25º do Paraná: ginseng de Querência do Norte conquista selo de Indicação Geográfica

05/05/2026
Notícias

Além de valorizar as tradições locais, o reconhecimento fortalece a identidade do produto, melhora a inserção no mercado e contribui para o desenvolvimento regional. No caso de Querência do Norte, a certificação atesta que as qualidades do ginseng decorrem essencialmente do ambiente de produção, com influência direta de solo, clima e do conhecimento dos produtores.

O ginseng de Querência do Norte, no Noroeste do Estado, obteve o registro de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Denominação de Origem, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). O resultado foi divulgado nesta terça-feira (5) e amplia a liderança paranaense no ranking nacional com 25 produtos com selo de IG.

Além de valorizar as tradições locais, o reconhecimento fortalece a identidade do produto, melhora a inserção no mercado e contribui para o desenvolvimento regional. No caso de Querência do Norte, a certificação atesta que as qualidades do ginseng decorrem essencialmente do ambiente de produção, com influência direta de solo, clima e do conhecimento dos produtores.

“A conquista é um marco que eleva o patamar da nossa produção. Uma Indicação Geográfica não é apenas um selo, é uma ferramenta poderosa de diferenciação de mercado. Ela garante ao consumidor a autenticidade e a qualidade vinculada ao nosso território, permitindo que o produtor rural paranaense capture mais valor e acesse mercados globais que exigem rastreabilidade e tradição”, afirma o diretor-presidente do IDR-Paraná, Natalino Avance de Souza.

A partir do reconhecimento destes requisitos, a certificação assegura que apenas o ginseng originário de Querência do Norte utilize a denominação, o que amplia a credibilidade, favorece melhores preços e fortalece a economia do município. A chancela também estimula a organização dos produtores, a geração de empregos e a atração de investimentos.

A exemplo da valorização do produto no mercado internacional, a Associação de Pequenos Agricultores de Ginseng de Querência do Norte (Aspag) prepara um novo lote de 1,2 tonelada do produto que será exportado para a França. A mercadoria, que será enviada nesta semana, é destinada à indústria cosmética. Desde 2015, a produção também atende mercados da China e do Japão, com foco no segmento medicinal.

Atualmente, a produção de ginseng em Querência do Norte conta com cerca de 30 hectares plantados. A produção inclui raízes e parte aérea da planta, como talos, folhas e flores, o que só foi possível após estudos científicos comprovarem que a parte aérea tem princípios ativos tanto quanto as raízes.

A produção anual chega a 300 toneladas in natura, com potencial de 60 toneladas de raízes secas. A atividade gera renda para cerca de 30 famílias, entre produção e serviços ligados à cadeia, como transporte, beneficiamento e apoio administrativo.

A conquista do selo de Indicação Geográfica resulta de um trabalho coletivo entre a Aspag, Sebrae Paraná, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Prefeitura de Querência do Norte e Sicredi.

TRAJETÓRIA – O caminho até essa conquista começou em 2019, com a preparação da documentação necessária e a comprovação da qualidade do produto. Estudos comparativos analisaram a mesma variedade cultivada em outros estados e indicaram maior concentração de beta-ecdisona no ginseng local, substância associada aos benefícios da planta.

O processo incluiu levantamento de dados, criação de comitê gestor, adequação do estatuto da associação e desenvolvimento da logomarca e identidade visual. Também houve a elaboração de um caderno de especificações técnicas, que é uma exigência para o registro. Os produtores receberam apoio para criação de identidade visual e participação em eventos e missões técnicas.

DIFERENCIAL – O ginseng de Querência do Norte é da espécie Pfaffia glomerata, nativa da Mata Atlântica e adaptada às ilhas e várzeas do Rio Paraná.

A planta pode atingir até dois metros de altura e mantém qualidade mesmo com colheitas em diferentes períodos. O cultivo ocorre a partir de sementes locais e envolve, em sua maioria, agricultores familiares de assentamentos e comunidades tradicionais da região.

Possui propriedades estimulantes e revitalizantes, com uso associado à redução de estresse e fadiga, melhora da memória e aplicação em produtos cosméticos. Também é reconhecido como energético natural e apresenta características anti-inflamatórias, antioxidantes e fortalecedoras do organismo.

IG DO PARANÁ – Além do ginseng, o Paraná possui outros 24 produtos com selo de Indicação Geográfica, são eles: as ostras do Cabaraquara; poncã de Cerro Azul; broas de centeio de Curitiba; cracóvia de Prudentópolis; carne de onça de Curitiba; café de Mandaguari; urucum de Paranacity; queijo colonial do Sudoeste do Paraná; cafés especiais do Norte Pioneiro; morango do Norte Pioneiro; goiaba de Carlópolis; mel de Ortigueira; queijos coloniais de Witmarsum; cachaça e aguardente de Morretes; melado de Capanema; vinhos de Bituruna; mel do Oeste do Paraná; barreado do Litoral do Paraná; bala de banana de Antonina; erva-mate de São Mateus; camomila de Mandirituba; uvas finas de Marialva; tortas de Carambeí e café da Serra de Apucarana.

Além delas, 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.

Outros seis produtos do Paraná têm pedidos depositados e em análise no INPI: acerola de Pérola; pão no bafo de Palmeira; cervejas artesanais de Guarapuava; mel de Capanema; couro de peixe de Pontal do Paraná e cambira de Pontal do Paraná.

Saiba mais sobre os produtos paranaenses que conquistaram Indicação Geografica em uma série de reportagens produzida pela Agência Estadual de Notícias.