



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
Sul da Bahia

*Manual da Indicação
Geográfica Sul da Bahia*





INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
Sul da Bahia

Manual da Indicação Geográfica Sul da Bahia

*Adriana Cristina Reis Ferreira
& Cristiano de Souza Sant`Ana*

PCTSB

Ilhéus
2017

Agradecimentos

À **Fazenda São José** (Barro Preto-BA) por ceder gentilmente suas instalações para produção de fotos constantes neste material e a todos os produtores que preservam o Cacau Cabruca há mais de dois séculos.

Ferreira, Adriana C. R.

Guia da indicação Geográfica Sul da Bahia / Adriana Cristina Reis Ferreira, Cristiano de Souza Sant'Ana.
- Editora: PTCSB, Ilhéus-BA; 2017.

ISBN: 978-85-93727-01-6

1. Indicação Geográfica. 2. Cacau-cabruca.
3. Sul da Bahia.



Sumário

O que é Indicação Geográfica (IG)?	08
Exemplos de IG no Brasil	09
O Sul da Bahia pode ter uma IG?	10
Quem autoriza o registro de uma IG?	12
Modalidades de IG no Brasil	13
Qual é a identidade do Cacau Sul Bahia?	14
Qual é o passo a passo para o conhecimento de uma IG?	16
O que é o Regulamento de uso da IP - Sul Bahia?	18
O que é necessário para o produtor obter o selo?	20
No que se baseia o Regulamento de Uso da IG	22
Origem	24
Área Geográfica	25
Espécie e Variedades	26
Sistema de Produção	27
Processo de Produção do Cacau	28
Qualidade	30
Qual é o padrão de Cacau da IP - Região Sul Bahia	31
Principais defeitos e suas implicações	33
O que queremos preservar com a IG?	36
Como reconhecer o selo da IP - Região Sul da Bahia	38
Como funciona o autocontrole da IG?	40
Quais são os direitos e deveres dos associados da ACSB?	42
O que os produtores da Bahia ganham com a IG?	44
Com a IG qual será o próximo passo?	48
Como vem sendo construída a IG do Sul da Bahia	50
Como faço para me associar a ACSB?	54
Glossário	58

O que é Indicação Geográfica (IG)?

A **Indicação Geográfica** é um meio de valorizar e proteger juridicamente uma região reconhecida por produzir um produto singular e especial que possui um “saber fazer” local característico e uma qualidade diferenciada.

Exemplos de IG no Brasil são:

Café do cerrado Mineiro-MG;

Os vinhos e espumantes do Vale dos Vinhedos-RS;

Cachaça de Paraty-RJ;

Uvas de mesa e Mangas do vale do sub-médio São Francisco; entre outras.

A **IG** divulga os produtos de uma determinada região, protege a herança histórico-cultural, promove a qualidade e garante a reputação do produto no mercado.



O sul da
Bahia
pode ter
uma IG?

O cacau produzido no Sul da Bahia tem muito mais de 200 anos de história e tradição, é um produto singular, é a cara da Bahia!

Este produto tem uma forma de cultivo muito característico, conhecido como cacau cabruca, na qual o cacau é produzido embaixo de grandes árvores da Mata Atlântica, preservando assim espécies raras da fauna e flora, como o mico-leão da cara dourada e o jequitibá, além da água, solo e o ar desta região.

O Cacau é a identidade do povo desta região e está nas histórias, na alimentação e no cenário local.

Devido a um critério de seleção e um controle de produção rigorosos, nos quais se destacam as notas sensoriais no chocolate produzido a partir destas amêndoas, a região vem hoje se destacando, ganhando prêmios internacionais e levando o melhor do sabor do cacau da Bahia para o Brasil e para o mundo.




Quem autoriza o registro de uma IG?

Existem duas modalidades de IGs no Brasil.

A primeira é a **Denominação de Origem (DO)** e a segunda, a **Indicação de Procedência (IP)**, todas estas previstas pela Lei de Propriedade Industrial (Lei n.9279, de 14 de maio de 1996). Cabe ao **INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial**, pela referida lei, a responsabilidade pelo estabelecimento das condições de registro, o que é tratado na Resolução n.75/2000 do INPI (INPI, 2000). E o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento a qual atua como instância superior no planejamento, fomento, coordenação, supervisão e avaliação das atividades, programas e ações de IG de produtos agropecuários do Brasil, através da CIG - Coordenação de Incentivo à IG, que esta ligada ao Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária, da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo - DEPTA/SDC. Assim, os produtores contam com um importante instrumento de apoio à proteção de seus produtos e da respectiva região produtora como IG.

A ACSB, com o apoio das instituições técnicas como IFBA – Instituto Federal da Bahia; Instituto Cabruca, UESC – Universidade Estadual de Santa Cruz e a CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, montou o processo de reconhecimento da IG, depositou o pedido em abril de 2014, junto ao INPI, e a partir de então vem trabalhando na sensibilização e difusão de conhecimentos sobre certificação, boas praticas agrícolas, melhoria da qualidade, rastreabilidade, comercialização e associativismo, entre os produtores da região. Além de proteger a origem, a ACSB também construiu de forma coletiva e participativa, com os seus associados, o Regulamento de Uso (RU).

Este documento descreve todas as regras, a serem cumpridas pelo produtor de cacau para obtenção e o uso do Selo de Indicação de Procedência (IP) - Região Sul da Bahia.



Qual é a identidade do Cacau Sul Bahia?

A história do cacau nesta região começa em 1746, a partir do plantio realizado na Fazenda Cubículo, no município de Canavieiras. As favoráveis condições de clima e solo da região permitiram que a cacauicultura prosperasse, ganhando notoriedade dentro e fora do Brasil. A história e a cultura do cacau foram retratadas em obras literárias de grandes escritores como Jorge Amado e Adonias Filho, bem como em filmes, novelas e documentários que ganharam repercussão na mídia nacional e internacional.

Desde sua introdução, o cacau da Bahia está ligado a uma cultura conservacionista, a um modo de produção e processamento peculiar, ao seu cultivo especial e a um rico conhecimento etno-botânico associado.

Hoje o cacau Sul da Bahia é reconhecido por ser um produto especial que apresenta notas sensoriais de especiarias, frutas secas e cítricas, atestadas por especialistas e chocolateiros nacionais e internacionais.

Qual é o passo a passo para o conhecimento de uma IG?

1

A articulação dos grupos produtivos locais para a construção do processo de reconhecimento da IG: esta organização pode originar a institucionalização de uma entidade defensora da IG (Ex: Associação Cacau Sul Bahia - ACSB);

2


Realizar o levantamento técnico, histórico-cultural comprobatório de que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma IG;

3

A construção de um sistema de garantia de qualidade para o produto (Regulamento Técnico de Produção), que servirá para fins de autocontrole, definindo e documentando as etapas do processo, garantindo, assim, a tipicidade do produto. Também deverão estar descritos os métodos de verificação e de rastreabilidade, as características do produto final e a sua apresentação;

4

A criação do Conselho Regulador da IG é o quarto passo, esse Conselho será responsável pela gestão, manutenção e preservação da IG regulamentada. Este comitê deverá orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos da IG, nos termos definidos no Regulamento Técnico de Produção. A formação do Conselho Regulador privilegia a participação de todos os membros da cadeia produtiva, e de entidades tecnológicas afins. Por fim, cabe a entidade detentora da tutela da IG encaminhar a solicitação do reconhecimento ao INPI.



O que é o Regulamento de uso da IP Sul da Bahia?

Este documento tem por finalidade:

Estabelecer normas e condições para a produção, obtenção e uso do Selo de Origem e Qualidade da Indicação Geográfica de Procedência (IP) Região Sul da Bahia para amêndoas de cacau.

Essas são as regras para obtenção do selo e devem ser cumpridas na íntegra pelos produtores requerentes.

Atenção:

A adesão e o uso do Selo de Origem é de caráter espontâneo e de direito de todos os produtores de cacau localizados no território Sul da Bahia.

O que é necessário para o produtor obter o selo?



1

Ter a propriedade localizada na região demarcada como da IP - Sul da Bahia;

2

Adequar-se ao Regulamento de Uso (RU);

3

Preferencialmente ser associado a uma das Associações ou Cooperativas filiadas a Associação Cacau Sul Bahia - ACSB.



No que se baseia o Regulamento de Uso da IG?

1

No controle da área oficial demarcada da região produtora: certifica-se que as propriedades encontram-se dentro da área da IG;

2

Nas normas e condições de uso da terra e a produção padronizada: cultivo tradicional e controle do processo de beneficiamento do Cacau da IP - Sul da Bahia;

3

Na classificação física e sensorial de amêndoas de qualidade superior: garante a qualidade dos lotes de amêndoas entregues a ACSB;

4

No credenciamento de armazéns e processos de rastreabilidade: garante um sistema seguro de armazenamento e rastreabilidade do produto final.

Origem

Área Geográfica:

Área Geográfica da IP - Região Sul da Bahia é formada por **83 Municípios** e situa-se entre os paralelos 13° 03' a 18° 21' Sul e os meridianos 38° 51' a 40° 49' a oeste de Greenwich.



Fonte: CEPLAC 2014.

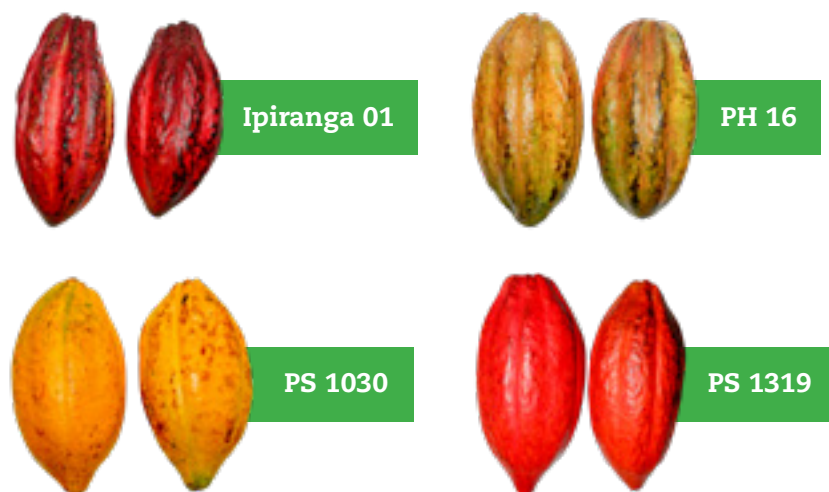
Os 83 municípios que compõem a IP – Sul da Bahia seguem abaixo descritos:

Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamú, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itajú do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Jequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Piraí do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabrália, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães.

Espécie e Variedades:

As variedades exigidas para a produção de cacau na área da IP- Sul da Bahia, são:

- Todas as espécies *Theobroma cacao* L;
- Variedades tradicionais de cacau Forastero;
- Trinitários introduzidos;
- Híbridos desenvolvidos pela CEPLAC.



Atenção, temos uma exceção:

Variedades transgênicas não são permitidas na IG Sul da Bahia.

Sistema de Produção:

Para obtenção do Selo da IG os sistemas de produção do cacau devem ser baseados em Sistemas Agroflorestais (SAF) do tipo:

- Cacau – Cabruca;
- Cacau com Erytrina;
- Cacau com Seringueira;
- e outros SAF's desde que o **cacau** seja a **cultura principal**.

Sendo que a fazenda deve ter no mínimo 50% em sistema de produção Cacau - Cabruca da área total de cacau da propriedade, e 30 % em cacau da área total produtiva, salvo as situações como:

- Os proprietários que quiserem manter suas áreas de cacau com seringueira ou com Erytrina só serão autorizados, desde que tenham Reserva Legal averbada e as áreas de preservação permanente legalmente regularizadas;
- Os agricultores familiares portadores de declaração de aptidão ao PRONAF serão autorizados desde que tenham o cacau plantado em SAF's ou policulturas.

O sistema de produção cacau-cabruca e outros SAF's deverão ser classificados conforme Decreto Florestal 15.180/2014 do Estado da Bahia.

Processo de Produção do Cacau:

Seleção dos frutos e quebra do cacau maduro:

Seguido pelo transporte imediato da massa úmida para os locais onde o cacau será fermentado;

Fermentação:

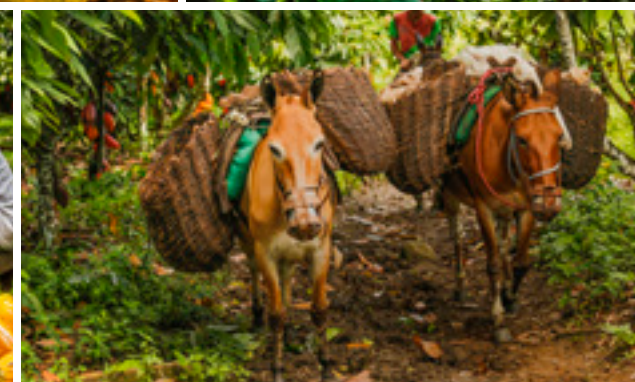
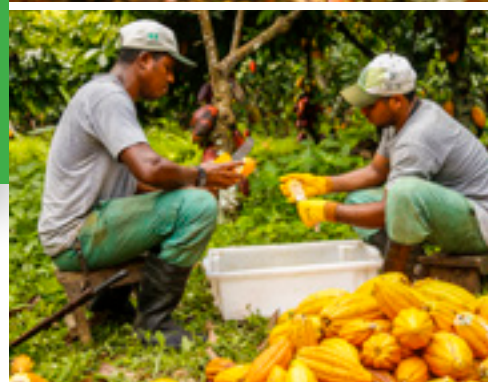
O tempo necessário para a transformação da cor interna das sementes (de violeta para marrom), pode durar cerca de 5 – 7 dias, reduz a umidade da massa de cacau, forma os precursores de sabor e aroma da amêndoa, que só é finalizada após a secagem das amêndoas;

Secagem:

Reduz a umidade das amêndoas para 6 - 8%, de forma natural, com eliminação da acidez através de revolvimentos constantes, e cura das amêndoas;

Armazenamento:

O cacau é armazenado para fins comerciais em locais adequados e limpos, onde o lote é lacrado e identificado, podendo ser rastreado a qualquer momento.



Qualidade

Para garantir a qualidade do cacau IP - Região Sul da Bahia existem requisitos e procedimentos que devem ser cumpridos pelos produtores da região. Estes requisitos são baseados na:

- Classificação das amêndoas de cacau quanto a sua qualidade;
- Avaliação física, sensorial de aroma e prova de corte de amêndoas dos lotes produzidos como IP;
- Laudo de qualidade emitido aprovado pelo Conselho Regulador da ACSB.

Qual é o padrão de cacau da IP - Região Sul da Bahia:

- Lotes de cacau com mínimo de 65% de amêndoas totalmente fermentadas, e máximo de 15% de parcial fermentadas;
- Não apresentar teor de umidade superior a 8%;
- Aroma natural livre de odores estranhos;
- Livre de impurezas e matérias estranhas;
- Boa apresentação externa;
- Tolerância máxima de 3% para mofo interno, inseto, germinadas, achatadas e 1% para ardósia;

A avaliação de qualidade é realizada por técnicos classificadores de instituições e empresas, credenciados pelo Conselho Regulador da ACSB. Todos os lotes de cacau com o selo da IP – Região Sul Bahia são classificados e aprovados dentro do padrão estabelecido pela ASCB.

Avaliação da qualidade do cacau por meio da observação da coloração interna das amêndoas secas.



Marrom

Boa fermentação.
Padrão desejável.



Branca

Variedade genética.
Não é caracterizado como defeito.

Principais defeitos e suas implicações



Ardósia – Sem fermentação

Produz excessivo amargor e adstringência ao líquido e chocolate quando presente acima de 3% na amostra. Pode gerar sabor de sementes cruas ou verdes.



Violeta e Parcialmente Marrom

Fermentação insuficiente

Pode gerar produto final com sabor ácido e adstringente.



Sobrefermentadas – Amêndoas que passaram do tempo adequado de fermentação.

Geram um produto com aroma característico de amônia (fermentação butírica), caracterizado como couro molhado, presunto ou peixe em decomposição.



Mofadas – Fungos podem ser observados a olho nu no interior das amêndoas.

Amostras com 3% de mofo interno podem produzir o sabor de mofo no chocolate. Este off flavor não se consegue retirar durante o processamento do líquido. A presença de mofo aumenta o nível de Ácidos Graxos Livres (FFA) na manteiga de cacau.



Germinadas – É observada a presença do gérmen vivo (com cor branca), que pode atravessar a casca ou quebrar as sementes.





**Confira a Cartilha 3:
Controle de Qualidade**



Acesse pelo seu
smartphone visualizando
o **QR Code** abaixo.



Foto: Daniel Leon Chucurí

Características Físicas



In Natura



Lavadas



Fissuradas



Achatadas



Sujas



Quebradas



Aglutinadas/duplicadas



Fragmentadas



Impurezas



Aspecto Externo Interno
Insetos

O que queremos preservar com a IG?

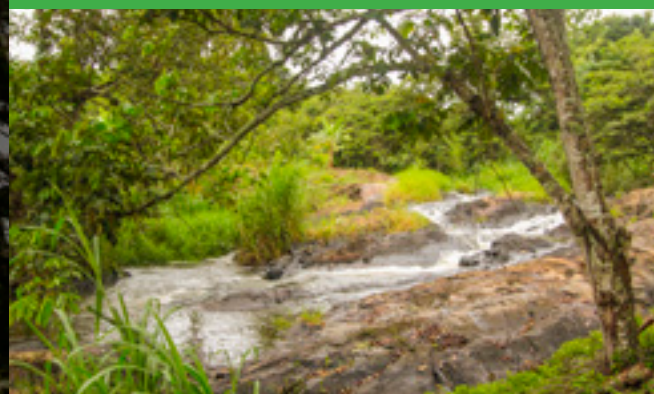
Foto: Daniel Leon Chucurí



Mico-leão-de-cara-dourada

Leontopithecus chrysomelas

Através da nossa agrobiodiversidade e da nossa forma tradicional de produzir cacau - com respeito ao meio ambiente e ao homem que depende desta cultura, almejamos cultivar em nossas amêndoas os melhores atributos de aroma e sabor que estão relacionados com a genética dos nossos cacauzeiros e com a interação desta com a nossa origem geográfica.



Fotos: Daniel Leon Chucurí

Como reconhecer o selo da IP-Região Sul Bahia

Os produtos com o Selo da Região Sul da Bahia - IP, conforme normas determinadas no Regulamento de Uso (RU) da IP, podem ser reconhecidos pelo mercado consumidor em sacarias e embalagens de produtos derivados de cacau, conforme normas determinadas pela ACSB, como representados abaixo:



Sacas de Amêndoas



Embalagem de Chocolates




Como funciona o autocontrole da IG?

A IP é normatizada e regida por um Conselho Regulador vinculado a ACSB. Este Conselho é formado por seis representantes de associações e cooperativas associadas a ACSB e por duas Instituições técnicas convidadas. Cabe a este Conselho manter atualizado:

Registro de inscrição das propriedades produtoras de cacau;

Registro da qualidade do produto para uso da Indicação de Procedência.

Sob a supervisão do Conselho Regulador é controlado todo o processo de operacionalização da produção e o produto final, visando assegurar ao consumidor a garantia da origem e da qualidade dos produtos da IP - Região Sul da Bahia.



Quais são os direitos e deveres dos associados da ACSB?

São Direitos:

Fazer uso da IP - Sul da Bahia;

Usufruir dos benefícios das atividades da ACSB e de seus afiliados.

São Deveres:

Zelar pela imagem da IP - Região Sul da Bahia;

Seguir as determinações do Regulamento de Uso (RU)

Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção, especificadas e controladas pelo Conselho Regulador.

O que os produtores da Bahia ganham com a IG?

A IP - Sul da Bahia traz grandes benefícios para os produtores de cacau da região como a proteção em relação a fraudes, e agregação de valor ao produto final. Além dos benefícios econômicos existem outros benefícios que também são agregadores:



Social

A inserção de produtores e regiões mais afastadas do eixo principal do cacau, nas discussões territoriais;



Cultural

A valorização das tradições e conhecimentos seculares desta região;



Ambiental

Manutenção da paisagem, a preservação da biodiversidade, do meio ambiente e dos recursos genéticos locais.




Econômica

Agregação de valor ao produto cacau. Potencializar a economia regional, exaltando suas características particulares, através do fortalecimento do turismo local.



A satisfação do produtor de cacau virá através de:

- Facilitação de acesso dos seus produtos no mercado;
- Estímulo à padronização e melhoria da qualidade do produto;
- Elevação do nível técnico dos produtores;
- Facilidade de reconhecimento da identidade e tipicidade do produto pelo consumidor;
- Maior estabilidade da demanda de produto;
- Estímulo de investimentos na área geográfica da IP – Sul Bahia;
- Melhoria na comercialização dos seus produtos;
- Maior confiabilidade do consumidor quanto à autenticidade do produto;
- Facilidade para o marketing;
- Favorecimento às exportações e proteção dos produtos da concorrência externa.



E com a **IG**
qual será
o próximo
passo?

O sucesso comercial de uma IG após seu registro depende, principalmente, do trabalho e das ações conjuntas da associação que a representa e de seus parceiros. O desenvolvimento e a expansão da IP - Sul da Bahia dentro do território, no Brasil e no mundo, representa um novo estágio de organização da produção de cacau na região que visa promover e difundir a identidade e a qualidade do produto para os mercados consumidores.

O saber coletivo tradicional, expresso nas regras de uso, preservado na produção das amêndoas de cacau de qualidade superior da região, levam para o mercado a garantia de um produto especial, que possui mais de 200 anos de história, tradição e sustentabilidade.



Como vem sendo construída a IG do Sul da Bahia



IG Sul da Bahia, um processo participativo, com alto grau de comprometimento dos envolvidos.

Com a missão de proteger o cacau da IG Sul da Bahia, valorizando sua cultura e biodiversidade, foi fundada em abril de 2014 a Associação Cacau Sul Bahia - ACSB, com o objetivo de gerir o registro da IG Sul da Bahia perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

A ACSB tem o importante papel de promover ações para motivar os associados a obter o selo da IG, dar visibilidade, promovendo ações de marketing; difundir treinamentos técnicos no campo para os produtores, visando atrair os benefícios agregadores da qualidade; atrair o mercado nacional e internacional, consolidando o selo da IP Cacau Sul da BA como uma marca de confiança; entre outras ações de fortalecimento da cadeia. Atualmente se encontram ligadas à ACSB 14 instituições (AGIIR, APC COOPERATIVA, APERAM-CAUEBA, CENTRAFESOL, COOFASULBA, COOPAG, COOPERCENTROSUL, COOPFESBA, COOPRASUL, Instituto Arapyau, Instituto Cabruca, Instituto Viver da Mata, IPC e Rede Agroecologia Povos da Mata Atlântica) que representam mais de 2500 produtores de cacau.

A ACSB vem liderando o processo de reconhecimento da IG. As vantagens deste processo para a região são:

- A pesquisa e inovação de processos produtivos, tecnológicos e de relações de governança;
- Proporcionar a diversificação das atividades, partindo de ações integradas que envolvem toda a cadeia primária, de transformação, principalmente no setor de serviços através da integração com o turismo.
- Proporcionar a articulação entre os atores da cadeia produtiva criando uma cooperação em diversos níveis;
- Promover o associativismo e o cooperativismo;
- Potencializar um produto e sua marca, exaltando suas características particulares fazendo deste algo diferente do standard (bulk), tendo um reconhecimento e valorização no mercado, afirmando a qualidade do produto cacau regional;
- Potencializar a economia regional e a atividade turística, devido a maior valorização do produto e a potencialização da fama e boa reputação regional;
- Motivar a preservação da cabruca que preserva parte da floresta nativa em consórcio com o cultivo do cacau, preservando boa parte do ecossistema e da biodiversidade natural da Mata Atlântica no sul da Bahia;
- Incentivar os processos de difusão tecnológica facilitando o acesso à tecnologia e inovações a zonas rurais estagnadas em um processo produtivo defasado.



Foto: Daniel Leon Chucurí

No dia 24 de novembro de 2014 foi depositado o processo de registro da IG do Cacau Sul da Bahia, **(Ver link: http://www.inpi.gov.br/images/docs/planilha_de_ig_-_07-04-2015_0.pdf)**, o qual se encontra em análise no INPI.

Confira o Processo de Registro da IG do Cacau Sul da Bahia no portal do INPI



Acesse pelo seu smartphone visualizando o **QR Code** ao lado.



Como faço para me associar a ACSB?

Você já é associado a alguma associação ou cooperativa da região? Veja se a sua associação já não está associada a ASCB.

Entre em contato com a IG Sul Bahia pelo:

Site: www.cacausulbahia.org

Email: contato@cacausulbahia.org

“Proteger o Cacau da Indicação Geográfica Sul da Bahia, Valorizando sua Cultura e Biodiversidade.”





Referências Bibliográficas

BRASIL. Decreto N.º 3551, de 4 de agosto de 2000. BRASIL. Lei No 9.279, de 14 de maio de 1996. **“Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial”**.

FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. **Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. v. 1. 52p.**

Mello, D. L. N.; MARQUES, G. L. G.; FERREIRA, A. C. R. **Pesquisa histórico-cultural: Indicação de Procedência região cacauífera sul da Bahia.** Bahia Agrícola. Bahia Agrícola, 2014. v. 9, 26-29p.

Segundo, G.S.A.; Goulart, L.A.; Junior, M.F.S.; Uetanabaro, A.P.T.; **O cacau da região Sul da Bahia e a perspectiva histórica de uma Indicação Geográfica.2014 Cad. Prospec.,** Salvador, v. 7, n. 4, p. 632-639.

Cerdan, C.M.; Bruch, K.L.; da Silva., A.L (organização). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica/MAPA. 2º ed. - Brasília: MAPA, Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010. 376p.:il**

Glossário

ACSB: Associação Cacau Sul Bahia.

Agrobiodiversidade: é toda a diversidade das variedades de cacau da região, que formam e compõem os elementos dos nossos agroecossistemas. É utilizada e protegida pelos agricultores, a fim de conservar, manejar, e utilizar da melhor forma estas variedades.

Conselho Regulador: responsável por controlar a operacionalização de produção e o produto final no sentido de assegurar a garantia da origem e qualidade dos produtos da Indicação de Procedência Região Sul da Bahia.

Conhecimento Etnobotânico: é o estudo das relações entre povos e plantas, considerando o seu manejo, percepção e classificação. Por exemplo: As madeiras utilizadas para fabricação dos cochos de fermentação, e etc.

Theobroma Cacao L: o cacauzeiro é uma espécie arbórea tropical, supostamente originária da América Tropical; O botânico sueco Linneu (1707 - 1778) designou a planta de Theobroma cacao L = “manjar dos deuses”, em 1753.

Forastero: considerado o verdadeiro cacau brasileiro, caracteriza-se por frutos ovóides, com superfície lisa, muito pouca sulcada ou enrugada. O interior de suas sementes é violeta escuro, algumas vezes quase preto, podendo também ser branca como no caso do cultivar “Catongo”.

Trinitários: este cacau, por sua vez, possui uma mistura de caracteres entre o cacau Forastero e o Criollo. Tendo origem relacionada a Trinidad, ilha próxima a costa oriental da Venezuela, o interior de suas sementes pode ser tanto da cor branca quanto violácea.

Híbridos: variedades de cacau mais competitivas e agronomicamente superiores, geradas a partir do cruzamento entre indivíduos que possuem constituições genéticas distintas, resultando em um organismo híbrido;

Cabruca: sistema de plantio de cacau tradicional da região cacaueira da Bahia, no qual o cacau é plantado embaixo das árvores da Mata Atlântica

Cacau Cabruca: consiste no raleamento da floresta, retirando-se a vegetação de menor porte e mantendo-se a vegetação de grande porte para garantir o sombreamento das plantas de cacau.

Cacau com Erytrina: espécie exótica usada para sombreamento do cacau.

Cacau com Seringueira: componente herbáceo-arbustivo, usado para o sombreamento do cacauzeiro; apropriado para a agricultura familiar e pequenos produtores, permite adequado uso do solo, maior produção por unidade de área, ampliação da receita, redução do risco de pragas/doenças.

Sistemas Agroflorestais: sistema de uso da terra no qual árvores são cultivadas em consórcio com culturas agrícolas e/ou criação animal. Os sistemas agroflorestais são reconhecidos por seus efeitos positivos para a conservação da biodiversidade.

Varietal: produtos elaborados exclusivamente com só um tipo de cacau, oriundo de uma mesma variedade genética.



Manual da Indicação Geográfica Sul da Bahia

Apoio:



Parceiros:



ISBN 978-85-93727-01-6



9 788593 727016