



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**  
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
**INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL**  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**BR412022000019-3**

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

**Indicação Geográfica:** Chapada Diamantina

**Espécie:** Denominação de Origem

**Natureza:** Produto

**Produto:** Café

**País:** Brasil



**Apresentação da Indicação Geográfica:**

**Delimitação da área geográfica:** Os limites contemplam 24 municípios inseridos na Mesorregião Centro Sul Baiano, sendo eles: 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.

**Data do Depósito:** 14/12/2022

**Data de Concessão:** 15/10/2024

**Requerente:** Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina

Rio de Janeiro, 24 de outubro de 2024.

**Thaís Castro**  
Chefe de Seção  
Portaria Nº 199/2023



**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.

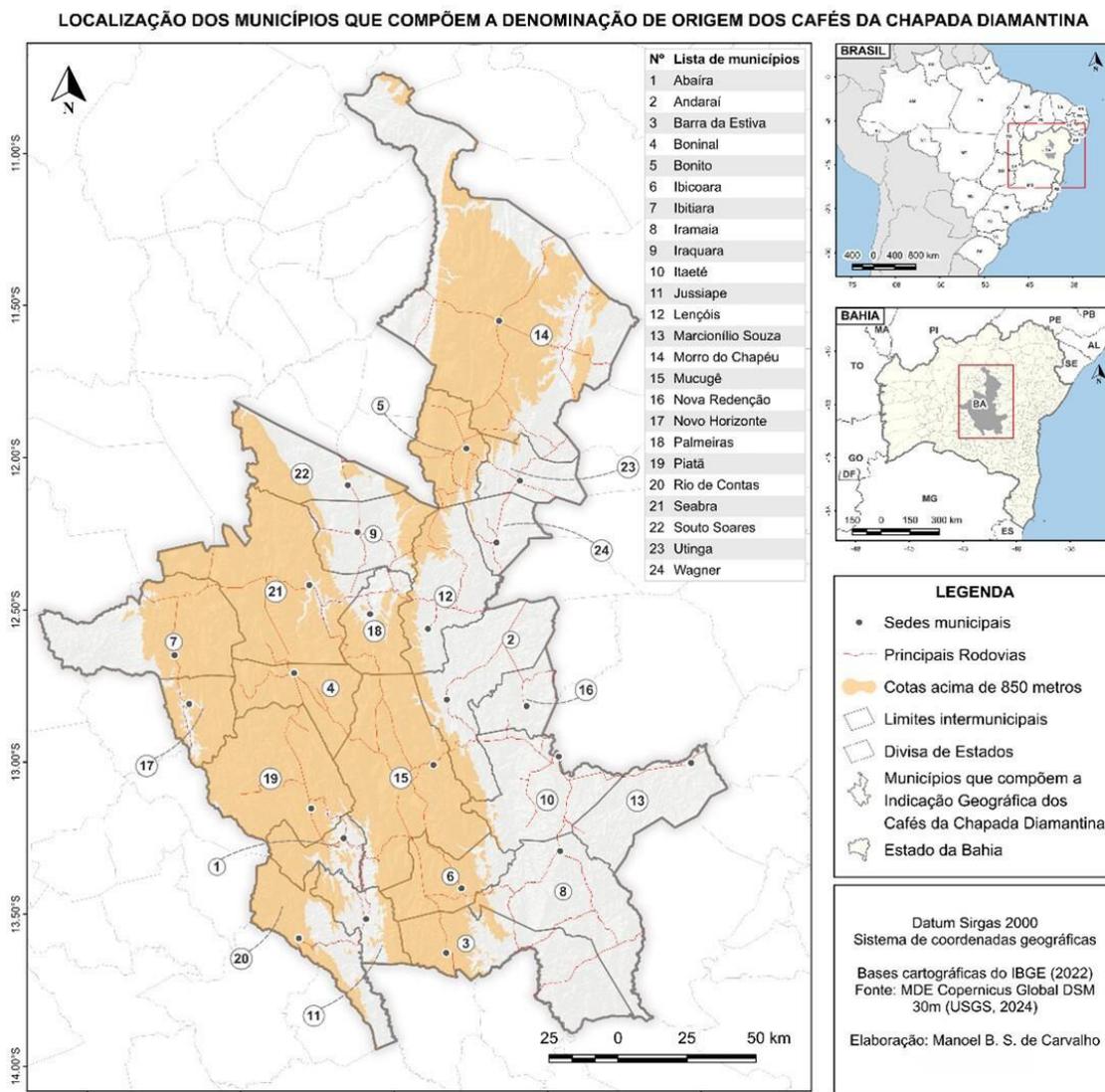
## **CAPÍTULO I - ORIGEM**

### **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.

**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.



Salvador/BA, 14 de maio de 2024.

À Ilustríssima Senhora,

**TADEANE PIRES MATOS**

Presidente da Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina

**Assunto:** Instrumento Oficial que delimita a Área Geográfica em resposta à solicitação de Cumprimento de Exigências - RPI2746

Senhora Presidente,

A Secretaria de Desenvolvimento Rural da Bahia (SDR) vem se empenhando no fortalecimento da agricultura familiar e da economia solidária, atuando na promoção da produção agropecuária, comercialização, segurança hídrica e agroindustrialização, na perspectiva da geração de emprego e renda com sustentabilidade ambiental.

#### **Reconhecimento histórico e de denominação da Chapada Diamantina**

A Chapada Diamantina, localizada no centro sul da Bahia, tinha como atividade econômica a extração de ouro e de pedras preciosas que, em declínio, foi substituída pelo agronegócio e pela agricultura familiar. Ultimamente tem se tornado destino turístico dos interessados em conhecer, além das belezas naturais, os produtos como a cachaça, as frutas vermelhas, o vinho e os cafés especiais.

O topônimo “diamantina” resulta da ocupação do território com “à penetração no interior do Brasil das entradas e bandeiras” (SEBRAE, 2010, p 14) para a exploração dos diamantes e dos carbonados desde o séc. XVII, cuja dinâmica seguiu três marcos temporais: a pecuária, o garimpo do ouro no sec. XVII e a extração de diamante no sec. XIX. O nome Chapada Diamantina resulta da denominação geomorfológica em razão das formações tabulares ou chapadões, resultado da dissecação pós fenômeno de soerguimento, que elevou as camadas de sedimentos acima do nível do mar, com altitudes elevadas.

Conforme referências históricas a produção de café tradicional na região remonta ao sec. XIX e XX, sendo marcada pelas relações comerciais entre capitânicas em seus ciclos econômicos e pelo desenvolvimento das ferrovias. A descentralização da produção dos cafés permitiu a introdução do cultivo na Chapada Diamantina, fora do eixo produtivo da região Sudeste (SEBRAE, 2019). O avanço se deu na década de 1970, quando o cultivo de cafés entrou em crise resultante de pragas, geada e baixa produtividade levando o Governo Federal a fomentar a expansão das plantações para outras regiões. (SEBRAE, 2010). Em 1989, a região é inserida no Plano de Renovação e Revigoramento de Cafezais (PRRC).

A amplitude da cafeicultura regional e sua importância econômica e social é evidenciada no alcance do produto no território nacional e mundial, na melhoria de sua produção e validações tecnológicas, na geração de emprego e renda para os moradores e no fortalecimento de laços sociais. O café também influenciou na formação do povo da Chapada, ligados à agricultura familiar, contribuindo com a definição de uma identidade peculiar e regional, fazendo parte do dia a dia da população e das manifestações culturais.

Do exposto, a Indicação Geográfica (IG) Chapada Diamantina, da espécie Denominação de Origem, (DO), tem a peculiaridade do café amparada nas características fenológicas, organolépticas, geografia específica e do saber fazer da sua população, tornando-se importante ferramenta de reconhecimento da exclusividade do café da região da Chapada Diamantina

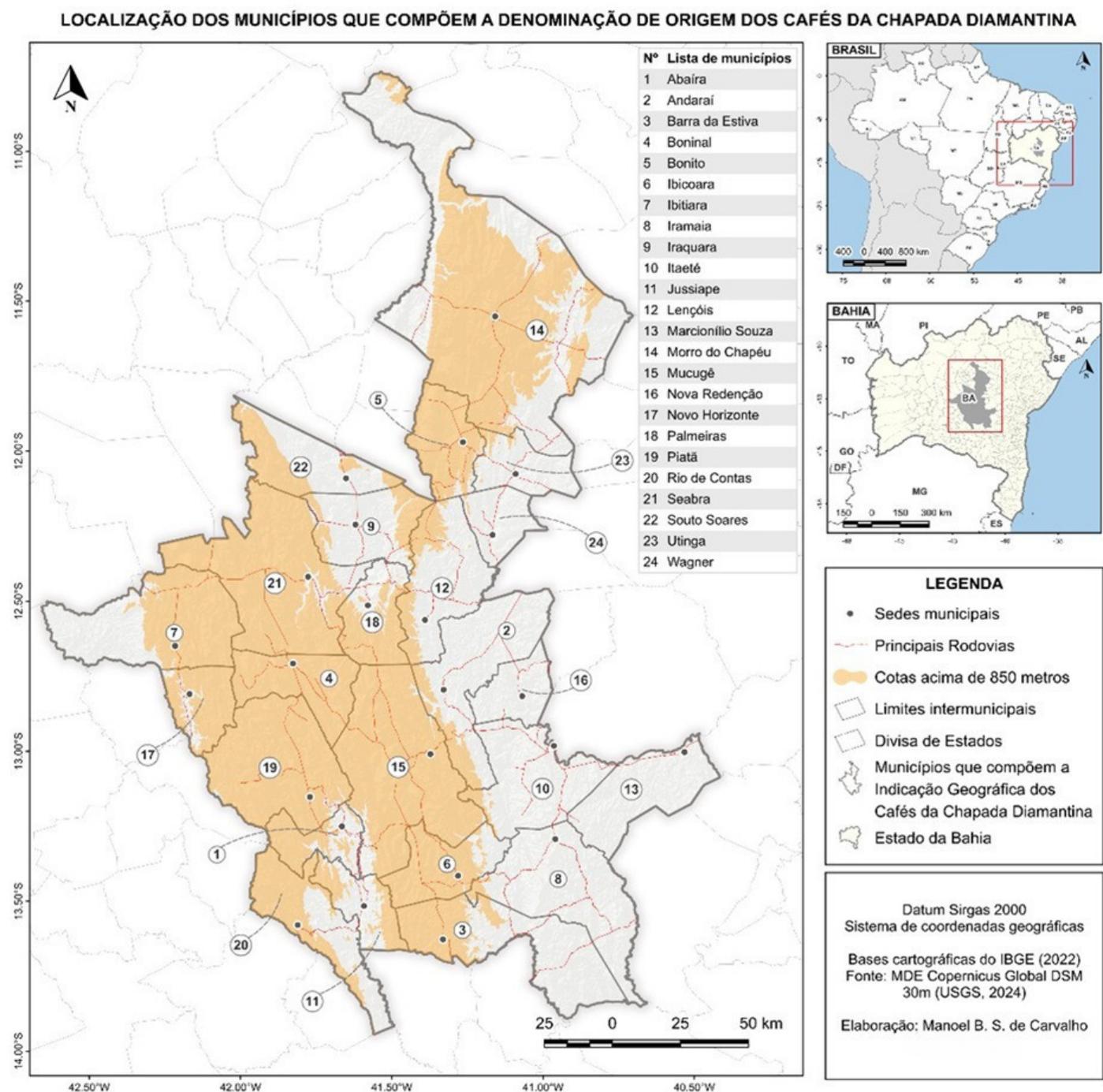
#### **Descrição geral**

Os limites para a Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem (DO), “Café da Chapada

Diamantina”, contempla 24 municípios, sendo eles: 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.

A área em questão encontra-se inserida na Mesorregião Centro Sul Baiano traçando os fusos 23 e 24 Sul da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas 40°24'55,6992”O, 10°44'5,9712”S a nordeste; 40°24'55,6992”O, 14°5'31,3116”S a sudeste; 42°39'20,6928”O, 14°5'31,3116”S a sudoeste e 42°39'20,6928”O, 10°44'5,9712”S a noroeste, abrangendo uma área total de 33.812,315 Km².

**Figura 1 – Mapa de localização para Denominação de Origem dos Cafés da Chapada Diamantina**



### Descrição por área

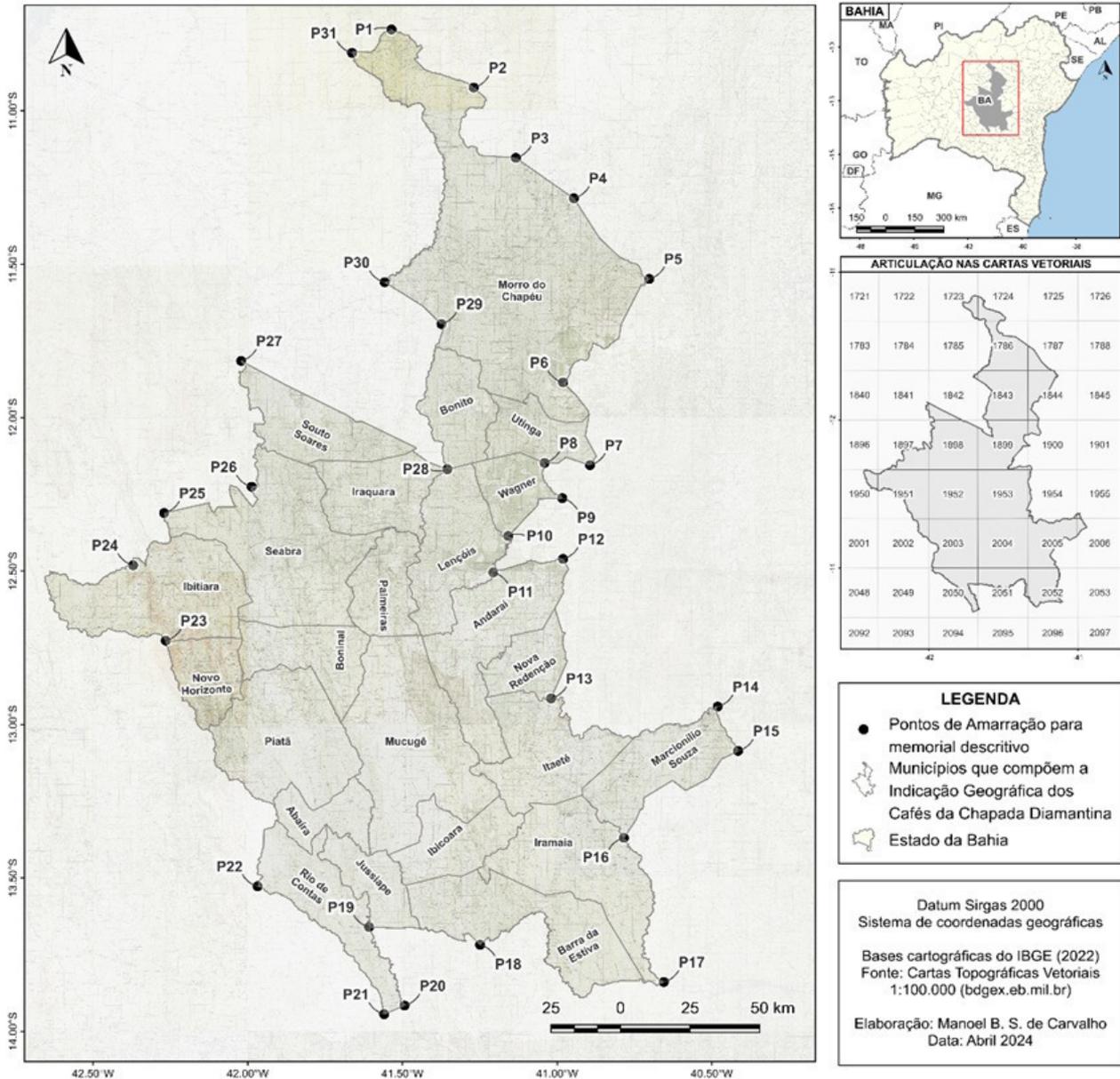
A descrição foi elaborada com base no Banco de dados Geográficos do Exército Brasileiro por meio das cartas vetoriais de escala 1:100.000 com os respectivos códigos Mapa Índice: 1723, 1724, 1786, 1787, 1841, 1842, 1843, 1844, 1897, 1898, 1899, 1900, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2050, 2051 e 2052 em ambiente SIG com Sistema de Referências de Coordenadas Geográfico SIRGAS 2000. A área correspondente aos limites para Denominação de Origem para os Cafés da Chapada Diamantina é descrita a partir dos seguintes pontos de amarração e suas respectivas

coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir:

O marco inicial da poligonal inicia-se no Ponto 1: -41.535E, -10.735N localizado na divisa entre as Serras São Lourenço e a Serra do Caboclo. Deste ponto, segue à sudeste até o povoado Olhos d'água do Fagundes no Ponto 2: -41.27E, -10.924N. Daí, segue ao sul, em linha cumeada percorrendo as elevações mais altas da Serra da Babilônia até o Ponto 3: -41.134E, -11.153N, nas proximidades da Fazenda Gaspar. Deste ponto, segue à sudeste cerca de 25.5 quilômetros em linha reta ao Ponto 4: -40.946E, -11.285N. Daí, mantém-se rumo à sudeste em linha reta, atravessando a Serra das Palmeiras quando encontra o exutório do Riacho da Serra no Ponto 5: -40.703E, -11.548N. Daí, altera-se o rumo para sudoeste seguindo por linhas não tipificadas, passando pelo povoado Pau de Pilão até encontrar o Rio das Duas Barras no Ponto 6: -40.981E, -11.885N. Deste ponto, mantém-se o traçado em linha reta em direção sul passando pela Baixa da Onça, Fazenda Tanque Novo, Nascente do Córrego Brejinho até o Ponto 7: -40.894E, -12.155N. Deste ponto, se mantém em linhas retas rumo oeste passando pela Fazenda Sertãozinho até a Fazenda Umbuzeiro no onde encontra-se o Ponto 8: -41.041E, -12.148N. Deste ponto, segue ao sul em linhas não tipificadas ao Ponto 9: -40.983E, -12.263N. Deste ponto, segue à sudoeste passando pelo povoado Arrecife até o Ponto 10: -41.158E, -12.386N no médio curso do Rio Utinga, daí, segue pelo curso deste até chegar no povoado São José onde encontra-se o Ponto 11: -41.207E, -12.504N. Deste ponto, segue à leste pelo trajeto da rodovia BR-242 até a Fazenda Santo Antônio, onde encontra-se o Ponto 12: -40.981E, -12.46N. Daí, segue ao sul em linhas não tipificadas interligando a Fazenda Engenho Novo, Fazenda Santa Clara, Fazenda Alagadico, Fazenda Fortaleza, Fazenda Ferreira, Fazenda Savana até o Ponto 13: -41.02E, -12.915N no Rio Paraguaçu. Daí, segue o curso desse rio até o entroncamento deste com o Riacho da Palma no Ponto 14: -40.481E, -12.942N, se mantendo sob esse leito até o Ponto 15: -40.416E, -13.086N. Deste ponto, segue à sudoeste, por linhas retas interligando as maiores elevações da Serra do Machadinho, a Fazenda Lagoa da Pedra, Fazenda Caraíba, Lagoa Grande até encontrar o Rio Jacaré no Ponto 16: -40.785E, -13.37N, daí segue por todo curso deste até seu encontro com o Rio de Contas no Ponto 17: -40.656E, -13.839N. Deste ponto, segue à oeste pelo curso do Rio de Contas, desviando ao norte no Rio Sincorá e seguindo pelo Riacho da Caldeira até uma de suas nascentes ao leste da Fazenda Laranjeira onde encontra-se o Ponto 18: -41.249E, -13.718N. Deste ponto, segue à oeste em linhas não tipificadas atravessando o Morro do Ouro, Morro da Torre, Riacho do Morro, cruzando a Serra Geral indo em direção ao Rio de Contas no Ponto 19: -41.608E, -13.66N, nas proximidades da Fazenda Canabrava. Daí, segue ao sul pelo curso do Rio de Contas até o Ponto 20: -41.494E, -13.916N. Daí, segue em linha reta ao Ponto 21: -41.559E, -13.944N, localizado na Encosta leste da Serra Do Rio de Contas. Deste Ponto, segue à noroeste por toda cumieira da Serra do Rio de Contas até o Pico das Almas no Ponto 22: -41.968E, -13.527N. Deste ponto, segue à norte atravessando a Serra das Almas, encontrando a Serra Itabira e Serra da Jibóia, atravessando as elevações mais altas da Serra da Mangabeira até chegar no Ponto 23: -42.265E, -12.727N, na nascente do Riacho Caiçara. Deste ponto, segue pelos cursos do Riacho Caiçara, Rio Paramirim, desviando no Rio Juazeiro e Córrego São Lourenço onde encontra-se o Ponto 24: -42.37E, -12.481N. Deste ponto, segue ao norte até o pico de Cansanção, modelando toda cumieira da Serra do Brejo, seguindo pelo Morro da Chapadinha em direção a Serra Malhada até o Ponto 25: -42.27E, -12.311N, ao sul da Serra da Fumaça. Deste ponto, segue à nordeste até o Ponto 26: -41.987E, -12.225N na Serra do Zé Romão, atravessando as Serra da Chapada e Serra do Meio. Daí, segue em direção norte pelas cumieiras da Serra dos Milagres, Serra da Lacraia, Serra da Melancia até o Ponto 27: -42.021E, -11.815N no encontro do Riacho Catuaba com o Rio dos Milagres. Deste ponto, segue à sudeste em linhas retas pela Vila Segredo, Vila do Cerco até o Ponto 28: -41.355E, -12.168N. Deste ponto, segue à noroeste pelo vale do Rio Tijuco até uma de suas nascentes na Baixa da Batéia e seguindo pelas elevações mais altas até o Ponto 29: -41.374E, -11.695N. Deste ponto, segue à noroeste em linha reta até a Fazenda Charéu no Ponto 30: -41.557E, -11.559N. Deste ponto, segue em linha cumeada ao norte por todo curso principal do Rio Jacaré ou Vereda do Romão Gramacho até o Ponto 31: -41.663E, -10.811N. Daí, segue a nordeste pelo curso do Riacho da Grota do Teles, fechando a poligonal no Ponto 1.

**Figura 2**– Mosaico das Cartas topográficas Vetoriais e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Denominação de Origem dos Cafés da Chapada Diamantina

## DESCRIÇÃO DA ÁREA PARA A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS CAFÉS DA CHAPADA DIAMANTINA



O Estado da Bahia foi passível de várias formas de regionalizações, ao longo do tempo, algumas de alçada federal, e outras, como as regiões econômicas e territórios, a nível da governança estadual. A partir de 2007, a divisão territorial do Estado da Bahia foi configurada pela Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI, 2018) em 27 TERRITÓRIOS DE IDENTIDADE, constituídos a partir da especificidade de cada região. O TERRITÓRIO DE IDENTIDADE é conceituado como "... um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, caracterizado por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial..." (BAHIATER, 2017).

Desta forma devido ao INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO ser emitido e validado por uma instituição do Estado da Bahia (Secretaria de Desenvolvimento Regional, SDR) o conceito do TERRITÓRIO DE IDENTIDADE CHAPADA DIAMANTINA, denominação mais comum, foi mantido. Considerando que uma Denominação de Origem é baseada em fatos que relacionam o nexos causal entre produto, ambiente e fator humano, a concepção da regionalização por TERRITÓRIO se justifica, por integrar fatores geomorfológicos à identidade, coesão (social, cultural e territorial) e sentimento de pertencimento.

O TERRITÓRIO DE IDENTIDADE DA CHAPADA DIAMANTINA é constituído por 24 municípios (Abaíra, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Ibicoara, Ibitiara, Iramaia, Iraquara, Itaetê, Jussiape, Lençóis, Marcionílio Souza, Morro do Chapéu, Mucugê, Nova Redenção, Novo Horizonte, Palmeiras, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Souto Soares, Utinga, Wagner) ocupa uma área de 2.407,36 km<sup>2</sup>, com uma densidade demográfica de 11,48 hab/km<sup>2</sup>. Segundo dados do Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população da Chapada Diamantina totalizava 372.242 habitantes, que corresponde a 2,65% do total da população do Estado da Bahia.

Como conclusão, fica indicada como área delimitada da denominação de origem para cafés o nome geográfico

“Chapada Diamantina” os limites políticos dos municípios **Abaíra, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Ibicoara, Ibitiara, Iramaia, Iraquara, Itaetê, Jussiape, Lençóis, Marcionílio Souza, Morro do Chapéu, Mucugê, Nova Redenção, Novo Horizonte, Palmeiras, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Souto Soares, Utinga, Wagner.**

Na oportunidade, colocamo-nos à disposição para qualquer esclarecimento que se faça necessário, através do telefone (71) 3115-6701, e-mail: gabinete@sdr.ba.gov.br, ou presencialmente, na Secretaria de Desenvolvimento Rural – SDR, situada na Av. Luiz Vianna Filho, Conjunto Seplan, CAB, Salvador-Bahia.

**Osni Cardoso de Araújo**  
Secretário de Desenvolvimento Rural

**Referências:**

BAHIATER. Programa de Desenvolvimento Regional Sustentável da Região Serra Geral – PDRS Serra Geral. Secretaria Desenvolvimento e integração Regional – SEDIR Salvador – Bahia Julho – 2017.

SEBRAE. A Chapada e os Cafezais: o café na Chapada Diamantina sob a ótica da Identificação Geográfica. Feira de Santana: [Sebrae], 12 jun. 2019. 157 p. Não publicado.

SEBRAE. Plano Territorial de Desenvolvimento Sustentável do Território Chapada Diamantina-PDTS. Sebrae-Bahia. Seabra, 2a. edição, 2010. Disponível em [http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs\\_qua\\_territorio031.pdf](http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio031.pdf). Acesso em 01/06/2022 às 20:30



Documento assinado eletronicamente por **Osni Cardoso de Araújo, Secretário de Estado**, em 14/05/2024, às 16:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **00089914416** e o código CRC **5E415499**.