

ORIGENS
PARANÁ



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
**MEL
OESTE
do
PARANÁ**

Indicação de Procedência Registrada no INPI

Produto MEL

PURO, SABOROSO, DE QUALIDADE

de abelha *Apis mellífera escutelata* (Apis Africanizada)
e mel de abelha *Tetragonisca angustula* (Jataí)

O Mel do Oeste do Paraná é muito saboroso, puro, de qualidade, proveniente de abelhas Apis e abelhas Jataí. A produção segue um protocolo de manutenção das colméias, processos de higiene, retirada do mel em lugar próprio, sem umidade. O mel é submetido a testes de controle de qualidade e caracterização, e possui rastreabilidade, por meio do georreferenciamento de apiários, garantindo seu elevado padrão.

O mel destaca-se pela coloração suave, amarela, quase transparente de sabor floral e agradável, características bem aceitas pelo mercado.

Enquanto a média nacional é de 1 kg por caixa do mel de Jataí, na região Oeste do Paraná consegue-se até 2,5 kg por caixa. Em relação a Apis, a média nacional é de 25 kg, enquanto a da região do Oeste paranaense é de 40 kg.

O produto é vendido em potes, sachês, pólen, própolis, mel de Jataí para tosse e geleia real.

Região OESTE DO PARANÁ



A região do Oeste do Paraná possui tradição de produção de mel, apoiada por uma rede organizacional. Ela é formada pelos Municípios lindeiros do Lago de Itaipu que estão dentro da Bacia do Paraná 3, a qual é formada por parques, reservas, áreas de preservação permanente, refúgios biológicos e pela Ilha Grande. É composta por cinquenta municípios no total.

Seu relevo é plano e pouco ondulado com solos férteis e pouca susceptibilidade à erosão. Os verões são quentes, com geadas pouco frequentes e chuvas concentradas nos meses de verão. Essas características climáticas são propícias para a agricultura da região.



As margens do reservatório de Itaipu com muitas áreas de proteção ambiental, com uma mata jovem e diversificada, trazem a diferenciação para a produção do mel. Assim, o mel do Oeste do Paraná é oriundo da flora de reflorestamentos em áreas de preservação permanente às margens do Lago de Itaipu que aliado ao clima e a topografia dão o diferencial ao produto que tem elevada aceitação comercial.



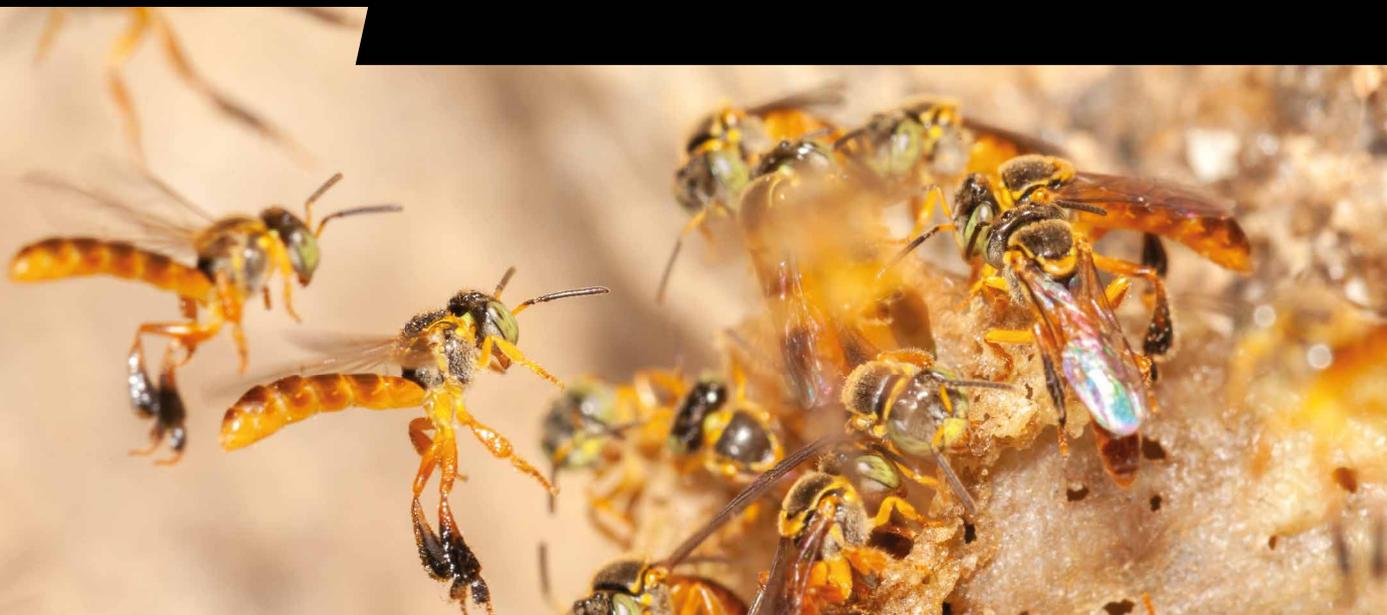
A grande fartura hidrográfica e de áreas verdes preservadas, apoiada por melhorias técnicas da produção e de gestão, fizeram o Oeste do Paraná um dos produtores de mel de alta qualidade com interesse também de compradores internacionais.



Há cerca de
2000 produtores
**AGRICULTURA
FAMILIAR**



50000
COLMEIAS





O mel é um alimento rico em cálcio, fósforo, carboidratos com diversas vitaminas, sais minerais, proteínas e aminoácidos de fácil digestão.

Auxilia no controle de doenças cardiovasculares, no funcionamento do coração, protege o cérebro, o fígado, e é eficaz no tratamento de problemas respiratórios e pulmonares. Ativa as funções do cálcio e do fósforo nos ossos, dentes e unhas e ajuda na proteção da membrana das hemácias e do organismo contra substâncias carcinogênicas.



Clique para ver o vídeo

COOFAMEL

**Cooperativa
Agrofamiliar Solidária**

 (45) 3268-2445

 (45) 99918-8223

 contato@coofamel.com.br

 coofamel.com.br

 /coofamel

 @coofamel

SEBRAE