

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

28/10/2025

Indicação Geográfica

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 Industrial (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.

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.

- **Cerveja paranaense é eleita a melhor do Brasil e reforça potencial da indústria local**

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).

- **Ceasa Paraná amplia certificação ambiental a todas as unidades**

**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.

- **Adapar certifica 27 produtores do Norte Pioneiro com Selo de Boas Práticas Agrícolas**

**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.