

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 05 de março de 2025 às 12h52*  
*Seleção de Notícias*

## Revista Globo Rural Online | BR

Marco regulatório | INPI

**Com selo de origem, café da Chapada Diamantina estimula pequenos produtores . . . . . 3**

AUTOR | ISADORA CAMARGO

## Com selo de origem, café da Chapada Diamantina estimula pequenos produtores



Certificado de identificação geográfica atesta qualidade superior e pode até triplicar valor do grão com novas técnicas de produção em momento de alta nos preços

O selo de identificação geográfica (IG) para o café da Chapada Diamantina, na Bahia, tem estimulado pequenos produtores a investir em marcas e blends próprios do arábica. A denominação de origem também promove o turismo rural na região com cafezais a 1,2 mil metros de altitude.

Chapada Diamantina (BA), terra de cafés especiais, também aposta no leite Plataforma de comércio digital promove bioeconomia da Amazônia Pequena produtora ensina consumo dos cafés especiais A IG, na categoria **Denominação** de Origem (DO), foi concedida ao café da Chapada em outubro do ano passado. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**INPI**) atestou a procedência e a autenticidade do café de 24 municípios da Chapada Diamantina, certificação inédita à cafeicultura baiana. Ali, a produção é conduzida essencialmente por pequenos agricultores, em áreas menores, nas quais se mesclam cultivo de frutíferas ou de árvores nativas para sombrear o café.

A região é tradicional em café, mas nos anos 1970, preços pouco estimulantes e doenças fizeram muitos produtores desistir da atividade. Agora, as cidades de

Piatã e Ibicoara são símbolos da retomada da cafeicultura, e são reconhecidas desde 2019 em prêmios nacionais e internacionais.

Novo fôlego A atividade está mais "atractiva" desde então, diz Sivaldo da Silva Luz, presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais de Ibicoara e Chapada (Copic). E a denominação de origem amplia as possibilidades. Sobretudo num momento em que os preços do café mais que dobraram no mercado internacional em 12 meses.

Os diferenciais do café da Chapada estão no terroir, que é influenciado pela altitude, temperatura amena graças à Mata Atlântica e ao cuidado manual na colheita, segundo Luz. Tudo isso reconhecido no selo agregou renda aos produtores, diz.

O produtor, que comemora o atual momento, conta que a crise nos anos 1970 levou ao empobrecimento da comunidade. "A gente não tinha como sobreviver [sem o café] e só tinha a banana para comer. Não se imaginava, que o café retomaria o fôlego econômico", afirma.

Luz produz café, morango em banana numa área de dois hectares. O café é cultivado à sombra de árvores nativas da Mata Atlântica e também de cedro australiano.

Ele fornece café para torrefadoras do Estado e grandes empresas como Nestlé e Grupo 3 Corações. Mas o que mais o empolga no momento é sua própria marca: o café Canjerana, que leva o nome do seu sítio, e é comercializado torrado e moído em três categorias: tradicional, gourmet e especial.

Os cafés certificados, premiados ou que têm algum tipo de selo, como o de Denominação de Origem, enquadram-se na categoria "cafés diferenciados" e custam entre 15% e 50% mais do que o grão tra-

Continuação: Com selo de origem, café da Chapada Diamantina estimula pequenos produtores

dicional no varejo, em média.

Para o produtor, o valor pago também é maior. No mínimo, R\$ 600 a mais que o preço da saca de 60 quilos de café tradicional, de acordo com Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). Na sexta-feira passada, o indicador Cepea/Esalq para o preço do café arábica commodity ficou em R\$ 2.482,22 a saca. A depender das características do café especial, o produtor pode receber até o triplo desse valor, segundo a BSCA.

Os cafés da Chapada, vendidos em armazéns especializados, pela internet, ou diretamente com os produtores, podem chegar ao consumidor ao valor inicial de R\$ 35,00 o pacote de 250 gramas.

Os valores animam Isabela Azevedo, cafeicultora premiada pela marca Café Boa Nova, que criou com o marido, Douglas. A área plantada com variedades de arábica tem dez hectares. O casal utiliza técnicas regenerativas, como adubação orgânica e cobertura de solo como a palhada, o que lhes conferiu o selo de 'Café Regenerativo Avançado', da Associação Bra-

sileira das Indústrias de Café (Abic).

Isabela Azevedo é filha de cafeicultor e fez sucessão para cuidar da área que herdou do pai. Paulo Azevedo (esq). - Foto: Rogério Albuquerque Em 2024, o casal produziu 180 sacas de café, um volume pequeno, porém que permite aos cafeicultores trabalhar com microlotes. "O próximo passo é plantar a variedade geisha aqui e ter um café de alto padrão sob os cuidados baianos", ela planeja. De origem panamenha, essa variedade geralmente é cultivada a mais de 1,4 mil metros de altitude e está entre as mais caras do mundo. "Definitivamente, o geisha se daria bem aqui - e ficaria até melhor", aposta Azevedo.

Hoje, a Bahia é a quarta maior produtora de café arábica do Brasil, atrás apenas de Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo. Em 2024, a produção alcançou 3,4 milhões de sacas, das quais 34% estão na Chapada (1,16 milhão de sacas). Neste ano, a Bahia deve produzir 3,6 milhões de sacas, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3