



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Curitiba

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402023000018-1

Data de concessão do registro:

20/05/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2837.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Associação dos Amigos da Onça - AAONÇA

CPF / CNPJ: 09.187.107/0001-65

Endereço:	Rua Andre Zanetti, 199, Bairro Vista Alegre		
Cidade/UF:	Curitiba/PR	CEP:	80810-280
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	curitibahonesta@gmail.com		

2. PROCURADOR

(X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Município de Curitiba, no estado do Paraná.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Carne de onça

Especificações e características:

De acordo com a documentação apresentada, o produto chamado carne de onça é um prato típico da culinária curitibana, cujo nome possui versões diferentes para sua origem: e nenhuma delas tem relação com o uso da carne do felino. Trata-se, na verdade, de uma iguaria cuja base é a broa de centeio, item relacionado à colonização alemã da região no final do século XIX. A fatia da broa de centeio é coberta com carne moída bovina fresca, servida com cebola branca e cebolinha verde picadas, com temperos, azeite extra virgem, sal e pimenta a gosto.

Estão previstas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência apenas três opções de preparo e modo de servir:

- 1.^a opção: colocação da carne sobre a fatia de broa coberta com cebola branca e cebolinha verde, regada com azeite e temperada toda a parte superior com sal e pimenta.
 - 2.^a opção: preparação da carne misturada ao azeite, ao sal e à pimenta, apenas no momento de servir sobre a fatia de broa, para não interferir na coloração da carne. Incluída a cobertura com cebola branca e cebolinha verde e regada com azeite.
 - 3.^a opção: preparação da carne misturada ao azeite, ao sal e à pimenta, apenas no momento de servir sobre a fatia de broa, para não interferir na coloração da carne. Os demais ingredientes, cebola branca, cebolinha verde e azeite, são disponibilizados separados para o cliente montar a seu gosto.

Nas três opções de preparo o acompanhamento é opcional, sendo admitidos apenas azeite de oliva extra virgem, mostarda escura, mostarda amarela e molho de pimenta.

Relação com área geográfica:

Há algumas teorias em relação à origem do nome “carne de onça”. Para alguns, a origem estaria no hálito forte – o “bafo de onça” – deixado pela carne crua ricamente temperada; para outros, o consumo da carne *in natura* estaria próximo aos hábitos alimentares da onça.

A origem da “carne de onça” remonta à década de 1940, com popularização a partir dos anos 1950 e, atualmente, é servido todos os dias em praticamente todos os bares de Curitiba e procurado por visitantes de todo o Brasil.

Com o objetivo de destacar e valorizar ainda mais o prato, é realizado na cidade, desde 2014, o Festival de Carne de Onça, com a participação de diversos bares e restaurantes: estimase que mais de 190 estabelecimentos já tenham participado do evento, que, em 2023, estava em sua sétima edição. O Festival também apresenta impacto positivo na economia local, uma vez que, além de impulsionar o turismo, promove a agricultura regional com a demanda por ingredientes frescos e produtos locais para a preparação do prato.

Em setembro de 2016 foi publicada a Lei municipal nº 14.928, que declarou a carne de onça Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da Cidade de Curitiba, o que reforça a importância do produto para a identidade gastronômica e cultural de Curitiba e ajuda a consolidar o reconhecimento do município como produtor de carne de onça.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

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