

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2911
20 de Outubro de 2026

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Development, Industry, Commerce and Services of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those refering to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de Fomento, Industria, Comercio y Servicios del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contractos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Índice Geral:

Despachos - Indicações Geográficas	4
--	---

Destaques desta publicação:

CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)

BR402025000015-2 (Seridó)

CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)

BR402026000002-3 (Pontal do Paraná)

CÓDIGO 325 (Pedido de registro arquivado)

BR412026000005-4 (Lagoa de Araruama)

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

BR412025000004-3 (Capanema)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2911, de 20 de outubro de 2026

CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402025000015-2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Seridó

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Queijo de manteiga

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Acari, Bodó, Cerro Corá, Carnaúba dos Dantas, Caicó, Cruzeta, Currais Novos, Equador, Florânia, Ipueira, Jardim das Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Lagoa Nova, Ouro Branco, Parelhas, São Fernando, São José do Seridó, São João do Sabugi, São Vicente, Santana do Seridó, Serra Negra do Norte, Timbaúba dos Batistas e Tenente Laurentino Cruz, no estado do Rio Grande do Norte.

DATA DO DEPÓSITO: 01 de outubro de 2025

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Queijos Tradicionais do Seridó Potiguar – AMAQUEIJO SERIDO

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Cumpra a exigência observando o disposto na conclusão. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**SERIDÓ**” para o produto **QUEIJO DE MANTEIGA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI n.º 2883, de 07 de abril de 2026, sob o código de despacho 310.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250089560 de 01 de outubro de 2025, recebendo o nº BR402025000015-2.

Uma vez publicado o pedido em questão, deu-se início ao exame técnico, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 28 de julho de 2026, sob o Cód. 310, na RPI nº 2899.

Em 08 de junho de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260055151, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI, considerando a Portaria Normativa INPI/PR nº 50, de 23 de janeiro de 2026, que dispõe sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas e altera dispositivos da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Preliminarmente, insta ressaltar a requerente encaminhou documentos requerendo a alteração do nome geográfico que visam proteger como indicação de procedência, de CAICÓ

para SERIDÓ, devendo para tanto, apresentar todos os documentos, nos termos das normas do INPI para o registro de uma IP.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1 A requerente deve se manifestar, através de seu representante legal, de forma clara e expressa quanto aos documentos apresentados no cumprimento de exigência, declarando se pretende seguir com o presente pedido utilizando o nome geográfico SERIDÓ, ao invés do nome geográfico original, CAICÓ;

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o seguinte documento:

- Petição ao INPI, manifestando-se pela alteração do pedido em tramite para SERIDÓ, fls. 938/939.

Foram apresentados os documentos acima listados, com vistas ao atendimento da exigência em questão, todavia refere-se à aprovação de Caderno de Especificações Técnicas para o nome geográfico SERIDÓ.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2 Apresente documentos adicionais para comprovar que o nome geográfico solicitado (seja o original do pedido, CAICÓ, seja o nome que parece pretender adotar, SERIDÓ) tornou-se conhecido pela produção de Queijo Manteiga;
- 2.1 Os documentos devem citar o nome geográfico pedido e o queijo manteiga como originário deste local;
- 2.2 Não é necessária a apresentação da íntegra de monografias, dissertações, teses ou livros, bastando as informações bibliográficas, capa, resumo e/ou a(s) página(s) onde pode(m) ser encontrada(s) as informações pertinentes ao exame;
- 2.3 Em caso de vídeos ou áudios, estar acompanhado da transcrição da parte essencial dos mesmos, informando a minutagem da qual o trecho foi extraído;

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Dossiê de Notoriedade da Indicação de Procedência SERIDÓ, fls.940/976;
- Artigo sobre as queijarias artesanais, fls.977/1002;

Os documentos trazem elementos a serem examinados no parecer final, mas insta registrar que, novamente, não foram apresentados como recomendado pelo INPI, o que demanda a realização de nova exigência. Observem que o item 2.3 da exigência foi específico

e isento de dúvidas, informando que “*em caso de vídeos ou áudios*” os mesmos precisam “*estar acompanhado da transcrição da parte essencial dos mesmos, informando a minutagem da qual o trecho foi extraído*”.

Na prática o texto que acompanha os links de vídeo são argumentativos e retratam conclusões de quem escreveu o Dossiê, ao passo que a análise cabe aos especialistas do INPI, com base nas comprovações apresentadas. Além disso, muitos links podem ser perdidos e a transcrição das informações visa a consolidar as informações nos autos do processo, permitindo clareza e transparência nas decisões sobre indicações geográficas, tal qual orientado no item “7.1.4 Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP” do Manual de Indicações Geográficas. **(Exigência 1)**

Considera-se, portanto, **parcialmente cumprida** a exigência anteriormente formulada, em razão do não atendimento do item 2.3 da exigência.

2.3 Reanálise da documentação

Durante a reanálise dos documentos apresentados pela requerente, constatamos alguns vícios não indicados no parecer anterior e que demandam saneamento.

Primeiramente, quanto ao estatuto social da requerente, destacamos que, por força da alteração da Portaria INPI n.º 04/2022, pela Portaria INPI n.º 50, de 23 de janeiro de 2026, norma de natureza processual, cujos efeitos passaram a vigorar a partir de 03 de fevereiro do mesmo ano, é necessária a previsão estatutária expressa da “*possibilidade de depositar, **desistir** e praticar os demais atos processuais referentes ao pedido de registro junto ao INPI*”, o que não identificamos no documento em questão (em especial quanto a possibilidade de renúncia/desistência), o que deve ser saneado pela requerente **(Exigência 2)**.

Além disso, as atas apresentas durante o cumprimento de exigência anterior (petição n.º 870260055151, de 08/06/2026, resposta à RPI n.º 2883), inclusive aquela que trouxe o Caderno de Especificações Técnicas, CET, não apresentam a comprovação do registro em cartório, tanto no Estatuto Social, quanto na ata da assembleia de 02 de junho de 2026, que aprovou a alteração do Estatuto Social e o Caderno de Especificações, o que deve ser apresentado, conforme determinam as alíneas b, c e d do inciso V, do art. 16, da Portaria INPI n.º 04/2022. Note que, considerando a exigência anterior, este item só abordará a questão específica da ata que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, uma vez que serão feitas alterações no Estatuto Social **(Exigência 3)**.

2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Formulário de Cumprimento de exigência, fls. 935/936;
- Comprovante de Pagamento de GRU, fls. 937.

Uma vez que as respostas às exigências anteriormente formuladas se mostraram insatisfatórias, formula-se EXIGÊNCIA FINAL, a partir da qual será proferida decisão de CONCESSÃO ou INDEFERIMENTO para o respectivo pedido de registro de Indicação Geográfica, com base no disposto no §2º-A do art. 19 c/c o art. 22 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

1. Apresente, nas comprovações apresentadas através de links de vídeos ou áudios, a transcrição da parte essencial dos mesmos, onde é citado o nome geográfico SERIDÓ e a produção de QUEIJO DE MANTEIGA, informando a minutagem da qual o trecho foi extraído (ex.: “01min:35seg – 02min:15 seg” acompanhando da transcrição do que foi dito, precisando citar SERIDÓ e QUEIJO MANTEIGA).
 - 1.1. As transcrições, assim como qualquer comprovação que a requerente queira apresentar, **não precisam estar encartadas no “dossiê”;**
 - 1.2. As **transcrições devem ser fidedignas** ao que é falado no vídeo, suficientemente completa para a compreensão do contexto, não uma interpretação ou avaliação do conteúdo da matéria;
 - 1.3. A requerente **pode apresentar documentos adicionais** para comprovar que o nome geográfico SERIDÓ se tornou conhecido como origem de QUEIJO MANTEIGA, não necessitando estar encartadas no “dossiê”;
 - 1.4. **Caso não sejam apresentadas as transcrições fidedignas, as informações dos links serão desconsideradas.**
2. Inclua no Estatuto Social a previsão expressa da ***“possibilidade de depositar, desistir e praticar os demais atos processuais referentes ao pedido de registro junto ao INPI”***, nos termos do item 3, da alínea a, do inciso V do art. 16 da Portaria INPI n.º 04/2022, e estar:
 - 2.1. Registrado em cartório;
 - 2.2. Acompanhado da ata registrada da Assembleia Geral que a aprovar.
3. Apresente a **ata registrada da Assembleia Geral** com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de **lista de presença** com indicação de quais dentre

os presentes são produtores ou prestadores do serviço a ser distinguido pela Indicação Geográfica.

Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame técnico do pedido de registro, NÃO podendo, contudo, ser objeto de novas exigências, visto se tratar de EXIGÊNCIA FINAL.

Encerrado o presente exame técnico, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do despacho na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Cód. 310 (Exigência em pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 16 de outubro de 2026.

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Indicações Geográficas
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2911 de 20 de outubro de 2026

CÓDIGO 310 (Exigência em pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402026000002-3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Pontal do Paraná

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cambira Prato Típico

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Pontal do Paraná, no estado do Paraná

DATA DO DEPÓSITO: 14 de fevereiro de 2026

REQUERENTE: ASSOCIACAO DOS PRODUTORES DE CAMBIRA DE PONTAL DO PARANA-APROCAMPP

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Cumpra a exigência observando o disposto na conclusão. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**PONTAL DO PARANÁ**” para o produto **CAMBIRA PRATO TÍPICO**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI) e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2881, de 24 de março de 2026, sob o código de despacho 310.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870260014719 de 14 de fevereiro de 2026, recebendo o nº BR402026000002-3.

Uma vez publicado o pedido em questão, deu-se início ao exame técnico, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 24 de março de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2881.

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

Ajuste a representação da indicação geográfica para afastar o caráter secundário do nome da indicação geográfica, conforme apontado no item “2. RELATÓRIO”, deste parecer.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Representação da Indicação de Procedência Pontal do Paraná, fl. 285;

A nova versão da representação está adequada às normas em vigor, utilizando o mesmo tamanho de fonte e destaque para os elementos que não constituem o nome geográfico, ou seja, o termo “*cambira prato típico*”. Importante registrar que “*cambira*” também é o nome de um município no Estado do Paraná. Logo, incluir na representação a expressão “*prato típico*” colabora com a identificação da natureza da IG.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Cumprimento de exigência – fls. 281/282;
- Comprovante de pagamento de GRU – fls. 283/284;

2.3 Reanálise da documentação

Durante a reanálise dos documentos apresentados pela requerente, com vistas a decisão final sobre o pedido, constatamos um vício não identificado durante a elaboração do parecer anterior e que demandam saneamento.

O estatuto social da requerente, por força da alteração da Portaria INPI n.º 04/2022, pela Portaria INPI n.º 50, de 23 de janeiro de 2026, norma de natureza processual, cujos efeitos passaram a vigorar a partir de 03 de fevereiro do mesmo ano, necessita conter a previsão expressa da “*possibilidade de depositar, desistir e praticar os demais atos processuais referentes ao pedido de registro junto ao INPI*”, o que não identificamos no documento em questão (em especial quanto a possibilidade de renúncia/desistência), o que deve ser saneado pela requerente (Exigência 1).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o disposto no §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverá ser cumprida a seguinte exigência:

1. Inclua no Estatuto Social a previsão expressa da “*possibilidade de depositar, desistir e praticar os demais atos processuais referentes ao pedido de registro junto ao INPI*”, nos termos do item 3, da alínea a, do inciso V do art. 16 da Portaria INPI n.º 04/2022, e estar:
 - 1.1. Registrado em cartório;
 - 1.2. Acompanhado da ata registrada da Assembleia Geral que a aprovar.

Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame técnico do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame técnico, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do despacho na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Cód. 310 (Exigência em pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 19 de outubro de 2026.

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Indicações Geográficas
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2911 de 20 de outubro de 2026

CÓDIGO 325 (Pedido de registro arquivado)

Nº DO PEDIDO: BR412026000005-4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Lagoa de Araruama

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Tainha

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A Área Geográfica de Produção refere-se à Lagoa de Araruama que está localizada na Região dos Lagos, no Estado do Rio de Janeiro, a cerca de 150 km de distância da cidade do Rio de Janeiro. Suas águas banham seis municípios, quais sejam: (i) Araruama, (ii) Arraial do Cabo, (iii) Cabo Frio, (iv) Iguaba Grande, (v) São Pedro da Aldeia e (vi) Saquarema. Destes, o município de Saquarema não integra a área delimitada para uso da IG. Embora seja limítrofe à área da lagoa, os pescadores lagunares de Saquarema não exercem atividade pesqueira nesse ambiente e sim na Lagoa de Saquarema. A área geográfica de utilização da Denominação de Origem Tainha da Lagoa de Araruama obedecerá a delimitação inserida dentro dos limites geopolíticos dos municípios supracitados (exceto Saquarema), onde se concentra a atividade de pesca deste tipo de produto reconhecida pelos mercados como Tainha da Lagoa de Araruama, conforme mapa estabelecido.

DATA DO DEPÓSITO: 31 de março de 2026

REQUERENTE: FABÍOLA HELENA DOS SANTOS FOGAÇA

PROCURADOR: FABÍOLA HELENA DOS SANTOS FOGAÇA

DESPACHO

Arquivado o pedido de registro por falta de cumprimento de exigência.

Acompanha este despacho o relatório de exame.



**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**LAGOA DE ARARUAMA**” para o produto **TAINHA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI) e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a resposta à exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2887 de 05 de maio de 2026, sob o código de despacho 310.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870260030118, de 31 de março de 2026, recebendo o n.º BR412026000005-4.

Uma vez publicado o pedido em questão, deu-se início ao exame técnico, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 05 de maio de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2887.

Até 06 de julho de 2026, prazo limite para o cumprimento da exigência formulada, não havia sido protocolizada pela Requerente qualquer petição em atendimento ao despacho supracitado.

Destaca-se, ainda, que em 17 de agosto de 2026 a Requerente enviou mensagem via Sistema Fale Conosco (solicitação n.º 000382.0018639/2026, processo SEI n.º 52402.021293/2026-87) informando que tentou usar o número da GRU para acessar o sistema e-INPI (marcas) e recebeu a seguinte mensagem “O número da GRU não corresponde a um pedido/petição de marcas”. Assim, não conseguiu anexar os documentos para responder à exigência formulada pelo INPI. Também avisou que o sistema Fale Conosco estava fora do ar.

Em 20 de agosto de 2026 o INPI respondeu a mensagem enviada pela Requerente, orientando-a a protocolizar, por meio do sistema e-IG e sem ônus, pedido de devolução de prazo contendo o relato dos fatos, os argumentos que justificariam a restituição do prazo e a documentação comprobatória de eventual falha atribuída ao Instituto. Sobre esse aspecto, o §1º do art. 2º da Portaria INPI/PR nº 049, de 03 de dezembro de 2021, dispõe que “o pedido de devolução de prazo de que trata o caput deverá ser apresentado ao INPI na vigência do prazo para a prática do ato ou em até quinze dias após a cessação da justa causa, sob pena de preclusão”.

Contudo, a referida petição de devolução de prazo não foi protocolizada até a data de assinatura deste despacho, a saber, 19 de outubro de 2026. Assim, considerando que a Requerente foi orientada pelo INPI em 20 de agosto de 2026 acerca do procedimento cabível e que não apresentou o respectivo pedido no prazo previsto na Portaria INPI/PR nº 049/2021, impõe-se o arquivamento do pedido de registro por ausência de resposta tempestiva à exigência formulada, nos termos do art. 19, § 2º, da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

3. CONCLUSÃO

Considerando que não houve resposta tempestiva à(s) exigência(s) formulada(s) no processo, o pedido será **ARQUIVADO**, conforme dispõe o §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Não cabe recurso da decisão que determinar o arquivamento definitivo do pedido de indicação geográfica, conforme dispõem o caput e o parágrafo único do art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 19 de outubro de 2026

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Indicações Geográficas
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2911 de 20 de outubro de 2026

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412025000004-3

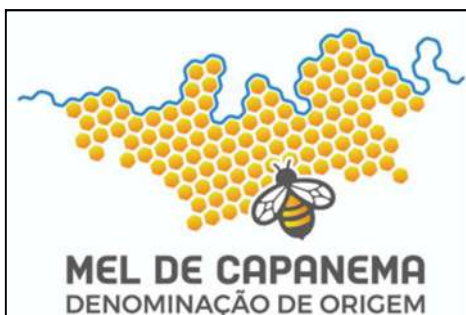
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Capanema

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Mel de abelha

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Capanema, estado do Paraná

DATA DO DEPÓSITO: 28/03/2025

REQUERENTE: Associação de Apicultores de Capanema e Região – APIC

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Comunicação de concessão de registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI.

Acompanham este despacho os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.



**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

EXAME TÉCNICO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**CAPANEMA**” para o produto **MEL DE ABELHA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada anteriormente, publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2893, de 16 de junho de 2026, sob o código de despacho 310.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250025032 de 28 de março de 2025, recebendo o n.º BR412025000004-3.

Uma vez publicado o pedido em questão, deu-se início ao exame técnico, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada 16 de junho de 2026, sob o Cód. 310, na RPI 2893.

Em 15 de julho de 2026, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870260070353, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI, considerando a Portaria Normativa INPI/PR n.º 50, de 23 de janeiro de 2026, que dispõe sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas e altera dispositivos da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Manifeste-se sobre a possível divergência entre o subtítulo “Cor 650 nm” e a informação no corpo do texto de que “a leitura foi realizada a 635 nm”.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Resposta à exigência, fls. 255/300.

A requerente, em documento elaborado pela UTFPR e a APIC, informou que a citação “650 nm” no título dos documentos consistiu em mero erro material de digitação, afirmando que todos os ensaios analíticos de absorção óptica e determinação de cor do mel foram rigorosamente conduzidos no comprimento de onda de 635 nm, conforme a metodologia utilizada para basear o pedido de denominação de origem.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente a tradução simples dos documentos que foram juntados aos autos em língua estrangeira, conforme art. 11 da Portaria INPI n.º 04/2022.

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Resposta à exigência, fls. 255/300.

Foram juntadas aos autos do processo, as traduções para a língua portuguesa dos artigos científicos publicados em periódicos internacionais que ensejaram a presente exigência, cumprindo integralmente o disposto no art. 11 da Portaria INPI/PR nº 04/2022. Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Formulário do pedido de registro, fls.252/253;
- Comprovante de pagamento, fl.254.

3. CONCLUSÃO

A documentação apresentada pela requerente estabelece que a história da produção de mel em Capanema é marcada pela integração entre a agricultura familiar, a preservação ambiental do Parque Nacional do Iguaçu e a busca por um melhor posicionamento de mercado. Embora o manejo de abelhas já ocorresse tradicionalmente na zona rural do município, o desenvolvimento organizado da apicultura se fortalece a partir de 2018, através de parcerias institucionais. A partir daí, foram promovidas consultorias técnicas especializadas,

treinamentos em Boas Práticas Apícolas, capacitação em associativismo, implantação de sistemas de rastreabilidade e a fundação da Associação que figura como requerente do presente pedido.

A apicultura local, portanto, tornou-se uma atividade sustentável, baseada principalmente na agricultura familiar, para a diversificação de renda, com cerca de 90% dos apicultores do município trabalhando em pequenas propriedades rurais com área de até 5 hectares. Atualmente, Capanema reúne mais de 130 apicultores catalogados, distribuídos por diversas comunidades rurais, como Conciolândia, Linha Gaúcha, Santa Clara, Santa Ana, Cristo Rei e São Francisco.

O processo de organização resultou em um crescimento produtivo e econômico consistente ao longo dos anos, de forma que, em 2022, a produção municipal atingiu 25,8 toneladas de mel, gerando um valor bruto de produção superior a R\$ 452 mil. Nos anos seguintes, a média anual de produção saltou para cerca de 60 toneladas, movimentando aproximadamente R\$ 675.000,00 na economia local e consolidando definitivamente o setor apícola regional.

Além disso, a identidade do mel de Capanema está ligada à preservação ambiental, especialmente pelo fato de o município possuir mais de 70 km de divisa contínua com o Parque Nacional do Iguaçu. Em 2023, a APIC conquistou a permissão oficial do ICMBio para comercializar o produto sob a marca coletiva Mel Parque Iguassu nos centros de visitantes das Cataratas do Iguaçu, conectando a produção apícola local a um público consumidor de mais de 1,8 milhão de turistas anuais.

O clima da região caracteriza-se como subtropical mesotérmico úmido, apresentando verões quentes (temperatura média acima de 22 °C), com tendência à concentração de chuvas, e invernos amenos (temperatura média abaixo de 18 °C), com ocorrência pouco frequente de geadas, sem estação seca definida. Essas características edafoclimáticas influenciam diretamente a flora nativa da Floresta Estacional Semidecidual, destacando-se o Cambará e o Louro-Branco. As pesquisas da UTFPR explicaram que a interação entre a essa flora nativa e o manejo artesanal resulta em um mel de coloração clara única (Branco-Água a Extra-Branco, significativamente mais clara em comparação com as amostras das regiões vizinhas) e baixa condutividade elétrica. Tais estudos fundamentaram o presente pedido de reconhecimento da Denominação de Origem “CAPANEMA” perante o INPI para o produto Mel.

Conforme mencionado pelo requerente, a literatura científica demonstra que a cor do mel é guarda relação direta com sua composição mineral e fenólica, a qual, por sua vez, é

determinada pela origem botânica e geográfica. As variedades florais de cores claras e menos pigmentadas contribuem diretamente para a produção de méis de cor mais clara e quimicamente menos mineralizados. Consequentemente, a menor presença dessas substâncias resulta em um perfil sensorial mais leve, com doçura moderada e aroma menos pronunciado, características presentes no mel de Capanema.

Prosseguindo, a delimitação apresentada é coerente com as informações dos autos. A divisa contínua com a reserva florestal do Parque Nacional do Iguaçu, de 70km, cria um corredor ecológico único e garantindo ampla diversidade do pasto apícola na área municipal.

A comprovação do vínculo entre o mel e o meio geográfico de Capanema foi respaldada por estudos analíticos quimiométricos e físico-químicos coordenados pelo Laboratório de Biotecnologia Ambiental e Alimentos (LABIA) da UTFPR. Segundo esses estudos, quanto aos fatores humanos que baseiam a DO, a paisagem botânica de Capanema está inserida no bioma da Floresta Estacional Semidecidual (FES). A proximidade com o Parque Nacional do Iguaçu e a presença de mais de 5.200 hectares de áreas de preservação permanente no município garantem um pasto apícola dominado por espécies nativas com floradas de pigmentação clara, destacando-se o Cambará (*Aloysia virgata*) e o Louro Branco (*Bastardiopsis densiflora*):

O mel de Capanema tem sua coloração atribuída ao fator natural, ou seja, a presença frequente de pólenes de *Aloysia virgata* (família Verbenaceae), popularmente conhecida como Cambará, e *Bastardiopsis densiflora* (família Malvaceae), popularmente conhecida como Louro Branco. Tanto *Aloysia virgata* quanto *Bastardiopsis densiflora* são espécies nativas da flora brasileira, ocorrendo ‘naturally’ no Sul do Brasil, incluindo o município de Capanema (PR)... As floradas claras e pouco pigmentadas contribuem diretamente para méis mais claros e quimicamente menos mineralizados (UTFPR, 2025).

A caracterização regional revelou que o mel de Capanema difere significativamente dos méis de regiões vizinhas, principalmente devido à sua coloração clara (predominantemente classificada como Branco Água, 40% das amostras, e Extra Branco, 20% das amostras) e à baixa condutividade elétrica. Essas propriedades estão intrinsecamente ligadas à flora local da Floresta Estacional Semidecidual, com destaque para as famílias Verbenaceae e Malvaceae, que fornecem néctar com baixo teor de minerais e pigmentos (UTFPR, 2025).

Com relação aos fatores humanos, o saber-fazer dos apicultores de Capanema envolve decisões de colheita e processamento que preservam integralmente a cor e o perfil sensorial suave proporcionados pela flora:

Em Capanema, os apicultores só colhem o mel após a operculação dos favos. A maturação do mel ocorre dentro do favo antes da sua vedação, envolvendo a desidratação do néctar, o aumento da concentração de açúcares simples e a ação de enzimas adicionadas pelas abelhas. Somente após atingir estabilidade físico-química — especialmente redução da umidade — o mel é selado com opérculo de cera... Etapas de processamento, como extração, filtragem e decantação, também exercem efeito relevante, uma vez que temperaturas baixas preservam a luminosidade e

clareza do mel, enquanto aquecimentos excessivos promovem escurecimento por reações químicas (UTFPR, 2025).

No caso da produção de mel claro em Capanema-PR, não há realização de misturas, diluições ou qualquer forma de adulteração. Os apicultores trabalham com lotes íntegros, preservando a composição original obtida nas floradas características da região, o que assegura que a coloração clara observada seja exclusivamente resultado das condições ambientais, do manejo e da flora predominante (UTFPR, 2025).

Já o nexu causal pode ser sintetizado na tabela abaixo, elaborada pelo INPI.

Tabela 1: Matriz do Nexu Causal — Denominação de Origem “Mel de Capanema”

<i>Categoria</i>	Fator Identificado	Descrição Técnica no Meio Geográfico	Impacto Direto nas Qualidades do Mel
<i>Fatores Naturais</i>	Bioma e Flora específica	Predominância da Floresta Estacional Semidecidual (FES) com abundância de <i>Aloysia virgata</i> (Cambará) e <i>Bastardiopsis densiflora</i> (Louro Branco).	Néctar com baixíssima concentração de carotenoides, flavonoides e pigmentos, gerando mel de coloração extremamente clara (Branco-Água a Extra Branco) .
	Sazonalidade Climática	Estação de seca moderada entre setembro e novembro, reduzindo a turbidez e estabilizando o pasto apícola.	Concentração da coleta nas floradas arbóreas e herbáceas nativas da FES, conferindo assinatura unifloral suave .
	Mineralização do Néctar	Néctar de origem floral de FES com baixa concentração de exsudatos minerais.	Reflete-se em baixíssimos valores de condutividade elétrica (diferenciando-o de méis de melato ou de outras regiões).
<i>Fatores Humanos</i>	Manejo de Operculação Total	Retirada das melgueiras restrita aos favos com operculação completa pelas abelhas.	Assegura a maturação enzimática completa, baixo teor de umidade natural e ausência de riscos de fermentação.
	Controle Térmico Estrito	Centrifugação, filtragem e decantação conduzidas em temperatura ambiente sem aquecimento.	Impede a ocorrência de reações de Maillard e formação de HMF, preservando o brilho e a luminosidade clara do mel .
	Manejo e Preservação da Flora	Plantio de mudas e conservação de espécies nativas (Cambará e Louro) nas propriedades.	Garante a constante renovação do pasto apícola nativo e a estabilidade da cor clara a cada safra .
	Integridade e Não Mistura	Compromisso de processar lotes estritamente puros sem mistura com méis escuros externos.	Garante a autenticidade botânica e territorial e a ausência de adulterações .

Fonte: Elaboração própria, com base no Dossiê UTFPR e SEAB/PR

Ainda quanto ao nexo causal, destacamos o que o estudo da universidade afirma a correlação entre os aspectos naturais e humanos do meio geográfico, nos seguintes termos:

O nexo causal que integra os fatores naturais e humanos na produção do mel de Capanema-PR decorre da interação direta entre a paisagem local e as práticas adotadas pelos apicultores. A região está inserida na Floresta Estacional Semidecidual, formação vegetal que oferece diversidade florística e disponibilidade de néctar entre setembro e novembro, período em que espécies nativas de pigmentação clara contribuem para a característica cromática do mel. Essa base natural é reforçada pelas ações humanas de manejo, colheita no ponto de operculação total, controle térmico no beneficiamento e conservação das espécies nativas, garantindo um produto de qualidade singular e rastreável (UTFR, 2025).

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame técnico realizado, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**CAPANEMA**” para o produto **MEL DE ABELHA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o respectivo despacho de **CONCESSÃO** para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 19 de outubro de 2026.

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas
Coordenação-Geral de Indicações Geográficas
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MEL DE CAPANEMA

APIC

Associação dos Apicultores de Capanema e Região

UTFPR

Universidade Tecnológica Federal do Paraná - campus Dois Vizinhos

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas



1. ENTIDADE PROPONENTE

O pedido de reconhecimento da denominação de origem do MEL DE CAPANEMA é proposto pela Associação dos Apicultores de Capanema e Região - APIC

2. NOME GEOGRÁFICO A SER PROTEGIDO

O nome geográfico a ser protegido: MEL DE CAPANEMA

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- a) O mel de abelha é um produto alimentício produzido pelas abelhas (*Apis mellifera*), 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 colméias.
- b) O Mel de Capanema possui algumas características específicas que o distingue dos outros disponíveis no mercado: A primeira característica é o néctar ser retirado das espécies arbóreas *Aloysia virgata* - Verbenaceae e *Bastardiopsis densiflora* - Malvaceae, popularmente conhecidas como cambará e louro-branco, respectivamente. Cambará é uma espécie nativa, que apresenta alto teor em compostos fenólicos, flavonóides e outros compostos bioativos de interesse, cuja florada ocorre entre os meses de dezembro a meados de fevereiro. O louro-branco também é uma espécie nativa, considerada indicadora de solos de fertilidade química boa. Ele floresce no inverno, favorecendo assim as abelhas que visitam suas flores nesse período crítico para as atividades. A segunda característica é a proximidade com a fauna e flora do Parque Nacional e com o Rio Iguaçu, que refletem em cor, sabor e textura diferentes dos méis de outras regiões.
- c) Diante da influência do fator natural, o resultado é a produção de um mel de cor clara, de baixa viscosidade e altos teores de invertase, de sabor suave com notas cítricas, rico em compostos fenólicos e vitaminas, alta acidez, pH ácido e baixa condutividade elétrica.

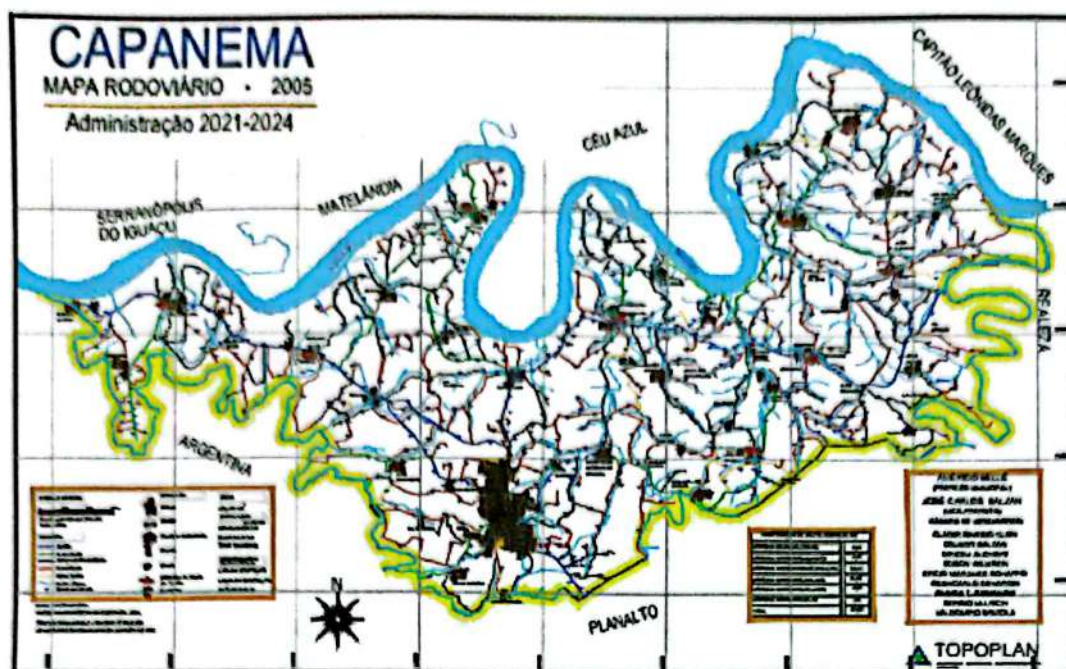
4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

- a) Memorial descritivo da área

A região delimitada para o MEL DE CAPANEMA é composta pelo município de Capanema.

- b) Mapa que delimita a área geográfica





5. DESCRIÇÃO DAS QUALIDADES QUE SE DEVEM EXCLUSIVA OU ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES NATURAIS E HUMANOS

Dos fatores naturais

- O mel produzido na região delimitada possui inúmeros grãos de pólen das espécies popularmente conhecidas como louro-branco e cambará. Parte das amostras apresentaram uma predominância maior que 45% em pólenes de cambará, e o restante apresentou predominância superior a 45% em pólenes de louro-branco em seu espectro polínico (análises melissopalínológicas das amostras da região abordada).
- O mel analisado apresenta umidade média de 17,8%, condutividade elétrica (218,8 – 762,1 $\mu\text{S}/\text{cm}$), acidez média livre (15,5 – 35,6), HMF (0,3 – 45,2 mg/Kg), atividade diastásica média de 28,4 unidades Gothe/g, teores de açúcares redutores (média de 69,7%), açúcares totais (média de 73,9%) e atividade antioxidante (7,13 $\mu\text{molSFE}/\text{g}$).
- O Mel de Capanema apresenta perfil físico químico de coloração branco, cuja absorvância média é menor que 0,159. A análise por colorímetro indicou uma luminosidade L média de 57,3, componente cromático vermelho-verde a^* médio de 2,04 e componente cromático amarelo-azul b^* médio de 24,6.
- Devido à localização, a flora melífera de Capanema sofre influência de diversos fatores entre eles o clima, a temperatura, a ocorrência de chuvas, o solo e sua formação. A flora local é muito diversificada sendo que a maioria das plantas presentes alimentam as abelhas com néctar e pólen e ainda fornecem própolis. Se a flora não produz na sua totalidade mel, algumas plantas conseguem manter os enxames na entressafra muito forte. A flora diversificada permite manter os enxames sempre populosos, proporcionando a criação racional sem muita preocupação, com alimentação regular das abelhas. Quando chegam as floradas das principais plantas estes enxames estão suficientemente fortes e prontos para produzir um dos melhores méis do mundo. Este é o nexa causal Natureza-Homem.



Dos fatores humanos

- a) O saber fazer dos apicultores se mostra, em primeiro lugar, no conhecimento da flora apícola, identificando a região dentro da área delimitada que possui as espécies cambará e louro-branco, para a fixação das colmeias, que devem ficar protegidas contra o vento. O apicultor deve garantir o espaçamento entre as colmeias para a formação do apiário e fazer a limpeza das melgueiras, que inclui a retirada de todo o mel ou resíduos de floradas anteriores e colocação de cera nova quando necessário. Também deve-se colocar melgueiras novas, no mês antecedente à época das floradas, para obter na coleta do mel o mel claro e de sabor suave característico das floradas de cambará e louro branco.
- b) O apicultor deve tomar cuidado com o manejo do apiário, antes, durante e após o período de colheita do mel. A alimentação artificial de abelhas deve ser utilizada exclusivamente para a manutenção e fortalecimento das colmeias. Os insumos utilizados para alimentação artificial, tais como pólen, mel, açúcar e outros, devem ter origem e/ou composição conhecida e não deve ser fonte de contaminação da colmeia e seus produtos.
- c) As técnicas de manejo e os cuidados a serem utilizados pelo apicultor devem assegurar a não contaminação das abelhas e dos produtos da colmeia por possíveis fontes próximas ao apiário, como resíduos e efluentes domésticos, criação de animais confinados e utilização de defensivos agrícolas.
- d) O saber fazer do apicultor é importante para assegurar a sua qualidade, de forma a preservar suas características físico-químicas e sensoriais, sendo este o nexo causal dos fatores humanos na produção do Mel de Capanema.
- e) Após a coleta do mel, todo o beneficiamento e/ou processamento, que inclui a desoperculação, a centrifugação, a filtração e a decantação devem observar a higienização necessária e não pode haver misturas com outros lotes de méis, mesmo sendo do mesmo produtor.

6. DESCRIÇÃO DO MECANISMO DE CONTROLE SOBRE A PRODUÇÃO E OS PRODUTORES

O exercício do controle da IG se dará pelo Conselho Regulador que será constituído de 03 (três) eleitos, sendo 2 (dois) produtores de mel de Capanema associados à Associação dos Apicultores de Capanema e Região e 1 (um) membro proveniente de entidade pública ou privada que atue direta ou indiretamente na cadeia produtiva do mel, para um mandato de 02 (dois) anos, e tem por competência:

I – promover, instituir, gerir e proteger a indicação geográfica, indicação de procedência, denominação de origem, marca coletiva e marca de certificação, quando reconhecida ou deferidas, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;

II – elaborar, propor e submeter à aprovação da Assembleia, documentos necessários para obtenção/gestão de registros de Marca Coletiva e Indicação Geográfica; bem como para certificações;

III – elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da indicação geográfica, marca coletiva e/ou certificação;



IV – gerir e adotar medidas para o cumprimento das normas/regras estabelecidas nos documentos correlacionados aos registros e/ou certificações;

V – propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento, controle, coleta de amostras, análises laboratoriais e outros;

VI – propor medidas e submeter à aprovação em Assembléia para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;

VII – adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;

VIII – promover, divulgar e estimular a participação dos produtores, associados e demais parceiros na designação da indicação geográfica, marca coletiva e certificação;

IX – promover à defesa dos produtos e processos por meio de comunicação e conhecimento para consumidores, parceiros e sociedade em geral;

X – propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, cooperativas de comercialização, entrepostos de processamento (cooperativas e empresas privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;

XI – propor medidas para o uso do nome geográfico reconhecido como indicação geográfica e/ou uso do sinal distintivo da marca coletiva e da marca de certificação;

XII – monitorar o uso corrente da designação correlacionada ao registro ou marca deferida pelo INPI das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definidos no Caderno de Especificações, Regulamento de Utilização e outras resoluções e normas internas;

XIII – propor a celebração de convênios e contratos com entidades de direito público ou privado para projetos temporários ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação geográfica, marca coletiva e marca de certificação;

XIV – instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos à indicação geográfica, à marca coletiva e à marca de certificação;

XV – propor alterações e melhorias ao Caderno de Especificações e ao Regulamento de Utilização;

XVI – emitir parecer e solicitar a adoção de medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Caderno de Especificações e/ou no Regulamento de Utilização

Dos produtores

a) Os apicultores farão o autocontrole por meio do Caderno de Campo quinzenalmente.



- b) As anotações no caderno devem ser feitas durante a visita do apicultor ao apiário, devendo-se evitar o preenchimento posterior como forma de prevenir possíveis falhas nas anotações.
- c) O caderno é específico para cada apiário: um apiário – um caderno. Caso o apicultor possua mais de um apiário, deverá ter mais de um caderno.
- d) O apicultor deve preencher as informações solicitadas na capa e na contra capa do caderno e fazer as anotações referentes às visitas realizadas nas páginas internas. Cada página interna corresponde a uma visita, onde são anotadas as informações referentes ao motivo da visita, a situação do apiário e dos enxames.
- e) As informações sobre a sanidade dos enxames devem ser sempre preenchidas, principalmente se houve ou não a aplicação de medicamentos. O tratamento de doenças, embora não recomendado, se feito, deve ser registrado no espaço adequado do caderno, bem como o número das colmeias tratadas, o produto e a dosagem utilizada.
- f) Ao final da visita e do preenchimento das informações no caderno, o responsável pelo trabalho, ou seja, o apicultor que fez a verificação, deve assiná-lo.
- g) O uso do caderno é imprescindível na aplicação das Boas Práticas Apícolas. A manutenção dos registros pelo apicultor garante sua acessibilidade e disponibilidade em casos de fiscalização, auditorias e procedimentos de medidas corretivas e de recall.
- h) Os apicultores deverão seguir o processo de produção descrito neste Caderno de Especificação Técnica.
- i) O Conselho Regulador fará o controle interno dos produtores e da produção em face da documentação apresentada no Caderno de Campo. Para isso, o Conselho Regulador fará visitas trimestrais às propriedades produtoras, e havendo necessidade ou ocorrência de denúncias ou algo similar podem ocorrer visitas extras.
- j) O controle externo pode ocorrer quando o Conselho Regulador contratar ou utilizar parcerias com entidades competentes para tal fim, desde que estas contratações ou parcerias sejam aprovadas em Assembleia Geral.

Do processo de produção

- a) Os apicultores, estabelecidos dentro da área delimitada, devem seguir as normas e orientações dispostas em vigor do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, para estabelecer uniformização nos mecanismos de produção e controle do Mel de Capanema.
- b) Os apiários deverão ser inseridos em propriedades produtoras adequadas, livres de qualquer contaminação que possam alterar ou comprometer a qualidade do mel. Serão ainda, instalados na área rural, respeitando a distância mínima de 3 km de outros apiários, 300 m de construções, criações de animais e áreas movimentadas. Toda a área deve ser sinalizada.
- c) O mel deverá ser produzido em colmeias padrão Langstroth, adotado pela Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). As colmeias poderão ter pintura externa, mas sem pinturas nas partes internas e dos quadros.
- d) As indumentárias apícolas (máscaras, macacão, etc.) deverão ser mantidas limpas, conservadas e guardadas em local livre de contaminantes. Os utensílios apícolas (alicate, formão, bandejas, fumigador, faca, vassourinha, etc.) utilizados no manejo com as abelhas deverão ser de uso exclusivo, mantido limpos e guardados em local livre de contaminantes.



- e) O apicultor deverá preparar a colheita com antecedência. Deverá separar e higienizar todo o material a ser utilizado e lavar sempre o veículo que é utilizado no transporte dos favos.
- f) O apicultor e colaboradores deverão utilizar vestimentas adequadas, dentre eles, macacão, máscara, botas e luvas sempre limpos.
- g) O material utilizado para queima no fumigador deverá ser de origem vegetal e livre de contaminantes, devem proporcionar fumaça fria, densa, e sem cheiro forte. No momento da colheita a fumaça deve ser feita sempre acima dos favos e não sobre eles.
- h) No momento do trabalho de campo e no transporte deverão ser utilizadas bandejas de aço inox ou plástico para que os favos não tenham contato com o chão, o transporte até a Unidade de Extração deverá ser feito por veículo fechado, ou no caso de transporte aberto usar lonas limpas exclusivas para esse fim.
- i) A Unidade de Extração é o local destinado para extração, decantação e envase do mel a granel (baldes e tambores), com localização e construção que deve atender às exigências do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- j) A unidade deverá ser higienizada antes e após o uso pelo apicultor, de acordo com as recomendações para assegurar a eficiência. Os manipuladores que irão realizar os trabalhos na casa do mel deverão estar limpos, vestindo uniformes limpos e adequados ao trabalho com alimentos (calça, botas, máscara, jaleco, touca). É necessário que todos os manipuladores tenham recebido treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e estejam conscientes da sua importância na garantia da produção do mel de qualidade.
- k) Na Unidade de Extração o produtor deixará as melgueiras sobre estrados plásticos em uma área destinada a recepção, onde receberão uma limpeza externa, para retirada de sujidades. Após a limpeza, as melgueiras serão levadas para área reservada à manipulação do mel, onde também vai ocorrer a centrifugação.
- l) Após a coleta e extração, o mel deverá ser levado ao entreposto de mel para ser processado e envasado para comercialização, e conta com as seguintes etapas: recebimento, armazenamento, filtração, homogeneização, envase, rotulagem, armazenamento e expedição.
- m) Na recepção serão feitas as anotações referentes à procedência e identificação do produto. Também deverão ser realizadas na recepção uma pré-higienização dos tambores ou baldes recém chegados. Os tambores e baldes deverão ser estocados em área específica para matéria prima, onde serão mantidos os estrados. O local deverá ser seco e ventilado.
- n) Na desoperculação dos favos será retirada a camada fina de cera que as abelhas utilizam para fechar os opérculos das células com mel maduro. Esse trabalho deverá ser realizado com auxílio de uma faca ou garfo desoperculador, e ter como apoio uma mesa desoperculadora.
- o) Na centrifugação o mel deverá ser retirado dos favos por ação de força centrífuga, o apicultor deverá estar atento também à velocidade de centrifugação, que deve ser baixa no início e aumentada gradativamente até a completa extração do mel.
- p) A filtragem deverá ser feita com o uso de uma peneira ou de uma sequência de peneiras acopladas a um filtro sob pressão. O objetivo é retirar fragmentos de cera, abelhas ou pedaços delas, que saem junto ao mel no processo de centrifugação.
- q) O mel deverá ser homogeneizado por meio de lotes homogêneos e é necessário que os méis de diversas procedências sejam misturados para compor o lote.



- r) A decantação é um processo de repouso que o mel precisa ser submetido. Nesse processo as bolhas de ar formadas na centrifugação, impurezas leves que passaram pela filtração e outras sujidades irão formar uma camada de espuma na superfície do mel, estas precisam ser retiradas antes de encaminhar o mel para o envase. Todo o processo deve ocorrer em tanques de decantação, e dura de 3 a 5 dias dependendo da densidade do mel.
- s) O envase e rotulagem será realizado de forma fracionada em diversos tipos de embalagem ou a granel, sempre identificando, por meio de números, o lote de produção
- t) O mel envasado deverá ser armazenado em local seco, fresco, mantido ao abrigo da luz e sobre estrados, onde permanecerá até a comercialização. É importante observar a temperatura de estocagem para evitar a depreciação da qualidade do mel armazenado. A expedição deve ocorrer em área coberta ou sombreada, o mel não deve ficar sob exposição direta ao sol e calor excessivo para evitar perder qualidade.

7. DESCRIÇÃO DO PADRÃO DO MEL DE CAPANEMA PARA CONTROLE SOBRE O PRODUTO

O Conselho Regulador irá solicitar, a cada colheita anual – de outubro a janeiro, análise físico-química do mel de cada produtor que quiser fazer uso do signo distintivo, em laboratório credenciado pela APIC, para verificação dos padrões de identidade e qualidade dispostos neste documento. Será estruturado em Regimento Interno e submetido a Assembleia Geral da APIC para aprovação a periodicidade e metodologia de amostragem, bem como demais regras relacionadas a este controle. O Mel de Capanema deverá apresentar as seguintes características:

- a) Mel contendo grãos de pólen de Louro Branco ou Cambará em quantidade superior a 45% em seu aspecto polínico;
- b) O Mel de Capanema deve apresentar em seu perfil físico-químico:
 - Parâmetros colorimétricos: L (38,9 - 79,2), a* (-1,8 - 10,9), b*(11,9 - 33,5)
 - Coloração branco, com absorvância < 0,195.
 - HMF (0,0 - 50,6 mg/Kg)
- c) Em caso de dúvidas quanto à identidade do produto, pode-se determinar:
 - Análise de condutividade elétrica (214 - 760 μ S/cm)
 - Atividade antioxidante (superior a 4,12 μ molSFE/g)

8. DAS CONDIÇÕES DE USO

- a) A denominação de origem Mel de Capanema é um direito de todos os produtores que estão estabelecidos dentro da área geográfica delimitada de caráter espontâneo e voluntário, desde que cumpram na íntegra, as disposições normativas deste Caderno de Especificações Técnicas.
- b) Caberá à APIC manter os registros de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de mel aprovados para a Denominação de Origem, e de informações dos produtores que participam do processo, redigir normas internas para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também promoção para a comercialização de produtos.
- c) O tempo de manutenção dos registros, de cada lote produzido, será de, no mínimo, cinco anos.



- d) Aos produtores e Unidades Industriais que se beneficiam da Denominação de Origem poderá ser cobrado uma taxa referente aos custos de controle, observando o princípio de custo-benefício.
- e) Para fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste dispositivo responsabiliza-se o Conselho Regulador da APIC, cujas atribuições e funcionamento seguirão as disposições estabelecidas no Estatuto da Associação.

9. EVENTUAIS SANÇÕES APLICÁVEIS À INFRINGÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE USO

9.1. São condutas caracterizadoras de infrações:

- a) Descumprir as normas reguladoras e mecanismo de produção e elaboração do Mel de Capanema estabelecidos neste dispositivo e demais documentos legais que dispõem sobre a atividade.
- b) Descumprir as normas de manejo das espécies Cambará e Louro Branco.
- c) Colocar no mercado produto diverso do Mel de Capanema utilizando-se do selo de controle;
- d) Usar indevidamente o nome Mel de Capanema.
- e) Colocar no mel de Capanema selo que possa causar confusão com o selo de controle.
- f) Deixar de comunicar ao Conselho Regulador e à autoridade competente a incidência de conduta de concorrência desleal praticada por outro apicultor ou associação.

9.2. As sanções pelo descumprimento das regras previstas neste ordenamento, serão passíveis de penas de advertência, multa e suspensão do uso da denominação de origem Mel de Capanema.

- i. As penas de advertência, multa e suspensão serão aplicadas aqueles que descumpram quaisquer das regras descritas neste Caderno de Especificações Técnicas.
- ii. Haverá multa e pena de suspensão para os apicultores punidos com três advertências.
- iii. A multa será estabelecida em ata própria e a suspensão terá prazo mínimo de 90 dias e prazo máximo de 2 anos.
- iv. O infrator somente será punido com a pena de suspensão e proibição do uso caso cometa algumas das condutas previstas este Caderno de Especificações Técnica.

9.3. A apuração das infrações e aplicação das sanções supra citadas deverá ser feita no prazo de até um ano, contado da data em que o Conselho da Administração tomou ciência do fato.

- v. A APIC fixará a data da reunião para deliberação acerca da apuração e sanção por infrações.
- vi. Na reunião marcada para esse fim, primeiramente o Conselho de Administração deliberará sobre a configuração ou não da infração. Ao apicultor será garantido o direito de defesa. Caso seja confirmada a infração, então será submetido à apreciação da pena a ser aplicada.

9.4. Em todos os casos o apicultor punido pode recorrer, no prazo de 30 dias corridos, a partir da data em for formalmente notificado da sanção.

- vii. A APIC tem até 48 horas para decidir sobre a concessão de efeito suspensivo ao recurso, após receber o recurso.
- viii. Todos os recursos serão apreciados em Assembleia Geral.



- ix. Em qualquer caso, o recuso será considerado aceito, se aprovado por maioria absoluta dos presentes na reunião da Assembleia Geral.



CADERNO DE CAMPO

Boas Práticas Apícolas Produção Segura e Responsável

Proprietário:	
Apiário Fixo:	
Geoposicionamento:	S ____ ° ____ ' ____ "
Altitude:	S ____ ° ____ ' ____ "
Estado:	
Município:	
Localidade:	
Período de Registro: de _____ a _____	

2024



FICHA DE CONTROLE DE ATIVIDADE DE CAMPO

N° 001 / 2024

Nome do Proprietário:			
N° Apiário:		Qtade de Colméias:	Data da visita:
Localização (comunidade, estrada, etc.):			
Objetivo da visita:	() Rotina Refere-se às visitas periódicas de manejo	() Coleta de mel Refere-se às visitas somente para a coleta de mel maduro	() Outra Refere-se às outras eventuais visitas, como alimentação dos enxames, troca de rainhas, etc.
Situação do Apiário Refere-se às condições gerais das colméias do apiário	() Boa Boa população, boa reserva de alimentos	() Regular População e reserva de alimento regulares	() Ruim População e reserva de alimento deficientes
Tarefas realizadas/outras observações: Coloque aqui as tarefas que foram realizadas durante a visita e/ou as observações importantes: Ex.: Colméias alimentadas com xarope de açúcar e água na proporção de 1:1, na quantidade de 150 ml/dia. Apiário necessitando de limpeza. Colméias números 3 e 6 com problema de mortalidade/doença – adultos mortos. Abandono das colméias número 20, 25, etc.			
Ocorrência de Mortalidade? Caso identifique mortalidade, preencher em outras observações descrevendo o ocorrido e identificando as colméias afetadas	() Sim	() Não	
Ocorrência de sintomas de doenças/pragas? Em caso de sim identifique as colméias afetadas e descreva o problema e preencha o quadro abaixo	() Sim	() Não	
Sintomas/Doenças/Pragas	N° de Colméias afetadas	Situação	
• Cria morta na fase de larva com coloração amarelada e cheiro forte. • Ataque de traça com perda de quadros	• 04, 28, 45 • 45, 35, 41	• 04 com todos os quadros de cria atacados, 28 com 2 quadros e 47 em início do problema. • 4 a 5 quadros danificados	



Realizou tratamento ou outra medida de manejo? No caso de sim, identifique a ação realizada no quadro abaixo		☐ Sim		☐ Não	
No caso de tratamento, identificar na linha abaixo produto, dosagem utilizada e período de tratamento. Anexar no caderno de campo receita ou rótulo ou bula do medicamento					
Especifique: Ex.: substituição da rainha nas colméias 04, 25, 31					
Dados da situação da colméia ou da coleta de mel: A planilha abaixo pode ser utilizada para registrar em visitas de rotina a situação individual de cada colméia ou na coleta de mel a produção individual por colméia					
N° Colônia	Situação/Produção	N° Colônia	Situação/Produção	N° Colônia	Situação/Produção
11	10 QM + 3 QN				
12	10 QM				
15	OR (orfã, sem rainha)	13	AL (precisando alimentar)	24	F (enxame fraco)
21	B (boa)	22	Ab (Abandono)		

*Produção: nº de quadros coletados (QN, quadros de ninho e QM, quadros de melgueiras)

**Situação: OR = órfã; B = boa; Rg = regular; F = fraca; AL = alimentar; De = doente;
Ab = abandono

Os procedimentos de limpeza e higiene dos materiais e utensílios foram seguidos	☐ Sim	☐ Não
O veículo estava em conformidade c/ os procedimentos de limpeza e higiene	☐ Sim	☐ Não
Responsável pela verificação: O responsável deve assinar aqui		

Aut. Nides
Capanema - PR

[Assinatura]



TABELIONATO DE NOTAS - CAPANEMA PR (46)3552.3710

Selo Digital: 8FTN13GeQbmRt6A5JaZRF211q

Consulte esse selo em <http://brasil.humanir.com.br>

Reconheço por SEMELHANÇA a assinatura baseada no SALETE

HECKZIEDEL MANUINI, Outeiro, Capanema - PR, 13 de março de 2025

Patrícia Francisca Weller - Escrevente



Registro da Pessoa Jurídica

PROTOCOLO Nº 0029651

REGISTRO Nº 0001947

LIVRO A

Capanema-PR, 20 de março de 2025



Tibério Braga de Bittencourt Budola
Escrevente-Substituto

SFTD3WQJfpdFadx6LdDMF209q
sulte esse selo em
://selo.funarpen.com.br/consulta

Averbado a margem do registro
nº 1947, do livro A de Registro
Integral aos 20/03/2025. Dou fé.
Capanema, 20/03/2025.

Tibério Braga de Bittencourt
Budola
Escrevente Substituto

77.832.053/0001-01

SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E PESSOAS JURÍDICAS

Nair Iria Greber
Agente Delegada

Av. Independência 505, sobre loja 202
85760-000 - Capanema - Paraná

INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MEL DE CAPANEMA”

PARANÁ

INSTRUMENTO OFICIAL DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MEL DE CAPANEMA”

APRESENTAÇÃO

Este documento contém parecer técnico da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Paraná, baseado no conhecimento sobre a cadeia produtiva, bem como em estudos técnico-científicos realizados pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), dados fornecidos pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná (SEBRAE/PR) e demais parceiros. Tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da Associação dos Apicultores de Capanema para a delimitação da área geográfica da Denominação de Origem Mel de Capanema.

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos e serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado.

Este registro intransferível, promove produtos e serviços vinculados ao patrimônio histórico-cultural que abrange especificidades como área de produção definida, tipicidade e autenticidade. O que garante ao produto e serviço nome e notoriedade, que deve ser protegido. Somente aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos na área delimitada, e seguem determinadas regras, é reservado o uso do nome geográfico.

Este documento, **instrumento oficial que delimita a área geográfica da Denominação de Origem “Mel de Capanema”**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

PRODUÇÃO DE MEL DE CAPANEMA

A atividade apícola no município de Capanema tem relevância socioeconômica local. Com mais de 130 apicultores, o município de Capanema registra uma produção anual de cerca de 60 toneladas de mel. Aproximadamente 90% desses produtores operam em propriedades de até cinco hectares, o que impulsiona a diversificação da produção como estratégia essencial para ampliar as fontes de renda familiar.

Dados técnicos do IBGE indicam que, em 2024, a produção de mel no município movimentou cerca de R\$ 675.000,00, evidenciando a consolidação da atividade apícola como componente relevante da economia local. Além do volume produtivo, destaca-se que a apicultura em Capanema tem passado por processo de fortalecimento técnico, com aumento da capacitação de produtores e adoção de boas práticas de manejo, fatores que contribuem para a melhoria da qualidade do produto.

Embora o município não se destaque entre os maiores produtores em escala estadual, a produção local apresenta características qualitativas diferenciadas, evidenciadas por parâmetros físico-químicos específicos, que fundamentam a proposta de reconhecimento da Denominação de Origem.

CORRELAÇÃO DO MEL COM OS FATORES NATURAIS E HUMANOS DA ÁREA GEOGRÁFICA

Fatores Naturais

A singularidade do mel de Capanema é sustentada pela localização do município na mesorregião Sudoeste do Estado do Paraná, inserido na formação vegetal da Floresta Estacional Semidecidual (FES), caracterizada por elevada biodiversidade florística e sazonalidade climática moderada. Este ambiente geográfico contribui para a tipicidade do produto através de:

- **Biodiversidade Florística:** A predominância de espécies nativas com potencial apícola, como o **Cambará (*Aloysia virgata*)** e o **Louro Branco (*Bastardiopsis densiflora*)**, que florescem de forma estratégica (principalmente entre setembro e novembro), confere ao mel características de **cor extremamente clara (variando de**

branco-água a extra branco) e sabor suave.

- **Ecologia Local:** A **formação vegetal e a sazonalidade climática** favorecem a coleta de néctar floral, resultando em um mel com perfil químico diferenciado, marcado por **baixa condutividade elétrica (indicando baixo teor de minerais) e moderada acidez, características típicas de um mel predominantemente floral e livre de contaminantes de melato (exsudatos ricos em minerais comuns em outras regiões).**

Fatores Humanos

O "saber fazer" dos apicultores de Capanema reflete um compromisso com a preservação e manutenção dessas qualidades naturais do produto, integrando técnicas que garantem a autenticidade do produto. No município de Capanema, o manejo apícola é caracterizado pela adoção de práticas consolidadas que asseguram a qualidade e autenticidade do mel, destacando-se:

- **Manejo e Colheita:** o manejo é voltado à preservação da flora local e à manutenção do pasto apícola. Além disso, a decisão técnica de realizar a colheita somente após a operculação dos favos assegura a maturação completa do mel, garantindo a estabilidade físico-química e a preservação de compostos bioativos que contribuem para a manutenção da qualidade, da atividade enzimática, da capacidade antioxidante e da estabilidade microbiológica do produto.
- **Processamento:** A adoção de boas práticas, como o controle preciso da temperatura na extração, na filtragem e na decantação, evita reações químicas de escurecimento, mantendo a clareza do produto.
- **Integridade:** O compromisso com a ausência de misturas, diluições ou adulterações assegura que o mel final seja um reflexo fiel da flora local e das condições ambientais de Capanema, preservando suas características.

Essas práticas contribuem diretamente para a manutenção das características físico-químicas observadas, especialmente a coloração clara e a baixa condutividade elétrica, reforçando a relação entre o saber-fazer local e a tipicidade do produto.

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MEL DE CAPANEMA”

A área geográfica de produção da Denominação de Origem Mel de Capanema está integralmente estabelecida dentro dos limites geopolíticos do Município de Capanema que está localizado na mesorregião Sudoeste do Paraná em uma latitude 25°40'10,4” S, e a uma longitude 53°48'29,1” O DATUM: SAD 69, Carta do Ministério do Exército – DSG , folhas SG22-V-CIV-1-MI 2848/1 E MI 2848/2, levantamento realizado em agosto de 2005, situado na fronteira do Brasil com a Argentina, Província de Misiones, localidade de Comandante Andresito, separados pelo Rio Santo Antônio. Foi elevado à categoria de município e distrito com a denominação de Capanema, pelo decreto-lei estadual n.º 790, de 14-11-1951, desmembrado de Clevelândia (IBGE). Segundo o Censo de 2022, o município possui 20.481 habitantes. Segue o mapa que delimita a área geográfica da Denominação de Origem Mel de Capanema.

A delimitação da área geográfica da Denominação de Origem “Mel de Capanema” é representada cartograficamente por meio do mapa oficial do município de Capanema (Figura 1), elaborado com base em dados geoespaciais e na infraestrutura territorial.

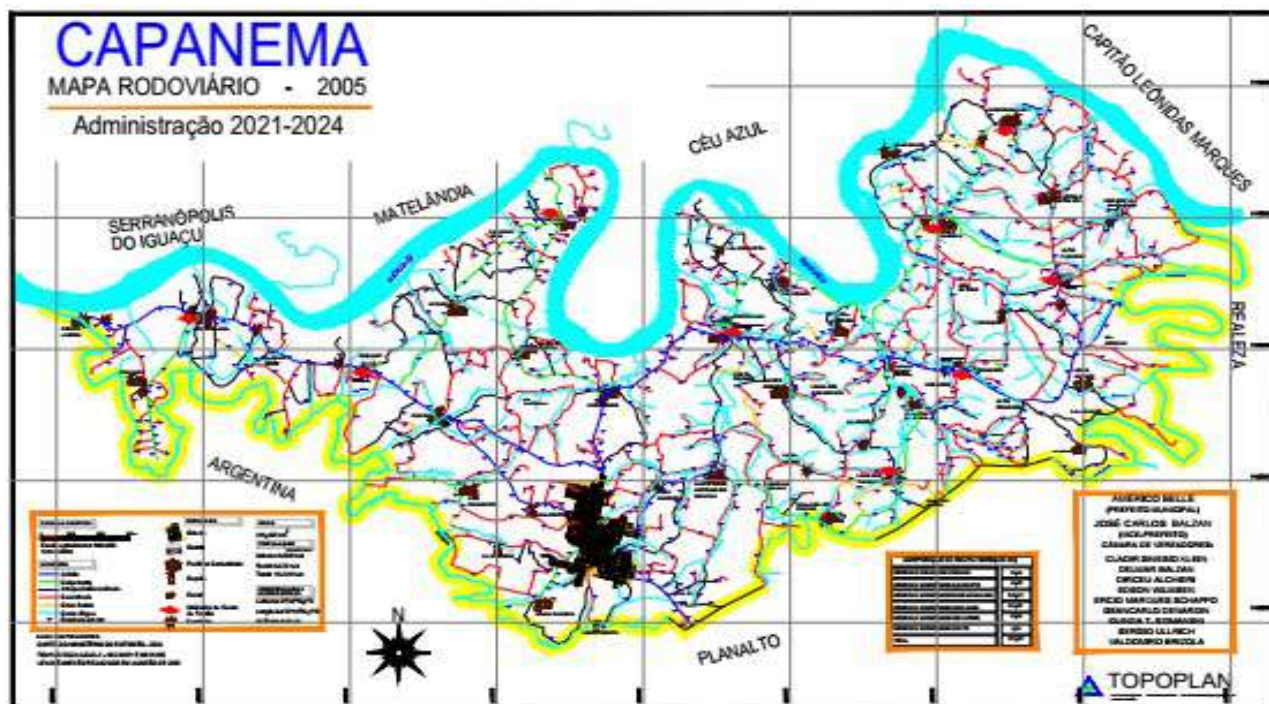
O mapa apresenta os limites administrativos do município, evidenciando sua configuração territorial, a rede hidrográfica, o sistema viário e as áreas de ocupação urbana e rural, permitindo a visualização integrada dos elementos geográficos que caracterizam a região.

Destaca-se, no mapa, a delimitação integral do território municipal como área de abrangência da Denominação de Origem, indicada por contorno específico, abrangendo todas as localidades rurais onde se desenvolve a atividade apícola.

A representação cartográfica confirma a homogeneidade territorial da área proposta, bem como a continuidade dos fatores naturais e humanos que influenciam diretamente as características do produto.

O mapa utilizado foi elaborado a partir de base cartográfica oficial, contendo referências de orientação, escala e identificação da fonte, garantindo sua confiabilidade técnica para fins de delimitação geográfica.

Figura 1 – Mapa de delimitação da área geográfica da Denominação de Origem “Mel de Capanema”.



Fonte: Base cartográfica do Município de Capanema (PR).

ANÁLISE TÉCNICA

Os fatores naturais e humanos da área geográfica, consubstanciados nos documentos analisados e no trabalho coletivo que envolve produtores e instituições como já citadas, contribuem para o fomento e desenvolvimento da cadeia produtiva do Mel de Capanema ao longo de anos, validam e determinam os diferenciais deste produto, o que permite a esta Secretaria a definição segura da delimitação territorial geográfica da produção nela estabelecida.

CONCLUSÃO

A análise da documentação apresentada permitiu concluir que a área proposta para a Denominação de Origem MEL DE CAPANEMA é coerente e adequada aos objetivos a que se destina.

Curitiba, 29 de abril de 2026.

CAMILA LUIZA
CUNHA BERNARDO
ARAGAO:04416243
910

Assinado de forma digital
por CAMILA LUIZA CUNHA
BERNARDO
ARAGAO:04416243910
Dados: 2026.04.29
17:05:27 -03'00'

Camila Luzia Cunha Bernardo Aragão,
Secretária Interina da Agricultura e Abastecimento do Estado do Paraná.