

Ostras do Cabaraquara são o 22ª produto paranaense com Indicação Geográfica

28/10/2025

Notícias

Reconhecimento do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual veio nesta terça-feira (28) e confirma a relação da comunidade na produção de ostra e a boa reputação do produto. Governo do Estado fez parte da organização para obtenção do selo.

As ostras do Cabaraquara, produzidas na localidade de Cabaraquara, em Guaratuba, no Litoral do Paraná, se tornaram a 22ª Indicação Geográfica (IG) do Paraná. O reconhecimento do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) veio nesta terça-feira (28), na modalidade Indicação de Procedência, e confirma a relação da comunidade na produção de ostra e a boa reputação do produto.

O Governo do Estado fez parte da organização para obtenção do selo. Esse trabalho foi iniciado em 2022, com o diagnóstico da ostra e resgate histórico, levando em conta o fortalecimento da identidade cultural, econômica e o estímulo à renda dos ostreicultores.

“Falar sobre Indicação Geográfica é importante ao turismo, porque ela representa o senso de pertencimento regional e valorização de produções que complementam a atividade. A gastronomia faz parte do turismo e produtos com essa indicação dão visibilidade a nossa gastronomia no Brasil e até fora do país. As ostras são, com isso, um produto único do Paraná que serve muitos turistas”, explicou. Patrícia Gusso, diretora-presidente interina do Viaje Paraná.

A IG é concedida a produtos ou serviços de determinada região com características próprias que os diferenciem de similares. No caso das ostras do Cabaraquara, além de seu sabor leve e adocicado, o processo e o local de produção, na Baía de Guaratuba, também foram levados em conta na decisão.

“Um santuário ecológico onde diversas fazendas marinhas e restaurantes realizam a produção e comercialização de ostras, sendo a ostreicultura a principal atividade econômica realizada na área geográfica”, diz o documento do

INPI.

O pedido do registro foi depositado pela Associação Guaratubana de Maricultores (Aguamar) e oficializado em 21 de junho de 2024. A associação conta com dez produtores atuando na maricultura, com produção de aproximadamente 80 mil dúzias anualmente.

O caderno de especificações aponta diretrizes de cultivo e indica três diferentes técnicas que podem ser utilizadas: longline (com corda suspensa por boias, com extremidades fixadas ao fundo, onde são amarradas as lanternas), balsa (estrutura rígida e flutuante) ou de mesa (estruturas fixas influenciadas pelas marés).

O processo para obtenção do selo foi feito em parceria pelo Governo do Paraná, Sebrae/PR, Prefeitura de Guaratuba e Aguamar, com apoio da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Instituto Água e Terra (IAT) e Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar).

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA - Com as ostras do Cabaraquara, são 22 Indicações Geográficas já concedidas ao Paraná: as broas de centeio de Curitiba; a cracóvia de Prudentópolis; a carne de onça de Curitiba; o café de Mandaguari; o urucum de Paranacity; o queijo colonial do Sudoeste do Paraná; mel de Ortigueira; queijos coloniais de Witmarsum; cachaça e aguardente de Morretes; melado de Capanema; cafés especiais do Norte Pioneiro; morango do Norte Pioneiro; vinhos de Bituruna; goiaba de Carlópolis; mel do Oeste do Paraná; barreado do Litoral do Paraná; bala de banana de Antonina; erva-mate de São Matheus; camomila de Mandirituba; uvas finas de Marialva.

Há ainda o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul do Brasil, Indicação Geográfica concedida a Santa Catarina que envolve municípios do Paraná e do Rio Grande do Sul.

Somente neste ano, oito novos produtos típicos paranaenses foram reconhecidos como IG: a ponkan de Cerro Azul, 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.

ACEROLA DE PÉROLA - Além disso, também foi protocolada no INPI a solicitação para o reconhecimento da acerola produzida no município de Pérola, no Noroeste do Estado. O pedido foi feito em setembro pela Cooperativa Agrícola dos Fruticultores de Pérola (Frutipérola). A Frutipérola, o Sebrae/PR, a prefeitura

e o IDR-Paraná começaram a formatar o projeto em abril do ano passado.

O processo passou por diversas etapas, com os agricultores participando de ações de sensibilização, monitoramento e capacitação do comitê gestor, além da reestruturação do plano de ação e do acompanhamento técnico das atividades em campo.

O cultivo de acerola tem grande relevância econômica, social e ambiental para o município de Pérola, e a fruta colhida à mão se tornou um símbolo da cidade. Ela conta com características únicas que a diferenciam no mercado nacional e internacional. São cerca 30 hectares com aproximadamente 10 mil pés de acerola cultivados no município, que produzem 300 toneladas e movimentam R\$ 5 milhões por safra.

Além da acerola, outros oito produtos do Estado foram depositados e estão em análise no INPI: mel de Prudentópolis; caprinos e ovinos da Cantuquiriguaçu; ginseng de Querência do Norte; tortas de Carambeí; pão no bafo de Palmeira; cervejas artesanais de Guarapuava; café da serra de Apucarana; e mel de Capanema.

SÉRIE DE REPORTAGENS - A Agência Estadual de Notícias (AEN) produziu uma [série de reportagens especiais](#) sobre os produtos com Indicação Geográfica do Paraná, detalhando todo o processo de produção e o impacto nas comunidades locais.