



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Serra de Apucarana

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412025000003-5

Data de concessão do registro:

27/01/2026

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2873.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Cafeicultores de Apucarana

CPF / CNPJ:

01.793.642/0001-58

Endereço:

Rua Domingos Sbompato, 286, Gleba Pirapó, Distrito de Pirapó

Cidade/UF:	Apucarana/PR	CEP:	86818-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	igserradeapucarana@gmail.com		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Municípios paranaenses de Apucarana, Arapongas e Cambira em suas totalidades, seguindo seus limites político administrativos.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: ☒ **Produto** ☐ **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

O café arábica (*Coffea arábica*) da Serra de Apucarana tem como características intrínsecas de sabor frutado (com notas de frutas amarelas e vermelhas), com notas de melaço, além de uma acidez típica e equilibrada.

Para produtos com DO, é permitida exclusivamente a torra média, considerada ideal para destacar as características próprias do café da região.

A produção é realizada com mão de obra familiar e usa sementes da própria região, com colheita cuidadosa.

Relação com área geográfica:

A área delimitada da DO Serra de Apucarana possui um ambiente edafoclimático único. A conjugação da altitude elevada (entre 700 e 950 metros), que favorece a maturação lenta dos grãos; o solo de origem vulcânica (Terra Roxa), rico em nutrientes; o clima úmido mesotérmico com chuvas regulares (pouco déficit de água ao longo do ano); a temperatura média ao longo do ano de cerca de 20,6° C que atende à média anual ideal para o cultivo do cafeeiro, que situa-se entre 19 a 21° C; e os ventos constantes constituem características climáticas propícias para o cultivo cafeeiro contribuem para o desenvolvimento ideal da planta.

Soma-se a isso o saber-fazer tradicional dos produtores locais, que aplicam técnicas modernas em conjunto com o conhecimento tradicional, garante que as potencialidades da natureza sejam plenamente aproveitadas. A produção do Café da Serra de Apucarana é realizada predominantemente por famílias da região, que aliam técnicas modernas de cultivo ao conhecimento

tradicional transmitido ao longo das gerações. Essa integração de práticas reflete a valorização da cultura local e o compromisso com a preservação ambiental, assegurando uma produção sustentável e de alta qualidade.

As técnicas de colheita empregadas e a torra exclusivamente média preservam e acentuam as qualidades intrínsecas do café, consolidando, segundo os autos, a tipicidade da bebida final.

O resultado desses fatores seria um café com perfil sensorial singular, caracterizado por uma acidez típica e equilibrada, notas de sabor frutado (frutas amarelas e vermelhas) e predominância de melaço.

Portanto, segundo os documentos trazidos ao exame, o *terroir* da Serra de Apucarana é a soma das condições naturais do meio geográfico com o saber-fazer local, sendo essa combinação o que confere ao café as suas características e qualidades únicas. Reconhecido pela sua identidade e excelência, o café da Serra de Apucarana se tornou um verdadeiro símbolo cultural, representando a tradição e a dedicação das famílias produtoras da região.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

Constituído por pelo menos 05 pessoas, em sua maioria por produtores de café e demais 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, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.