



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Oeste da Bahia

Espécie:       IP       DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000005-0

Data de concessão do registro:

14/05/2019

Publicação da concessão do registro:

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2523.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2523.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/OestedaBahia.pdf>

Representação figurativa/gráfica:       Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia – ABACAFE

CPF / CNPJ:

08.472.930/0001-50

<b>Endereço:</b>	Rua Sergipe, 388, Centro		
<b>Cidade/UF:</b>	Luis Eduardo Magalhães/BA	<b>CEP:</b>	47850-000
<b>Telefone:</b>	+55 77 3628-2356	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	eudes@abacafe.org.br		

### 3. PROCURADOR ( X ) Não se aplica

**Nome do Procurador**

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

Abrange os terrenos com altitudes a partir de 700 metros, dos seguintes municípios: Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**     **Produto**             **Serviço**

**Nome**

#### Especificações e características:

Cafés da espécie *Coffea Arábica* são cultivados em áreas acima de 700 metros de altitude em relação ao nível do mar na área demarcada, obtidos por meio de colheita mecanizada ou manual no pano. O catuaí vermelho é a variedade mais cultivada na região.

Os cafés da Indicação de Procedência Oeste da Bahia devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos, caracterizados por bebida com corpo acentuado, acidez positiva, leve doçura, sabor agradavelmente frutado, gosto remanescente prolongado e aroma floral com boa densidade, conforme metodologia SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais).

O café deve apresentar classificação mínima tipo 6 (seis), com máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.

No que tange ao acondicionamento do produto, ele deve ser feito em sacaria de juta ou bags, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência "Oeste da Bahia".

O café da região é reconhecido pelo seu sabor agradável, corpo acentuado, com aroma frutado e floral com boa densidade, com excelente doçura e acidez positiva.

**Relação com área geográfica:**

A história da cafeicultura no Oeste da Bahia pode ser dividida em duas fases: anos 1960/1970, época em que se plantava no sistema de sequeiro e apenas para subsistência, e segunda fase a partir de 1994, quando se iniciou o plantio comercial e irrigado. Entretanto, registros do início do século XX mostram que o café já era comercializado em Barreiras, um dos municípios que fazem parte da Indicação Geográfica.

Desde os anos 1990, o plantio de cafés tem se desenvolvido continuamente, representando cerca de 20% da produção total de café do Estado da Bahia, segundo o Anuário do Café 2010. O Oeste da Bahia ocupa predominantemente área de Cerrado, e sua aptidão para a cultura irrigada de café foi descoberta por volta de 1994. O café nessa região é cultivado em áreas a partir de 700 metros de altitude. Diferentes agricultores, conjugando e aperfeiçoando suas experiências, foram responsáveis por tornar conhecida a região como centro produtor de café.

Na região Oeste da Bahia, além do bioma cerrado, favorecem o cultivo cafeeiro o relevo formado por chapadas, encostas e vales, além dos solos profundos e diversificados. A região possui ainda boa disponibilidade hídrica, possuindo excelentes condições para a cafeicultura irrigada.

O café produzido no Oeste da Bahia é reconhecido pelo sabor agradável, com boa fragrância e aroma levemente frutado e floral, com excelente doçura e boa acidez. Esse é produzido sob condições de temperaturas médias que variam entre 22 e 26 °C, não havendo riscos de geadas, nem interrupções no desenvolvimento do cafezal durante o ano pela pouca variação na temperatura.

A pluviosidade média com cerca 1.600 mm está distribuída entre os meses de outubro e abril. No período seco, a compensação ocorre pela irrigação, a qual conta com grande disponibilidade de água subterrânea ou de superfície, de um dos maiores aquíferos do Brasil, o Urucuaia. Este período seco gera grande contribuição para as operações de colheita e pós-colheita, pois não conta com chuvas. Com luminosidade de aproximadamente 3.000 horas por ano e altitudes médias de 800 metros, são condições favoráveis para o bom desenvolvimento do café arábica. O relevo plano, típico do cerrado, tem permitido alta tecnificação em todas as fases do processo de produção. Estas condições, somadas ao perfil empresarial dos cafeicultores oriundos de regiões tradicionais de cultivo de café no Brasil, possibilitam a criação do cenário ora encontrado.

O café produzido na região delimitada, ao longo dos anos, adquiriu notoriedade, tendo sido exportado para vários países (como Alemanha, EUA e Japão) e conquistado diversos prêmios nacionais e internacionais.

**6. ESTRUTURA DE CONTROLE****Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador será composto por oito membros, sendo quatro titulares e quatro suplentes, podendo incluir, em sua composição, representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto do regulamento de uso.