

CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR 40 2014 000005 0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Oeste da Bahia

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café verde em grãos da espécie *Coffea arabica*

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Abrange os terrenos com altitudes a partir de 700 metros, dos seguintes municípios: Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos.

DATA DO DEPÓSITO: 17/07/2014

REQUERENTE: ABACAFÉ - Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõe o *caput* do art. 14 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, após a realização do exame de mérito, será publicada decisão de concessão ou indeferimento do pedido de registro de indicação geográfica.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento de “**Oeste da Bahia**” como indicação geográfica (IG) para o produto “café verde em grãos da espécie *Coffea arabica*”, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 011140000183 de 17/07/2014, recebendo o n.º BR4020140000050.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 21/03/2017, sob o código 305, na RPI 2411.

Em 18 de maio de 2017, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020170001722, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Uma vez verificada a necessidade de novos esclarecimentos para a compatibilização do pedido com a norma vigente, foi formulada outra exigência, sob o código 305, na RPI 2448 de 05/12/2017.

Em atendimento à nova exigência formulada, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020180000291, na data de 07/02/2018.

Verificou-se, ainda, a necessidade de esclarecimentos adicionais, tendo sido formulada terceira exigência, sob o código 305, na RPI 2471 de 15/05/2018.

Atendendo à terceira exigência formulada, a Requerente protocolou tempestivamente a petição n.º 020180000945 em 03/07/2018.

Uma quarta exigência foi formulada a fim de obter novos esclarecimentos e regularizar o pedido, a qual foi publicada, sob o código 305, na RPI 2487 de 04/09/2018.

A Requerente, por sua vez, apresentou de modo tempestivo a petição n.º 020180051383 em 08/11/2018, em cumprimento à quarta exigência.

Após o exame preliminar, e regularizado o pedido de registro, o mesmo foi publicado na RPI 2504 de 02 de janeiro de 2019, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, considerou-se concluído o exame preliminar, dando início ao exame de mérito nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018.

3. CONCLUSÃO

Segundo a Requerente, a história da cafeicultura no Oeste da Bahia pode ser dividida em duas fases: anos 1960/1970, época em que se plantava no sistema de sequeiro e apenas para subsistência, e segunda fase a partir de 1994, quando se iniciou o plantio comercial e irrigado. Entretanto, registros do início do século XX mostram que o café já era comercializado em Barreiras, um dos municípios que fazem parte da Indicação Geográfica.

Desde os anos 1990, o plantio de cafés tem se desenvolvido continuamente, representando cerca de 20% da produção total de café do Estado da Bahia, segundo o Anuário do Café 2010. O Oeste da Bahia ocupa predominantemente área de Cerrado, e sua aptidão para a cultura irrigada de café foi descoberta por volta de 1994. O café nessa região é cultivado em áreas a partir de 700 metros de altitude. Diferentes agricultores, conjugando e aperfeiçoando suas experiências, foram responsáveis por tornar conhecida a região como centro produtor de café. Reportagens de revista e diferentes documentos técnicos e acadêmicos mostram o conhecimento do nome “Oeste da Bahia” como local de produção de café.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento da indicação geográfica “**Oeste da Bahia**” para o produto “café verde em grãos da espécie *Coffea arabica*”, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme

dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 08 de maio de 2019.

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

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

Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1285263



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA - CIG

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP 70043-900
Tel: 61 3218-2237 E-mail: - <http://www.agricultura.gov.br>

NOTA TÉCNICA CONJUNTA CIG-DPDAG/BA Nº 13/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA - DPDAG-BA/SFA-BA/MAPA

PROCESSO Nº 21012.000092/2018-04

INTERESSADO: ABACAFÉ - ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO OESTE DA BAHIA

1. **ASSUNTO**

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013.

2. **REFERÊNCIAS**

2.1. Revista da Propriedade Industrial (RPI) 2487 de 04 de Setembro de 2018.

3. **SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Oeste da Bahia.

3.2. **Produto:** Café Verde em Grãos da Espécie *Coffea arabica*.

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A ABACAFÉ solicitou a este Ministério a emissão de novo instrumento oficial com a delimitação da área geográfica do Oeste da Bahia para o produto café, em conformidade com o artigo 7º da IN INPI nº 25/2013, visando atender ao disposto na Exigência publicada na RPI 2487 de 04 de Setembro de 2018 referente ao pedido de registro da Indicação Geográfica (IG).

4. **CONTEXTUALIZAÇÃO**

4.1. **Apresentação da área e do produto**

A área da Indicação de Procedência (IP) "Oeste da Bahia" para o produto "café" abrange os terrenos com altitudes a partir de 700 metros dos seguintes 11 municípios: Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério, Catolândia, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos. Estes estão situados na região econômica Oeste do Estado da Bahia. Nessa área delimitada, o relevo é predominantemente plano, existe predomínio do bioma Cerrado e o clima é de semiúmido a semiárido, caracterizado por duas estações: uma seca (período de 4 a 6 meses) e outra chuvosa.

O produto a ser protegido é café, da espécie *Coffea arabica*, na seguinte forma: café verde em grãos.

4.2. **Descrição dos fatores considerados na delimitação da área**

Os fatores identificados para definição da área de abrangência da IP Oeste da Bahia foram os seguintes:

4.2.1. Histórico de cultivo de café na região

Os primeiros registros de cultivo do cafeeiro no Oeste da Bahia datam do início do século XX, cultivos estes de pequena produção e notadamente nos vales úmidos da região. A cultura cafeeira foi introduzida efetivamente na região no final da década de 1960, inserida em uma política de modernização do cultivo, sendo que sua história foi marcada por duas fases. Na primeira, de 1960 a 1994, o café era cultivado em quintais para consumo próprio. Nas décadas de 70 e 80, ocorreram alguns experimentos com o cultivo do cafeeiro e a implantação de pequenas áreas na região do bioma Cerrado, em localidades a partir de 700 metros acima do nível do mar e em condição de sequeiro. Os resultados dos experimentos com o cafeeiro cultivado em sequeiro, ainda que não tenham

apresentado resultados significativos em produtividade, entusiasmaram alguns produtores a investirem na cafeicultura da região, porém com a adoção da tecnologia da irrigação. Com isso, inicia-se a segunda fase, em 1994, a qual teve como marco o primeiro plantio comercial, utilizando-se de irrigação. A partir de então, a cafeicultura desta região entrou definitivamente nos moldes de um singular padrão de condução. Portanto, apesar do cultivo do café ser antigo no Oeste da Bahia, somente a partir do ano de 1994, ocorreu uma expansão significativa da área plantada na região delimitada. A partir dos anos 2000, a região vem adquirindo reconhecimento pelos compradores internacionais devido à qualidade que vem apresentando nos seus cafés produzidos.

4.2.2. Existência de produtores de café na região no momento presente

O cultivo do café arábica na região Oeste da Bahia ocupa uma área significativa. Fernandes (2012) apresentou dados da CONAB da safra 2012 mostrando que a área ocupada com esse cultivo era de 15.101ha, sendo 12.918ha em produção (71 milhões de pés de café), com a maior média nacional em termos de produtividade (41,5sc.ben/ha), bem superior às demais regiões e à média brasileira (24,55 sc.ben/ha) naquele ano. Segundo esse autor, dados da CONAB apontavam que tal superioridade deveu-se aos diversos fatores de tecnologia de produção, profissionalismo dos cafeicultores, aptidão climática, boas práticas agrícolas e por se tratarem de lavouras 100% irrigadas, o que faz da cafeicultura do Oeste da Bahia uma das mais avançadas do mundo. No Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017), alguns municípios do Oeste da Bahia despontaram na lista dos maiores produtores de café arábica no estado, sendo eles: Barreiras com 6.646 t (1º posição), Cocos com 5.196 t (2º), Luís Eduardo Magalhães com 5.184 t (3º) e São Desidério com 3.187 toneladas (6º). Vale destacar que os dados do referido Censo não distinguem cafés especiais de cafés *commodities*, pois apresentam a produção total do período, mas isso já evidencia a manutenção da atividade produtiva cafeeira na região.

4.2.3. Condições edafo-climáticas

O Oeste da Bahia apresenta condições edafo-climáticas favoráveis ao cultivo do café sob regime de irrigação. Toda a área delimitada da IG possui altitude a partir de 700 metros, sendo que a média é de 800 metros, e apresenta uniformidade das características ambientais da região do Cerrado baiano. O relevo é formado por chapadas, encostas e planuras ou vales, sendo em geral plano, típico do Cerrado, o que permite alta tecnificação em todas as fases do processo produtivo. Seus solos são profundos, diversificados, com boa constituição física e facilmente mecanizáveis, encontrando-se desde latossolos distróficos aos cambissolos eutróficos, adaptáveis às mais variadas opções de cultivo. A luminosidade média da região situa-se na faixa de 3.000 horas/ano. As temperaturas médias variam entre 22°C e 26°C, sem risco de geadas. As precipitações médias variam de 700 a 1.800 mm, sendo concentradas nos meses de outubro a abril, período no qual a pluviosidade média é de 1.600 mm. Apesar da existência de um período seco, típico do clima da região, o mesmo é compensado pela irrigação que é possibilitada pela disponibilidade de águas de superfície e de lençóis freáticos do aquífero Urucuia, um dos maiores do Brasil. Por outro lado, esse período seco favorece as operações de colheita e pós-colheita, possibilitando a obtenção de um café de qualidade.

4.3. Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área

O Oeste da Bahia possui um conjunto de condicionantes ambientais - altitude, temperaturas médias, alto número de horas de insolação e solos - favoráveis ao cultivo do café arábica em toda a área delimitada da IG. A única restrição é a existência de um período seco, mas que é contornada com a utilização de irrigação, a qual é possibilitada pela disponibilidade de água e por relevos predominantemente planos que permitem mecanização em várias fases do processo produtivo. Por outro lado, esse período seco, com baixa umidade relativa do ar, favorece a colheita do café. Nesse contexto, modernas técnicas de cultivo de café são utilizadas na região, a qual já possui uma história com o café que se inicia efetivamente na década de 1960. Essas condições proporcionam a produção de cafés com qualidade diferenciada, com alta produtividade, a qual vem sendo reconhecida inclusive em outros países. Portanto, devido ao fato de esse conjunto de características possibilitar a produção de um produto com qualidade diferenciada, esses foram os critérios considerados para a delimitação da área da IG.

Por se tratar de uma Indicação de Procedência, o histórico da produção de café foi o principal fator considerado, pois evidencia que a região se tornou conhecida pela produção de cafés arábicas especiais, tanto no mercado nacional como no internacional.

5. ANÁLISE TÉCNICA

5.1. Critérios versus espécie de IG requerida

Os critérios selecionados para a delimitação da área da Indicação Geográfica (IG) Oeste da Bahia, para o produto café arábica, são aqueles relacionados à constatação de reconhecimento do nome geográfico como origem de produção de cafés, da existência de produtores exercendo o cultivo e de condições físico-ambientais favoráveis a isso. Assim sendo, evidencia-se o enquadramento da IG na espécie Indicação de Procedência, em consonância com o Art. 8º da IN INPI 25/2013.

5.2. Avaliação dos limites da área

A área geográfica delimitada da IP Oeste da Bahia apresenta elementos limítrofes bem demarcados em todas as direções. Ao Oeste, é limitada pela divisa da Bahia com os estados de Goiás e Tocantins. Ao Norte, faz divisa com o Piauí e, ao Sul, com Minas Gerais. A Leste, é limitada pela cota de altitude de 700m, resultando em algumas áreas com descontinuidade espacial, isso devido à existência de depressões periféricas e interplanálticas, com muitos vales, muitos dos quais são de rios afluentes do rio São Francisco. Ainda a Leste, além das escarpas que caracterizam o fim da região do Cerrado e, por consequência, apresentam altitudes inferiores a 700 metros, ocorre o início da região da Caatinga e zonas de transição Cerrado-Caatinga, tendo elementos climáticos diferenciados, em especial temperaturas médias mais elevadas, que não são propícias ao cultivo do café arábica. Por esse motivo, a pequena área acima de 700m isolada na porção Norte do município de Santa Rita de Cássia, na divisa com o estado do Piauí, não foi considerada na área da IG, pois se encontra fora da região de predomínio do Cerrado. Apesar da região econômica Oeste da Bahia possuir 23 municípios, não há registros de produção de café arábica fora da área delimitada nem existem condições propícias para tal.

Desta forma, a região encontra-se delimitada, considerando que o levantamento histórico demonstrou a notoriedade do produto em questão, não tendo sido verificada produção de café arábica em zonas próximas com a reputação vinculada ao nome geográfico "Oeste da Bahia".

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 6.1. Anexo I - Mapa IG Oeste da Bahia (SEI nº 5790937).
- 6.2. Anexo II - Memorial Descritivo (SEI nº 5790953).

7. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da IP Oeste da Bahia apresenta conformidade, em função da existência de tradição no cultivo de café na região e de condições físico-ambientais favoráveis que estão presentes na área delimitada. Isso vem influenciando no reconhecimento da região como produtora de cafés especiais, conferindo-lhe uma reputação no mercado. A existência desse conjunto de fatores, associando o nome "Oeste da Bahia" ao produto café, não foi verificada além dos limites da área demarcada. Assim sendo, para fins de depósito do pedido de reconhecimento da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), os limites da Indicação Geográfica em questão abrangem as áreas com altitudes igual ou superiores a 700 metros de 11 municípios do Oeste da Bahia, conforme descrito no item 4 (Contextualização) desta nota técnica, cuja representação espacial encontra-se no mapa "IP Oeste da Bahia" no Anexo I e descrição dos limites (Memorial Descritivo) no Anexo II.

8. REFERÊNCIAS

ABACAFÉ. Levantamento Histórico-Cultural do Café Produzido na Região Geográfica "Oeste da Bahia".

BRASIL. INPI. IN 25, de 21 de agosto de 2013. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf>. Acesso em: 16 out. 2018.

BRASIL. Lei 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 17 out. 2018.

FERNANDES, A. L. T. **Café do Oeste da Bahia: Metodologia de Produção Características e Especificidades**. UNIUBE: Uberaba, 2012. 79p.



IBGE. **Censo Agropecuário 2017: Resultados preliminares.** Disponível em:
<https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?tema=76252&localidade=29>. Acesso em: 26 out. 2018.

SEI. **Mapa Regiões Econômicas do Estado da Bahia 2017.** SEI: Salvador, 2017. Disponível em:
<http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/REGIAO_ECONOMICA_BAHIA_MAPA_2V25M_2017_SEI.pdf>. Acesso em: 25 out. 2018.

SEI. **Mapa Relevo Estado da Bahia 1983.** SEI: Salvador, 1983. Disponível em:
<http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/cartogramas/pdf/cartao_relevo.pdf>. Acesso em: 26 out. 2018.

SEI. **Mapa Vegetação Estado da Bahia 2001.** SEI: Salvador, 2001. Disponível em:
<http://www.sei.ba.gov.br/images/inf_geoambientais/cartogramas/pdf/cartao_vegetacao.pdf>. Acesso em: 26 out. 2018.



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 29/10/2018, às 15:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIZ ROGERIO BARRETO NASCIMENTO, Chefe da Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário**, em 29/10/2018, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



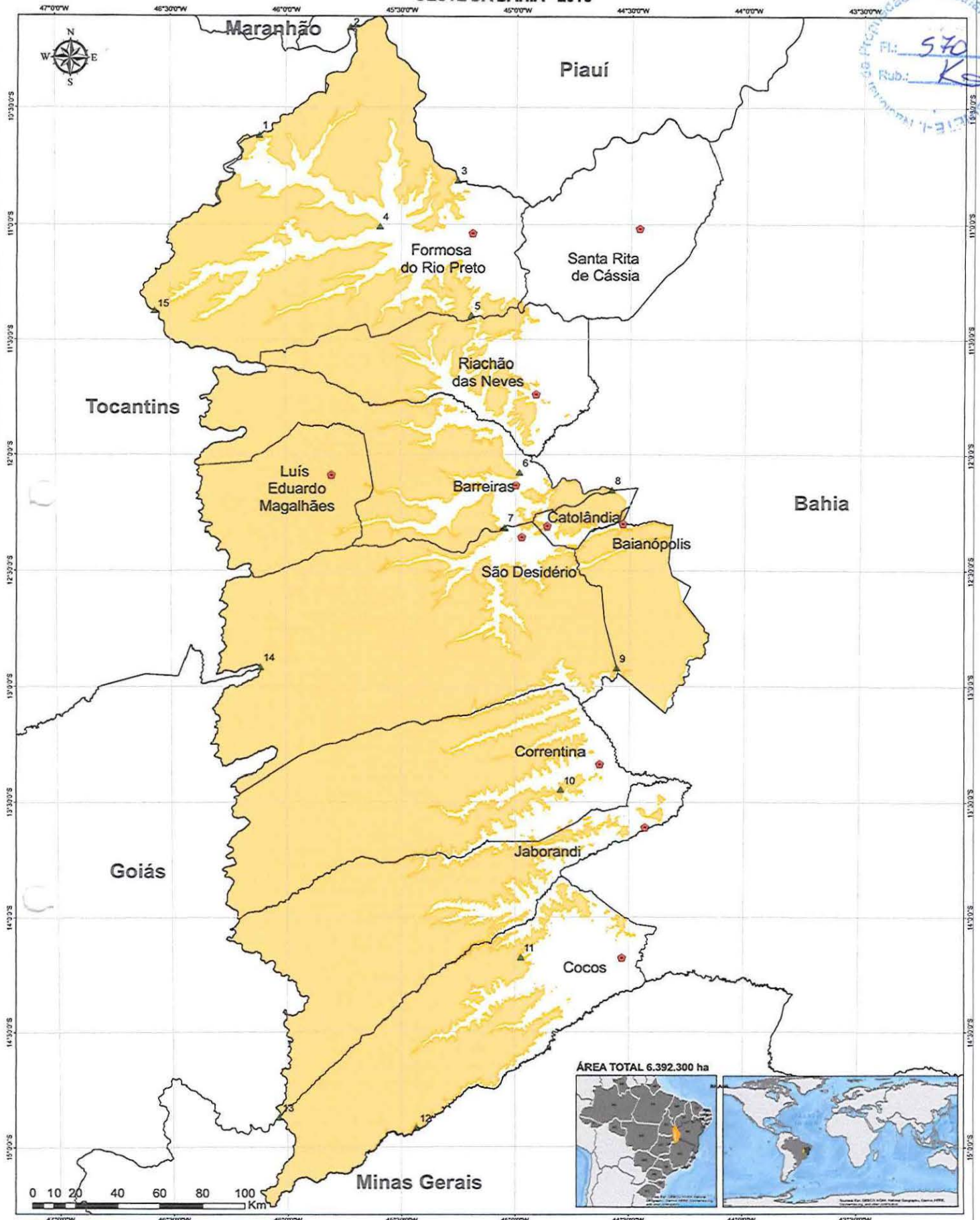
Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA METZLER SARAIVA, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários**, em 29/10/2018, às 16:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



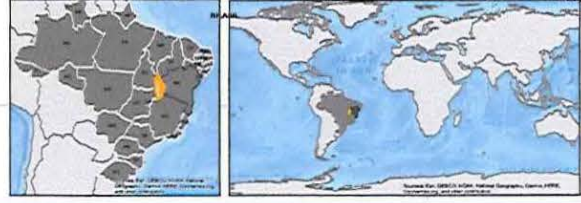
A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5759079** e o código CRC **0EB861AE**.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
OESTE DA BAHIA - 2018

Fl.: 570
Rub.: K00



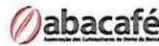
ÁREA TOTAL 6.392.300 ha



- Legenda**
- Sede dos Municípios IP
 - ▲ Pontos do Memorial Descritivo
 - Curva de nível de 700 metros
 - Área da IP Oeste da Bahia
 - Limites Municipais
 - Limites Estaduais

Fonte:
USGS, 2018.
Divisão Político-Administrativa 1:1.500.000 (IBGE, 2006)
SEI-BA (2010)

Projeção UTM
Datum: SIRGAS 2000 Zona 23 Sul
Elab. Tec: Eneas Porto. AIBA, 2018.



REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “OESTE DA BAHIA”

1. CONDIÇÕES GERAIS DE USO

- 1.1. Este regulamento de uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome geográfico referente ao **produto café** produzido em propriedades localizadas na região demarcada e devidamente credenciadas.
- 1.2. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada e que cumpram na íntegra o presente regulamento.
- 1.3. A delimitação da área geográfica são os **onze municípios da região Oeste da Bahia** inclusas no bioma Cerrado, sendo Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, Catolândia, São Desidério, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos, desde que produtor cultive café da espécie Arábica em áreas acima de 700 metros de altitude em relação ao nível do mar.
- 1.4. Caberá a Abacafé, na qualidade de substituto processual titular do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.
 - a) O tempo de manutenção de registro de cada lote identificado será de no mínimo cinco anos.
 - b) Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público deverão ser objeto da criação de “website” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- 1.5. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Normativo Regulador da Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no “caput” deste regulamento.



abacafé
Associação das Cafeicultoras do Oeste do Brasil



2. ITENS DE CONFORMIDADE

2.1. Definição: Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie Coffea arábica através da colheita mecanizada ou manual no pano, processado nas seguintes formas:

- a) **Processamento de café “natural”:** secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos do tipo rotativo ou do tipo baú.
- b) **Processamento de café “cereja descascado” (CD):** após passagem por lavador mecânico, os grãos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada “pergaminho”, mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores do tipo rotativo.
- c) **Processamento de café “cereja descascado desmucilado”:** semelhante ao constante no item “b”, porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros, com a finalização em secadores do tipo rotativo.
- d) **Processamento de café “despolpado com fermentação”:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de desmucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, seguem para secagem em terreiros, com finalização em secadores do tipo rotativo.

2.2. Caracterização:

- a) **Física:** Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o café deve apresentar classificação mínima tipo 6 (seis), com máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.
- b) **Bebida:** Caracterizada conforme metodologia de prova da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), cujas informações da metodologia estão no site da entidade (www.scaa.org). Os ca-

Os cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos, caracterizados por bebida com corpo acentuado, acidez positiva, leve doçura, sabor agradavelmente frutado, gosto remanescente prolongado e aroma floral com boa densidade.

- c) **Acondicionamento:** Em sacaria de juta ou bags, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência **“Oeste da Bahia”**.
- d) **Armazenamento:** Os cafés deverão estar armazenados em:
 - 2.2.d.1. Armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pela Abacafé conforme normas deste Regulamento.
 - 2.2.d.2. Armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que as mesmas estejam devidamente certificadas e cujos Armazéns ofereçam condições adequadas.
- e) **Procedimentos de Certificação de produto com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”:** Os procedimentos de certificação deverão obedecer ao estabelecido no Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia, no capítulo que trata de Certificação de Produto conforme o fluxograma abaixo.

CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE – CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO

Armazém Credenciado	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Selecionar lote potencial à Certificação de Produto; - Avaliar o café na metodologia SCAA; - Preparar lote de café para lacração; - Solicitar através da intranet a lacração do café.
Abacafé	PASSO 2	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emitir os lacres de acordo com o padrão (Oeste da Bahia); - Entregar os lacres para o auditor da Abacafé.
	PASSO 3	<p>AUDITOR DE EMBARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ir ao armazém lacrar o lote de café e retirar amostra (1 quilo); - Pegar documento - Declaração do Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia - com a assinatura do produtor.
Abacafé	PASSO 4	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber amostra do lote sobre certificação; - Abrir uma pasta para o procedimento; - Separar parte da amostra de padrão especial para classificação física (COB), e degustação (normas SCAA).
	PASSO 5	<p>JUIZ SCAA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pontuar o café (ficha de degustação de café) de acordo com a metodologia SCAA e classificar na metodologia COB - Sistema envia informação para Coordenador de Certificação.
	PASSO 6	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liberar o embarque do lote o qual a nota do café estiver compatível com a solicitação; - Lançar o laudo final (laudo Abacafé) de bebida na intranet; - Verificar pré-laudo de bebida na intranet; - Lançar o código de barra na intranet; - Emitir o certificado de Origem e Qualidade e entregar ao solicitante.

3. PROPRIEDADE PRODUTORA:

Os itens de conformidade são subdivididos em 3 categorias: **(I)** imediato, **(II)** médio prazo (1 a 3 anos) e **(III)** longo prazo (mais de 3 anos), que de terminam os prazos definidos para o seu cumprimento pelo produtor.

3.1. Rastreabilidade e Segurança Alimentar:

- 3.1.1. Organizar as informações da área cultivada em talhões identificados, contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento, número de plantas por talhão e área do talhão **(I)**;
- 3.1.2. Separar os lotes processados no terreiro e sua identificação pelo talhão de origem e data da colheita **(I)**;
- 3.1.3. Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia, nas dosagens adequadas, acompanhados de receituário agrônomo, cujos princípios ativos não tenham restrições junto aos principais países importadores de café (EUA, EU e Japão) **(I)**;
- 3.1.4. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim **(I)**;
- 3.1.5. Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto **(I)**.

3.2. Responsabilidade Social:

- 3.2.1. Uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os trabalhadores, inclusive temporários e terceirizados, durante o manuseio, preparo, aplicação e destinação final dos fertilizantes, defensivos agrícolas e embalagens vazias **(I)**;
- 3.2.2. Disponibilizar moradias adequadas aos funcionários, com água encanada, energia elétrica e banheiros **(II)**;
- 3.2.3. Proporcionar condições para que haja acesso à educação aos moradores da propriedade que estejam em idade escolar **(I)**;
- 3.2.4. Cumprir com a legislação trabalhista **(I)**;
- 3.2.5. Proporcionar treinamento e qualificação aos trabalhadores, adequados à execução das funções para as quais forem contratados **(II)**.

3.3. Responsabilidade Ambiental:

- 3.3.1.** Se adequar para cumprir rigorosamente as disposições da legislação ambiental, com relação às áreas de preservação permanente e reserva legal **(II)**;
- 3.3.2.** Destinar adequadamente os resíduos de processamento do café (polpa, mucilagem, água de lavador), segundo a legislação vigente **(II)**;
- 3.3.3.** Utilizar lenha para secadores proveniente de áreas de reflorestamento, não utilizando, sob hipótese alguma, material oriundo de matas nativas **(II)**;
- 3.3.4.** Estocar e guardar defensivos agrícolas em galpões próprios para tal fim, segundo a legislação vigente **(I)**;
- 3.3.5.** Dar destinação final das embalagens dos produtos utilizados, de forma adequada, segundo a legislação vigente **(I)**.

4. Procedimentos de solicitação da IG "Oeste da Bahia":

- 4.1.** O cafeicultor que produzir café arábica, com propriedade localizada na região delimitada pela Indicação de Procedência "Oeste da Bahia" e devidamente credenciado na Abacafé, de posse da amostra do lote de café da safra do ano em curso fará o encaminhamento da mesma para a Cooproeste em Luís Eduardo Magalhães/BA, na quantidade de 1.000 gramas, para café beneficiado, ou 2.000 gramas, para café em coco ou pergaminho, para a classificação e análise da bebida.
- 4.2.** O café obtendo bebida na classificação dura para melhor a mole, o responsável pela prova encaminhará 600 g de café beneficiado da referida amostra à Abacafé, que realizará através de um classificador com formação certificada de juiz SCAA e credenciado pela Abacafé, a análise sensorial com emissão de laudo oficial, descrevendo os atributos de bebida e seu enquadramento como café natural ou cereja descascado acima de 80 pontos dentro das normas estabelecidas neste regulamento.
- 4.3.** A amostra deverá conter os seguintes dados em formulário próprio: nome do produtor, nome da propriedade, município, variedade do café, forma de processamento, tipo de secagem e a quantidade de sacas correspondentes à amostra.
- 4.4.** O produtor será comunicado pela Abacafé do resultado da análise do seu café, e no caso de se enquadrar nos padrões desejados, deve-

rá efetuar o benefício e a padronização do seu produto conforme as especificações item 2.2 deste regulamento, na propriedade ou em unidade de padronização devidamente cadastrada pela Abacafé.

- 4.5.** Estando o lote de café devidamente preparado, acondicionado e armazenado, conforme as normas deste regulamento, o produtor deverá comunicar à Abacafé para que essa efetue nova coleta de amostra na quantidade de 1.000 gramas, para efetuar as análises de contraprova, podendo ocorrer duas situações:
- a) No caso da análise não classificar o café dentro dos padrões de qualidade mínimo deste regulamento, o produtor será comunicado a fim de tomar a decisão de rebeneficiá-lo novamente ou dar-lhe outra destinação;
 - b) Se a análise confirmar a classificação original, a Abacafé expedirá o laudo oficial, emitirá o certificado do lote e disponibilizará a reserva dos lacres devidamente numerados de acordo com a quantidade de sacas do lote, que serão colocados em cada unidade de sacos de café do respectivo lote, por um funcionário da Abacafé, no momento do embarque, total ou parcial, ao comprador do mesmo.
- 4.6.** O produtor deverá comunicar à Abacafé com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência do embarque do café, para que a Associação possa agendar o serviço de lacração das sacarias, que serão liberadas após o recolhimento da taxa devida, estipulada pelo Conselho Diretor da Abacafé.
- 4.7.** O laudo de análise e certificado do lote terá a validade de um ano, a partir da data de emissão.

5. ARMAZENAMENTO:

- 5.1.** Os lotes de cafés certificados deverão estar obrigatoriamente depositados em armazéns devidamente credenciados pela Abacafé.
- 5.2.** Os Armazéns para serem credenciados deverão:
- a) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto em temperatura média de 21°C e umidade relativa do ar inferior a 70%, dotado de boa ventilação e proteção contra a luz natural, livre de goteiras, com iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.
 - b) Deverão possuir pelo menos um credenciamento: ou junto ao Banco do Brasil, ou junto à Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), ou junto à Bolsa de Mercadorias e Futuros (BM&F), no caso de

armazéns privados ou de cooperativas. Armazéns de produtores nas propriedades, estão isentos de credenciamento junto a essas instituições.

- c) A Abacafé, após vistoria do armazém, expedirá um certificado de permissão de armazenagem de cafés com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, com validade de 2 (dois) anos.
- d) A auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém será realizada por empresa credenciada e os custos ficarão por conta dos proprietários da unidade Armazenadora.

Para Certificação de Armazém deverá ser seguido o seguinte fluxograma:

CERTIFICAÇÃO DE ARMAZÉM

Armazém	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Manifestar interesse à certificação de Armazém; - Ser Armazém Certificado Banco do Brasil, BM&F e/ou CONAB.
Abacafé	PASSO 2	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enviar aos armazéns interessados a participar da cadeia de custódia do café produzido com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia” o contrato de adesão e o procedimento de certificação; - Receber e checar as vias enviadas aos armazéns para dar início ao processo de certificação; - Disponibilizar ao Armazém interessado a lista das empresas certificadoras credenciadas junto à Abacafé para que a mesmo a contrate de acordo com sua preferência
Auditoria	PASSO 3	<p style="text-align: center;">EMPRESA AUDITORA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém.
Abacafé	PASSO 4	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber a documentação da Auditoria; - Emitir duas vias do certificado do referido Armazém; - Receber os certificados assinados e emitir duas vias do termo de entrega, para despachar ao armazém o referido certificado; - Providenciar a entrega do certificado, solicitando assinatura no termo de entrega; - Receber o termo de entrega assinado pelo responsável sobre certificações do armazém, anexando a via do certificado e o pacote de documentos para arquivo físico.

6. CLASSIFICADORES CREDENCIADOS

O Credenciamento dos Classificadores de Cafés aos padrões da Indicação Geográfica “Oeste da Bahia” passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Ser credenciado pela SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais, com o título de Juiz classificador;
2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada na Classificação Oficial Brasileira - COB;
3. Participar obrigatoriamente de cursos de atualização realizados pela Abacafé, suas organizações ou empresas por ela contratada.
4. Efetuar a adesão formal ao Credenciamento junto à Abacafé conforme documentos apropriados.

7. CONSELHO NORMATIVO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

7.1. A Abacafé criará por deliberação de Assembléia Geral o Conselho Normativo Regulador de Uso da Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”.

7.2. O Conselho Normativo Regulador terá a função de:

- a) Zelar pelo cumprimento das especificações constantes neste regulamento. Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade.
 - a.1. Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará à Diretoria da Abacafé, que deverá apresentar ao Conselho Normativo Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos.
 - a.2. A Abacafé deverá se responsabilizar pelos custos da referida auditoria.
- b) Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica.
- c) Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, previstos no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do regulamento de uso, inclusive nas operações de comercialização.



abacafé
Associação dos Cultivadores do Oeste de Bahia

Propriedade Industrial - S.E.P.E.
Fis.: 59
Rub.: PPA
Fis.: 476
Rub.: Ka
Associação dos Cultivadores do Oeste de Bahia
Propriedade Industrial - S.E.P.E.
DIRMAI GABINETE

- d) Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionizados sob a responsabilidade da Abacafé;
 - e) Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado.
- 7.3. O Conselho Normativo Regulador será composto por oito membros, sendo quatro titulares e quatro suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste regulamento.
- a) Os mandatos dos membros serão de três anos, podendo, os mesmos, serem reconduzidos ao Conselho sem limites de vezes.
 - b) Os membros serão indicados e aprovados em ata pela Assembleia Geral da Abacafé, devendo tomar posse e exercer seus cargos imediatamente.
 - b.1. Não sendo validado algum membro indicado, o Conselho de Administração deverá promover nova indicação posterior.
 - c) Serão eleitos dentre os membros do Conselho um presidente e um secretário.
 - d) O Conselho deverá se reunir ordinariamente a cada seis meses e ou extraordinariamente sempre que for necessário por convocação de seu presidente ou pelo menos de três de seus componentes.