



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**  
MINISTÉRIO DA ECONOMIA  
**INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL**  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**BR 402021000004-6**

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:** Litoral do Paraná

**Espécie:** Indicação de Procedência

**Natureza:** Produto

**Produto/Serviço:** Barreado

**País:** Brasil

**Apresentação da Indicação Geográfica:**



**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica delimitada para a indicação de procedência LITORAL DO PARANÁ, para o produto barreado, corresponde à área delimitada dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, localizados no estado do Paraná.

**Data do Depósito:** 24/04/2021

**Data de Concessão:** 06/12/2022

**Requerente:** Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região – ARSIMER

Rio de Janeiro, 20 de junho de 2023.

**Denise Thiengo Santos**  
Chefe de Seção  
Portaria nº 800/2016



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**

## **SUMÁRIO**

**CAPÍTULO I - O PRODUTO BARREADO**

**CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

**CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE**

**CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO**

**CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

**CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS**



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ

A Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região – ARSIMER, institui o presente Caderno de Especificações Técnicas, (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência para o produto **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

O Caderno tem o objetivo a assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do produto **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

O nome geográfico para o produto **BARREADO** é o **LITORAL DO PARANÁ**

### CAPÍTULO I – DO PRODUTO BARREADO

1. O produto Barreado é uma iguaria feita a partir do longo cozimento da carne bovina que se finaliza apenas no momento de servir ao cliente. No momento da degustação acrescenta-se a Farinha de Mandioca em proporção adequada com o caldo fervente. Esta mistura – o escaldar da farinha – cria um pirão que acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado. Considerando os ingredientes, os modos de preparo, o tempo e ritmo de cozimento, todos compõem fatores importantes na degustação do Barreado. Contudo, um ponto primordial para sua degustação de acordo com as tradições é preservar e garantir o correto escaldar da Farinha de Mandioca. A base do cozido é composta por carne bovina classificada como dura (ou de segunda), acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de loro e outros temperos. Todos os ingredientes são postos em panela de barro ou metal. A tampa é vedada à panela através de uma massa de farinha de mandioca umedecida em água. Primeiramente em fogo alto, seja em fogão a lenha ou a gás, para abrir fervura. Depois em fogo brando a panela fica sob calor no mínimo por 8 horas, sendo que sua abertura se dará com o mínimo de 12h a partir da vedação inicial com a farinha. Após a abertura, o produto é fervido novamente para permitir o escaldar da farinha de mandioca já no prato fundo do cliente. No momento da degustação acrescenta-se a farinha de mandioca em proporção adequada com





o caldo fervente. Esta mistura - com o escaldar da farinha - cria um pirão que acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado.

**2.** A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, corresponde à área delimitada dos municípios de **Antonina, Morretes e Paranaguá**.

**3.** O uso da indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** é de adesão espontânea de todos os restaurantes ou similares que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

**4.** Para a qualidade do Barreado é considerado a combinação dos ingredientes, com o modo de preparo, o tempo e ritmo de cozimento e o serviço à mesa.

**5.** Dos ingredientes de preparação e à mesa

**5.1.** O cozido de carne:

**a.** As carnes permitidas para o Barreado são classificadas como carnes dura ou de segunda: músculo dianteiro, músculo traseiro, paleta, acém, lombo agulha e peito.

**b.** Outros ingredientes obrigatórios: o cominho, folhas de loro, toucinho cru e/ou bacon.

**5.2.** À mesa, são acompanhamentos obrigatórios para o Barreado: a farinha de mandioca seca preferencialmente do Litoral do Paraná e banana preferencialmente *in natura*.

**5.3.** A cachaça, preferencialmente produzida em Morretes e a pimenta, são acompanhamentos do Barreado. Estes podem estar disponíveis à mesa do cliente ou no espaço geral do estabelecimento.

**5.4.** A Farinha de Mandioca apropriada ao Barreado apresenta uma concentração maior de goma, substância presente na mandioca que no processo de fabricação da farinha deve ser preservada. Para tanto, limita-se a prensagem da massa e não se faz a lavagem posterior. Tradicionalmente, este processo produtivo está presente na maioria das agroindústrias de Farinha de Mandioca do litoral do Paraná.

**6.** Dos Utensílios

3  
A.1.



**6.1.** Para a preparação do cozido de carne, o uso da panela de barro é preferível, pois se caracteriza como o instrumento mais tradicional. Contudo, também é permitido outros sistemas de produção mais atuais, como por exemplo, a panela de ferro ou de alumínio.

**6.2.** É permitido o uso de outros ingredientes, como farinha de trigo, em conjunto com a farinha de mandioca e água, para obter uma maior liga para a vedação da panela para o cozimento do Barreado.

**6.3.** É vetado o uso da panela de pressão industrial ou similar a fim de elevar a temperatura e reduzir o tempo de cozimento.

## **7. Dos métodos**

**7.1.** Todos os ingredientes são postos na panela aquecida, em camadas, e acrescenta-se água.

**7.2.** Independente do sistema de produção, a panela e a tampa devem ser vedadas manualmente em suas bordas, uma contra a outra, com uma massa/goma de farinha de mandioca – processo de barrear.

**7.3.** A panela fechada e barreada é levada ao fogo forte até abrir fervura. Após a fervura, a intensidade do fogo é reduzida permanecendo aquecida no mínimo por 8 horas.

**7.4.** A panela lacrada – barreada, deve ser assim mantida até o momento de servir.

**7.5.** A panela poderá ser aberta após o mínimo de 12 horas e máximo de 24 horas, considerados desde o fechamento inicial da panela.

**7.6.** O produto deve ser novamente aquecido em estado de fervura para ser servido.

## **8. Do produto na mesa.**

**8.1.** A degustação do Barreado, de acordo com as tradições, tem no seu momento de servir uma etapa imprescindível, que é o correto escaldar da farinha de mandioca que forma um pirão. Assim, são elementos chaves para a finalização do Barreado: a qualidade/classificação da farinha de mandioca, a alta temperatura do caldo do cozido de carne e a proporção adequada de ambos no prato para se fazer a mistura. O estabelecimento deve reservar um papel de destaque para a iguaria, mesmo que outros pratos ou acompanhamentos sejam oferecidos pelo estabelecimento.





**8.2.** Independente das características de cada cardápio trabalhado pelo estabelecimento, o Barreado deve ser o prato principal a ser servido ao cliente à mesa.

**8.3.** O elemento fundamental neste momento do processo da produção é garantir o correto escaldar da farinha de mandioca.

**8.4.** A produção do Barreado deve ser realizado pelo mesmo estabelecimento.

**8.5.** O Barreado pode ser ofertado nos estabelecimentos de duas formas:

**a.** O cliente recebe pronto da cozinha o Barreado completo, isto é, com a farinha de mandioca escaldada.

**b.** O Barreado é colocado à mesa em cumbuca, em temperatura fervente, e será demonstrada, pelo auxiliar de serviço (garçom), a preparação do pirão com a farinha de mandioca. À mesa, o Barreado deve ser preparado e servido em prato fundo.

## **CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO**

**9.** Das normas de comercialização

**9.1.** O Barreado deve ser oferecido por empresas do setor de restaurantes ou similares formalizadas conforme a legislação brasileira.

**9.2.** Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos dos municípios de **Antonina, Morretes e Paranaguá**, no qual é permitido estar situado tanto em áreas urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

**9.3.** O Barreado deve ser preparado e servido de acordo com a receita básica que o caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.

**9.4.** Ser produzido/preparado em infraestrutura adequada para manutenção da segurança alimentar e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar o manual e os procedimentos de Boas Práticas.

**9.5.** O Barreado deve ser realizado por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

5  
g



### CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

10. A composição e atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da ARSIMER, ao qual são transcritas em síntese:

I. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da Indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

II. O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros efetivos e 3 (três suplentes eleitos para mandato de 3 (três) anos, eleitos pela Assembleia Geral, sendo também permitida a reeleição.

III. Em sua primeira reunião o Conselho escolherá o Diretor Presidente e o Secretário, entre os seus membros.

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.

VI. O Conselho Regulador poderá contratar, sob expensas da Associação, e com autorização do Conselho Diretor, auditores independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

11. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos Certificados, desde que os mesmos 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.

12.. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores.

### CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

13. Dos tipos de controle

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

13.2. Controles internos/autocontroles: Realizados pela **ARSIMER**.

Handwritten signature or initials.





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

14.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

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

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

15. Dos Controles do produto:

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

15.2. 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 Paraná, para garantia da segurança alimentar e padrão de qualidade do produto.

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

16. Das avaliações do Conselho Regulador

16.1. Serão realizadas avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do produto.

16.2. Da conformidade do produto através dos ingredientes e apresentação.

16.3. Das planilhas **semestrais** de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes, clientela e produtividade.

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

## **CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO**

17. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, assim





como o direito a menção “indicação de procedência”, em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

18. A menção ou referência à **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

## **CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES**

19. São direitos dos produtores:

- 19.1. O uso do nome geográfico reconhecido: **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.
- 19.2. O direito do uso a menção “indicação de procedência”.
- 19.3. Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.
- 19.4. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **ARSIMER**.
- 19.5. Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- 19.6. Propor medidas de melhoramento deste Caderno.
- 19.7. Impedir terceiros do uso indevido da **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, independente da defesa conferida pela **ARSIMER**.

20. São deveres dos produtores:

- 20.1. Zelar pela imagem da **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.
- 20.2. Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.
- 20.3. Prestar as informações cadastrais.
- 20.4. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da **ARSIMER** e das demais legislações em vigor.
- 20.5. Manter a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.
- 20.6. Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.



**20.7.** Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos nas normas internas da **ARSIMER** para fiscalização e controle, que deverão obedecer ao princípio do custo-benefício.

## **CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**21.** São consideradas infrações

**21.1.** O não cumprimento das normas de produção e comercialização.

**21.2.** O Barreado fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

**22.** São consideradas penalidades:

**22.1.** Advertência por escrito.

**22.2.** Multa.

**22.3.** Suspensão temporária como participante da IP.

**22.4.** Cassação como participante da IP.

**22.5.** 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.

**23.** 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.

**24.** 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.

**24.1.** A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

9





25. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto afetado por uma das etapas de produção, conforme as disposições deste Caderno.

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

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

26. A pena de cassação ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto ou certificado.

26.1. A cassação implicará na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização.

26.2. Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com a designação **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

26.3. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

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

28. O uso da designação da IP **BAREADO DO LITORAL DO PARANÁ** fora das normas deste Caderno e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

## **CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS**

29. Dos Princípios da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**

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

10  
J



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

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

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

30.2. Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

31. O presente Caderno entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim, pendente de posterior reconhecimento do INPI da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS  
Comarca de Morretes-PR  
Rua Ricardo de Lemos, 147 - Centro  
Fone: 41 3462-1507 - E-mail: cr.morretes@hotmail.com  
SELO Nº **F829Mmrqd4dFT354LfQ2Eb7CR**  
Consulte em <http://horus.funarpen.com.br/consulta>  
PROTOCOLADO SOB Nº 6.025  
REGISTRADO Nº 3.083  
ARQUIVO Nº 152  
Morretes-PR, 07 de junho de 2022.  
  
Ivone Pazinato Wistuba  
Oficial Designada  
Emolumentos: R\$24,60(VRC 300,00), Funrejus: R\$9,92, ISSQN: R\$1,23, FUNDEP: R\$1,23, Selo: R\$1,50, Distribuidor: R\$17,22, Diligência: Não incide, Fotocópia: R\$8,14, Microfilme: R\$0,74.  
Total: R\$64,58  
DOCUMENTO REGISTRADO  
POR MEIO ELETRÔNICO



## PORTARIA Nº 218/2022-DER

O Diretor-Geral do Departamento de Estradas de Rodagem do Estado do Paraná, usando das atribuições que são conferidas pelo artigo 20, inciso XXIII do Decreto nº 2.458, de 14 de agosto de 2.000, RESOLVE: designar os servidores **Thais Volttani Koyama, RG Nº 8.433.694-7 (Presidente)**, **Larissa Vieira, RG Nº 8.974.100-9 (Membro)**, **Jose Victor Andreatta, RG Nº 12.308.526-4 (Membro)**, **Julio Ribeiro Baptista, RG. 8.587.451-9 (Suplente)**, para que, sob a presidência da primeira, comporem Comissão de Julgamento, exclusiva para a fase externa, para a seguinte licitação: **DER/DT – CRI 001/2022** – protocolo: **19.140.877-2**, que tem como objeto, a contratação integrada de empresa para elaboração do projeto básico e executivo e execução das obras de implantação da Ponte de Guaratuba e seus acessos, entre Matinhos/PR e Guaratuba/PR, na PR-412.

Curitiba, 30 de junho de 2022.  
(assinado eletronicamente)  
Alexandre Castro Fernandes,  
Diretor-Geral do DER/PR.

68515/2022

## Secretaria do Planejamento e Projetos Estruturantes

## RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPL / SEDEST / PRTUR n.º 001 / 2022

A SECRETÁRIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E PROJETOS ESTRUTURANTES e o SECRETÁRIO DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO, no uso das atribuições que lhes confere o art. 4º da Lei Estadual n.º 19.848, de 03 de maio de 2019, bem como o disposto no Decreto Estadual n.º 8.657, de 16 de janeiro de 2018, e no Decreto Estadual n.º 1.440, de 23 de maio de 2019, em conjunto com a Paraná Turismo, autarquia criada pela Lei Estadual n.º 9.663, de 16 de julho de 1991, vinculada à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo – SEDEST, nos termos do art. 6º da Lei Estadual n.º 19.848/2019,

## RESOLVEM:

**Art. 1º.** Reconhecer o pedido e delimitar a área (conforme Anexo I) do Barreado do Litoral do Paraná, englobando os municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, para fins de pedidos de Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

**Parágrafo único.** O reconhecimento e a demarcação, que tratam o caput deste artigo, encontram fundamento na notória tradição e fama do produto BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ, conforme documentação comprobatória acostada ao Protocolo nº 17.114.565-1.

**Art. 2º.** Revogar:

I - a Resolução Conjunta SEPL / SEDEST / PRTUR Nº 002/2021, de 30 de setembro de 2022.

**Art. 3º.** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Curitiba, 28 de junho de 2022.

Louise da Costa e Silva  
Garnica  
Secretária de Estado / SEPL

Everton Luiz da Costa Souza  
Secretário de Estado / SEDEST

Irapuan Cortes Santos  
Diretor-Presidente da Paraná Turismo

### ANEXO I JUSTIFICATIVA E MAPA

O Barreado é uma iguaria típica do litoral do Paraná, distinguindo-se por seu sabor, sua textura e sua técnica de preparo e por sua ligação com o contexto histórico-cultural do litoral do Paraná.

O Barreado é preparado e degustado há centenas de anos. Constitui-se como uma herança portuguesa, mais precisamente açoriana, sendo uma adaptação dos cozidos portugueses pelo homem do litoral.

Mais do que uma iguaria gastronômica, o Barreado é uma manifestação intimamente ligada a outras práticas culturais litorâneas, presente na mesa em casamentos, batizados, aniversários, festas comunitárias e religiosas, vinculada até hoje aos festejos do Carnaval e ao Fandango. Símbolo de festa e fartura, o Barreado extrapolou o âmbito doméstico e alcançou a esfera comercial, sendo servido e degustado em larga escala nos restaurantes de Antonina, Morretes e Paranaguá, principalmente a partir da década de 1970.

Tais cidades, tão próximas geograficamente, possuem laços históricos que abrangem a ocupação territorial e a formação de sua população, além de vários aspectos socioeconômicos e culturais.

A passagem do Barreado das casas para as ruas traz uma notoriedade ainda maior a tradição do Barreado, tornando-se um atrativo turístico, caracterizando-se, por consequência, como um fator de desenvolvimento para o Paraná.

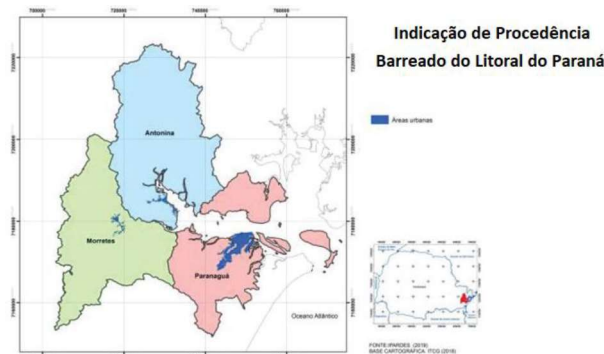
Os restaurantes que têm o Barreado como o seu carro-chefe são impulsionados por uma demanda crescente, caracterizada por visitantes

de todo o Brasil, que se dirigem a eles para conhecer ou degustar mais uma vez o prato.

O Litoral do Paraná ganhou ainda mais notoriedade com a oferta comercial do prato, bem como têm sua imagem associada à iguaria.

Por essa breve síntese, consta-se que o nome geográfico LITORAL DO PARANÁ se tornou conhecido pela fama e tradição do produto Barreado. O Barreado do LITORAL DO PARANÁ tem por delimitação três municípios: Antonina, Morretes e Paranaguá, conforme mapa anexo.

A definição deste território foi realizada a partir da análise de documentos históricos e do atual contexto da produção do Barreado do Litoral do Paraná, conforme dossiê histórico e demais informações contidas no protocolo n. 17.114.565-1.



68685/2022

## Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo

Resolução COLIT n.º 04/2022 de 30 junho de 2022.

O CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL DO LITORAL PARANAENSE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto n.º 4.605, de 26 de dezembro de 1984 e,

Considerando os autos de Apelação Cível nº 0008076- 19.2019.816.004 que tramita perante a 4ª Câmara Cível do Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, que determinou a anuência prévia em licenciamentos ambientais do litoral ao COLIT;

Considerando o inciso XI, art. 14 do Regimento Interno do Conselho de Desenvolvimento Territorial do Litoral-COLIT, que autoriza o Presidente do Conselho tomar decisões *ad referendum* do Conselho Pleno, quando estas se caracterizarem situações de emergência, utilidade pública e/ou estado de calamidade pública;

Considerando o Protocolo 18.149.588 - 0 que trata da anuência prévia, mediante *ad referendum* ao pleno do COLIT, para a emissão de Licença Prévia para construção de trapiche na Comunidade de Piaçaguera-Município de Paranaguá.

Considerando ser um empreendimento de utilidade pública, conforme Decreto Municipal nº 3609/2022, bem como caracterizado está sua urgência.

## RESOLVE:

**Art. 1º** Autorizar, *ad referendum* ao pleno do Conselho, emissão de Licença Prévia para construção de trapiche na Comunidade de Piaçaguera-Município de Paranaguá.

**Art. 2º** O protocolo 18.149.588 - 0 que instrui o procedimento da Licença Prévia será inserido na pauta da primeira reunião subsequente para apreciação do Pleno.

**Art. 3º** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Curitiba, 30 de junho de 2022

Everton Luiz da Costa Souza  
Secretário de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo - SEDEST

Presidente do Conselho de Desenvolvimento Territorial do Litoral-COLIT

69101/2022

## Paraná Turismo

## PORTARIA Nº 001/2022 – PRTUR – DRH/LICENÇA ESPECIAL

O DIRETOR DA PARANÁ TURISMO - PRTUR, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE CONCEDER DE ACORDO COM O ARTIGO 247, DA LEI Nº 6174, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1970, LICENÇA ESPECIAL AOS SERVIDORES ABAIXO RELACIONADOS:

ÓRGÃO: PARANÁ TURISMO – PRTUR