



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO  
GEOGRÁFICA, NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE  
ORIGEM, “CHAPADA DIAMANTINA”, PARA CAFÉ**

**Bahia – Brasil**

**2024**

## **APRESENTAÇÃO**

O Caderno de Especificações Técnicas tem por finalidade estabelecer as normas e condições para a produção de café, visando a obtenção (ver artigo 4) de uso do Selo de Origem e Qualidade da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem (DO) “Chapada Diamantina” para café verde em grão (café cru) e industrializado (torrado em grão e/ou moído) da espécie *Coffea arabica* L., na Delimitação Geográfica da “Chapada Diamantina – Bahia”.

O uso do selo de Origem “Chapada Diamantina” – DO é de caráter espontâneo e de direito dos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região delimitada da “Chapada Diamantina”, que cumpram na íntegra com o presente regulamento - restrito aos produtores estabelecidos no local delimitado pelo instrumento oficial.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina (AACCD), doravante denominada apenas Associação, através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica Chapada Diamantina - DO, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 18/03/2024, institui o presente regulamento, conforme segue.

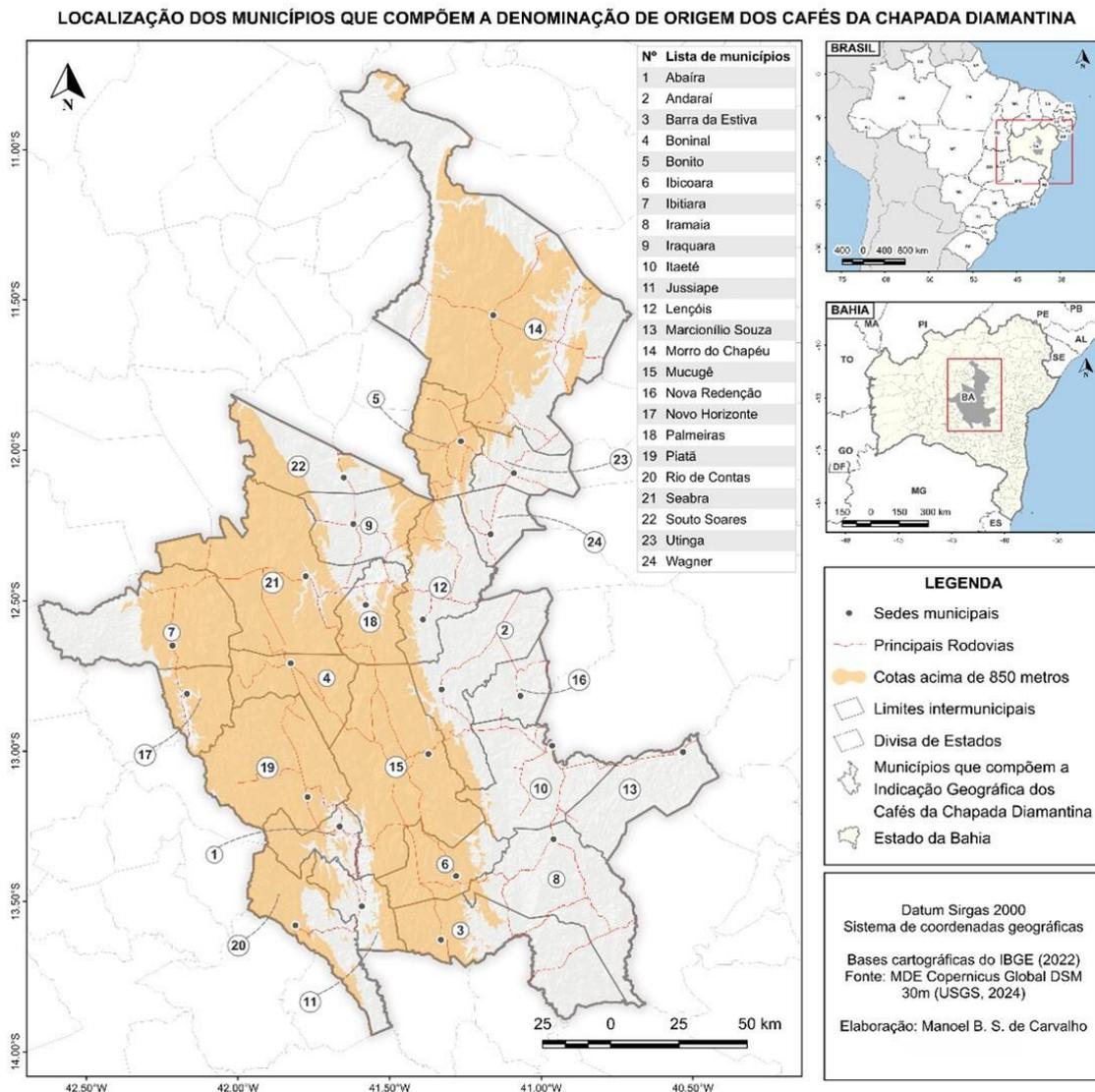
## **CAPÍTULO I - ORIGEM**

### **Requisitos e Procedimentos para garantir a Origem do café no território da Chapada Diamantina – DO**

#### **Artigo 1º. Da Delimitação da Área de Produção do café Chapada Diamantina**

A unidade produtiva deve estar a partir de 850m de altitude, dentro da área da Indicação Geográfica - Denominação de Origem “Chapada Diamantina” e ser georreferenciada e vistoriada pela Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina.

**Parágrafo único.** Na delimitação da área geográfica para a Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, para café, estão na área 24 municípios da Chapada Diamantina, a seguir identificados: Abaíra, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Ibicoara, Ibitiara, Iramaia, Iraquara, Itaeté, Jussiape, Lençóis, Marcionílio Souza, Morro do Chapéu, Mucugê, Nova Redenção, Novo Horizonte, Palmeiras, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Souto Soares, Utinga e Wagner.



## Artigo 2º. Do Processo de Produção e Produto

Os grãos de café devem ser produzidos por meio de um processo sustentável e que acentue os atributos organolépticos, físicos e químicos dos grãos. O produto e o processo de produção devem seguir os requisitos determinados pelo Conselho Regulador da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, apresentados neste Caderno de Especificações Técnicas a fim de garantir sua origem certificada Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

### **Artigo 3º. Do Produto: Espécie e Variedades**

As variedades exigidas para a produção de café na área delimitada da região Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, devem ser todas da espécie *Coffea arabica* L., com exceção de variedades transgênicas, nas seguintes condições: em grãos verdes (café cru) e industrializado (café torrado e/ou torrado e moído).

### **Artigo 4º. Do Sistema de Produção**

Os sistemas de produção do café para garantir a obtenção do selo de Origem e Qualidade da Denominação de Origem “Chapada Diamantina” deverão ser baseados em sistemas sustentáveis e com base nas melhores práticas de produção conhecidas.

**Parágrafo único.** Deverão, ainda, seguir orientações “Prioritárias”, “Recomendadas” e “Proibidas” dispostas no “Currículo de Sustentabilidade do Café”, de acordo com a *Global Coffee Platform* (GCP).

### **Artigo 5º. Das Orientações para o Conselho Regulador**

I. Orientações para o plantio e/ou condução da cultura. O plantio envolve a seleção da área, o preparo do solo, a recomendação de cultivares, de espaçamentos adequados, profundidade de plantio;

II. Orientação do manejo nutricional da cultura e acompanhamento da fisiologia da planta, com recomendações técnicas para o manejo do solo/substrato/solução nutritiva, visando a adequada nutrição das plantas, compreendendo da fase do pré-plantio à colheita, inclusive calagem, fosfatagem, gessagem, adubações de base, de produção, via solo, foliar, água de irrigação ou solução nutritiva, ponderando os aspectos de produtividade, qualidade e sanidade das plantas;

III. Implantação de tratamentos culturais da cultura acompanhada com recomendações técnicas, compreendendo da fase do pré-plantio à colheita;

IV. Implantação do Manejo Integrado de Plantas Invasoras na cultura, com orientação e recomendações técnicas para a prevenção e controle das mesmas, compreendendo da fase do pré-plantio à pós-colheita;

V. Implantação do Manejo Integrado de Pragas e Doenças na cultura, com orientação e recomendações técnicas para a prevenção e controle das mesmas, compreendendo da fase do pré- plantio à pós-colheita;

VI. Implantação e/ou acompanhamento da irrigação na cultura com recomendações técnicas, da fase do pré-plantio à colheita, quando as lavouras forem irrigadas;

VII. Implantação e/ou acompanhamento da drenagem na área da cultura acompanhada com recomendações técnicas, compreendendo da fase do pré-plantio à colheita, quando as lavouras forem irrigadas;

VIII. Orientação e acompanhamento de atividades de colheita e pós-colheita.

### **Artigo 6º. Da Colheita e do Beneficiamento dos grãos do café**

Ficam previstos os seguintes processos para fim de comercialização dos grãos de café:

#### **I. Colheita dos frutos**

A colheita deverá ser realizada com em áreas com no mínimo 80% dos frutos maduros (frutos cereja);

#### **II. Processamento**

O processamento pode se dar tanto pela via úmida, formando o café descascado; café descascado e desmucilado; e/ou café despulpado com fermentação, como pela via seca, formando o café natural;

#### **III. Secagem dos grãos**

A secagem deverá ser realizada em terreiros pavimentados, cobertos (estufas) e/ou suspensos, utilizando ou não secadores mecânicos;

#### **IV. Armazenamento dos grãos**

O armazenamento dos grãos deverá ser realizado com base nas melhores práticas de armazenamento, com os cafés armazenados em sacaria de juta ou material superior (*grain pro*). Os grãos devem ser armazenados com umidade entre 10 e 12%;

V. Beneficiamento

O beneficiamento consiste na retirada da casca ou pergaminho do grão. O mesmo deverá ser realizado na própria unidade de produção ou em unidade credenciada pela Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, atendendo as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos;

VI. Classificação

A etapa de classificação deverá contemplar as exigências da *Speciality Coffee Association of America* (SCAA), sendo a classificação mínima para uso da DO “Chapada Diamantina” de 80 pontos;

VII. Agro-industrialização

Esta etapa consiste no processo de transformação do café em grão para o torrado e o torrado e moído, que deverá ser livre de aditivos ou qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, como a presença de grãos pretos, verdes e ardidos. Os grãos utilizados na agro-industrialização deverão obrigatoriamente ser 100% originários de propriedades rurais inclusas na região geográfica delimitada.

**Parágrafo único.** Tratamento de resíduos – São considerados resíduos todas as impurezas, tais como cascas, folhas, e galhos, ou seja qualquer elemento estranho ao café cru, torrado e/ou moído, os quais devem ser retirados e tratados adequadamente para não influenciar na qualidade do café produzido na região da Denominação de Origem “Chapada Diamantina – Ba”. Portanto, deve se garantir a devolução dos resíduos gerados à própria lavoura para fins de adubação, e/ou utilizar para a queima em fornos durante o processo de torragem/moagem.

## **CAPÍTULO II – DA QUALIDADE DO CAFÉ**

### **Requisitos e Procedimentos para garantir a Qualidade do Café da Chapada Diamantina - DO**

#### **Artigo 7º. Da Classificação dos grãos de café quanto à qualidade**

A determinação da qualidade dos grãos de café da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, depende da classificação mínima (80 pontos) estabelecida por uma análise a qual todos os lotes de grãos de café da unidade produtiva, deverão ser submetidos.

§ 1º. Para ser avaliada a qualidade dos grãos de café, deverão ser submetidos os lotes até 12 meses após a colheita.

§ 2º. O café da Denominação de origem “Chapada Diamantina” deverá apresentar em seus lotes padrão de classificação, utilizando “Peneira 14”, “ou acima”, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural – livre de aromas estranhos.

§ 3º. A metodologia de classificação prevê uma avaliação física, sensorial de aroma e prova de grãos de café. Esta metodologia de avaliação será realizada por técnicos classificadores de empresas públicas, privadas ou pessoas que tenham capacidade técnica, desde que estejam devidamente credenciados pelo Conselho Regulador.

§ 4º. A validade do cadastro dos técnicos classificadores será de 02 anos, após vencido este prazo os mesmos deverão passar por um recadastramento a ser realizado pelo Conselho Regulador, com o objetivo de garantir a atualização dos profissionais.

§ 5º. Os Laudos de aprovação do Selo de Origem do produto só serão disponibilizados após avaliação dos requisitos e da classificação mínima como estabelecido nesse Regulamento.

§ 6º. A classificação física e sensorial do café, seguindo metodologia de avaliação da qualidade de café, conforme o *Speciality Coffee Association of America* (SCAA).

**CAPÍTULO III - DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS PARA OBTER O SELO DE ORIGEM E QUALIDADE DO CAFÉ DA CHAPADA DIAMANTINA – DO.**

**Artigo 8º. O Selo de Origem e Qualidade do Café da Chapada Diamantina - DO se fundamenta:**

- I. No controle da área oficial demarcada da região produtora;
- II. Nas normas e condições do uso do solo (boas práticas de manejo e conservação); produção padronizadas, homogêneas e codificadas;
- III. Na classificação física, sensorial de aroma e prova de corte dos grãos de qualidade superior;
- IV. No credenciamento de armazéns e processos de rastreabilidade;

**Artigo 9º. Da Obtenção do Selo de Origem e Qualidade**

Para obter o Selo de Origem e Qualidade do Café da Denominação de Origem “Chapada Diamantina” é necessário o cumprimento de requisitos e procedimentos especificados pelo Conselho Regulador e que obedeçam ao caderno de especificações técnicas.

**§ 1º.** São requisitos para obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Café da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”:

- I. A propriedade deve estar inserida na área da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, atendendo as especificações de origem do produto conforme o que é disposto no Art. 1º neste Regulamento;
- II. A propriedade deve estar ambientalmente legalizada, conforme o Código Florestal Brasileiro, e devidamente registrada no Cadastro Ambiental Rural (CAR);
- III. O proprietário das áreas produtoras deve garantir o cumprimento de todos os direitos trabalhistas dos colaboradores, conforme a Legislação Trabalhista Brasileira.

**§ 2º.** Dos Procedimentos para cadastrar-se para obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Café da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”:

## **2024. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

I. Solicitar/enviar o georreferenciamento e o credenciamento da unidade produtiva para a Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, para preencher o Formulário de Cadastro, com os dados da unidade produtiva, bem como a área de produção;

II. Deverá ser solicitado a visita de um classificador a Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina para retirar uma amostra do lote a ser certificado, juntamente com o credenciamento do imóvel, com as informações do mesmo;

III. Os Lotes de café que estiverem no imóvel rural, deverão estar devidamente identificados e, uma vez avaliados e obtido o padrão de qualidade definido no Capítulo I e *Speciality Coffee Association of America (SCAA)*;

IV. Após a avaliação de classificação da qualidade deverão ser depositados em armazéns próprios ou um armazém de um dos associados a Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, conforme as seguintes condições e requisitos para depósito:

a. Estar estruturalmente/equipadamente preparado;

b. Ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: imóvel onde for produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e outras informações relevantes;

c. O armazém deve estar localizado dentro da área demarcada, conforme Art. 1º. como parte da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”;

V. Amostras de cada saco do lote depositado nos armazéns devem ser enviadas (o qual já teve pré-amostra avaliada e classificada) para a Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina, a fim de fazer a prova oficial e emitir o Selo de Denominação de Origem “Chapada Diamantina”:

VI. A Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina emitirá o Código de Barras ou QR Code de Logística e o Lacre correspondente ao número

## 2024. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD

de sacos do lote que obteve o Selo, garantindo a rastreabilidade de cada saco certificado e sua inviolabilidade.

### CAPÍTULO IV – EMBALAGEM

#### Artigo 10º. Normas de Embalagem

Os produtos com o Selo de Denominação de Origem “Chapada Diamantina” terão identificação na sacaria, conforme normas da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina;

§ 1º. Norma de identificação para a embalagem de sacaria com direito a Denominação de Origem: Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora, com as coordenadas geográficas (latitude e longitude) e o nome geográfico seguido da expressão “Denominação de Origem”, conforme modelo:



(Imagem ilustrativa)

§ 2º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 3º. Norma de embalagem para o Selo de Controle: o selo de controle será colocado na embalagem do produto, fixado na sacaria e fornecido pela Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina. Todo produto comercializado utilizando-se da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, deverá estar com a marca estampada nas embalagens.

## **2024. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

§ 4º. O(s) lote(s) de café deverá(ão) estar beneficiado(s) em sacaria personalizada, nova, contendo 60 e/ou 30 quilos aprovada pela Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina e que signifique melhoria na preservação e visualização da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

§ 5º. Cafés torrados e/ou cafés torrados e moídos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, contendo 250 e/ou 500 gramas, e apresentando o Selo de controle, conforme Art. 10º. § 3º.

## **CAPÍTULO V – A NORMATIZAÇÃO DO CONSELHO REGULADOR**

### **Artigo 11º. Da Atuação do Conselho Regulador**

A Denominação de Origem “Chapada Diamantina” é normatizada e regida por um Conselho Regulador designado nos moldes estatutários da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina.

Parágrafo único:

O Conselho Regulador será presidido pelo Vice-Presidente da Associação e constituído, incluindo este, por, no mínimo, cinco membros e até sete membros, quais são:

- a) Seis membros, sendo o Vice-Presidente necessariamente e cinco eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os inscritos na Associação;
- b) Um membro representante de instituição de desenvolvimento, pesquisa ou divulgação ligada a cadeia produtiva do café; e/ou de instituição vinculada ao tema da sustentabilidade do sistema produtivo prevalecente na região das Indicações Geográficas “Chapada Diamantina” e “Piatã”.

### **Artigo 12º. Dos Registros**

Os instrumentos e a operacionalização dos registros cadastrais serão definidos através da normatização do Conselho Regulador.

**Parágrafo único.** O Conselho Regulador deverá manter atualizados os seguintes registros:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras de café;

II. Registro do produto credenciado para uso da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

### **Artigo 13º. Dos Controles de Produção**

O Conselho Regulador deve controlar a operacionalização da produção e do produto final no sentido de assegurar a garantia da origem e qualidade dos produtos da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

**Parágrafo único.** O controle do processo de produção incluem:

- I. As fichas de inscrição dos produtores;
- II. A avaliação das condições de uso da terra, produção e pós-colheita conforme Capítulo II;
- III. Os laudos de avaliação física e sensorial;
- IV. A rastreabilidade, codificação, inviabilidade e credenciamento de armazéns.

### **Artigo 14º. Dos Direitos e Deveres**

Os inscritos na Denominação de Origem “Chapada Diamantina” tem direitos e deveres a cumprir estipulados pelo Conselho Regulador.

**§ 1º.** São Direitos:

- I. Fazer uso da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”;
- II. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina e seus afiliados.

**§ 2º.** São Deveres:

- I. Zelar pela imagem da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”;
- II. Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

### **Artigo 15º. Das Infrações**

São consideradas infrações à Denominação de Origem “Chapada Diamantina”:

- I. O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem dos grãos de café da Denominação de Origem “Chapada Diamantina” previstas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. O descumprimento dos princípios da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

### **Artigo 16º. Das Penalidades**

As infrações à Denominação de Origem “Chapada Diamantina” serão penalizadas conforme as seguintes medidas:

- I. Advertência por escrito;
- II. Suspensão temporária da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, por até 12 meses;

## **CAPÍTULO VI – DISPOSIÇÕES GERAIS**

### **Artigo 17º. Dos Princípios da Indicação de Procedência da Chapada Diamantina**

São princípios dos inscritos na Denominação de Origem “Chapada Diamantina”, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

**Parágrafo único.** Os produtos somente receberão o Selo de Origem “Chapada Diamantina” se atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas.

## **2024. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

### **Artigo 18º. Dos Objetivos da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

De conformidade com o disposto no Estatuto da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD.

### **Artigo 19º. Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem “Chapada Diamantina” para café, por meio de Assembleia Geral da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina.

**Parágrafo único.** O Conselho Regulador pode ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de manejo do café, de maneira a assegurar, padronizar e fiscalizar a qualidade do produto.

Mucugê, 18 de março de 2024.