

ORIGENS  
PARANÁ



## MEL DE MELATO DA BRACATINGA

do Planalto Sul Brasileiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



Denominação de Origem  
registrada no INPI

# Produto MEL DE MELATO DE BRACATINGA

**ALTO TEOR  
DE MINERAIS  
E QUALIDADE  
DOS AÇÚCARES**

O Mel de Melato de Bracatinga é obtido a partir da coleta, pelas abelhas, do melato das cochonilhas e que se alimentam da seiva da bracatinga, uma árvore nativa das regiões mais frias do Sul do Brasil.

Trata-se de um produto único, de excelente qualidade que apresenta teor de aminoácidos, ácido cítrico e principalmente teor de sais minerais superior ao encontrado no mel de origem floral, além de conter em sua composição menores teores de açúcares.

O mel passa por dois processos enzimáticos, o das cochoilhas e o das abelhas e assim ele não cristaliza como o mel comum e apresenta uma cor escura típica. Além disso, tem acidez mais elevada e é rico em potássio e o magnésio.

**O MEL DE MELATO DE BRACATINGA É COLHIDO DAS COLMEIAS NA SUA FORMA NATURAL, EXTRAÍDO DOS FAVOS E ENVASADO TAL COMO AS ABELHAS O PRODUZEM. POR ISSO, SUA QUALIDADE ESTÁ INTIMAMENTE LIGADA AO MEIO GEOGRÁFICO QUE O ORIGINOU.**



# Região PLANALTO SUL BRASILEIRO

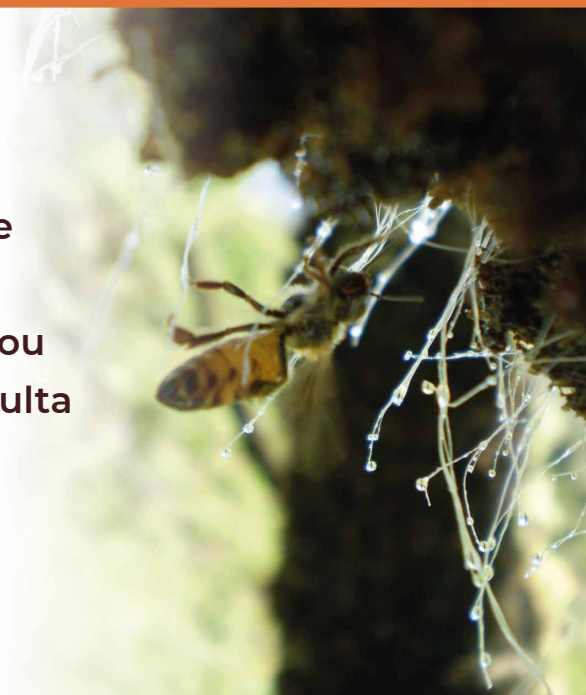


O território denominado Planalto Sul Brasileiro abrange áreas de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, sendo composta por 134 municípios. Ao longo de toda a área existem inúmeros bracatingais, especialmente em terras com altitude acima de 700 metros do nível do mar, onde o clima é classificado como temperado, chuvoso e constantemente úmido.

A árvore nativa Bracatinga (*Mimosa scabrella*, Bentham) fornece néctar e pólen no fim do inverno e permite a produção de mel floral. Além disso, os bracatingais apresentam uma associação com a cochonilha, o que possibilita a produção extrafloral de mel de melato através dos exsudados desta associação.

A região do Planalto Sul Brasileiro possui características essenciais para a produção do Mel de Melato de Bracatinga, bem como para a garantia da qualidade do produto final.

O fator humano também é essencial para garantir a qualidade do produto. Cabe ao apicultor, valendo-se da sua capacidade de observação dos ciclos da natureza, fazer o manejo das abelhas no momento correto, ou seja, quando a cochonilha atinge a fase adulta e passa a produzir o melato, processo que acontece a cada dois anos.



# MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO

Desde **1980** exportado para a Alemanha

anos **2000** grande salto nas exportações

em **2007**  **MEDALHA DE OURO**

Congresso da Associação Internacional das Federações de Apicultores (APIMONDIA), realizado na Austrália.



**2013** melhor do mundo, na Ucrânia

**2017** melhor do mundo, na Turquia






A união de fatores geográficos e humanos faz do Mel de Melato de Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro um produto único e de qualidade reconhecida mundialmente.



**FAASC**  
Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina



 (48) 99987-5488  
 faasc.br2009@gmail.com  
 @faasc\_

 <https://faasc.com.br/site/igdomelato/>