

INPI concede a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: **Planalto Sul Brasileiro** na modalidade **Denominação de Origem (DO)** para o **Mel de Melato de Bracatinga**

Em junho de 2020 a Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina – FAASC requereu junto ao INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI) a indicação geográfica: Planalto Sul Brasileiro, na modalidade: Denominação de Origem para o Mel de Melato de Bracatinga. Após a análise do dossiê e demais informações o INPI concedeu em julho 2021 a Indicação Geográfica na espécie DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO).



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. Os méis de melato diferem do mel floral ou extrafloral porque além da presença das enzimas das abelhas produtoras de mel, contêm enzimas derivadas das secreções das glândulas salivares e do intestino das cochoilhas, 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 comparados 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.

O resultado foi fruto do trabalho de vários grupos de técnicos e apicultores que desenvolveram pesquisas científicas, pesquisas bibliográficas, pesquisas históricas, reuniões e eventos técnicos. Durante o processo de “construção do IG as Instituições EPAGRI, UFSC, SEBRAE, FAASC, EMATER-RS EMATER –PR, Associações de apicultores e empresas privadas ligadas ao ramo de apicultura participaram ativamente para atingir este pioneiro objetivo na cadeia da apicultura.

A área do IG mel de Melato abrange a região sul do Paraná, norte do Rio Grande do Sul e o Planalto de Santa Catarina. Esta área abrange total ou parcialmente 134 municípios. O dossiê técnico e demais documentos podem ser acessados no site do INPI <http://revistas.inpi.gov.br/rpi/> com o número **2637**

Dessa forma, fica comprovado 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 (cochoilhas) 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 cochoilhas, permite a obtenção de um produto típico, com sabor e aroma característicos, fortemente vinculado ao

