Queijo colonial do Sudoeste é a 19ª Indicação Geográfica do Paraná

17/06/2025
Notícias

O queijo colonial do Sudoeste é o 19º produto paranaese com Indicação Geográfica (IG). O registro foi concedido nesta terça-feira (17) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e abrange o queijo produzido em 42 municípios do Sudoeste paranaense. A perspectiva agora é de que com a certificação os produtores conquistem acesso a novos mercados, garantindo maior valor agregado e faturamento.

O processo de obtenção da IG contou com o apoio do Governo do Paraná, por meio do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná/Iapar/Emater), e da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Paraná (Seab). A conquista também teve apoio do Sebrae/PR, Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Cresol, além de prefeituras e produtores da região.

Para Claudemir Roos, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná (Aprosud), que abrange 18 produtores de 11 municípios, responsáveis pela produção de 17 toneladas de queijo por mês, a certificação da IG é o reconhecimento aos produtores por toda a dedicação. “A Indicação Geográfica traz, sem dúvidas, a atenção de mais compradores, maior valor aos nossos produtos e, com certeza, mais renda para o campo e para as famílias que fazem da produção de queijo o seu ganha-pão. Além disso, atrairá a atenção de outros agricultores que desejam produzir. Quem ganha com isso é a região”, afirma Claudemir.

Para Alyne Chicocki, consultora do Sebrae/PR, a conquista da IG valoriza não só a produção propriamente dita do queijo do Sudoeste, mas também a história e a cultura da região. “A IG é mais do que um selo. É o reconhecimento de uma história que vem sendo moldada há décadas pelas mãos de famílias que vivem o queijo colonial todos os dias. O Sudoeste do Paraná carrega uma identidade produtiva forte, marcada pela tradição, pelo saber-fazer artesanal e pela união dos produtores”, pontua Alyne.



Créditos Carina Pelegrini

Créditos Carina Pelegrini



Créditos Carina Pelegrini

QUALIDADE E TRADIÇÃO - Para a produtora Cristina Bombonato, do município de Pinhal de São Bento, a Indicação Geográfica traz responsabilidades ainda maiores, ao mesmo tempo em que reconhece a cultura local. “Implica em termos processos produtivos mais rigorosos e seguros através de boas práticas na propriedade. Isso faz diferença para o consumidor, traz credibilidade. Além disso, a IG também é um reconhecimento histórico, uma vez que a colonização italiana trouxe essa cultura da produção de leite e queijo. É a preservação dessa identidade que carregamos”, destaca.

Na família de Angela Bach, de Santa Izabel do Oeste, que produz desde a década de 1990, a relação com o queijo ultrapassa gerações. A propriedade de Angela produz cerca de 800 litros de leite por dia e entrega queijo de três tipos por toda a região: colonial, colonial temperado e maturado. “Uma tradição passada de avó para os filhos e, consequentemente para nós, netos. Tudo começou com duas vacas de leite, de forma artesanal. Ao longo desses anos, passamos por dificuldades, tivemos desafios, mas crescemos. Essa conquista da IG representa muito, porque traz reconhecimento a essa história que se repete em tantas

outras famílias”, avalia Angela.

De acordo com dados do Departamento de Economia Rural (Deral), da Secretaria de Agricultura e do Abastecimento do Paraná (Seab), a região Sudoeste tem aproximadamente 20 mil produtores de leite, responsáveis por uma produção estimada em 1 bilhão de litros por ano, sendo a principal bacia leiteira do Paraná.

A área geográfica delimitada da IG do queijo do Sudoeste abrange os municípios de Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara D’ Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d’ Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São Joao, São Jorge d’ Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

IGs DO PARANÁ – Com os queijos coloniais, o Paraná atinge a marca de 19 itens registrados e se mantém como o segundo estado brasileiro que mais detém esses reconhecimentos do órgão federal, atrás apenas de Minas Gerais, que possuí 21 chancelados.

Já estavam na lista de IG 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; a broa de centeio de Curitiba e Região; a Cracóvia de Prudentópolis; e mais recentemente o urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul e a carne de onça de Curitiba.

Há ainda outros produtos na luta pelo registro, com pedidos depositados no INPI. São eles as tortas de Carambeí; o mel de Prudentópolis; 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.**