



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Café da Chapada Diamantina

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412022000019-3

Data de concessão do registro:

15/10/2024

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2806.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina

CPF / CNPJ:

38.479.869/0001-33

Endereço:

Rua Canjerana, nº 27

Cidade/UF:

Ibicoara/BA

CEP:

46760-000

Telefone:

+55 77 98157-2583

Fax:

-

E-mail:

matostpm@gmail.com

3. PROCURADOR**(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA 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.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇONatureza: Produto Serviço

Nome:

Café

Especificações e características:

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).

Os grãos de café são produzidos por meio de um processo sustentável e que acentue os atributos organolépticos, físicos e químicos dos grãos. A quase totalidade da colheita, por exemplo, é realizada de forma manual.

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.

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, são submetidos.

Relação com área geográfica:

A qualidade do café da Chapada Diamantina, segundo a documentação apresentada, é resultado da interação entre fatores ambientais e práticas de cultivo, sendo que os estudos científicos apresentados, visam a aprofundar a compreensão desses elementos e de como eles influenciam as características sensoriais e químicas da bebida.

A altitude, a temperatura e a orientação das encostas são variáveis ambientais cruciais para a qualidade do café cultivado na Chapada Diamantina. Cafés produzidos majoritariamente em altitudes superiores a 1.050 metros (a altitude mínima de produção autorizada é de 850 metros),

especialmente em encostas com orientação norte, conforme documentos apresentados, apresentam melhores atributos sensoriais, como doçura, acidez e corpo. Essa relação é atribuída à atenuação dos extremos térmicos (amplitude térmica) e à maior incidência de luz solar nessas áreas.

Quanto aos fatores humanos, o manejo pós-colheita e o conhecimento tradicional dos produtores também exercem um papel fundamental na qualidade do café da Chapada Diamantina. A quase totalidade da colheita é realizada manualmente, e técnicas de secagem adaptadas às condições locais, como a utilização de terreiros cobertos, contribuem para preservar a qualidade dos grãos.

Análises químicas revelaram um perfil químico distintivo para os cafés da Chapada Diamantina, com maiores teores de lipídeos, ácidos orgânicos e clorogênicos, que compostos conferem à bebida características sensoriais locais, como aroma e sabor agradáveis.

A IG caracteriza os cafés da denominação de origem a partir da altitude mínima para os cafezais e o *score* mínimo da bebida de 80 pontos segundo a metodologia da *Specialty Coffee Association* (SCA), são alguns dos requisitos para que o produtor possa utilizar a DO.

Por fim, a combinação de fatores naturais favoráveis e práticas de cultivo adequadas confere ao café da Chapada Diamantina um perfil sensorial único e de alta qualidade. A altitude, a temperatura, a orientação das encostas, o manejo pós-colheita e o conhecimento tradicional dos produtores são elementos que contribuem para a excelência da bebida, posicionando-a como um produto de destaque no mercado nacional e internacional.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O conselho regulador é uma estrutura estatutária que tem como objetivo a manutenção e desenvolvimento da indicação geográfica, sendo eleito em assembleia da associação. Tem o dever de emitir e controlar os selos de controle dos produtos amparados pela indicação geográfica, conforme determinar o Caderno de Especificações.

É composto por 6 membros, sendo 5 eleitos em assembleia e 1, obrigatoriamente, o vice-presidente da Associações. Deverá contar com 1 membro representante de instituição de desenvolvimento, pesquisa ou divulgação ligada a cadeia produtiva do café, ou de instituição voltada a sustentabilidade do sistema produtivo.

O mandato tem 2 anos de vigência, podendo ser reeleitos. O processo decisório do conselho se dá por maioria simples