Mel de Capanema é a 29.ª Indicação Geográfica do Paraná e movimenta o turismo na região

20/10/2026
Notícias

Produto é o mais novo paranaense a conquistar uma IG, reconhecimento que garante qualidade e que características especiais do produto tem origem exclusivamente de fatores naturais e humanos específicos daquela região. Em Capanema, alguns apiários já observam o turismo envolvendo a produção do mel como mais uma possibilidade de sustento e promoção do produto.

O Paraná segue conquistando reconhecimentos com produtos e manufaturas tradicionais e especiais. O mel de Capanema é o mais novo produto paranaense a conquistar uma Indicação Geográfica (IG) concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) nesta terça-feira (20). Com o registro, o Instituto passa a contar com 183 IGs, 29 estão no Paraná - líder nacional.

O mel produzido no Sudoeste do Estado foi reconhecido na modalidade Denominação de Origem (DO), que garante qualidade e que características especiais do produto têm origem exclusivamente de fatores naturais e humanos específicos daquela região.

A apicultura na região de Capanema tem base na agricultura familiar e conta com mais de 50 anos de atividade. O pedido de reconhecimento foi apresentado pela Associação de Apicultores de Capanema e Região (Apic). A distinção dessa produção é fruto da interação das abelhas com a flora nativa da Mata Atlântica, preservada no Parque Nacional do Iguaçu, na fronteira entre o Brasil e a Argentina.

Atualmente, os produtores vinculados à associação mantêm cerca de 5 mil colmeias e produzem 60 toneladas de mel por ano. Além de abastecer o mercado regional e a rede de serviços do entorno do Parque Nacional do Iguaçu, a produção é comercializada para estados como São Paulo e Rio Grande do Sul.

“A Indicação Geográfica tem tudo a ver com o turismo, porque ela representa o senso de pertencimento regional e traz visibilidade aos produtos típicos dos

nossos municípios. Isso aconteceu com Antonina e suas balas de banana, por exemplo, transformando aquele produto em parte de um passeio, agregando valor a um roteiro e criando senso de pertencimento na cidade, que reconhece a sua cultura local naquele item", afirma Irapuan Cortes, diretor-presidente do Viaje Paraná.

Em Capanema, diferentes apiários produzem o mel como fonte de renda familiar e alguns já observam, inclusive, o turismo envolvendo a produção como mais uma possibilidade de sustento e divulgação do produto. Exemplo disso é que algumas visitas guiadas com turistas já têm sido feitas e organizadas pela associação.

"Durante as visitações proporcionamos acompanhamento técnico aos visitantes em apiários locais. As pessoas podem conhecer como é feito o processo de extração do mel, conhecer as colmeias, e o tratamento do produto. Já fazemos parte da rota turística do município e a tendência é que com a Indicação Geográfica essa atividade seja cada vez mais ampliada", explica Cleiton Lagemann, presidente da Associação de Apicultores de Capanema e Região.

"É uma atividade que pode ajudar na renda de muitas famílias e produtores, então vale a pena investir no turismo. No nosso caso, estamos nos preparando para ampliar essa oferta turística, porque é um passeio diferente, que transmite conhecimento através de uma produção local", conta Salete Manchini, proprietária do Apiário Manchini.

QUANTIDADE E QUALIDADE - O Estado é um dos destaques nacionais na produção do mel. Segundo a Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (SEAB), o Paraná foi o segundo maior produtor do País em 2025, com 10,7 mil toneladas, alta de 7,1%. Em valor da produção, o Estado ficou em primeiro, com R$ 217,7 milhões (alta de 17,1%), o equivalente a 17,9% do valor nacional.

Quando se trata de mel com qualidade, o Paraná é uma referência perante o INPI. Agora, são 4 méis com Indicação Geográfica: O mel de Ortigueira foi certificado em 2015; o mel do Oeste do Paraná, que abrange 48 municípios, em 2017; o mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul do Brasil, foi concedido a Santa Catarina em 2021 e inclui 12 municípios paranaenses; e, agora, o mel de Capanema.

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) apoia produtores de diversas atividades produtivas na obtenção da IG, um diferencial

de qualidade que amplia oportunidades dos produtos no mercado nacional e internacional.

Hulda Giesbrecht, coordenadora de Tecnologias Portadoras de Futuro do Sebrae Nacional, explica que o reconhecimento da Denominação de Origem valida o padrão técnico e a identidade do Mel de Capanema. “Para os pequenos produtores e para a agricultura familiar da região, esse registro fortalece a organização produtiva, protege a procedência no mercado e abre canais comerciais com compradores que exigem conformidade e diferenciação comprovadas”, diz.

LIDERANÇA - Com mais esse registro, o INPI chega a 183 IGs reconhecidas, sendo 138 Indicação de Procedência (137 nacionais e uma estrangeira) e 45 Denominações de Origem (35 nacionais e 10 estrangeiras).

Somente em 2026, o Paraná conquistou sete novos registros. Além do mel de Capanema, esse ano foram reconhecidos: as cervejas artesanais de Guarapuava, o pão no bafo de Palmeira, o couro de peixe de Pontal do Paraná, o ginseng de Querência do Norte, o café da Serra de Apucarana e as tortas de Carambeí.

Em 2025, o Estado obteve oito Indicações Geográficas: as ostras do Cabaraquara, poncã de Cerro Azul, broas de centeio de Curitiba, cracóvia de Prudentópolis, carne de onça de Curitiba, café de Mandaguari, urucum de Paranacity e queijo colonial do Sudoeste do Paraná.

Também possuem selo de IG no Paraná o mel de Ortigueira, queijos coloniais de Witmarsum, cachaça e aguardente de Morretes, melado de Capanema, vinhos de Bituruna, mel do Oeste do Paraná, barreado do Litoral do Paraná, bala de banana de Antonina, erva-mate de São Mateus, camomila de Mandirituba, uvas finas de Marialva, cafés especiais do Norte Pioneiro, morango do Norte Pioneiro e goiaba de Carlópolis.