

ORIGENS  
PARANÁ



## MEL DE CAPANEMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Indicação Geográfica em Análise pelo INPI  
como Denominação de Origem

# Produto MEL DE CAPANEMA

**SABOR E QUALIDADE  
INFLUENCIADOS PELA  
DIVERSIDADE E PELA  
AGRICULTURA FAMILIAR**

Produzido no município de Capanema, no Paraná, o Mel da Região se destaca por sua coloração, textura e sabor únicos, influenciados pela rica fauna e flora próximas ao Parque Nacional do Iguaçu e ao Rio Iguaçu. Com floradas específicas, como louro branco e cambará, a produção do mel ocorre até mesmo fora da época usual, agregando ainda mais valor ao produto.

Com mais de 50 anos de tradição, o mel da região é oriundo majoritariamente da agricultura familiar e passa por práticas orientadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), incluindo boas práticas agrícolas e o uso de cadernos de campo. O mel é reconhecido e valorizado pela população local, presente em restaurantes da região e com grande potencial de diferenciação no mercado.



# Região CAPANEMA



A região de Capanema é caracterizada pela forte presença da agricultura familiar e por sua proximidade com áreas de grande biodiversidade, como o Parque Nacional do Iguaçu. Esse contexto ambiental favorece a produção apícola, resultando em produtos com características diferenciadas.

Mais de 100 produtores atuam na região e o mel local movimenta cerca de R\$ 650 mil anuais e conta com o apoio de instituições como Sebrae, IDR-Paraná, Prefeitura, Coofamel e Cresol





Associação responsável  
APIC – Associação dos Apicultores  
de Capanema e Região

🌐 [melparqueiguassu.com.br](http://melparqueiguassu.com.br)

✉ [apiccapanema@gmail.com](mailto:apiccapanema@gmail.com)

☎ (46) 99984-8224

