

ORIGENS
PARANÁ



Mel de PRUDENTÓPOLIS

Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Indicação de Procedência



Produto MEL

SABOR DIFERENCIADO E CARACTERÍSTICO

O mel de Prudentópolis traz dois produtos: o mel de APis (abelha africanizada com ferrão) e o mel de ASF (abelhas nativas sem ferrão) Mandaçaia, Jataí dentre outras espécies nativas deste bioma.

As cores dos méis são variáveis: de quase incolor até âmbar escuro conforme a flora disponível na época da colheita assim como a consistência, o mel das ASF tem concentração maior de umidade em relação ao mel de APis.

Os méis provém de floradas nativas da região rica em rios e córregos com suas matas ciliares preservadas e composta por inúmeras plantas floríferas.

Os produtores são na maior parte descendentes de ucrânianos trazendo consigo e mantendo a tradição de importantes produtores de mel.

Região

PRUDENTÓPOLIS



O município de Prudentópolis, na região Centro-Sul do Paraná tem sua produção de mel desde a época da colonização do município, por volta de 1887, introduzida pelos primeiros imigrantes europeus. Estabeleceram-se no município italianos, alemães, poloneses e principalmente ucranianos, que representam 70% da população, atraídos pelos aspectos físicos e pelo clima da região. Inserida no bioma Mata Atlântica, a cidade está entre cachoeiras, riachos e serras, possui 3 microclimas, alto índice de pluviosidade e é bastante irrigada. A qualidade do mel fez Prudentópolis ser reconhecida desde a década de 1980 como a “Capital do Mel”.

Mel da Agricultura Familiar



mais de
1000 famílias
PRODUTORAS



produzem
500 T
de **MEL/ANO**

DIFERENCIAIS

1



**Diversidade
Microrregiões:**
muitas flores e
diferentes climas
na região

2



Meliponicultura
abelhas sem ferrão
e brasileiras



Clique para ver o vídeo



**O MEL DE
PRUDENTÓPOLIS
VALORIZA
AS ABELHAS
NATIVAS QUE
PRODUZEM MEL
DE QUALIDADE
E MAIS SABOROSOS**

APAM

**Associação Prudentopolitana de
Apicultores e Meliponicultores**



42 99105-5110

Tarcizio Kraiczek

SEBRAE