



Veículo: NÚCLEO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UNEMAT	Editoria: Notícias	Página:	Data: 10/12/2012
Tipo: INTERNET	Assunto: Café especial do Paraná recebe certificação de Indicação Geográfica		
Unidade citada jornal: Obs: Não contém citação mas trata-se de uma matéria da jornalista Flávia Bessa, publicada no site da Embrapa Café no dia 06/12/12.			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://nit.unemat.br/index.php/categoriasnit/news/638.html			



Café especial do Paraná recebe certificação de Indicação Geográfica

Por Silmara G. Barnabé

O café especial produzido no Norte Pioneiro do Paraná recebeu a certificação de Indicação Geográfica Procedência (IGP) do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI). A região é a primeira do Paraná a receber a distinção.

Além do Paraná, somente outras duas regiões produtoras de café no País apresentam o registro oficial de indicação geográfica, sendo elas o Cerrado Mineiro e a Serra da Mantiqueira, ambas em Minas Gerais.



A certificação do Norte Pioneiro como região produtora de cafés especiais é fruto de um trabalho intenso realizado por várias instituições representantes e parceiras da cadeia produtiva do café na região, impulsionadas pela vontade dos cafeicultores e conduzidas pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, dentre diversas outras.

O lançamento do Projeto de Cafés Especiais, em 2006, mostrou a nova realidade do mercado desses grãos e norteou para os agricultores um novo modelo de produção. A cultura do grão no Norte Pioneiro passou a produzir café especial, de qualidade superior.

O trabalho propriamente dito para conquistar a IGP teve início em 2008, por iniciativa dos cafeicultores do Norte Pioneiro, que perceberam a necessidade de sobreviver à crise que persistiu por cerca de 10 anos sem valorização do produto no mercado e se uniram para mudar os paradigmas de produção e de comercialização, com foco no consumidor e no mercado.

Segundo a Embrapa, para se ressaltar as avaliações do café da região já produzido, especialistas do Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar) fizeram testes para avaliar as características regionais expressas no café, bem como análise bioquímica e sensorial. Chegou-se à conclusão de que a região é propícia à cafeicultura, possuindo condições climáticas ideais para a produção de cafés finos, com temperaturas médias anuais entre 19 e 22° C, resultado da geografia da região, que possui altitude (de 500 a 900 m) e latitude (23 e 24°S).

A Embrapa afirma que os estudos mostraram que essas condições permitem a fixação mais intensa dos atributos e conferem excelente caracterização da bebida, como doçura intensa, suavidade, corpo equilibrado, acidez cítrica agradável e marcante sabor residual, com sabor e aroma oscilando entre chocolate, caramelo, floral cítrico e frutado. Aliado a isso há ainda as qualidades da “terra roxa” e a precipitação pluviométrica, que permite o cultivo sem irrigação ou com irrigação complementar.

Fonte: **Embrapa**.