



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO”

Outubro, 2019



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO”

A FAASC, Federação das associações dos apicultores e meliponicultores do estado de Santa Catarina, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, Art.1º, § 1º: ... “A FAASC perante os processos da Indicação Geográfica, doravante denominada *IG*, que fizer parte, atuará e representará a cadeia produtiva da apicultura em toda a área de abrangência geográfica da *IG* para produtos da apicultura em Santa Catarina e no Planalto Sul Brasileiro para a *IG* do *Mel do Melato da Bracatinga*”...; conjuntamente com seus associados, apicultores do Planalto Sul Brasileiro e entidades representativas do setor com atuação na produção do Mel de Melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro, objeto desta Denominação de Origem, reuniram-se em assembleia geral realizada em Campos Novos no dia 03 de outubro de 2019 e aprovaram este Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º - O nome da região geográfica da Denominação de Origem (DO) é: “*Planalto Sul Brasileiro*”.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º - O produto da Denominação de Origem (DO) é: “*Mel de Melato da Bracatinga*”;

§ 1º - O Mel de Melato, por definição, é um produto natural das abelhas obtido a partir das excreções de insetos sugadores de partes vivas das plantas. Melato é um vocábulo que, em biologia, refere-se às excreções de insetos sugadores, em forma de líquidos açucarados, e no caso o Melato da Bracatinga é proveniente da cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi) que vivem associadas à árvore



popularmente conhecida por Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) como sugadores da seiva elaborada do floema. Estes líquidos açucarados, que são procurados e colhidos pelas abelhas como se fossem néctar, passam pelos mesmos processos enzimáticos na abelha. O produto final, entretanto, é diferente nas suas propriedades físico-químicas e constitui o mel de melato. Também conhecido por "honeydew", é um mel que não cristaliza, de coloração escura, composto por monossacarídeos e minerais que dão características organolépticas distintas e tipicamente únicas, ocorre exclusivamente da área geográfica delimitada no Planalto Sul Brasileiro, conforme descreve o Art. 3º do Cap. III;

§ 2º - O produto da Denominação de Origem (DO) será identificado e nominado como: "***Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro***";

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 3º - A Área Geográfica Delimitada da DO Mel de Melato de Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

A área da Indicação Geográfica, na espécie Denominação de Origem, "Mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", é única, contínua e abrange 58.987,1 Km², localizada entre os está localizada entre os paralelos 25°24'52" e 29°44'21" Sul e os meridianos 48°53'76" e 52°13'24,25" Oeste, e abrange, total ou parcialmente do território estabelecido pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017), de 107 municípios de Santa Catarina, 12 do Paraná e 15 do Rio Grande do Sul. Conforme abaixo relacionado nos incisos 'i' a 'iii' por estado, totalizando 134 municípios:

- i. Santa Catarina: Abdon Batista; Abelardo Luz; Agrolândia; Água Doce; Alfredo Wagner; Anita Garibaldi; Anitápolis; Arroio Trinta; Atalanta; Bela Vista do Toldo; Bocaina do Sul; Bom Jardim da Serra; Bom Retiro; Braço do Trombudo; Brunópolis; Caçador; Calmon; Campo Alegre; Campo Belo do Sul; Campos Novos; Canoinhas; Capão Alto; Catanduvas; Celso Ramos; Cerro Negro; Chapadão do Lageado; Concórdia; Correia Pinto; Curitibanos; Erval Velho; Fraiburgo; Frei Rogério; Grão Pará; Herval d'Oeste; Ibiam; Ibicaré; Iomerê; Ipira; Ipumirim; Irani; Ireneópolis; Itaiópolis; Jaborá; Jacinto Machado; Joaçaba; Lacerdópolis; Lages; Lauro Müller; Lebon Régis; Lindóia do Sul; Luzerna; Macieira; Mafra; Major Vieira; Matos Costa; Mirim Doce; Monte Carlo; Monte Castelo; Morro Grande; Nova Veneza; Orleans; Otacílio Costa; Ouro; Painel;



Palmeira; Papanduva; Passos Maia; Peritiba; Petrolândia; Pinheiro Preto; Ponte Alta; Ponte Alta do Norte; Ponte Serrada; Porto União; Pouso Redondo; Praia Grande; Presidente Castelo Branco; Rancho Queimado; Rio das Antas; Rio do Campo; Rio Fortuna; Rio Negrinho; Rio Rufino; Salto Veloso; Santa Cecília; Santa Rosa de Lima; Santa Terezinha; São Bento do Sul; São Bonifácio; São Cristóvão do Sul; São Joaquim; São José do Cerrito; São Martinho; Siderópolis; Taió; Tangará; Timbé do Sul; Timbó Grande; Três Barras; Treviso; Treze Tílias; Urubici; Urupema; Vargeão; Vargem; Vargem Bonita; Videira.

- ii. Paraná: Bituruna; Coronel Domingos Soares; Cruz Machado; General Carneiro; Inácio Martins; Mangueirinha; Palmas; Paula Freitas; Pinhão; Porto Vitória; Reserva do Iguaçu; União da Vitória.
- iii. Rio Grande do Sul: Bom Jesus; Cambará do Sul; Caraá; Itati; Jaquirana; Mampituba; Maquiné; Morrinhos do Sul; Riozinho; Rolante; São Francisco de Paula; São José dos Ausentes; Terra de Areia; Três Cachoeiras; Três Forquilhas.

§ único - Os critérios selecionados para a delimitação da área da IG "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", para o produto mel de melato da Bracatinga, são aqueles relacionados à interação entre fatores naturais e humanos que influenciam nas características e qualidades do produto da IG, tendo em vista que se trata de uma Denominação de Origem (DO), em consonância com sua definição contida no Art. 178 da Lei 9.279/1996. A área foi delimitada a partir do cruzamento de distintas informações, a saber: área de ocorrência natural da bracatinga (fitogeografia), ocorrência natural do fenômeno de simbiose entre a Bracatinga e a Cochonilha, clima (temperatura e pluviosidade), uso da terra, altitude (curva de nível de 700 metros) e distribuição dos apiários com produção de mel de melato da bracatinga. Cada fator desse compôs um plano de informação, cuja sobreposição resultou na configuração da área da DO "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", a qual abrange, total ou parcialmente, 134 municípios distribuídos nos três estados da região Sul do Brasil. Portanto, por se tratar de uma Denominação de Origem (DO), a delimitação da área proposta apresenta coerência, pois foi fundamentada em critérios técnicos relacionados à viabilidade de ocorrência da própria atividade produtiva e o saber fazer, bem como aqueles que influenciam nas características do produto final.

Art.4º - O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro,

Para a delimitação da área geográfica da IG (2020), utilizando-se de dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, a Epagri

(2020) fundamentada por levantamentos já citados anteriormente no artigo 3º, definiu a área geográfica da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro com o total de 58.9871 Km², sendo que, em Santa Catarina a área delimitada é de 43.339,5 km², correspondendo a 45,3% do território catarinense; no Paraná a área é de 8.500,6 km², correspondente a 8,9 % do território paranaense e no Rio Grande do Sul é de 7.147,0 km², cerca de 7,5% do território sul riograndense. conforme ilustra o mapa com os limites definidos nos pontos de passagem ilustrados na figura 1 abaixo:

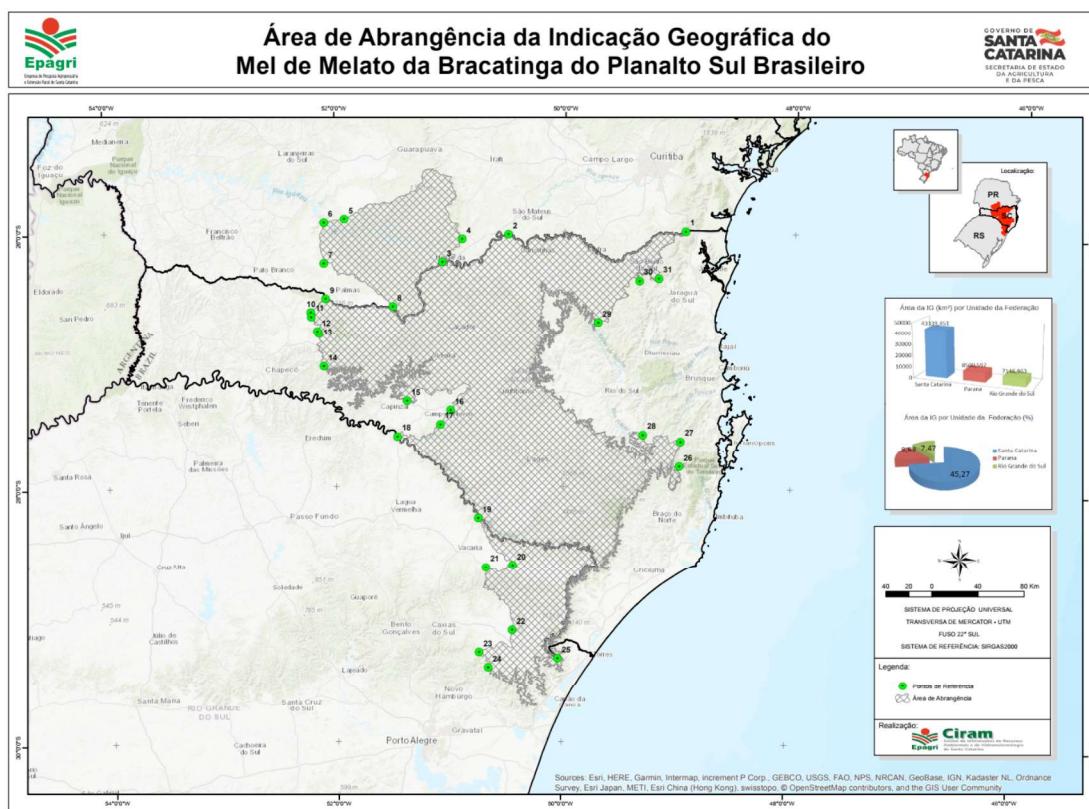


Figura 1. Mapa da delimitação da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. Fonte: “Doc. referencial da “Delimitação da Área Geográfica Delimitada da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, Epagri-Ciram, Florianópolis, 2020, 23p”;

§ 1º. - A delimitação da área geográfica da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro é definida pelas coordenadas dos pontos indicativos, curvas altimétricas, acidentes geográficos e limites político-administrativos, como segue abaixo nas alíneas ‘a’ à ‘x’ a descrição do perímetro da área, conforme consta no documento “Delimitação geográfica da IG do Mel de



Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" (EPAGRI, 2019).

- a. A delimitação tem início no ponto 1 localizado na divisa entre os municípios de Campo Alegre, Garuva em Santa Catarina e com o estado do Paraná, próximo as nascentes do rio Negro, coordenadas 705183,1393E e 7123786,132N. No sentido Oeste o rio Negro será o limite da região até sua foz com o rio Iguaçu, no município de Canoinhas, coordenadas 550980,7041E e 7121356,725N (ponto 2), sempre na divisa entre os estados de Santa Catarina e Paraná.
- b. A partir deste ponto o limite da IG segue pelo rio Iguaçu entre os estados de SC e PR até o ponto 3 com coordenadas 493659,2464E e 7097502,026N na foz do rio Pintado com rio Iguaçu.
- c. Segue a partir deste ponto em direção ao estado do Paraná pelo divisor de águas entre o rio Vermelho e o rio da Vargem Grande até o ponto 4 com coordenadas 510831,7783E e 7117394,967N, próximo as nascentes do rio da Vargem Grande e rio Santana, na divisa entre os municípios de Paulo Frontin e Paula Freitas.
- d. A partir deste ponto (4) segue pelo divisor de águas da micro bacia da ANA codificação nível 4 – 8625, até o ponto 5 com coordenadas aproximadas 408249,507E e 7134939,503N no divisor de águas dos rios Lajeado dos Touros, Lajeado do Butiá e rio Reservas, seguindo até o ponto 6 no rio Iguaçu com coordenadas aproximadas 390571,4835E e 7131673,153N, no município Reserva do Iguaçu.
- e. Segue a partir deste ponto (6) pelo divisor de água dos rios Marrecas e rio Butiá nos municípios Paranaenses de Reserva do Iguaçu e Mangueirinha até o ponto 7 no divisor de águas da micro bacia ANA codificação nível 4 – 8625, coordenadas 390618,5699E e 7096069,468 no município de Coronel Domingos Soares.
- f. A partir deste ponto, pelo divisor de águas da micro bacia ANA codificação nível 4 – 8625 até o ponto oito (8), entre os municípios de General Carneiro e Água Doce na divisa dos estados do Paraná e Santa Catarina, coordenadas 450594,1311E e 7059248,39N.
- g. Segue a partir deste ponto (8) entre as divisas estaduais do Paraná e Santa Catarina até o ponto 9, próximo a nascente do rio Pacheco, ainda entre PR e SC. Coordenadas aproximadas de 392229,5648E e 7065797,784N.



- h. A partir deste ponto entrando no município de Abelardo Luz em SC, segue pelos divisores de água dos rios Pacheco e rio Vermelho, afluentes do rio Chapecó até o ponto 10 com coordenadas 379427,309E e 7053887,256N na foz do rio Vermelho no rio Chapecó.
- i. A Partir deste ponto (10) segue pelo rio Chapecó até a divisa municipal de Abelardo Luz e Ouro Verde no ponto 11 com coordenadas 379920,9449E e 7050155,466N.
- j. Deste ponto segue pelas divisas municipais de Abelardo Luz e Ouro Verde, Abelardo Luz e Faxinal dos Guedes, e este com o município de Vargeão até o ponto 12 com coordenadas 385206,6706E e 7037274,524N no rio do Mato.
- k. Segue pelo rio do Mato a partir do ponto 12 até a divisa municipal de Vargeão e Passos Maia no ponto 13 com coordenadas 386427,0575E e 7035494,709N.
- l. A partir do ponto 13 segue pelas divisas municipais de Passos Maia com Vargeão, Ponte Serrada com Vargeão e Ipumirim e Lindoia do Sul com Ipumirim até o ponto 14 coordenadas 390819,7511E e 7006987,286N na curva de nível com cota 700m gerada a partir do Modelo Digital de Elevação da NASA.
- m. A partir deste ponto (14) o limite é a curva de nível de cota 700m passando pelos municípios de Lindoia do Sul, Ipumirim, Irani, Catanduvas, Jaborá, Concórdia, Presidente Castelo Branco, Ouro, Peritiba, Ipira, Lacerdópolis, Joaçaba, Luzerna, Água Doce, Treze Tílias, Ibicaré, Arroio Trinta, Iomerê, Pinheiro Preto, Videira, Tangará, Herval d'Oeste, Erval Velho até o ponto 15 de coordenada 463040,9075E e 6976773,888N, a partir deste ponto segue pelas divisas municipais de Erval Velho, Herval d'Oeste, Ibicaré, Ibiâm, Tangará, Monte Carlo, Frei Rogério, Brunópolis e Vargem com Campos Novos até o ponto 16 com coordenadas 500734,0294E e 6968931,111N.
- n. A partir deste ponto segue pelo divisor de águas dos rios Ibicuí, Lajeado do Postinho, Lajeado da Vargem ou Barra Grande e Lajeado Ervalzinho até o ponto 17 (491778,39E e 6957053,379N) entre as divisas municipais de Campos Novos e Abdon Batista. Segue pela divisa municipal de Abdon Batista, Anita Garibaldi e Celso Ramos com Campos Novos até o ponto 18 (454897,7112E e 6946245,338N) entre as divisas municipais de Campos



Novos em SC e Barracão no RS no rio Uruguai.

- o. A partir do ponto 18, segue pelas divisas estaduais entre SC e RS até o ponto 19 entre as divisas estaduais de Capão Alto/SC e Bom Jesus/RS, nas coordenadas 524700,1107E e 6875222,251N.
- p. Do ponto 19 segue pelo divisor de água da bacia hidrográfica código 8287 ANA nível 4 entre o rio Pelotas e rio Santana até o ponto 20 coordenadas 554588,3315E e 6834094,592N, continua pelo divisor de água da bacia hidrográfica da ANA nível 4 até o ponto 21 coordenadas 531439,3808E e 6832373,802N na divisa entre os municípios de Bom Jesus e Monte Alegre dos Campos.
- q. Segue a partir deste ponto pelas divisas municipais de Bom Jesus com Monte Alegre dos Campos e São Francisco de Paula, depois Jaquirana com São Francisco de Paula até o ponto 22 nas coordenadas 554029,8099E e 6777588,215N. Após segue pelo divisor de água das nascentes dos rios Arroio do Morro Grande, Lajeado Grande, Arroio Cará com arroio dos Quatis, arroio com nome desconhecido, arroio Sabugueiro, arroio do Junco, até o rio Santa Cruz em São Francisco de Paula no ponto 23 de coordenadas 525460,9774E e 6758678,899N.
- r. Segue a partir deste ponto em direção Sudoeste até as divisas municipais entre São Francisco de Paula e Canela até o ponto 24 nas coordenadas 533467,9895E e 6745549,164N.
- s. A partir deste ponto segue pela curva de nível de cota 700m pelo município de São Francisco de Paula, Rolante, Riozinho, Caraá, Maquiné, Terra de Areia, Itati, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Mampituba no Rio Grande do Sul até o ponto 25 no rio Mampituba na divisa entre Mampituba (RS) e Praia Grande (SC) nas coordenadas 593469,522E e 6753334,229N.
- t. A partir deste ponto segue ainda pela cota 700m já em Santa Catarina no município de Praia Grande, Jacinto Machado, Timbé do Sul, Siderópolis, Morro Grande, Nova Veneza, Treviso, Lauro Muller, Orleans, Grão Pará, Rio Fortuna, Santa Rosa de Lima, Anitápolis, São Martinho e São Bonifácio até o ponto 26, coordenadas 699089,71E e 6919224,01N, na divisa municipal entre São Bonifácio e Águas Mornas.
- u. A partir deste ponto segue pela divisa municipal entre os municípios de



Águas Mornas com São Bonifácio, Anitápolis e Rancho Queimado até o ponto 27 nas coordenadas 700130,7532E e 6941635,409N. Segue pela divisa municipal de Rancho Queimado com Angelina e Leoberto Leal, e depois segue pela divisa municipal de Leoberto Leal com Alfredo Wagner até o ponto 28 com coordenadas aproximadas 667637,5927E e 6947728,944N.

- v. A partir deste ponto segue pela curva de nível 700m dentro dos municípios de Alfredo Wagner, Bom Retiro, Chapadão do Lajeado, Petrolândia, Otacílio Costa, Atalanta, Agrolândia, Braço do Trombudo, Pouso Redondo, Mirim Doce, Taió, Rio do Campo, Santa Terezinha, Monte Castelo, Papanduva, Itaiópolis até o ponto 29 nas coordenadas 628854,643E e 7045205,816N.
- w. Segue a partir deste ponto pela divisa municipal de Itaiópolis com José Boiteux e Doutor Pedrinho. Depois divisa municipal de Rio Negrinho com Doutor Pedrinho, Rios dos Cedros e Corupá. Continua pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá até o ponto 30 com coordenadas 664794,3889E e 7081519,973N.
- x. A partir deste ponto segue pela curva de nível com cota 700m até o ponto 31 com coordenadas 681655,0226E e 7083365,111N. Deste ponto segue pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá e Jaraguá do Sul, depois Campo Alegre com Jaraguá do Sul, Joinville e Garuva até o ponto inicial 1 na intersecção da divisa entre os municípios de Campo Alegre e Garuva, também divisa com o Estado do Paraná e Santa Catarina.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DA QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS QUE SE DEVEM À INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 5º - O meio geográfico de influência na qualidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

As qualidades e características do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro que estabelecem o seu renome estão exclusiva e essencialmente ligadas ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e o processo de produção;

- i. ***O fator natural determinante no meio geográfico*** para a qualidade e características do Mel de Melato da Bracatinga é o fenômeno da produção do “Melato da Bracatinga”, excresção produzida pela cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi)



associada à árvore da Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham). A produção do Melato da Bracatinga ocorre naturalmente no meio geográfico em um ambiente específico que favorece as três espécies (Bracatinga, Cochonilha, Abelha), primordialmente a cochonilha e a Bracatinga. Portanto, o reconhecimento das qualidades e características do Mel de Melato da Bracatinga que se devem ao meio geográfico passa pelo conhecimento do ambiente que o origina. Ambiente este exclusivo e geograficamente localizado no Planalto Sul Brasileiro, onde ocorrem Bracatingais, predominantemente em Florestas de Araucária ou Florestas Ombrófilas Mistas em terras de altitude, acima de 700 m do nível do mar, onde o clima é classificado como Cfb (Koeppen), isto é, temperado, chuvoso com precipitação média de 1300 a 2500 mm e constantemente úmido. Este é o ambiente que favorece a árvore da Bracatinga e a colonização dos seus troncos e galhos pela cochonilha, que se alimenta da seiva e excreta um exsudado muito rico em açúcares formando um longo fio branco visivelmente brotando no tronco da árvore. Este exsudado, o “Melato”, as abelhas utilizam como se fosse o mel floral para a produção do “Mel de Melato”, também internacionalmente conhecido por “honeydew”.

- ii. **O fator humano determinante no meio geográfico** para a qualidade do Mel de Melato da Bracatinga é justamente o saber fazer, desencadeado pelo fenômeno natural da ocorrência do “melato”. O apicultor, se valendo da sua primorosa capacidade de observação dos ciclos que a natureza promove e da curiosa visitação das abelhas nos troncos da Bracatinga para fazer uso de um exsudado viscoso e doce para produção do mel, aprimorou o seu saber fazer no manejo das abelhas e definiu assim o sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga. Neste ambiente de produção do “Melato” no Planalto Sul Brasileiro, o apicultor faz a escolha criteriosa do local para instalação dos seus apiários, estrategicamente nas matas de Bracatinga ou sua adjacência, com número de colmeias definido pela disponibilidade local de alimento e respeitando o bioma da Bracatinga e a biologia da cochonilha. Somente quando a cochonilha atinge a fase adulta é que ocorre a produção do “Melato”. Isto acontece a cada dois anos, nos anos pares, podendo ocorrer entre os meses de dezembro a junho, quando as floradas naturais nas Florestas de Araucária ou Florestas Ombrófilas Mistas já não são mais predominantes e sobrepõem à preferência das abelhas pelo mel de melato da bracatinga. É somente neste momento que o produtor apicultor, migra com as suas abelhas para o ambiente de produção ou então com seus apiários permanentes já instalados nesta localidade, maneja as colméias para a safra, propiciando a colheita exclusiva do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

- iii. **Outro fator humano, relevante no meio geográfico para a qualidade**, está na participação dos entrepostos e seus agentes nos mercados, principalmente os



importadores de Mel na Europa. O reconhecimento do “Mel de Melato da Bracatinga” com a sua qualidade intrínseca veio primeiramente do mercado na Alemanha, conhecendo as qualidades exclusivas de um “honeydew”, na primeira compra já pagou mais pelo produto em relação ao mel floral da mesma origem. Com isto, estes agentes comerciais nos acordos com os entrepostos, estabeleceram para as safras seguintes padrões mínimos e definiram processos de controle para a origem e o sistema produtivo deste produto. Os primeiros entrepostos que organizaram a oferta no território do Planalto Sul Brasileiro e que ainda hoje são os maioristas do mercado estão localizados em Santa Catarina, por isto encontramos hoje no mercado europeu o Mel de Melato da Bracatinga, denominado como “de Santa Catarina”. Atualmente em volume de participação no mercado, os importadores europeus consomem 90% da produção de Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro (dados da ABEMEL, 2020), produção esta certificada e inspecionada. Talvez seja por isto, no Mundo, o Mel com o maior controle sobre a qualidade e identidade de um produto. Deve ser processado e manipulado somente em estabelecimentos com rigorosos controles higiênico-sanitários, em acordo aos marcos legais do Brasil e do mercado comum Europeu, em um processo rigorosamente rastreado, e por muitos ainda certificado como Produção Orgânica.

- iv. **O conjunto dos fatores naturais e humanos presentes no meio geográfico** define a organização da cadeia produtiva do Mel de Melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro. Organização que atualmente e na grande parte da produção é realizada pelas empresas com entrepostos habilitados para exportação, em um sistema de integração com os apicultores, com a produção assistida, qualificada e certificada, por vezes ainda subsidiada para uma demanda pré-definida. Estabelecida nos estados de SC e PR, desde os primórdios da produção do mel de melato da Bracatinga em localidades onde se concentram imigrantes alemães que trouxeram consigo o gosto pela apicultura. É também atualmente a organização adotada nas associações regionais de apicultores com entrepostos menores e estabelecidos na área geográfica delimitada, alguns habilitados para os mercados de exportação, mas neste caso primordialmente atuando nos mercados regionais e nacional, que também já reconhecem no Mel de Melato da Bracatinga o padrão de qualidade e identidade adotado pelos grandes entrepostos, o do Planalto Sul Brasileiro.
- v. **A qualidade e características do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro**, essencialmente, vem da sua origem no meio geográfico, conforme descrito anteriormente no item a., sobre o fator natural determinante para a qualidade presente no meio geográfico, é o da produção do “Melato da Bracatinga”. Quando a cochonilha suga a seiva do floema da planta realiza a primeira digestão enzimática, sua excreção açucarada quando colhida pelas abelhas passa pela segunda digestão



enzimática, conferindo ao mel características únicas como não cristalizar e possuir uma cor escura típica, ter na sua composição a presença de monossacarídeos, açúcares simples e sais minerais com propriedades físico-químicas e organolépticas próprias e distintas. Um mel com acidez mais elevada e condutividade média acima de $\geq 1.200 \text{ mS cm}^{-1}$; indicando um produto rico em minerais (oligoelementos), em especial o potássio (K) e o Magnésio (Mg) e torno de $1 \mu\text{g Kg}^{-1}$; que o distinguem significativamente de qualquer outro Mel de Melato ou Mel Floral no Mundo. Características estas que em conjunto definem uma sensação organoléptica própria, doce equilibrada, proporcionada pela relação ("ratio") mais elevada entre os açúcares totais e a Acidez. É um produto colhido pelo apicultor das colméias na sua forma natural, extraído dos favos e envasado como as abelhas o produzem, por isto intimamente ligado e definido pelo meio geográfico que o originou, com qualidade intrínseca, singular e única, resultante da influência direta do meio geográfico. Este padrão de qualidade e identidade, adotado para a DO, foi constatado nas análises bromatológicas e organolépticas das inúmeras amostras comerciais de Mel de Melato da Bracatinga colhidas no Planalto Sul Brasileiro, e confirmado com o padrão de referência comercial adotado no produto importado pelos europeus. Importante destacar que este padrão de qualidade e identidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro já foi reconhecido internacionalmente na primeira apresentação em 1989 no Congresso da APIMONDIA (Associação Internacional das Federações de Apicultores), evento que em outras três edições posteriores, nos anos de 2013, 2015 e 2017, premiou este Mel de Melato da Bracatinga com medalha de ouro. Estabeleceu-se assim, definitivamente, a importância comercial e os padrões de qualidade e identidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, hoje renomados e que estão preservados neste Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 6º - O sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga

O sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga a ser adotado pelo produtor da DO é orientado pelo que descreve acima o Art.5º para “O meio geográfico de influência na qualidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, atendendo ainda aos requisitos complementares:

- i. O apicultor do mel de melato da Bracatinga da DO seja associado ou não associado a qualquer organização de representação da classe do território, deverá ser portador de carteirinha do apicultor emitido pela Federação dos Apicultores de seu Estado, e*



cadastrado pelo sistema de controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

- ii. Os empreendimentos da DO são aqueles que tem como atividade econômica principal a produção e/ou industrialização, processamento de Mel, e se apresentam como: Agricultor ou Produtor Apicultor, Cooperativa de Apicultores, Associação de Apicultores, Empresa Entreposto de Mel, Unidade Agroindustrial Rurais de Extração do mel (Casas do Mel);*
- iii. A atividade de produção do Mel de Melato da Bracatinga da DO inclui uma ou mais atividades, comprovadas e rastreadas desde a origem do mel no apiário, definidas como: apicultura e, ou extração do mel e, ou padronização do mel, e, ou embalamento do mel, e, ou armazenamento de mel, e, ou Comercialização e Distribuição do mel aos mercados;*

§ único - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 7º - Área geográfica de produção autorizada

A área de produção, com apiários e a unidade agroindustrial de extração (primária) do mel (casa do mel), destinada à DO, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada, descrito no Art. 3º e 4º deste, atendendo os critérios complementares definidos a seguir:

- i. O apiário de produção deve ser georreferenciado, instalado em locais adjacentes ou dentro de florestas de Araucária ou de floresta Ombrófila Mista com presença marcante de Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham), colonizadas pela cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi);*
- ii. O apiário de produção deverá estar instalado em cota igual ou maior a 700 m de altitude do nível do Mar; distante a pelo menos 300 metros de áreas definidas como áreas de risco¹, devidamente protegidas por barreiras naturais de matas, capões, montanhas;*

¹ Entende-se como “áreas de risco” aquelas que desenvolvem potencial risco de contaminação biológica ou por áreas agrícolas, com lavouras de grãos e/ou culturas com uso de produtos agroquímicos de “mortalidade das espécies” endêmicas relacionadas ao fenômeno da melação alto impacto;



- iii. A unidade agroindustrial de extração do mel (casa do mel) deverá estar relacionada com o apicultor ou apicultores da área geográfica delimitada quando for unidade associativa ou terceirizada, devidamente rastreada;

§ único - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 8º - O Manejo dos apiários e as práticas apícolas;

O manejo dos apiários e as práticas apícolas serão orientados e tornados públicos a cada safra pela Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (FAASC), para a produção do mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, e desde que atendidos os seguintes critérios complementares:

- i. O manejo e as práticas deverão respeitar e fortalecer a apicultura e o apicultor local;
- ii. O manejo e as práticas deverão respeitar a natureza do bioma observando-se o aporte de alimento para as abelhas (pasto apícola), e a manutenção e dispersão do fenômeno (cochonilha + Bracatinga) a fim de garantir a sustentabilidade da produção do Mel de Melato da Bracatinga;
- iii. A safra do mel de melato da Bracatinga será realizada em ciclos bienais, nos anos pares, entre os meses de dezembro a junho, tendo a abertura e o fechamento da safra divulgados publicamente pela FAASC para cada uma das regiões produtoras da área geográfica delimitada; Excepcionalmente o Conselho Regulador, mediante demanda e fundamentação técnicas-científica, as safras de produção do mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro para DO, mesmo que pouco expressivas, poderão também ocorrer e ser permitidas nos anos pares, no período de dezembro a Janeiro.
- iv. O manejo e as práticas convencionadas para apicultura migratória, transitória, ou fixa, desde que observados o que definem os itens complementares a., b. e c., são permitidas;
- v. No manejo ou práticas, não será permitido o uso de produtos e insumos proibidos pela legislação ou marcos regulatórios para a atividade apícola e o produto “mel”, sempre respeitando o mais restritivo estabelecido entre os marcos legais da localidade e seu país de origem com os marcos regulatórios estabelecidos pelos mercados que o produto se destina, sejam local, regional, nacional e internacional;



vi. A unidade agroindustrial rural de extração do mel (casa do mel) se destina e à armazenagem dos favos recolhidos dos apiários durante os processos de desoperculação dos favos, centrifugação do mel de melato da Bracatinga, decantação, envase, e armazenagem transitória em embalagens para destino às unidades agroindustriais ou entrepostos;

§ único - Qualquer alteração destas normas de manejo dos apiários e práticas apícolas deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 9º - Área Geográfica de processamento do mel de melato autorizada;

A área geográfica onde se realiza o processamento do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, para destino ao mercado consumidor e definidos como processos de centrifugação, decantação, padronização, embalamento, armazenagem, rotulagem e distribuição com fins ao mercado consumidor, realizado em unidades cadastradas como agroindustriais ou entrepostos para o processamento do Mel do Melato da Bracatinga da DO, é aquela instalada na área geográfica delimitada descrito no Art. 3º e 4º, seguindo os critérios definidos para as unidades agroindustriais ou entrepostos como:

- i. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser cadastrada no sistema de controle da DO;
- ii. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá apresentar os apicultores relacionados fornecedores da safra, ou estar relacionada com o apicultor ou apicultores quando for unidade associativa ou terceirizada, devidamente rastreada;
- iii. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser contribuinte da FAASC - Federação das Associações dos apicultores de Santa Catarina, para ações de mercado, proteção, divulgação e promoção da DO ou de mel de melato da Bracatinga, definido em Assembleia dos produtores.

§ 1º - A unidade agroindustrial ou entreposto, observando-se a demandas da DO e de seus participantes, extraordinariamente poderá realizar o processamento de do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro em unidade agroindustrial ou entreposto estabelecido fora da área geográfica delimitada e especificada no Art. 3º e 4º deste, contanto que seja estabelecido nos estados do território da DO (SC, PR e RS), processe comprovadamente o mel de melato da Bracatinga oriundo da produção e extração da área delimitada da DO, atenda todas as demais condições prevista neste documento e, não altere as características e qualidade do produto da DO. Esta condição deverá



ser submetida à aprovação do Conselho Regulador sempre que demandado, e no caso da aprovação, será por período limitado;

§ 2º - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de processamento do Mel de Melato da Bracatinga da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 10º - O processamento e as práticas agroindustriais.

Os processamento e as práticas agroindustriais consideradas permitidas são aqueles que não alteram a qualidade natural do produto Mel de Melato da Bracatinga, definidos como desoperculação de favos, centrifugação, decantação, filtração, padronização, emvasamento, e armazenagem, atendendo os requisitos estabelecidos nos art. 10º e 12º, e as condições complementares:

- i. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga deverá ser registrado em arquivos específicos ao processamento do mel de melato da bracatinga com DO;
- ii. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser cadastrado no sistema de controle da DO como estrutura de processamento do Mel de Melato da Bracatinga.
- iii. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga deverá atender a legislação e marcos regulatórios do Brasil correspondente a atividade, para tanto entende-se atender também a Legislação higiênica e sanitária, seja habilitado `atividade a que se destina, com inspeção SIM, SIE, SIF, SISBI, Selo ARTE.
- iv. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, a inocuidade, qualidade e identidade do produto.
- v. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá apresentar os apicultores e, ou os estabelecimentos anteriores na cadeia de fornecimento que estão diretamente relacionados à unidade, a fim de garantir a rastreabilidade do produto final da DO.
- vi. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas de processamento determinadas pelo conselho regulador como mínimas ou necessárias à qualidade e identidade do produto.

§ único - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.



Art. 11º - Produto Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

O Mel de Melato da Bracatinga deverá ser proveniente de favos com predomínio mínimo de 90% com mel de melato da bracatinga produzido pelas abelhas (*Apis mellifera*), da excreção da cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi) associada à árvore popularmente conhecida por Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham), seguindo os critérios abaixo:

- i. Não é permitido qualquer tipo de mistura com mel floral ou de outro melato, seja da própria Bracatinga ou outra espécie e florada, ou aqueles vulgarmente conhecidos por “mel bugio”, que exceda o que define o marco legal brasileiro para o produto “mel de melato”, isto é, mel de origem não floral.*

§ 1º - O Marco legal brasileiro para o produto “mel de melato”, a que o item i. se refere, é definido pelo RTIQ - Regulamento técnico de Identidade e qualidade para o Mel, da IN MAPA nº 11, de 20 de outubro de 2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento, e ou suas subsequentes atualizações que vierem a ocorrer, observando-se todos os parâmetros deste, que são comuns ao mel floral e o mel de melato, e em específico os relacionados ao Mel de Melato como seguem descritos:

- a) item 2.2.1.2. do RTIQ para a definição da Origem do Mel (2.Descrição; 2.2.Classificação; 2.2.1.Por sua Origem) : Melato ou Mel de Melato: é o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.*
- b) item 2.3.2. do RTIQ para a designação de venda do produto (2.Descrição; 2.3.Designação-denominação de venda) : O produto definido no item 2.2.1.2, e sua mistura com mel floral se designará Melato ou Mel de Melato podendo se agregar sua classificação, segundo indicado no item 2.2.2 e 2.2.3, em caracteres não maiores do que os da palavra Melato ou Mel de Melato.*
- c) item 4.2.2.1. do RTIQ para a Maturidade do Mel (4.Composição e Requisitos; 4.2. Requisitos; 4.2.2.Características físico-químicas; 4.2.2.1.Maturidade) : Açúcares redutores para o Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: mínimo 60g/100 g.; Umidade: máximo 20g/100 g.; Sacarose aparente para o Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: máximo 15g/100 g;*
- d) item 4.2.2.2. do RTIQ para pureza de Cinzas e Misturas(4.Composição e Requisitos; 4.2.Requisitos; 4.2.2.Características físico-químicas;*



4.2.2.2. Pureza) b) Minerais (cinzas): máximo 0,6 g/100 g. No melato ou mel de melato e suas misturas com mel floral, tolera-se até 1,2 g/100 g.

- ii. O produto deverá atender integralmente ao padrão de qualidade e identidade conforme estabelecido no art. 12º deste caderno de especificações técnicas;

§ 2º - Qualquer alteração destas normas sobre a definição e caracterização do produto Mel de Melato deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 12º - Os padrões de qualidade e identidade bromatológicas

Os padrões de qualidade e identidade bromatológica do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro para a DO, tiveram seus parâmetros definidos a partir das análises bromatológicas realizadas pelo CCA/UFSC, 2019 (Costa, O.C.A et.al, 2019), em amostras de méis definidos e reconhecidos pelo mercado como padrão de mel de melato da bracatinga, coletadas no território diretamente dos produtores.

§ 1º. Os padrões de qualidade, para o ateste de conformidade do produto e uso do “selo” de controle da DO, serão verificados por lote de produção da safra do requerente. Os méis de melato submetidos ao controle da DO serão verificados por análises em duas etapas, sendo:

- a. Verificação primária, realizado pelo produtor requerente em todos os lotes da safra a “a campo”, isto é, nos apiários e/ou unidades agroindustriais de extração do mel (casas de mel), a partir de análises bromatológicas mínimas (pH, cor, condutividade, acidez) para a qualidade segundo o padrão definido no § 2º deste artigo, devidamente registrados em arquivo do processo de controle da qualidade dos méis produzidos.
- b. Verificação para o ateste da conformidade, realizado pelo Conselho regulador ou seu preposto, nas unidades de padronização, homogeneização e estoque de méis destinados ao mercado antes do fracionamento ou envasamento propriamente dito, a partir de análise bromatológica realizado e atestado por laboratórios indicados, e credenciados junto a FAASC - Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina. Estas análises serão realizadas por técnico designado pelo laboratório, a partir da amostragem de menos 50% da totalidade dos lotes registrados nas análises primárias (alínea a. §1º) da safra do requerente. A critério do



conselho regulador, como ação estratégica ao fortalecimento do renome da DO, a análise poderá esceder os 50% dos lotes amostrados.

§ 2º. Os padrões mínimos a serem atestados para o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul Brasileiro com DO, são:

- a. Cor: Caracterizado como Mel escuro, característico para o Mel de Melato da Bracatinga;
- b. Acidez Livre: menor ou igual a (\leq) 60 mEq kg⁻¹;
- c. pH mínimo: maior ou igual a (\geq) 4;
- d. Oligoelementos: marcante e distintos dos florais como, o potássio (K) superior a 2 μ g Kg⁻¹, e magnésio (Mg) superior a 78 mg kg⁻¹;
- e. Condutividade elétrica: maior ou igual (\geq) 1.200 mS cm⁻¹.

§3º. Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos de análises a partir das contra amostras mantidas pelo conselho regulador, por meio de análise complementares e mais complexas, desde que atestadas pela comunidade científica como referência para o Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, e será realizada sempre à custa do demandante.

§4º. Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 13º - Normas de Embalamento e Rotulagem do Mel de Melato;

Todo Mel de Melato embalado da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, o qual terá numeração individual por embalagem e lote, e atender as seguintes condições:

- i. As embalagens do produto final deverão ser apropriadas ao produto "mel", conforme convencionado e autorizado para embalamento de mel, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que tenham ou admitam lacre de fechamento após o envase;
- ii. A identificação do produto da DO "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", será obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:



- iii. Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, acompanhado da expressão “Denominação de Origem”.
- iv. Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo deverá identificar o nome do apicultor e/ou entidade de organização que indique a origem do produto; e apresentar pequeno texto alusivo à DO e sua territorialidade, a ser indicado pelo conselho regulador;

§1º. O Mel de Melato da Bracatinga que não tiver a atestação de conformidade para uso da “DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, conforme previsto neste, Art. 17º, inciso vi., não poderá utilizar o selo da IG “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro” e/ou a identificação prevista neste artigo.

§ 2º. Todas as denominações para a área geográfica anteriormente utilizadas para se fazer referência à origem de extração do Mel de Melato da Bracatinga, de regiões ou micro regiões compreendidas na área geográfica delimitada da DO, como por exemplo “de SC”, “do PR”, “do RS”, “Serrano”, “do Planalto Catarinense” entre outras regiões compreendidas no território de abrangência da DO, devem ser excluídas da rotulagem do produto da DO; portanto, este produto a partir do registro da DO nomeia-se exclusivamente “do Planalto Sul Brasileiro”, e qualquer denominação diferente desta e mesmo que anteriormente utilizada ou mesmo que seja de região compreendida na área geográfica delimitada da DO, será considerado uma não conformidade grave e estará sujeita às implicações legais que se referem a usurpação do uso do nome geográfico da DO.

§3º. Qualquer alteração destas normas de rotulagem do Mel de Melato da Bracatinga da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 14º - Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na Apicultura

Os produtores de Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade ambiental na apicultura do território do Planalto Sul Brasileiro.

§ único. Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da



sustentabilidade ambiental no âmbito do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO

Art. 15º- Do mecanismo de controle sobre os produtores

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”.

Art. 16º - Conselho Regulador

A DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos da FAASC – Federação das Associações dos Apicultores de Santa Catarina, onde se estabelecem os deveres e as responsabilidades, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre a qualidade do produto pela DO distinguido, além da defesa e da promoção da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, atuará segundo o regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

§ 1º. O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da FAASC – Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina, subsidiada pela FARGS – Federação das associações de Apicultores do Rio Grande do Sul, FEPA Federação das associações de Apicultores do Paraná, e suas associações de apicultores que atuarão localmente junto aos produtores de mel de melato da Bracatinga.

§ 2º. O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na apicultura e/ou a cadeia produtiva do mel de melato da bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, a serem indicados pela FAASC na primeira reunião do conselho;

§ 3º. Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, sempre observando-se a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos

representantes da DO, e do território relacionados ao desenvolvimento da apicultura será estabelecido em função das demandas da apicultura do Planalto Sul Brasileiro e o fortalecimento da DO a critério da FAASC com seus associados representantes da DO;

Art. 17º - Plano de Controle

O plano de controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, para o ateste da conformidade de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da DO. Será estabelecido seguindo-se o fluxo do processo de verificação da conformidade descrito na figura 2 e incisos 'i' a 'vi' abaixo:



Figura 2: Fluxo do Controle da DO;

- Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.



- ii. A FAASC assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores, apicultores e empreendimentos os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com DO.
- iii. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado técnicamente e por documentos de registros internos emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, apicultor, empreendimento requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.
- iv. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações das associações e Federações dos Apicultores, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.
- v. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle.
- vi. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da DO, numerados, para o produto destinado ao mercado.

§ 1º. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro estabelecidas no **Capítulo V** é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.

§ 3º. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro especificadas no **Capítulo V**, são relacionados ao “Plano de Controle” da DO descrito neste artigo, que será estabelecido com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador quando da sua constituição.



§ 4º. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:

- a. Cadastro dos apiários de produção do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.
- b. Cadastro dos produtores, apicultores, e empreendimentos de processamento do produto da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

§ 5º. Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação¹
Apiários	
Apicultor cadastrado	a, b
Área / localização dos Apiários	a, b
Área / Localização das Matas de Bracatinga com cochonilha	a, b
Período / ano da Safra	a
Capacidade produtiva do apiário	a
Unidade de Extração do Mel (Casa do Mel)	
Unidade Agroindustrial de Extração do Mel (Casa do Mel) cadastrada	a, b
Apicultores relacionados	a, d
Rendimento por apiário / colmeias;	a, b
Tipo e quantidade de mel extraído : Centrifugado/ lotes transitórios	a
Análise expediente 1 (pH, Condutividade, Cor)	c
Processamento do Mel	
Unidade agroindustrial / Entreponto cadastrado	a, b
Unidade agroindustrial de extração do Mel (Casa do Mel) relacionada	a, b, d
Apicultores relacionados	a, b, d
Local de centrifugação, padronização, envasamento, armazenamento	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2 (Ph, Condutividade, Cor)	a, c
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2 (K, Mg)	b, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mel mantido / lotes estocado	a, b



Produtos embalados para os mercados	
Tipo e quantidade embalagens de mel embalado	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado	e
Outros Controles	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d

***¹Método de Avaliação:** a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo*

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

Art. 18º - São direitos dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

Fazer uso da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro no Mel de Melato da Bracatinga distinguidos pela mesma;

Art. 19º - São deveres dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

- i. Zelar pela imagem da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- ii. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- iii. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- iv. Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

Art. 20º - Princípios da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.



É princípio dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- i. Assim, os produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro ou outros méis ou produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

Art. 21º - Infrações à DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

- i. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.
- ii. O descumprimento dos princípios da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

Art. 22º - Penalidades para as infrações à DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, por parte dos produtores

- i. Advertência verbal;
- ii. Advertência por escrito;
- iii. Suspensão temporária da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

§ 1º - Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, incluindo a desqualificação do Mel em processo de obtenção do atestado de conformidade como Mel de Melato da Bracatinga da DO ou adotar providências visando o recolhimento do Mel da DO que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para o Mel de Melato da Bracatinga da DO.

§2º - A Suspensão temporária do produtor, da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro seguirá a ordem de agravante abaixo descrita :

- a) Penalidade leve, com o descumprimento do CET da DO, porém sem acarretar prejuízos ao renome do Mel de Melato da Bracatinga do



Planalto Sul Brasileiro: 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;

- b) Penalidade media, com o descumprimento do CET da DO, que ainda acarretam prejuízos ao renome do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro: 1 safra bienal, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- c) Penalidade Grave, com o descumprimento do CET da DO, que definem práticas da usurpação do uso do nome e graves prejuízos ao renome do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro: 2 safras bienais, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- d) Penalidade Gravíssima, onde verifica-se a reincidência da mesma penalidade se aplicará a penalidade em dobro, e, ou onde verifica-se uma segunda penalidade distinta da primeira, se aplicará a maior penalidade em dobro”.

§ 3º - Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador e a luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão;

a) A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subsequentemente;

Florianópolis, 11 de fevereiro de 2021

FAASC - Federação das Associações de Apicultores e



Meliponicultores do Estado de Santa Catarina.