



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Antonina

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402019000009-7

Data de concessão do registro:

29/12/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2608.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Bala de Banana de Antonina e Morretes

CPF / CNPJ:

34.521.051/0001-80

Endereço:

Avenida Tiago Peixoto, 1788, Batel

Cidade/UF:

Antonina/PR

CEP:

83370-000

Telefone: **Fax:**

E-mail:

3. PROCURADOR () Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Antonina é composta pelo Município de Antonina na íntegra.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome:

Especificações e características:

A cultivar de banana (*Musa sp*) utilizada na produção da Bala de Banana é a Nanica, ou Nanicão, do grupo Cavendish. Para a produção da bala, devem ser utilizadas, preferencialmente, as cultivares produzidas no litoral do Paraná.

A Bala de Banana é obtida pela mistura e cozimento de banana madura, açúcar e glicose, formando uma massa que é cilindrada e cortada em quadrados (balas). As balas são passadas em açúcar e embaladas individualmente.

Os ingredientes utilizados são: banana, açúcar e glicose de milho, sendo este último opcional.

Características:

- Formato: quadrado;
- Tamanho médio: 2 cm x 2 cm;
- Peso médio: 5g;
- Características: massa homogênea de cor marrom escura a preta;
- Consistência: firme ao toque com massa ligeiramente macia ao ser apreciada na boca;
- Sabor: sabor de banana levemente adocicado

Relação com área geográfica:

O primeiro registro jornalístico sobre a produção das balas de banana na cidade de Antonina se deu em 1979. No entanto, a produção do doce na cidade começou em 1974, quando os irmãos José e Edmundo Fonseca, que produziam a bala na cidade paranaense de Guarapuava, decidiram se transferir para Antonina, onde havia grande e conhecida atividade produtora de banana.

A produção de fato aumentou a partir da década de 1980, com a construção de uma fábrica de bala. Nessa mesma década, há estímulo ao turismo da região, tendo como um de seus eixos propulsores a própria bala, entendida como atração local, o que continuou nas décadas seguintes. Mesmo depois de mais de três décadas, a produção do doce segue respeitando tradições familiares e o produto é feito de forma artesanal, ainda que com o auxílio de máquinas. Embora seja mantido o método artesanal, o volume de produção é expressivo, chegando a mais de 15 toneladas por mês.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O controle deverá ser realizado pelos membros, técnicos ou terceiros designados pela APROBAM para a averiguação de cumprimento das normas estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas.