



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Prudentópolis

**Espécie:**  IP  DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402023000016-5

**Data de concessão do registro:**

21/01/2025

**Publicação da concessão do registro:**

[https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2820.pdf](https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2820.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**  Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:** Associação dos Produtores de Embutidos de Prudentópolis - APEP

**CPF / CNPJ:** 41.486.426/0001-84

<b>Endereço:</b>	R. Dom Pedro II, 281		
<b>Cidade/UF:</b>	Prudentópolis/PR	<b>CEP:</b>	84400-000
<b>Telefone:</b>	+55 42 98861-6123		
<b>E-mail:</b>	lary@vivasolucoesbr.com		

### 3. PROCURADOR (X) Não se aplica

**Nome do Procurador**

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

**Delimitação da área geográfica:**

Município de Prudentópolis, no Estado do Paraná

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome:** Cracóvia (embutido de pernil suíno temperado e defumado)

**Especificações e características:**

Embutido produzido artesanalmente, feito com carne suína nobre (exclusivamente pernil do porco), magra e selecionada, que não pode ser congelada, alho, sal, pimenta e especiarias. Após embalada, passa por um processo de defumação moderada, seguido de resfriamento por um período mínimo de 12 horas.

Sua coloração lembra os tons do pinhão e do tabaco. Seu aroma amadeirado é uma introdução ao sabor que traz uma fumaça suave. Seu sabor leve, vindo dos temperos e da defumação, enfatiza a escolha cuidadosa da carne nobre do pernil do porco.

**Relação com área geográfica:**

O município de Prudentópolis é considerado “o mais ucraniano” do Brasil, com pelo menos 80% da população sendo descendente desses imigrantes. Dessa forma, a influência ucraniana pode ser percebida em diversos aspectos na cidade, sendo um deles a gastronomia.

A cracóvia (originalmente, krakóvia) é um exemplo dessa influência, sendo produzida desde os anos 1960 por descendentes ucranianos em Prudentópolis e, atualmente, bastante consumida e famosa na região. A explicação para o nome peculiar do produto é dada pela Prefeitura de Prudentópolis. Conta-se que uma família de descendentes de ucranianos, dona de um açougue da região, produziu um embutido diferente e pediu a opinião de um cliente polonês, que achou que o produto precisava de um nome que chamasse a atenção. O embutido foi então batizado em homenagem à cidade

polonesa de Krakóvia com o intuito de aguçar a curiosidade sobre o produto feito por ucranianos, mas com nome polonês.

Atualmente, é bem clara a importância socioeconômica da produção da cracóvia para o município de Prudentópolis. Há um número expressivo de famílias envolvidas na atividade, que impulsiona o turismo, a hotelaria e a gastronomia local. Além disso, há um sentimento de pertencimento e um orgulho dos moradores, que consideram Prudentópolis “a cidade mãe da cracóvia”.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

**Observações:**

Os membros do Conselho Regulador serão constituídos por pelo menos 05 pessoas, em sua maioria por produtores de cracóvia e demais representantes do segmento da cracóvia como cooperativas, associações e empresas do setor privado, além de membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.