



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

Mel de cacau da Cabruca Sul Bahia: um estudo sobre realidades e potencialidades para uma certificação de Indicação Geográfica

Cocoa honey from Cabruca Sul Bahia: a study on realities and potential for Geographical Indication certification

Ednilson da Silva Andrade

Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano (PPDRU), da Universidade Salvador (UNIFACS), Brasil.
Cerimonialista, professor universitário e bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Ministério da Educação – CAPES, Brasil.
E-mail: ednilson.andrade.cerimonialista@gmail.com

Thiago dos Santos Fernandes

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano (PPDRU), da Universidade Salvador (UNIFACS), Brasil.
Administrador e bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Ministério da Educação – CAPES, Brasil.
E-mail: thiagofernancesol@gmail.com

Henrique Campos de Oliveira

Doutor em Ciências Sociais (UFBA), Brasil
Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano (PPDRU), da Universidade Salvador (UNIFACS), Brasil.
E-mail: henrique.c.oliveira@animaeducacao.com.br

Carolina de Andrade Spinola

Doutora em Geografia pela Universidade de Barcelona, Espanha
Professora Titular da Universidade Salvador (UNIFACS), Brasil.
E-mail: carolina.spinola@animaeducacao.com.br

1 INTRODUÇÃO

O mel de cacau é um dos alimentos derivados da lavoura cacaueteira, originado do beneficiamento das amêndoas do fruto, para produção de chocolate. Trata-se de uma bebida adocicada, de coloração amarelada e clara, com propriedades nutricionais relevantes e que faz parte do sistema produtivo tradicional em seu território, embora não tenha o destaque socioeconômico das amêndoas de cacau e dos chocolates finos ali produzidos (Moraes et al, 2023).

No que tange às amêndoas de cacau Sul Bahia, estas têm alcançado mercados internacionais com um diferencial competitivo baseado em sua notoriedade, tradicionalidade e singularidade socioprodutiva. Certificadas com o selo de Indicação Geográfica (IG) desde 2018, envolvem cerca de 83 municípios, em 5 territórios de identidade, na região Sul baiana, que tem sua produção protegida contra falsificações e salvaguardada quanto à manutenção de suas características distintivas e território de origem (Bahia, 2025; INPI, 2024a; INPI, 2024b; Brasil, 2024; Agência SEBRAE Nacional, 2024; EMBRAPA, 2024).

Para além, tendo em vista o contexto dos alimentos tradicionais no mercado atual, a IG das amêndoas de cacau Sul Bahia confirma sua notoriedade e vinculação às características socio



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

biodiversas do território como seu principal diferencial competitivo, lançando base para novos caminhos para o Desenvolvimento Regional (Brasil, 2024; Agência SEBRAE Nacional, 2024; EMBRAPA, 2024). Contudo, não garante por si só que outros alimentos derivados dessa cadeia produtiva, como o mel de cacau da Cabruca Sul Bahia, alcancem resultados similares, sem uma certificação similar.

Diante disso, este estudo visa analisar os pressupostos conceituais, legais e mercadológicos da IG e as realidades e perspectivas para o mel de cacau da Cabruca Sul Bahia no contexto desta certificação.

2 METODOLOGIA

Este estudo se configurou como uma pesquisa exploratória, qualitativa, descritiva, que utilizou procedimentos de pesquisa bibliográfica e documental, juntamente com entrevistas semiestruturadas, com vistas à elaboração de uma revisão de literatura e um estudo diagnóstico. No que se refere à revisão de literatura, apresentou os conceitos fundamentais e mercadológicos ligados às IG e sua relação com o mel de cacau da produzido no território da Cabruca Sul Bahia, no âmbito do desenvolvimento regional. Assim, foram consultados livros e artigos, publicados entre de 2008 e 2025; e documentos oficiais, como o registro de IG das Amêndoas de Cacau Sul Bahia, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, INPI, e as Listas de IG concedidas, do Ministério da Agricultura e Pecuária, MAPA.

Para o estudo diagnóstico, foram analisadas as realidades e potencialidades do mel de cacau da Cabruca Sul Bahia, à luz dos princípios do estudo diagnóstico de Churchill Jr e Peter (2013) e Kotler e Armstrong (2007, 2006). Nesta direção, foram feitas visitas técnicas às propriedades rurais cacauicultoras Natucoa, Benevides e Colorado, bem como à Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), em Iabuna, entre 4 a 8 de agosto de 2025. Nestas, a observação *in loco* e subsequente tomadas de notas em diário de bordo, levaram às análises pertinentes ao panorama econômico-produtivo e sociobiodiverso desse sistema produtivo. Aliado a isso, a coleta de dados também se deu por meio de entrevistas com representantes destas fazendas propriedades rurais e órgãos governamentais relacionados. Seus áudios foram transcritos, no programa Read AI (versão 2024) e os dados foram organizados e analisados pelos princípios supracitados.

2 A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE ALIMENTOS TRADICIONAIS: FUNDAMENTOS CONCEITUAIS E INTERRELAÇÕES COM O DESENVOLVIMENTO REGIONAL

A Indicação Geográfica ou IG é entendida como uma certificação, um selo de notoriedade, conferido a bens de consumo, produtos ou serviços, que se destacam em 4 aspectos essenciais: sua notoriedade e fama conseguidos ao longo da história; sua íntima relação com território específico de produção; suas especificações técnicas singulares, baseadas na sua tradicionalidade e territorialidade; e sua organização socioprodutiva distinta, estruturada com a participação ativa de organizações que representam seus produtores tradicionais e seus processos de governança. Estas quatro características se constituem o principal diferencial competitivo desses bens (Brasil, 2024; INPI, 2024a; Arfini *et al*; 2009).

Conforme a Legislação brasileira, a IG é uma classificação da propriedade industrial, promulgada, através da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 que se divide em duas modalidades (INPI, 2024a): Indicação de Procedência (IP), relacionada à notoriedade e fama de um bem, no seu contexto territorial; e Denominação de Origem (DO), quando as características de distinção do bem se relacionam exclusiva ou essencialmente a seus aspectos territoriais, naturais ou humanos.



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

No que tange aos alimentos tradicionais, que têm sido frequentemente certificados como IG, Álvarez, Medina (2008) os definem como bens alimentares, práticas e seus processos socioeconômicos tradicionais, contemplando também o conjunto de suas múltiplas interações resultantes. Nessa lógica, esse alimento simbolizado se converte no que se entende como comida e, ao ser salvaguardada, este também se torna patrimônio cultural alimentar, uma produção social, com suas diversidades e especificidades, um dos principais referenciais simbólicos de valores identitários de um povo (Montanari, 2008).

Sendo assim, segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (Brasil, 2024), em território nacional na atualidade, existem 75 IG nacionais e 10 internacionais registradas, num total de 85 certificações. Destas, as 10 internacionais são DO e estão ligadas a alimentos tradicionais – vinhos, destilados e produtos cárneos. Das IGs nacionais, 56 são IP e 19 são DO, sendo 54 IP e 17 DO exclusivas para alimentos tradicionais. Neste conjunto, citam-se, a guisa de exemplo: Amêndoas de Cacau (*Theobroma cacao L.*) do Sul da Bahia e, a mais recente, Cafés Especiais da Chapada Diamantina. Através das IG, se tem várias vantagens, o aumento do valor agregado dos produtos, a salvaguarda de suas particularidades e maior competitividade global (INPI, 2024; Agência SEBRAE Nacional, 2024; Oliveira; Silva, 2024).

Nesse sentido, a IG é considerada um importante instrumento de desenvolvimento socioeconômico e salvaguarda territorial. Também, promove um modelo de crescimento econômico a partir da tradição e da cultura local, promovendo formas mais justas e equitativas para os benefícios multidimensionais do desenvolvimento (Brasil, 2024; INPI, 2024; Agência SEBRAE Nacional, 2024; Oliveira; Silva, 2024; Dallabrida, 2022).

3 O MEL DE CACAU DA CABRUCASUL BAHIA E A IG: REALIDADES E POTENCIALIDADES

O mel de cacau é uma bebida de origem desconhecida na literatura científica, contudo ficou evidente nos estudos de revisão que seu nome deriva de suas características sensoriais de sabor adocicado, cloração amarelada e clara, que lembra o mel de abelha, contudo com menor viscosidade. Naturalmente, este líquido escorre de forma livre, durante o processo de armazenamento/fermentação das amêndoas de cacau. Contudo, os produtores tradicionais do Sul baiano, especificamente os do território da Cabruca, passaram a utilizar folhas de bananeiras, colocadas como base para estas amêndoas, em um terreno em declive, para favorecer sua extração (Moraes *et al*, 2023).

No que se refere às suas etapas produtivas, Moraes *et al* (2023) as definem na seguinte sequência: colheita e seleção e frutos, definidas como as etapas cruciais na garantia da qualidade do mel de cacau obtido; abertura do fruto, com ferramentas higienizadas para evitar contaminações ao fruto; armazenamento das amêndoas em toneis fechados; extração do mel de cacau por decantação natural; e armazenamento da bebida sob refrigeração, preferencialmente em garrafas opacas e escuras.

Como resultado final, apresentou-se como uma bebida livre de gorduras (totais, saturadas e trans), baixos teores de proteínas (1% VD¹), fibras (0% VD) e sódio (0,3% – 1,0% VD) e satisfatórios índices de calorias (5% – 7% VD); carboidratos (8% – 11% VD) e vitamina C (10% VD). Além disso, seu pH foi registrado entre pH 3,2 – 3,7, densidade próxima a da água (1,060 – 1,074) e baixos teores de fibras (1,41) e cinzas (0,23), bem como rica em frutose, sacarose, cálcio, fósforo e magnésio (Moraes *et al*, 2023).

Tais fatos comprovam a notoriedade e tradicionalidade do mel de cacau produzido no território da Cabruca Sul Bahia, bem como suas peculiaridades nas especificações técnicas de

¹ VD corresponde ao Valor Diário de Referência, com base numa dieta de 2.000 Kcal ou 8.000 KJ (Moraes *et al*, 2023).



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

produção e territoriais, aliadas às características distintivas finais dessa bebida. Em adição, o território produtivo aqui em análise, pelas suas peculiaridades e diferenciais, no contexto da lavoura cacauera baiana, é igualmente notório, pois encontra-se na área de Mata Atlântica e promove sua salvaguarda ao utilizar técnicas de cultivo à sombra das árvores de grande porte e com produção consorciada a outras lavouras tradicionais da agricultura familiar, como banana e cítricos. Este território já está contemplado na IG das amêndoas de cacau Cabruca Sul Bahia, conforme a Figura 1.

Figura 1 – Mapa da Delimitação Geográfica da Indicação Geográfica das Amêndoas de Cacau Cabruca Sul Bahia



Fonte: INPI (2024).

Em geral, os produtores de cacau e chocolate relacionados a esta IG já produzem ou têm potencial para produzir o mel de cacau. Contudo, haja vista que seus esforços produtivos estão mais voltados para a produção dos primeiros, devido aos retornos mercadológicos superiores obtidos, este último se apresentou como uma produção complementar que, quando não era descartada, era



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

subutilizada, muitas vezes para consumo próprio ou venda em pequena escala, sem preocupações com sua produtividade e rentabilidade. Vale destacar que, devidos às exigências de garantia da qualidade do processamento das amêndoas, os produtores de chocolate fino não podem produzir mel de cacau no mesmo sistema. Esta produção fica restrita ao sistema que produz o cacau comercial comum.

Nesta mesma direção, pôde-se perceber que existe uma organização socioprodutiva dos produtores de cacau e chocolate relacionados com esta IG em voga satisfatória e eficiente. Destacou-se nesse âmbito a participação de agricultores familiares, comunidades quilombolas e assentados rurais organizados em cooperativas, associações e sindicatos. Em paralelo, verificou-se a existência do Consórcio Cabruca, que faz um trabalho meritório para promoção da exportação de chocolates finos do Sul da Bahia para o exterior (Cacau, Chocolate e Turismo, 2025). Porém, no âmbito de todos esses esforços, até então, não foram verificadas ações específicas de organização socioprodutiva para o mel de cacau produzido neste sistema.

Logo, ficou evidente que o mel de cacau da Cabruca Sul Bahia possui características que atendem de forma satisfatória aos requisitos de notoriedade e fama do bem, de ligação com seu território de origem e de especificações técnicas de produção ligadas à tradição agrícola local.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mel de cacau da Cabruca Sul Bahia possui características relevantes que poderiam basear seu processo de certificação de IG. Sua notoriedade e fama ancoram-se na lavoura cacaueteira baiana e sua importância socioeconômica, em escalas nacionais e mundiais; sua íntima relação com território específico de produção – a Cabruca baiana, com destaque para o bioma da Mata Atlântica, no qual se insere; suas especificações técnicas singulares, baseadas na sua tradicionalidade e territorialidade, desenvolvidas por agricultores tradicionais; e sua organização socioprodutiva distinta, estruturada com a participação ativa de organizações que representam seus produtores tradicionais e seus processos de governança, que hoje alça mercados internacionais.

Ao mesmo tempo, este estudo evidencia que a IG pode vir a ser um vetor de desenvolvimento para a região, uma vez que contemplará produtores tradicionais assentados e da agricultura familiar. Ao gerar valor agregado com sua produção em função da salvaguarda da sociobiodiversidade da Mata Atlântica com a técnica Cabruca, protege também a tradicionalidade territorial e lastreia um diferencial competitivo no mercado internacional singularl.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA SEBRAE NACIONAL. **Café da Chapada Diamantina conquista registro de Indicação Geográfica**. ASN Bahia. Disponível em: <https://ba.agenciasebrae.com.br/cultura-empresendedora/cafe-da-chapada-diamantina-conquista-registro-de-indicacao-geografica/>. Acesso em: 15 out. 2024.

ÁLVAREZ, Marcelo e MEDINA, F. Xavier (ed). **Identities em el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América**. Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas. Ministerio de Cultura. Barcelona: Icaria Editorial, 2008. 282 p.

ARFINI, F.; BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A.; VANDECANDELAERE, E. **Territoires, produits et acteurs locaux des liens de qualité: Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables**. FAO. 2009.

BAHIA. Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional, CAR. **Agricultura familiar da Bahia comemora Dia do Cacau e celebra avanços no sistema produtivo**. Disponível em:



RECALCULANDO A ROÇA NA (DES)FRAGMENTAÇÃO GLOBAL PRODUTIVA

26 a 29 de novembro de 2025

<https://www.ba.gov.br/car/noticias/agricultura-familiar-da-bahia-comemora-dia-do-cacau-e-celebra-avancos-no-sistema-produtivo>. Acesso em: 24 out. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Listas de IG (Indicações de Procedência e Denominação de Origem) concedidas, atualizadas em 16/01/2018**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 15 out. 2024.

CACAU, CHOCOLATE E TURISMO. **Consórcio baiano envia primeira leva de chocolates para o Chile**. Disponível em: <https://www.cacauechocolate.com.br/v1/2025/10/14/consorcio-baiano-envia-primeira-leva-de-chocolates-para-o-chile/>. Acesso em: 24 out. 2025.

CHURCHILL JR., G. A.; PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 636 p.

DALLABRIDA, Valdir R. **Abordagem territorial do desenvolvimento e o desafio de um instrumental metodológico multidimensional: apresentação de dossiê**. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, v.18, n.1, p.8-12, 2022.

EMBRAPA. **Tecnologias fazem da Bahia o quarto produtor de café do Brasil**. EMBRAPA Café. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/1487585/tecnologias-fazem-da-bahia-o-quarto-produtor-de-cafe-do-brasil#:~:text=Caf%C3%A9%20na%20Bahia&text=Segundo%20ele%2C%20o%20setor%20%C3%A9,pequenos%20produtores%20e%2Fou%20agricultores>. Acesso em: 07 mar. 2024.

INPI Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicação Geográfica: guia básico de indicação geográfica**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/guia-basico-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 15 out. 2024a.

Indicações Geográficas. Revista da Propriedade Industrial. n. 2806. 15 de Outubro de 2024. Disponível em: https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2806.pdf. Acesso em: 15 out. 2024b.

KOTLER, P; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. 12a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

MORAES, Bruno de S.; COSTA, Elayne A. de A.; SANTOS, Fábio N. dos; RACHED, Monique. **Guia de qualidade do mel de cacau**. 1. ed. Salvador: Ed. dos Autores; 2023. 20 p.

OLIVEIRA, Mara Caruline S.; SILVA, Maíra Ferraz de O. **Dinâmica recente da cafeicultura na Bahia: um estudo sobre a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina, Bahia**. XVI Semana de Economia e II Encontro de Egressos de Economia da UESB. 02 à 07 de outubro de 2017. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Vitória da Conquista, Bahia. Disponível em:

http://www2.uesb.br/eventos/semana_economia/anais/010.pdf. Acesso em: 07 mar. 2024.