

## O PROCESSO DE RECONHECIMENTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO CAFÉ DE MANDAGUARI SOB A ÓTICA DO CÍRCULO VIRTUOSO E DA METODOLOGIA DO SEBRAE PARA IDENTIFICAÇÃO DE POTENCIAIS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Layssa Araújo Pinto<sup>1</sup>, Helouize Fonseca Dolci<sup>2</sup>, Anderson Huss Paganini<sup>3</sup>,  
Anderson Cardoso Bizo<sup>4</sup>, Luiz Henrique Tofanetto e Marques<sup>5</sup>, Juliana Sartori Bonini<sup>6</sup>,  
Rejane Sartori<sup>7</sup>

**Resumo:** Este estudo analisa o processo de reconhecimento da Denominação de Origem (DO) para os cafés de Mandaguari a partir de duas abordagens complementares: a Metodologia do Sebrae para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras e o Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem. Trata-se de estudo exploratório, qualitativo, com fontes documentais e de campo. Os resultados apontam evidências de aptidão para DO, destacando a organização dos cafeicultores da Associação dos Produtores de Café de Mandaguari, o suporte institucional e a articulação entre fatores naturais e humanos. Conclui-se que o território de Mandaguari reúne, no período analisado, evidências técnico-institucionais e de qualidade ligadas à origem suficientes para sustentar o pleito de reconhecimento da DO junto ao INPI.

**Palavras-chave:** Indicação geográfica; denominação de origem; café especial; mandaguari; desenvolvimento regional.

- 
- 1 Advogada e Mestranda em Propriedade Intelectual pelo Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela Universidade Estadual de Maringá (UEM).
  - 2 Advogada e Mestranda em Propriedade Intelectual pelo Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela UEM.
  - 3 Gerente Técnico de Processos do SuperBac Proteção Ambiental e Mestrando em Propriedade Intelectual pelo Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela UEM.
  - 4 Professor Educação Física da Prefeitura Municipal de Paranavaí e Mestrando em Propriedade Intelectual pelo Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela UEM.
  - 5 Analista de Informática na UEM e Mestrando em Propriedade Intelectual pelo Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela UEM.
  - 6 Docente do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela UEM e docente do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Gestão do Conhecimento da UniCesumar, possui Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).
  - 7 Docente do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT) pela Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (UNICENTRO), possui Doutorado em Bioquímica pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS/RS).

# THE PROCESS OF RECOGNITION OF THE DESIGNATION OF ORIGIN OF MANDAGUARI COFFEE FROM THE PERSPECTIVE OF THE VIRTUOUS CIRCLE AND THE SEBRAE METHODOLOGY FOR IDENTIFYING POTENTIAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

**Abstract:** This study presents the process for recognizing a Denomination of Origin (DO) for Mandaguari coffees using two complementary approaches: the Sebrae Methodology for Identifying Potential Brazilian Geographical Indications and the Virtuous Circle of Origin-Linked Quality. This is an exploratory, qualitative study using documentary and field sources. The results point to evidence of suitability for DO, highlighting the organization of the coffee growers in the Mandaguari Coffe Producers Association, institutional support, and the articulation between natural and human factors. Therefore, it is concluded that Mandaguari territory during the analyzed period gathered sufficient technical-institutional and quality evidence linked to origin to support the claim for recognition of the DO with the INPI.

**Keywords:** Geographical Indication; Protected Designation of Origin; Specialty Coffee; Mandaguari; Regional Development.

## 1 INTRODUÇÃO

O mercado de cafés foi considerado por muito tempo um mercado comoditizado (Teuber, 2010), mas na última década, evidenciou-se um consumidor mais informado, atento à origem, processos e atributos sensoriais, reposicionando a qualidade como vetor central de diferenciação e valor. Essa sofisticação da demanda se reflete na busca por certificações e selos que reduzam assimetrias de informação e sinalizem confiança, tornando a origem um elemento cada vez mais relevante e sustentável na hora da escolha (Fuller; Grebitus, 2023; SCA, 2023; Ico, 2024).

No mercado cafeeiro, essa diferenciação de qualidade se dá principalmente por meio da Denominação de Origem (DO) ou da Indicação de Procedência (IP), modalidades de Indicação Geográfica (IG), definidas legalmente pelo Acordo sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (Acordo TRIPS). A IP enfatiza a reputação associada a um nome geográfico e a um centro tradicional de produção, extração ou fabricação; seu vínculo com o território é predominantemente histórico-econômico e os requisitos de prova técnica são menos exigentes (Brasil, 1996). A DO é uma modalidade pela qual se reconhece a diferenciação de um produto cujas qualidades se dão exclusiva ou essencialmente, por fatores geográficos e culturais do local onde foi produzido (World Trade Organization, 1994; Brasil, 1996).

Do ponto de vista econômico, a diferenciação por origem influencia o valor do produto final. Na literatura, esse efeito é descrito como “diferencial médio de preço” (*price premium*), isto é, a razão entre o preço de um produto com IG e o preço de um comparável sem IG; quando essa razão é maior que 1, interpreta-se a existência de um prêmio associado à origem (EC, 2021). Além dos efeitos econômicos, as IGs podem apoiar estratégias de desenvolvimento territorial e sustentabilidade ambiental quando bem especificadas e governadas (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2018). Tais efeitos justificam o interesse científico e prático em avaliar, com evidências empíricas, a adequação

de territórios e cadeias às modalidades de IG, subsidiando decisões estratégicas e de política pública (Vakoufaris, 2010).

Nesse contexto encontra-se o mercado de cafés, com destaque para os cafés especiais, com qualidade aferida por protocolos reconhecidos e atributos consistentes que dialogam com consumidores exigentes e dispostos a pagar por diferenciais. A consolidação desse segmento impulsiona governança, rastreabilidade e melhoria contínua, aproximando a linguagem técnica da avaliação sensorial do debate sobre identidade territorial e reputação coletiva (Tostati, 2021; LeónBravo; Cicullo; Caniato; 2022; Sca, 2023).

O Brasil mantém-se na liderança mundial como maior produtor e importante consumidor de café, com destacada diversidade regional. Aproximadamente 300 mil estabelecimentos no país se dedicam ao cultivo do grão, dos quais cerca de 70% são da agricultura familiar; os Estados com maior produção incluem Minas Gerais, Espírito Santo, Bahia, São Paulo e Rondônia (Mapa, 2022). Essa amplitude produtiva, ao mesmo tempo em que complexifica padrões de qualidade, abre espaço para iniciativas que reconheçam especificidades locais e fortaleçam reputações territoriais, articulando políticas públicas, organizações de produtores e apoio técnico na identificação e qualificação de potenciais IGs (Mapa, 2022).

O Paraná já teve grande importância na produção de café no Brasil, e embora tenha passado por transformações estruturais, assiste ao fortalecimento de nichos de cafés especiais impulsionados por certificação, avanços técnicos e busca por qualidade. Iniciativas de cooperação, assistência técnica e metas de renovação/expansão da cafeicultura têm sido destacadas em políticas recentes, contribuindo para a densidade institucional e a mobilização coletiva observadas no Estado (Chamorro; Rubio; Miranda, 2015; IDR-PR, 2023).

Na região Norte Central paranaense, mais precisamente no território de Mandaguari, pequenos produtores têm se dedicado a produzir cafés especiais (Bronzeri; Bulgacov, 2014; Leite, 2020), buscando agregar valor na venda desses cafés. Observa-se a articulação entre condições naturais, saber-fazer e coordenação dos produtores, que suscita a possibilidade de um pedido de DO. Diante desse cenário, coloca-se a questão central deste estudo: em que medida as condições territoriais, organizacionais e produtivas de Mandaguari atendem aos requisitos de uma DO e como os arranjos de governança e os padrões de qualidade associados ao território justificam a opção por DO em vez de IP?

Nesse sentido, este artigo analisa o processo de reconhecimento da DO para os cafés de Mandaguari, a partir de duas abordagens complementares: (i) a Metodologia do Sebrae para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas, visando levantar evidências sobre produto, territorialidade, cadeia produtiva, governança e visão de futuro; e o Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem, desenvolvido pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (Fao), permitindo assim uma leitura integrada do processo.

Para tanto, o artigo está estruturado em cinco seções. Além desta introdução, na seção seguinte são apresentadas considerações sobre IG, destacando as IGs com DO para café concedidas no Brasil. Na terceira seção descreve-se a metodologia utilizada no estudo, e na quarta, expõe-se os resultados da pesquisa. Por fim, tem-se as considerações finais do estudo, seguidas das referências.

## 2 CONSIDERAÇÕES SOBRE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

A IG constitui uma proteção de direito vinculada à propriedade industrial, podendo ser solicitada por produtos ou serviços que se reconheçam como provenientes de uma região específica e que apresentem notoriedade, qualidades ou características inerentes à sua origem. Em nações desenvolvidas, como França, Portugal e Itália, que possuem uma longa tradição na produção de vinhos e alimentos, as IGs estão amplamente consolidadas e reconhecidas internacionalmente (Melo *et al.*, 2017).

Importante ressaltar que a história das IGs no Brasil é recente, pouco mais de duas décadas se comparada à trajetória europeia que remonta a séculos. Nesse período, diversos órgãos e instituições públicas e privadas, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), universidades e institutos federais, além de órgãos estaduais, vêm atuando no fomento das IGs e Marcas Coletivas (Barbosa; Valente, 2020).

As IGs constituem em dinâmicas coletivas de criação e captura de valor de bens territoriais por meio da inovação institucional, organizacional e de mercado, as quais estão embebidas na matriz institucional. A IG busca estabelecer confiança no consumidor que prefere o produto típico de um lugar reputado e paga um prêmio por isso (Fronzaglia *et al.*, 2019).

Em território brasileiro, essa matéria é regida pela Lei de Propriedade Industrial (LPI), Lei n. 9.279, de 1996. A LPI determina o preenchimento de requisitos de alguns elementos norteadores. Cabe ao INPI, por meio das instruções normativas e resoluções, o detalhamento desses requisitos, condições de proteção e demais instruções para os pedidos. Conjuntamente com essa legislação, existe a Portaria INPI/PR nº 04/2022, que atualmente normatiza as duas modalidades existentes de IG: a IP e a DO.

A LPI define essas duas modalidades nos artigos 177 e 178:

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Brasil, 1996).

Os fatores naturais referidos na DO são elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, que influenciam as qualidades ou características de produtos ou serviços de uma determinada área geográfica, diferenciando-os de outros oriundos de área geográfica distinta (Inpi, 2023).

Ainda, a singularidade dos fatores humanos torna-se um elemento central para a consolidação da identidade de produtos e serviços de uma região, refletindo a riqueza de conhecimentos e práticas desenvolvidas localmente ao longo do tempo. Esse saber-fazer, enraizado na cultura e nas tradições, não só valoriza o produto ou serviço oferecido, mas

também fortalece o vínculo com o território e sua população, conferindo autenticidade e diferenciando-o no mercado. A preservação e valorização desses elementos são fundamentais para o desenvolvimento sustentável da comunidade, incentivando a continuidade da transmissão de conhecimentos e o respeito pela tradição, ao mesmo tempo em que se permite a inovação e a adaptação às novas demandas do setor (Bruch, 2008).

Outro aspecto importante é a qualidade, que trata das características tecnicamente comprováveis e mensuráveis do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços. Por fim, tem-se as características, propriedades físicas, particulares e típicas, vinculadas aos traços ou propriedades inerentes do produto ou serviço, podendo ainda ser advindas do modo como o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou do modo como o serviço é prestado (Niederle; Aguiar, 2012).

De acordo com informações disponíveis no *site* do Inpi, o Brasil possui um total de 39 DO registradas, das quais 29 de origem nacional e 10 de origem estrangeira (Inpi, 2021). No contexto específico dos cafés especiais, o Brasil conta com sete regiões que obtiveram, junto ao Inpi, o selo de IG na modalidade DO, conforme Quadro 1.

Quadro 1 – IGs com DO para café, concedidas no Brasil.

Número	Requerente	Nome geográfico/ gentílico	País/UF
IG201011	Federação dos Cafeicultores do Cerrado	Região do Cerrado Mineiro	BR/MG
IG200704	Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira	Mantiqueira de Minas	BR/MG
BR412019000005-0	Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó	Caparaó	BR/ES/ MG
BR412019000017-4	Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo	Montanhas do Espírito Santo	BR/ES
BR412020000004-0	Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia	Matas de Rondônia	BR/RO
BR412022000012-6	Associação dos Cafeicultores da Canastra	Canastra	BR/MG
BR412022000019-3	Aliança dos Cafeicultores da Chapada Diamantina	Chapada Diamantina	BR/BA

Fonte: elaborado a partir de INPI (2024).

A título de exemplo, dentre as DOs presentes no Quadro 1 está a da Região do Cerrado Mineiro, cuja produção se encontra em altitude entre 800 e 1.300 metros, com combinação das condições climáticas exclusivas da região e floradas intensas e únicas, produzindo um café de maturação uniforme e colheita concentrada (Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, 2003). A DO desta região é definida pela Portaria n. 165/95, de 1995, do

Instituto Mineiro de Agropecuária, e compreende as áreas das regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, parte do Alto São Francisco e do noroeste do Estado de Minas Gerais.

Conforme Nagai (2016), os resultados demonstram que a implantação da DO no Cerrado Mineiro objetivou dois principais aspectos: a melhoria da qualidade do café produzido na região e a sua rastreabilidade. Esse foco em qualidade objetiva a comercialização com destino ao mercado externo e pode ser percebido por meio dos requisitos exigidos pela Federação, descritos no manual de garantia de qualidade da produção, que são: a) a unidade produtora estar no âmbito da região demarcada como Cerrado Mineiro; b) exigência de alcance mínimo de 80 pontos na escala da *Specialty Coffee Association of America* (Scaa); c) produção em altitude entre 800 e 1.300 metros; d) produção de *Coffea arabica* como espécie oficial; e) uso de boas práticas agrícolas e respeito à legislação brasileira; f) exigência dos lotes serem armazenados exclusivamente em cooperativas/armazéns credenciados; e g) uso somente da sacaria oficial identificada pelo selo de origem.

A DO café da Serra da Canastra, processo registrado no INPI sob número BR412022000012-6, por meio da Associação dos Cafeicultores da Canastra, apresenta com frequência notas superiores a 83 e 84 pontos para as variedades cereja descascado e desmucilado, respectivamente. Essas notas elevadas são observadas de forma consistente em grande parte da área produtora. Por outro lado, a frequência de notas iguais ou superiores a 84 pontos para o café natural está intimamente relacionada à localização geográfica, evidenciando uma dependência significativa do espaço. O café da Serra da Canastra teve forte apoio do Sebrae, com diversas ações para alavancar os produtores para novos mercados (Mota, 2017).

O Sebrae de Minas Gerais tem colaborado com o desenvolvimento de várias origens produtoras, em especial o café do Estado. Hoje, são nove regiões produtoras de café guiadas por esta estratégia, cada uma direcionada pelo seu propósito, crenças e valores e seguindo a sua trajetória no mercado global de café. Em 2023, foram três novas origens produtoras que apresentaram ao mercado a sua estratégia de marca território: Café da Canastra, Região de Campos Altos e Região do Sudoeste de Minas. Para o Sebrae, a IG traz inúmeros benefícios ao produtor e ao destino, como o aumento da produtividade, competitividade, fortalecimento da governança, estímulo à economia local, ampliação do renome dos produtos da região e aumento da mídia espontânea e do fluxo de turistas (Sebrae, 2023).

Segundo Boff (2009), o reconhecimento das IGs impulsiona o desenvolvimento ao trazer benefícios tanto para produtores quanto para consumidores. Esse reconhecimento não só aprimora a qualidade dos produtos, como também assegura sua procedência, conferindo maior valor e credibilidade ao que é produzido localmente. Dessa forma, as IGs contribuem para fortalecer a identidade regional e promover uma produção sustentável e valorizada no mercado.

Assim, entende-se que a implementação de políticas públicas e iniciativas privadas é crucial para garantir que a produção de café com DO ocorra de maneira justa e responsável. A transparência e a colaboração entre os diferentes atores da cadeia produtiva são essenciais para a construção de um mercado de café mais ético e sustentável. A partir disso, o envolvimento consciente de todos os agentes – desde os produtores até os consumidores

finals – contribui para uma cadeia produtiva de café que valoriza práticas sustentáveis, protege o meio ambiente e promove a justiça social.

### 3 METODOLOGIA

Este é um estudo exploratório, de abordagem qualitativa, fundamentado em pesquisa documental e de campo. O período de realização desta pesquisa foi de 26/09/2025 a 03/12/2025, período esse em que o pedido de DO tramitava no INPI.

A pesquisa documental considerou diversos documentos, os quais estão sistematizados no Quadro 2. Esses materiais foram utilizados tanto para analisar o processo de reconhecimento quanto para extrair evidências factuais sobre produto, território, governança e parâmetros de qualidade.

Quadro 2 – Documentos da pesquisa documental, função e uso analítico

Documento da pesquisa	Função (o que responde)	Uso analítico
CET da DO Mandaguari para o café	Definir parâmetros de qualidade, práticas de manejo, controle e rastreabilidade.	Critérios de qualidade; base para qualificação e indicadores de controle/rastreio.
Laudo de delimitação da área geográfica de produção	Delimitar fronteiras e critérios do recorte territorial.	Evidência de territorialidade (fase de Identificação).
Laudo técnico elaborado pela GoGenetic (Associação, 2023)	Caracterizar fatores naturais e atributos do produto (solo, clima, altitude, físico-químicos e sensoriais).	Especificidade produto-território; apoio a parâmetros físico-químicos e sensoriais.
Pedido de registro de DO (BR412023000020-0)	Comprovar escopo do pedido e peças processuais.	Referência formal ao objeto e ao estágio do processo perante o INPI.
Publicação de exigência de mérito do INPI	Indicar pontos técnicos/documentais requeridos pelo INPI.	Direcionar verificações e complementações documentais do dossiê.
Estatutos e atas da Cafeman	Demonstrar regras, representatividade e deliberação da associação.	Evidência de governança da indicação geográfica.
Convênios e ofícios (Sebrae, poder público, parceiros)	Comprovar parcerias e suporte técnico-financeiro.	Evidência de apoio institucional à iniciativa.
Documentos institucionais e registros de premiações	Indicar reputação do produto e diferenciação em mercado.	Evidência de reputação e inserção em canais especializados.

Fonte: elaborado pelos autores (2025).

A pesquisa de campo consistiu na condução de uma entrevista estruturada realizada com o presidente da Associação dos Produtores de Café de Mandaguari (Cafeman), liderança associativa dos cafeicultores do território e substituto processual do pedido de

reconhecimento de DO perante o INPI. O instrumento empregado foi um roteiro com 21 questões derivadas da Metodologia do Sebrae para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras (Sebrae, 2020). Ademais foram analisadas também através das especificações presentes na Instrução Normativa INPI n.º 095/2018 e pela ABNT NBR 16479:2016. As questões foram organizadas em cinco blocos temáticos (produto/qualidade; territorialidade/recursos; cadeia e mercados; governança; visão de futuro), conforme sistematização apresentada no Quadro 3.

Quadro 3 – Roteiro estruturado da entrevista

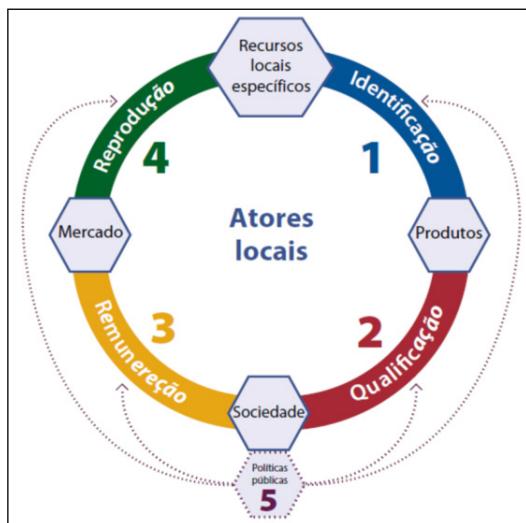
Critérios	Perguntas
Avaliação do Potencial de DO	1. Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e o saber-fazer dos produtores?
Critério Produto	2. Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada? 3. Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são? 4. O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado e diferenciação em relação a outros produtos disponíveis no mercado? Se sim, quais são? 5. Desde quando o produto é produzido na área geográfica? Quais evidências históricas existem da produção desse produto na área geográfica indicada? 6. O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?
Critério Territorialidade	7. Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, processamento, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? 8. Os produtores, extratores ou fabricantes do produto estão todos sediados na área geográfica indicada?
Critério Método de Produção/ Cadeia Produtiva	9. Existe, por parte dos produtores/extratores/fabricantes ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção/extracção/fabricação que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores? 10. Existe um sistema de controle de qualidade da produção/extracção/fabricação praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle? Está documentado?
Critério Governança	11. Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores/extratores/fabricantes do produto na área geográfica indicada?
Critério Identidade e Senso de Pertencimento	12. Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

Critérios	Perguntas
Critério Desempenho Econômico	13. Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país? 14. Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?
Critério Necessidade de Proteção	15. Existem evidências de falsificações do produto no mercado com o uso do nome geográfico por outros produtores que estão fora da área geográfica? 16. Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?
Critério Pesquisa Envolvida	17. Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, que influenciam nas características e qualidades do produto? 18. Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores, que influenciam nas características e qualidades do produto? 19. Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? 20. Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?
Critério Visão de Futuro	21. Quais são as metas dos produtores/extratores/fabricantes da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (regional, nacional, internacional) para o produto?

Fonte: elaborado pelos autores (2025).

A entrevista foi gravada e posteriormente transcrita em 25 páginas. Em seguida, adotou-se um procedimento de mapeamento analítico, associando cada bloco temático do roteiro da Metodologia do Sebrae a uma ou mais fases do Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem. Esse Círculo promove um modelo sustentável, onde as ações e práticas dos participantes agregam valor a produtos de regiões geográficas específicas (Vandecandelaere *et al.*, 2010). Utilizado para atestar se determinado produto tem potencial de conquistar o selo da IG, esse modelo é dividido em cinco etapas: identificação, qualificação, remuneração, reprodução e políticas públicas, conforme ilustrado na Figura 1.

Figura 1 – Círculo Virtuoso da Qualidade ligado à Origem



Fonte: Vandecandelaere *et al.* (2010)

Na etapa de “identificação” são especificadas as relações entre o produto, as comunidades envolvidas e o ambiente; na “qualificação” obtêm-se informações dos atores envolvidos diretamente no processo produtivo, que conhecem as características e aspectos culturais que o envolvem; a “remuneração” está relacionada com a comercialização do produto e demanda uma estratégia coletiva para gerir o ativo comum a todos, a fim de agregar valor e tirar proveito da reputação, inclusive por meio de mecanismos não comerciais; a “reprodução” denota que os recursos serão preservados, renovados e aprimorados em todo o Círculo Virtuoso, com vistas a possibilitar sua sustentabilidade em longo prazo; por fim, “políticas públicas” representa e alimenta todas as outras etapas e fornece suporte jurídico e institucional (Vandercandelaere, 2010).

Em termos operacionais, as evidências sobre produto e território alimentam a fase de “identificação”; padrões, provas e controles de qualidade informam a “qualificação”; preços, canais e diferenciação de mercado dialogam com a “remuneração”; ações ambientais, transmissão de saberes e continuidade produtiva compõem a “reprodução de recursos”; e arranjos institucionais, instrumentos jurídicos e apoio governamental subsidiam “políticas públicas”. Essa matriz de correspondência foi usada tanto para a codificação dos dados quanto para organizar a apresentação dos resultados.

A entrevista juntamente com os documentos examinados, foram submetidos à análise de conteúdo temática, com categorias definidas a partir das fases do Círculo Virtuoso e dos domínios da Metodologia do Sebrae. A codificação buscou identificar convergências e discrepâncias entre o declarado nas fontes documentais e o informado na entrevista, o que possibilitou extrair descriptores que possibilitaram a análise em conjunto com as evidências documentais. Assim, a afirmação do entrevistado foi confrontada com evidências documentais; quando cabível, trechos do laudo técnico e do CET foram utilizados para

qualificar tecnicamente os achados, como por exemplo, parâmetros de qualidade e controles previstos.

Considerando que, no período de execução desta pesquisa, o pedido de DO para o café de Mandaguari tramitava no INPI, foram analisados a partir do domínio econômico os quais, incluem-se: variação do preço médio recebido (prêmio por origem), participação em canais de comercialização de maior valor, número de compradores recorrentes e alcance geográfico das vendas; no domínio cultural: número de eventos e iniciativas de valorização, adoção de práticas tradicionais formalizadas em regulamento de uso, ações educativas e visibilidade do território. Esses indicadores foram construídos a partir da codificação temática e da triangulação entre os documentos técnicos (CET, laudos técnico e de delimitação, exigência de mérito) e a entrevista, que forneceram as variáveis, métricas e meios de verificação. Uma vez reconhecida a DO, a aplicação desse protocolo permitirá mensurar, ex post, os impactos na região.

Para assegurar transparência metodológica, no Quadro 4 apresenta-se a tabela de correspondência entre cada uma das 21 questões do roteiro e as fases do Círculo Virtuoso.

Quadro 4 – Matriz de correspondência entre a Metodologia do Sebrae e o Círculo Virtuoso

<b>Questão</b>	<b>Domínios da Metodologia do Sebrae</b>	<b>Evidência</b>	<b>Fases do Círculo Virtuoso</b>	<b>Descriptor para análise</b>
Q1	Caracterização do produto e histórico local	CET; entrevista	Identificação	Identidade do produto; tradição declarada
Q2	Delimitação territorial	Laudo de delimitação; pedido INPI	Identificação	Fronteiras da área; critérios de recorte
Q3	Fatores naturais (solo, clima, altitude)	Laudo técnico	Identificação; Qualificação	Especificidade ambiental; variáveis edafoclimáticas
Q4	Fatores humanos (práticas agrícolas)	CET; entrevista	Qualificação; Reprodução	Manejo, colheita, pós-colheita
Q5	Reputação e reconhecimento	Documentos institucionais; premiações	Identificação; Remuneração	Evidências de reputação; prêmios; histórico
Q6	Padrões e parâmetros de qualidade	CET; laudos	Qualificação	Parâmetros físico-químicos e sensoriais
Q7	Mecanismos de controle e conformidade	CET; regulamentos	Qualificação; Políticas públicas	Procedimentos de controle; verificação
Q8	Rastreabilidade	CET; entrevista	Qualificação	Procedimentos de rastreio por lote/produtor

<b>Questão</b>	<b>Domínios da Metodologia do Sebrae</b>	<b>Evidência</b>	<b>Fases do Círculo Virtuoso</b>	<b>Descriptor para análise</b>
Q9	Especificidade ligada à origem	CET; laudos	Identificação; Qualificação	Relação produto-território (fatores naturais/humanos)
Q10	Estrutura da cadeia e atores	Documento; entrevista	Políticas públicas; Remuneração	Elos, funções, coordenação
Q11	Governança (associação/arranjos)	Estatutos; atas; entrevista	Políticas públicas	Regras, representatividade, deliberação
Q12	Apoio institucional	Convênios; ofícios; entrevista	Políticas públicas	Parcerias (Sebrae, poder público, etc.)
Q13	Beneficiamento e padronização	Caderno; laudos	Qualificação	Processos de beneficiamento; padronização
Q14	Provas de qualidade e ensaios	Laudos técnicos	Qualificação	Ensaios físico-químicos/sensoriais especificados
Q15	Mercados e canais	Entrevista; registros internos	Remuneração	Canais de venda; posicionamento
Q16	Preços e prêmios por origem	Entrevista; notas fiscais (quando disponíveis)	Remuneração	Diferencial de preço; frequência de prêmio
Q17	Sinal distintivo e comunicação	Minutas/arte; regulamento de uso	Remuneração; Políticas públicas	Elementos gráficos; regras de aplicação
Q18	Sustentabilidade ambiental	Caderno; entrevista; laudos	Reprodução dos recursos	Práticas ambientais; manejo de resíduos
Q19	Transmissão de saberes/capacitação	Atas; programas de formação	Reprodução dos recursos	Capacitações; difusão de práticas
Q20	Riscos e ameaças	Entrevista; documentos	Reprodução; Políticas públicas	Riscos mapeados; mitigação
Q21	Visão de futuro e plano de ação	Roteiro; entrevista	Políticas públicas	Metas; cronograma; prioridades

Fonte: elaborado pelos autores (2025)

Esses descritores foram derivados da operacionalização do roteiro de entrevista (com 21 questões) e mapeado em relação às fases do Círculo Virtuoso; cada linha do Quadro 4 nasce da combinação “questão do roteiro” mais “evidência” mais “fase do Círculo Virtuoso”, resultando no descritor usado na análise dos dados da pesquisa.

O desenho metodológico adotado é qualitativo e apresenta limitações decorrentes do recorte e da disponibilidade de dados: (i) a entrevista concentrou-se na liderança associativa, o que pode introduzir viés de informante-chave; (ii) a componente quantitativa restringiu-se a descritores documentais e contagens indicativas, sem séries temporais de preços e volumes nem padronização que permitisse modelagem econométrica; e (iii) não foi constituído um grupo de comparação (contrafactual), entendido como um conjunto de produtores/municípios com características agroecológicas e de mercado semelhantes, porém fora da área delimitada e sem processo de DO, para cotejar, ao longo do tempo, indicadores como variação do preço médio recebido, participação em canais de maior valor, número de compradores recorrentes, alcance geográfico das vendas e, no plano cultural, eventos e iniciativas de valorização. Essas limitações são parcialmente mitigadas.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 O Círculo virtuoso do café de Mandaguari

Esta seção apresenta os resultados obtidos a partir da entrevista e sua leitura pelas fases do Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem. A articulação entre as evidências de campo e a documentação técnica permite avaliar como os recursos locais, os padrões de qualidade, a dinâmica de mercado, a reprodução dos recursos e o suporte institucional se combinam para sustentar a aptidão do Café de Mandaguari à DO.

#### Fase 1 do Círculo Virtuoso - Identificação de recursos locais

A primeira fase do Círculo Virtuoso é a de identificação de recursos locais. Nesta fase se analisam os atores, os recursos necessários para a produção do produto e a sua relação com o território (Vandercandelaere *et al.*, 2010).

Assim, no que diz respeito aos atores, pode-se citar as pessoas envolvidas para que fosse possível solicitar o registro de DO aos cafés de Mandaguari, a saber:

- **Produtores:** os produtores locais, de acordo com o CET, representam cerca de duzentas propriedades produtoras, localizadas em Mandaguari, Marialva, Jandaia do Sul, Apucarana, Cambira e Arapongas. Estes desempenham um papel central no processo de certificação do Café de Mandaguari como uma IG.
- **Cooperativa Agropecuária de Mandaguari (Cocari):** a Cooperativa iniciou suas contribuições na década de 1960, quando um grupo de 20 agricultores se organizou em busca de melhores condições de comercialização do café da região. Assim, em 7 de fevereiro de 1962, nascia a Cocari (Cooperativa Agropecuária e Industrial, 2024). Conforme trecho retirado do site dessa associação: “*A década de 1970 foi marcada por importantes conquistas no Paraná, como o primeiro armazém de grãos, construído em 1973, em Mandaguari, e a fundação do primeiro entreposto da Cocari, em Itambé, no ano de 1975. No ano seguinte foi fundado o entreposto de Marialva.*” (Cooperativa Agropecuária e Industrial, 2024).

De acordo com o presidente da Cafeman, a Cooperativa oferta aos cooperados sementes, adubos, beneficiamento entre outros serviços.

- **Associação dos Produtores de Café de Mandaguari** (Cafeman): essa Associação foi oficialmente registrada em dezembro de 2022, para organizar os cafeicultores de Mandaguari e facilitar a estruturação do pedido de DO. A decisão de formar a associação resultou de um consenso entre os produtores de que possuíam as condições para a produção de um café especial de alta qualidade. A área de produção foi delimitada para incluir seis municípios localizados na mesorregião Norte Central: Mandaguari, Marialva, Cambira, Jandaia do Sul, Arapongas e Apucarana, com uma área total de 2.102,970 Km<sup>2</sup>. A delimitação considerou principalmente o tipo de solo (terra roxa) e as condições climáticas favoráveis (Trópico de Capricórnio, dias quentes e noites frias) para o cultivo do café especial (Associação, 2023).
- **Sebrae:** de acordo com o presidente da Cafeman, o Sebrae desempenhou um papel central no desenvolvimento do processo de solicitação e cobriu 70% do custo total do projeto, sendo que este apoio financeiro foi decisivo para viabilizar o projeto, tornando-o acessível aos produtores. Ainda, de acordo com o entrevistado, o Sebrae não apenas forneceu apoio financeiro, mas também orientou os produtores em relação aos requisitos do Inpi para a concessão da DO, capacitando-os para atender às demandas de qualidade e sustentabilidade.
- **Prefeitura Municipal de Mandaguari:** no âmbito do município de Mandaguari, a Lei Ordinária Municipal n.º 3.556/2021, instituiu, as diretrizes para estabelecer o Café como bebida típica do município. Conforme artigos 1º, 2º e 3º da respectiva lei:

Art. 1º Fica instituído o Café como bebida típica do Município.

Art. 2º Para os efeitos desta LEI, considera-se a sugestão do dia 06 de maio, como data a se comemorar, tendo em vista que a mesma é alusiva ao aniversário da cidade, e também data em que se está em plena colheita do fruto.

Art. 3º O dia do Café será incluído no calendário oficial do Município (Mandaguari, 2021)

Além da lei, de acordo com o presidente da Cafeman, o apoio da Prefeitura se manifestou, principalmente, no investimento financeiro para viabilizar o processo de solicitação da DO, arcando com 30% dos custos do processo. Sem essa contribuição, a iniciativa seria inviável para os produtores, especialmente considerando que a maioria deles são agricultores familiares.

- **Governo do Estado do Paraná:** o governo do Estado do Paraná, concedeu o título de Capital do Café do Norte Central do Paraná, ao município de Mandaguari, de acordo com a Lei Ordinária Estadual n.º 20.592/2021.
- **Empresa Viva Soluções:** a empresa de São Mateus do Sul, no Estado do Paraná, contratada pelo Sebrae, teve participação importante na organização do processo e na elaboração dos documentos para o pedido de DO do café de Mandaguari. A empresa atuou em parceria com o laboratório GoGenetic e o

Sebrae/PR (Associação, 2023) na elaboração dos laudos e estudos necessários para comprovação dos requisitos exigidos pelo INPI.

- **Laboratório GoGenetic:** a participação dessa empresa se concentrou na análise dos grãos de café, com o objetivo de identificar características únicas que pudessem comprovar a influência do *terroir* na qualidade e no sabor do produto (Associação, 2023). O *terroir* é responsável por estabelecer uma reconexão entre lugar, pessoas e produtos, ao considerar que o ambiente físico e as condições socioculturais influenciam diretamente as características dos bens e serviços ali produzidos (Leedon *et al.*, 2021).
- **Multinacional de fertilizantes Yara:** sua atuação se deu por meio da promoção tradicional de concursos anuais, Concurso Nosso Café YARA, participante do circuito de eventos da Semana Internacional do Café (Sic), tradicional vitrine de exportação para os cafés nacionais de alta qualidade. O produto do Sítio Eliza Cafés Especiais, de propriedade do atual presidente da Cafeman, foi o ganhador deste prêmio nacional no evento de 2017 (Revista Cafeicultura, 2017).

A promoção do concurso nacional de cafés proporcionou aos produtores a oportunidade de testarem a qualidade do seu produto em um cenário competitivo e, a partir da premiação, de perceberem o potencial do café de Mandaguari como um produto diferenciado e de qualidade, o que serviu como catalisador para os cafeicultores de Mandaguari notarem o potencial do seu produto e buscarem a certificação (G1 Paraná, 2017).

- **Instituto Nacional de Desenvolvimento Rural (IDR):** o IDR, atua como um provedor de assistência técnica aos cafeicultores de Mandaguari. Esta assistência abrange orientações sobre as melhores práticas de cultivo, manejo e colheita do café (Associação, 2024).
- **Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná (Seab-PR):** o Seab-PR, por meio do Departamento de Economia Rural, forneceu dados estatísticos sobre a produção de café no estado do Paraná. Também assinou o laudo de delimitação da área geográfica de produção, um dos documentos anexados ao processo no pedido de DO feito ao Inpi (Governo do Estado do Paraná, 2023).

Ainda, no tocante a fase de identificação do produto, faz-se necessário citar o reconhecimento das características únicas do café de Mandaguari, fortemente influenciadas pelo *terroir* da região. O solo de terra roxa, a faixa de latitude que proporciona dias quentes e noites frias e a presença de micro-organismos específicos no grão contribuem para o desenvolvimento de uma bebida com notas frutadas, acidez equilibrada e doçura elevada. Essas características foram comprovadas cientificamente e se tornaram fundamentais para a obtenção da DO, diferenciando o café de Mandaguari de outras regiões produtoras (Associação, 2024).

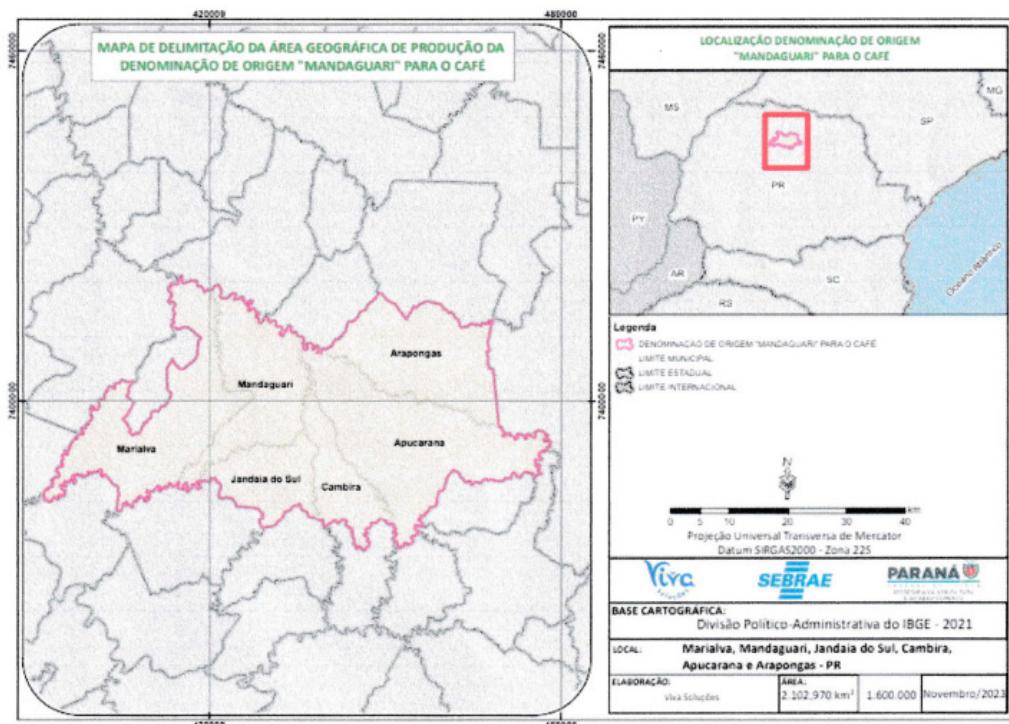
Segundo Vandercandelaere *et al.* (2010), a identificação dos atributos ligados ao território é essencial para agregar valor e garantir a autenticidade do produto (Mileo *et al.*, 2023).

## Fase 2 do Círculo Virtuoso. Qualificação do produto.

A fase de qualificação é o processo pelo qual a sociedade será capaz de reconhecer o valor agregado do produto ligado à origem, assim, são definidos os padrões de qualidade e as práticas produtivas específicas para que o café se qualifique para o selo de IG (Vandercandelaere *et al.*, 2010).

De acordo com o CET da DO do Café de Mandaguari, estabelece-se que cafés produzidos nas cidades de Mandaguari, Apucarana, Cambira, Jandaia do Sul, Arapongas e Marialva, como mostrado na Figura 1, que utilizam métodos tradicionais de produção, podem fazer parte da IG (Associação, 2024). A delimitação geográfica é fundamental para assegurar a procedência e a autenticidade do produto, associando-o à área específica onde esses atributos são possíveis.

Figura 1 - Mapa da delimitação da área geográfica da DO “Mandaguari” para o café (Ibge,2021)



Fonte: (IBGE, 2021)

O município de Mandaguari e sua região apresentam características naturais que são bastante favoráveis ao cultivo do café. Isso porque possui uma altitude de cerca de 740 metros acima do nível do mar e uma latitude próxima à linha do Trópico de Capricórnio, a área desfruta de um clima agradável, que combina dias quentes e noites frescas, criando condições ideais para o crescimento da planta. Além disso, a região é conhecida por sua terra roxa, que se destaca por sua fertilidade. Essa coloração roxa avermelhada resulta da presença

de minerais oriundos da decomposição de rochas de arenito-basáltico, especialmente o ferro, que contribui para a qualidade do solo (Sene; Moreira, 1998).

Segundo o presidente da Cafeman, o processo de produção do café escolhido foi o de secagem natural, com maior risco de fermentação, porém, com resultados que trazem melhores características de aroma e gosto em função dos micro-organismos que agem naturalmente no processo.

De acordo com o laudo de monitoramento de proposta Sebraetec, executado pela empresa GoGenetic, que analisou o perfil completo de micro-organismos presentes nos grãos de café nas amostras disponibilizadas de Mandaguari:

[...] já é possível observar que a maioria das amostras de Mandaguari se agrupam próximo ao encontro dos eixos no canto inferior esquerdo. Enquanto as amostras de outras regiões tendem a se dispersar para o canto superior direito. Isso é um indicativo de diferenças na composição de microrganismos.

Assim, essas amostras foram diretamente comparadas quanto a microrganismos diferenciais, ou seja, bactérias ou fungos que apresentam significativamente diferentes quantidades entre Mandaguari e as demais (Associação, 2023).

Nesse estudo, foram identificadas 16 bactérias e fungos diferenciais entre os cafés de Mandaguari e das demais regiões analisadas. Com a devida constatação por este laboratório, de que estes microrganismos são diferenciais entre Mandaguari e outras regiões analisadas, foi então buscado em literatura as prováveis atividades de cada, e possíveis correlações com as propriedades sensoriais diferenciais observadas no café de Mandaguari. Conforme consta no laudo de monitoramento:

O primeiro, e talvez principal fator diferencial é a maior presença de microrganismos fermentadores nas amostras de outras regiões. Tanto a levedura *Kurtzmanella* quanto as bactérias *Levilactobacillus brevis*, *Lactiplantibacillus*, *Lactococcus* e *Acetobacter orientalis* são fermentadores de rápido crescimento, que produzem ácido lático/acético e outros ácidos orgânicos a partir da quebra de açúcares. A presença destes microrganismos no café de outras regiões pode indicar o consumo de açúcares dos grãos pelos microrganismos, e também o resíduo metabólico destes ácidos. No café de Mandaguari, em que estes microrganismos não foram detectados ou estavam em proporção muito menor, existe a possibilidade dos açúcares dos grãos não serem degradados. Com isso, a torra e preparo da bebida com o café de MandaguariPR podem gerar caramelização destes açúcares, característica sensorial pronunciada neste café (Associação, 2023).

O segundo fator diferencial observado por esta análise efetuada pela Gogenetic, foi a presença da bactéria *Sphingomonas* nos grãos de café de outras regiões. Já nos grãos de café de Mandaguari, foi encontrada baixíssima proporção desta bactéria, que não consegue ter efeitos no produto. Conforme exposto no laudo de monitoramento:

Esta bactéria é comum deteriorante (alteração de características sensoriais) de alimentos, por ter alta capacidade de degradar compostos fenólicos e de produzir polímeros. *Sphingomonas* já foi identificada como marcador de vinhos da região de Napa na Califórnia-EUA, potencialmente responsável pela alteração de sabor dos vinhos da região

e respectivo terroir (Bokulich *et al.*, 2016). Ou seja, sua presença nos grãos pode alterar a composição química do produto final (Associação, 2023).

Por suas características únicas, o então secretário da Seab, comenta em Laudo de Delimitação da Área Geográfica de Produção da DO “Mandaguari” para o café, que o café de Mandaguari ostenta premiações de qualidade, podendo-se citar, a premiação obtida no Concurso de Café Qualidade Paraná 2021 e no 6º Concurso Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Café de Qualidade do café. O café Mandaguari também foi destaque em outras premiações, como o “Nosso Café” promovido pela multinacional Yara no ano de 2017, conquistando o primeiro lugar na categoria café natural (Yara, 2017).

Importante ressaltar que no sistema brasileiro de Indicações Geográficas (IG), reconhecem-se para que os padrões de qualidade sejam mantidos, exigem-se práticas humanas consistentes, utilizando-se não só da força braçal, mas também da tecnologia e da mecanização. É o que narra o presidente da Cafeman, “eu acho que o que mudou da época das gerações anteriores, além do espaçamento dos cafés e da forma de plantio adequado, foi a tecnologia e a mecanização de colheita e irrigação. São formas que vieram com essa nova geração de 2010 para frente”.

Ressalta ainda o presidente da Cafeman, a necessidade de um armazenamento adequado dos cafés:

Os cafés especiais são todos armazenados em sacos green coffes, que são sacos herméticos, próprios para cafés especiais, onde não entra umidade, não pega ar, então ele tem uma durabilidade bem maior e mais resistente. Então ele (o café) não perde o sensorial e nem qualidade nenhuma. É um armazenamento diferente dos cafés normais, armazenados em sacas de juta.

A conscientização dos produtores sobre os benefícios da IG fortalece o senso de identidade e pertencimento ao território, aspecto crucial para o sucesso da iniciativa (Vandercandelaere *et al.*, 2010), o que pode ser observado com a criação da Cafeman, que teve a prontidão de buscar a obtenção da IG para o “Café de Mandaguari”, junto ao INPI, para que o produto seja reconhecido por DO. Essa identidade também é externalizada através da representação gráfica e figurativa da DO, com distintivo gráfico do tipo misto, conforme Figura 2 para que os consumidores possam identificar a procedência do café através da representação da IG.

Figura 2 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do café



Fonte: (INPI,2024)

A busca pela DO promove uma imagem de excelência, elevando a percepção de valor e gerando oportunidades de comercialização. Esse fator é importante, pois, produtos com DO agregam um valor diferenciado (Bruch, 2011), que amplia sua competitividade em mercados exigentes, como o europeu (Guedes; Perez, 2014). Como relatado pelo presidente da Cafeman, o selo de IG é essencial para atender à demanda de exportação e ampliar a visibilidade do café de Mandaguari globalmente.

### **Fase 3 do círculo virtuoso. Remuneração do produto.**

A fase de remuneração busca estabelecer estratégias de mercado para garantir o retorno financeiro justo aos produtores de Mandaguari. A obtenção da DO é vista como um mecanismo para valorizar o café local e assegurar maior rentabilidade, promovendo o reconhecimento do conhecimento tradicional e a sustentabilidade econômica dos cafeicultores locais (Mileo *et al.*, 2023).

A IG, ao distinguir o produto pela sua origem e qualidade, contribui para a criação de um mercado que remunera adequadamente o trabalho e os recursos envolvidos na produção, incentivando a continuidade do saber-fazer local (Vandercandelaere *et al.*, 2010).

Segundo o presidente da Cafeman, a Cooperativa busca a exportação e, alcançam algumas regiões do país:

[...] Se você não tiver café especial para atender as cafeterias, elas não te procuram. Você não pode atender elas. Então, nosso principal mercado hoje aqui é Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Então, todos eles procuram o café especial. Então, se você não tiver o café especial, você está fora do mercado.

O presidente da Cafeman, informou também que houve um aumento do preço do café para comercialização: “Quando o café especial começou a ser vendido, o preço dele

torrado era de R\$36,00 o quilo. Hoje, está a R\$84,00 o quilo. Dá quase três vezes mais o preço que a gente vendia entre 2017 e 2018”.

No ano de 2020, houve o recorde no valor pago pela saca de café, isso porque, na oitava edição do Prêmio Região do Cerrado Mineiro safra 2019/2020, ocorreu o leilão de uma saca de sessenta quilos, pelo preço de R\$20.717,00, sendo que à época, o valor se aproximava aos R\$670,00 (Revista Cafeicultura, 2020).

Além das vendas para outros Estados, o café especial é comercializado em um dos produtores participantes da delimitação geográfica da IG, o sítio Eliza, localizado em Mandaguari, com embalagem personalizada de 250 gramas, com valor de R\$25,00 no mês de outubro de 2024.

#### **Fase 4 do círculo virtuoso. Reprodução local dos recursos.**

A fase de reprodução dos recursos locais consiste em implementar práticas sustentáveis que garantam a preservação dos recursos naturais e culturais necessários para a produção do café. No caso do Café de Mandaguari, o uso de técnicas de conservação do solo e a escolha de métodos de produção que respeitam o meio ambiente são fundamentais para a manutenção do *terroir* local, incluindo as terras roxas e o clima ideal para o cultivo de café especial (Associação, 2024).

Dessa maneira, conforme presidente da Cafeman ressalta sobre a prática da agricultura regenerativa:

Na produção de alimentos, a agricultura regenerativa busca não apenas gerar alimentos, mas também criar condições para que a natureza se regenere. Para tanto, o agricultor que opta por essa abordagem e suas práticas precisa desenvolver uma visão integrada e sistêmica sobre sua propriedade.

Ainda, o entrevistado destaca a utilização da energia fotovoltaica. Dessa maneira, essas práticas não apenas asseguram a qualidade contínua do café, mas também garantem a sustentabilidade da produção ao longo do tempo, essencial para a preservação das tradições locais.

#### **Fase 5 do círculo virtuoso. Políticas públicas.**

Por fim, a fase de Políticas Públicas envolve o apoio de instituições governamentais e organizações locais, que foram cruciais para a elaboração e estruturação do pedido de DO do Café de Mandaguari no INPI.

No caso do Café de Mandaguari, inicialmente, houve o apoio oferecido pelo Prefeitura de Mandaguari, vez que o município criou o Programa de Revitalização da Cafeicultura de Mandaguari através da Lei Municipal n.º 2.204/2014, alterada pela Lei Ordinária n.º 3.234/2019 que reestrutura o “Programa de Revitalização da Cafeicultura de Mandaguari”, e subsidia até 10.000 mil mudas de café por Cadastro de Pessoa Física registrado no Cadastro Resumido de Produtores Rurais Ativos (CAD-PRO). Segundo o art. 2º da Lei n.º 3.234/2019:

Art. 2º Serão subsidiadas até 10.000 (dez mil) mudas de café por CPF (Cadastro de Pessoa Física) com devido registro no CAD-PRO aos produtores que atenderem aos requisitos dos itens do artigo 1º.

§ 1º O limite descrito neste artigo poderá ser aumentado de acordo com a disponibilidade de mudas.

§ 2º Agricultor Familiar, jovens e mulheres rurais com DAP (Declaração de Aptidão ao PRONAF) terão prioridades e sobressair-se-ão aos agricultores patronais (Mandaguari, 2019).

De acordo com esse art. 2º, para que o produtor tenha tais subsídios, é necessário seguir os requisitos do parágrafo único art. 1º, quais sejam:

Art. 1º. [...]

Parágrafo único. Para fazer jus ao subsídio, o produtor deve atender, concomitante, aos seguintes requisitos:

I - O produtor deverá manifestar interesse em participar do Programa de Revitalização da Caficultura de Mandaguari, por meio de inscrição a ser realizado na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, tomando conhecimento das normas do programa e assinando o Termo de Compromisso;

II - Apresentar Registro no CAD-PRO, com, pelo menos, uma nota de produtor rural emitida;

III - Apresentar fotocópia do documento de identidade e Cadastro de Pessoa Física-CPF;

IV - Apresentar fotocópia de Análise de Solo realizado, no mínimo, nos últimos 3 (três) anos;

V - Apresentar Laudo de Vistoria e Aptidão da propriedade, realizado pelo técnico responsável da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, para receber as mudas (Mandaguari, 2019).

Outro ponto importante nesta lei é que, de acordo com o art. 5º. “Eventuais insumos (calcário, gesso, fósforo, etc.), recebidos através de convênio das esferas Federal, Estadual e Municipal serão repassados, preferencialmente, aos beneficiados com as mudas de café pela presente Lei” (Mandaguari, 2019).

Dessa forma, além das mudas inicialmente disponibilizadas, através desta Lei Ordinária, é possível também, a disponibilização de insumos, para os produtores locais.

Importante ressaltar, que no âmbito federal, desde 1995, existe o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) que foi instituído pela Resolução nº 2.191/1995, destinado ao apoio financeiro, através do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), às atividades agropecuárias exploradas mediante emprego direto da força de trabalho do produtor e de sua família e tem por finalidade promover o desenvolvimento sustentável do meio rural, por intermédio de ações destinadas a implementar o aumento da capacidade produtiva, a geração de empregos e a elevação da renda, visando a melhoria da qualidade de vida e o exercício da cidadania dos agricultores familiares. O programa apoia as atividades agrícolas e não-agrícolas desenvolvidas por agricultores familiares no estabelecimento ou aglomerado rural urbano próximo e disponibiliza linhas de crédito adequadas às necessidades dos agricultores familiares.

Em 2021, foi concedido ao município o título de Capital do Café do Norte Central do Paraná através da Lei Estadual nº 20.592/21. No mesmo ano foi decretada a Lei Municipal nº 3.556/2021, que estabelece o café como a bebida típica do município, além de definir a data de 06 de maio como o Dia do Café.

Com o intuito de reforçar a importância do café para a região, em 2022 foi decretada a Lei Municipal nº 3781/2022 que estabeleceu o programa “Cultura do Café”, que visa valorizar a cultura cafeeira, através do incentivo do turismo rural com o museu “Parada do Café e o programas de Rota do “Café”, com exposições e apresentações de valorização desse produto.

Além da criação de legislações em prol da cultura cafeeira, segundo o presidente da Cafeman, a Prefeitura de Mandaguari também foi a responsável por custear 30% do investimento necessário para estruturar o pedido da IG ao Inpi. Os 70% restantes foram custeados pelo Sebrae a fundo perdido, ou seja, sem expectativa de pagamento, totalizando, um investimento em torno de R\$800.000,00.

Ademais, a colaboração do Sebrae foi fundamental para fornecer o suporte técnico e financeiro necessário para o reconhecimento da IG e para o fortalecimento das práticas de qualidade. Esse fortalecimento aconteceu por meio das divulgações realizadas no portal de notícias do Sebrae, a exemplo da notícia de 2023 quando os produtores de café em Mandaguari haviam entrado com o pedido da DO, visando o reconhecimento da qualidade e autenticidade do café regional (Sebrae, 2023). Inclusive, para além do apoio financeiro, contribuiu com todo suporte jurídico e técnico para a elaboração do CET e preparação do pedido da DO.

Juntamente ao apoio dos governos estaduais e municipais, foi criada em 15 de dezembro de 2022 a Cafeman, sendo esta a requerente do pedido de reconhecimento da DO do café de Mandaguari nº BR412023000020-0. A Cafeman surgiu com o intuito de auxiliar os seus associados no fomento da produção do café, mercado e precificação, impulsionando a cultura cafeeira na região.

Outras entidades como a Cocari e o IDR, também contribuíram para incentivar o pedido da IG na região, divulgando eventos de premiação de café na região de Mandaguari (IDR, 2023).

Assim, a atuação do poder público e de associações locais, promoveu a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento sustentável da cafeicultura e à preservação dos recursos locais.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo analisou o processo de reconhecimento da DO para os cafés de Mandaguari a partir de duas abordagens complementares: a Metodologia do Sebrae para Identificação de Potenciais Indicações Geográficas Brasileiras e o Círculo Virtuoso da Qualidade ligada à Origem. Foi realizada uma pesquisa documental e de campo. A análise da documentação técnica (caderno, laudos e delimitação), as evidências de campo permitiram relacionar atributos do produto às condições territoriais e organizacionais da obtenção do café de Mandaguari destacando-se no cenário brasileiro de cafés especiais.

A partir desse estudo foi possível obter quatro evidências que concretizaram os requisitos legais para obtenção da DO: (i) especificidade produto–território, associando fatores naturais (terra roxa, altitude e regime térmico) e fatores humanos (manejo, pós colheita e armazenamento), com apoio de ensaios físico-químicos, sensoriais e de microbiota; (ii) governança estruturada pela Cafeman, articulando produtores e parceiros institucionais; (iii) padrões, controles e rastreabilidade descritos no CET, que conferem verificabilidade e reproduzibilidade; e (iv) sinais de reputação e inserção em canais especializados, coerentes com a proposta de diferenciação por origem.

Tais evidências se mostram particularmente relevantes, uma vez que o café de Mandaguari possuía evidências que embasaram o pedido de DO: (i) existência de provas técnicas de especificidade, (ii) delimitação geográfica formal e CET que codificam práticas de manejo, colheita, pós-colheita, rastreabilidade e controle de conformidade, materializando o nexo produto–território (Associação, 2024; Inpi, 2025); (iii) interação de fatores naturais e humanos e (iv) governança associativa e apoio institucional que asseguram verificabilidade e reproduzibilidade das características declaradas, requisitos típicos de DO e não apenas de reputação histórica própria de IP (Inpi, 2025).

Mostraram-se também especialmente relevantes: (a) a formalização da associação de produtores e a operacionalização da governança; (b) a cooperação técnica e financeira entre atores, com contrapartidas claramente definidas; (c) a produção de prova técnica (laudos, especificações e delimitação) que sustenta a narrativa de qualidade ligada à origem; (d) o desenvolvimento do sinal distintivo e do respectivo regulamento de uso; (e) a mobilização e capacitação contínuas, que reduzem assimetrias de informação; e (f) a convergência com instrumentos e políticas públicas locais/estaduais.

Por fim, a criação de um observatório de dados na região que compõe a DO com relatório anual e transparência de resultados, que possam possibilitar a criação de planos a fim de integrar a DO, alinhando a sua identidade territorial com o mercado.

A busca pela IG impulsiona uma série de ações que promovem o desenvolvimento sustentável e a valorização dos saberes e tradições locais, além de proporcionar maior visibilidade e rentabilidade ao café da região. Com o apoio de políticas públicas e iniciativas privadas, como o Sebrae, a produção de café em Mandaguari caminha para consolidar-se como referência de qualidade no mercado nacional e internacional. Essa trajetória destaca o comprometimento dos atores locais e os investimentos em capacitação e infraestrutura, o que é essencial para transformar o café de Mandaguari em símbolo de qualidade e destaque no mercado cafeeiro global.

Como limitações do estudo destaca-se a realização da entrevista apenas com a liderança associativa, o que pode ter gerado viés pela centralização das informações; a limitação dos dados quantitativos, restritos a registros documentais sem séries temporais que possibilitem análises mais profundadas; e a inexistência de um grupo de comparação externo à área delimitada, o que restringiu a análise de impactos relativos.

Sugere-se para trabalhos futuros a aplicação de um protocolo de verificação dos efeitos socioeconômicos e culturais após o reconhecimento formal da DO, com vistas a identificar se existem eventos e ações de valorização da cultura cafeeira e se está sendo

adotada a representação gráfica escolhida para identificar a DO. Juntamente a essa aplicação, a análise quanto à realização das práticas previstas no CET e a possibilidade de realização de auditorias e monitoramento de conformidade.

## Referências

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DE MANDAGUARI - CAFEMAN.

**Caderno de Especificações Técnicas.** Mandaguari: Cafeman, 2024. Disponível em:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CETMandaguari.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DE MANDAGUARI - CAFEMAN.

**Dossiê DO Café de Mandaguari.** 2023. Disponível em: [@download/file/Doss%C3%AA%20-%20DO%20Caf%C3%A9%20de%20Mandaguari.pdf](https://www.uem.br/hub/imagens/dossie-do-cafe-de-mandaguari.pdf). Acesso em: 5 nov. 2024.

BARBOSA, Patrícia Maria da Silva; VALENTE, Maria Emilia Rodrigues. **Considerações sobre sinais distintivos de uso coletivo: indicações geográficas, marcas coletivas e a possibilidade de valorização de uma coletividade.** Incaper em Revista, Vitória, v. 11 e 12, p. 61-78, jan./dez. 2021. ISSN 2179-5304. DOI: 10.54682/ier.v11e12-p61-78. Disponível em: <https://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/123456789/4281/1/revista-artigo5-coletividade-barboza.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.

BRASIL. **Lei de Propriedade Industrial nº 9.279**, de 14 de maio de 1996. Brasília, DF: Senado Federal, 1996.

BRONZERI, M. S.; BULGACOV, S. **Estratégias na cadeia produtiva do café no Norte Pioneiro do Paraná: competição, colaboração e conteúdo estratégico.** Organizações Rurais & Agroindustriais, v. 16, n. 1, p. 77–91, 2014. Disponível em: <https://www.revista.dae.ufba.br/index.php/ora/article/view/785>. Acesso em: 30 out. 2024.

BRUCH, Karla L. **Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas.** In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salete Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

BRUCH, Karla L. **Signos Distintivos de Origem: Entre O velho e o novo.** Tese (Doutorado em Direito) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/115635/000828190.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 30 out. 2024.

CHAMORRO, A.; RUBIO, S.; MIRANDA, F. J. **The region-of-origin (ROO) effect on purchasing preferences: the case of a multi regional designation of origin.** British Food Journal, v. 117, n. 2, p. 820–839, 2015.

CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES DOS CAFEICULTORES DO CERRADO.

Região do Cerrado Mineiro – IP: **Regulamento de Uso da Indicação de Procedência**. 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/indicacoes-geograficas/arquivos/regulamento-de-uso/RegiodoCerradoMineiroIP>. Acesso em: 4 nov. 2024.

COOPERATIVA AGROPECUÁRIA E INDUSTRIAL - COCARI. **Empresa**.

Disponível em: <https://www.cocari.com.br/empresa.php>. Acesso em: 4 nov. 2024.

EUROPEAN COMMISSION - EC. **Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GI) and traditional specialities guaranteed (TSG)**, 2011–2017. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2021. Disponível em: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/a7281794-7ebe-11ea-aea8-01aa75ed71a1>. Acesso em: 12 ago. 2025.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS -FAO; CIRAD. **Strengthening sustainable food systems through geographical indications**. Rome: FAO, 2018. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/afc44660-75ac-43b4-918e-ef4915c0ff52/content>. Acesso em: 12 ago. 2025.

FRONZAGLIA, Thomaz; SALLES-FILHO, Sergio Luiz Monteiro; RAYNAUD, Emmanuel. Desenvolvimento regional e indicações geográficas de café no Brasil: perspectivas pós-registro. Erechim: Deviant, 2019. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/334612040\\_DESENVOLVIMENTO\\_REGIONAL\\_E\\_INDICACOES\\_GEOGRAFICAS\\_DE\\_CAFE\\_NO\\_BRASIL\\_perspectivas\\_pos-registro](https://www.researchgate.net/publication/334612040_DESENVOLVIMENTO_REGIONAL_E_INDICACOES_GEOGRAFICAS_DE_CAFE_NO_BRASIL_perspectivas_pos-registro). Acesso em: 30 out. 2025.

FULLER, Katherine; GREBITUS, Carola. Consumers' preferences and willingness to pay for coffee sustainability labels. *Agribusiness*, v. 39, n. 4, p. 1007-1025, out. 2023. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/agr.21810>. Acesso em: 30 out. 2025.

G1 PARANÁ. **Na quarta geração de produtores, família de Mandaguari mostra como é produzido o melhor café do Brasil**. [S.I.]: G1, 2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/pr/parana/caminhos-do-campo/noticia/na-quarta-geracao-de-produtores-familia-de-mandaguari-mostra-como-e-produzido-o-melhor-cafe-do-brasil.ghtml>. Acesso em: 6 nov. 2024.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. **Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento. Laudo de delimitação de área geográfica de produção da denominação de origem “Mandaguari” para o café**. Curitiba: SEAB-PR, 2023.

GUEDES, V.; PÉREZ, F. D. **O desenvolvimento territorial via indicações geográficas**. *Revista Brasileira de Estudos Regionais e Urbanos*, v. 8, n. 2, p. 409–424, 2014.

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION (ICO). **Annual Review 2023/24.** London: ICO, 2024. Disponível em: <https://www.ico.org/documents/cy2024-25/annual-review-2023-2024-e.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2025.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ (IDR-PR). **Maior prêmio do segmento, Café Qualidade Paraná 2023 está com inscrições abertas.** Curitiba: IDR-PR, 19 jul. 2023. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Maior-premio-do-segmento-Cafe-Qualidade-Parana-2023-esta-com-inscricoes-abertas>. Acesso em: 12 ago. 2025.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. Fichas Técnicas de Indicações Geográficas. Publicado em 08 jun. 2021. Atualizado em 29 ago. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas>. Acesso em: 13 out. 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. **Manual de Indicações Geográficas.** Rio de Janeiro: INPI, 2025. 1. ed., 3. rev. (29 nov. 2023); atualização consultada: 16 jan. 2025 (versão PDF) e 08 ago. 2025 (página). Disponível em: <https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki> e em: [https://manualdeig.inpi.gov.br/attachments/download/3500/Manual\\_de\\_IG\\_2025\\_01\\_16\\_marcado.pdf](https://manualdeig.inpi.gov.br/attachments/download/3500/Manual_de_IG_2025_01_16_marcado.pdf). Acesso em: 12 ago. 2025.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Revista da Propriedade Industrial: Indicações Geográficas.** RPI n. 2767, 16 jan. 2024. Disponível em: <https://revistas.inpi.gov.br/rpi/>. Acesso em: 13 out. 2024.

LEÓN-BRAVO, V.; CICCULLO, F.; CANIATO, F. **Traceability for sustainability: seeking legitimacy in the coffee supply chain.** British Food Journal, v. 124, n. 8, p. 2566–2590, 2022. DOI: 10.1108/BFJ-06-2021-0628. Disponível em: <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/bfj-06-2021-0628/full/html>. Acesso em: 12 ago. 2025.

LEITE, J. V. G. A. **Cadeia de valor de cafés no Norte do Paraná: proposta transformativa para upgrading na produção rural.** 2020. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Estadual de Maringá, Maringá.

LEEDON, Guy; L'ESPOIR DECOSTA, Jean-Noël Patrick; BUTTRISS, Gary; LU, Vinh N. **Consuming the earth? Terroir and rural sustainability.** *Geoforum*, v. 124, p. 1–10, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2021.05.008>. Acesso em: 8 set. 2025.

MANDAGUARI. Lei n. 3234, de 2019. **Reestrutura o Programa de Revitalização da Cafeicultura de Mandaguari.** Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/m/mandaguari/lei-ordinaria/2019/324/3234/lei-ordinaria-n-3234-2019-reestrutura-o-programa-de-revitalizacao-da-cafeicultura-de-mandaguari-conforme-estabelece-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 5 nov. 2024.

MANDAGUARI. Lei n. 3556, de 2021. **Institui, no âmbito do município de Mandaguari, Paraná, as diretrizes para estabelecer o café como bebida típica do município.** Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/m/mandaguari/lei-ordinaria/2021/356/3556/lei-ordinaria-n-3556-2021-institui-no-ambito-do-municipio-de-mandaguari-parana-as-diretrizes-para-estabelecer-o-cafe-como-bebida-tipica-do-municipio-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 6 nov. 2024.

MANDAGUARI. Lei n. 3781, de 2022. **Institui, no âmbito do município de Mandaguari, Paraná, o Programa Cultura do Café e dá outras providências.** Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/m/mandaguari/lei-ordinaria/2022/379/3781/lei-ordinaria-n-3781-2022-institui-no-ambito-do-municipio-de-mandaguari-parana-o-programa-cultura-do-cafe-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 6 nov. 2024.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Conheça a história do café no mundo e como o Brasil se tornou o maior produtor e exportador da bebida.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/conheca-a-historia-do-cafe-no-mundo-e-como-o-brasil-se-tornou-o-maior-produtor-e-exportador-da-bebida>. Acesso em: 6 nov. 2024.

MELO, R. B. et al. **O agronegócio vitivinícola sob a ótica das Indicações Geográficas da União Europeia (UE).** Revista Semiárido De Visu, v. 5, n. 3, p. 167–179, 2017. DOI: 10.31416/rsdv.v5i3.125. Disponível em: <https://semiaridodevisu.ifsertao-pe.edu.br/index.php/rsdv/article/view/125>. Acesso em: 13 ago. 2025.

MILEO, B. A. P. et al. **Potencialidades dos cafés especiais de Mandaguari. Colóquio – Revista do Desenvolvimento Regional,** 2023. Disponível em: <https://seer.faccat.br/index.php/colocoloquio/article/view/1965/1358>. Acesso em: 1 nov. 2024.

MOTA, Mariana G. **A experiência do território da Serra da Canastra: instituições, indicação geográfica e singularidades.** 2017. Dissertação (Mestrado em Economia) – Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/152413>. Acesso em: 1 nov. 2024.

NAGAI, Douglas Ken. **O processo de inovações para a criação de valor em denominação de origem em café no Cerrado Mineiro.** 2016. Dissertação (Mestrado em Agronegócio e Desenvolvimento) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, campus de Tupã, 2016. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/entities/publication/d240bd05-a409-4b2f-93fa-32916b135a8d>>. Acesso em: 1 nov. 2024.

NIEDERLE, Paulo André; AGUIAR, Míriam. **Indicações geográficas, tipicidade e produtos localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos.** Revista de Economia Agrícola, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 21-37, jul./dez. 2012. Disponível em: <<https://iea.agricultura.sp.gov.br/ftpiea/rea/2012/rea2-2-12.pdf>>. Acesso em: 30 out. 2024.

REVISTA CAFEICULTURA. **Yara divulga vencedores do Concurso NossaCafé.** 31 out. 2017. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/yara-divulga-vencedores-do-concurso-nossocafe/>. Acesso em: 08 set. 2025.

REVISTA CAFEICULTURA (2020), **Prêmio do Cerrado Mineiro Celebra Safra 2020 e tem saca de café arrematada a R\$ 20.717.** Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=69752>. Acesso em: 30 out. 2024.

SEBRAE. **Café de Mandaguari é a 20ª Indicação Geográfica do Paraná.** Agência Sebrae de Notícias, 1 jul. 2025. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/culturaempreendedora/cafe-de-mandaguari-e-a-20a-indicacao-geografica-do-parana/>. Acesso em: 30 out. 2024.

SEBRAE. **Metodologia para avaliação das Indicações Geográficas brasileiras registradas.** [S. l.]: Inovates, [2020].

SEBRAE. **O que é Identificação Geográfica e qual sua importância.** Publicado em 22 abr. 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-que-e-identificacao-geografica-e-qual-sua-importancia,e10aba639b087810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 30 out. 2024.

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização.** São Paulo: Scipione, 1998.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION - SCA. **Coffee Value Assessment: forms and protocol.** 2023. Disponível em: <https://sca.coffee/value-assessment>. Acesso em: 12 ago. 2025.

TEUBER, R. **Geographical indications of origin as a tool of product differentiation: the case of coffee.** Journal of International Food & Agribusiness Marketing, v. 22, n. 3–4, p. 277–298, 2010. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/08974431003641612>. Acesso em: 21 jul. 2024.

TOSTATI. **Entenda o protocolo SCA de pontuação de cafés especiais e seus 11 atributos.** 2021. Disponível em: <https://tostati.com.br/entenda-o-protocolo-sca-de-pontuacao-de-cafes-especiais-e-seus-11-atributos/>. Acesso em: 21 jul. 2022.

VAKOUFARIS, H. **The impact of Ladotyri Mytilinis PDO cheese on the rural development of Lesvos island**, Greece. Local Environment, v. 15, n. 1, p. 27–41, 2010. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13549830903406057>. Acesso em: 21 jul. 2024.

VANDERCANDELAERE, E.; *et al.* **Linking people, places and products: a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications**. Rome: FAO; SINER-GI, 2010.

WORLD TRADE ORGANIZATION - WTO. **Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPS)**. Part II, Section 3: Geographical Indications (Arts. 22–24). Geneva: WTO, 1994. Disponível em: [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/27-trips\\_04b\\_e.htm](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_04b_e.htm). Acesso em: 12 ago. 2025.

YARA divulga vencedores do Concurso NossaCafé. **Diário Agrícola**. AgroPlanning, 31 out. 2017. Disponível em: <https://www.agroplanning.com.br/2017/10/31/yara-divulga-vencedores-do-concurso-nossocafe/>. Acesso em: 8 set. 2025.