

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA TORTAS DE CARAMBEÍ

Avaliação do Potencial de IG para as Tortas de Carambeí

© 2020. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.
Telefone: (61) 3348-7636
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Tadros

Diretor Presidente

Carlos Melles

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Eduardo Diogo

Gerente da Unidade de Inovação

Paulo Renato Macedo Cabral

Coordenação Nacional

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

Entidade executora especializada em Indicação Geográfica

INOVATES CONSULT LTDA

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	4
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	4
3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA AS TORTAS DE CARAMBEÍ.....	5
3.1. DADOS BÁSICOS	6
3.1.1. Dados do entrevistado	Erro! Indicador não definido.
3.1.2. Dados da potencial IG	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS	6
3.2.1. Avaliação do potencial de IP	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO	8
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	9
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	10
3.3.4. Critério Governança	11
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	12
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	13
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	13
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	14
3.3.9. Visão de Futuro.....	14
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	15
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	16
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DE CARAMBEÍ PARA AS TORTAS	17
5. REFERÊNCIAS.....	19

1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Existem muitas ferramentas de proteção e de promoção da origem, e a mais eficiente e reconhecida mundialmente é a Indicação Geográfica (IG). A IG é um nome, ou um termo, que se refere a um local geográfico particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação únicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a origem à qualidade do produto, e como resultado, este pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização que os representa. Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar toda a estrutura necessária para reconhecê-la e monitorá-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos investirem em qualidade, estratégias de marketing e comercialização.

A IG age como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, todo o comércio e turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica das Tortas de Carambeí, no estado do Paraná, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG das Tortas de Carambeí buscou como subsídios para análise, as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região. Realizamos a coleta de dados por meio de entrevistas aprofundadas, com base na metodologia desenvolvida pelo Sebrae e no Marco Legal de Indicações Geográficas.

2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme o artigo 176 da Lei de Propriedade Industrial – LPI, Lei nº 9.279/96, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Conforme o art. 177 da LPI, considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Conforme o art. 178 da LPI, considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA AS TORTAS DE CARAMBÉI

A obtenção de um reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica de acordo com a legislação brasileira, e a consequente proteção desta, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos nossos produtos típicos e diferenciados.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária uma avaliação diagnóstica para verificar se um determinado produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de nossos produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

Nesse sentido, foi elaborado pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

As respostas ao questionário pretendem dar um panorama da produção do produto/prestação de serviço na região em questão e, ao seu final, gerar indicadores qualitativos desta produção em vários de seus aspectos.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIS. As questões críticas são vitais para a verificação da real viabilidade do produto que é objeto do diagnóstico ser ou não uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

3.1. DADOS BÁSICOS

3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: Tortas de Carambeí

Produto (incluindo produtos derivados): Tortas

Municípios envolvidos: Carambeí - PR

Entidade coletiva: Associação Parque Histórico de Carambeí

CNPJ: 04.716.375/0001-03

Data de Abertura: 10/10/2001

3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a

questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

3.2.1. Avaliação do potencial de IP

QUESTÃO 1 - Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?

Sim. A tradição da confeitaria entre os imigrantes e seus descendentes se popularizou na comunidade, atualmente pessoas que não possuem ligação com as famílias de imigrantes também encontraram na produção das tortas uma fonte de renda. As tortas são feitas com base em receitas de imigrantes holandesas e descendentes, receitas de famílias que hoje se tornaram patrimônio imaterial da cidade e colocaram Carambeí na rota do turismo gastronômico.

Com o intuito de fortalecer as confeitarias locais e descobrir novos talentos o Koffiehuis Confeitaria e Restaurante Parque Histórico de Carambeí e Frederica's Koffiehuis realizaram em 2019 o Concurso Sua Torta Faz História, destinado somente a comunidade local.

- *<http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal15/Geografiasocioeconomica/Geografiaturistica/26.pdf>*
- *<http://vampira.ourinhos.unesp.br/openjournalsystem/index.php/geografiaepesquisa/article/download/239/185>*
- *https://issuu.com/parquehistoricocarambei/docs/falando_de_historia_ii (livro que integra a coleção Imigrantes do Parque Histórico tem capítulo destinado a culinária e fala da tortas)*
- *Livro de receitas que foi resultado de concurso realizado por duas confeitarias importantes da cidade (Koffiehuis Confeitaria e Restaurante Parque Histórico de Carambeí e Frederica's Koffiehuis)*

3.2.2. Avaliação do potencial de DO

QUESTÃO 2 - Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

Existe, de forma empírica, a percepção que as tortas tem sua qualidade atrelada aos insumos utilizados para a confecção. Estes insumos são produzidos na região, de forma controlada, porém não existem comprovações técnicas que comprovem vínculo da região com a qualidade e tipicidade dos produtos.

3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;
4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

3.3.1. Critério Produto

QUESTÃO 3 - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

As tortas seguem um certo padrão de qualidade, são feitas com base em receitas de imigrantes holandesas e descendentes, receitas de famílias que hoje se tornaram patrimônio imaterial da cidade e colocaram Carambeí na rota do turismo gastronômico.

QUESTÃO 4 - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

A fama está atrelada apenas as tortas de Carambeí, com algumas variações como a “torta em lata”.

QUESTÃO 5 - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

As tortas são produzidas de forma artesanal, com insumos não industrializados e regionais, que fazem com que a qualidade seja perceptivelmente superior.

QUESTÃO 6 - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

Desde a época da colonização holandesa na região, em 1911, são produzidas as tortas. Com o passar do tempo as receitas foram evoluindo até alcançar o nível atual.

QUESTÃO 7 - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

Sim. Todas estão legalizadas inclusive com selos de qualidade.

3.3.2. Critério Territorialidade

QUESTÃO 8 - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

Sim. Carambeí que possui uma área de 649,679 km².

QUESTÃO 9 - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento,

embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

Todas as etapas de produção e comercialização são realizadas na região, sendo a fama atrelada ao processo de produção e qualidade dos ingredientes.

QUESTÃO 10 - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

Sim.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

QUESTÃO 11 - Quais etapas do processo produtivo são envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

Origem são receitas de família> tradição da confeitaria artesanal entre os imigrantes holandeses> cooperativa produz o trigo e os lácteos (manteiga e nata), frutas do produtor local (Ruth e Professor com amora por exemplo) resgate, preservação e difusão de receitas de família feito pelo núcleo de patrimônio e história do museu> receitas reproduzidas por confeitadeiras do Koffiehuis > Festival e tortas e a propaganda boca a boca> venda para o consumidor final que é o turista e a comunidade local.

QUESTÃO 12 - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

O saber fazer é passado de geração para geração. Existem alguns cadernos de receitas, com os passos que devem ser seguidos para confecção das tortas.

QUESTÃO 13 - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

Existem fichas técnicas que são preenchidas a cada receita para que haja controle de qualidade. Cada confeitaria possui seu acervo de registros, com suas peculiaridades de cada receita.

QUESTÃO 14 - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

As confeitadeiras realizam desde a confecção até a comercialização das tortas.

QUESTÃO 15 – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

O título de Carambeí Cidade das Tortas surgiu com incentivo da Prefeitura Municipal com a criação do Festival de Tortas. O evento reúne confeitarias artesanais e confeitarias consolidadas de Carambeí. Devido a realização do evento turistas de diversas regiões conheceram Carambeí como a rota das tortas e chegam a cidade durante o ano todo motivados a degustar as famosas tortas produzidas na região.

O Sebrae é um importante parceiro do Parque Histórico e a Rede Gastronômica dos Campos Gerais.

3.3.4. Critério Governança

QUESTÃO 16 - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

Existe a Associação do Parque Histórico de Carambeí que dispõe de estatuto e está formalizada, porém é necessário que seja uma revisão sobre a representatividade, sendo necessárias algumas adaptações para ser substituta processual em caso de IG.

QUESTÃO 17 - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

Esta associação auxilia e divulga, inclusive na representatividade e organização de eventos, os produtores da região.

QUESTÃO 18 - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

Em caso de projetos específicos são necessários captação de recursos com sócios e parceiros.

Existe boa articulação para busca de recursos com parceiros.

QUESTÃO 19 - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

Não existem associações que concorrem por protagonismo na atividade.

QUESTÃO 20 - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

O relacionamento é amistoso e respeitoso, guardadas as ações de mercado individuais de cada.

3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento

QUESTÃO 21 - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

Percebem a necessidade da manutenção e valorização da cultura local (holandesa) proporcionando uma experiência ao consumidor, mantendo a qualidade e tipicidade de seus produtos.

QUESTÃO 22 - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

Existe um desejo de contribuir com o desenvolvimento não apenas da atividade mas principalmente com o desenvolvimento do território.

QUESTÃO 23 – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

Existe um reconhecimento da importância da atividade para o desenvolvimento da região, principalmente no que diz respeito ao turismo. Além disso, a comunidade dos entornos de Carambeí reconhecem, valorizam e prestigiam a região por contar, principalmente, das tortas.

QUESTÃO 24 – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, SlowFood, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

Os produtos são utilizados por restaurantes da região. Existe um reconhecimento de “cidade das tortas” para Carambeí. O município reconhece (através de lei municipal) a Torta de Amora como seu prato típico. (Livro Sabores dos Campos Gerais)

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

QUESTÃO 25 - Qual as quantidades de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

Existem cerca de 5 estabelecimentos legalizados e ainda cerca de 4 confeitarias com produções caseiras (MEI).

QUESTÃO 26 - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

Em média no ano de 2019 foram vendidas 19.748 tortas em Carambeí pelas principais confeitarias, nesta conta não estão contabilizadas a produção das confeitarias artesanais. Abaixo a produção de tortas pelas principais confeitarias de Carambeí no ano de 2019

- Frederica's Koffiehuis (Tortas doce 10.847 e Tortas Salgadas 3.724)
- Koffiehuis Parque Histórico (1.828 tortas doces e salgadas)
- Tortas Wolf (3.349 tortas inteiras, incluindo bolos)

QUESTÃO 27 - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

A atividade movimenta cerca de R\$ 2.369.760,00 por ano.

3.3.7. Critério Necessidade de Proteção

QUESTÃO 28 - Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?

Sim. Em Ponta Grossa, cidade vizinha, tem uma confeitaria que utiliza como slogan tortas de Carambeí, pois a proprietária é de Carambeí, descendente de família holandesa e tem a tradição das tortas, o que sugere usurpação do nome "Tortas de Carambeí"

Tem uma loja de departamentos que possui um café, logo na entrada, também utiliza do nome de Tortas de Carambeí para vender, neste caso não existe relação com a cidade das tortas.

A força do nome Tortas de Carambeí é utilizada, muitas vezes indevidamente, como publicidade.

QUESTÃO 29 - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

Sim. O turista normalmente vai até o município para comprar e consumir as tortas.

3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida

QUESTÃO 30 - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Os insumos utilizados são naturais (não industrializados) e regionais, que fazem com que a qualidade seja perceptivelmente superior.

QUESTÃO 31 - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

O grande diferencial está exatamente no saber fazer que é passado de geração para geração desde a chegada dos imigrantes holandeses, por volta de 1911.

QUESTÃO 32 - Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

Não foram realizados testes ou estudos além do que é perceptível de forma sensorial.

QUESTÃO 33 - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

Não se aplica ao diagnóstico nesse momento.

3.3.9. Visão de Futuro

QUESTÃO 34 - Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?

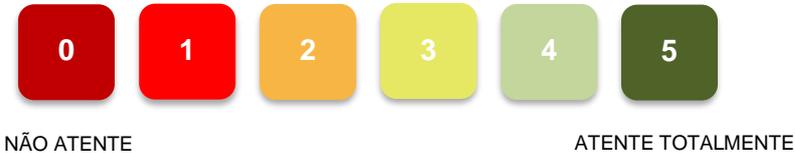
Além do aumento e consolidação da comercialização dos produtos na região, existe a intenção de abertura de novos mercados para contribuir com o reconhecimento e valorização dos produtos.

QUESTÃO 35 - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

Os produtos são diretamente relacionados ao turismo da região, logo, o bom andamento do setor impulsiona automaticamente o desenvolvimento do território.

3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atente totalmente ao critério.



TORTAS DE CARAMBEÍ



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial IP	4
2	Produto	5
3	Territorialidade	5
4	Método de Produção	4
5	Governança	5
6	Identidade / Pertencimento	5
7	Desempenho Econômico	5
8	Necessidade de Proteção	5
9	Pesquisa envolvida	1
10	Visão de Futuro	5

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Carambeí para o produto Torta aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Evidenciamos a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência (IP), para as Tortas produzidas em Carambeí, no estado do Paraná.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Carambeí para as Tortas compreende, preliminarmente, o

município de Carambeí, que possui a mesma notoriedade na produção do produto analisado.

O registro de Indicação de Procedência exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o Dossiê Histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da fama da região.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e todo seu estudo e certificação envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida. A principal consequência desse processo é a possibilidade do comércio e turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise.

A Indicação de Procedência Carambeí para as Tortas reconhecerá a reputação, qualidade e características destes produtos e comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem.

4.1. DESAFIOS PARA A IG DE CARAMBEÍ PARA AS TORTAS

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a) Como primeiro passo recomendamos a criação de um grupo gestor para orientar os passos seguintes relativos a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que

pertencem esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva.

- b)** Adequar e fortalecer a Associação Parque Histórico de Carambeí para que sirva como estrutura de organização que congregue e represente os produtores da região. Esta organização será o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada.
- c)** É necessidade evoluir, em conjunto, nos padrões de qualidade das tortas deste território, com a finalidade de identificar as características que são comuns dos que as produzem. Tais fatores servirão de base para a elaboração do CET - Caderno de Especificações Técnicas, que, quando controlados e auditados, serão responsável por garantir a origem ao consumidor desses produtos.
- d)** Será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico realização estudos técnicos para a delimitação de área de Carambeí para as Tortas.
- e)** Baseados em todo o conjunto de evidências, será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico para ser juntado ao processo de Indicação de Procedência.

Uma Indicação Geográfica também é um modelo de melhoria contínua do processo de produção. Mesmo mantendo-se características de originalidade, existem inúmeros ganhos que os produtores podem ter com a implementação de uma Indicação Geográfica, que vão desde a gestão do negócio, inovação e otimização dos processos, até a externalização do produto e a relação com os consumidores. O incentivo à organização dos segmentos relacionados com dinâmica produtiva das tortas desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de IP junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que tais tortas produzidas nesta região atendem aos indicadores de qualidade e sustentabilidade, garantindo uma notoriedade ao produto e a conquista de um mercado diferenciado.

A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção de tortas desta região, que são compartilhadas entre os produtores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica de Carambeí para as Tortas.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Carambeí poderá ser reconhecida como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade de Carambeí para Indicação Geográfica.

5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <<http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em: 06 abr. 2020.