



PROJETO DE LEI Nº, de 2024
(Do Sr. WELTER)

Confere ao Município de Capanema, no
Estado do Paraná, o título de Capital
Nacional do Melado.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É conferido ao Município de Capanema, no Estado do Paraná, o
título de Capital Nacional do Melado.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O melado é um produto feito a partir da evaporação do caldo de cana-de-açúcar. A cana-de-açúcar é moída, e o caldo extraído (garapa) é cozido até se tornar o melado, que tem um sabor adocicado. Trata-se de um produto feito para o consumo humano, e é tradição, especialmente no Sul do país, o melado ser espalhado sobre fatias de pão, substituindo o mel ou a geleia.

O melado é utilizado também como adoçante natural em receitas e coberturas para sobremesas. É ainda um ingrediente-base usado na criação de muitos outros doces como rapadura, puxa-puxa, ou em produtos de confeitaria e panificação, como bolachas e bolos.

Em pesquisas laboratoriais foram encontrados vários minerais no melado, tais como o potássio, magnésio, ferro, cálcio e fósforo. Devido aos nutrientes que possui, o melado é um alimento que traz benefícios à saúde, e o seu uso é recomendado para auxiliar na prevenção e combate de anemias, na manutenção da saúde dos ossos e fortalecimento do sistema imunológico, entre outros.

O Município de Capanema, que tem pouco mais de 20 (vinte) mil habitantes, destaca-se nacionalmente na produção de melado, que já é um dos importantes itens da economia local. Atualmente, são produzidas cerca de 400 (quatrocentas) toneladas de melado por ano. Todas as propriedades





Câmara dos Deputados
GABINETE DO DEPUTADO WELTER PT/PR

rurais do município são pequenas ou médias. A economia de Capanema se sustenta na agricultura e na criação de aves, suínos e de gado (leiteiro). Na produção agrícola os principais destaques são milho, soja, trigo e cana-de-açúcar, entre outros.

Inicialmente, a produção de melado surgiu apenas para consumo próprio de famílias de agricultores que vieram do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em sua maioria descendentes de alemães, italianos e poloneses e que se instalaram no município. Capanema está situado na região Sudoeste do Paraná, na divisa com a Argentina, e também faz limite com o Parque Nacional do Iguaçu.

A produção do derivado da cana-de-açúcar em maior escala começou nos anos 1980, e foi na década seguinte que começaram a aparecer algumas pequenas indústrias familiares. Com o passar dos anos e com a crescente profissionalização dos produtores, e graças o sabor único do produto, que é trabalhado de forma totalmente orgânica, o melado de Capanema começou a se destacar.

As características do clima e da localização geográfica do município de Capanema criaram condições vantajosas para o cultivo de cana-de-açúcar, que é feito em pequenas propriedades familiares. O plantio da cana, antes usado muito mais como insumo para os bovinos, especialmente para trato das vacas de leite, passou a ser cultivado para uso como insumo na produção de melado, que ao longo de décadas de aprimoramento ficou famoso por sua doçura, cor e consistência, e caiu no gosto de quem visita à região.

Existem 2 tipos de melado feitos em Capanema: o Batido e o escorrido.

O melado escorrido, que está amplamente disponível em mercados das grandes cidades, é o produto obtido por meio da concentração e evaporação do líquido da garapa, aquecida até que atinja um teor de sólidos entre 65% e 75%. Ele é envasado logo após o seu resfriamento, sem ser batido, alcançando um aspecto viscoso e sem partículas sólidas e coloração mais escura.

Já o melado batido passa pelo mesmo processo de aquecimento e concentração da garapa, que é resfriada em uma espécie de bate-deira industrial. O processo faz com que o melado adquira uma consistência mais pastosa e clara. Ele está diretamente ligado à história e à cultura local, e foi também por estas razões que o INPI concedeu ao melado de Capanema o Selo de Indicação Geográfica (IG), diferenciando o produto desta região por conter características peculiares.

O esforço dos produtores rurais para a melhoria constante fez com o melado de Capanema conquistasse, em dezembro de 2019, o selo de indicação geográfica (IG), ao lado de outros 12 produtos tradicionais paranaenses. O selo só foi conseguido porque os produtores seguiram todas as exigências da Vigilância Sanitária, tais como cuidar do manejo do solo, o





Câmara dos Deputados
GABINETE DO DEPUTADO WELTER PT/PR

plantio, limpeza, armazenamento e moagem da cana, o tipo de cozimento e o processamento do produto até chegar na embalagem.

Com a IG, concedida aos produtores por meio da Associação Doce Iguassu, agregou-se ainda mais valor ao produto, que já é revendido em outras regiões do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo, e clientes em Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Rondônia.

Além da produção do melado ser totalmente orgânica, em Capanema, todo o processo é sustentável. Parte dos bagaços que sobram são aplicados para enriquecimento da terra de plantio da cana e de outras culturas, enquanto o restante passa por um processo de compostagem.

Desde 1990, Capanema sedia a Feira do Melado, que acontece a cada 2 anos.

Tradicionalmente realizada no segundo semestre, a feira recebeu cerca de 140 mil pessoas no Parque Municipal de Exposições nos cinco dias de evento durante a última edição, em 2022.

Houve a participação de mais de 250 expositores, resultando em centenas de milhões de reais em negócios fechados durante a feira, realçando o potencial econômico do setor agrícola do município.

Para além da comercialização do melado na Feira e no comércio local, merece destaque também a produção e venda do açúcar mascavo orgânico, outro produto fabricado a partir da cana-de-açúcar e que também está conquistando espaço na produção agrícola, e nas vendas locais e para fora da região.

Sua fabricação envolve o cozimento do caldo da cana até cristalizar, incluindo o resíduo do melaço. Por não ser refinado, o açúcar mascavo não perde muitos nutrientes ao longo do processo, e por isso tem sido cada vez mais recomendado pela medicina em substituição ao açúcar branco, que é refinado e neste processo o açúcar branco perde vitaminas, minerais e sais naturais.

Muitos produtores ainda aproveitam para criar abelhas em propriedades que ficam à beira do Parque Nacional do Iguaçu. Por ser uma floresta preservada, as flores de árvores localizadas no Parque fornecem um pólen com características específicas, dando ao mel produzido em Capanema uma textura e um sabor mais leve, mais suave.

No dia 26 de abril de 2024, o Programa da Rede Globo de Televisão denominado "Globo Repórter" exibiu matéria jornalística demonstrando a riqueza e as qualidades diferenciadas do melado e do mel produzidos no Município de Capanema.

Com esta divulgação em âmbito nacional, penso que está há hora de o Brasil reconhecer e valorizar o esforço destas famílias de pequenos





Câmara dos Deputados
GABINETE DO DEPUTADO WELTER PT/PR

agricultores da região de Capanema, que criaram esta importante inovação na forma de produção do melado orgânico.

E para honrar, agradecer e reconhecer o trabalho árduo e difícil que estes agricultores familiares empreendem diariamente na produção deste derivado da cana-de-açúcar, é que submeto à apreciação do Congresso Nacional este projeto de lei, que pretende conferir ao Município de Capanema, estado do Paraná, o título de "Capital Nacional do Melado"!

Sala das Sessões, em ... de abril de 2024.

WELTER (PT-PR)
Deputado Federal

