



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Capanema

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR402015000009-6

Data de concessão do registro:

17/12/2019

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2554.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: (X) Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Associação de Turismo Doce Iguassu

CPF / CNPJ: 07.786.752/0001-79

Endereço: Av. Ubiratã, S/N, Parque das Exposições

Cidade/UF: Capanema/PR

CEP: 85760-000

Telefone: +55 46 3552-1590

Fax: -

E-mail: -

3. PROCURADOR

() Não se aplica

Nome do Procurador

Claudecir Rasera

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Integralmente localizada no Município de Capanema no Estado do Paraná, o qual possui as seguintes delimitações: ao norte, com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques, com as quais faz divisa pelo Rio Iguassu; ao sul, com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste, com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste, com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Saanto Antônio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419.403 km².

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Melado batido e melado escorrido

Especificações e características:

- Melado Escorrido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75% sendo envasado logo em seguida de seu resfriamento sem ser batido, alcançando característica viscosa típica de xaropes isento de partículas sólidas.
- Melado Batido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75%, sendo depositado em batedores apropriados, revolvido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência pastosa para então ser envasado, alcançando característica de pasta clarificada de cor bege pouco granulada isenta de cheiro de açúcar queimado.

Relação com área geográfica:

O município de Capanema, conhecido como “Terra do Melado”, tem como importante força motriz econômica a agricultura familiar, tornou-se conhecido pela produção de produtos derivados da cana-de-açúcar, principalmente do melado. Destaca-se o sucesso da Feira do Melado, um evento que se tornou tradicional na Região Sudoeste do Paraná, ocorrido desde o ano de 1990.

O município conta com uma geografia favorável, que garante uma cana de açúcar diferenciada. O tipo de terreno favorece o cultivo, com muito pedregulho, assim como o clima quente da região. Esses fatores possibilitam a produção de uma cana de açúcar mais doce. Outro fator que influencia é a proximidade do Rio Iguaçu, que garante uma ótima qualidade no processo de irrigação.

Há também outros fatores para além da qualidade da cana que concorrem para a produção de um melado diferenciado. O típico melado de Capanema depende da moagem da cana, do processo de decantação, da fervura em alta temperatura para a retirada de impurezas e, por fim, o processamento em um tacho acoplado a uma batedeira. O resultado é um produto final de cor mais escura, com uma cremosidade diferente e uma doçura especial.

Segundo dados de 2019, a produção de melado na cidade, segundo a Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, é de 400 toneladas por ano. As cooperativas e indústrias de médio porte de Capanema garantem 200 empregos diretos.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

- a) Três membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados efetivos produtores de melado elou açúcar mascavo;
- b) Um membro de instituição técnico-científica, com conhecimento em melado e eleito pela Assembleia Geral;
- c) Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor de melado, eleito pela Assembleia Geral.