

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 09 de janeiro de 2023 às 08h22*  
*Seleção de Notícias*

IstoÉ Online | BR

Marco regulatório | INPI

**Caminhos da Reportagem mostra goiaba brasileira que ganhou o mundo . . . . . 3**

## Caminhos da Reportagem mostra goiaba brasileira que ganhou o mundo

Grande, crocante, saborosa, resistente e produzida numa região com bom potencial turístico: a goiaba paranaense de Carlópolis conquistou, em 2016, o selo de **Indicação** Geográfica (IG), concedido a produtos reconhecidos por tradição e qualidade, o que os torna únicos no mundo. O Caminhos da Reportagem, que será reprisado neste domingo (8), vai mostrar quais são os diferenciais da goiaba, as histórias dos produtores e as belezas, aventuras e delícias gastronômicas da região produtora da fruta.

A **Indicação** Geográfica (IG) de Carlópolis atesta a goiaba de dois municípios do Paraná: Carlópolis e Ribeirão Claro. Hoje, 36 fruticultores são associados à Cooperativa Agroindustrial e 10 deles já têm o selo da IG.

A visibilidade alcançada com a **Indicação** Geográfica e com a certificação Global G.A.P (Good Agriculture Practices) alavancou as exportações da goiaba de Carlópolis, que cresceram 1.142% em dois anos. Um salto de 5,2 toneladas de janeiro a junho de 2020 para 65,2 toneladas no mesmo período deste ano. Inglaterra, Portugal, Canadá e Oriente Médio são os principais destinos da fruta.

A gerente de vendas da Cooperativa Agroindustrial de Carlópolis e também produtora de goiaba certificada, Inês Sasaki, tem participado de feiras internacionais. "Eu fui para Espanha. E a gente levou a nossa goiaba. Ficava todo mundo admirado com a qualidade que a gente tem", se orgulha.

Ela explica que o mercado externo estipula um preço fixo para a fruta maior que o mercado interno que, além de tudo, apresenta oscilação ao longo dos meses. "Em janeiro e fevereiro de 2022, o preço dentro do Brasil ficou em torno de R\$ 2. A partir de maio melhorou o valor e oscilou entre R\$ 2 e R\$ 3, até que em agosto atingiu R\$ 4,50, enquanto, no exterior, foi vendida por R\$ 4, de janeiro a agosto, sem qualquer va-

riação."

Inês explica que a redução do agrotóxico foi essencial. "Todo ano, a gente faz um teste de laboratório com as frutas, para ver se não está constando resíduo e também na água para ver se não está contaminada".

O resultado positivo foi possível com a técnica do ensacamento, para evitar a mosca da goiaba. "A partir do momento que a gente ensaca, a gente não passa mais nada, ela fica em torno de 60 dias ensacada sem agrotóxicos. Então, a gente faz todo esse trabalho, que é manual, difícil, mas é uma segurança tanto para o produtor como também para o consumidor", avalia Inês.

Além disso, outros fatores que diferenciam a goiaba de Carlópolis são a espessura da casca e o tamanho da fruta.

"Ela tem uma casca mais grossa que permite um transporte maior, melhor comercialização, o espaço dela na gôndola do mercado, faz com ela resiste mais", explica o produtor certificado Rodrigo Viana. Ele diz que a variedade de goiaba cultivada nessa IG pode pesar em média 500 gramas ou mais e que, devido ao tamanho, é considerada uma goiaba de mesa.

O Sebrae nacional e o Sebrae em cada estado têm ajudado a mapear e a implementar as IGs pelo Brasil. Atualmente, são 92 reconhecidas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**INPI**).

Dessas 92, a analista de inovação do Sebrae Nacional, Hulda Giesbrecht, explica que 69 são da modalidade indicação de procedência, que tem o registro baseado na reputação da região em produzir determinado produto, e 23 são da modalidade **denominação** de origem, em que se há uma comprovação por estudo técnico científico das ca-

Continuação: Caminhos da Reportagem mostra goiaba brasileira que ganhou o mundo

racterísticas e qualidades do produto com os fatores naturais e humanos da região. No caso da IG Carlópolis, a goiaba é uma Indicação de Procedência.

## Área turística

A região denominada norte pioneiro do Paraná, que inclui Carlópolis e Ribeirão Claro, tem a IGs da goiaba e também do café, além de uma represa. Em dezembro de 2019, foi instituída por lei como Área Especial de Interesse Turístico e chamada oficialmente de Angra Doce, em comparação à beleza da marítima Angra dos Reis (RJ). Angra Doce, por sua vez, compreende o reservatório da Usina Hidrelétrica de Chavantes e seu entorno, nos estados do Paraná e de São Paulo.

Um dos locais que oferecem atividades de lazer, aventura e contemplação é a Estância Pedra do Índio, em Ribeirão Claro. A Estância tem voo de parapente, passeio de escuna e a maior tirolesa do Paraná, com um quilômetro de extensão e 128 metros de altura.

O consultor do Sebrae Paraná Odemir Capello destaca a relação das **Indicações** Geográficas com o turismo: "A rota das IGs, nós já estamos pensando nisso, como uma forma também de agregar valor às pequenas propriedades. Na Itália, na região da Emilia Romagna, que tem aproximadamente 400 **indicações** geográficas, é possível ver os produtos sendo consumidos".

E já existem empreendedores em Carlópolis que aproveitam o potencial turístico-gastronômico da goiaba, do café e da represa.

Bernadete Garcia Ribeiro Dyniewicz é proprietária do Parque Vila do Café, um sítio à beira da represa que pertence à família desde a década de 1950 e que hoje é aberto a visitantes, com agendamento.

Quitutes de goiaba e de café deixaram a visita do Ca-

minhos da Reportagem ao local ainda mais deliciosa. O paisagismo também é destaque no Parque Vila do Café, onde foram plantadas 3 mil mudas de 20 espécies nativas, além de um jardim com 2 mil pés de rosas.

"Com certeza o café e a goiaba estão sendo uma mola propulsora do turismo na região. E a gente vê que a situação social da população está melhorando bastante, isso é muito gratificante", observa Bernadete.

Graduado em Tecnologia da Informação (TI) em Curitiba, Rodrigo Amaral largou o trabalho em uma empresa de TI na capital paranaense e voltou a Carlópolis, cidade natal, para ajudar o pai, proprietário do Caldo de Cana Amaral.

Ele acreditou no potencial dos produtos com **Indicação** Geográfica e criou o pastel Romeu e Julieta, recheado de goiabada e queijo, mas com a inusitada massa de café.

"Junto com o fornecedor de massa, nós fomos chegar nesse ponto, deu um pouco de trabalho, às vezes ficava muito forte, às vezes muito fraco, até equilibrar mesmo o gosto do café", relembra Rodrigo. Ele já chegou a vender mais de 2 mil pastéis em um final de semana. Antes da inovação, vendia em torno de 150 no máximo.

O casal Agostinho João Longo e Rosana Menegon decidiu, há dois anos, dar um destino às frutas maduras desperdiçadas em Carlópolis. Eles criaram uma cachaça de goiaba e aproveitam a qualidade dos recursos hídricos da região para garantir boa destilação. "Tudo rústico, na beira da mata", complementa Agostinho, sobre a Cachaçaria G&R.

O programa Caminhos da Reportagem será reprisado hoje (8), às 22h, na TV Brasil.

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3