



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Palmeira

Espécie:       IP       DO

Número do registro no Brasil:

BR402025000002-0

Data de concessão do registro:

16/06/2026

Publicação da concessão do registro:

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2893.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2893.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica:       Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Pão no Bafo de Palmeira (APAFO)

CPF / CNPJ:

59.151.093/0001-06

Endereço:

Rua XV de Novembro, 761

<b>Cidade/UF:</b>	<input type="text" value="Palmeira/PR"/>	<b>CEP:</b>	<input type="text" value="84130-000"/>
<b>Telefone:</b>	<input type="text" value="-"/>	<b>Fax:</b>	<input type="text" value="-"/>
<b>E-mail:</b>	<input type="text" value="-"/>		

**3. PROCURADOR  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:**

O Pão no Bafo de Palmeira é composto por carne de porco, repolho ou couve e massa de pão cozida no vapor. Seu preparo, feito em camadas, consiste na fritura da carne, à qual são adicionados vegetais e bolinhas de pão semi-crescidas, cozida em fogo brando por aproximadamente uma hora.

O processo produtivo caracteriza-se pela cocção conjunta de carne suína, vegetal e massa de pão em recipiente fechado, utilizando exclusivamente o vapor gerado no próprio preparo, constituindo elemento essencial de tipicidade do produto, sendo vedada qualquer técnica que altere esse princípio. É expressamente vedado o uso de forno convencional, micro-ondas e panela de pressão com interferência no processo tradicional ou qualquer técnica que descaracterize o método.

O produto final deverá apresentar estrutura em camadas, com pães macios, sem recheio, textura aerada e úmida característica da cocção a vapor, associados à carne suína e ao vegetal, formando uma preparação integrada.

**Relação com área geográfica:**

O Pão no Bafo é uma tradicional iguaria da cidade de Palmeira, no estado do Paraná, que se destaca como um prato típico da culinária rural da região. Ele possui uma rica história profundamente entrelaçada com a cultura local, sendo um reflexo das práticas alimentares dos imigrantes europeus que se estabeleceram na região durante os séculos XIX e XX, em especial alemães, italianos e poloneses. Esses colonizadores trouxeram consigo suas receitas e métodos de preparo, os quais, ao longo do tempo, foram se adaptando aos ingredientes e condições locais.

Originalmente, a receita do Pão no Bafo estava ligada ao uso do vapor para cozinhar alimentos, uma técnica que remonta a tempos antigos. O nome "Pão no Bafo" vem exatamente do processo de

cozimento da massa no vapor quente (o "bafo"), gerado por um fogão a lenha ou uma panela de pressão. Essa forma de preparo era prática e econômica, já que o uso do forno nem sempre era viável, especialmente em áreas rurais onde o acesso a tecnologias mais modernas de cozimento era limitado e as técnicas de cozimento simples e eficientes eram essenciais para a subsistência.

No início da colonização de Palmeira, os imigrantes encontraram uma maneira de adaptar o que já conheciam da culinária europeia, modificando algumas receitas tradicionais com os recursos disponíveis na região, como farinha de trigo e outros ingredientes simples. Eles usavam o vapor gerado pela água quente para cozinhar a massa do pão ao invés de assá-lo no forno, facilitando o preparo de grandes quantidades, já que as famílias eram numerosas e precisavam de alimentos que fossem fáceis de preparar e servissem a todos.

Além disso, essa prática permitia que o pão tivesse uma textura macia e úmida, ideal para acompanhar outros alimentos, como sopas e molhos, que também eram comuns na dieta dos colonizadores. Com o tempo, a receita foi sendo aprimorada e incorporada a outras influências culturais, refletindo a diversidade gastronômica da região. O prato, que antes era consumido de maneira simples, passou a ser uma iguaria mais elaborada, especialmente em ocasiões festivas e celebrações comunitárias.

Hoje, o Pão no Bafo é considerado um verdadeiro símbolo da culinária local, sendo preparado especialmente em festas populares e eventos culturais que celebram a história e a identidade da cidade.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por, pelo menos, 3 (três) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APAFO eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APAFO a fazerem parte do Conselho Regulador ou pelo Executivo da APAFO, que coordenará as reuniões do referido Conselho.