



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Panambi

Espécie:      (X) IP      ( ) DO

Número do registro no Brasil:

BR402025000007-1

Data de concessão do registro:

02/06/2026

Publicação da concessão do registro:

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2891.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2891.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica:      ( ) Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen – APROKAS

CPF / CNPJ:

40.212.449/0001-38

Endereço:

Rua Gaspar Martins, 761

**Cidade/UF:**  **CEP:**   
**Telefone:**  **Fax:**   
**E-mail:**

**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:**

O Käsekuchen é um bolo assado produzido artesanalmente que tem origem na região central da Alemanha, nos atuais estados da Baviera, Hessen e Baden-Württemberg. O recheio é constituído de um queijo fresco característico, também produzido pelos colonos imigrantes alemães, similar ao queijo Quark, conhecido na culinária alemã como. Ele é responsável pelo sabor e textura típicos do Käsekuchen, compondo aproximadamente 50% do produto. A matéria prima do Käsekuchen é obtida de produtores rurais de Panambi, que cultivam a tradição da produção de Kässchmier de modo artesanal e em pequena escala, a partir da coagulação natural do leite cru.

O Käsekuchen é composto por uma base de massa flora de cor caramelo, untuosa, doce, de consistência dura e crocante. O recheio, que tem como principais ingredientes o queijo fresco de leite de vaca cru, ovos e açúcar, apresenta sabor adocicado e levemente ácido, é granuloso, semi-mole, amarelado e ligeiramente quebradiço.

Para o preparo, distribui-se a massa base na forma, no fundo e nas laterais, em seguida acrescenta-se o recheio, coloca-se para assar por aproximadamente uma hora, à 150°C.

**Relação com área geográfica:**

de nomenclatura, o território passou a se chamar Panambi, sendo elevado à categoria de município em 1955.

A Colônia registrou um alto índice de crescimento econômico nas décadas de 1910 e 1920 devido à aceleração de vendas de terras e à chegada de um contingente considerável de imigrantes alemães provenientes de áreas urbanas, sabedores de um ofício, desiludidos com as condições de vida e trabalho no pós-1ª Guerra Mundial, o que contribuiu para o processo de industrialização.

No ramo da confeitaria, o município de Panambi herdou da culinária típica dos imigrantes alemães o Käsekuchen. Nesse sentido, destaca-se a figura de Wilhelm Ulrich, padeiro formado, que veio de Altshausen (Saulgau) para a região em 1924. Ele, assim como outros imigrantes alemães, produzia o Käsekuchen em casa para diversas ocasiões. Com o tempo, o Käsekuchen passou a ser o produto gastronômico da cidade, produzido e vendido já nas primeiras padarias ali instaladas por volta de 1930. Ao passo em que a cidade crescia, o bolo passou a ser apreciado pelos novos moradores e visitantes.

Atualmente, a produção do Käsekuchen é mais do que uma tradição; são toneladas de bolo produzidas e consumidas mensalmente pela população e por visitantes de Panambi. Hoje o bolo é patrimônio imaterial do município, sendo reconhecido oficialmente como “a cidade do Käsekuchen” a nível estadual pela Lei n.º 15.830/2022 e tendo o 24 de julho instituído como o Dia do Käsekuchen, celebrado anualmente no Calendário de Eventos das datas oficiais e comemorativas da cidade e do estado do Rio Grande do Sul.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

**Observações:**

Fazem parte do Conselho regulador:

- a) O presidente da APROKAS, presidente do CR;
- b) 4 membros associados fundadores eleitos entre os associados em assembleia geral;
- c) 1 membro de Instituição técnico- científica com conhecimento em controle de qualidade de alimentos, indicado pelo presidente;
- d) 1 membro da Emater, indicado pelo presidente;
- e) 1 membro do Serviço de Inspeção Municipal, indicado pelo presidente.