

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 13 de outubro de 2020 às 07h04*  
*Seleção de Notícias*

## G1 - Globo | BR

Marco regulatório | INPI

**Conheça produtos paranaenses que são referências locais e buscam selo de reconhecimento . . . . . 3**

## Agência Brasil | BR

Patentes

**Universidades públicas são campeãs de registro de patentes no Brasil . . . . . 7**

## Conheça produtos paranaenses que são referências locais e buscam selo de reconhecimento

Formato e sabor inconfundíveis

Novos produtos paranaenses têm se destacado no mercado e podem ganhar selo de **indicação** geográfica. A identificação é concedida pelo **Instituto** Nacional de Propriedade Industrial, do Governo Federal.

O selo atesta a autenticidade e a qualidade dos produtos, além disso, pode abrir as portas para novos negócios para os produtores do estado.

Há duas modalidades desse selo, uma é a **denominação** de origem, que indica que o sabor está ligado ao ambiente em que é produzido. A outra conta com a indicação de procedência, que garante a tradição histórica do produto naquela região geográfica.

Alguns produtos paranaenses têm esse selo, mas um novo levantamento, que ainda está em curso, já destacou novas promessas no estado.

### Queijo porungo

1 de 6#13;Queijo porungo chama atenção pelo formato diferente, em Palmeira - Foto: RPC/Reprodução

Queijo porungo chama atenção pelo formato diferente, em Palmeira - Foto: RPC/Reprodução

Produzido em Palmeira, na região dos Campos Gerais do Paraná, o queijo porungo chama atenção pelo formato arredondado e com um biquinho na ponta. O sabor dele é suave e tem consistência macia.

Ninguém sabe a data exata de quando a receita surgiu na região. Segundo Instituto Histórico de Palmeira, ao que tudo indica, ela foi trazida há cerca de 100 anos, por um italiano chamado Basílio Beraldi.

O italiano não morou na cidade, mas se hospedou em Palmeira e ensinou a receita para o avô da dona Ilza Cherubim Ccapraro. Assim, a receita foi passada para as próximas gerações.

O produto foi vendido nos restaurantes da estrada e gente de outros cantos do estado foram conhecendo o queijo com formato engraçado.

As irmãs Silvani e Jiceli, moradoras de Palmeira, sempre consumiram o queijo porungo. A Silvani e o marido têm uma leiteria, e a Jiceli e o esposo resolveram montar uma fábrica de queijo porungo.

O leite passa pelo resfriador e, depois, vai para outro equipamento, onde é feita a pasteurização. Na sequência, são adicionados ingredientes e o segredo da família. O leite é coalhado, é retirado o soro e a massa descansa por um tempo. Então está pronto para ser manipulado.

Com tudo pronto, as peças vão para a salmoura, onde ficam cerca de três horas e, depois, são embalados a vácuo.

2 de 6#13;Produção do queijo porungo é feito em Palmeira - Foto: RPC/Reprodução

Produção do queijo porungo é feito em Palmeira - Foto: RPC/Reprodução

O produto teve reconhecimento em um concurso nacional de queijos. Agora, a família busca o selo de identificação geográfica.

No Brasil, apenas 70 produtos têm o selo de identificação geográfica.

Se o queijo porungo conseguir a certificação, Palmeira passará a ser uma das únicas cidades do Brasil com dois produtos com esse selo.

Continuação: Conheça produtos paranaenses que são referências locais e buscam selo de reconhecimento

## Produtos com selo no Paraná

### Tomate

#### Tomate de Cantuquiriguaçu conquista mercado

O tomate de Cantuquiriguaçu é um dos alimentos do estado que tem potencial para ter o selo. O fruto é cultivado dentro de estufas de tomates orgânicos.

Não é preciso muito espaço. O plantio é feito em pequenas áreas de propriedades da agricultura familiar.

Há um ano, Neuza Maria Amaral, o marido e a filha começaram a cultivar tomate sem nenhum tipo de agrotóxico, em Pinhão, na região central do estado.

Até a água pra irrigar as plantas não passa por tratamentos químicos, vem de uma nascente.

"Para combater as pestes que entram aqui, como fungos, bactérias, bichinhos, é feita uma calda bordaleza, que é toda natural. Vai leite, açúcar, coisas assim... Tudo isso é apodrecido, bate no liquidificador e serve como repelente", diz a produtora Neuza.

3 de 6#13;Tomate de Cantuquiriguaçu é cultivado em Pinhão - Foto: RPC/Reprodução

Tomate de Cantuquiriguaçu é cultivado em Pinhão - Foto: RPC/Reprodução

A família começa a preparar a terra para o plantio no início de outubro, e a colheita é em dezembro.

O tomate orgânico que é produzido nas duas pequenas estufas da família, além de ir pra mesa de Neuza, abastece feiras e servia de alimento nas escolas, antes da pandemia.

"Precisa ter esse pensamento do saudável na mesa. Isso é tudo pra nós", complementa a produtora.

O plantio de tomates orgânicos no território Cantuquiriguaçu começou em 2012, no município de Reserva do Iguaçu, no sudoeste do Paraná. Na época, eram apenas 26 agricultores familiares.

Com o passar dos anos, a ideia se espalhou pra cidades vizinhas e atualmente mais 100 agricultores participam do projeto.

São aproximadamente 500 estufas na região que garantem um plantio mais saudável, tanto para quem cultiva como quem consome o alimento.

4 de 6#13;Tomates são produzidos em estufas - Foto: RPC/Reprodução

Tomates são produzidos em estufas - Foto: RPC/Reprodução

"Grande parte dos insumos o produtor consegue desenvolver na própria propriedade. Basicamente de base orgânica, as caldas, os esterco de animais, nós mesmos temos pesquisas sobre a urina de vaca para controle de pragas e nutrição de planta", disse o técnico da Emater Ivan Júnior de Oliveira.

Por ser orgânico, o fruto chega a valer até o dobro do preço de um tomate convencional. Além disso, o agricultor que opta por esse modo de plantio, consegue melhorar a renda em pouco espaço de terra.

A propriedade do Edemilson Manoel Lucca tem cerca de nove alqueires. Ele precisa de apenas um hectare para produzir o tomate. Só no ano passado, colheu mais de 11 toneladas.

"Na verdade dá mais mão de obra, mas em compensação é a qualidade. É um produto sem agrotóxico, sem veneno, não faz mal à saúde. O gosto é muito melhor. É macio, não é cascudo. É muito mais gostoso."

Tilápias

Continuação: Conheça produtos paranaenses que são referências locais e buscam selo de reconhecimento

Tilápias: da região oeste e de volta para o mundo

O peixe é o protagonista do sustento de muitas famílias de agricultores e também de novas oportunidades, no distrito de Sede Alvorada, em Cascavel, no oeste do Paraná.

Roque Daga cria peixes há 30 anos. O resultado é um pesque pague e dois restaurantes que ele comanda com a ajuda de 36 funcionários, sendo 14 deles da família.

O peixe produzido na propriedade é de 20 toneladas por mês e serve para abastecer os negócios da família.

5 de 6#13;Tilápias de Cascavel podem receber selo de identificação - Foto: RPC/Reprodução

Tilápias de Cascavel podem receber selo de identificação - Foto: RPC/Reprodução

Segundo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o produto cultivado pelo Roque preenche os critérios para conquistar o selo de **indicação** geográfica e poderá compor o projeto Tilápias do Oeste.

A região oeste é a que mais produz tilápias no Paraná.

O cultivo desse pescado, que tem origem na África e no Oriente Médio, transformou o nosso estado em um destaque da piscicultura nacional, conforme a Associação Brasileira de Piscicultura.

Produtores como o Roque querem continuar trabalhando para colocar cada vez mais peixes na mesa dos brasileiros. A possibilidade de conseguir um selo que garante o diferencial do pescado é motivo de orgulho, um reconhecimento do produto e da região.

Torta de Carambeí

Bloco 02 Caminhos do Campo (11 10 2020)

Outro produto que poderá receber o selo é de Carambeí, nos Campos Gerais, cidade que tem cerca de 24 mil habitantes.

O município foi colonizado em 1911 por imigrantes holandeses. Dessa mistura, brasileira e europeia, nasceu Carambeí.

Conhecida pela produção de leite, que sai daqui para alimentar muita gente. A cidade influencia uma das tradições mais adoradas: a torta de Carambeí.

O leite vira manteiga, chocolate, leite condensado, creme de leite, a base das tortas e outras delícias servem de cobertura, em um prato que pode ficar internacionalmente conhecido.

6 de 6#13;Torta de Carambeí é tradicional na cidade - Foto: RPC/Reprodução

Torta de Carambeí é tradicional na cidade - Foto: RPC/Reprodução

O primeiro passo é fazer um levantamento do potencial da torta. O Sebrae ajuda nesse processo, que dura quase 2 anos e que tem validação do Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

"Vimos que Carambeí tem esse potencial para se tornar **indicação** geográfica. Essa primeira fase foi feita. Agora é dar entrada", confirma a consultora de negócios do Sebrae Nádia Joboji.

O doce é vendido por famílias e em casas de tortas. O Christian Dykstra administra uma das lojas. Ele é filho de um dos primeiros casais que começou com o negócio na cidade.

"A gente tem esse reconhecimento informal. Esse selo vai reconhecer tecnicamente. Tortas produzidas aqui, características definidas. Influência da cidade, da cultura. A torta daqui é diferente de tortas de outros lugares."

Continuação: Conheça produtos paranaenses que são referências locais e buscam selo de reconhecimento

Cerca de 200 mil turistas visitam a cidade por ano para essa experiência gastronômica. Em 2019, foram vendidas 19.700 tortas no parque histórico e em duas casas de tortas da cidade.

"Além de validar as tradicionais tortas, também a tradição das tortas leva a história dos imigrantes, patrimônio material da região. Carambeí é conhecida pela cultura alimentar. Que provêm de imigrantes com a prática do leite. A **indicação** geográfica vai va-

lidar esse saber fazer, essas receitas de família de gerações", explicou a assessora do Parque Histórico Ana Paula Bomfim.

.

## Universidades públicas são campeãs de registro de patentes no Brasil



Instituições são mais de 60% dos 50 primeiros colocados no ranking

As universidades públicas são as que mais registram pedidos de **patentes** de **inovação** tecnológica para a indústria no Brasil. O Instituto Nacional de **Propriedade** Intelectual divulgou a lista das entidades que mais fizeram pedidos para **registrar** patentes de Invenções em 2019.

Dos 50 primeiros colocados no ranking de residentes no Brasil, 31, ou mais de 60% deles, são universidades públicas, federais ou estaduais. Há ainda quatro institutos federais e duas fundações ligadas a universidades públicas.

As quatro primeiras colocações no ranking de depósito de patentes são universidades. E a primeira colocada, pelo segundo ano seguido, é a Universidade Federal da Paraíba, que solicitou 100 patentes diferentes no ano passado.

O diretor-presidente da Agência de **inovação** tecnológica da Federal da Paraíba, Petrônio Filgueiras de Andrade Filho, destacou que as patentes servem de instrumento para o desenvolvimento econômico e destacou algumas inovações desenvolvidas na universidade.

A quinta colocada do ranking é a Petrobras. Entre os residentes no Brasil, o setor privado aparece com 12 entidades no ranking de 50 que mais fizeram pedidos de patentes, com algumas multinacionais com filiais no país, além da mineradora Vale, da Embraer, a Natura e o Senai, Serviço ligado à indústria, mas mantido com recursos públicos. A maioria das empresas privadas que mais solicitaram patentes é do setor de máquina agrícolas.

Entre os solicitantes de **patentes** não residentes no Brasil, o primeiro colocado do ranking é a Qualcomm, empresa de tecnologia da informação com sede nos Estados Unidos. Já a segunda colocada é a empresa chinesa Huawei, também de tecnologia da informação e comunicação, que detém, entre outras coisas, a tecnologia da internet 5G.

Caso consigam a chamada carta **patente**, os responsáveis pela inovação ganham o monopólio comercial da nova tecnologia por até 20 anos.

Edição: Sumaia Villela

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3

**Propriedade** Intelectual  
7

**Inovação**  
7

**Patentes**  
7