



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Planalto Sul Brasileiro

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412020000011-2

Data de concessão do registro:

20/07/2021

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2637.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:	Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina - FAASC		
CPF / CNPJ:	76.276.682/0001-21		
Endereço:	Rodovia Virgílio Várzea, 2554, Bairro Saco Grande		
Cidade/UF:	Florianópolis/SC	CEP:	88032-001
Telefone:	+55 48 3238-1066	Fax:	-
E-mail:	erpo@terra.com.br		

3. PROCURADOR

(X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área é contínua, com 58.987,1 km², entre os paralelos 25°24'52" e 29°44'21" Sul e os meridianos 48°53'76" e 52°13'24,25" Oeste; abrange total ou parcialmente 134 municípios (107 de SC, 12 do PR e 15 do RS). De SC: Abdon Batista; Abelardo Luz; Agrolândia; Água Doce; Alfredo Wagner; Anita Garibaldi; Anitápolis; Arroio Trinta; Atalanta; Bela Vista do Toldo; Bocaina do Sul; Bom Jardim da Serra; Bom Retiro; Braço do Trombudo; Brunópolis; Caçador; Calmon; Campo Alegre; Campo Belo do Sul; Campos Novos; Canoinhas; Capão Alto; Catanduvas; Celso Ramos; Cerro Negro; Chapadão do Lageado; Concórdia; Correia Pinto; Curitibanos; Erval Velho; Fraiburgo; Frei Rogério; Grão Pará; Herval d'Oeste; Ibiam; Ibicaré; Iomerê; Ipira; Ipumirim; Irani; Irineópolis; Itaiópolis; Jaborá; Jacinto Machado; Joaçaba; Lacerdópolis; Lages; Lauro Müller; Lebon Régis; Lindóia do Sul; Luzerna; Macieira; Mafra; Major Vieira; Matos Costa; Mirim Doce; Monte Carlo; Monte Castelo; Morro Grande; Nova Veneza; Orleans; Otacílio Costa; Ouro; Pained; Palmeira; Papanduva; Passos Maia; Peritiba; Petrolândia; Pinheiro Preto; Ponte Alta; Ponte Alta do Norte; Ponte Serrada; Porto União; Pouso Redondo; Praia Grande; Presidente Castelo Branco; Rancho Queimado; Rio das Antas; Rio do Campo; Rio Fortuna; Rio Negrinho; Rio Rufino; Salto Veloso; Santa Cecília; Santa Rosa de Lima; Santa Terezinha; São Bento do Sul; São Bonifácio; São Cristóvão do Sul; São Joaquim; São José do Cerrito; São Martinho; Siderópolis; Taió; Tangará; Timbé do Sul; Timbó Grande; Três Barras; Treviso; Treze Tílias; Urubici; Urupema; Vargeão; Vargem; Vargem Bonita; Videira; Do PR: Bituruna; Coronel Domingos Soares; Cruz Machado; General Carneiro; Inácio Martins; Mangueirinha; Palmas; Paula Freitas; Pinhão; Porto Vitória; Reserva do Iguaçú; União da Vitória. Do RS: Bom Jesus; Cambará do Sul; Caraá; Itati; Jaquirana; Mampituba; Maquiné; Morrinhos do Sul; Riozinho; Rolante; São Francisco de Paula; São José dos Ausentes; Terra de Areia; Três Cachoeiras; Três Forquilhas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Mel de melato da bracatinga

Especificações e características:

O mel de melato, por definição, é um produto natural das abelhas obtido a partir das excreções de insetos sugadores de partes vivas das plantas. O mel de melato difere do mel floral ou extrafloral porque além da presença das enzimas das abelhas produtoras de mel, contém enzimas derivadas das secreções das glândulas salivares e do intestino das cochonilhas, que promovem características como coloração mais escura (âmbar), maior condutividade elétrica, maiores teores de açúcares, nitrogênio e minerais, maior pH e, principalmente, maiores efeitos benéficos à saúde quando comparado aos méis florais (pela presença de compostos bioativos e potencial antioxidante). Apesar da maior concentração de açúcares, o mel do melato apresenta menores quantidades de frutose e glicose e não cristaliza como o mel floral.

Vale destacar que estudos pioneiros com mel de melato da bracatinga da região demarcada demonstraram que o mesmo possui, ainda, características diferenciadas quando comparado aos méis florais e de melato de outras origens geográficas e/ou botânicas, com destaque para a maior concentração dos aminoácidos livres serina, prolina, asparagina, ácido aspártico e ácido glutâmico.

Relação com área geográfica:

Especificamente, o mel de melato da bracatinga é proveniente das cochonilhas (*Tachardiella* sp. ou *Stigmacoccus paranaensis* Foldi), insetos que vivem associados à árvore popularmente conhecida por bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) como sugadores da seiva elaborada do floema. A bracatinga é uma espécie arbórea nativa do Brasil com distribuição predominante na região sul. Em períodos bianuais, devido ao ciclo de vida do inseto, os bracatingais são infestados por cochonilhas, que se fixam no tronco das árvores e se alimentam da seiva elaborada, excretando um líquido adocicado (rico em carboidratos) pelo canal alimentar em forma de gotas, o melato. Este mesmo líquido, que fica depositado nas partes externas da planta, é utilizado como matéria-prima pelas abelhas da espécie *Apis mellifera*, e, a partir dessa associação, é elaborado o mel de melato de bracatinga.

Em outras palavras, o mel de melato da bracatinga é um produto singular, produzido por meio da coleta pelas abelhas da espécie *Apis mellifera* do melato excretado por insetos conhecidos como cochonilhas, que se associam aos troncos e aos galhos da bracatinga e se alimentam de sua seiva. A incidência da associação cochonilha-bracatinga é restrita e ocorre principalmente no Planalto Sul Brasileiro, em bracatingais nativos situados a uma altitude superior a 700m.

A produção do mel de melato da bracatinga no Planalto Sul Brasileiro se dá comumente entre os meses de dezembro a junho, o que corresponde aos períodos de maior escassez de néctar e pólen. Entretanto, ocorre apenas a cada dois anos (anos pares), geralmente no primeiro semestre dos anos pares, o que se relaciona com o ciclo de vida da cochonilha *S. paranaensis*. Nesse período, a cochonilha está no estágio de cisto, formando longos fios brancos por onde excreta o melato. Embora a excreção de melato pelas cochonilhas ocorra nos dois anos do seu ciclo de vida, nos anos ímpares ela ocorre em menor quantidade, o que, contudo, às vezes permite produção de pequenas quantidades de mel de melato. Assim, para promover a produção desse mel, devem-se migrar as colmeias para locais onde há bracatingas nas épocas em que elas estão associadas às cochonilhas, visando a aproveitar todo o potencial apícola.

Dessa forma, percebe-se que o mel de melato da bracatinga possui características ou qualidades que decorrem exclusiva ou essencialmente do meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. A interação entre a fauna (cochonilhas) e a flora (bracatinga) local aliada à ação das abelhas da espécie *Apis mellifera* e ao saber-fazer dos apicultores, que abarca o manejo apropriado das colmeias de acordo com o

ciclo biológico das cochinilhas, permite a obtenção de um produto típico, com sabor e aroma característicos, fortemente vinculado ao meio geográfico e com grande potencial econômico, inclusive no exterior.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

A DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro será gerida pelo Conselho Regulador, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre a qualidade do produto pela DO distinguido.

O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na apicultura e/ou a cadeia produtiva do mel de melato da bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, a serem indicados pela FAASC na primeira reunião do conselho;

Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, observando a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos representantes da DO, e do território relacionados ao desenvolvimento da apicultura será estabelecido em função das demandas da apicultura do Planalto Sul Brasileiro e o fortalecimento da DO a critério da FAASC com seus associados representantes da DO.