

Mel do Paraná se destaca pela qualidade na produção

12/12/2019

Agricultura e Abastecimento

O Paraná é o segundo maior produtor de mel do Brasil, ficando atrás apenas do Rio Grande do Sul. Além da forte produção – foram 7,4 mil toneladas produzidas em todo o Estado no ano passado, de acordo com o Departamento de Economia Rural (Deral) – o mel paranaense também é reconhecido pela qualidade, atestada com o registro de Indicação Geográfica concedido à produção de Ortigueira, nos Campos Gerais, e do Oeste do Estado, o que garante o diferencial do produto.

Ortigueira foi a primeira localidade a receber o registro por Dominação de Origem, em setembro de 2015. A região Oeste recebeu o registro de Indicação de Procedência em julho de 2017. O registro é concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) a determinadas regiões geográficas, conhecidas por suas características de qualidade do produto.

O mapeamento das regiões com potenciais produtos reconhecidos pela sua origem foi feito pelo Sebrae. Órgãos da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, como o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e a Agência de Defesa Agropecuária (Adapar), também dão o suporte técnico para que os produtores consigam o registro.

A Emater presta assistência técnica, apoia as organizações de apicultores e orienta o processo de registro, visando ao acesso ao mercado com agregação de valor no produto, o que gera renda às famílias rurais e abre oportunidade para os jovens permanecerem nas propriedades e ampliar as atividades locais.

O acesso a mercados mais atrativos e a um valor melhor pelo produto estão entre os benefícios conquistados com o processo de indicação geográfica, afirma o diretor-presidente da Emater, Natalino Avance de Souza. “Com a implantação da Identificação Geográfica, pode-se ampliar os canais de comercialização, inclusive para o mercado externo, melhorando significativamente as economias locais”, diz.

A coordenadora de agronegócios do Sebrae, Andreia Claudino, ressalta a

importância do registro para o desenvolvimento regional. “O registro organiza os apicultores e profissionaliza o trabalho dos produtores locais. O mel deve ser padronizado, o que melhora a economia local, aumentando o número de empregos de produtores envolvidos na cadeia produtiva e na sucessão familiar”, afirma.

EXIGÊNCIAS – No caso da apicultura, o INPI exige alguns pré-requisitos para obtenção da Indicação Geográfica. Entre eles, o manejo correto das colmeias, não utilização de agrotóxicos, limpeza do ninho, cuidado com as traças e coleta para não contaminar as abelhas.

Além disso, a associação também precisa demonstrar que o mel possui característica única no processo de produção, que são relacionadas com as condições do ambiente. Os apicultores devem seguir rigorosamente esses processos para conseguir o registro de Indicação Geográfica. O processo no INPI inclui o protocolo dos documentos necessários e exigências específicas, como análises microbiológica, físico-química e sensorial da produção.

ORTIGUEIRA – A região de Ortigueira é classificada por Denominação de Origem, que está relacionada a um produto de um meio geográfico específico, que tem influência direta na característica do produto por causa dos fatores naturais do local.

O mel polifloral da região, com os néctares de capixingui, eucalipto, assa-peixe, canelas, maria-mole, gुरुcaia, aroeira, vassourinha, gabioba e angico, típicos da região de Ortigueira, faz com que enxames fiquem cheios e em constante produção.

As experiências dos produtores antigos foram repassadas de geração em geração, a produção dobrou e melhorou a quantidade obtida de mel. A região é referência no ranking nacional com destaque na apicultura.

A cooperativa Apomel, de Ortigueira, possui 300 apicultores, e 40 deles possuem o registro de IG. A associação produziu 350 toneladas de mel em 2018. A cooperativa está sediada em um espaço de 700 metros quadrados e tem capacidade de produzir até 1,8 mil toneladas.

O presidente da Apomel, Alexandro Roberto da Silva, ressalta as características da produção em Ortigueira. “As flores diferenciadas da região dão origem ao mel de coloração âmbar claro com sabor suave e incomparável com várias propriedades medicinais”, explica. “É um mel sem agrotóxicos, que vem de dois diamantes que a região de Ortigueira possui: as aldeias Mococa e Queimada,

terras indígenas que mantêm milhares de hectares de matas nativas preservadas”, afirma.

OESTE – O mel da região Oeste possui Indicação de Procedência, que é quando uma região se torna conhecida por ser centro de produção, fabricação ou extração de um determinado produto. Por ser uma região agrícola, a produção é uma das atividades que agregam valor nas propriedades rurais de pequenos agricultores.

Um exemplo é a florada da região. Algumas das principais flores são a uva-do-japão, angico e unha-de-gato. Elas dão sabor único ao mel. As exportadoras compram o produto do Oeste para dar sabor aos outros tipos de mel das demais regiões.

O mel da região é proveniente da flora de reflorestamentos nas áreas de preservação permanente às margens do Lago Itaipu, que, aliado ao clima e à topografia, dão um toque especial ao mel.

Antonio Schneider, apicultor da cooperativa Coofamel, falou sobre a importância do reconhecimento para a região Oeste. “Dá um destaque muito grande para a nossa região, nós podemos vender o nosso mel com uma qualidade a mais”, afirma. “Com a indicação geográfica, podemos provar ao mundo que o nosso mel é bom. Temos um selo de qualidade e mostramos que o produto é diferente”, destaca.

A cooperativa Coofamel possui 300 apicultores e 50 têm registro de Indicação Geográfica. A cooperativa produziu 150 toneladas em 2018, comercializados em todo o Paraná e alguns estados, como Santa Catarina, Mato Grosso, São Paulo e Distrito Federal.

Antonio Schneider enfatiza que o mel produzido gera interesse de compradores internacionais. “O nosso mel pode ser considerado gourmet porque ele não é forte. O mel do Oeste do Paraná tem um paladar muito bom. É atrativo e suave, muito parecido com o mel de laranjeira, além de ser muito saboroso”, diz.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA – No Paraná, a proposta de buscar registros de Indicação Geográfica a produtos regionais começou a ser desenvolvida em 2013, por meio de um projeto do Sebrae que conta com apoio de órgãos estaduais e municipais e cooperativas de produtores. Com esse trabalho, o Estado se consolidou como o terceiro do País com o maior número de produtos reconhecidos ou em processo final de Indicação Geográfica.

Além do mel, a goiaba de Carlópolis, o café do Norte Pioneiro, a erva-mate de

São Matheus, a uva fina de mesa de Marialva e os queijos da Colônia Witmarsum, em Palmeira, já receberam registro de Indicação Geográfica. A bala de banana de Antonina, a cachaça, farinha de mandioca e o barreado do Litoral do Paraná e o melado de Capanema estão em fase de registro pelo INPI.