

## CARACTERIZAÇÃO DA NOTORIEDADE DO CAFÉ DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BA, PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA<sup>1</sup>

Giuliana Ribeiro da Silva<sup>2</sup>; Claudionor Dutra Neto<sup>3</sup>; Antonio César Neri de Sousa Santos<sup>4</sup>; José Carlos Novaes<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Trabalho financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), com apoio da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB).

<sup>2</sup> Graduanda do curso de Engenharia Agrônoma da UESB; Bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia, giulianaribeiro1@hotmail.com.

<sup>3</sup> Professor, DSc., Departamento de Engenharia Agrícola e Solos (DEAS/UESB), ticolodutra@yahoo.com.br

<sup>4</sup> Engenheiro Agrônomo; Fiscal Federal da Superintendência de Agricultura da Bahia – MAPA, acneri.neri@gmail.com

<sup>5</sup> Classificador e degustador de café - JC corretagem, jccorretagemcafe@gmail.com

**RESUMO:** O Estado da Bahia possui três regiões distintas produtoras de café, o Cerrado e o Planalto, produtores de café arábica, e o Atlântico produtor de café Conilon. O Planalto de Vitória da Conquista tem destaque como o maior produtor de *Coffea arabica* do Estado da Bahia. A região possui doze municípios, onde o café é cultivado com altitude de 700 a 1.100 m e com temperatura média anual de 21°C. Os cafés desta região possuem tecnologias próprias da colheita e do preparo, diferenciando o produto no mercado. Uma das estratégias de valorizar cada vez mais o café produzido no Planalto de Vitória da Conquista é fazê-lo conhecido de acordo com o seu modo de produção, qualidade e procedência do produto. Diante disto, as Indicações Geográficas (IGs), são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. O objetivo deste trabalho é caracterizar o potencial para a Indicação Geográfica de Procedência, dos cafés do Planalto de Vitória da Conquista – BA, a partir da notoriedade dos cafés produzidos na região. A caracterização da notoriedade dos Cafés do Planalto de Vitória da Conquista – BA, foi realizada a partir do levantamento da história do desenvolvimento do café na região, documentos científicos, literários e jornalísticos, entrevistas com produtores de café e pesquisadores que descrevem o potencial histórico e notório dos cafés produzidos. As características geográficas e climáticas da região atribuem qualidade aos cafés especiais produzidos. O tratamento pós-colheita também é um dos fatores que proporcionam resultados na qualidade excepcional da bebida. Os municípios da região são produtores de cafés finos, conhecidos como o “Washed Coffee Bahia”, que são cafés lavados da Bahia, “Fully- Washed”, cafés despulpado degomado e “Semi-Washed”, despulpado desmucilado, com características próprias da região. A notoriedade do café produzido é comprovada pelos resultados dos concursos de qualidade de café em nível estadual e nacional. A cultura do café no Planalto de Vitória da Conquista possui notoriedade comprovada, pelas características próprias do lugar, do modo de saber fazer, pela qualidade e reputação do produto, portanto, a região possui potencial para obter a Indicação Geográfica de Procedência para o café.

**PALAVRAS-CHAVE:** café despulpado, indicação geográfica, indicação de procedência, notoriedade.

## NOTORIETY COFFEE OF PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BA CHARACTERIZATION, FOR GEOGRAPHICAL INDICATION OF SOURCE.

**ABSTRACT:** The State of Bahia has three distinct regions producing coffee, the Cerrado and the Plateau, arabica coffee producers, and the Atlantic Conilon coffee producer. The plateau of Vitoria da Conquista has highlighted as the largest producer of *Coffea arabica* from the State of Bahia. The region has 12 town, where the coffee is grown with altitude of 700 to 1100m and with an average annual temperature of 21 °C. The coffees of this region have own technology of harvesting and brewing, the product differentiating on the market. One of the strategies of valuing each time more the coffee produced in the Plateau of Vitoria da Conquista is do it known in accordance with the mode of production, quality and origin of the product. Before this, the Geographical Indications (GIs), are tools of collective appreciation of traditional products linked to certain territories. The objective of this work is to characterize the potential for Geographic Indication of Source, the cafes plateau of Vitoria da Conquista - BA, from the notoriety of coffees produced in the region. The characterize of the notoriety coffee plateau of Vitoria da Conquista - BA, was held from the survey of the history of the development of the coffee in the region, scientific documents, literary and journalistic, interviews with coffee producers and researchers who describe the potential historical and well-known of coffees produced. The geographical and climatic characteristics of the region attach to quality specialty coffees produced. The post harvest treatment is also one of the factors that provide results in exceptional quality of the drink. The town of the region are producers of fine coffees, known as the "Washed Coffee Bahia", which are coffees washed of Bahia, "Fully- Washed", pulped degummed coffees and “Semi-Washed” pulped and mucilage removed, with specific characteristics of the region. The notoriety of the coffee produced is proven by the results of competitions for the quality of coffee at State level and national. The coffee culture in the plateau of Vitoria da Conquista has evidence of reputation, by specific characteristics of the place, the way we know to do, for the quality and reputation of coffee, therefore, the region has the potential to obtain Geographical Indication of Source for coffees.

**KEY WORDS:** pulped coffee, geographical indication, indication of source, notoriety.

## INTRODUÇÃO

O Estado da Bahia possui três regiões distintas produtoras de café, o Cerrado e o Planalto, produtores de café arábica, e o Atlântico produtor de café Conilon. O Planalto de Vitória da Conquista possui destaque na cafeicultura do Brasil como o maior produtor de *Coffea arabica* do Estado da Bahia, sua produção corresponde aproximadamente 60% de todo o café arábica produzido no Estado (CONAB, 2013).

O Pólo Cafeeiro do Estado da Bahia foi criado na década de 70, a partir do Plano de Renovação e Revigoramento de Cafezais do Governo Federal, colocado em prática pelo extinto Instituto Brasileiro do Café (IBC), que teve como meta, ampliar a área de produção de café em zonas livres de ocorrência de geadas, para manter o nível de produção do país e se manter como primeiro produtor de café do mundo. Desde então, houve a expansão da cultura na região do Planalto de Vitória da Conquista (Dutra Neto, 2004).

A partir de então, o Planalto de Vitória da Conquista foi zoneado para o cultivo de café arábica, na região com altitude de 700 a 1.100 m e com temperatura média anual de 21°C. A região abrange doze municípios: Vitória da Conquista, Barra do Choça, Planalto, Poções, Encruzilhada, Ribeirão do Largo, Itambé, Caatiba, Iguai, Cândido Sales, Boa Nova e Nova Canaã, sendo o município de Barra do Choça o maior produtor da Bahia e Nordeste do Brasil, com 18 mil hectares plantados (SEI, 2010).

Os cafés da espécie *Coffea arabica* são os cafés mais finos e requintados de alta qualidade, com aroma mais intenso, diversos sabores e inúmeras variações de corpo e acidez, possibilitando também várias combinações de melhor qualidade. No Planalto de Vitória da Conquista, as principais variedades de café arábica são: Catuaí, Acauã, Catucaí, Mundo Novo, Icatú e Bourbon, sendo predominante a variedade Catuaí, abrangendo aproximadamente 95% dos cafezais da região.

Os cafés desta região se desenvolveram ao longo do tempo, onde foram criadas tecnologias próprias da colheita e do preparo do café, diferenciando o produto no mercado. Os municípios do Planalto de Vitória da Conquista são produtores de cafés finos, conhecidos como cafés “despolpados baianos” que são premiados em concursos de caráter estadual e nacional. Ainda pode-se dizer que o café de alta qualidade produzido no local, é direcionado ao mercado internacional, exportado para países consumidores, muitas vezes, como “Café da Bahia”. A região é conhecida por produzir o “Washed Coffee Bahia”, que são os cafés lavados da Bahia, “Fully- Washed”, cafés despolpado degomado e “Semi-Washed”, despolpado desmucilado, com características próprias da região.

Uma das estratégias de valorizar cada vez mais o café produzido no Planalto de Vitória da Conquista, é fazê-lo conhecido de acordo com o seu modo de produção, qualidade e procedência do produto. Diante disto, as Indicações Geográficas (IGs), são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, e possuem duas funções principais, uma é agregar valor ao produto, e outra é proteger a região produtora. (SEBRAE & INPI, 2011).

O Conceito de Indicação Geográfica mostra-se importante, pois destaca as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões, valorizando, então, estes territórios. Estas características podem estar ligadas a um gosto particular, uma história, um caráter distintivo provocado por fatores naturais (como clima, temperatura, umidade, solo, etc.) ou humanos (um modo de produção, um saber fazer). Em alguns casos, os produtores e/ou os agentes de uma região se organizam para valorizar essas características, mobilizando um direito de propriedade intelectual: a Indicação Geográfica. A Indicação Geográfica permite preservar essas características ou essa reputação e valorizá-las ao nível dos consumidores (MAPA, 2010).

No Brasil os registros de indicações geográficas estão regulamentados pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996), e considera a indicação de procedência e a denominação de origem, dando ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a competência para estabelecer as condições de registro das indicações geográficas, conforme a resolução nº75/2000 do INPI (INPI, 2012).

A indicação de procedência (IP) refere-se ao nome do local que se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar determinado produto ou prestar determinado serviço. Valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento público que o produto de uma determinada região possui uma qualidade diferenciada (SEBRAE & INPI, 2011).

A denominação de origem (DO) refere-se ao nome do local, que passou a designar produtos ou serviços, cujas qualidades ou características podem ser atribuídas a sua origem geográfica. Define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influencia exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos, ou seja, as peculiaridades daquela região devem afetar o resultado final do produto, de forma identificável e mensurável (SEBRAE & INPI, 2011).

A comprovação de notoriedade é requerida para processos de Indicação de Procedência (IP) e pode abordar aspectos como história do desenvolvimento do produto, documentos, publicações, entrevistas, entre outros (SEBRAE & INPI, 2011).

O objetivo deste trabalho é caracterizar o potencial para a Indicação Geográfica de Procedência, dos cafés do Planalto de Vitória da Conquista – BA, a partir da notoriedade dos cafés produzidos na região.

## MATERIAL E MÉTODOS

A caracterização da notoriedade dos Cafés do Planalto de Vitória da Conquista – BA, foi realizada a partir do levantamento da história do desenvolvimento do café na região, documentos científicos, literários e jornalísticos, entrevistas com produtores de café e pesquisadores que descrevem o potencial histórico e notório dos cafés produzidos na região, como também foi efetuado o levantamento dos concursos de qualidade de café, estadual e nacional. Foram coletadas informações relevantes que venham a contribuir para a caracterização do potencial de Indicação Geográfica de Procedência do café.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Planalto de Vitória da Conquista ficou conhecido como produtor de café arábica de qualidade em meados da década de 70, nos quais foram desenvolvidos procedimentos próprios da colheita e do preparo, que associados às condições geográficas e climáticas, originam cafés com características próprias da região, diferenciando o produto no mercado.

As características geográficas e climáticas do Planalto de Vitória da Conquista atribuem qualidade aos cafés especiais produzidos. As temperaturas amenas de 21°C e chuvas após o mês de setembro estimulam os cafezais a terem de duas a quatro floradas superabundantes, que agregado à lenta maturação dos frutos, necessário à síntese de açúcares, compostos fenólicos, ácidos clorogênicos e aromas, proporcionam aos frutos de café a qualidade desejada para cafés especiais. O tratamento pós-colheita dos cafés da região também é um dos fatores que proporcionam resultados na qualidade excepcional da bebida, que atende à demanda do mercado consumidor nacional e internacional. Pode-se dizer que a qualidade, as características próprias e a forma de saber fazer estão diretamente ligadas à origem. Desta forma o conceito de Indicação Geográfica mostra-se importante, pois destaca as particularidades de produtos de diferentes regiões.

Os cafés despulpados do Planalto de Vitória da Conquista são caracterizados pela originalidade peculiar do preparo, como “Washed Coffee Bahia”, que são os cafés lavados, conceito de qualidade já conhecido na França e praticado pelos produtores da região antes mesmo de 1970. Essa forma de produção de cafés lavados é amplamente praticada pelos produtores locais, onde o café cereja passa pelos processos em que é lavado, selecionado, descascado, despulpado e secado em secadoras mecânicas ou transportados para a secagem em terreiros ou estufas de secagem natural em regiões semiáridas, conhecidas popularmente como “caatinga”. O resultado final é uma bebida com intenso aroma floral e uma última sensação de consistência na boca.

O Planalto de Vitória da Conquista produz um dos melhores cafés despulpados do Brasil e do mundo. O fator que proporciona aos cafés da região, características próprias na bebida, que o difere de todos os outros cafés produzidos em outros lugares, é que na região é tradicional fazer o café despulpado degomado “Fully-Washed” e o despulpado desmucilado “Semi-Washed”. Com qualidade excelente, tanto o degomado quanto o desmucilado são cafés que atingem notas acima de 80,0 pontos pela classificação da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

Segundo Novaes (2013), o café que atinge nota acima de 80,0 pontos é levemente adocicado, com aroma acentuado, floral, acidez positiva com corpo denso e um retrogosto alongado (sensação que se experimenta depois que o café é ingerido).

Ainda segundo Novaes (2013), a região tem potencial de produzir cafés com notas de pontuação máxima. Esse fato aconteceu em 2002 no I Primeiro Concurso de Qualidade de Cafés da Bahia, onde o vencedor foi um produtor do município de Barra do Choça, com nota de 99,8 pontos atribuída ao café, por 90% dos árbitros do concurso (Leite et al., 2003). Foi atribuída a esse café a seguinte descrição: doçura acentuada; aroma floral altamente acentuado e característico dos cafés da região; acidez cítrica positiva; corpo elevado; sabor inigualável; gosto remanescente alongado (permanece por muito tempo na boca) conhecido como After-Taste; Aveludado; achocolatado; redondo; sabor de frutas secas. E finalmente um café completo e difícil de encontrar mundo afora.

Algumas pesquisas têm demonstrado que a altitude está diretamente relacionada com a qualidade sobre a bebida do café. Solares et al. (2000), estudando a influência das variedades (Bourbon, Caturra e Catuaí), cultivadas a três níveis de altitude: abaixo de 1220 m, entre 1220 m a 1460 m e acima de 1460 m, concluíram ser evidente a influência que o fator altitude exerce sobre a qualidade do café, independente da variedade cultivada. Os autores observaram que as propriedades organolépticas como: corpo, aroma e suavidade acentuam-se à medida que a altitude se eleva, ao passo que para a variável acidez, essa evidência não é tão perceptível. Mesmo existindo poucos estudos sobre o assunto, estima-se que as particularidades de bebida e a qualidade dos cafés produzidos no Planalto de Vitória da Conquista, estejam relacionadas com a altitude, entretanto os estudos a respeito deverão ser aprofundados.

Ao longo de quarenta e três anos, o café despulpado do Planalto de Vitória da Conquista foi aprimorado, e grande parte do produto é direcionado ao mercado internacional, muitas das vezes, como “Café da Bahia”, os conhecidos cafés “despulpados baianos” que são premiados em concursos de caráter estadual e nacional. Desde a década de 70 existem registros de exportação dos cafés desta região para o mundo. Estima-se que em média, 60% da produção cafeeira da região do Planalto de Vitória da Conquista é exportada para o mundo inteiro, sendo os principais compradores os Estados Unidos, Europa e Ásia, compreendendo cerca de quatrocentas mil sacas de sessenta quilos. Nas décadas de 70 e 80, a região teve até 20 exportadores de cafés, e alguns deles permanecem até os dias atuais.

A notoriedade e a reputação do café do Planalto de Vitória da Conquista são comprovadas pelos resultados dos concursos de qualidade de café em nível Estadual e nacional, pois em todos os anos os premiados nas primeiras

colocações são dos cafés dessa região. Pode-se destacar, em nível estadual, o prêmio de primeiro lugar concedido a um produtor do município de Barra do Choça, que recebeu a pontuação de 99,8 pontos pelo seu café no I Concurso Qualidade Café da Bahia, em 2002. Em nível nacional, um dos produtores do município de Vitória da Conquista, foi o primeiro colocado do concurso de café promovido pela Associação Brasileira de Indústria de Café (ABIC) em 2005. O número de premiações concedidas a produtores de café da região do Planalto de Vitória da Conquista em Concursos de Qualidade de Cafés encontra-se representado na figura 1. O município de Barra do Choça é o que mais se destaca nos concursos. Em nível estadual, houve diversas premiações no Concurso de Qualidade de Cafés da Bahia e no Concurso de Qualidade de Cafés de Barra do Choça. A nível nacional destaca-se o concurso Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) de Qualidade do Café, onde dois produtores do Município de Vitória da Conquista e um produtor de Barra do Choça obtiveram as primeiras colocações, e o Concurso Nacional da Associação dos Cafés Especiais do Brasil – BSCA, onde o café de um produtor do Município de Poções, ficou colocado entre os Melhores Cafés da Associação Brasileira de Cafés Especiais.

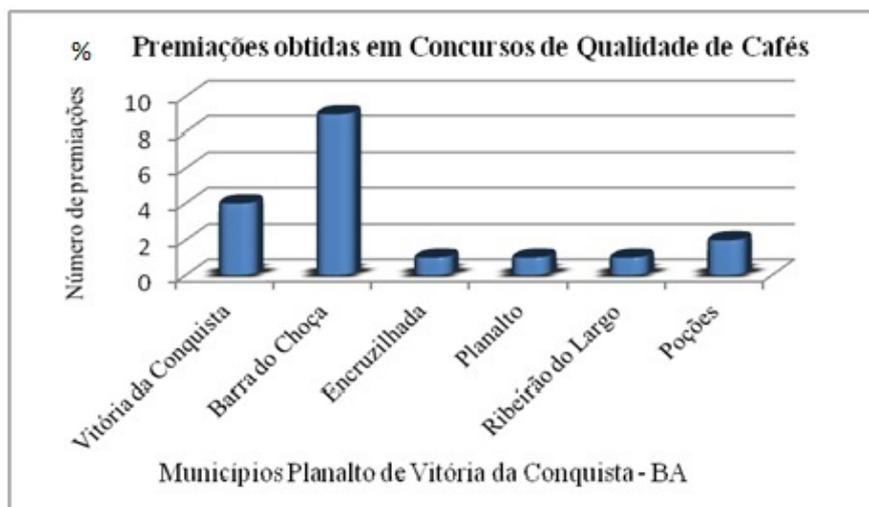


Figura 1. Quantificação de premiações obtidas em Concursos de Qualidade de Cafés por produtores dos Municípios do Planalto de Vitória da Conquista – BA.

Dentre os fatos históricos que elevam a notoriedade do Planalto de Vitória da Conquista, pode-se destacar o Prêmio Nacional de Alta Produtividade, concedida em 1996, durante o IV Simpósio de Café em Conquista, a um dos cafeicultores pioneiros da região, do município de Vitória da Conquista. Essa premiação divulgou o Planalto de Vitória da Conquista em âmbito nacional.

A cultura do café no Planalto de Vitória da Conquista possui notoriedade comprovada, pelas características próprias da região, do modo de saber fazer, pela qualidade e reputação do café, tendo reconhecimento tanto no Brasil, como em diferentes partes do mundo.

Portanto, a Indicação Geográfica de Procedência para os cafés do Planalto de Vitória da Conquista – BA, é uma forma de contribuir significativamente para o desenvolvimento econômico regional, proteção ao produto e a garantia de qualidade para o consumidor.

## CONCLUSÕES

Os Cafés do Planalto de Vitória da Conquista- BA possuem notoriedade comprovada, portanto, a região possui potencial para obter a Indicação Geográfica de Procedência para o café.

## AGRADECIMENTOS

Ao apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) e Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), e pela colaboração da Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense (COOPMAC).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula Direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Poder executivo, Brasília, DF, 15 de maio de 1996.  
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da Safra Brasileira: Café Safra 2013 Segunda Estimativa**. 2013. Disponível em: <

[http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13\\_05\\_14\\_09\\_35\\_12\\_boletim\\_cafe\\_maio\\_2013.pdf](http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/13_05_14_09_35_12_boletim_cafe_maio_2013.pdf) >. Acesso em: 01 Jul.2013.

DUTRA NETO, C. **Café e Desenvolvimento Sustentável**. 1º Edição. Vitória da Conquista, Bahia. 2004.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicação Geográfica**. Disponível em: <[http://www.inpi.gov.br/portal/artigo/guia\\_basico\\_indicacao\\_geografica](http://www.inpi.gov.br/portal/artigo/guia_basico_indicacao_geografica)>. Acesso em: 30 Jun. 2013.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABSTECIMENTO. **Curso de Propriedade Intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, Indicação Geográfica**. 2. ed. Brasília: MAPA, 2010.

NOVAES, J. C. **Entrevista concedida pelo classificador e degustador de café da JC Corretagem, Vitória da Conquista**. Vitória da Conquista, 15 mar. 2013.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Indicações Geográficas Brasileiras**. 3. ed. Brasília: Sebrae, 2011.

SOLARES, P.F. et al. Influencia de la variedad y la altitud em las características organolépticas y físicas del café. In: SIMPÓSIO LATINOAMERICANO DE CAFICULTURA, 19., 2000, Costa Rica. **Resumo...** Costa Rica: [s. n.], 200. P.493-499.

LEITE, S. L.; SOUZA, S. E. de; SALLES, E. S. de; NOVAES, J.C.; NASCIMENTO, E.; OLIVEIRA, Z. A. B. ; OLIVEIRA, J. S.; SAMPAIO, L.C.P.V.; RAMOS, H.; RIOS, V. Caracterização da Qualidade dos Cafés da Bahia através da análise sensorial. In: SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL, III, 2003, Porto Seguro. **Anais...**Brasília: Embrapa Café, 2003.p. 257-258.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Estatística dos municípios baianos**: Território de Identidade Vitória da Conquista. Salvador, SEI, v.4, 2010.