



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Sul da Bahia

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402014000011-5

**Data de concessão do registro:**

24/04/2018

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2468.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2468.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**       Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia

**CPF / CNPJ:**

20.637.744/0001-29

**Endereço:**

Praça do Cadete, 6, Alto de São Sebastião

**Cidade/UF:**  **CEP:**   
**Telefone:**  **Fax:**   
**E-mail:**

### 3. PROCURADOR Não se aplica

**Nome do Procurador**

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

Situada entre os paralelos 13°03' e 18°21' sul e os meridianos 38°51' e 40°49' a Oeste de Greenwich, fazendo parte da área geográfica da Indicação de Procedência Sul da Bahia os seguintes municípios: Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamú, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Iequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Lbiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabráia, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome:**

#### Especificações e características:

As variedades exigidas para a produção de cacau na área demarcada da região Sul da Bahia - IP devem ser todas da espécie *Theobroma cacao L.*

As amêndoas de cacau devem ser produzidas por meio de um processo tradicional, que envolve a colheita dos frutos maduros do cacauzeiro seguido pela quebra e transporte da massa úmida para os locais onde o cacau será fermentado. A fermentação dura o tempo necessário para a transformação da coloração interior das sementes (de violeta para marrom) e para a redução da umidade, que serão finalizadas, após a secagem das amêndoas. Ao final do processo de secagem, o cacau seco é então armazenado para fins comerciais.

O cacau da Região Sul da Bahia - IP deverá apresentar, no mínimo, 65% (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de 6 a 8%, livre de impurezas, matérias

estranhas, com boa apresentação externa e aroma natural.

Os sistemas de produção do cacau deverão ser os baseados em sistemas agroflorestais do tipo: Cacau-Cabruca, Cacau com Erytrina, Cacau com Seringueira e outros sistemas agroflorestais, desde que o cacau seja a cultura principal.

### Relação com área geográfica:

Pode-se entender a cultura do cacau como norteadora não só da economia, bem como da sociedade da região Sul da Bahia até os dias de hoje. A o sistema produtivo foi introduzido na região em meados do século XVIII, tornando-se relevante a partir da primeira metade do século XIX. Na década de 1930, o cultivo passou a ocupar o lugar de principal atividade da região. Economicamente, o cacau do Sul da Bahia chegou a responder por 90% da produção nacional do produto.

Após período de decadência nos fins da década de 1980, a atividade econômica ressurgiu na proposta de novas gerações de produtores com a introdução de inovações em métodos de cultivo e gestão agrícola como, por exemplo, iniciativas do chamado "cacau fino" com participação e premiações em eventos internacionais.

Atualmente, novas atividades vinculadas à produção de amêndoas de cacau procuram utilizar a reputação alcançada como forma de distinção para o produto produzido na região.

Em relação à fama do cacau do Sul da Bahia, em 2011, ele já havia sido premiado no Salão do Chocolate, em Paris, sendo o beneficiário o produtor João Tavares, de Uruçuca. O produtor ganhou o prêmio "Cacau de Excelência", na categoria "Frutas Secas — América do Sul". Em 2010, João Tavares foi também premiado na categoria "Cacau Chocolate".

Na França, foi realizado um concurso no ano de 2015 para escolher as melhores amêndoas de cacau do mundo, ocasião na qual 80% das amostras brasileiras que concorreram eram provenientes da região Sul da Bahia.

Ainda, em setembro de 2020, produtores de cacau do Sul da Bahia foram premiados no II Concurso Nacional de Qualidade de Cacau, promovido pelo Centro de Inovação do Cacau. O concurso reuniu 63 produtores da Bahia, Pará e Espírito Santo e foi dividido nas categorias Blend, Varietal e Experimental. Na categoria Varietal, o produtor José Luiz Fagundes, da Fazenda Pequi, em Igrapiuna, ficou em segundo lugar, com a variedade PH16 e o produtor Gleibe Luiz Torres, da Fazenda Mariglória, em Itajuípe, ficou em terceiro lugar, com a variedade Parazinho.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por:

- a) 06 (seis) membros, sendo 04 (quatro) eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, dentre os inscritos na Associação, o Presidente e o Diretor Executivo;
- b) Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada à cadeia produtiva do cacau nacional — CEPLAC/MAPA — indicada pela mesma; e
- c) Um membro representante de Instituição vinculada ao tema da Sustentabilidade do sistema produtivo prevalecente na região da Indicação Geográfica CACAU SUL DA BAHIA.

