



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402023000018-1

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Curitiba

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Carne de onça

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: Município de Curitiba, no estado do Paraná.

Data do Depósito: 21/11/2023

Data de Concessão: 20/05/2025

Requerente: Associação dos Amigos da Onça.

Rio de Janeiro, 03 de junho de 2025.

Chefe de Seção - Portaria Nº 199/2023

12 SET 2023

3º RTD/DJ
470236

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DO PRODUTO CARNE DE ONÇA

CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

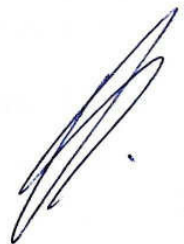
CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR



Página 1



12 SET 2023

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

A Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência para o produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

O Caderno tem o objetivo de assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do produto **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

CAPÍTULO I – DO PRODUTO CARNE DE ONÇA

1. O produto Carne de Onça é uma iguaria feita a partir da preparação da broa de centeio com carne moída bovina fresca, servida com cebola-branca e cebolinha verde picadas, com os temperos, azeite extravirgem, sal e pimenta a gosto, sendo admitido como acompanhamento azeite de oliva extravirgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta.

As opções de preparo e modo de servir são:

1.ª opção: coloque a carne sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite e tempere toda parte superior com sal e pimenta. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Coloque sobre a fatia de broa. Cubra com cebola-branca e cebolinha verde. Regue com azeite. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

3.ª opção: misture a carne com o azeite, o sal e a pimenta (no momento de servir para não interferir na coloração da carne). Os ingredientes são disponibilizados separados para o cliente montar a seu gosto. O acompanhamento é opcional (considerando o admitido supracitado).

2. A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, corresponde à área delimitada do município de Curitiba.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

1

12 SET 2022

3º RTD/BJ

470236

3. O uso da indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** é de adesão espontânea de todos os empreendimentos que atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

4. Para a qualidade da Carne de Onça é considerado a combinação dos ingredientes, com as opções de preparo e modo de servir.

5. Dos ingredientes de preparação:

5.1. Broa de Centeio: pão que apresenta em sua composição centeio e atende a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5.2. Carne moída bovina: patinho ou alcatra, sem nervos e nem gordura, textura com granulidade pequena (não admitido pastosa), coloração avermelhada, proveniente de estabelecimentos que atendam ao sistema de inspeção correlacionado/legislação vigente, sendo adquirida, preparada e consumida no dia ou máximo 2 dias, quando mantida em temperatura constante de refrigeração de 4 °C ou menos. Admitida, quando embalada à vácuo e refrigerada de forma constante e a 4 °C ou menos até 5 dias para preparo e consumo.

5.3. Cebola-branca: cortada com faca afiada, sendo admitido diferentes formatos, usualmente picada.

5.4. Cebolinha Verde: picada com faca afiada.

5.5. Azeite de Oliva: azeite de oliva extravirgem que atenda a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

5.6. Temperos: sal e pimenta-do-reino a gosto.

5.7. Acompanhamentos Opcionais Admitidos: azeite de oliva extravirgem (que atenda a legislação vigente do Mapa) e mostardas escura e amarela, e molho de pimenta.

6. A produção da Carne de Onça deve ser realizada por estabelecimentos autorizados pelo Conselho Regulador.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 3

12 SET 2023

7. Em casos de apresentação e degustação da Carne de Onça de Curitiba em eventos pontuais e estratégicos é admitida a preparação por pessoas que representem estabelecimentos localizados na área geográfica delimitada por esta Indicação de Procedência desde que autorizadas pelo Conselho Regulador.

CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

8. Das normas de comercialização:

8.1. A Carne de Onça é preparada e servida por empreendimentos que atendam a legislação vigente brasileira e atuam no segmento de eventos gastronômicos, restaurantes e similares.

8.2. Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos do município de Curitiba no qual é permitido estar situado tanto em áreas, urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

8.3. A Carne de Onça deve ser preparada e servida de acordo com a receita básica que a caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.

8.4. Ser produzida/preparada em infraestrutura adequada para manutenção da segurança dos alimentos e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar manual e procedimentos de Boas Práticas.

8.5. A Carne de Onça deve ser realizada e apresentada por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

9. A composição e as atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA, ao qual são transcritas em síntese:

I. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de procedência **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

II. O Conselho Regulador será constituído por três (03) membros efetivos e dois (02) suplentes eleitos em Assembleia Geral para mandato de 2 (dois) anos, sendo permitida a reeleição.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

12 SET 2023



III. Em sua primeira reunião o Conselho escolherá o Presidente e o Secretário, entre os seus membros. Os suplentes serão chamados a substituir os efetivos toda vez em que ocorrer vaga ou impedimento destes.

IV. O Conselho Regulador terá sua reunião ordinária a cada bimestre e as reuniões extraordinárias quando convocado pelo Presidente, por qualquer outro de seus membros ou por solicitação.

V. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da Associação, e com autorização da Diretoria, auditores e técnicos independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

10. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos pareceres favoráveis, desde que estejam em conformidades com o presente Caderno, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

11. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores e seus estabelecimentos.

CAPÍTULO IV – DAS NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

12. Dos tipos de controle:

12.1. Controles oficiais: os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

12.2. Controles internos/autocontroles: realizados pelo Conselho Regulador ou técnicos autorizados por este Conselho.

13. Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

13.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

13.2. Acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas pelos membros da associação ou por profissional credenciado pela associação.

13.3. Visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 2 vezes por ano.

14. Dos Controles do produto:

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 5



12 SET 2023

14.1. O modo de fazer e o produto deverá seguir os padrões de qualidade normalizados por este Caderno.

14.2. Os produtores, além do cumprimento das normas deste Caderno e correlatas, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente as instalações, processo de produção, higiene e saúde no município de Curitiba, para garantia da segurança dos alimentos.

14.3. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Caderno.

15. Das avaliações do Conselho Regulador:

15.1. Da qualidade do produto conforme estabelecido neste Caderno.

15.2. Da conformidade do produto considerando os ingredientes e a apresentação conforme estabelecido neste Caderno.

15.3 Da conformidade do estabelecimento considerando o atendimento à legislação vigente relacionada ao município de Curitiba.

15.4. Das planilhas **semestrais** de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes e volume de vendas.

15.5. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento deste Caderno.

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

16. Todos os produtores estabelecidos na área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

17. A menção ou referência à **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PP

12 SET 2023



CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

18. São direitos dos produtores:

- 18.1.** O uso do nome geográfico reconhecido: **CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**
- 18.2.** O direito do uso a menção "indicação de procedência".
- 18.3.** Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.
- 18.4.** Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela Associação dos Amigos da Onça – AAONÇA.
- 18.5.** Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- 18.6.** Propor medidas de melhoramento deste Caderno.
- 18.7.** Impedir terceiros do uso indevido da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**

19. São deveres dos produtores:

- 19.1.** Zelar pela imagem da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.**
- 19.2.** Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.
- 19.3.** Prestar as informações cadastrais.
- 19.4.** Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da AAONÇA e das demais legislações em vigor.
- 19.5.** Manter a produção e o estabelecimento em obediência às normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.
- 19.6.** Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.
- 19.7.** Pagar as taxas estabelecidas nas normas internas da AAONÇA para fiscalização e controle.

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

20. São consideradas infrações:

- 20.1.** O não cumprimento das normas de produção e comercialização.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 7



12 SET 2023

20.2. A Carne de Onça fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

21. São consideradas penalidades:

21.1. Advertência por escrito.

21.2. Multa.

21.3. Suspensão temporária como participante da IP.

21.4. Cassação como participante da IP.

21.5. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

22. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

23. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

23.1. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registro em Ata própria.

24. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** ocorrerá quando o produtor estiver comercializando produto afetado por uma das etapas de produção, conforme as disposições deste Caderno.

24.1. A pena de suspensão temporária será de um ano.

24.2. Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

25. A pena de cassação ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou de informações técnicas.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3905 - Curitiba/PR

Página 8

12 SET 2023



25.1. A cassação implicará na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** sem direito a qualquer ressarcimento ou indenização.

25.2. Quando cassado o direito de uso o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

25.3. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente ocorrerá mediante fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e penal.

26. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

27. O uso da designação **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28. Dos Princípios da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**:

28.1. Para qualquer normativa não citada neste Caderno, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelos órgãos oficiais e outros pertinentes.

28.2. Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

29. O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

29.1. Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral.

29.2. Viabilidade da implementação e gestão da **IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA**.

2º OFÍCIO DISTRIBUIDOR
Registro de Títulos e Documentos
Registro Civil de Pessoas Jurídicas
Rua Mal. Deodoro, 320 - Sala 504
(41) 3225-3505 - Curitiba/PR

Página 9

3º RTD/J
470236

12 SET 2023

30. O presente Caderno entrará em vigor após sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim, pendente de posterior reconhecimento do INPI em relação à IP CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.

SERGIO LUIZ MEDEIROS
Presidente da AAONÇA



SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS
E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS

Eniete Eliana Scheffer Nicz - Titular
E-mail: terceirosrtd@hotmail.com



Selo: SFTD4.xvfv4.jCzNo-pw74u.1314q

Apontado sob nº 471605 do protocolo "72" em data de 08/08/2023

Registrado e Digitalizado sob nº 470236

Curitiba, 12 de Setembro de 2023

Substituto: MARCOS AURELIO PERESSUTI

Emolumentos: EMOLUMENTOS[VRC 300,00]: R\$ 77,80, FUNREJUS: R\$ 10,56, ISS: R\$ 2,95, FUNDEP: R\$ 3,69, FUNARPEN: R\$ 6,50, MICROF./DIGITALIZAÇÃO[VRC 3,00]: R\$ 7,40, Total = R\$ 104,90

Ofício 301/2023 - GS

INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CARNE DE ONÇA DE CURITIBA.

APRESENTAÇÃO.

Este documento, que contém mapa, elaborado pelo **Instituto Água e Terra - IAT** e parecer técnico da **Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo do Paraná**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR e seus parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Amigos da Onça - AAONÇA** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba**.

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos e serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado.

Este registro intransferível, promove produtos e serviços vinculados ao patrimônio histórico-cultural que abrange especificidades como área de produção definida, tipicidade e autenticidade. O que garante ao produto e serviço nome e notoriedade, que deve ser protegido. Somente aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos na área delimitada, e seguem determinadas regras, é reservado o uso do nome geográfico.

Este documento, **instrumento oficial que delimita a área geográfica da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

CURITIBA E SUA CARNE DE ONÇA

Curitiba é um município brasileiro, capital do estado do Paraná, localizado a 934 metros de altitude no Primeiro Planalto Paranaense, a mais de 110 quilômetros do Oceano Atlântico, distante 1.386 km a sul de Brasília, capital federal. Com 1 773 733 habitantes, é o município mais populoso do Paraná e da região Sul, além de ser o 8.º do país, segundo Censo Demográfico realizado pelo IBGE para 2022.

Fundado em 1693, a partir de um pequeno povoado bandeirante, Curitiba tornou-se uma importante parada comercial com a abertura da estrada tropeira entre Sorocaba e Viamão, vindo, em 1853, a ser a capital da recém-emancipada Província do Paraná. Desde então, a cidade, conhecida pelas suas ruas largas, manteve um ritmo de crescimento urbano fortalecido pela chegada de diversos imigrantes europeus ao longo do século XIX, na maioria, alemães, poloneses, ucranianos e italianos, que contribuíram para a atual diversidade cultural.

A gastronomia de Curitiba apresenta forte influência dos europeus, a carne de onça é inspirada no original prato alemão Mett – ou Hackepeter, a depender da região da Alemanha, feito à base de carne crua, temperos e condimentos.

A Carne de Onça é uma iguaria típica de Curitiba, patrimônio cultural de natureza imaterial, pela lei municipal n.º 14.928 de setembro de 2016. Presente nos cardápios de bares e restaurantes de Curitiba, apreciada pela sociedade local e turistas. Feita a partir da preparação da broa de centeio com carne moída bovina fresca, servida com cebola-branca e cebolinha verde picadas, com os temperos, azeite extravirgem, sal e pimenta a gosto, sendo admitido como acompanhamento azeite de oliva extravirgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta. Jornalistas, donos de bares tradicionais e conhecedores da história de Curitiba informam que o surgimento ocorreu na década de

quarenta, quando havia um time de futebol chamado Britânia, que depois com outros times formou o Paraná Clube.

O presidente do Britânia na época era Cristiano Schmidt que tinha um bar que ficava na Marechal Deodoro, esquina com a XV de Novembro, chamado “Toca do Tatu”. Para comemorar as vitórias do time, o Senhor Schmidt servia nas comemorações carne crua, colocava sobre fatias de broa comprada numa panificadora. Por cima da carne, ele ainda adicionava cebola-branca bem picadinha, cebolinha verde, sal e azeite de oliva. Já na década de cinquenta era servida na sociedade Concórdia, preparada pela família Garmatter, dona então de um grande frigorífico.

Devido à tradição, em 2014 ocorreu o primeiro festival, organizado pela plataforma de gastronomia Curitiba Honesta, em conjunto, diversos bares e restaurantes da capital se reuniram para destacar o produto e valorizar a presença da Carne de Onça nos cardápios da cidade. Em 2023 foi realizada a sétima edição deste festival que acontece nos meses de setembro e outubro com ampla divulgação e procura pela iguaria. Já participaram do festival cerca de 190 bares e restaurantes.

A Carne de Onça também é destaque na categoria sabor popular do tradicional Prêmio Bom Gourmet de Curitiba. Este importante evento busca homenagear e premiar estabelecimentos, pratos, profissionais e iniciativas gastronômicas a partir do voto de jurados reconhecidamente especializados na área. Os bares e restaurantes que servem a Carne de Onça são impulsionados por uma demanda crescente, caracterizada por visitantes de todo o Brasil, que se dirigem a eles para conhecer ou degustar mais uma vez a iguaria.

Por essa síntese, consta-se que o nome geográfico CURITIBA é conhecido pela fama e tradição do produto Carne de Onça. A Carne de Onça de CURITIBA tem por delimitação o município de Curitiba, conforme mapa anexo. A definição deste território foi realizada a partir da análise de documentos históricos e do atual contexto da produção da Carne de Onça de Curitiba.

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CARNE DE ONÇA DE CURITIBA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba compreende o território do município paranaense de Curitiba.

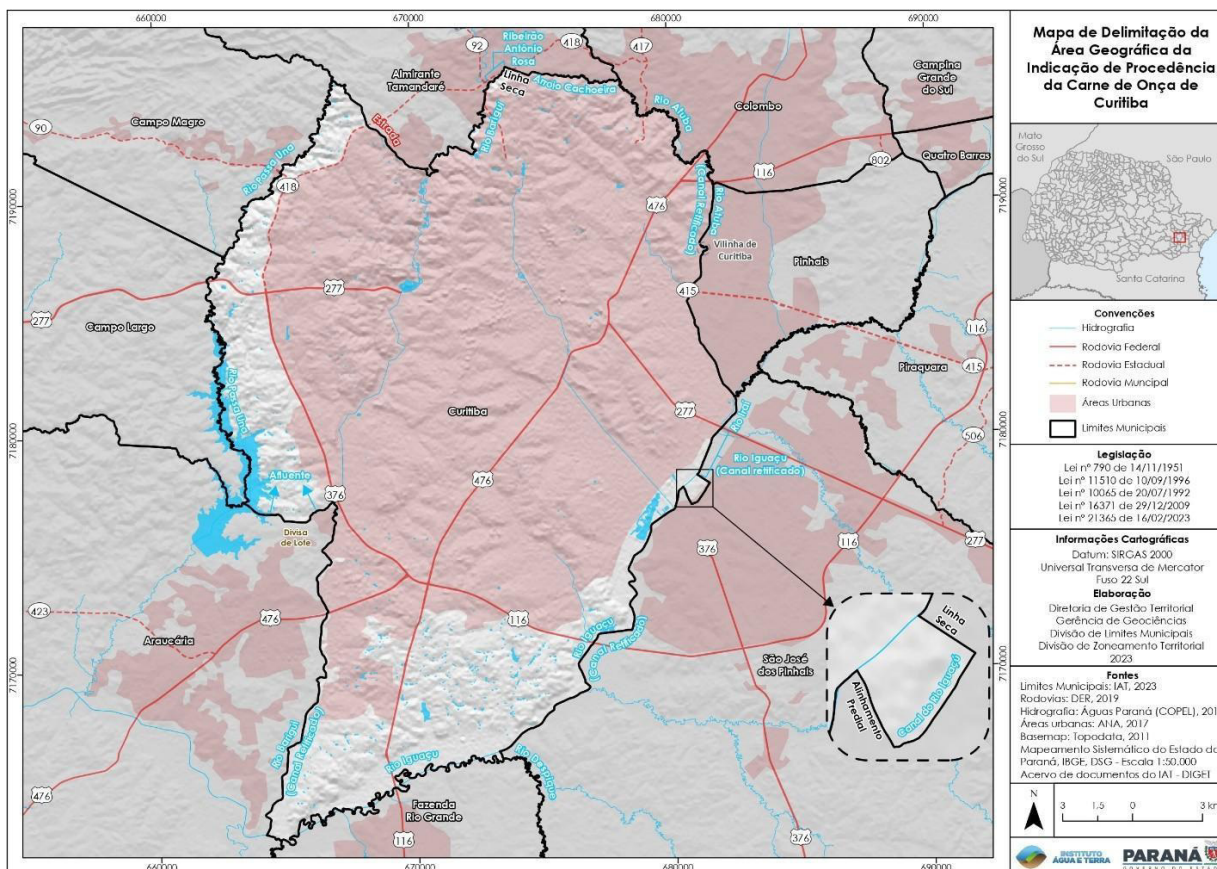


Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência Carne de Onça de Curitiba.

Curitiba/PR, 20 de novembro de 2023.


Marcio Nunes

Secretário

Secretaria de Estado do Turismo do Paraná