

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2734  
30 de Maio de 2023

**Indicações  
Geográficas**  
Seção IV





**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS**

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

---

**De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.**

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

**Laut Gesetz Nr. 5.648 vom 11. Dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum, eines Organs des Bundesministeriums für Wirtschaft der Bundesrepublik Brasilien, welches Amtsblatt alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogrammen als Urheberrecht, veröffentlicht.**



# Índice Geral:

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 325 (Pedido arquivado).....	8
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	11



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2734 de 30 de maio de 2023

**CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000020-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Serra do Mel

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Castanha de Caju

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Municípios de Serra do Mel, Areia Branca, Porto do Mangue, Carnaubais, Assú e Mossoró, todos do Rio Grande do Norte.

**DATA DO DEPÓSITO:** 19/12/2022

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores e Beneficiadores de Castanha de Caju de Serra

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**SERRA DO MEL**” para o produto **CASTANHA DE CAJU**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2723, de 14 de março de 2023, sob o código de despacho 303.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220119153 de 19 de dezembro de 2022, recebendo o nº BR402022000020-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 14 de março de 2023, sob o código 303, na RPI 2723.

Em 27 de abril de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230035407, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

**2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:



Reapresente a ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do estatuto social e a posse da atual Diretoria legível, nítida e com a respectiva lista de presença, conforme exigido pelas alíneas “b” e “c” do inciso V, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22;

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia Geral de fundação, aprovação do estatuto, eleição e posse da Diretoria, Conselho Fiscal e Conselho Regulador da Associação dos Produtores e Beneficiadores de Castanha de Caju de Serra do Mel - APROCASTANHA, fl(s). 10-17;

Apesar de ata registrada ter sido apresentada, notou-se que não foi anexado ao referido documento a lista de presença na Assembleia Geral que aprovou o estatuto social e que deu posse à atual Diretoria. Considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente a ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas acompanhada da respectiva lista de presença indicando quais dos signatários são produtores de castanha de caju, exigida pela alínea “d” do inciso V, do art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da Associação dos Produtores e Beneficiadores de Castanha de Caju de Serra do Mel – APROCASTANHA, realizada no dia 12 de abril de 2023, fl(s). 04-09;

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento de boleto – fl(s). 03.

## 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:



- 1) Apresente a lista de presença na Assembleia Geral que aprovou o estatuto social e que deu posse à atual Diretoria, conforme exigido pelo item 7.1.5 “Comprovação da legitimidade do requerente” do Manual de Indicações Geográficas.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º, conforme disposto no art. 19, *caput*, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 26 de maio de 2023.

Assinado digitalmente por:

**Igor Schumann Seabra Martins**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1771050

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2734 de 30 de maio de 2023

**CÓDIGO 325 (Pedido arquivado)**

**Nº DO REGISTRO:** IG201009

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Vales da Uva Goethe

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Champenoise”, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”, Vinho Licoroso.

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Microrregião localizada entre as encostas da Serra Geral e o litoral sul catarinense nas bacias do rio Urussanga e rio Tubarão, compreendendo os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara.

**DATA DO REGISTRO:** 14 de fevereiro de 2012

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 09 de dezembro de 2022

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA UVA E DO VINHO GOETHE

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

Arquivado o pedido de registro ou de alteração de registro por falta de cumprimento de exigência.

Acompanha este despacho o relatório de exame.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME PRELIMINAR DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE REGISTRO**

## 1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**VALES DA UVA GOETHE**” da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, para assinalar “**Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Champenoise’, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método ‘Charmat’, Vinho Licoroso**”, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 2145 de 14 de fevereiro de 2012.

Este relatório visa a verificar a resposta às exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na RPI 2723, de 14 de março de 2023, sob o código de despacho 306.

## 2. RELATÓRIO

O pedido de alteração de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220114994 de 09 de dezembro de 2022.

Trata-se, a princípio, apenas de solicitação de alteração de espécie de Indicação Geográfica.

Durante o exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 14 de março de 2023, sob o código 306, na RPI 2723.

Até 15 de maio de 2023, não havia sido protocolizada pela Requerente nenhuma petição em atendimento ao despacho supracitado.

## 3. CONCLUSÃO

Considerando que não houve resposta tempestiva às exigências formuladas no processo, o pedido será **ARQUIVADO**, conforme dispõe o §2º do art. 19 c/c o caput do art. 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



Não cabe recurso da decisão que determinar o arquivamento definitivo do pedido de indicação geográfica, conforme dispõem o caput e o parágrafo único do art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Rio de Janeiro, 24 de maio de 2023

Assinado digitalmente por:

**Marcos Eduardo Pizetta Palomino**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2356972

**Pablo Ferreira Regalado**  
Chefe da Divisão de Exame Técnico X  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2734 de 30 de maio de 2023

**CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 41 2022 000019 3

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Chapada Diamantina

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café em grãos verdes (café cru) e industrializado (café torrado e/ou torrado e moído)

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Os limites políticos dos municípios Barra da Estiva, Bonito, Ibicoara, Ituaçu, Morro do Chapéu, Mucugê, Piatã, Rio de Contas e Seabra, localizados no estado da Bahia.

**DATA DO DEPÓSITO:** 14 de dezembro de 2022

**REQUERENTE:** ALIANÇA DOS CAFEICULTORES DA CHAPADA DIAMANTINA

**PROCURADOR:** Não possui

**DESPACHO**

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**CHAPADA DIAMANTINA**” para o produto **CAFÉ EM GRÃOS VERDES (CAFÉ CRU) E INDUSTRIALIZADO (CAFÉ TORRADO E/OU TORRADO E MOÍDO)**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2723, de 14 de março de 2023, sob o código de despacho 303.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220117154, de 14 de dezembro de 2022, recebendo o n.º BR 41 2022 000019 3.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 14 de março de 2023, sob o código 303, na RPI 2723.

Em 23 de abril de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230033513, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 16 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

**2.1 Exigência n.º 1**

A exigência n.º 1 solicitou:



1) Apresente a tradução simples para a língua portuguesa do documento apresentado ao exame com o título “CHAPTER 15: Does coffee origin matter? An analysis of consumer behavior based on regional and national origin”.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- A origem do café é importante? Uma análise do comportamento de consumidores baseada na origem regional e nacional (Renata Pozelli Sabio, Eduardo Eugênio Spers), fl(s). 03 a 21.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento da GRU – fl(s). 2.

## 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 22 de maio de 2023 na base de marcas do INPI na NCL (12) 30 foram encontradas as seguintes marcas registradas contendo o termo “Chapada Diamantina”:

Processo	Marca	Especificação
913280704	EMPÓRIO CHAPADA DIAMANTINA PEDAÇOS, CORES, CHEIROS E SABORES	Chá*; Doces*; Mel; Café em grão; Café em pó;
917485955	CAFÉ BONINAL DIAMANTINA - BAHIA	Café; Café em grão; Café em pó;



Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação em RPI.

Rio de Janeiro, 24 de maio de 2023

Assinado digitalmente por:

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563

**Pablo Ferreira Regalado**

Chefe da Divisão de Exame Técnico X  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339





**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO  
GEOGRÁFICA NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“CHAPADA DIAMANTINA” PARA CAFÉ ARÁBICA CRU,  
TORRADO E/OU TORRADO E MOÍDO**

**Bahia – Brasil**

**2021**



## **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, instrução normativa INPI nº 095/2018, posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 18 de Novembro de 2021, institui o presente regulamento, conforme segue:



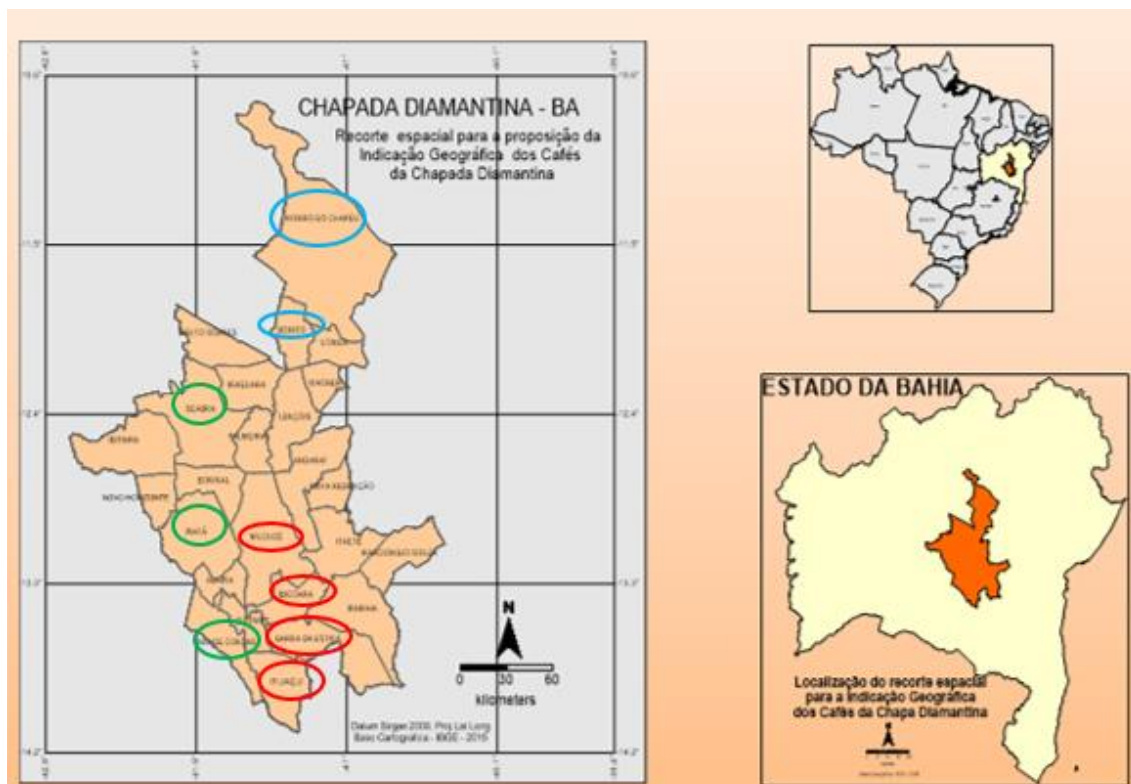
## CAPÍTULO I - ORIGEM

### 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 dentro da área da Indicação Geográfica - Denominação de Origem “Chapada Diamantina - Ba” e ser georreferenciada e credenciada 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 9 municípios da região da Chapada Diamantina, a seguir identificados: Morro do Chapéu e Bonito (Norte da Chapada), Seabra, Piatã, Rio de Contas (Centro da Chapada) e Mucugê, Ibicoara, Barra da Estiva e Ituaçu (Sul da Chapada), conforme o mapa geográfico abaixo.



## **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,



## **2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

mensagem, 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 tratos 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 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 - Ba” 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



## **2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

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 - Ba” 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.

## **2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

§ 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 Região 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;

## 2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD

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”:

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;

## **2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

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 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.

§ 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.

### **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**

## **2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD**

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”;
- III. Suspensão definitiva da Denominação de Origem “Chapada Diamantina”.

## **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 - Ba” 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.



## 2021. Associação Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina – AACCD

**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 novembro de 2021.



## INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA

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.

No intuito de contribuir com o reconhecimento da Indicação Geográfica por parte do INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, apresentamos o presente instrumento oficial.

### **Reconhecimento histórico e da denominação de origem “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 “a 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 variando entre 800 a 2.300m.

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 Revigoração de Cafezais (PRRC), que atende ao padrão de altitude acima de 750 m acima do nível do mar.

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





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 o Indicação Geográfica do território de Identidade da Chapada Diamantina, com 25 municípios, dos quais nove fazem parte da IG dos Cafés da Chapada Diamantina, a saber: Barra da Estiva, Bonito, Ibicoara, Morro do Chapéu, Mucugê, Piatã, Rio de Contas e Seabra incluindo o município de Ituaçu, que faz parte do Território e Identidade do Sertão Produtivo estão localizados nos fusos 23 e 24 da Carta do Mundo ao Milionésimo entre as coordenadas geográficas a nordeste 10° 44' 00" s, 40° 24' 05" w; a sudeste, 14° 05' 03", 40° 24' 05" w; a sudoeste 14° 05' 03", 42° 39' 03" w e a noroeste 10° 44' 00" s, 42° 39' 03" w. A área dos municípios da IG é de 18.089 km<sup>2</sup>

### Descrição por área

A descrição foi elaborada com base nas folhas topográficas SC-24-S-O -3, SD-24-V-A, SD-24-V-C, SD-24-YA, SD 23- X B, SD 23- X D na escala 1:250 000 em ambiente SIG com Sistema de Referencias de Coordenadas SIRGAS 2000 UTM 24s. A área dos municípios que compõem a Indicação Geográfica com os Pontos de Amarração e suas respectivas coordenadas estão descritas conforme apresentadas a seguir.

Nos municípios de Morro do Chapéu e Bonito a linha limítrofe começa no Ponto 1 coordenadas 209152E 8804117N que corta as serras do Coelho, do Caboclo e do Batista até o P2 230829E, 8801435N. Daí em linha até encontrar a estrada não identificada ao P3 250014E, 8792857N. Segue em linha reta até o P4, 255920E, 8787856N. Deste pela linha de cumeeada da serra Babilônia ou do Vento ao P5, 255396E, 8766930N. Segue até a linha não tipificadas ao P6, 303769E, 8730803N na nascente do riacho da Serra, segue por este até a localidade de Massambão no P7 311434E, 8720181N. Segue em linhas retas ao P8, 303844E, 8701320N no encontro com o rio dos Quatis até o açude Sobreterreno. Daí em linhas não tipificadas até o P9, 284220E, 8685412N na altura da localidade de Nascente, no rio das Duas Barras. Daí ao P10 271231E, 8677344N em linhas não tipificadas até a cumeeada da serra do Abílio. Segue em linha reta ao P11, 257661E, 8681482N, na linha de cumeeada até encontrar o rio das Lajes cortando a Serra Alto do Gavião e o vale do córrego do Meio até o P12, 257431E, 8657224NS, daí cortando a serra do Gavião, em linha reta até o P13, 243726E, 8653682N no encontro do Rio Tijucu, seguindo por seu afluente até o P14 236820E, 8672524N. Daí ao P15,

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





241779E, 8705769N e segue até o P16, 221502E, 8721022N no alinhamento de serras, fechando a poligonal no P1.

O município de Seabra com linha limítrofe que começa no Ponto 1, coordenadas 144338E, 8636985N segundo em linha não tipificada até a borda da serra da Chapada no P2, 169396E, 8639367N segue pela linha de cumeada e linha reta até a serra Sitio do Meio até a altura do povoado Boca da Palmeira na fazenda da Areia seguindo ao Ponto 3, 177065E, 8642297N. Daí, pela linha de cumeada da serra do Romão até a serra do Morro do Fogo chegando ao rio Dois riachos, no P 4 176797E, 8661537N. Segue em linha não tipificada, cortando a serra do Mata Cavallo até a confluência do riacho Poções com o riacho Água do Rega e segue por este até o P6, 201686E, 8645729N no localidade de Cachoerinha. Daí, pela linha de cumeada da serra do Antônio na altura da nascente do riacho das Antas, no P7, 203342E, 8631107N. Segue em linha não tipificada até o P8 223720E, 8632762N, na confluência do Rio Santo Antônio com o rio do Gado seguindo por este até o P9, 215617E, 8622249, e daí em linhas não tipificadas até a localidade de Laranjo, no rio Coxo, até a localidade de Jerônimo, no P10, 212249E, 8596841N. Segue em linha não tipificada até P11, 170862E, 8598848N, seguindo o rio Coqueiro até o sitio Buracão e daí em linha retas até o P12, 166162E, 8624072N, na nascente do riacho Boa Sorte e segue até a fazenda Espinheiro e desta em linha não tipificada até a serra Malhada no P13, 146578E, 8628259N e daí em linha não tipificada até o Ponto 1.

A descrição abrangendo os municípios Piatã, Mucugê, Ibicoara, Barra da Estiva, Ituaçu e Rio de Contas, começa no Ponto 1 coordenadas 161448E, 8561010N e segue das serras da Cancela, do Cantagalo, Macambira de Fora, da Lavandeira até ao P2, 196319E, 8582454N, que segue pelo rebordo da serra do Bastião até ao P3 207118E, 8561969N, e daí em linhas retas até o P4, 213364E, 8572647N, na nascente do rio Tala até a sua confluência no rio Coró, no P5, 217153E, 8593403N. Daí em linha reta até a borda da serra do Roncador, cortando a serra da Cotinguiba e por sua linha de cumeada até a serra da Chapadinha no P6 271832E, 8529471N na confluência do rio Una com o rio do Antônio e segue por este até o P7, 255509 E, 8509718N. Deste ponto ao P8 259577E, 8509861N no curso do rio Sincorá. Daí em linha não tipificada até o P9 298981E, 8497751N, no riacho Olho D'água e segue em linha até o P10, 314642E, 8469138N, na confluência do riacho Santana, no rio de Contas e por este até o P11, 292508E, 8463521N, na confluência com o rio Sincorá e segue por este até a confluência com o rio Cadera seguindo seu curso até o P12, 260017E, 8483782N. Daí ao P 13, 261608E, 8470942N, no interflúvio entre as serras da Grotas e da Cabeça. Segue em linha até o P14 260621E, 8461117N, no rio Mato Grosso e por seu curso até a confluência com o rio de Contas no P15, 252339E, 8440869N e segue por este ao P 16, 230542E, 8460138N. Daí em linha reta ao P17, 223588E, 8457015N, na cumeada da serra do rio de Contas até P18, 178666E, 8502613N, até encontrar a serra do Barbado no P19, 189099E, 8522743N, na nascente do rio Mutuca. Segue pelo rio Mutuca até a confluência do rio Água Suja no P20, 202505E, 8525148N, na confluência do rio Machado. Segue pela linha de cumeada da serra da Bandeira até a nascente do córrego

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001

Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





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.

O município de Ituaçu foi incluído na delimitação geográfica da IG Chapada Diamantina por suas características históricas, de ocupação, geográficas, de seu café, similares as dos outros municípios dessa região. Além das características mencionadas, considera-se aqui que a delimitação do território da IG Chapada Diamantina extrapola as delimitações convencionais de território identidade, sendo orientada pelo *terroir* que define a peculiaridade do café.

Assim, para além das regionalizações estabelecidas para o município de Ituaçu, encontramos documentos que trazem a descrição física, bem como tratados socioeconômicos e culturais onde constam apontamentos que indicam o pertencimento do município à Chapada Diamantina, como em RADAMBRASIL (1981, p. 596), onde o município é citado na análise da Microrregião 136 – Chapada Diamantina, ao tratar da divisão regional da Bahia, apresentando os municípios que compõem essa microrregião, onde consta o município de Ituaçu. O Programa de Desenvolvimento Regional Sustentável da Região Serra Geral – PDRS também faz referência a Ituaçu trazendo a descrição do município com características típicas do relevo da Chapada Diamantina (BAHIA\_PDRS, 2007, p. 45).

Outras fontes apontam o município de Ituaçu como parte integrante da Chapada Diamantina, como a pesquisa de Barbosa (2008), que cita trechos com a expressão “porção sul da Chapada Diamantina, (BARBOSA, 2008, p. 24) e “porção meridional da Chapada Diamantina” (BARBOSA, 2008, p. 98).

A cultura do café também é citada por BARBOSA que o relaciona dentre os produtos cultivados em Ituaçu. (2008, p.92), fato que também é mencionado no documento do PDRS que ocorre nas “áreas de serras sob influência de maiores altitudes e de chuvas orográficas em Ituaçu” (BAHIA\_PDRS, 2007, p. 146). Ainda no RADAMBRASIL encontramos citação a produção de cafés em Ituaçu junto com os municípios que compõem a microrregião 136 (1981, p. 596).

Dessa forma, busca se justificar a pertinência histórica do município de Ituaçu à Chapada Diamantina a despeito das regionalizações, bem como a identidade geomorfológica que caracteriza a região. A produção de cafés é citada em documentos da década de 1980, apontando para uma cultura no município que justifica sua inserção na Indicação Geográfica dos Cafés da Chapada Diamantina.

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





da Vargem no P21, 210980E, 8502930N, na confluência do riacho da Serra, no P22, 213540E, 8497189N. Daí até o Rio de Contas e segue por este até a confluência do rio da Furnas, no P23, 217873E, 8488358N. Segue até o P24, 236929E, 8487634N na confluência do Riacho da Mata no rio Taquari e por este até sua nascente no P25, 230741E, 8503587N, passando pelo divisor de águas até o P26, 223725E, 8516143N, na nascente do córrego não identificado e daí até o rio de Contas no P27, 212268E, 8542755N. Segue em linha que corta a serra do Santana até a cumeada da serra do Atalho daí a serrado Itubira e serra da Mangabeira fechando a poligonal, no P1.

Figura 1 – Localização no Mundo da Indicação Geográfica dos Cafés da Chapada Diamantina.

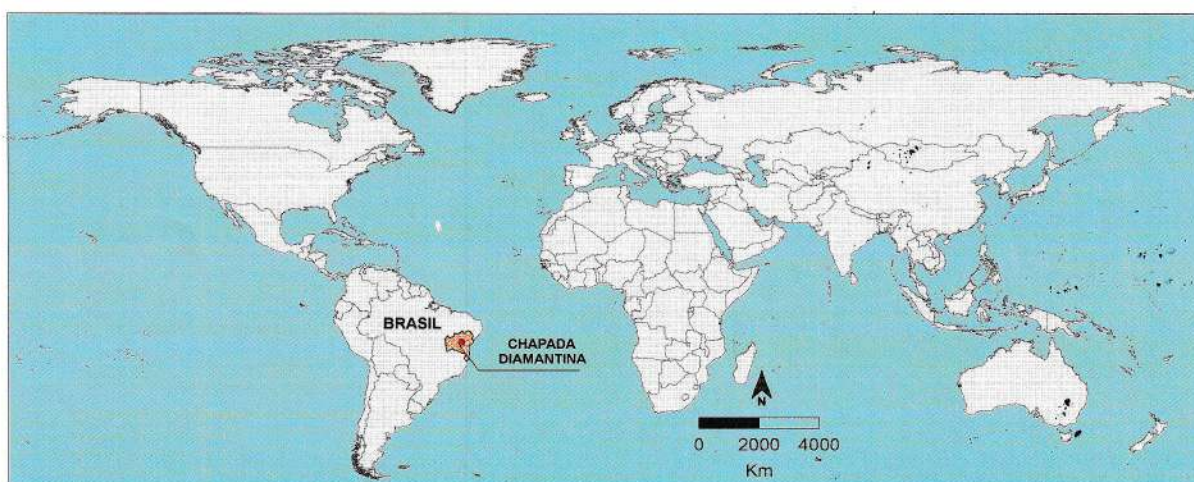
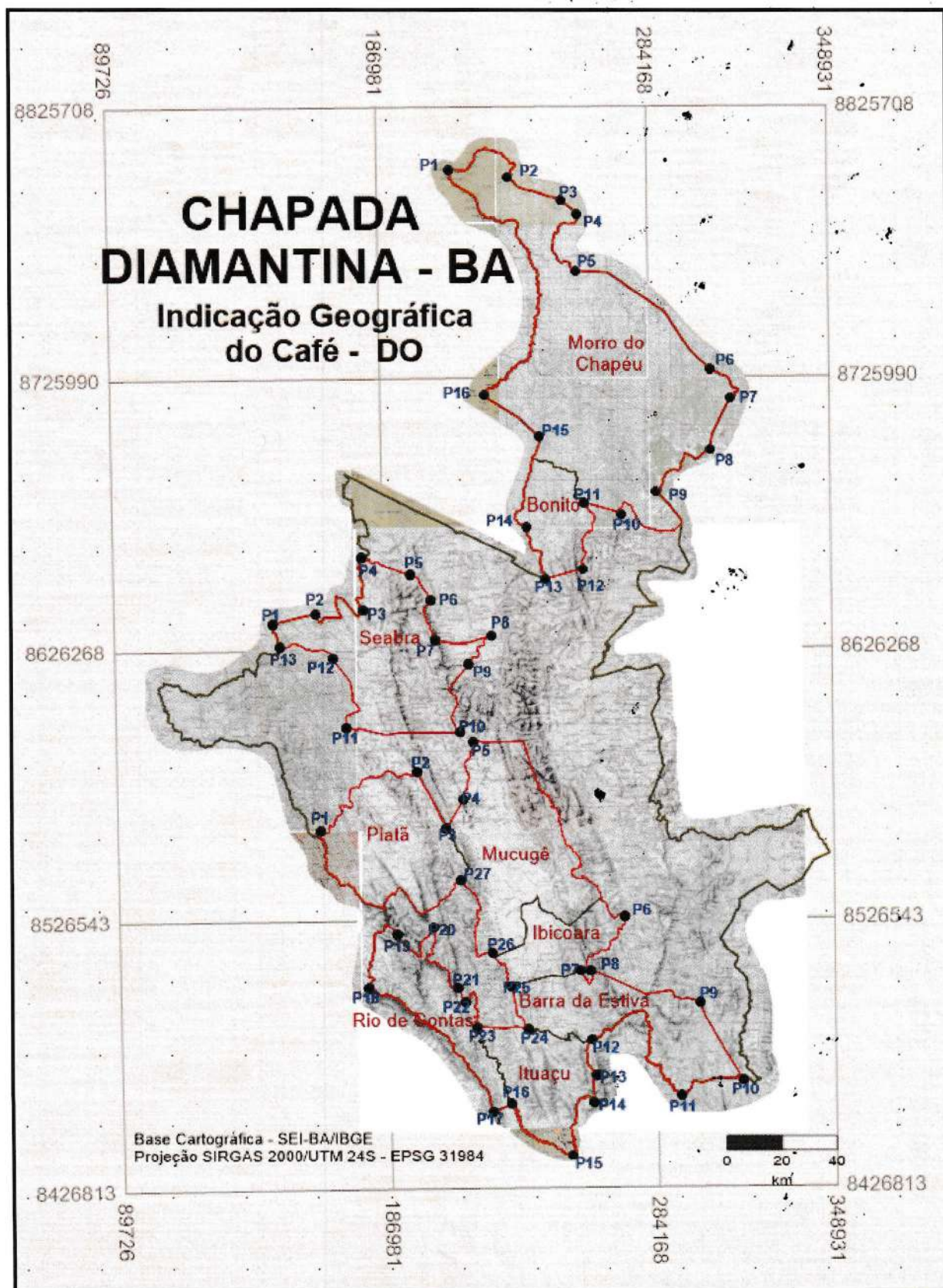




Figura 2 -Mosaico das Cartas topográficas e Pontos de Amarração do Memorial Descritivo para Indicação Geográfica dos Cafés da Chapada Diamantina

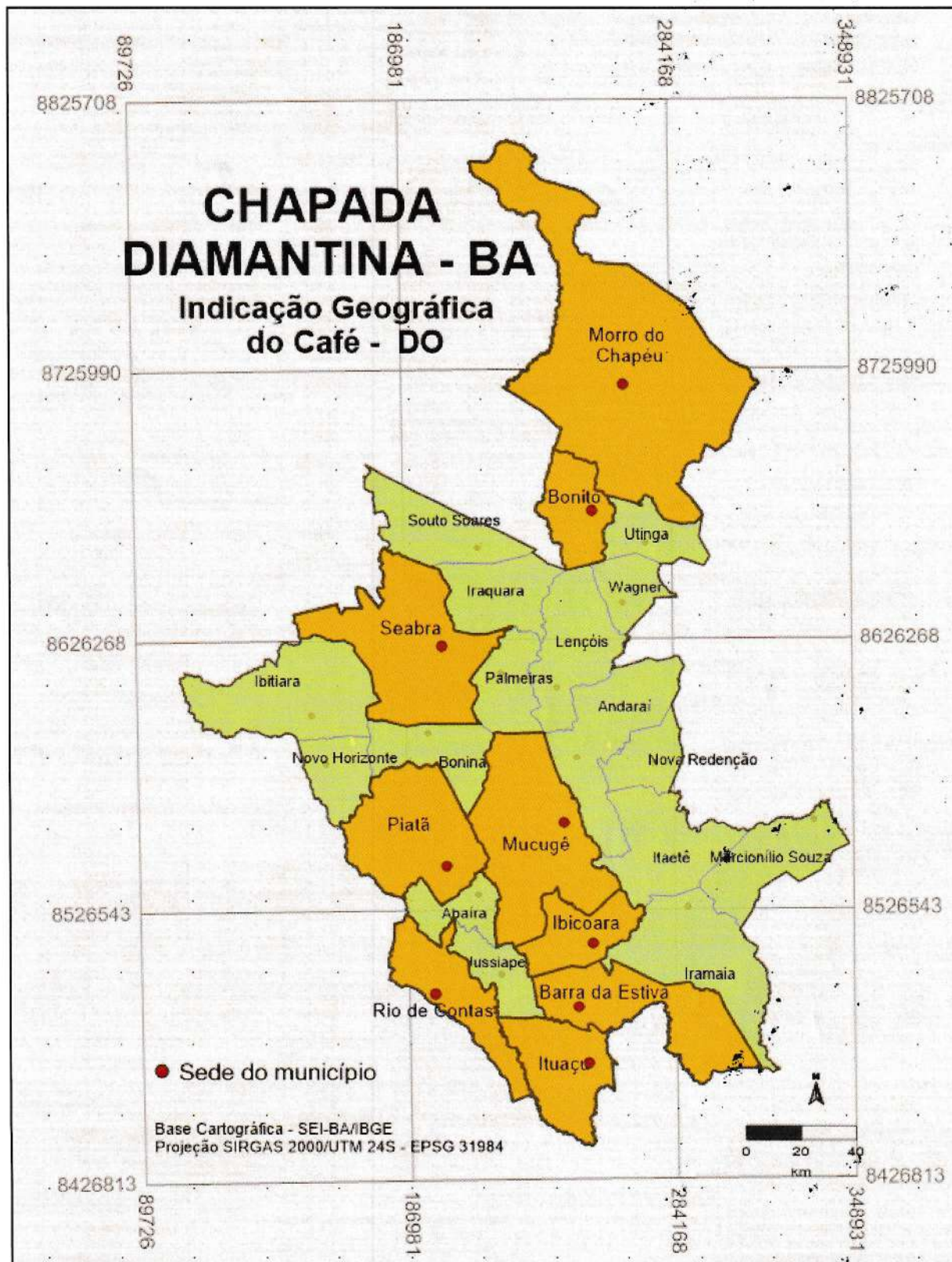


Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





Figura 3 -Mapa dos municípios que compõem a Indicação Geográfica dos Cafés da Chapada Diamantina.

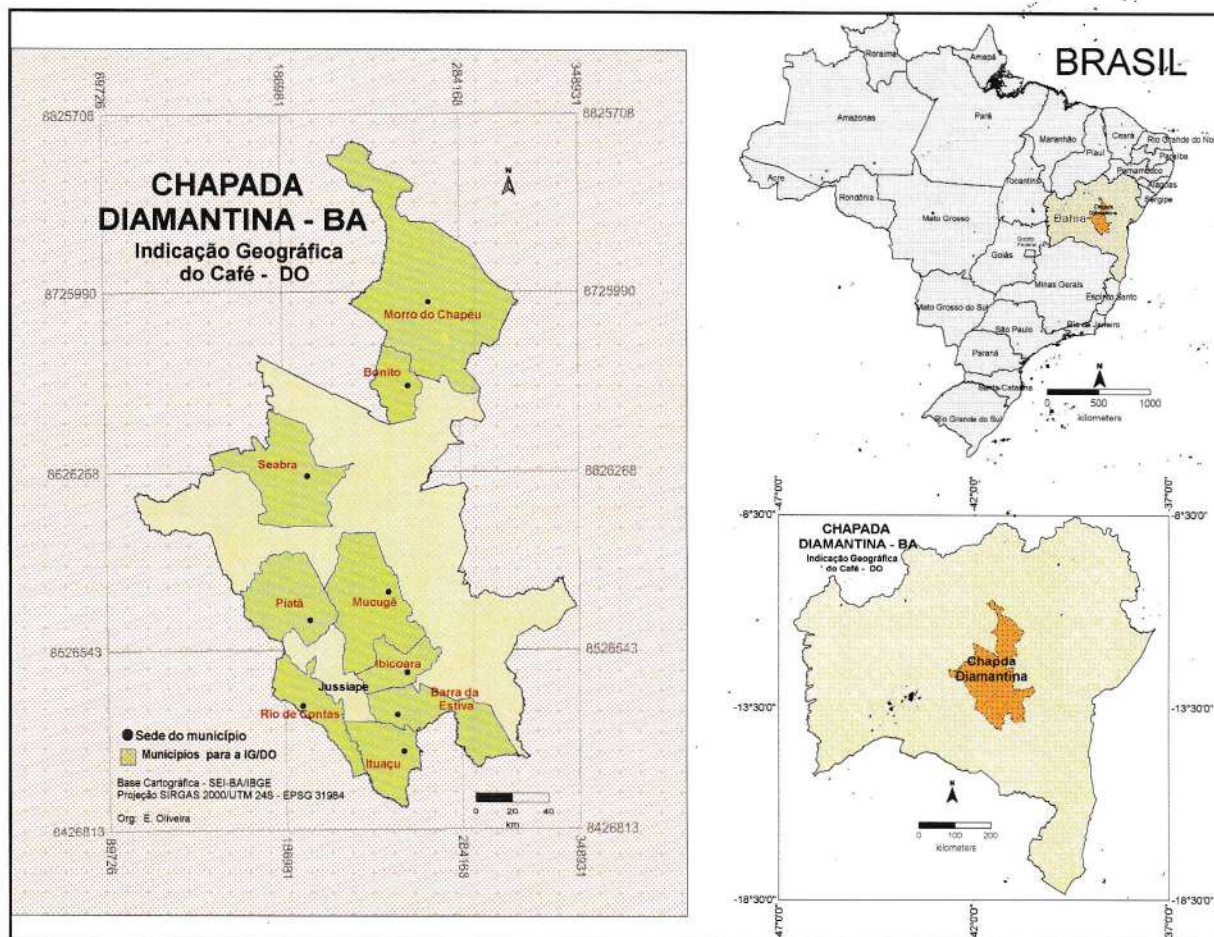


Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





Figura 4 -Mapa de localização para Indicação Geográfica dos Cafés da Chapada Diamantina



Como conclusão, fica indicada como área delimitada da denominação de origem para *cafés em grãos verdes (café cru) e industrializado (café torrado e/ou torrado e moído)* o nome geográfico "Chapada Diamantina" os limites políticos dos municípios Barra da Estiva, Bonito, Ibicoara, Ituaçu, Morro do Chapéu, Mucugê, Piaçã, Rio de Contas e Seabra.

  
Jeandro Laytynher Ribeiro

Secretário de Desenvolvimento Rural

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728





Referência:

BAHIA. Programa de Desenvolvimento Regional Sustentável da Região Serra Geral – PDRS Serra Geral. Secretaria Desenvolvimento e integração Regional – SEDIR Salvador – Bahia Julho - 2007

BARBOSA, Kátia maria de Aguiar. *Um Educador Negro na Chapada: A História ainda não contada*. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado da Bahia. Faculdade de Educação. Programa de Pós Graduação em Educação e Contemporaneidade Salvador: 2008.

BRASIL- PROJETO RADAMBRASIL. Levantamento DE Recursos Naturais Volume 24 Folha SD 24 – Salvador. Ministério das Minas e Energia. Brasília, 1981.

MEIRELLES, D. *As noites das grandes fogueiras: uma história da Coluna Prestes*. 11 ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

PEDREIRA DA SILVA, Augusto José de C.L. *O supergrupo espinhaço na Chapada Diamantina Centro-oriental, Bahia: sedimentologia, estratigrafia e tectônica*. Tese (doutorado). Universidade de São Paulo- Instituto de Geociências, São Paulo, 1984.

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

Avenida 2 do Centro Administrativo da Bahia (CAB), nº 250 - Cep: 41745-001  
Salvador - Bahia - Tel.: 71 3115-6728

