valor aos seus produtos, principalmente os do segmento agrícola, tendo como principal país a França. No Brasil, essa ferramenta ainda é pouco utilizada, principalmente devido à falta de conhecimento sobre as vantagens advindas pós-registro, que beneficiam não somente o produtor, mas a região no seu entorno, inclusive com o aumento do turismo, dos locais de hospedagens e do ramo gastronômico. Torna-se importante a difusão do conceito de IG entre os potenciais produtores e a sociedade, e isso pode servir como uma forma de alavancar o registro das IG.

O Brasil ainda tem poucos produtos e serviços certificados, e, à medida que o tempo passa, aumenta a necessidade de registrá-los.

Com a homogeneização do mercado, o registro de uma IG mostrará um produto com um diferencial positivo em relação aos similares, assim como ocorrerá a proteção do produto, a indicação de que possui qualidade e o beneficiamento do produtor, enfim, a IG facilitará o acesso ao mercado para satisfazer a necessidade do cliente.

O principal uso do azeite de dendê na Bahia é na culinária e nos rituais de religião de matriz africana.

A IG do azeite de dendê tem potencial para desenvolver a região e o seu entorno, tem capacidade para a perpetuação do produto, a fixação das pessoas no campo, gerando emprego e renda.

Alguns requisitos normalizados já são atendidos, como organização dos produtores por meio de uma associação, notoriedade, qualidade, especificidade, saber-fazer, elementos culturais associados desde o cultivo até o acondicionamento do azeite, características que a produção do “azeite de dendê de Valença” já possui, portanto, existe o potencial para ser registrado como uma IG na modalidade IP ou DO.

## 5 Perspectivas Futuras

A partir do registro da IG do azeite de dendê de Valença, há perspectivas de que a área de plantio seja aumentada, o que vai contribuir para reduzir o déficit existente no Estado, principalmente no uso como biocombustível, o que contribuirá para a valorização do produto e para a preservação do saber-fazer.

Espera-se que a Rede de Indicação Geográfica para o azeite de dendê, coordenada pelo Instituto de Geociências da Universidade Federal da Bahia (IGEO/UFBA) e pelo Instituto Federal Baiano (IF BAIANO) seja um fórum permanente para que ocorra a manutenção do registro,

mostrando aos atores envolvidos a razão para a tomada dessa decisão com os benefícios gerados ao longo do tempo, além da continuidade da assistência técnica pelas outras instituições de apoio e de conhecimento.

No Brasil está havendo um crescimento no número de registro de IG, em parte pela conscientização dos produtores sobre os benefícios e, por outro lado, existe a academia fazendo estudos sobre o potencial de registro dos variados produtos existentes no país, visando a perpetuar a tradição e a cultura e a evitar a perda do saber-fazer. Essa condição vai propiciar a ampliação do mercado, principalmente o externo, que possui exigências relativas à qualidade e à procedência dos produtos, fazendo com que aceitem pagar um valor maior para os produtos que possuem registro como IG.

## Referências

- ADPIC – ACORDO SOBRE ASPECTOS DOS DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL RELACIONADOS AO COMÉRCIO. [1994]. Disponível em: <https://bit.ly/3kraEgv>. Acesso em: 9 out. 2020.
- BASTOS, T. X. Aspectos agroclimáticos do dendezeiro na Amazônia Oriental. In: VIEGAS, I. de M.; MÜLLER, A. A. **A cultura do dendezeiro na Amazônia brasileira**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Manaus, AM: Embrapa Amazônia Ocidental, 2000. p. 48-60.
- BENTES, E. S.; HOMM, A. K. O. **Importação e exportação de óleo e palmiste de dendezeiro no Brasil (2010–2015)**. [2016]. Disponível em: <https://bit.ly/38DDR5G>. Acesso em: 10 out. 2020.
- BOLINI, E. V. **Controle sanitário do azeite de dendê (*Elaeis guineensis* Jacquin) industrializado no estado da Bahia**. 2012. 97 f. Dissertação (Mestrado em saúde Coletiva) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012. Disponível em: <https://bit.ly/32HecVX>. Acesso em: 4 ago. 2020.
- BRASIL. **Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativas à propriedade industrial. Disponível em: <https://bit.ly/3qeFN9P>. Acesso em: 11 nov. 2020.
- BRUCH, K. L. Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas. In: PIMENTEL, L. O.; BOFF, S. O.; DEL'OLMO, F. S. (org.). **Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania**. 1. ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.
- CALLIARI, M. A. C. *et al.* Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira. In: SEMINÁRIO LATINO-IBEROAMERICANO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA-ALTEC, 12., 2007, Buenos Aires. **Anais** [...]. Buenos Aires, 2007. Disponível em: <https://bit.ly/32FJi03>. Acesso em: 9 out. 2020.
- CAMPOS, A. T. **A proteção das indicações geográficas nos países do Mercosul**. 2018. 207 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Inovação) – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3npSch6>. Acesso em: 13 nov. 2020.
- CARVALHO, G. R.; DIAS, A. B. Indicação geográfica no território do sisal na Bahia: possibilidades e perspectivas. **GEINTEC**, [s.l.], v. 2, n. 4, p. 365-377, 2012. Disponível em: <https://bit.ly/3kAOc4p>. Acesso em: 13 nov. 2020.
- COOPER, D. R.; SCHINDLER, P. S. **Métodos de pesquisa em Administração**. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

COSTA, L. S. I. **Indicação Geográfica**: a indicação de procedência para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia. 2013. 43 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Economia) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013. Disponível em: <https://bit.ly/35qJrpV>. Acesso em: 4 ago. 2020.

CUNHA, L. S. I. **Indicação Geográfica**: a Indicação de Procedência para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Economia) Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013. 43 f. Disponível em: <https://bit.ly/2IuMQLw>. Acesso em: 9 out. 2020.

D’ALEXANDRIA, M. A. B.; SILVA, A. S.; SOUZA, W. C. Dendê de Valença e guaraná de Taperoá: potenciais de indicação geográfica no território do Baixo Sul da Bahia. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 8, n. 2, p. 375-382, abr.-jun. 2015. Disponível em: <https://bit.ly/35plUpb>. Acesso em: 4 ago. 2020.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. [2019]. Disponível em: <https://bit.ly/3pneLOg>. Acesso em: 4 ago. 2020.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico**: indicação geográfica. [2019]. Disponível em: <https://bit.ly/32HeiNj>. Acesso em: 4 ago. 2020.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Pedidos de indicação geográfica**. 2020. Disponível em: <https://bit.ly/385j1eu>. Acesso em: 11 nov. 2020.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1992.

LEVERMANN, R. A.; SOUZA, P. M. **Óleo de palma**: o crescimento da indústria global. 2014. Disponível em: <https://bit.ly/35r2kcd>. Acesso em: 10 out. 2020.

LODY, R. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Senac, 2013.

LODY, R. G. M. **O dendê e a comida afro-brasileira**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Centro de Estudos Folclóricos, 1977. n. 43.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan.-jun. 2015.

NUNES, A. **Produção de dendê cai, preço sobe 146% e há risco de faltar óleo do acarajé**. [2020]. Disponível em: <https://bit.ly/3pniJ9J>. Acesso em: 11 nov. 2020.

OLIVEIRA, M. **Doze municípios concentram produção baiana do dendê**. [2011]. Disponível em: <https://bit.ly/32IdbwS>. Acesso em: 9 out. 2020.

POKU, K. **Processamento de óleo de palma em pequena escala na África**. Roma, 2002. Disponível em: <https://bit.ly/38y9mOu>. Acesso em: 4 ago. 2020.

REIS, M. S. **Avaliação da estabilidade oxidativa de azeite de dendê, submetido ao armazenamento acelerado, na presença de extrato da casca de cebola (*Allium cepa* L.)**. 2017. 71 f. Dissertação (Mestrado em Química) – Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/2Umuqz1>. Acesso em: 4 ago. 2020.

REIS, L. L. M.; CUNHA, L. S. I.; COUTO, V. A. **Dendê de Valença, Bahia**: Indicação de Procedência. [2014]. Disponível em: <https://bit.ly/36CgFIM>. Acesso em: 9 out. 2020.

REZENDE, A. A. *et al.* Contribuições para a Indicação Geográfica (IG): considerações sobre Buerarema – BA como uma potencial IG para farinha de mandioca. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 8, n. 4, p. 791-800, out.-dez. 2015. Disponível em: <https://bit.ly/2KUtkj1>. Acesso em: 4 ago. 2020.

SANTOS, E. A. **Caracterização de dendezeiros subespontâneos com base na produção de frutos e cachos**. 2010. 74 f. Dissertação (Mestrado em Produção vegetal) – Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2010. Disponível em: <https://bit.ly/2IzK08j>. Acesso em: 4 ago. 2020.

SANTOS, W. P. C. (org.). **Propriedade intelectual** [Recurso eletrônico on-line]. Salvador, BA: IFBA, 2019.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Indicações geográficas**: guia de respostas. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2006.

SOUZA, J. **Dendê**. Out. 2000. Disponível em: <https://bit.ly/3lqnqNG>. Acesso em: 4 ago. 2020.

SEI – SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Território de Identidade**. [2019]. Disponível em: <https://bit.ly/2K34Z3M>. Acesso em: 4 ago. 2020.

VAINSENER, S. A. **Dendê**: Pesquisa Escolar Online. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2008. Disponível em: <https://bit.ly/3lxT388>. Acesso em: 9 out. 2020.

## Sobre os Autores

### **Valdir Silva da Conceição**

*E-mail*: [valdirconceicao@gmail.com](mailto:valdirconceicao@gmail.com)

Bacharel em Administração pela Universidade Federal da Bahia em 2018.

Campus Universitário de Ondina, Rua Barão de Jeremoabo, n. 147, Ondina, Salvador, BA. CEP: 40170-115.

### **Angela Machado Rocha**

*E-mail*: [anmach@gmail.com](mailto:anmach@gmail.com)

Doutora em Energia e Ambiente pela Universidade Federal da Bahia em 2013.

Av. Reitor Miguel Calmon, s/n, Canela, Salvador, BA. CEP: 40231-300.

### **Marcelo Santana Silva**

*E-mail*: [profmarceloifba@gmail.com](mailto:profmarceloifba@gmail.com)

Doutor em Energia e Ambiente pela Universidade Federal da Bahia em 2013.

R. Emídio dos Santos, s/n, Barbalho, Salvador, BA. CEP: 40301-015.