



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
Sul da Bahia

Nossa Missão

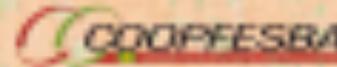
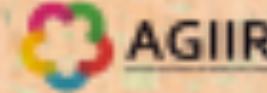
“PROTEGER O CACAU POR MEIO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA SUL DA BAHIA, VALORIZANDO OS SEUS ASPECTOS SOCIOECONOMICOS, CULTURAIS E AMBIENTAIS.”



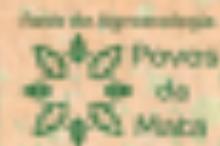
Quem é a Associação Cacau Sul Bahia?



Associados:



APERAMCAUEBA



Sócios Setoriais:

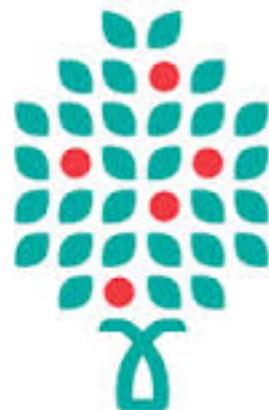


O que é Indicação Geográfica – IG?



• *A Indicação Geográfica é um meio de valorizar e proteger juridicamente uma região reconhecida por produzir um produto singular, especial, que possui um “saber fazer” local característico e uma qualidade diferenciada (Lei nº 9279/96 – LPI, artigos 177 a 179).*

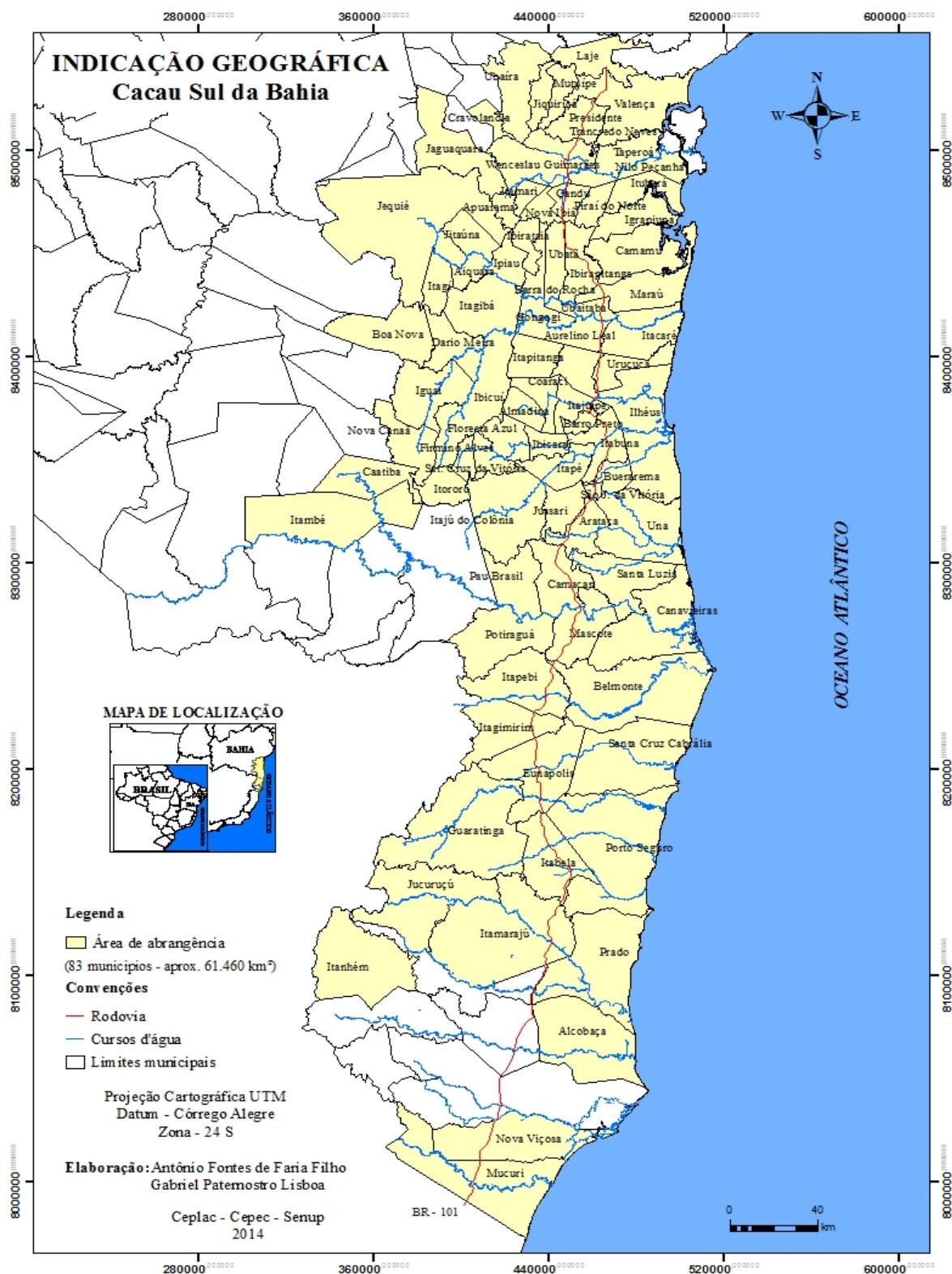
Exemplos de IG:



**Região
do Cerrado
Mineiro**
Indicação Geográfica



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, Iguaí, 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.



Processo de sensibilização inicial.



DEPÓSITO DO PROJETO IG SUL DA BAHIA

Coquetel solene e confraternização dos associados



O Cacau do Sul 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:

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



Secagem:

Reduz a umidade das amêndoas para 8 – 6%, 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, limpos, onde o lote é lacrado, identificado, podendo ser rastreado a qualquer momento.



Resultados esperados

● Cenário econômico:

- ✓ 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.

Resultados esperados

◦ Cenário ambiental:

- ✓ Motivar a preservação da cabruca este que preserva parte da floresta nativa em consórcio com o cultivo do cacau, preservando boa parte do eco sistema e da biodiversidade natural da Mata Atlântica no sul da Bahia.

Cenário científico e tecnológico:

- ✓ Difusão tecnológica facilitando o acesso a tecnologia e inovações a zonas rurais estagnadas em um processo produtivo defasado.

Principais Resultados Alcançados

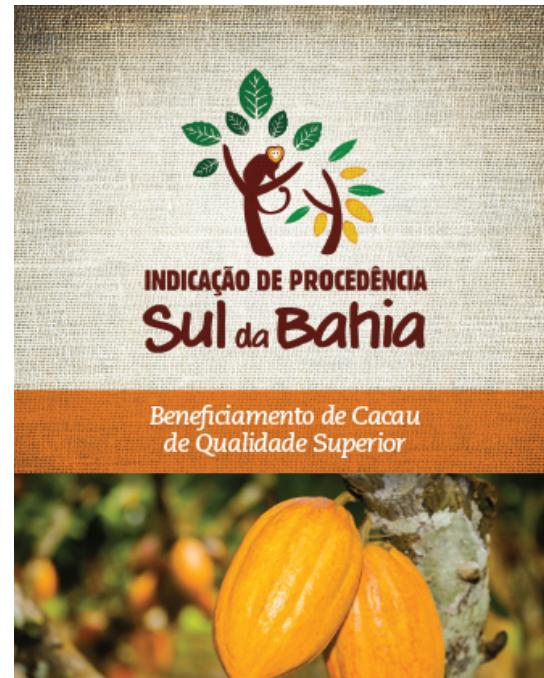
- ✓ *Processo INPI: Protocolo do Processo, cumprimento de exigências RPIs em 10-02-2016, 15/03/2017, com visita realizada à sede do INPI (protocolo das últimas exigências do processo);*
- ✓ *Capacitações: Parceria com FAEB/SENAR – Prosenar Cacau (qualidade) 100 pequenos agricultores , SEBRAE/Sebraetec 15 médios e grandes produtores (130 agricultores, funcionários e meeiros) e PCTSB/CIC/Rede Povos da Mata, 200 agricultores já capacitados em 2017;*
- ✓ *Reastreabilidade: Parceria com o PCTSB/Centro de Inovação do Cacau – CIC e CEPLAC (análises laboratoriais) e Credenciamento de 1 técnico classificador de cacau no MAPA;*



Principais Resultados Alcançados



- ✓ **Produção técnica: Elaboração de 3 cartilhas de apoio técnico ao produtor, elaboração do Plano de Governança e do Planejamento Estratégico da ACSB;**
- ✓ **Captação de Recursos: Parcerias com Instituto Arapyaú/FUNBIO e SEBRAE (Apoio financeiro, técnico e institucional);**
- ✓ **Articulação Institucional: Liderança da rede de governança do Cacau e Chocolate, membro da Câmara Setorial do Cacau/MAPA e do Grupo Gestor do Território Litoral Sul;**



Principais Perspectivas Futuras



- ✓ *Obter o Selo Distintivo da IP Sul da Bahia perante o INPI;*
- ✓ *Ter ao final de 2017 no mínimo 10% dos produtores associados aptos a receber o Selo Distintivo da IP Sul da Bahia;*
- ✓ *Captar recursos para execução do Plano de Governança da IG;*



Principais Perspectivas Futuras



AÇÃO	DESCRIÇÃO
Mobilização dos produtores de cacau	Estreitamento de relações com os seus sócios Capacitação dos sócios para a qualificação do cacau
Auxilio ao processo de triagem e rastreamento do cacau	Realizar análise do cacau de seus sócios antes de submeter a amostra a ACSB
Comercializar os produtos dos produtores (cooperativas)	Buscar mercados para os produtos dos sócios
Organizar o processo e produtores para a comercialização (associações)	Organizar os produtores para o processo de comercialização
Incentivo para os produtores adquirirem a certificação	Promover campanhas e ações para motivar produtores para o processo de certificação
Articulação institucional para atender demandas de seus sócios e processos da IG	Buscar parcerias para implementar ações de desenvolvimento para os sócios
Apoiar a publicidade e marketing	Dar suporte a ACSB no processo de publicidade e marketing por meio de disponibilização de informações sobre a qualidade do cacau nas suas regiões
Ajudar na fiscalização da IG	Apoiar a ACSB na fiscalização da aplicação do regulamento de uso e denunciar infrações

Rede de Cooperação Cacau e Chocolate do Sul da Bahia em 2017

ORGANIZAÇÕES REPRESENTATIVAS



Rede de Cooperação Cacau e Chocolate do Sul da Bahia em 2017



FACULDADE DE ILHÉUS

ORGANIZAÇÕES REPRESENTATIVAS E PARCER



Federação das Indústrias do Estado da Bahia



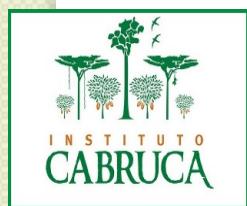
Povos da Mata

Associação
Cacau Sul Bahia

instituto
arapuá



Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Bahia



Rede de
Cooperação Cacau-
Chocolate

Associação de
Produtores de
Chocolate de Origem
do Sul da Bahia



UNIVERSIDADE FEDERAL
DO SUL DA BAHIA



Centro de
Inovação do
Cacau



Parceiros:



SISTEMA:



FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E
PECUÁRIA DO EXTREMO SUL DA BAHIA



SINDICATOS
DOS PRODUTORES
RURAIS



UFSB
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO SUL DA BAHIA



Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas Bahia



Centro Internacional de Negócios
da Bahia



CIEB
SESI
SENAI
IEL

Fórum das Indicações de Origem da Bahia



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Bahia
Campus Urucuca



Centro de Inovação do Cacau



Muito Obrigado!



MSC. CRISTIANO SANT'ANA
DIRETOR EXECUTIVO
CONTATOS: 073 99938 1390
E-mail: cristiano@cacausulbahia.org



Sacas de Amêndoas