



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Sudoeste do Paraná

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402023000015-7

Data de concessão do registro:

17/06/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2841.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

CPF / CNPJ: 39.648.959/0001-73

Endereço: Sítio Localidade Mato Branco

Cidade/UF:	Chopinzinho/PR	CEP:	85560-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	aprosudpr@gmail.com		

2. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

--

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Viveda, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Queijo colonial

Especificações e características:

Queijo produzido a partir de leite cru, maturado, de massa crua, semicozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

O leite utilizado é predominantemente da raça Holandesa, seguida pela Jersey e mestiço de raças leiteiras.

O queijo colonial é maturado pelo tempo necessário para o desenvolvimento de características sensoriais típicas, podendo ser:

- 10 ou 15 dias de maturação, sendo praticamente um queijo fresco;
- 20 a 30 dias;
- 45, 60 ou mais de 60 dias

O formato e o peso dos queijos podem variar, mas as características sensoriais devem respeitar os seguintes requisitos:

- Consistência: semidura ou branda/macia;
- Textura: compacta, podendo apresentar olhaduras;

- Sabor: brando, ligeiramente ácido;
- Odor: ligeiramente ácido, pronunciado de acordo com o grau de maturação.

Relação com área geográfica:

A fabricação do queijo colonial no Sudoeste do Paraná tem sua origem com os imigrantes europeus, que trouxeram consigo a tecnologia de fabricação de queijos, adaptando-a às condições brasileiras. As famílias agricultoras chegaram à região mais intensamente a partir da década de 1940, vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Conservaram, nesta trajetória, o saber-fazer dos produtos artesanais, chamados “coloniais”. Atualmente, a produção de queijo colonial, como é conhecido, representa uma importante estratégia para a reprodução da agricultura familiar.

Segundo o Censo Agropecuário de 2017 realizado pelo IBGE, o Sudoeste do Paraná é a região do estado que concentra o maior número de produtores de queijo paranaenses, com cerca de 25% do total de produtores do estado, fato que revela a importância deste produto para a agricultura familiar desta região. As peculiaridades na sua forma de produção, da criação do gado leiteiro e das pastagens próprias da região fizeram os queijos regionais lá produzidos ganharem notoriedade por sua qualidade, sabores e forma de consumo, estando arraigado na cultura de quase toda a população regional.

O queijo colonial do Sudoeste do Paraná é elaborado por meio da combinação de práticas tradicionais e técnicas modernas. A produção, que preserva métodos herdados de gerações, tem sido aprimorada com o uso de tecnologias e de manejo sustentável. Esse equilíbrio é um dos fatores que têm levado os queijos coloniais da região a conquistar espaço nos mercados locais e nacionais.

Em todos os 42 municípios do Sudoeste do Paraná há queijarias produzindo o queijo colonial, em decorrência da região ser a maior bacia leiteira do estado. São aproximadamente 60 queijarias formais e em torno de 100 iniciativas com potencial de legalização. É uma realidade que gera renda para os empreendedores envolvidos e oferece aos consumidores, de praticamente todo o território nacional, um produto de característica peculiar, que agrupa práticas produtivas e de uso de insumos que o distingue dos demais.

A notoriedade da região da produção do queijo colonial é também evidenciada pela sua participação na Rota do Queijo Paranaense, lançada em 2021, que contempla queijarias de todo o estado, possuindo cerca de 51% das propriedades rurais que fazem parte do roteiro. Além disso, as queijarias participam de concursos nacionais e internacionais de alta relevância e a conquista de prêmios é cada vez mais recorrente.

A tradição na produção do queijo colonial na Região Sudoeste do Paraná já é reconhecida pelo Movimento *Slow Food*, movimento mundial que promove a preservação e cultura ligada aos produtos tradicionais.

Destaca-se, também, que a cultura no consumo do queijo colonial está igualmente presente no mercado consumidor local. Como consequência, em 03 de maio de 2024, entrou em vigor a lei estadual 21.966, que reconhece o queijo colonial do Sudoeste do Paraná como Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído em Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná para um mandato de 3 (três) anos, intercalado com a diretoria e será formado por 3 (três) membros associados dessa Associação, produtores do queijo colonial.