



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Cabaraquara

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402024000013-3

Data de concessão do registro:

28/10/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2860.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Cabaraquara.pdf>

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação Guaratubana de Maricultores - AGUAMAR

CPF / CNPJ:

07.016.543/0001-46

Endereço:

Estrada do Cabaraquara, Sítio Nova Era das Rosas

Cidade/UF:	Guaratuba/PR	CEP:	83280-000
Telefone:	+55 41 98434-7171	Fax:	-
E-mail:	nereudeoliveira@hotmail.com		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Polígono que abrange o coração estuarino e produtivo da Baía de Guaratuba, no litoral do estado do Paraná, Brasil. A delimitação segue contornos naturais, excluindo áreas urbanas e zonas de navegação intensa, e está compreendida entre as seguintes coordenadas geográficas aproximadas: Extremo Norte: 25°47'28.14" S (-25.791151°); Extremo Sul: 25°51'51.58" S (-25.864328°); Extremo Leste: 48°34'16.50" W (-48.571250°); Extremo Oeste: 48°37'50.34" W (-48.630650°).

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: ☒ Produto ☐ Serviço

Nome:

Especificações e características:

A Indicação de Procedência “Ostras do Cabaraquara” compreende as espécies nativas *Crassostrea brasiliiana* (Lamarck, 1819) (*sin. C. gazar*) e *Crassostrea rhizophorae* (Guilding, 1828).

Apesar de a produção ter que ocorrer dentro da área delimitada, as sementes podem ter origem em outras localidades.

Com sabor adocicado e leve, as “Ostras do Cabaraquara” são criadas em "fazendas marinhas", estruturas flutuantes em que as ostras são cultivadas em "lanternas" ou "travesseiros" submersos nos canais protegidos. Os sistemas de cultivo permitidos são:

- Longline: corda suspensa por boias, com extremidades fixadas ao fundo, onde são amarradas as lanternas;
- Balsa: estrutura flutuante rígida composta por flutuadores e armação superior, destinada à fixação de lanternas suspensas, onde estas são amarradas;
- Mesa: estruturas fixas que sofrem influência das marés, onde são colocados os travesseiros.

Relação com área geográfica:

A área geográfica denominada “Cabaraquara” abrange uma porção específica e vital do ecossistema estuarino da Baía de Guaratuba, localizada no litoral do estado do Paraná. Essa região é delimitada por um polígono geográfico definido por contornos naturais que exclui áreas urbanas e de intensa

navegação, sendo reconhecido como o principal centro de cultivo e comercialização de ostras na baía. Caracterizado por extensos manguezais, canais serpenteantes e ilhas internas, o Cabaraquara representa um santuário ecológico onde diversas fazendas marinhas e restaurantes realizam a produção e comercialização de ostras, sendo a ostreicultura a principal atividade econômica realizada na área geográfica.

O cultivo de ostras na região, caracterizado pela produção artesanal familiar, teve seu início na década de 1990, quando famílias locais começaram a investir nessa atividade como uma alternativa sustentável à pesca extrativista. As técnicas de cultivo foram adaptadas às condições da região, com seu desenvolvimento remontando aos anos 1980. Atualmente, a forte presença e organização dos produtores é evidenciada pela AGUAMAR, que reúne 10 maricultores responsáveis pela produção anual de cerca de 80 mil dúzias de ostras, solidificando a atividade como um pilar econômico e turístico para a região e sua comunidade.

No que diz respeito à infraestrutura de apoio e ao turismo gastronômico na região, a AGUAMAR coordena as boas-práticas de cultivo, promove a capacitação técnica e representa os produtores junto a órgãos públicos e instituições de pesquisa, contribuindo diretamente para a qualidade e a visibilidade dos produtos locais.

Pequenos trapiches e pontos de desembarque facilitam o manejo e a retirada das ostras. Restaurantes ao longo da Estrada do Cabaraquara, conhecida como o "Caminho das Ostras", atraem visitantes interessados em degustar as ostras da localidade, impulsionando o turismo na região. Desta forma, estabelecimentos localizados na borda leste do polígono funcionam como pontos de beneficiamento primário, comercialização direta e fomento ao turismo gastronômico associado ao produto.

O cultivo das ostras, que é uma das iguarias mais apreciadas do mundo, se tornou uma fonte de renda sustentável e de baixo impacto ambiental para os empreendedores locais. O sabor leve e adocicado do produto contribuiu significativamente para o nome geográfico Cabaraquara ter se tornado conhecido. Vê-se, assim, que o histórico e a tradição na produção de ostras em Cabaraquara validam e determinam o reconhecimento conquistado pelo território dado o produto ostras e seus ostreicultores.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por três (3) membros eleitos para um mandato de três (3) anos, sendo permitida a reeleição.
O Conselho deverá ser composto por pelo menos dois associados representativos.