Sabor único: ponkan de Cerro Azul é a 21ª Indicação Geográfica do Paraná

29/07/2025
Notícias

O selo reconhece a importância econômica que a cultura tem para o Vale do Ribeira e a importância que a região tem para a produção nacional. Cerro Azul é a maior produtora brasileira de tangerina, com 98 mil toneladas colhidas em 2023, volume que representa quase 10% de toda a produção brasileira da fruta.

A ponkan de Cerro Azul, tradicional fruta do Vale do Ribeira, recebeu nesta terça-feira (29) o selo de Indicação Geográfica (IG) do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Com a nova certificação, que atesta a qualidade e a importância da tangerina ponkan produzida na região, o Paraná passa a contar com 21 produtos reconhecidos com a marca de procedência. Só em 2025 o Paraná teve sete novas IGs concedidas: além da ponkan, as broas de centeio de Curitiba, a cracóvia de Prudentópolis, a carne de onça de Curitiba, o café de Mandaguari, o urucum de Paranacity e o queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

A tangerina ponkan de Cerro Azul é conhecida nacionalmente pelo sabor adocicado e pela textura suculenta, com baixa acidez. A coloração alaranjada e a casca rugosa, fácil de descascar, também são características que diferenciam a fruta no mercado nacional e internacional.

O selo também reconhece a importância econômica que a cultura tem para o Vale do Ribeira e a importância que a região tem para a produção nacional. Cerro Azul é a maior produtora brasileira de tangerina, com 98 mil toneladas colhidas em 2023, segundo dados da Pesquisa Agropecuária Municipal (PAM) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Este volume representa quase 10% de toda a produção brasileira da fruta e supera em mais do que o dobro as 48 mil toneladas da segunda maior produtora do país, Belo Vale (MG). Doutor Ulysses, também no Vale do Ribeira, é a quinta maior produtora nacional, com 33 mil toneladas colhidas.

O trabalho para a certificação de Indicação Geográfica durou cerca de dois anos, com reunião de uma série de documentos que comprovassem o rigor dos

métodos de produção e de rastreabilidade. O processo foi conduzido pela Associação Vale da Ponkan, com apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná (Sebrae/PR) e do Instituto de Desenvolvimento Rural do Praná (DR-Paraná), órgão ligado à Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (Seab).

Segundo Ivan Silva Evangelista, consultor do Sebrae/PR, desde o diagnóstico do potencial da fruta para conseguir a indicação foi realizado um esforço coletivo que incluiu a mobilização de quem produz, a confirmação da qualidade do produto e a visibilização da tangerina de Cerro Azul no Brasil e no exterior.

“O trabalho envolveu a realização de estudos técnicos, a organização dos produtores, a implantação de parâmetros de qualidade para a produção da fruta e ações de mercado, que incluem, por exemplo, a participação em feiras nacionais e de destaque internacional. Todo este esforço trouxe não só o reconhecimento por meio da Indicação Geográfica, mas o fortalecimento do capital social dos produtores e da economia de Cerro Azul”, afirmou o consultor.

Com o selo da IG, produto local é valorizado e reconhecido pelo seu manejo e pelas suas boas práticas. Por parte do IDR-Paraná, o trabalho desenvolvido consiste na conscientização dos agricultores da importância de adotar padrões de qualidade na produção e na formulação destes critérios.

“O produtor que adere à Indicação Geográfica acaba tendo uma valorização maior no mercado. É um produto selecionado, que tem uma garantia de qualidade superior que acaba tendo um preço maior de comercialização”, disse a gerente regional do IDR-Paraná, Laís Adamuchio.

Créditos Gilson Abreu AEN

TRADIÇÃO E SABOR - A tradição da Ponkan em Cerro Azul remonta à década de 1960, quando as primeiras mudas foram plantadas na região. A excelente adaptação da cultura levou a um rápido crescimento, e hoje a ponkan corresponde a 85% das tangerinas produzidas no município.

“No começo, era um trabalho feito sem nenhuma capacidade técnica, mas que aos poucos foi evoluindo e se tornando algo profissional. Hoje, temos uma ponkan doce, bem palatável, com pouca acidez e sem nenhum tipo de mancha causada por pássaros ou insetos”, disse o produtor rural e presidente da Associação Vale da Ponkan, Rafael Cropolato.

A fruta colhida em Cerro Azul tem características únicas, resultado de um microclima privilegiado da região, com maior intensidade de sol e calor, com grande amplitude térmica entre os dias e as noites, e das características específicas locais, com bom solo e topografia montanhosa. Com isso, além de ter um sabor único, com mais açúcares, a fruta colhida na região é rica em vitamina C, potássio e fibras.

O diferencial da produção paranaense está também no método sustentável adotado pelos agricultores locais. A ponkan é cultivada quase integralmente sem

aplicação de agrotóxicos, seguindo práticas naturais desenvolvidas pela agricultura familiar. A região preserva um saber fazer tradicional, com técnicas que abrangem desde a enxertia até a colheita, conhecimento transmitido entre gerações e que garante a manutenção da qualidade superior do produto.

A versatilidade da Ponkan de Cerro Azul tem ampliado suas possibilidades de aproveitamento econômico. Além do consumo in natura, a fruta é utilizada na gastronomia para criação de sobremesas em cursos superiores, sendo processada também na forma de suco e óleo essencial. O produto serve ainda como matéria-prima para diversos alimentos industrializados, incluindo geleias, compotas, doces, sorvetes e iogurtes, movimentando diferentes setores da economia regional.

O reconhecimento da importância cultural e econômica da fruta culminou com a conquista do título de Capital Nacional da Ponkan em 2023, por meio da Lei Federal nº 14.608. Anualmente, a cidade também realiza a Festa Nacional da Ponkan, que em sua 56ª edição, realizada em junho de 2024, reuniu 150 expositores e celebrou a colheita e o conhecimento tradicional local.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO PARANÁ – Além da ponkan de Cerro Azul, os produtos paranaenses com IG são 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; o urucum de Paranacity e Cruzeiro do Sul; a carne de onça de Curitiba; o queijo colonial do Sudoeste; e o café de Mandaguari.

A Agência Estadual de Notícias mantém uma série especial sobre os produtos paranaenses com Indicação Geográfica. Para conhecer mais histórias como essa, **CLIQUE AQUI.**