



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Oeste do Paraná

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402015000012-6

Data de concessão do registro:

04/07/2017

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2426.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Cooperativa Agrofamiliar Solidária - COOFAMEL

CPF / CNPJ:

08.251.081/0001-04

Endereço:

Rua Angelo Cattani, s/n Lote 1 – 4, Centro

Cidade/UF:

Santa Helena/PR

CEP:

85892-000

Telefone:

+55 45 3268-2445

Fax:

-

E-mail:

-

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

Andréa Claudino

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica denominada Oeste do Paraná corresponde à mesorregião geográfica Oeste Paranaense, e que é composta pelos seguintes municípios: Anahy, Assis Chateaubriand, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Diamante do Sul, Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Formosa do Oeste, Foz do Iguaçu, Guaíra, Guaraniáçu, Ibema, Iguatu, Iracema do Oeste, Itaipulândia, Jesuítas, Lindoeste, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Matelândia, Medianeira, Mercedes, Missal, Nova Aurora, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Ramilândia, Santa Helena, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Santa Terezinha de Itaipu, São Jose das Palmeiras, São Miguel do Iguaçu, São Pedro do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo, Três Barras do Paraná, Tupãssi, Vera Cruz do Oeste.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇONatureza: Produto Serviço

Nome:

Mel de abelha *Apis melífera escutelata* (apis africanizada); Mel de abelha *Tetragonisca angustula* (Jataí)**Especificações e características:**

O mel de abelha denominado:

- *Apis melífera escutelata*: é o produto alimentício produzido pelas abelhas *Apis melífera escutelata*, cujo nome popular se denomina abelha *apis* africanizada, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos das colmeias.

- *Tetragonisca angustula*: é o produto alimentício produzido pelas abelhas *Tetragonisca angustula*, cujo nome popular se denomina Jataí, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos das colmeias. Os méis provenientes dos municípios da região oeste avaliados, de maneira geral, apresentam cor clara e características físico-químicas compatíveis com a legislação.

O produto não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua

composição original.

- Características Sensoriais:

- a) Cor: é variável de quase incolor a pardo-escura;
- b) Sabor e aroma: deve ter sabor e aroma característicos de acordo com a sua origem;
- c) Consistência: variável de acordo com o estado físico em que o mel se apresenta.

- Características físico-químicas:

- a) Maturidade - açúcares redutores (calculados como açúcar invertido):
 - a.1) Mel floral: mínimo 65g/100g;
 - a.2) Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: mínimo 60 g/100g. b) Umidade: máximo 20g/100g.
- c) Sacarose aparente:
 - c.1) Mel floral: máximo 6g/100g;
 - c.2) Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: máximo 15g/100g. d) Pureza:
- d.1) Sólidos insolúveis em água: máximo 0,1 g/100 g., exceto no mel prensado, que se tolera até 0,5 g/100 g., unicamente em produtos acondicionados para sua venda direta ao público.
- d.2) Minerais (cinzas): máximo 0,6 g/100 g. No Melato ou mel de melato e suas misturas com mel floral, se tolera até 1,2g/100g.
- d.3) Pólen: o mel deve necessariamente apresentar grãos de pólen.

Relação com área geográfica:

As características físico-químicas do mel da região oeste têm sido avaliadas nos últimos anos, visando, além do aspecto legal, buscar uma identidade geográfica, pois a flora apícola é bastante característica, pelos reflorestamentos em áreas de preservação permanente às margens do lago da Hidroelétrica de Itaipu, que apoia com assistência técnica a cadeia produtiva do mel.

O clima e topografia são dois fatores que fazem de parte do território da região oeste do Paraná propícia à produção do mel em escala comercial, em especial pela possibilidade de ser consorciado a outras atividades econômicas.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é composto por 7 (sete) membros titulares e sete suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área dos produtos objeto deste regulamento. O mandato dos membros será de três anos, permitida a recondução, porém o Conselho deverá ser renovado em no mínimo 3 membros titulares a cada novo mandato.