Couro de peixe de Pontal do Paraná é a 26ª Indicação Geográfica do Paraná

12/05/2026
Notícias

O selo reconhece a tradição e a reputação do município na transformação sustentável de peles de peixes em couro, prática que une reaproveitamento de resíduos da pesca artesanal, geração de renda e valorização da cultura caiçara. Com essa nova indicação, Paraná segue isolado na liderança nacional de Indicações Geográficas.

O couro de peixe de Pontal do Paraná conquistou o registro de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O reconhecimento foi divulgado nesta terça-feira (12) e reforça a liderança do Paraná no ranking nacional, agora com 26 produtos certificados com selo de IG.

O selo de IG reconhece a tradição e a reputação do município na transformação sustentável de peles de peixes em couro, prática que une reaproveitamento de resíduos da pesca artesanal, geração de renda e valorização da cultura caiçara. Atualmente, 16 produtores atuam diretamente na atividade e cerca de 30 famílias são beneficiadas de forma indireta por meio da cadeia produtiva.

O pedido de registro foi protocolado em outubro de 2025. A mobilização envolveu a Associação Couro de Peixe de Pontal do Paraná (ACPPP), Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (Seti), Universidade Estadual do Paraná (Unespar), Sebrae Paraná, Prefeitura Municipal de Pontal do Paraná, Programa do Voluntariado Paranaense (Provopar), e o Conselho Municipal de Turismo. O trabalho teve origem em 2008, dentro do programa Universidade Sem Fronteiras da Unespar, com coordenação da professora Kátia Kalko Schwarz.

A certificação foi concedida na modalidade Indicação de Procedência, reconhecimento destinado a regiões que se tornam referência na produção de determinado produto. No caso de Pontal do Paraná, o selo está ligado à reputação e à tradição dos produtores caiçaras no aproveitamento de 16 espécies de peixes para a transformação sustentável da matéria-prima em couro

com valor agregado e geração de renda.

Para o secretário estadual da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná, Aldo Nelson Bona, a conquista da Indicação Geográfica para o couro de peixe de Pontal do Paraná representa a integração entre saber tradicional e inovação científica. "Ao mesmo tempo em que esse projeto valoriza a cultura caiçara e a identidade das nossas comunidades litorâneas, coloca a ciência, por meio da atuação da Unespar, como ferramenta central para o desenvolvimento sustentável e tecnológico. A participação da Seti nessa mobilização reafirma o nosso compromisso de transformar saberes populares em ativos de inovação com reconhecimento nacional", afirma.

Já o diretor-presidente do Instituto de desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) destacou que a conquista da IG para o couro de peixe de Pontal do Paraná é mais uma conquista que valoriza a produção paranaense. “É mais uma conquista do nosso povo e a garantia de que teremos um produto ainda mais valorizado no mercado. Parabéns à população de Pontal e ao Sebrae por essa parceria histórica que viabilizou esse marco”, disse.

TRAJETÓRIA - A busca pela Indicação Geográfica começou em 2023, com a estruturação da associação, capacitações para qualificação da cadeia produtiva e elaboração do caderno de especificações técnicas. O documento reúne todas as etapas necessárias para a produção do couro, desde a aquisição e limpeza das peles até secagem, tingimento, amaciamento e comercialização.

A expectativa da associação é alcançar neste ano o curtimento de 600 quilos de peças, que é o processo químico e artesanal que transforma a pele bruta do peixe em couro. Com a certificação, a visibilidade deve fortalecer a geração de renda do produto e incentivar a entrada de novos integrantes na atividade artesanal.

SEM CHEIRO E MAIS RESISTENTE – O processo produtivo utiliza peles de espécies de água doce e salgada, como linguado-abaxial, robalo flecha, robalo peva, parú, corvina, pescada amarela, miraguaia, tainha, prejereba, peixe-porco, cavala, salmão e tilápia. As várias opções resultam em diferentes texturas de couro.

Para transformar a pele em couro, estudos de quase duas décadas foram feitos em laboratório da Unespar. Graças à academia, o produto não utiliza o cromo, que é um substância tóxica muito comum em produtos de curtimento de pele bovina.

Após a compra da pele do peixe, os produtores realizam a limpeza manual para retirar resíduos de carne e gordura. Em seguida, o material passa pelo processo de curtimento, que estabiliza as proteínas e transforma a pele em um couro sem odor e adequado para diferentes aplicações por conta da elasticidade.

Outro diferencial é a resistência do couro do peixe, que é até três vezes maior que o bovino, como comprovado em pesquisa feita pela Universidade Estadual de Maringá (UEM) e na Universidade de São Paulo (USP). Isso acontece por causa da disposição das fibras de colágeno na pele do peixe. Elas formam uma estrutura entrelaçada, quase em “X”, que distribui melhor a força e reduz rasgos. No couro bovino, as fibras costumam ser mais paralelas.

Após os processos químicos de curtimento do couro, ocorre a pintura, que pode ser feita com urucum, para tons avermelhados; ou cúrcuma, em amarelo. Por fim, a última etapa é a hidratação e secagem que é feita na sombra. Todo o processo dura dois dias e meio, enquanto o do couro bovino leva em torno de uma a duas semanas.

Os produtos confeccionados incluem bolsas, colares, chaveiros, cadernetas e peças de artesanato. O couro de peixe de Pontal do Paraná já alcança mercados internacionais, com comercialização para países como Alemanha, França e Portugal.

LÍDER NACIONAL – Em uma estratégia voltada à valorização de produtos regionais e ao fortalecimento da economia local, o Paraná ampliou a articulação para o reconhecimento de produtos com selo de Indicação Geográfica. Hoje, o Estado soma 26 IGs reconhecidas e ocupa, de forma isolada, a liderança nacional. Na sequência aparecem Minas Gerais, com 21 registros, e São Paulo e Rio Grande do Sul, ambos com 13 indicações cada.

Somente em 2026, o Paraná conquistou quatro novos registros. Além do couro de peixe de peixe de Pontal do Paraná, o ginseng de Querência do Norte, o café da Serra de Apucarana e as tortas de Carambeí.

Em 2025, o Estado obteve oito novas Indicações Geográficas, entre elas as ostras do Cabaraquara, ponkan de Cerro Azul, broas de centeio de Curitiba,

cracóvia de Prudentópolis, carne de onça de Curitiba, café de Mandaguari, urucum de Paranacity e queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Também possuem selo de IG no Paraná o 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, cafés especiais do Norte Pioneiro, morango do Norte Pioneiro e goiaba de Carlópolis.

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

Outros cinco produtos paranaenses têm pedidos em análise no INPI, entre eles acerola de Pérola, pão no bafo de Palmeira, cervejas artesanais de Guarapuava, mel de Capanema e cambira, prato típico 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.**