



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Mandaguari

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR412023000020-0

Data de concessão do registro:

01/07/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2843.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CETMandaguari.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Associação dos Produtores de Café de Mandaguari - CAFEMAN

CPF / CNPJ: 50.411.189/0001-83

Endereço: Rodovia PR 444 km 34

Cidade/UF:	Mandaguari/PR	CEP:	86975-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	lary@vivasolucoesbr.com		

2. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Municípios de Apucarana, Arapongas, Cambira, Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva, todos do estado do Paraná.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Café

Especificações e características:

Por influência dos fatores naturais e humanos, o café de Mandaguari apresenta características próprias, diretamente decorrentes do local onde é produzido.

O Café de Mandaguari, tem como características intrínsecas uma consistência mais densa e sabor frutado, com notas de chocolate e caramelo, além de uma acidez típica e equilibrada.

O café é produzido em lavouras de altitude, majoritariamente situadas acima dos 600m, havendo lavouras que chegam aos 2000m.

A produção, voltada para a produção de café de alta qualidade, é torrada artesanalmente por especialistas locais, que garante uma bebida fresca, de sabor mais intenso e adocicado, aonde a presença de notas de caramelo é característica sensorial pronunciada no produto final. Essa característica se deve à menor incidência das leveduras fermentadoras no café de Mandaguari, que permite a manutenção dos açúcares naturais no produto final.

Relação com área geográfica:

Os seis municípios que compõe a delimitação da Denominação de Origem “Mandaguari” compartilham uma combinação de características sociais, culturais, históricas e institucionais que constituem a identidade dessa região. Formada por centenas de produtores de café em terreno de declividade acentuada, a região é constituída por milhares de propriedades de agricultores de base familiar onde as orientações de assistência técnica são alinhadas com conhecimentos empíricos passados de pai para filho há décadas, havendo forte sucessão familiar do saber-fazer.

O cultivo acontece em lavouras em sua maioria situadas acima de 600m de altitude e com faces ensolaradas, sendo a temperatura média anual de 15° a 28°C. A altitude favorece o clima ideal para a produção do café, com invernos frios e secos e verões quentes e úmidos. Tais condições permitem que os grãos amadureçam de maneira mais lenta e equilibrada, resultando em grãos de café com alta doçura em sua mucilagem e com sabores complexos e distintos.

Como solo, a terra roxa presente na região é extremamente fértil e seu aspecto roxo avermelhado deve-se à presença de minerais oriundos da decomposição de rochas de arenitosáltico, especialmente o ferro. Destaca-se que os solos de Mandaguari possuem ausência ou pequena presença das leveduras *Kurtzmanella* e das bactérias *Levilactobacillus brevis*, *Lactiplantibacillus*, *Lactococcus*, *Sphingomonas* e *Acetobacter orientalis*. Esses microrganismos são fermentadores de rápido crescimento que causam indesejáveis alterações nas características sensoriais da bebida ao produzirem ácido láctico/acético e outros ácidos orgânicos a partir da quebra de açúcares. Portanto, no café de Mandaguari, onde estes microrganismos não atuam, existe a possibilidade dos açúcares dos grãos não serem degradados através da torra e serem caramelizados. As técnicas de cultivo cuidadosas e sustentáveis de Mandaguari compreendem: escolha de variedades de café adequadas a cada localidade; separação de lavouras em talhões identificados; e colheita seletiva, só de frutos maduros, na peneira, no pano ou através de máquinas agrícolas com frutos separados de sujidades antes de seu processamento. A secagem é feita em terreiro suspensos de concreto que conta com o trabalho feminino, auxiliando nos serviços de rodagem do café, separado em lotes, e em número de 6 a 10 vezes ao longo do dia. A colheita acontece no período de abril até agosto, período onde as baixas temperaturas impactam nos processos de secagem do café, reduzindo também a ocorrência de fermentações negativas, responsáveis pela queda em sua qualidade.

O café da região de Mandaguari foi protagonista em festas e festivais realizados nos municípios compreendidos pela Denominação de Origem. Além disso, o produto ostenta premiações de qualidade, podendo-se citar, apenas a título de exemplo, a premiação obtida no Concurso Café Qualidade Paraná 2021 e no 6º Concurso Nacional ABIC de Qualidade do Café.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por, pelo menos, 5 (cinco) membros, sendo, no mínimo, 51% destes produtores associados da CAFEMAN eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela CAFEMAN a fazerem parte do Conselho Regulador, estes últimos podendo ser representantes do segmento do café como cooperativas, associações e empresas do setor privado, além de membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras.