

Referência nacional, camomila de Mandirituba recebe selo de Indicação Geográfica

23/01/2024

Geral

A camomila desidratada produzida em Mandirituba, na Região Metropolitana de Curitiba, recebeu nesta terça-feira (23) o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Esta foi a 14ª IG concedida a produtos do Paraná e a primeira publicada pelo instituto em todo o Brasil em 2024.

O selo foi concedido na modalidade de Indicação de Procedência, que atesta a qualidade e a tradição do produto cultivado em um determinado local, à Associação dos Produtores de Camomila de Mandirituba (Camandi). A cidade é considerada a capital nacional da camomila, sendo uma das principais produtoras da erva em todo o Brasil, de acordo com o Sebrae Paraná, que orientou o processo de concessão do selo de IG ao produto.

Segundo dados do Departamento de Economia Rural (Deral), Mandirituba é responsável por cerca de 30% de toda a camomila produzida no Paraná, com mais de 300 toneladas anuais colhidas. Anualmente, a produção desta planta também gera cerca de R\$ 5 milhões de faturamento bruto aos produtores da cidade.

A camomila de Mandirituba é utilizada para chás, essências e produtos farmacêuticos. Além disso, o cultivo também impulsiona o turismo regional, já que visitantes vão até a cidade para acompanhar a florada da lavoura, especialmente nos meses de agosto e setembro.

- [Apoio do Governo do Estado na geração de energia renovável no campo vira case internacional](#)

TRADIÇÃO – Ao todo, cerca de 50 famílias produzem camomila na cidade, em uma área total de 875 hectares. Ela foi levada para Mandirituba por imigrantes do Leste Europeu, principalmente vindos da Ucrânia e Polônia, ainda no início do século XX. A produção local, no entanto, despontou como uma referência nacional na década de 1990. No parecer que reconhece o selo de Indicação Geográfica à camomila de Mandirituba, o INPI afirma que houve uma evolução

significativa no que se refere às técnicas de produção utilizadas.

“Etapas que antes eram realizadas manualmente, hoje são feitas de forma totalmente mecanizada, desde a semeadura até a secagem. Não obstante as mudanças trazidas pela introdução das novas tecnologias, a tradição e o saber fazer dos agricultores têm sido perpetuados pelas novas gerações”, diz o documento.

Segundo a análise do INPI, Mandirituba é uma referência na produção da camomila em função das condições de solo e clima, que são propícias para o cultivo, associadas ao conhecimento dos produtores sobre os potenciais agrícola, alimentício e medicinal do produto.

O parecer também destaca a qualidade da camomila de Mandirituba, que supera com folga o teor médio de concentração de óleo essencial exigido pelo mercado. Em geral, a concentração precisa ser superior a 0,4% e a camomila de Mandirituba tem, em média, concentração de 0,7%.

- [Exportações do agronegócio paranaense cresceram 40,8% em volume em 2023](#)

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO PARANÁ – O reconhecimento de Indicação Geográfica elenca cidades e regiões que são referência em determinados produtos ou serviços.

Com a camomila de Mandirituba chega a 14 o número de produtos paranaenses que já têm o reconhecimento do INPI: a cachaça de Morretes, o melado de Capanema, mel de abelha de Ortigueira, cafés especiais do Norte Pioneiro, morango do Norte Pioneiro, vinho de Bituruna, goiaba de Carlópolis, mel do Oeste, barreado do Litoral, queijo da Colônia Witmarsom, bala de banana de Antonina, erva mate de São Mateus do Sul e uvas de Marialva. A Agência Estadual de Notícias (AEN) tem uma série sobre cada um dos produtos, que pode ser conferida [AQUI](#).

O Estado está entre os três primeiros em número de reconhecimento, junto de Minas Gerais (21 produtos) e Rio Grande do Sul (15). Ao todo, o Brasil tem 120 Indicações Geográficas, sendo 86 de procedência e 34 de Denominação de Origem.

Quer saber mais? Acompanhe nossas redes sociais, curte, compartilhe e comente!

[Instagram](#)

[Facebook](#)