

# 4º Encontro Origens Paraná

Sebrae - Rua Caeté 150, Sala 5 - Prado Velho - Curitiba - PR

No dia 15 de agosto de 2019 às 9:00 iniciou-se o 4º encontro do Origens Paraná.

## Abertura

Joailson abre a reunião com boas vindas e dando um panorama sobre o crescimento do movimento das IGS no Brasil. Helinton (Ton), presidente do fórum, continuou as boas vindas complementando e falando sobre a importância da manutenção do fórum e sua continuidade. Falou também sobre a pauta do dia e as evoluções que aconteceram desde o último encontro, citando a criação e decisão sobre a logomarca do Origens Paraná. Na sequência Andréia tomou a palavra e continuou as boas vindas, se apresentando e dando um panorama sobre os trabalhos que serão desenvolvidos nesta edição do fórum.

Iniciando, ela deu um panorama geral sobre a história do Origens Paraná para ilustrar às pessoas que estão participando do fórum pela primeira vez. Ela destacou que o protagonista do fórum é o produtor, que participa e contribui. Um destaque é a equipe da Farinha de Mandioca de Morretes que participa pela primeira vez do fórum, com 7 pessoas. A seguir, Andréia explicou a pauta do dia item a item com mais detalhes e passou a palavra para que cada um apresente qual foi a evolução conquistada desde o último encontro.

## Pauta:

- 09h - Aprovação da ATA
- 09h30 - Rodada de apresentações e realizações
- 10h15 - Revisão das etapas do planejamento
- 11h - Apresentação das instituições
- 12h - Almoço
- 13h30 - Continuidade das apresentações
- 14h30 - Planejamento parte 2
- 16h50 - Cronograma futuras ações
- 17h30 - Assuntos gerais
- 18h Experiência gastronômica

## Rodada de apresentações

Para iniciar a Andréia solicitou aos novos para se apresentarem por primeiro.

Sandra de Querência do norte, lá eles tem uma APA que é um local de predomínio de agricultura familiar, uma planta de lá que é o Gingen Brasileiro que hoje é exportado para

vários países, ela trabalha na prefeitura que é parceira do projeto e explicou sobre a necessidade das IGS para agregar valor.

Lira da Coofamel, falou sobre o mel e sua qualidade, estão aqui a convite e disse estar disposta a colaborar com o que for necessário

Artur, Senai PR, da região de Londrina, esteve perto dos processos das IGS do norte pioneiro e se dispôs a contribuir com o que for necessário.

Délio Canabrava (cozinheiro canabenta), disse que muitos cozinheiros do Paraná não sabem sobre a existência do fórum.

Ivanildo Junior da trilha do trigo, disse que o Paraná é o maior produtor de trigo do Brasil e é o que mais moe trigo no Brasil, falou sobre o trigo de origem rastreada.

Gerson de Guaraqueçaba e sua equipe, produtores de farinha de mandioca, se apresentaram e agradeceram pela participação. Itamar o presidente da associação também se apresentou e disse da importância da IG para agregar valor à produção deles.

## O que aconteceu em relação aos IGS/Marcas/Grupos e Origens PR desde o último encontro?

Misael, produtor de Ginseng iniciou a fala, explicando um pouco do processo do Ginseng. Falou sobre as exigências que os chineses estão fazendo sobre a indicação (selo) de procedência controlada. O Ginseng comercializado no Brasil normalmente não é puro, com a parceria com a China e com o selo IG passarão a ter uma nova visualização dos clientes estrangeiros, aumentando a segurança e expandindo o mercado.

Rodrigo, Goiaba de Carlópolis, falou sobre o evento de Carlópolis e agradeceu a presença da Andréia no evento e o apoio do Sebrae. Explicou que o pessoal da região começou a olhar com mais profundidade sobre o diferencial da IG e a relação com as exportações. Eles têm a primeira goiaba com IG e selo Global Gap do Brasil e embarcaram o primeiro pallet de goiaba para Portugal, o que foi uma grande conquista. Ele falou sobre as vantagens de estar inserido nesse processo e que hoje colhe frutos satisfatórios da IG.

Andréia na sequência falou sobre o evento de Carlópolis e o porquê da atenção da mídia e como isso irá impactar de forma positiva para todos os participantes.

Marcos Andreoli, responsável pela coesa comunicação, que faz todo o processo de criação do Morretes Chef 2019 tomou a palavra e deu uma breve explicação sobre a história do seu trabalho com as empresas da região de Morretes. Falou sobre o evento com chefs renomados que criam menus com ingredientes locais, valorizando as IGS. Mostrou números que validam o sucesso da 1ª edição do evento, na sequência mostrou as novidades da segunda edição, entre elas os patrocinadores, atrações paralelas, o que acontece no pré-evento, central informativa sobre as IGS e o curso gastronômico da Universidade Positivo. O encerramento do evento é com um Fórum Gastronômico do Litoral.

Andréia retomou a palavra indicando como o Origens Paraná poderia agregar valor fazendo um Benchmarking deste evento, criando a campanha Gastronomia Origens Paraná. A ideia é a união do produtor com o chef para fazer “*pratos que contam histórias e suas origens*”. Será feito um vídeo com pratos criados pelo Délio junto com os produtores que será mostrado no prêmio Bom Gourmet.

Mabel tomou a palavra para falar um pouco mais sobre o Morretes Chefs e aprofundou mais sobre a equipe da farinha de mandioca de Morretes. Apresentou pessoalmente o Gerson que é da primeira farinheira que está totalmente adaptada e organizada de acordo com a legislação, com os padrões necessários para iniciar a constituição da IG. Falou sobre a atenção da mídia e os processos burocráticos que as IGS precisam passar para conseguirem seus registros no INPI.

Bernardo Fadel do Porco Moura falou sobre a evolução do trabalho junto ao Sebrae para fundar a associação pela qual será feito o registro da IG. Agradeceu a participação de todas as instituições presentes e falou sobre o valor agregado com todo o trabalho envolvido na criação da IG.

Fernanda da Coofamel, oeste do Paraná. Explicou que agora veio uma grande procura da mídia para tentar entender o que é realmente a IG e o trabalho dos apicultores locais com a Indicação Geográfica.

Na sequência Andréia propôs uma revisão sobre os trabalhos do último encontro. Solicitou que todos que puderem entrem na comunidade e leiam o artigo publicado para acompanhar enquanto ela discorre sobre a revisão.

<https://comunidadesebrae.com.br/origensparana>

Na sequência ela apresentou o diretor Victor, superintendente do Sebrae que tomou a palavra. Ele se apresentou e falou sobre a importância das IGS e desse trabalho, que faz a diferença na geração de produtos com alto valor agregado para a sociedade.

Na sequência Ton e Andréia falaram sobre os eixos e o passo a passo das fases de constituição das IGS, conforme descrito no artigo disponibilizado na comunidade online.

Ela abriu para perguntas e o Misael perguntou se poderia participar do planejamento (grupo 2) mesmo estando no grupo 1, afinal ele já vende os produtos. A resposta é sim.

## Apresentação das entidades participantes:

“Em que podemos contribuir por grupo/nível e maturidade conforme planejamento?”

### O INPI e as Indicações Geográficas

Na sequência a Cassandra Medeiros, chefe da Seção de Difusão Regional - Paraná, começou a explicação sobre o trabalho da instituição. Ela disse estar muito feliz em poder participar deste fórum e estar tão próxima do trabalho feito junto aos produtores. Ela explicou sobre o funcionamento do INPI (Marcas, Patentes, Desenhos Industriais, IG, Softwares, Transferência de Tecnologia e Contratos, Topografias de Circuitos Integrados) detalhadamente, as modalidades, os porquês e o valor que é agregado.

Ela contou que hoje o INPI tem 134 processos em andamento, no Paraná são 7 registros e mais 5 processos de pedidos, sendo que 1 foi rejeitado por conta do processo documental. Ela contou que o aprendizado da instituição com a participação efetiva nos fóruns tem sido fundamental para a evolução da criação das IGS, dando o exemplo da criação da Instrução Normativa PR nº 095/2018, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas e a elaboração de manual de IG que deve ficar pronto em breve.

Na sequência ela explicou como o INPI pode contribuir nos eixos construídos pelo Fórum Origens Paraná e mostrou o cenário das IGS do Paraná. Por fim ela falou sobre as principais questões levantadas referente ao trabalho com as IGS, com ênfase nas MC (marcas coletivas) que são 26 no Paraná, como forma alternativa às IGS.

Seguindo, Nivaldo da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar de Curitiba, apresentou as diretrizes da instituição e de que maneira ela pode ajudar o fórum. Uma das estratégias é utilizar os equipamentos municipais como o Armazém da Família e o Mercado Municipal para se trabalhar a visibilidade das IGS e do fórum. Ele falou sobre a disponibilidade da Secretaria de se trabalhar a possibilidade de um espaço exclusivo para comercialização dos produtos Origens Paraná, sendo que o fórum deve desenvolver uma proposta de uma loja dentro do Mercado Municipal para ser apresentada na Secretaria.

Professora Ana Lúcia, professora Eva e Solange da Universidade Positivo seguem com as apresentações trazendo algumas propostas para o fórum, grupo a grupo. Elas explicaram como a academia pode contribuir através de pesquisas científicas sobre as matérias primas que são utilizadas nas IGS, e também sobre o processo de capacitação da metodologia que deve ser usada para a construção da IG. Por fim falaram sobre a aproximação do produtor com o público final através do curso de gastronomia da UP, explorando o valor agregado das IGS nesse processo. Elas convidaram a todos para participar do **II Festival Saberes e Sabores dos cursos de gastronomia e eventos da UP - Cozinha Regional Brasileira e o Legado Indígena**, explicando também sobre as atrações do evento.

Na sequência Mabel tomou a palavra para complementar a posição e o papel das instituições no fórum e sua importância para o desenvolvimento das IGS, com exemplo da UFPR e o Porco

Moura, mostrando que é necessário que as associações e produtores devem se apropriar dessa relação com a academia e as instituições educacionais e o valor agregado que é gerado.

Dupin, do INPI, complementa que um dos pontos positivos dessa relação produtor-academia é poder codificar a história e relacionar o produto com ela, abrindo novas possibilidades e gerando valor agregado.

Andreoli complementa falando sobre o trabalho do arquiteto Gustavo Utrabo e a construção de uma réplica de casa de farinha, e como isso poderia ser uma oportunidade para grupos do Fórum Origens Paraná.

Artur toma a palavra para falar sobre o SENAR (Serviço Nacional de Serviços Rurais) e como a instituição pode agregar valor no seu relacionamento com os produtores rurais e a construção das IGS. O foco do SENAR está na capacitação dos produtores, a instituição é mantida por produtores através de uma contribuição compulsória e oferece seus serviços sem custo para a comunidade. Ele falou que os cursos do SENAR podem ser acessados através da internet e convidou a todos para acessá-los, deixando a instituição à disposição do Origens Paraná. Ton questionou se o Artur pretende continuar participando do fórum nas próximas edições e ele respondeu que a instituição estará presente nesse trabalho sempre com algum representante, e também estarão disponíveis nas regionais.

Seguindo, André representante da Paraná Turismo falou sobre o papel da instituição, que é dar apoio através de ações em eventos com foco na gastronomia como atrativo turístico. O objetivo é criar uma identidade da gastronomia paranaense, valorizando as IGS e gerando ainda mais valor agregado. Ele colocou a Paraná Turismo à disposição do Origens Paraná para estabelecer essa construção de valor.

Encerrando esta etapa, Andréia Claudino fez algumas reflexões sobre o que foi falado durante a manhã e ressaltou a necessidade de aproximação entre os produtores e as instituições que se colocam à disposição para gerar valor agregado. Desta forma chamou o intervalo para o almoço e fez a proposição para que todos sentem no almoço com pessoas que ainda não conhecem.

Na volta do almoço Andréia fez menção à ATA da 3ª reunião e solicitou uma votação de aprovação onde a ATA foi aprovada.

Seguindo, o Diego auditor do MAPA se apresentou mostrando um organograma da instituição para ilustrar como ela funciona e onde está o trabalho com as IGS. Descreveu o papel do MAPA nesse trabalho com o fórum Origens Paraná. Na sequência foi mostrada a portaria de nº 2.709/2019 que formaliza o estabelecimento do fórum Origens Paraná. Diego mostrou também o SIGMA e as plataformas do ministério que servem de apoio para as IGS. Citou também as ações transversais com outras áreas do MAPA e respondeu questões que outros participantes do fórum levantaram.

Ton questionou se existe como o MAPA disponibilizar alguém que explique mais profundamente as informações sobre o acordo internacional firmado para o desenvolvimento e proteção das IGS e delimitação de áreas, bem como as regras sanitárias. Na sequência Diego deu exemplos de ações que foram feitas com a IG do queijo colonial

artesanal do sudoeste paranaense. Falou também sobre as parcerias e o protagonismo dos produtores, ressaltando uma maior participação das mulheres como protagonistas. Para finalizar eles se colocaram à disposição para parcerias e desenvolvimento do trabalho do Origens Paraná.

O professor Marson da UFPR continuou explicando como a instituição e o curso de zootecnia podem contribuir para o Origens Paraná. Ele fez uma breve introdução sobre a história desse relacionamento e seguiu explicando as possíveis contribuições com cada grupo conforme foram montados no último encontro. Para finalizar ele se deixa à disposição para eventuais parcerias e desenvolvimento das IGS.

Andréia encerra então essa etapa valorizando a conexão com as entidades e instituições que apoiam o Origens Paraná. Ela repassa um documento desenvolvido pelo Sebrae “Toolkit” que é para ser utilizado pelos integrantes do fórum com o objetivo de ser um guia passo-a-passo da constituição de indicações geográficas, tratando dos registros e alterações de acordo com a nova instrução normativa em vigor. Ela disse que este documento será incluído e disponibilizado no portal e na comunidade.

Continuando, ela retomou a atividade do último encontro que define o propósito do Origens Paraná, para ser validado aquilo que foi definido até então. Portanto foi dado 15 minutos para que os grupos discutam o posicionamento do Origens Paraná. Retomando cada mesa (grupo) fez suas considerações sobre o posicionamento.

## Missão

A primeira mesa representada pelo professor Marson aprovou o texto porém propôs que fosse trocado na parte da Missão a “competitividade” por “mercado”. Nisso houve uma discussão sobre a proposição e o impacto dessa mudança protagonizado pelo Dupin e Bernardo Fadel, com participação de outros integrantes do fórum. Diego do MAPA propôs incluir a “valorização e proteção do patrimônio natural e cultural”, proposição que foi endossada pelo Misael citando o Ginseng. Maristela da Emater considerou sobre a comunicação de um objetivo maior, incluindo a palavra “apoiar”, reforçando a opinião da retirada da palavra “competitividade”. Após uma discussão polêmica Andreia toma a palavra para continuar o exercício. Ela conduziu uma votação para decisão por maioria. Após a votação ainda foi feita uma argumentação sobre o tema com defesas de ambas as partes. Sendo assim foi definido que ambas as partes encaminhem por email suas defesas e assim será feita uma nova votação para confirmação da nova missão.

Após a discussão foi chamado um intervalo.

Na sequência Andréia chama a Maristela que fará sua apresentação como Entidade, Emater e Secretaria de Cultura. Ela se apresentou e começou a explicar qual é a missão e funções da entidade. Disse que tem trabalhado muito com políticas rurais a nível estadual e federal, com programas para produtores e cooperativas. Mostrou qual o plano de governo do estado para o produtor rural que já está inserido no mercado e os programas e prioridades do governo, assim como os pontos estratégicos em que a instituição opera. Por fim ela explicou sobre o

que a entidade pode oferecer para o Origens Paraná em cada um dos grupos formados no último encontro.

Andréia então direciona para a decisão acerca do cronograma, que terá os próximos encontros nos dias **18 e 19 de outubro**, no mezanino e mercado municipal respectivamente. Todos concordam com as datas. Finalizando a reunião a Andréia explicou que haverá uma experiência gastronômica na sequência com degustação do Porco Moura, agradeceu a todos e convidou para a foto final no mezanino.