



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Curitiba

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402023000002-5

Data de concessão do registro:

14/01/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2819.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná

CPF / CNPJ:	76.695.576/0001-82		
Endereço:	Rua Guaratuba, nº 703		
Cidade/UF:	Curitiba/PR	CEP:	80540-260
Telefone:	+55 41 3254-8775	Fax:	-
E-mail:	secretaria@sipcep.org.br		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Limites políticos e administrativos dos Municípios de Curitiba, Araucária, São José dos Pinhais, Almirante Tamandaré, Colombo, Pinhais e Piraquara, conforme as delimitações geográficas oficiais do Governo do Estado do Paraná.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome: Broas de centeio

Especificações e características:

As broas de centeio são pães, obtidos de uma combinação de farinhas de centeio e trigo, adicionados de água e sal, resultantes do processo de fermentação e cocção, podendo ter outros ingredientes como açúcares, gorduras e fermento biológico.

São três as receitas que traduzem a tradição das broas de centeio de Curitiba:

- Broa de Centeio Caseira ou Mista: broa caracterizada pela utilização de farinhas de Centeio e Trigo Tipo 1 “branca” e por ter um volume maior e uma densidade menor, devido a uma menor porcentagem de hidratação;
- Broa de Centeio Preta: broa produzida com farinhas de Centeio e Trigo Integral, o que outorga uma cor mais escura e uma maior densidade ao pão;
- Broa de Centeio Úmida: broa caracterizada pela sua maior hidratação e em comparação as broas Mista e Preta.

Relação com área geográfica:

A broa de centeio acompanhou a formação e o desenvolvimento do Paraná e, mais especificamente, de Curitiba, com base nas origens dos imigrantes europeus.

Ao longo do tempo, passou de um alimento simples e campesino para um cartão de visita da cidade, sendo oferecida a visitantes ilustres como o Imperador do Brasil Dom Pedro II no século XIX e ao próprio Papa João Paulo II no século seguinte.

Na sua jornada centenária, as broas de centeio se adaptaram com sucesso às turbulentas mudanças que ocorreram no mundo (circunstâncias e ambiente), o que garantiu a notoriedade e persistência histórica até os dias de hoje. Sua notoriedade pode ser vista na presença constante nos jornais, assim como em datas ou eventos importantes, sendo mencionadas pelas autoridades da cidade ou se transformado em objeto de estudo acadêmico. Além da notoriedade, as broas de centeio de Curitiba ganharam, ao longo dos anos, relevância cultural e econômica, ocupando um espaço de destaque na identidade gastronômica e no imaginário coletivo da cidade.

Durante mais de um século e meio, as receitas e processos de produção das broas de centeio se adaptaram à disponibilidade de farinhas, de fermentos, às mudanças nos processos de produção de pão, à legislação e também às demandas dos consumidores. Nesse sentido, a evolução do mercado de consumo e, em especial, a complexidade com que este se desenvolveu em termos de segmentação, fez com que naturalmente as broas de centeio ganhassem suas variações, com diferentes porcentagens de mistura entre trigo e centeio, e com variações entre farinha de trigo branca e integral.

As broas de centeio constituem ícone que identifica os habitantes de Curitiba, transcendendo as origens nas coletividades étnicas imigratórias e seus descendentes, ganhando um espaço na mesa de todas as classes sociais, produzidas nos lares e nas padarias ou consumida nos restaurantes e bares da cidade como ingrediente da carne de onça. Trata-se de patrimônio coletivo curitibano, com significados culturais, processos de produção e de consumo claramente definidos; uma tradição que faz parte da identidade da região, com aspectos técnicos e culturais passados de geração para geração.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

A comissão será composta por cinco membros que representem os diferentes empreendedores do setor de panificação:

- 02 representantes dos associados ao SIPCEP, que seja produtor de broas de centeio;
- 02 representantes da diretoria do SIPCEP;
- 01 profissional, de notória idoneidade pelos seus conhecimentos e trajetória no setor de panificação, que não seja associado ao SIPCEP.