

Produtos

ORIGENS
PARANÁ



O que é Indicação Geográfica?

Tipos de IG

IG Indicação Geográfica



O registro de Indicação Geográfica acontece quando o produto/serviço se torna conhecido por uma característica diferenciada, por ser produzido em determinada região ou território específico.

A IG é uma forma de proteção oficial à região conhecida por ter o produto/serviço, notável por ser proveniente desta, com sua tradição, história e cultura. Os produtos/serviços que seguem as regras estabelecidas pela IG são identificadas com um signo distintivo, normalmente através de um selo controlado.

O registro de Indicação Geográfica diz respeito às características que estão vinculadas ao local, fazendo com que o consumidor tenha a consciência de que a região se especializou e tem capacidade de produzir algo diferenciado.

IP Indicação de Procedência

Ocorre quando a região torna-se conhecida como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto. Ou seja, está relacionada à reputação e tradição dos produtores.

DO Denominação de Origem

É o reconhecimento de um produto de determinada região, cuja notoriedade se dá essencialmente pelas características do produto proveniente do meio geográfico.

Benefícios do Registro de Indicação Geográfica

- Garantia de origem e qualidade;
- Afirmação da autenticidade do produto;
- Ferramenta de reconhecimento internacional;
- Estimula o desenvolvimento do território;
- Acesso ao mercado através de uma ação coletiva;
- O consumidor identifica o produto;
- Estimula a melhoria qualitativa dos produtos;
- Valorização de mercado.

Nossas IGs

 clique no selo desejado e acesse as informações



Antonina
BALA DE BANANA



Marialva
UVAS FINAS DE MESA



Bituruna
VINHOS
Em análise pelo INPI



Morretes
CACHAÇA E AGUARDENTE
Em análise pelo INPI



Capanema
MELADO BATIDO E ESCORRIDO



Norte Pioneiro do Paraná
CAFÉS ESPECIAIS



Carlópolis
GOIABA



Norte Pioneiro do Paraná
MORANGO
Em análise pelo INPI



Colônia Witmarsum
QUEIJO



Oeste do Paraná
MEL



Litoral do Paraná
BARREADO
Em análise pelo INPI



Ortigueira
MEL



Litoral do Paraná
FARINHA DE MANDIOCA
Em análise pelo INPI



São Matheus
ERVA-MATE



Antonina

BALA DE BANANA



Produto **Bala de Banana**

NATURAL, SAUDÁVEL E DOCE NA MEDIDA CERTA

A **Bala de Banana** é um produto natural, produzido com a banana caturra do litoral do Paraná. Esse doce que resgata a memória da infância, é muito apreciado pelos turistas e conhecido pela sua qualidade e tradição.

Região **Antonina**

A cidade de **Antonina** é reconhecida nacionalmente como a terra das balas de banana. Essa fama, além de agregar valor ao produto, contribui com o desenvolvimento do litoral paranaense, ao proporcionar geração de trabalho e renda para a população.

Para Adquirir

APROBAM

Associação dos Produtores de Balas de Banana de Antonina e Morretes

✉ aprobambalasdebanana@gmail.com

📷 @balasantonina

☎ (41) 3432-1240

📷 @balabananina

☎ (41)3432-1383

Mais Informações



Bituruna VINHOS



Em análise
pelo INPI

Produto **Vinhos**

COR FORTE E AROMA DE FRUTAS TROPICAIS

Os **Vinhos** diferenciam-se por uma coloração mais tinta dos vinhos bordô, pelo aroma acentuado de frutas tropicais, no caso do vinho Casca Dura, e também pela alta qualidade de produção.

Região **Bituruna**

O que décadas atrás se resumia a pequenos parreirais para produção de vinho para consumo próprio no município de Bituruna, no sul do Paraná, hoje são toneladas de uvas colhidas anualmente por conta do clima favorável e a terra fértil do território biturunense. A região conquistou o status de maior produtor de vinhos do Paraná e recebeu o título de Capital Paranaense do Vinho. Hoje, o território busca o reconhecimento da Indicação Geográfica “Vinhos de Bituruna”, que valorizará a qualidade da produção a nível nacional e internacional.

Para Adquirir

APRUVIBI

**Associação dos Produtores de Uva
e Vinho do Município de Bituruna**

✉ michele.enologia@gmail.com

☎ (42) 99930-5199

Mais Informações





Capanema MELADO BATIDO E ESCORRIDO



Região **Capanema**

Capanema é um município do sudoeste do Paraná margeado pelo Rio Iguaçu e pela biodiversidade do Parque Nacional do Iguaçu. O terroir, abençoado por tanta riqueza natural, proporciona à cana-de-açúcar um maior teor de sacarose. A combinação de temperaturas mais altas, clima mais seco, tipo de solo e forma de produção proporciona aos derivados da cana-de-açúcar um sabor e coloração diferenciados.

Produto **Melado Batido e Escorrido**

CREMOSIDADE, COR CLARA, DOÇURA ESPECIAL

O **Melado** de Capanema já é reconhecido pela qualidade e sabor. A concessão da IG é a chancela do INPI que liga para sempre o melado escorrido e batido com a história e a cultura do município. O sucesso do melado de Capanema, também conhecido como “Mel de Cana-de-Açúcar” é sua coloração branquinha e seu sabor inigualável.



Para Adquirir

Associação de Turismo Doce Iguassu

(46) 99925-5837 Mariela

 (46) 98813-5848 Itamar

 mariela.millioni@gmail.com
itaschuck321@gmail.com

Mais Informações



Carlópolis GOIABA



Produto **Goiaba**

FRUTA DE QUALIDADE, GRANDE, DURÁVEL E COM SABOR ÚNICO

A **Goiaba** de mesa de Carlópolis é produzida em sistema de poda escalonada por talhões, com a produção ocorrendo durante o ano todo, pois cada talhão tem um diferente ponto de maturação. Todos os produtores da região delimitada adotam a técnica de ensacar os frutos. Essa prática elimina o uso de agrotóxicos no controle de insetos-praga.



Região **Carlópolis**

Carlópolis foi o território que obteve a mais rápida concessão de Indicação de Procedência do Brasil, em somente 7 meses, devido a notoriedade incontestável, atuação coletiva e cooperativa entre seus produtores. O uso do manejo integrado que consilia diversos métodos de controle, com menor impacto ao meio ambiente, a rastreabilidade e o solo e micro-clima da região são os responsáveis por essa autenticidade.

Para Adquirir

APC

**Associação dos Olericultores e
Fruticultores de Carlópolis**

☎ (43) 99956-3906 Rodrigo Viana

✉ comercial@goiabadecaropolis.com.br

🌐 www.apcfrutas.com.br

Mais Informações



Colônia Witmarsum QUEIJO



Produto **Queijo**

11 TIPOS DE QUEIJOS DE CARACTERÍSTICAS ÚNICAS E ELEVADA QUALIDADE

Queijos Frescos: Minas Frescal e Ricota;

Queijos Semimoles: Asiago e Colonial;

Queijos Maturados por Fungos: Brie e Camembert;

Queijos Curados: Appenzeller, Emmental, Raclette e Fondue.

Com características próprias, são produzidos com controle de qualidade, padronização e adoção de práticas adequadas de produção e logística, com o selo SIF. Os produtores prezam sempre pela qualidade e o “carinho” com que produzem o leite.

Região **Colônia Witmarsum**

A Colônia Witmarsum, formada por imigrantes alemães-russos no município de Palmeira, nos anos 50, é reconhecida pela produção de queijos finos. O leite de Witmarsum é da mais alta qualidade produzido nas propriedades de seus cooperados, localizadas em altitude de aproximadamente 1.000 metros acima do nível do mar, com pastagens de clima temperado e alto valor nutritivo, o que privilegia o bem estar das vacas leiteiras. Isto e mais os animais de apurada linhagem genética garantem a qualidade superior dos queijos próprios da região.

Para Adquirir

Cooperativa Agroindustrial Witmarsum Ltda

(42) 3254-4000
☎ (41) 99129-9540 Aline

✉ witmarsum@witmarsum.coop.br

🌐 www.witmarsum.coop.br

Mais Informações





Litoral do Paraná BARREADO



Em análise
pelo INPI

Produto **Barreado**

IGUARIA GASTRONÔMICA

O **Barreado** é uma iguaria feita à base de carne bovina cozida exaustivamente com condimentos, utilizando tradicionalmente como recipiente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca – técnica que inclusive batizou o prato. Mais do que uma iguaria gastronômica, o barreado é uma manifestação intimamente ligada a práticas culturais litorâneas.



Região **Litoral do Paraná**

A região do **Litoral do Paraná** é formada por três municípios: Antonina, Morretes e Paranaguá. O Barreado é uma atração turística, servido de maneira tradicional e única no litoral e que permite o vivenciar de uma experiência gastronômica nos restaurantes da região.

O Barreado é preparado e degustado há mais de 200 anos no litoral paranaense. As cidades apresentam vários aspectos culturais comuns, tais como a culinária, os festejos carnavalescos e o fandango.

Para Adquirir

Associação dos Restaurantes e Similares de Morretes e Região

 (41) 3462-1882

 tania@madalozo.com.br

 www.visitemorretes.com.br

Mais Informações



Litoral do Paraná FARINHA DE MANDIOCA



Em análise
pelo INPI

Produto
Farinha de Mandioca

TEXTURA E SABOR ÚNICOS

A **farinha de mandioca** é um produto artesanal, da agricultura familiar, com uma forte identidade cultural. A identidade única do produto é atribuída ao processo de produção, que não remove o amido. Alia-se a isso, o fato da matéria-prima utilizada ser produzida sem adição de insumos químicos, em decorrência do grande número de unidades de conservação ambiental existentes na região.



Região Litoral do Paraná

A região do **Litoral de Paraná** é formada por sete municípios, os portuários: Antonina e Paranaguá, os rurais: Morretes e Guaqueçaba e os praiano-turísticos: Matinhos, Guaratuba e Pontal do Paraná. Em local privilegiado por estar no mais preservado espaço contínuo de Mata Atlântica no Brasil, os sete municípios dividem seus territórios entre a Serra do Mar e a costa. Os produtores têm ao seu favor a facilidade em desenvolver a cultura da mandioca levando-se em conta o tipo de solo litorâneo.

Para Adquirir

**Associação dos Pequenos Produtores
Rurais de Potinga e Rio do Cedro**

(41) 99820-2532 Viviane
(41) 99134-1007

✉ vrosaneves@gmail.com

Mais Informações



Marialva UVAS FINAS DE MESA



Produto
Uvas Finas de Mesa

**SABOR ESPECIAL,
DOÇURA, COR
INTENSA**

A **Uva Fina de Mesa** de Marialva tem uma conformação de cacho e tamanho de bagas diferenciadas, brix ideal, doçura e intensidade de cor.



Região **Marialva**

Marialva é reconhecida nacionalmente como produtora de uva fina de mesa. Ocorrem duas safras por ano, novembro a janeiro (safra normal) e no período de maio a julho (safra temporona). O solo de alta fertilidade e o clima da região, proporcionam uvas diferenciadas e de alta qualidade.

Para Adquirir

ANFRUT
Associação Norte Noroeste
Paranaense dos Fruticultores

☎ (44) 3232 1292

✉ anfrutpr@hotmail.com

Mais Informações



Morretes CACHAÇA E AGUARDENTE



Em análise
pelo INPI

Produto Cachaça e Aguardente

ACIDEZ, PUREZA E AROMA DIFERENCIADOS

A **Cachaça e Aguardente** de Morretes é tradicionalmente marcada pela fermentação natural do caldo e destilação do mosto fermentado em alambiques de cobre. O resultado é um produto fino, bem elaborado, de pureza, transparência, suavidade e sabor inigualáveis.

As cachaças morretianas frequentemente recebem prêmios em concursos internacionais de bebidas destiladas, comprovando a notoriedade internacional do produto.



Região **Morretes**

Na região de **Morretes** pode-se produzir cachaça o ano inteiro, devido ao clima local que afeta diretamente a produção da cana-de-açúcar e, conseqüentemente, o processo de produção e o produto. A produção da bebida já ocorria no século XVIII e resistiu, adaptando-se às transformações da modernidade sem perder seu significado cultural.

Para Adquirir

APROCAM
Associação dos Produtores de
Cachaça de Morretes

 (41) 3462-3639
(41) 99977-2736

 contato@casapoletto.com.br

Mais Informações



Norte Pioneiro do Paraná

CAFÉS ESPECIAIS

1ª Indicação de Procedência do Paraná



Produto **Cafés Especiais**

ALTA DOÇURA, CREMOSIDADE, SABOR MARCANTE

Os **Cafés Especiais** apresentam atributos únicos onde se destacam: alta doçura, perfeito equilíbrio, acidez cítrica e corpo cremoso. Os sabores e aromas remetem a chocolate, caramelo, melão, mel, doce de leite, floral cítrico e frutado, os quais resultam em uma bebida extraordinária.



Região **Norte Pioneiro do Paraná**

A região abrange ao todo 45 municípios do **Norte e Norte Pioneiro paranaense** e conta com a participação ativa de aproximadamente 60 produtores, sendo que 90% são de pequeno porte. A região tem grande potencial para a produção de cafés especiais em função dos solos de origem vulcânica e do clima subtropical. A temperatura média anual varia entre 19° e 22°C, resultado da combinação da altitude e latitude local, sendo ideal para os cafés da espécie *Coffea Arabica*.

Para Adquirir

ACENPP

Associação dos Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná

(43) 3554-1231
(43) 98448-1318

cocenpp@cocenpp.com.br

www.acenpp.com.br

Mais Informações



Norte Pioneiro do Paraná MORANGO



Em análise
pelo INPI

Produto **Morango**

ALTA DOÇURA, CREMOSIDADE, SABOR MARCANTE

O que torna os **morangos** do Norte Pioneiro diferenciados é o clima ideal e o dedicado saber fazer dos produtores com a adoção de boas práticas agrícolas e manejo sustentável dos cultivos.



Região **Norte Pioneiro do Paraná**

A região **Norte Pioneiro do Paraná** é a maior produtora de morangos do Estado. O cultivo comercial de morangos nessa região teve início há 20 anos. Atualmente a produção se concentra nos municípios de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina, área de abrangência da Indicação Geográfica, sendo muito importante para a diversificação da produção nas pequenas propriedades, gerando empregos e renda no campo.

Para Adquirir

ANV
**Associação Norte Velho
dos Produtores Rurais de Jaboti,
Japira, Pinhalão e Tomazina**

☎ (43) 99832-2269 Solange

✉ associacao.anv@outlook.com

Mais Informações



Oeste do Paraná MEL



Região Oeste do Paraná

Produto **Mel**

PURO, SABOROSO, DE QUALIDADE

O **Mel** do Oeste do Paraná é muito saboroso, puro, de qualidade, proveniente de abelhas Apis e abelhas Jataí. A produção segue um protocolo de manutenção das colméias, processos de higiene, retirada do mel em lugar próprio, sem umidade. O mel é submetido a testes de controle de qualidade e caracterização, e possui rastreabilidade, por meio do georreferenciamento de apiários, garantindo seu elevado padrão.

A região do **Oeste do Paraná** possui tradição de produção de mel, apoiada por uma rede organizacional. Ela é formada pelos Municípios lindeiros do Lago de Itaipu que estão dentro da Bacia do Paraná 3, a qual é formada por parques, reservas, áreas de preservação permanente, refúgios biológicos e pela Ilha Grande.

Para Adquirir

COOFAMEL Cooperativa Agrofamiliar Solidária

(45) 3268-2445
(45) 98429-3450 – WhatsApp

contato@coofamel.com.br

coofamel.com.br

/coofamel

@coofamel



Mais Informações



Ortigueira MEL

1ª Denominação de Origem
do Paraná



Produto **Mel**

SABOR SUAVE, CLAREZA, QUALIDADE

O **Mel** de Ortigueira apresenta características específicas e diferenciadas, qualidade comprovada e atributos como a coloração clara e o sabor suave. É produzido com protocolos de manejo e boas práticas para garantir a segurança e qualidade.



Região **Ortigueira**

A região de **Ortigueira** é a maior produtora nacional de mel, com unidade de beneficiamento coletivo para mais de 40 produtores do território. As características do mel da região são asseguradas principalmente pelas flores de capixingui, uma árvore nativa e de flores de assa-peixe, um arbusto nativo, comuns nas pastagens apícolas.

Para Adquirir

APOMEL
Associação dos Produtores
Ortigueirenses de Mel

☎ (42) 98819-0905 – Ana

✉ apomelcooramel@gmail.com

Mais Informações



São Matheus ERVA-MATE



Produto **Erva Mate**

SABOR AGRADÁVEL E ÚNICO

As plantas de **Erva-Mate** (*Ilex Paraguariensis*) são de procedência nativa, ou seja, mantém a genética que é natural da região com sua anatomia, cor e sabor peculiar de São Matheus. A erva-mate é produzida com sustentabilidade, Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF).

Região **São Matheus**

A região de **São Matheus**, uma das maiores produtoras do mundo, é composta por São Mateus do Sul, Antonio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet. Nela a produção da erva mate é realizada em ambiente parcialmente sombreado por mata nativa como a Araucária, Imbuia e Cedro. Essa integração garante a preservação do remanescente de Mata Atlântica de forma sustentável, tornando essas áreas viáveis para que produtores permaneçam no campo mantendo sua cultura e diferencial. Além disso, são utilizadas sementes de árvores nativas da região produzidas artificialmente em viveiros, e forma de cultivo com o espaçamento entre as árvores, nutrição do solo, e podas.

Para Adquirir

Associação dos Amigos da Erva Mate de São Mateus

 (42) 98806-3936

 igmathesms@gmail.com

 igmathe.com.br

 [/grupoigmathe](https://www.facebook.com/grupoigmathe)

Mais Informações



Produtos e Regiões Diagnosticados

Potencial de Marca Coletiva MC

Irati
Trigo de Origem
Moura
Porco
Oeste
Cucas
Oeste do Paraná
Tilápias
Paraná
Cervejas Artesanais
Parque do Iguaçu
Mel

Potencial de Denominação de Origem DO

Cantuquiriguaçu
Tomates
Lirotal do Paraná
Ostras
Mandirituba
Camomila
Mandirituba
Sucos de Uva
Pinhão
Pinhão
Santo Giorno
Queijo

Potencial de Indicação de Procedência IP

Cantuquiriguaçu
Caprinos e Ovinos
Carambeí
Tortas
Guaraniaçu
Queijos
Loanda
Torneiras
Palmeira
Queijo Purungo
Prudentópolis
Mel
Prudentópolis
Cracóvia
Querência do Norte
Ginseng Brasileiro
Reservas de Iguaçu
Tilápias
São Miguel
Carne de Siri
Sudoeste do Paraná
Queijo Colonial
Vale do Ribeira
Ponkan

ORIGENS
PARANÁ



<https://www.sebraepr.com.br/origens-parana/>

