

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
Reconhecida



Mandirituba
CAMOMILA
Depositada



Ortigueira
MEL
Reconhecida



Bituruna
VINHOS
Reconhecida



Marialva
UVAS FINAS DE MESA
Reconhecida



Parque Iguassu
MEL
Reconhecida



Capanema
MELADO BATIDO E ESCORRIDO
Reconhecida



Morretes
CACHAÇA E AGUARDENTE
Depositada



Planalto Sul Brasileiro
MEL DE MELATO DA BRACATINGA
Reconhecida



Carlópolis
GOIABA
Reconhecida



Norte Pioneiro do Paraná
CAFÉS ESPECIAIS
Reconhecida



São Matheus
ERVA-MATE
Reconhecida



Colônia Witmarsum
QUEIJO
Reconhecida



Norte Pioneiro do Paraná
MORANGO
Reconhecida



Sudoeste
Queijo
Depositada



Litoral do Paraná
BARREADO
Reconhecida



Oeste do Paraná
MEL
Reconhecida



Antonina BALA DE BANANA



Reconhecida

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

📷 @balabanina

☎ (41)3432-1383

Mais Informações



Bituruna VINHOS



Reconhecida

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**

✉ (42) 99930-5199

📞 michele.enologia@gmail.com

Mais Informações



Capanema MELADO BATIDO E ESCORRIDO



Reconhecida

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.



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.

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



Reconhecida

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 concilia 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

ANPP

**Associação Norte Pioneiro dos Produtores
de Frutas, Legumes e Verduras**

☎ (43) 99921-1315 Elias Benedetti
(43) 99930-8573

✉ coac.carlopolis@gmail.com

🌐 www.apcfrutas.com.br

Mais Informações



Colônia Witmarsum QUEIJO



Reconhecida

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



Reconhecida

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



Mandirituba CAMOMILA



Depositada

Produto Camomila Desidratada

PERFUMADA, CALMANTE, ANTIOXIDANTE E ANTI-INFLAMATÓRIA

A **Camolila** com nome científico *Matricaria recutita* L. (*Matricaria chamomilla*, *Chamomilla chamomilla*, *Chamomilla recutita*), é uma erva medicinal pertencente à família *Asteraceae*, popularmente conhecida como camomila alemã ou camomila. A planta passa pelo beneficiamento para desidratação, quando 8 Kg de camomila verde torna-se 1 kg de camomila seca bem permumada. O chá de camomila tem benefícios calmantes, indutores do sono, antioxidantes e anti-inflamatórios.



Região Mandirituba

A região de **Mandirituba** abrange os municípios de Araucária, Fazenda Rio Grande, Mandirituba, Quitandinha e São José dos Pinhais.

A cidade de Mandirituba tornou-se uma das principais produtoras de camomila do país.

Para Adquirir

CAMANDI Associação dos Produtores de Camomila de Mandirituba

☎ 41 99840-9378 – José Edinei Klichevicz

✉ joseney2012@hotmail.com

Mais Informações



Marialva UVAS FINAS DE MESA



Reconhecida

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.

O registro da Indicação de Procedência foi concedido pelo INPI em 27 de junho de 2017.

Para Adquirir

ANFRUT
Associação Norte Noroeste
Paranaense dos Fruticultores

☎ (44) 3232-1292

✉ anfrutpr@hotmail.com

Mais Informações



Morretes CACHAÇA E AGUARDENTE



Depositada

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) 99904-0131 Reginaldo Magia da Serra

☎ (41) 99162-8685 Porto Morretes

☎ (41) 3462-3639 Casa Poletto
☎ (41) 99977-2736

✉ contato@casapoletto.com.br

Mais Informações



Norte Pioneiro do Paraná

CAFÉ VERDE EM GRÃO E INDUSTRIALIZADO EM GRÃO OU MOÍDO

1ª Indicação de Procedência do Paraná



Reconhecida

Produto **Café Verde em Grão e Industrializado em Grão ou Moído**

ALTA DOÇURA, CREMOSIDADE, SABOR MARCANTE

Os **Cafés** apresentam atributos únicos onde se destacam: alta doçura, perfeito equilíbrio, acidez cítrica e corpo cremoso. Os sabores e aromas remetem a chocolate, caramelo, melaço, 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 café verde em grão e industrializado em grão ou moído 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



Reconhecida

Produto **Morango**

CULTIVADOS EM CLIMA IDEAL COM UM DEDICADO SABER FAZER

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) 99630-9599

 associacao.anv@outlook.com

Mais Informações



Oeste do Paraná

MEL DE ABELHA APIS
MELÍFERA ESCUTELATA

(APIS AFRICANIZADA)

MEL DE ABELHA TETRAGONISCA
ANGUSTULA (JATAÍ)



Reconhecida

Produto Mel de Abelha Apis Melífera Escutelata (Apis Africanizada) e Mel de Abelha Tetragonisca Angustula (Jataí)

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.



Região

Oeste do Paraná

A região do **Oeste do Paraná** possui tradição de produção de mel, apoiada por uma rede organizacional. Ela é formada pelos Municípios limieiros 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 DE ABELHA

1ª Denominação de Origem do Paraná



Reconhecida

Produto **Mel de Abelha**

**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



Parque Iguassu MEL



Reconhecida

Produto **Mel**

SUAVE, SABOROSO, CONSISTÊNCIA DIFERENTE

A principal característica do **Mel** de Capanema é a sua produção com pólen de flores do Parque Nacional do Iguaçu. As Abelhas produzem o mel com as floradas do louro branco, cambará, angico, canafístula, árvores frutíferas nativas e unha de gato. Essas são todas espécies nativas do Parque Nacional do Iguaçu. O mel de louro, por exemplo, é suave, saboroso e com uma consistência diferente.

Foto: Agência DoisGV e Sebrae/PR



Região **Parque Nacional do Iguaçu**

O **Parque Nacional do Iguaçu** tem 67 quilômetros de divisa com o município e o rio Iguaçu. Possui floradas de diversas espécies nativas espalhadas por 185 mil hectares. As abelhas *Apis Melífera*, em sua maioria, produzem o mel e também têm um papel importante na polinização das lavouras no entorno e para a flora do parque.

Para Adquirir

APIC

**Associação dos Apicultores
de Capanema e Região**

☎ (46) 99984-8224

✉ apiccapanema@gmail.com

🌐 melparqueiguassu.com.br/

Mais Informações



Planalto Sul Brasileiro

MEL DE MELATO DA BRACATINGA



Reconhecida

Produto **Mel de Melato da Bracatinga**

ALTO TEOR DE MINERAIS E QUALIDADE DOS AÇÚCARES

O **Mel de Melato de Bracatinga** é um produto único, de excelente qualidade que apresenta teor de aminoácidos, ácido cítrico e principalmente teor de sais minerais superior ao encontrado no mel de origem floral, além de conter em sua composição os monossacarídeos, que são açúcares simples. O mel passa por dois processos enzimáticos, o das cochonilhas e o das abelhas e assim ele não cristaliza como o mel comum e apresenta uma cor escura típica.



Região **Planalto do Sul Brasileiro**

O território denominado **Planalto Sul Brasileiro** abrange áreas de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul. É nesta Floresta que ocorre naturalmente a Bracatinga (*Mimosa scabrella*, Bentham). A Bracatinga fornece néctar e pólen no fim do inverno e permite a produção de mel floral. Além disso, os bracatingais apresentam uma associação com insetos conhecidos como Cochonilha, o que possibilita a produção extrafloral de mel de melato através dos exsudados desta associação.

Para Adquirir

FAASC
Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina

☎ (48) 99987-5488

✉ faasc.br2009@gmail.com

Mais Informações



São Matheus ERVA-MATE



Reconhecida

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).

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





Queijo DO
Sudoeste
Paraná – Brasil

Sudoeste
QUEIJO



Depositada

Produto **Queijo**

SABOR ÚNICO

Queijos artesanais também conhecidos como coloniais. O queijo colonial é característico da região Sul do País. O grande diferencial está na utilização do leite cru, sem perder as propriedades, o que proporciona um sabor característico e seguindo também uma receita antiga.

Foto: Carina Pellegrini



Região **Sudoeste**

Na região **Sudoeste** é forte a tradição do queijo colonial, herança dos imigrantes europeus e que é produzido de forma artesanal por pequenos produtores, não por laticínios. Os queijos são feitos de forma manual e que é passada de geração para geração. Ainda que adote um modelo de fabricação melhorado e modernizado, segue a receita antiga e mantém o aspecto cultural.

Para Adquirir

APROSUD

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

☎ (46) 99934-3483 Claudemir Roos
(46) 99901-5024 Franciele Haselbauer

✉ aprosudpr@gmail.com

📘 /aprosud.pr

Mais Informações

Produtos e Regiões Diagnosticados

Potenciais Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Carambeí
Tortas

Mandaguari
Cafés Especiais

Paranacity
Urucum

Curitiba
Carne de Onça

Oeste do Paraná
Cucas

Prudentópolis
Cracóvia

Curitiba
Pão de Centeio

Oeste do Paraná
Tilápias

Prudentópolis
Mel

Guaraniaçu
Queijos

Palmeira
Pão no Bafo

Querência do Norte
Ginseng Brasileiro

Guaratuba
Ostras

Palmeira
Queijo Purungo

Reservas de Iguaçu
Tilápias

Litoral do Paraná
Farinha de Mandioca

Paraná
Cervejas Artesanais

Vale do Ribeira
Ponkan

Futuras Indicações Geográficas e Marcas Coletivas

Cantuquiriguaçu
Caprinos e Ovino

Loanda
Torneiras

São Martinho
Embutidos

Curitiba
Café com Pão

Norte do Paraná
Açúcar Mascavo

São Miguel
Carne de Siri

Paraná
Porco Moura

Santa Felicidade
Gastronomia

Siqueira Campos
Pamonha

Paraná
Trigo

ORIGENS
PARANÁ



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



SEBRAE