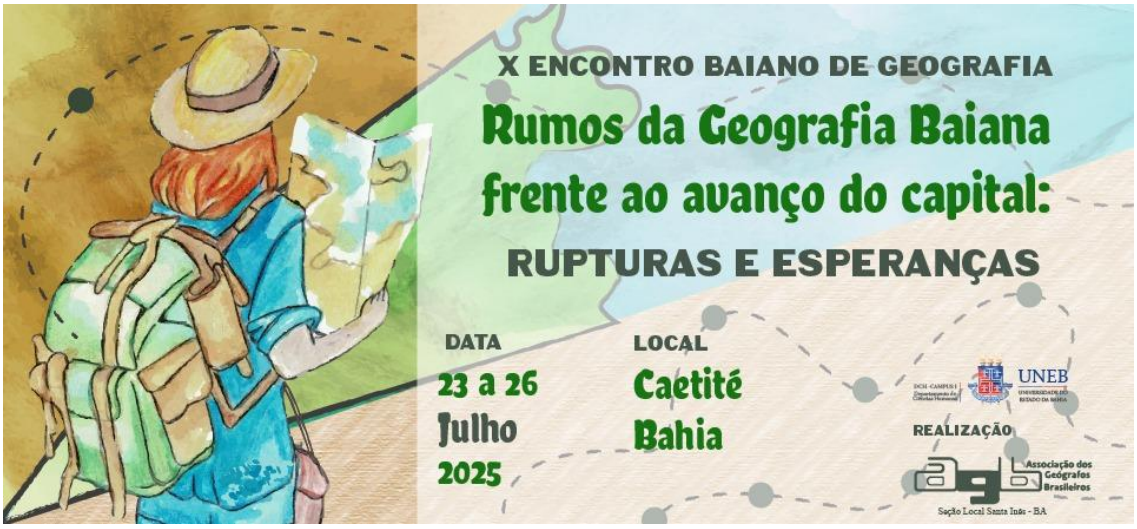

Caracterização, sistematização e agentes sociais na produção do azeite de pilão na Bahia

Ruan Sampaio de Oliveira[1]
Alcides dos Santos Caldas[2]

Palavras-chave: Valorização e reconhecimento; Cultura; Patrimonio.

INTRODUÇÃO

Vindo dos países da Costa Ocidental do continente Africano trazido por pessoas negras escravizadas, o dendê tornou-se um alimento singular na culinária baiana e também está presente nos cultos de religiões de matrizes africanas, como o Candomblé e Umbanda. Do fruto se extrai o azeite que é produzido há mais de 300 anos na Bahia principalmente pelas comunidades tradicionais, graças a este fato histórico a extração do azeite de dendê se constituiu como um saber familiar e comunitário passado através das gerações tendo como a primeira técnica de produção utilizada para a extração o maceramento manual do fruto no pilão, está técnica tem origem também no continente Africano que apesar da industrialização e da mecanização na produção ocorrido na década de 60 o azeite de pilão permanece sendo produzido em algumas comunidades.

Deste modo, este estudo busca caracterizar o processo produtivo e descrever o perfil dos produtores de azeite de pilão da Bahia com o intuito de fortalecer e preservar a técnica tradicional e singular da extração do azeite no pilão cumprindo uma das etapas necessárias para solicitar o registro da Indicação Geográfica (IG) ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Esta pesquisa faz parte de um projeto maior que tem como objetivo a solicitação deste registro ao INPI de acordo com o estabelecido na Portaria n.04, de 12 de janeiro de 2022.

---

[1] Graduando em Geografia, UFBA.

[2] Geografo, Professor Associado IV da UFBA atuação profissional em desenvolvimento territorial, indicações geográficas, tecnologias sociais, desenvolvimento regional e local e educação.

A metodologia a ser adotada nos processos de Caracterização e sistematização na produção do azeite de pilão na Bahia será qualitativa, buscando sempre a inclusão dos agentes sociais do sistema produtivo, na construção da caracterização do processo produtivo e descrição do perfil dos produtores de azeite de pilão. Para fortalecer esta ação, utilizar-se-á a metodologia de Vandecandelaere (et al., 2009) sobre o Círculo Virtuoso de Qualidade Ligado à Origem. Se deseja com isto instituir algumas referências básicas deste processo, tais como: a intensificação e o fortalecimento do processo de valorização do azeite da Costa do Dendê-Bahia através de ações que possam qualificar os agentes locais envolvidos no que tange à importância das IGs enquanto instrumento de ampliação de mercado dos seus produtos; a valorização local e do território, da cultura e das tradições e dos produtores que herdaram e desenvolveram o saber-fazer e o sistema de produção; instituir por meio da futura DO no território do Azeite da Costa do Dendê, um quadro jurídico (legal e regulamentar) e institucional sólidos; desenvolver, por meio desta iniciativa, a discussão a respeito de uma política de desenvolvimento integrado, que apoie os agentes locais nas várias fases do Ciclo Virtuoso. Essa metodologia foi desenvolvida por um grupo de estudiosos italianos, das universidades de Firenze, Parma e da FAO, Roma e vem sendo largamente utilizada neste campo do conhecimento.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Em 2010, uma equipe de pesquisadores da Firenze, Parma e da FAO publicou um guia para promover a qualidade associada à origem geográfica e indicações geográficas sustentáveis através do Círculo Virtuoso da Qualidade Ligada à Origem. Esta pesquisa mostrou que um produto com certa qualidade possui potencial para desempenhar um papel no desenvolvimento territorial sustentável, na medida em que as partes interessadas possam transformar potenciais recursos locais em ativos territoriais, através de cinco etapas: 1° Identificação dos produtos, 2° Qualificação do produto, 3° Remuneração do produto, 4° Reprodução dos produtos e 5° desenvolvimento de Políticas Publica.

A Indicação Geográfica é uma modalidade de Propriedade Intelectual usada para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem, é o caso do Azeite da Costa do Dendê, as IGs oferecem a um determinado produto reconhecimento acerca da qualidade e da notoriedade e originalidade sejam elas bens de consumo, produtos alimentícios etc.

As IGs são divididas em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A Lei nº 9.279/96, no Artigo 177, define as IPs como: o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996). Na mesma Lei, no artigo 178, define as DOs como: o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996). As IGs são um meio eficaz para identificar e assegurar a qualidade de um produto elaborado em um território, região ou localidade com características específicas, homogêneas e bem demarcadas, com o objetivo de garantir sua procedência e, o mais importante, firmar a relação de confiança que se estabelece entre o consumidor, o produtor e o seu local de produção (CALDAS, 2013).

Esta pesquisa tem enfoque no saber fazer azeite de dendê de pilão pelos produtores, para isso foi feito um trabalho de campo em vários municípios produtores do azeite e junto

aos produtores obervamos os materiais e as técnicas usadas. O saber fazer azeite de dendê de pilão se constituiu como um saber familiar e comunitário que foi e é passado de geração em geração mantendo a técnica tradicional do maceramento do fruto no pilão. 14 etapas principais foram observadas durante os trabalhos de campo, porém somente 6 etapas serão mostradas neste trabalho devido ao limite de paginas:

1. Limpeza da área de trabalho e preparação do fogo (Imagem 1).

Imagem 1- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

2. Colheita dos cachos de dendê (Imagem 2).

Imagem 2- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

Esta etapa geralmente é feita por homens chamados de Peeiros, um trabalho perigoso devido a altura de algumas variedades dendezeiro. Muitos produtores hoje

reclamam da falta de Peeiros, por ser uma etapa muito perigosa nem todo mundo quer subir nas arvores arriscando a própria vida.

3. Debulhamento ou separação dos frutos dos cachos (Imagem 3).

Imagem 3- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

4. Seleção dos frutos (Imagem 4).

Imagem 4- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

Nesta etapa os frutos considerados ruins são separados dos considerados bons, frutos podres, bicados por aves ou mordidos por insetos são deixados de lado, isso influencia na qualidade do produto final.

5. Lavagem e Cozimento dos frutos (Imagem 5).

Imagem 5- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

6. Pilar os frutos cozidos (Imagem 6).

Imagem 6- Sítio Nova Esperança, Valença- BA



Fonte: Alcides dos Santos Caldas, 24 de setembro de 2024.

Nesta etapa, os frutos cozidos são pilados ou amassados no pilão para expor as fibras do fruto e facilitar a separação do coco (caroço) da fibra que será cozida novamente, o coco geralmente é vendido como subprotudo ou utilizado posteriormente para compostagem ou como combustível para o fogo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Outras etapas são seguidas após pilar os frutos cozidos: Retirada da massa de dendê pilada para a lavagem, Segunda Lavagem, Retida do azeite (separação do azeite do coco e do bagaço) e peneiramento, Cozimento do dendê, Peneiramento do Azeite de dendê e por ultimo o Envasamento que geralmente acontece em garrafas plásticas higienizadas ou em garrafas de vidro geralmente de 500 ml, mas podendo ser mais ou menos. Nesta produção, foram utilizados 40 quilos de dendê e o trabalho manual durou cerca de 7h rendendo apenas 3 litros de azeite e com 5 pessoas envolvidas na produção: Maria Aurea dos Santos; Eridan Alves Strubi; Jaqueline Ribeiro do Nascimento o **Peeiro** Juraci de Jesus da Silva e o **Pilador** Jorge de Jesus Santos**.** Devido ao árduo trabalho para se produzir o azeite de pilão, muitas pessoas migram para o macerador elétrico que agiliza horas de trabalho, Observou-se também que em algumas comunidades as etapas para a produção do azeite são designadas por gênero (Tabela 1). É importante salientar que esta divisão por gênero não é uma regra para todas as comunidades, podendo variar dependendo da organização comunitária.

Tabela 1

Tabela 01: Atividade desenvolvida pelos dendeicultores de Cachoeira- BA.

Atividades	**Objeto de trabalho**	**Quem faz**
Plantio	Mudas do dendezeiro	Homem
Colheita dos Cachos de dendê	Peia, bambu e machadinha	Homens adultos
Transporte dos cachos	Canoas, animais com panacum	Homens adultos
Catar o dendê	Cesto e machadinha	Adolescente, mulheres e homens
Cozimento do dendê	Tachos	Mulheres e homens
Pila o dendê	Pilão, mão de pilão	Homens
Lavagem do dendê	Tachos e bacias	Mulheres e homens
Cozimento	Tachos	Mulheres e homens
Apurar o azeite	Tachos	Mulheres e homens
Engarrafamento	Litros e garrafas pet	Mulheres e homens

Fonte: PAIXÃO, E. Documentação do processo manual de fabricação do azeite de dendê em Cachoeira- BA, 2014.

REFERÊNCIAS

VANDECANDELAERE, E. et al. Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications.

FAO/ SINER-GI, 2010. 2ª ed. 189p. Disponível em: http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf. Acesso em: 05 de maio de 2025.

BRASIL. Lei n°. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União: Brasília, DF, ano 175º, 15/05/1996, P. 8353. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 05 de maio de 2025.

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

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA ARIANE DOS SANTOS TEIXEIRA O AZEITE DA COSTA DO DENDÊ: UM PRODUTO DO TERRITÓRIO Salvador 2020. [s.l: s.n.]. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/33648/1/Ariane%20TeixeiraDISSERTA%C3%87%C3%83O2020_comleta.pdf>. Acesso em: 05 de maio de 2025.

PAIXÃO, E. Documentação do processo manual de fabricação do azeite de dendê em Cachoeira- BA, 2014.