Urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul é o 17.º produto paranaense com selo de IG

06/05/2025
Notícias

O Paraná chegou a sua 17ª Indicação Geográfica (IG) com o reconhecimento ao urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul, no Noroeste do Estado. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu nesta terça-feira (6) a IG por Indicação de Procedência, a primeira do Brasil para esse tipo de fruto, servindo como um atestado de excelência de qualidade.

A produção de urucum das duas cidades é reconhecida pelo alto teor de bixina (corante), superior a 5%, enquanto que o fruto de outras localidades atinge cerca de 3%. Outro diferencial da produção é o manejo diferenciado, com cuidados especiais durante o plantio, aliado a características de solo e de clima, o que possibilita ser retirado o melhor da produção.

Para o secretário estadual do Turismo, Leonaldo Paranhos, o selo de Indicação Geográfica comprova a qualidade das tradições, produtos e serviços paranaenses dentro do turismo. “O Paraná já tem uma lista bem grande de selos reconhecidos, como a bala de banana, a cachaça, entre tantos outros que ajudam a mostrar o que temos feito aqui no nosso Estado”, disse.

“Esperamos que o urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul ajude a atrair cada vez mais visitantes aos municípios e à região, movimentando a economia e incentivando os produtores locais a manterem suas práticas e conhecimentos”, completou.

Paranacity e Cruzeiro do Sul são as maiores produtoras do Estado, com uma produção conjunta de 805 toneladas e Valor Bruto de Produção (VBP) de R$ 12,1 milhões em 2023, último dado disponível. Acumulam também o posto de maior produtora do Sul do País, segundo o INPI. Em todo o Estado, 39 cidades produzem urucum, com um VBP total de R$ 14,3 milhões.



O secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento, Marcio Nunes, ressaltou que a certificação como IG é uma chancela de qualidade sobre a produção paranaense. “Esse reconhecimento é um marco que valoriza o saber fazer dos nossos produtores, a tradição da nossa agricultura e a força da identidade paranaense”, analisou.

“A IG fortalece o território, abre portas para novos mercados e eleva a competitividade do nosso produto no Brasil e no mundo. O urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul passa a ser ainda mais respeitado pela sua origem e pelas características únicas que só o nosso solo, clima e modo de produção são capazes de oferecer”, completou.

Com grande versatilidade, o fruto pode ser utilizado pela indústria alimentícia como corante (colorau), na produção de queijos, massas, salgadinhos, recheios, coberturas, margarinas, manteigas, molhos, entre outros. Atende também as indústrias têxtil, química e farmacêutica, com ação cicatrizante, antioxidante e anti-inflamatória, além de fazer sucesso como bronzeador solar.

O processo para conquistar a certificação como IG levou cerca de dois anos e

envolveu a Associação dos Produtores de Urucum de Paranacity e Região (Aprucity), a Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Seab), o Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR-Paraná), a Universidade Estadual de Maringá (UEM), o Sebrae/PR e as prefeituras de Paranacity e Cruzeiro do Sul.

O produtor Victor Salvadego Lopes vislumbra um novo horizonte para a produção do fruto na região. “O reconhecimento de Paranacity como a capital paranaense do urucum e, consequentemente, a Indicação Geográfica, é muito importante para nossa classe de produtores, tanto da nossa cidade como de Cruzeiro do Sul porque atesta e comprova que o nosso produto tem procedência e qualidade superior à média nacional”, comentou.



“Representa um avanço porque com a Indicação Geográfica podemos almejar novos mercados, novos valores e fortalecer ainda mais o produtor regional. Esperamos alcançar, além desse reconhecimento, ganhos econômicos, uma melhoria de preço e a preferência pelo nosso urucum no mercado nacional”, acrescentou.

O consultor do Sebrae/PR, Luiz Carlos da Silva, afirmou que a certificação de IG é

positiva em diferentes aspectos. “Ela valoriza um produto que diferencia a região, valoriza também as pessoas que vivem daquele produto e agrega valor à produção, uma vez que ele tem uma Indicação de Procedência, provocando o desenvolvimento local das duas cidades e o próprio entorno”, explicou. “Para o Estado também é importante, porque cada vez mais temos posicionado o Paraná como produtor de produtos de qualidade, diferenciados e com Indicação de Procedência e IG. São produtos que nos diferenciam em relação a outros estados do Brasil”, finalizou.

E a produção de urucum na região conta com um apoio importante. A Companhia de Saneamento do Paraná (Sanepar) destinou, desde 2018, 752 toneladas de lodo de esgoto para propriedades rurais como forma de aumentar a produtividade. O material é rico em matéria orgânica, nutrientes (principalmente nitrogênio, fósforo, cálcio e magnésio e enxofre), e micronutrientes, como zinco. O resultado foi um crescimento de 30% na produção nas áreas que utilizaram o lodo da Sanepar nas culturas. Cerca de 18 produtores são beneficiados pelo projeto.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA — O título de IG certifica produtos ou serviços cujas características e métodos de produção estão ligados à sua origem geográfica, valorizando história, tradição, cultura e economia locais.

O Paraná é o segundo estado com maior número de IGs reconhecidas pelo INPI. Além do urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul, integram a lista a aguardente de cana e cachaça de Morretes; a goiaba de Carlópolis; as uvas de Marialva; o barreado do Litoral; a bala de banana de Antonina; o melado de Capanema; o queijo da Colônia Witmarsum; o café do Norte Pioneiro; o mel da região Oeste; o mel de Ortigueira; a erva-mate de São Mateus do Sul; o morango do Norte Pioneiro; a camomila de Mandirituba; os vinhos de Bituruna; e a broa de centeio de Curitiba.



Morango do Norte Pioneiro Créditos Gabriel Rosa AEN



Barreado do Litoral Créditos Gilson Abreu AEN



Queijo de Witmarsum Créditos Gilson Abreu AEN

Há ainda outros produtos na luta pelo registro, com pedidos depositados no INPI. São eles as tortas de Carambeí; o mel de Prudentópolis; os queijos do Sudoeste do Paraná; a carne de onça de Curitiba; o café de Mandaguari; o café da serra de Apucarana; o pão no bafo de Palmeira; a poncã de Cerro Azul; os ovinos e caprinos dos municípios que compõem a Cantuquiriguaçu, nos vales dos rios Cantu, Piquiri e Iguaçu; o ginseng de Querência do Norte e as ostras da região do Cabaraquara, no Litoral.

A Agência Estadual de Notícias (AEN) tem uma série especial que conta um pouco mais a respeito dos produtos paranaenses com Indicação Geográfica. Saiba mais **AQUI.**