

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 13 de maio de 2024 às 07h59*  
*Seleção de Notícias*

G1 - Globo | BR

Marco regulatório | INPI

**Certificação nacional pode aumentar em até 50% o valor de erva-mate produzida em municípios do Paraná; conheça .....**

P&R

## Certificação nacional pode aumentar em até 50% o valor de erva-mate produzida em municípios do Paraná; conheça

P&R



Indicação de Procedência (IP), concedida pelo **Inpi**, reconhece erva-mate de seis municípios da região dos Campos Gerais. Produtor alerta, entretanto, que título precisa ser mais reconhecido nas indústrias.

O trabalho de produtores de erva-mate, cultura que movimenta milhões de reais no Paraná, conta com a certificação de Indicação de Procedência (IP) em seis municípios

O título, que é concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**Inpi**), potencializa a valorização e reconhecimento do produto, que também é o ingrediente principal do chimarrão. Veja dicas para o chimarrão perfeito abaixo

â Siga o canal do g1 PR no â Siga o canal do g1 PR no Telegram

De acordo com estimativas do **Inpi**, a partir do momento em que um produto tem certificação IP concedida, o valor dele pode aumentar de 20% a 50%

Considerado o maior produtor do Brasil, o Paraná exportou 7,2 mil toneladas de erva-mate em 2023, movimentando US\$ 3,3 milhões, de acordo com o Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. Em 2022, a erva-mate produzida

no estado somou aproximadamente 763 mil toneladas, conforme o Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (Deral)

No Paraná, há Indicação de Procedência na erva-mate das cidades de São Mateus do Sul, Antônio Olinto, Mallet, São João do Triunfo, Rebouças e Rio Azul, que ficam na região dos Campos Gerais. Nesta região, o processo de reconhecimento levou cerca de três anos para ser concluído

Ronaldo Toppel Filho, cuja família trabalha com a erva-mate há mais de 70 anos, reconhece a importância da certificação, mas destaca que ela precisa ser mais valorizada no Brasil

"No Brasil não são tão valorizadas quanto no exterior. Estamos indo por esse caminho [de valorização], mas ainda não conseguimos agregar o valor que queremos", opina

Raças ornamentais: Jovem descobre paixão por galinhas 'diferentonas' e incentiva criação

Brigadeiro de cogumelo: Professora cria receita para incentivar consumo do fungo

Ciência: Pesquisadores concluem clonagem da maior araucária do PR

No caso da produção de Ronaldo, além da IP, outro passo que ele deu para agregar ainda mais valor à erva-mate que produz foi certificar o produto também como orgânico

"A área orgânica certificada já teve uma valorização de 30% a mais, pelo menos em relação aos produtos tradicionais. A maioria dos produtores que fazem par-

Continuação: Certificação nacional pode aumentar em até 50% o valor de erva-mate produzida em municípios do Paraná; conheça

te da IP conseguirão essa certificação com mais facilidade", aconselha O **Inpi** explica que a Indicação de Procedência é uma categoria da **Indicação** Geográfica (IG) Além da IP, o instituto também emite a certificação de **Denominação** de Origem (DO)

Enquanto a Indicação de Procedência é atrelada a uma região reconhecida pela forma de extração, produção ou fabricação de determinado produto, a **Denominação** de Origem classifica os produtos por características como solo, clima e relevo

"Não adianta ter certificação orgânica, área com IG gigantesca, se a indústria não valorizar isso Existe um trabalho para que essa valorização exista dos dois lados Indústria e produtor tem que andar como parceiros, não são competidores", defende

Nos últimos seis anos, o número de **Indicações** Geográficas deu um salto no Brasil, crescendo quase 100% Em meados de 2019, eram 62 as IGs cadastradas - entre IPs e DOs

No final de abril deste ano, o Brasil alcançou a marca de 123 **Indicações** Geográficas, sendo 88 Indicações de Procedência (IP) e 35 **Denominações** de Origem (DO)

O Paraná é o terceiro estado brasileiro em registros junto ao **Inpi** Contando com a erva-mate, atualmente o estado tem 14 **Indicações** Geográficas reconhecidas:

Cachaça e aguardente de Morretes;

Melado de Capanema;

Mel de Ortigueira;

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;

Queijos coloniais de Witmarsum;

Bala de banana de Antonina;

Camomila de Mandirituba;

Uvas finas de Marialva;

Erva-mate de São Mateus do Sul;

Segundo o Sebrae, outras cidades e regiões do Paraná estão em busca do registro de produtos como: as broas de centeio de Curitiba; carne de onça de Curitiba; mel de Prudentópolis; cracóvia de Prudentópolis; urucum de Paranacity; queijos do sudoeste do Paraná; café de Mandaguari; ponkan de Cerro Azul; e ovinos e caprinos da Cantuquiriguaçu

Diferentemente de outras bebidas que são consumidas de maneira solitária, o chimarrão é uma bebida coletiva, apreciada em tradicionais rodas

Rejane Rüdiger Pastore, da Escola do Chimarrão, explica que são muitos os jeitos de preparar a bebida, mas seguindo algumas dicas, é possível extrair o máximo da erva

Confira algumas dicas de preparo abaixo:

Começando pela água, o ideal é que ela seja filtrada ou mineral E a temperatura não deve ultrapassar os 65 graus Se a água estiver acima disso, cortará todas as propriedades da erva-mate;

Para controlar a temperatura, é recomendado que os amantes da erva utilizem termômetros, que podem ser encontrados a partir de R\$ 25;

Continuação: Certificação nacional pode aumentar em até 50% o valor de erva-mate produzida em municípios do Paraná; conheça

Com relação ao material ideal da cuia, isso vai da preferência de cada pessoa. Ao se optar pelo utensílio feito de porongo, no entanto, é preciso adotar alguns cuidados adicionais no momento de limpá-lo e armazená-lo, como fazer raspagens com uma colher ao lavar, devido à porosidade do material, e sempre guardar a peça deitada para que circule melhor o ar e não haja a proliferação de fungos;

Modo de preparo:

Rejane é entusiasta de uma técnica de preparo que deixa o chimarrão pronto em 11 segundos

Confira:

Colocar uma colher rasa de erva-mate no fundo da cuia e preencher com água quente até o "pescoço" da

cuia;

Em seguida, tapar toda a abertura da cuia com erva-mate até formar um "morrinho" e dar leves batidinhas na borda da cuia para acomodá-la;

Com a bomba, afastar a erva para o lado e fazer uma abertura;

Completar com água quente até a borda da cuia e inserir a bomba até o fundo da cuia com movimentos laterais

g1 Campos Gerais e Sul

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3