



ORIGEM E QUALIDADE

**RASTREABILIDADE QUE GARANTE
EXCELÊNCIA EM CADA ETAPA**

2026

HISTÓRIA	01
GRUPOS	02
TIPOS	03
BULK E FINO	04
PRODUÇÃO	05
QUALIDADE	06
DESAFIOS	07



HISTÓRIA

A região Sul da Bahia está localizada em uma área geográfica de grande relevância ambiental, que compreende 83 municípios, com cerca de 32.000 produtores de cacau e 310 mil hectares de cacau plantado, que são cultivados em sua grande maioria, sob a forma de Cabruca, o que torna o cacau aqui produzido um produto singular com características próprias, reconhecido e apreciado pelo mercado nacional e internacional. O cacau da Bahia sempre foi apreciado pelo mercado internacional, onde o cacau denominado “Bahia Superior” possuía qualidade reconhecida, paga em prêmio pela bolsa de valores. O que chamava atenção do mercado consumidor da época era o forte sabor e aroma de cacau atribuído ao produto, a sua cor avermelhada e brilho característico, estabelecido por conta de um processo de fermentação e secagem eficiente.

GRUPOS

Naquela época havia a distinção pelo mercado entre dois grandes grupos principais de cacau, atribuídos a sua genética e aroma relacionado, o cacau Criollo e o cacau Forastero. O cacau Criollo que sempre foi considerado como o cacau do tipo fino ou flavor e sempre recebeu os maiores prêmios do mercado, já o cacau Forastero ou bulk que era considerado como cacau amargo e adstringente de qualidade inferior. Um grupo também muito apreciado pelo mercado mundial de cacau, devido ao seu potencial aromático é o tipo Trinitário, este grupo foi formado a partir do cruzamento espontâneo do cacau Criollo e Forastero. Na Bahia, o Forastero e o Trinitário foram usados em programas de melhoramento, ao longo dos últimos anos e atualmente uma diversidade de variedades estão difundidas em campo com potencial para a resistência a pragas e doenças, produtividade e para qualidade. Estas variedades vem sendo reconhecida através dos prêmios recebidos pelos produtores da região em concursos nacionais e internacionais.



CACAU CRIOLO

- Cultivado na Venezuela, Equador e América Central;
- O Brasil não produz este tipo de cacau;
- Tem pouca resistência a pragas;
- Representa até 2% do mercado mundial;
- Pode ser considerado o verdadeiro cacau fino;
- Sabor mais suave, frutado e pouco amargo;
- Tempo menor de fermentação de 2 a 3 dias;
- Frutos imaturos = rósea | madura = laranja

CACAU FORASTERO

- Cultivado no Oeste da África, Ásia e América do Sul;
- Representam de 85 a 90% da produção mundial;
- Mais resistente a pragas;
- Considerado o verdadeiro cacau brasileiro;
- Sabor mais amargo e adstringente (gosto forte de cacau);
- Tempo de fermentação mais prolongada de 5 a 7 dias;
- Frutos imaturos = verdes | maduros = amarelo ouro;
- Tipo: Pará, Parazinho, Maranhão, Catongo...

CACAU TRINITÁRIO

- Cultivado principalmente na América Central, Indonésia e Camarões;
- Representa até 13% da produção mundial;
- As características se assemelham tanto com os Criollos quanto com o Forasteros;
- Sementes com coloração brancas a violáceas;
- No Brasil foram utilizados em programas de melhoramento genético: TSH e TSA



TIPOS

Cacau clonado é o material vegetal produzido por multiplicação vegetativa (principalmente por enxertia, estacagem ou mudas enxertadas) de genótipos previamente selecionados. Esses genótipos, chamados de plantas matriz, apresentam atributos agrônômicos superiores, como alta produtividade, resistência a pragas e doenças, regularidade de produção e vigor vegetativo. O processo gera indivíduos geneticamente idênticos entre si, garantindo maior uniformidade ao plantio, desempenho previsível e rápida disseminação de cultivares de interesse, otimizando o manejo e a eficiência produtiva da lavoura cacaueira.

VARIEDADES DE CLONES



BULK E FINO

O mercado mundial classifica o cacau comercializado em duas categorias básicas: tipo Bulk (cacau ordinário) e o tipo fino ou flavor (sabor e aroma).

De modo geral, de acordo com o ICCO, amêndoas de cacau tipo fino são produzidas de árvores de cacau da variedade Criollo ou Trinitário, e as amêndoas de cacau do tipo bulk originadas de árvores de Forastero. Porém, acusam que existem exceções a esta generalização, como por exemplo o caso do cacau Nacional, do Equador, que é um tipo de Forastero que produz um cacau fino reconhecido pelo mercado.



PRODUÇÃO

O primeiro passo do processo de produção de cacau de qualidade é a escolha certa das estruturas de beneficiamento. É importante ter cochos de fermentação exclusivos para produzir Cacau de qualidade.

O ideal para a produção de um bom cocho de fermentação é que seja construído com madeira seca, não porosa, e que não transfira odores desagradáveis a massa de cacau. Deve-se evitar o uso de parafusos e pregos que possam oxidar e enferrujar. O cocho também deve apresentar pelo menos dois compartimentos para facilitar o revolvimento que ocorre ao longo do processo fermentativo.

A COLHEITA

Para retirar o fruto da árvore não deve empurrar o podão em direção ao tronco para evitar ferir a almofada floral (onde nascem as flores). Deve usar o podão para cortar o talo dos frutos sempre de cima para baixo. Os utensílios como tesoura, podão e facão, usados na colheita devem estar limpos e livres de ferrugem;

Devem colher sempre os frutos maduros, deixando os frutos imaturos para a próxima colheita, onde já estarão no ponto ideal para serem colhidos. Cada variedade de cacau tem seu grau certo de maturação, a identificação deste padrão é um trabalho rigoroso e exige treinamento com a equipe responsável, que deve conhecer muito bem as variedades usadas na propriedade para a produção do cacau de qualidade;



A QUEBRA DO CACAU

Deve ser realizada sempre em local protegido para evitar o contato da polpa com a água da chuva. Se o local da quebra for dentro da roça, realizar a quebra em cima de uma lona plástica ou de folha de bananeira para evitar a contaminação indesejada de sementes que caem no chão e são recolocadas de volta nas caixas;

Ter sempre duas caixas plásticas de cacau para uso durante a quebra. Uma caixa será para o cacau no grau certo de maturação (maduro) e a outra para descarte do cacau verde, verdoengos, sobremaduros ou doentes. O cacau maduro possui a polpa brilhosa (diferente do cacau verde que é opaca e com aparência aveludada), e tem consistência viscosa, com o mel já escorrendo da polpa;



O TRANSPORTE

Leve a massa de cacau imediatamente, para os cochos de fermentação, este transporte deve acontecer até no máximo 4 - 6 h, de iniciada a quebra.

O cacau na Bahia geralmente é transportado por ani mais em caçuás de cipó verdadeiro. Neste tipo de transporte o caçuá deverá ser sempre, recoberto por saco plástico fechado, para evitar contato com o ambiente e a perda das sementes ao longo do trajeto; Algumas propriedades possuem áreas que permitem a entrada de veículos para auxiliar na logística de transporte do cacau (carro, tratores, motos). Assim podem ser usados para levar a massa de cacau em bobonas de leite, baldes de plásticos, entre outros recipientes, desde que estejam limpos e possam ser completamente fechados.

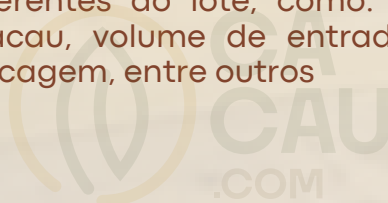


FERMENTAÇÃO DO CACAU

No Sul da Bahia, as fazendas possuem geralmente locais específicos para a realização da fermentação do cacau, são as chamadas casas de fermentação. Estas casas são ideais para abrigar os cochos, protegendo-os do contato direto com ambiente externo e suas variações climáticas. As casas devem ter pé direito alto, paredes limpas e sem infiltrações, não devem estar embaixo de secadores, devem ter apenas uma porta frontal para entrada e saída do cacau, de preferência localizada no meio da estrutura edificada. Não devem ter grandes áreas ventiladas para não resfriar o lote, prejudicando sua qualidade. A casa deve possuir lanternins para a saída do ar úmido e dos compostos voláteis eliminados durante a fermentação, como os ácidos orgânicos. É de suma importância colocar telas nestes lanternins a fim de evitar a entrada indesejada de insetos, ratos, entre outros.

O PREPARO

- Não despolar o cacau para a produção de lotes de qualidade, apenas algumas variedades podem ser despolidas em quantidade específica, como por exemplo a variedade CCN 51;
- O mel de cacau deve ser drenado no cocho de fermentação, espontaneamente. Para isto antes da fermentação, sempre verifique se os furos do cochos estão desentupidos;
- Os cochos devem estar limpos para iniciar uma nova fermentação. Porém não se deve lavá-los com água, sabão ou outros produtos de limpeza, pois pode retirar o fermento das fermentações anteriores, que são justamente, a identidade do lote;
- Nunca cubra com lonas ou saco plástico o cocho de fermentação. O plástico abafa e não permite a saída dos ácidos ao longo do processo, podendo favorecer a formação de odores e fungos indesejáveis à massa de cacau;
- Para controle e monitoramento dos lotes devem ser registrados em uma tabela todas as informações referentes ao lote, como: data da colheita, data da quebra, variedades de cacau, volume de entrada, tempo de fermentação, revolvimentos, tempo de secagem, entre outros



SECAGEM

Ao final da fermentação, leve o lote imediatamente para os locais de secagem, onde ocorrerão a cura natural das amêndoas. A escolha certa do tipo de secador de cacau também é um ponto importante para produzir qualidade. O indicado é o uso da secagem natural, ao sol que pode ser realizada em barcaças ou em estufas próprias para cacau. A secagem realizada com o uso de lenha, além de contaminar os lotes com fumaça, tem custo de instalação e monitoramento elevado, não faz bem para o meio ambiente e nem para saúde do trabalhador rural. Este tipo de secagem não é usado para produção de cacau especial.



QUALIDADE

Alguns fatores podem ser destacados como determinantes para qualidade das amêndoas que são: o genótipo, o clima, o solo onde o cacau é cultivado, o manejo e a tecnologia pós-colheita empregada. As normas que definem a qualidade do cacau comercial, de acordo com o ICCO (The International Cocoa Organization), que devem ser adotadas pelos países produtores são:

- Cacau completamente fermentado e seco;
- Livre de amêndoas com fumaça e odores anormais e/ou estranhos;
- Livre de qualquer evidência de adulteração;
- Dimensões das amêndoas uniformes;
- Livre de grãos quebrados, fragmentados e/ou com pedaços de casca;
- Isento de matéria estranha.



CACAU ***BAHIA SUPERIOR***

O cacau origem Sul da Bahia tem sido historicamente considerada do um bom cacau, mesmo com suas variedades genéticas tradicionais descendentes do cacau Forastero. Na década de 40, este produto recebia prêmio pago nas bolsas de valores acima dos preços do mercado internacional, principalmente devido as características marcantes de brilho e cor característico (avermelhado), e a intensidade de sabor e aroma, muito apreciado pela indústria do chocolate. Este produto era comercializado como cacau Bahia Superior.

Recentemente, com a introdução de novas variedades, e com um extenso trabalho de melhoramento genético realizado na região, após a crise da década de 90, produtores do Sul da Bahia iniciaram um novo movimento, que resultou em reconhecimento das amêndoas produzidas na região, em importantes concursos internacionais de qualidade das amêndoas de cacau.

Este reconhecimento levou o cacau do Sul da Bahia a conquistar mercados especiais, onde os fabricantes apreciam sabores e aromas peculiares e atributos específicos, para produzir chocolates considerados "premium", de alta qualidade. Diante deste novo cenário os produtores da região se organizaram e iniciaram um projeto de proteção do cacau Sul da Bahia, através do reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), visando agregar valor ao produto final, através da valorização da história e da forma peculiar de cultivo e produção, que é rico em conhecimentos tradicionais, passados de geração a geração.

A região Sul da Bahia protegerá juridicamente o produto amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.) produzido sob o sistema de cultivo cacau cabruca. Este sistema é a maior identidade do produto de cacau da região, e sua forma tradicional de cultivo protege uma rica fauna e flora abrigada sob as grandes árvores da Mata Atlântica. O cacau cabruca representa mais de 200 anos de história, tradição e sustentabilidade e é um importante atributo de qualidade para as amêndoas de cacau comercializadas

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE

Para avaliação da qualidade dos lotes, as amêndoas de cacau são classificadas em uma tábua de corte com espaço para 300 amêndoas, no qual se examina somente a metade de uma amêndoa, sendo a outra parte descartada. Esta avaliação deve ser realizada cuidadosamente, a luz do dia ou com uma luz artificial equivalente.



O volume total de cada lote deve ser bem misturado e dividido em 4 porções;



Elimina-se uma das 4 porções, misturando as 3 restantes;



Divide-se novamente em 4 porções, e elimina-se mais uma;

CRITÉRIO DE COLORAÇÃO

Dispor na tábua de corte as 300 amêndoas para análise da coloração in terna, compartimentação e defeitos do lote.



Marrom
Boa fermentação.
Padrão desejável.



Branca
Variedade genética.
Não é caracterizado como defeito.



Ardósia
Sem fermentação Produz excessivo amargor e adstringência ao líquido e chocolate quando presente acima de 3% na amostra.



Violeta e Parcialmente Marrom
Fermentação insuficiente Pode gerar produto final com sabor ácido e adstringente.



Sobrefermentadas
Amêndoas que passaram do tempo adequado de fermentação. Gera um produto com aroma característico de amônia, caracterizado como couro molhado, presunto, ou peixe em decomposição.



Mofadas
Amostras com 3% de mofo interno pode produzir o sabor de mofo no chocolate. Este off flavor não se consegue retirar durante o processamento do líquido.



Germinadas
É observado a presença do gérmen vivo (com cor branca), que pode atrair a casca ou quebrar as sementes;

DEFEITOS DAS AMÊNDOAS

Dispor na tábua de corte as 300 amêndoas para análise da coloração in terna, compartimentação e defeitos do lote.

Os defeitos encontrados nas amêndoas de cacau são classifica dos como: mofo interno, infestado por inseto, ardósia, germina das e achatadas.

Mofados: o fungo pode ser observado a olho nu no interior das amêndoas;

Danificados por insetos: o interior da amêndoa possui sinais vi síveis de danos causados por insetos em qualquer estágio de de senvolvimento;

Germinados: é observada a presença do gérmem vivo (com cor branca), que pode atravessar a casca ou quebrar as sementes;

Quebradiços: a amêndoa possui uma parte faltando, um frag mento menor que a metade;

Achatados: os cotilédones são muito finos para serem cortados.



In natura



Achatadas



Sujs



Lavadas



Fissuradas



Quebradas



Fragmentadas



Insetos Interno

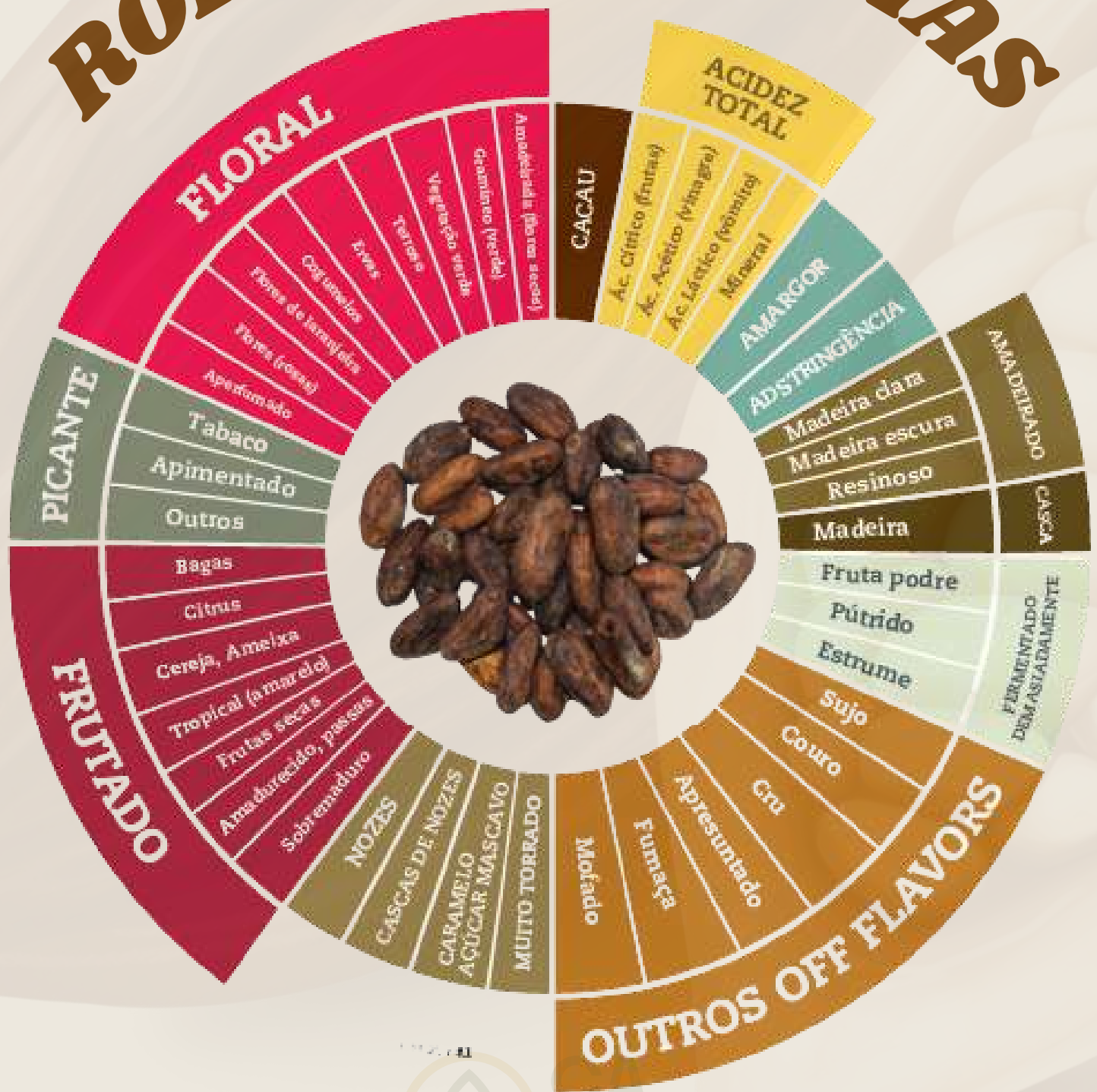


Aglutinadas/duplicadas



Impurezas

RODA DOS AROMAS



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 cacauzeira 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.:i

CIC, Centro de Inovação de Cacau. Indicação de Procedência Sul da Bahia | Controle de Qualidade do Cacau Sul da Bahia

Roda de aromas do cacau Fonte: Seguíne & Sukha. Cocoa Research Centre Sensory Training Guide., 2015b.

