



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Carambeí

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402024000018-4

Data de concessão do registro:

21/01/2026

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2872.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores das Tortas de Carambeí - APTC

CPF / CNPJ:

55.856.653/0001-69

Endereço:

Avenida dos Pioneiros, 4050, caixa-postal 1257

Cidade/UF:	<input type="text" value="Carambeí/PR"/>	CEP:	<input type="text" value="84145-000"/>
Telefone:	<input type="text" value="-"/>	Fax:	<input type="text" value="-"/>
E-mail:	<input type="text" value="lary@vivasolucoesbr.com.br"/>		

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: ☒ **Produto** ☐ **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

As tortas de Carambeí são produzidas de forma artesanal, com cuidado e atenção aos detalhes, com insumos naturais, isto é, não industrializados e regionais, o que ressalta a qualidade do produto final. São utilizados ingredientes frescos e selecionados, como frutas da estação, chocolate de qualidade, laticínios locais e outros produtos frescos, o que contribui para o sabor e a textura das tortas. São famosas por sua grande variedade de sabores, que vão desde os clássicos como amora, chocolate, morango e limão, até opções mais criativas, como tortas de maracujá, nozes, doce de leite, entre outras.

As tortas podem ser doces ou salgadas, devendo ser dada atenção especial à estética, ao acabamento e aos detalhes na decoração.

Os produtos da Indicação Geográfica se destacam por sua estrutura em camadas, um recheio e uma cobertura. As tortas devem possuir pelo menos duas camadas, distintas ou não.

O produto pode variar de tamanho, respeitando os limites de 22 a 30cm.

Relação com área geográfica:

A tradição das tortas em Carambeí, município situado no interior do estado do Paraná, nasce com a chegada dos imigrantes europeus na região, especificamente os holandeses, que trouxeram também o apreço pela confeitaria e o gosto pelo doce. Os primeiros holandeses chegaram em Carambeí em 1911 e trouxeram com eles receitas de família, passando essa tradição de geração para geração. Com o passar do tempo, as receitas foram evoluindo até alcançar o nível atual, sendo reconhecidas como patrimônio imaterial da cidade. Além das tortas doces, Carambeí também é conhecida pelas tortas salgadas, que podem ter recheios como frango, camarão, palmito e queijos variados.

As tortas de Carambeí são servidas em confeitarias, cafeterias e restaurantes da região. Elas são uma excelente opção para acompanhar o chá do fim da tarde, um hábito tradicional do imigrante holandês. Contudo, a maneira mais tradicional de consumo do produto é como sobremesa. Elas são servidas em fatias individuais, geralmente com uma bola de sorvete, creme chantilly ou calda de frutas. São apreciadas após as refeições ou em ocasiões especiais, muitas vezes junto com uma xícara de café.

O Festival de Tortas, iniciado em 2010, surgiu como uma iniciativa da comunidade local para promover a cultura, a gastronomia e a integração entre os moradores e visitantes. Tornou-se uma vitrine para a cidade e hoje traz milhares de turistas em busca de uma experiência gastronômica ímpar, contando com a participação de diversas torteiras e empresas do ramo gastronômico de Carambeí. Especialmente para guiar os visitantes ao longo do percurso pelos doces de inusitados sabores durante o evento, foi criada a Rota das Tortas, que inclui passagens pelas confeitarias Frederica's Koffiehuis, Tortas Wolf, Aroma Café, Clube Social e Parque Histórico. Com o passar do tempo, o Festival de Tortas se consolidou e trouxe para o município o título e reconhecimento como “Cidade das Tortas”. Nesse mesmo sentido, a torta de amora foi reconhecida pelo município como iguaria típica da cidade, conforme Lei Municipal nº 1.286/2019.

Passados mais de 110 anos depois, a tradição das tortas permeia Carambeí. O município conta com alguns estabelecimentos que servem as tradicionais tortas de Carambeí e o turismo gastronômico traz à cidade mais de 200 mil visitantes por ano. Assim, a iguaria tornou-se um marco na cidade, atraindo pessoas dos municípios próximos que desejam experimentar a receita, principalmente aos finais de semana. Conclui-se, portanto, que o nome geográfico Carambeí se tornou conhecido como centro de produção de tortas.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por, pelo menos, 4 (quatro) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APTC eleitos em Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APTC.