

## **FATORES QUE COMPROVAM EXCLUSIVAMENTE OU ESSENCIALMENTE A QUALIDADE DO CAFÉ DESPOLPADO PELO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES AMBIENTAIS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BAHIA.**

C. Dutra Neto, Professor da UESB\BA – ticolodutra@yahoo.com.br; G.R da Silva, Professora IFBaiano\Uruçuca-Ba – giulianaribeiro1@hotmail.com

O Planalto de Vitória da Conquista é conhecida no mercado de café Nacional e Internacional como uma área de produção de café despulpado de alta qualidade, detentora de prêmios em concursos de cafés em nível Nacional e Estadual.

A região apresenta elementos que comprovam que a qualidade e as características do produto se devam exclusivamente ao meio geográfico e ao saber fazer dos produtores, pois o produto é exclusivo, não encontrado tal características em outras regiões. As influências do meio geográfico na produção de café é um tema bastante conhecido na área de estudo, principalmente, sobre a qualidade do café, pois a ação do meio geográfico sobre a fenologia e qualidade natural da bebida do café é extremamente relacionada com esses fatores.

A localização geográfica do Planalto de Vitória da Conquista, com altitude variando de 700 a 1.100 metros, somado aos fatores do ambiente, promovem a produção de um café diferenciado e exclusivo, com ótima reputação nos mercados nacional e internacional, onde o produto apresenta uma notoriedade pelas suas características de “bebida” e “aspecto”.

Os efeitos das condições ambientais: temperatura, luminosidade e pluviosidade, sobre a fenologia do café (*Coffea arabica*) e sobre a qualidade da bebida, com diferentes enfoques, foram divulgados por CAMARGO et al, 1992; CORTEZ, 1997; CARVALHO et al, 1997. Outros fatores condicionantes da qualidade são abordados por vários autores e sumarizados em CARVALHO et al, 1997; SOUZA e CARVALHO, 1997.

Segundo Ernest Illy (2003), em visita ao Planalto de Vitória da Conquista, afirmou que “a altitude e clima influenciam muito na qualidade da bebida do café, afirmando ele, que determinados gens que expressam sabores, só entram em atividade em determinadas altitude, em baixas altitude eles ficam inativos e não produzem cafés de boa qualidade, segundo ele esses gens entram em atividade a partir de setecentos metros de altitude, e quanto maior a altitude mais gens atuam, e por isso, tantos tipos de café diferentes no Brasil”.

O Planalto de Vitória da Conquista, proporciona um meio geográfico muito favorável a cultura do café, a temperatura regional segue a dinâmica litoral-sertão, com marcas de redução no sentido SE\NO que varia entre 17°C a 21°C, podendo essas temperatura baixa atingirem 8 °C, essa temperatura fria favorece a formação da bebida nos frutos de café, pois quando as “temperaturas são acima de 23° C, na fase de formação fruto, o desenvolvimento e a maturação dos frutos são acelerados, levando, frequentemente, à perda da qualidade” (CAMARGO, 1985).

Os fatores ambientais do Planalto de Vitória da Conquista, influência diretamente na fisiologia do cafeeiro, fazendo com que as floradas do café dessa região sejam tardias e diversas, ocorrendo de outubro a dezembro, enquanto no Brasil as floradas são de agosto a outubro e concentrada, com isso, as colheitas portanto são de abril a julho no Brasil e no Planalto de Vitória da Conquista a colheita ocorre de maio a setembro, podendo em alguns anos a colheita se estender até o mês de dezembro.

Os meio geográfico do Planalto de Vitória da Conquista sendo diferenciado pela condições de baixas temperaturas e luminosidade no período de “enchimento dos fruto”, levam a formação de frutos de café com uma qualidade específica do produto diferenciando a sua bebida e no seu aspecto, pois as temperaturas baixas e pouca luminosidade nesse período, leva o fruto a ficar um período mais longo na planta para atingir a sua maturação, fazendo assim, que o café dessa região, apresentasse uma característica própria na bebida do café, que não é verificado em outro local de produção.

Segundo CAMARGO, (1985), “o lento desenvolvimento dos frutos resulta numa maturação tardia”, fato esse, que promove a diferenciação do produto ao final do ciclo, com uma bebida de alta qualidade que é característica da região, esses fatores climáticos proporcionam assim, que o café expresse sabores e aromas específicos e únicos, quando comparados aos cafés produzidos em outras regiões do Brasil.

Além dos fatores geográfico, o saber fazer, torna-se outro fator preponderante no resultado final do produto, os produtores de café do Planalto de Vitória da Conquista aprimorou regionalmente a técnica de despulpamento, que proporcionou manter as característica do café colhido sem perder as suas qualidades até a seca do produto, quando é comercializado.

O café é colhido somente na fase madura, com uma catação dos frutos maduros em diferentes colheitas no mesmo ano, nesta fase do café maduro é onde o fruto expressa suas qualidades na bebida. Após a colheita seletiva o café passa pelo processamento de descascamento e depois pelo despulpamento de forma natural em cochos pelo processo de fermentação. Trabalho bem característico da região que proporciona a produção de um café bem específico e com característica próprias e exclusiva da região do Planalto de Vitória da Conquista.

Portanto, o conjunto de fatores naturais e humanos que conferem o diferencial ao produto, como: os fatores geográficas de altitude, temperatura, luminosidade, pluviosidade, somadas ao saber fazer pelos produtores da região, promovem a produção de uma café que possui um diferencial em relação a outros produtos similares no mercado, devido aos fatores geográficos e humanos. Tais características e qualidade do produto lhe são conferidas por esse um conjunto de fatores citados. Essa conjunção de fatores dificilmente é verificada em outro local, o que confere ao produto uma especificidade, um caráter singular e único no mercado.

Conclui-se que a região do Planalto de Vitória da Conquista produza um café despulpado com características próprias e diferenciada dos cafés produzidos no Brasil, o que leva a região ter um produto com notoriedade no mercado o que proporciona desfrutar de um espaço comercial que é bastante procurado pelas suas características apresentado quanto ao seu aspecto, cor vítrea azulada e sem película, e com uma bebida de alto padrão e única, com um aspecto próprio e característico, aroma floral com alta densidade e duradouro, com doçura leve, acidez cítrica positiva e sabor achocolatado, além de amargor característico que é peculiar ao produto ganhador de várias premiações em concursos nacional.