

CARACTERIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DO CAFÉ DO PLANALTO DE VITÓRIA DA CONQUISTA PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

C. Dutra Neto; A. P. T. Uetanabaro; E. Oliveira J. C. Novaes 1 e 3 Prof s Drs UESB- ticolodutra@yahoo.com.br, 2-Profa Dra UESC, 4- Proveedor e corretor da J.C. Corretagem café e repr. Ltda.

A procura cada vez maior dos consumidores por produtos de qualidade e com garantia de origem, tem levado a uma reflexão na área de produção, pois a busca de garantir e proteger os produtos que se diferenciam pela sua qualidade ou sua reputação, principalmente pela sua origem, tem sido muito grande, com isso, a preocupação do setor em **busca da Indicação Geográfica**. No Brasil, tem-se visto nos últimos anos avanços importantes na afirmação das Indicações Geográficas (IG) como uma opção de padrão de qualidade e de valorização das atividades do campo com sustentabilidade. Isso se evidencia tanto no mapeamento de centenas de possíveis IG pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequena Empresas - SEBRAE e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, no aumento do número de pleitos junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, na demanda para cursos e conferências sobre o tema - e pela consolidação de trabalhos acadêmicos dedicados às IG abrangendo estudos comparados - e as especificidades do seu quadro institucional e jurídico, bem como as avaliações das IG em curso. Nesse processo, novas questões de reflexão se apresentam, além de uma massa crítica mais ampla que se consolida em torno das IGs.

A busca do registro da Indicação Geográfica do Planalto de Vitória da Conquista com Denominação de Origem para o café, onde se planta na região a variedade pertencente ao grupo das plantas Fanerógama, cuja classe Angiospermas e subclasse Dicotiledôneas. Quanto a ordem é classificada como das Rubiales, família botânica Rubiaceae, a tribo Coffea e subtribo Coffeinae. Dessa forma, em termos de classificação faz parte do gênero *Coffea*, cuja espécie é a *Coffea Arabica*.

Com objetivo de comprovar a qualidade do café produzido na região do Planalto de Vitória da Conquista, com qualidade comprovada ao longo do tempo pelo mercado Nacional e Internacional. Foi realizado em Vitória da Conquista no dia 13 de agosto de 2013, na Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense Ltda - COOPMAC, um encontro para fazer a Prova e Classificação do Café despulpado da região, foram selecionadas 13 amostras de cafés despolpados dos municípios: Encruzilhada (2); Barra do Choça (3); Vitória da Conquista (2); Planalto (1); Poções (1); Itambé (1); Candido Sales (1) e Ribeirão do Largo (1) na Bahia e Mata Verde (1) em Minas Gerais, municípios produtores do Planalto de Vitória da Conquista. Foram selecionados as amostras para a prova do estoque de cafés da safra de 2013, que estavam armazenados na COOPMAC. Dentre o volume foram escolhidos as amostras ao acaso dos cafés despolpados com o padrão do café indicados para Indicação Geográfica com Denominação de Origem. Os cafés despolpados selecionados estavam prontos para comercialização e/ou exportados, tipo 4.

O encontro reuniu os melhores degustadores e classificadores, muitos reconhecidos internacionalmente, para classificar e provar o café despulpado, produto indicado para a Indicação Geográfica do Planalto de Vitória da Conquista com Denominação de Origem.

A prova e classificação contou com a presença de sete especialistas em café especiais, a metodologia utilizada foi a adotada pela Associação de Cafés Especiais da América (SCAA), que tem o mesmo método utilizado para os concursos brasileiros de cafés especiais da BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais.

Após a identificação das amostras, numerando-as ao acaso, para não serem identificadas pelos árbitros, e para os mesmos não saberem da origem do produto, foi feita a preparação das amostras para a classificação dos cafés despolpados, os quais estavam prontos para serem torrados e moídos para a prova de bebida (características organolépticas), pelos provedores. Torrado e moído as amostras, estas foram para a mesa de prova, identificados com números cada amostra. Colocou-se água quente (99°C) para que o café aos poucos fundisse com a água para expressar seus aromas e sabores que são captados pelos provedores.

A prova foi feita de forma individual, para cada amostra, e por cada árbitro, dando continuidade, os provedores após valorar cada café, passava as notas da prova de cada café para o coordenador. Os Atributos que são levados em conta, segundo classificação usada na BSCA e SCAA, para avaliar os café são as seguintes: Aroma (uma amostra apresentando aroma indesejável é excluída da mesa de prova); 1- Bebida Limpa; 2 - Doçura; 3 - Acidez; 4 - Corpo; 5 - Sabor; 6 - Gosto Remanescente; 7 - Balanço.

Após avaliar os resultados das amostras, concluiu-se que:

Quanto ao Aspecto: destaca-se pela cor azulado vítreo e sem película, próprio do café do Planalto de Vitória da Conquista. Em termos de umidade estes apresentavam entre 11 a 12%.

Quanto ao Grão de café: destaca se a 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 amargo característico que é peculiar ao produto cultivado na região. A pontuação média das amostras, foi de 85,5 pontos, tendo uma pontuação mínima de 82,7 pontos e a máxima de 88,1 pontos, pela classificação da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e pela Associação de Cafés Especiais da América (ACAA).

O Planalto de Vitória da Conquista, por ter uma posição geográfica, onde o meio ambiente influenciam diretamente a formação dos frutos dos cafeeiros, somados ao saber fazer, levam à formação de um café único no mercado e que apresenta características particulares quanto ao aspecto e ao grão.

Essas características de bebida e aspecto do grão são específicas dos cafés do Planalto de Vitória da Conquista, o que os diferencia dos cafés produzidos em outros Estados do Brasil e de outras regiões da Bahia, fazendo assim um café conhecido no mercado interno e externo e pela sua notoriedade e um produto bastante comercializado para torrefadores de cafés especiais.