



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Norte Pioneiro do Paraná

**Espécie:**      ( X ) IP      ( ) DO

**Número do registro no Brasil:**

IG200903

**Data de concessão do registro:**

25/09/2012

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2177.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**      ( ) Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná

**CPF / CNPJ:**

09.537.190/0001-55

**Endereço:**

Av. Oliveira Moita, 671, Centro

**Cidade/UF:**

Santo Antônio da Platina/PR

**CEP:**

86430-000

Telefone:  Fax:

E-mail:

### 3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

A delimitação da área geográfica refere-se aos 45 (quarenta e cinco) municípios das regiões administrativas do Estado do Paraná, denominadas Norte Pioneiro do Paraná e Norte do Paraná, representadas pelas associações de prefeituras municipais:

a) AMUNORPI - Associação de Municípios do Norte Pioneiro do Paraná, composta por 26 municípios: Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Jacarezinho, Japira, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Pinhalão, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Salto do Itararé, Santana do Itararé, Santo Antônio da Platina, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz;

b) AMUNOP - Associação dos Municípios do Norte do Paraná, composta por 19 municípios: Assai, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leópolis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sapopema, Sertaneja e Uraí.

Coordenadas extremas: Norte: -22°47'43,7"S 50°57'39,9"W, Oeste: -23°21'16,6"S 51°00'19,1"W; Sul: - 24°07'29,56"S 50°20'00,03"W; e Leste: - 23°44'01,8"S 49°32'53,3"W.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:  Produto  Serviço

Nome:

#### Especificações e características:

A IP Norte Pioneiro do Paraná refere-se aos seguintes produtos, necessariamente produzidos em fazendas localizadas na região demarcada e industrializados em indústrias devidamente credenciadas:

A) Café em grão verde: endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie Coffea arábica através da colheita manual no pano ou mecanizada, processado nas formas "cereja natural" ou "cereja descascado", livre de grãos de varrição, chuvados, fermentados ou de outros que provoquem gostos e/ou odores estranhos ou prejudiciais ao padrão desejado. Divide-se em duas categorias:

a) Café Especial - Café beneficiado, grão cru, safra do ano em curso, de coloração verde

característica (da safra do ano em curso), peneira igual ou superior a 16, com no máximo 10 % de vazamento da peneira 15, tipo igual ou inferior a 4 (no máximo 26 defeitos), com teor de umidade máximo de 12 % para café "cereja natural" e 11% para café "cereja descascado", com seca uniforme, classificado como bebida mole e/ou estritamente mole, que atinja no mínimo 80 pontos na classificação da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais);

b) Café Superior - Café beneficiado, grão cru, safra do ano em curso, de coloração verde característica (da safra do ano em curso), peneira igual ou superior a 14, com no máximo 10 % de vazamento da peneira 13, tipo igual ou inferior a 6 (no máximo 86 defeitos), com teor de umidade máximo de 12 % para café "cereja natural" e 11% para café "cereja descascado", com seca uniforme, classificado como bebida dura e/ou dura para melhor, que atinja no mínimo 60 pontos na classificação da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais).

B) Café industrializado na condição de torrado em grão ou torrado e moído: café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a identificação geográfica na modalidade Indicação de Procedência Cafés do Norte Pioneiro do Paraná. Divide-se nas seguintes categorias:

a) Café Gourmet - Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação "Café Especial", cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 7,3 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC;

b) Café Superior - Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação "Café Superior", cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 6 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC.

No caso dos cafés industrializados, para que sejam identificados com a IP, deve a matéria prima ser comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a IP Norte Pioneiro do Paraná.

### **Relação com área geográfica:**

O Norte Pioneiro do Paraná foi a porta de entrada para a colonização de toda região norte paranaense, tendo como alavanca propulsora a cafeicultura, já arraigada no ideal dos colonizadores, mineiros e paulistas, que “abriram” caminho para o progresso e o desenvolvimento econômico com o cultivo dos cafezais. O parque cafeeiro paranaense, que chegou a representar aproximadamente 40% da área cultivada e 50% da produção nacional de café.

Os produtores de café da região do Norte Pioneiro que ao longo da história, sempre tiveram um conceito, no mercado nacional e internacional, diferenciado das demais regiões produtoras do Paraná, no que se refere à qualidade da sua bebida. Reconhecido por especialistas em comercialização e classificação de café, o produto do Norte Pioneiro com frequência é utilizado e muito procurado para composição de *blends* com produtos de todas as regiões produtoras do Brasil, devido às suas características de bebida.

A totalidade da região encontra-se inserida no zoneamento agrícola do Ministério da Agricultura, como área propícia à cafeicultura, possuindo condições ideais de temperatura média anual para a produção de cafés finos (19 a 22° C), resultado da combinação da altitude (acima de 500 m) e latitude (23 ° S), proporcionando excelente caracterização da sua bebida, onde se destacam atributos como doçura, suavidade, corpo, aroma frutado e marcante sabor residual.

No Norte Pioneiro, existe a preocupação com a terra em todo o processo de criação de um café de alta qualidade. O clima ameno, com chuvas abundantes e o solo fértil, de origem vulcânica, é propício para o plantio dos melhores cafés, que dão origem a uma bebida equilibrada e de alta

doçura, com aromas e sabores que remetem a frutas, melão de cana, caramelo e chocolate. Mas para que todos esses atributos sejam extraídos dos grãos é preciso que a torra seja feita de forma correta.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador é composto por 5 (cinco) membros titulares e cinco suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área dos produtos objeto deste regulamento.