



CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado Raimundo Costa –PODE/BA

Apresentação: 06/05/2025 18:06:24.823 - Mesa

PL n.2127/2025

PROJETO DE LEI Nº DE 2025

(Do Sr. Raimundo Costa)

Confere o título de Capital Nacional do Cravo-da-índia ao Município de Valença, no Estado da Bahia, na forma da Lei nº 14.959/2024.

A Câmara Municipal de Valença decreta:

Art. 1º Fica conferido o título de Capital Nacional do Cravo ao Município de Valença, no estado da Bahia.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Valença, localizada no baixo sul baiano, uma plácida vila de pescadores coloniais do século XVI, é a maior cidade da Costa do Dendê. Famosa por seu camarão, contudo é destaque mesmo pelo cultivo e comercialização do cravo da índia – atividade



agrícola de grande importância socioeconômica, desenvolvida por mais de 90% de agricultores familiares valencianos.

A produção de cravo-da-índia no Brasil é extremamente concentrada, com quase 100% da produção ocorrendo no estado da Bahia, especialmente na região do Baixo Sul com destaque para os municípios Valença, Taperoá, Ituberá, Nilo Peçanha, Camamu, Teolândia, Pirai do Norte e Wenceslau Guimarães.

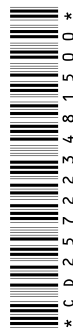
Dos 22 municípios baianos produtores da especiaria, Valença é o principal, respondendo por 40,9% do valor total da produção nacional, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O município também detém 37,8% da área colhida, 31,9% do número de estabelecimentos produtivos, com 39% do número de plantas de cravo e 39% de toda produção brasileira da especiaria, Valença tem a maior área com craveiros, 2.366 hectares, distribuídos por 1.132 estabelecimentos rurais e produz 2.000.000 kg (duas mil toneladas) do produto/ano liderando a semeadura da especiaria, conforme Censo Agropecuário de 2017 do IBGE.

O cultivo do cravo-da-índia é uma atividade de longa data em Valença. Conforme destacado pelo Prof. Guilherme Radel em seu livro *A Doçaria da Bahia*, o plantio de cravo expandiu-se significativamente na região de Valença nas três últimas décadas do século XX, consolidando-se como uma atividade econômica e duradoura.

A cultura do cravo é perene, com plantas que começam a produzir após alguns anos e mantêm produtivas por décadas. Essa característica biológica reforça a estabilidade da estrutura produtiva em Valença, que tem se mantido inalterada por décadas, como evidenciado pelos dados do IBGE e pela continuidade das atividades produtivas após 2017.

Valença é o centro das principais iniciativas de pesquisa e desenvolvimento relacionadas ao cravo-da-índia no Brasil. O IF Baiano, sediado no município, desenvolve projetos de pesquisa extensão com a cultura do cravo-da-índia, com financiamento de instituições como a CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), a Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia) e pelo próprio IF Baiano.



Além disso, instituições como UFRB, EMBRAPA, UESB e UESC tem somado esforços em parceria de pesquisa para o desenvolvimento dessa cadeia produtiva tão importante para o Baixo Sul da Bahia.

Igualmente, o município sedia a Aprocavo (Associação dos Produtores de Cravo), entidade que representa e articula os interesses dos produtores da região. Valença também foi palco do I Fórum do Cravo e estão organizando o II Fórum, eventos que promovem o diálogo entre produtores, pesquisadores e instituições públicas e privadas.

O cravo-da-índia é um ingrediente fundamental na culinária nacional e de forma especial, na baiana, principalmente na doçaria tradicional. No livro *A Doçaria da Bahia*, Guilherme Radel elenca o cravo como um dos “ingredientes básicos” da tradição gastronômica local, presente em receitas emblemáticas como Lelê, Mungunzá, Aponom e Espera-Marido. O cravo é ainda ingrediente principal do Cravinho, bebida ícone do Centro Histórico de Salvador e peça fundamental da experiência turística ao bairro do Pelourinho.

Igualmente, a especiaria tem sido muito usada na indústria farmacêutica por suas propriedades antissépticas, anti-inflamatórias e aromáticas. O óleo da matéria-prima é utilizado também na indústria cosmética e odontológica. Seus efeitos medicinais compreendem o tratamento de náuseas, flatulências, indigestão, diarreia, têm propriedades bactericidas, e são também usados como anestésico e antisséptico para o alívio de dores de dente.

Valença, além de ser o principal produtor de cravo, é um dos polos da gastronomia típica da Bahia, destacando-se na Costa do Dendê. A especiaria não apenas contribui para a economia local, mas também integra a identidade cultural e gastronômica da região.

A cadeia produtiva do cravo gera empregos diretos e indiretos, beneficiando a agricultura familiar, trabalhadores rurais e empresas de processamento. Essa atividade contribui para a fixação do homem no campo e para a redução do êxodo rural, fortalecendo a economia local. O Cultivo do cravo é realizado de forma sustentável, com práticas agrícolas que preservam o meio ambiente e promovem a biodiversidade alinhando-se às demandas contemporâneas por produção responsável e sustentável.



O reconhecimento oficial de Valença como a “Capital Nacional do Cravo-da-índia” pode facilitar o acesso a recursos e programas de fomento para a agricultura, pesquisa e desenvolvimento tecnológico.

A iniciativa pode estimular parcerias entre o poder público, instituições de ensino e pesquisa, a iniciativa privada e principalmente os agricultores, visando o aprimoramento da cadeia produtiva, a ampliação do mercado consumidor e a promoção do turismo rural e cultural na região.

Pelas razões elencadas, cremos que cabe, por justiça, a Valença, a denominação de Capital Nacional do cravo-da-índia. Contamos, pois, com a colaboração dos ilustres Pares no sentido da aprovação do presente projeto de lei.

Sala de sessões, de 2025.

Raimundo Costa - Deputado Federal – PODE/BA

