Café da Serra de Apucarana é o 24º produto do Paraná com Indicação Geográfica

27/01/2026
Notícias

Além de servir como valorização de cultura e identidade regionais, o reconhecimento da Indicação Geográfica tem impacto direto na economia local, agregando valor ao produto. O reconhecimento do Café da Serra de Apucarana vai beneficiar diretamente 250 produtores de café de Apucarana, 50 de Cambira e um de Arapongas.

O Paraná recebeu nesta terça-feira (27) sua 24ª Indicação Geográfica (IG), a segunda concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) em 2026. O agraciado, desta vez, foi o Café da Serra de Apucarana, abrangendo os municípios de Apucarana, Arapongas e Cambira.

A certificação é a terceira do Estado na modalidade Denominação de Origem (DO) – o mel de Ortigueira e o café de Mandaguari completam a lista. Na DO, as características do produto decorrem essencialmente do meio geográfico, incluindo fatores naturais (como clima e solo) e humanos (como técnicas e saber-fazer locais).

Além de servir como valorização de cultura e identidade regionais, o reconhecimento da Indicação Geográfica tem impacto direto na economia local, agregando valor ao produto. O reconhecimento do Café da Serra de Apucarana vai beneficiar diretamente 250 produtores de café de Apucarana, 50 de Cambira e um de Arapongas.

Para o secretário estadual da Agricultura e do Abastecimento, Marcio Nunes, a conquista é demonstração do protagonismo do Paraná na produção de cafés especiais, ampliando a rentabilidade dos agricultores e consolidando a imagem do Estado como referência em alimentos diferenciados e de origem reconhecida. “O reconhecimento do Café da Serra de Apucarana com o selo de Indicação Geográfica comprova que a cafeicultura paranaense encontrou o seu caminho através da qualidade”, celebrou.

“Esse resultado é fruto direto do trabalho dedicado dos nossos técnicos junto aos produtores, que unem o saber-fazer tradicional a técnicas modernas, aliados às condições naturais de solo, clima e altitude do Paraná. É essa combinação que gera um café especial, de alto valor agregado, sustentável e com identidade própria, capaz de conquistar mercados no Brasil e no mundo”, completou Marcio Nunes.

A ampliação dos lucros para a região é uma das apostas do prefeito de Apucarana, Rodolfo Mota. “Esse reconhecimento chega logo após a região ser destaque no concurso estadual de qualidade do café. Na prática, isso significa mais dinheiro no bolso do produtor, garante um padrão de qualidade para o consumidor e gera, também, mais dinheiro para a economia do município. É uma conquista que beneficia a todos”, pontua.

O chefe do Executivo de Apucarana fez questão de frisar, ainda, que a história da cidade está intrinsecamente ligada à produção de café, tanto que diversos bairros foram nomeados em homenagem às variedades já cultivadas na região, como o Catuaí e o Sumatra. A cidade é, atualmente, a quinta maior produtora de café do Paraná, com área cultivada de 1.200 hectares e produção anual de 2,3 mil toneladas, de acordo com a Secretaria Municipal de Agricultura. O segmento movimenta R$ 215 milhões por ano no município, sendo uma de suas principais atividades econômicas.

CERTIFICAÇÃO – A concessão da IG, feita pelo INPI, foi viabilizada com subsídio do programa Sebraetec, do Sebrae/PR, e recursos da Prefeitura Municipal de Apucarana, por meio da Associação dos Cafeicultores de Apucarana (Acap), e também contou com apoio do Instituto do Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), que ofereceu suporte por meio de capacitações e estudos técnicos.

“O selo reconhece que o café de Apucarana é especial. Graças às características do solo e do clima da nossa cidade, produzimos um café que só é encontrado aqui e na África”, afirma Carlos César Bovo, cafeicultor e presidente da Associação dos Cafeicultores de Apucarana (Acap).

Segundo o consultor do Sebrae/PR, Tiago Correia da Cunha, a instituição também atuou na capacitação e organização dos produtores, que agora colhem o resultado favorável. “Com a IG, Apucarana se soma a Mandaguari e às cidades do Norte Pioneiro como referência em qualidade na cafeicultura, atestando as boas práticas de produção e manejo. Esse selo dá uma vantagem competitiva para o café conquistar novos mercados nacionais e internacionais, valoriza a

origem e fortalece o desenvolvimento econômico do território”, afirmou.

PRODUTO – O Café da Serra de Apucarana é reconhecido pela excelência de seus grãos, cultivados nas terras férteis do Norte do Paraná. Entre os atributos específicos que garantem sabor e qualidade característicos estão as práticas rigorosas na colheita e processamento, com métodos seletivos de colheita e secagem controlada do café da variedade arábica.

A uniformidade no amadurecimento dos grãos, como resultado das condições climáticas favoráveis e da colheita criteriosa e a presença de ácido fosfórico no solo da região, também contribuem diretamente para a complexidade e qualidade do sabor. O produto apresenta um perfil sensorial próprio, com acidez equilibrada, notas frutadas (como frutas amarelas e vermelhas) e predominância de melaço.

Outros fatores ambientais e culturais impactam diretamente no resultado do café, como as temperaturas amenas e um regime de chuvas bem distribuído; a topografia elevada da região, mais de 700 m acima do nível do mar, que contribui para a maturação mais lenta dos grãos, aprimorando a qualidade e a produtividade; e os incentivos governamentais e associativos, mediante programas municipais e estaduais que apoiam os cafeicultores, fornecendo mudas selecionadas, assistência técnica e infraestrutura para mecanização da colheita.

A cafeicultura da região é marcada pelo compromisso com a qualidade, a inovação e a sustentabilidade, preservando técnicas tradicionais e incorporando novas tecnologias para manter o padrão superior do produto.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – O Paraná tem agora 24 produtos com Indicação Geográfica, sendo 21 na modalidade de Indicação de Procedência (IP). Ela é concedida quando uma área geográfica se tornou conhecida/associada à produção de determinado produto ou serviço, sem correlação obrigatória com fatores ambientais. Os outros três são da categoria Denominação de Origem (DO), em que a qualidade do produto decorre essencialmente do meio geográfico (solo, clima), podendo incluir também fatores humanos.

Em 2026, o Paraná já teve reconhecidos os pedidos das Tortas de Carambeí e do Café da Serra de Apucarana. No ano passado, o título havia sido concedido às ostras do Cabaraquara; à ponkan de Cerro Azul; às broas de centeio de Curitiba; à cracóvia de Prudentópolis; à carne de onça de Curitiba; ao café de Mandaguari; ao urucum de Paranacity e ao queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Outros produtos que fazem parte dessa lista são o mel de Ortigueira; os queijos coloniais de Witmarsum; a cachaça e aguardente de Morretes; o melado de Capanema; os cafés especiais do Norte Pioneiro; o morango do Norte Pioneiro; os vinhos de Bituruna; a goiaba de Carlópolis; o mel do Oeste do Paraná; o barreado do Litoral do Paraná; a bala de banana de Antonina; a erva-mate de São Matheus; a camomila de Mandirituba; e as uvas finas de Marialva.

Há ainda o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul do Brasil, Indicação Geográfica concedida a Santa Catarina, mas que envolve municípios do Paraná e do Rio Grande do Sul.

O Estado espera ainda pela análise para outros oito produtos: acerola de Pérola; mel de Prudentópolis; caprinos e ovinos da Cantuquiriguaçu; ginseng de Querência do Norte; pão no bafo de Palmeira; cervejas artesanais de Guarapuava; mel de Capanema e couro de peixe de Pontal do Paraná.