

VOCÊ SABIA?

A **apicultura** é a criação de abelhas africanizadas *Apis mellifera*, híbrido criado no Brasil a partir do cruzamento de espécies de abelhas europeias com abelhas africanas, nos anos de 1950.

A **meliponicultura** é a criação de abelhas nativas sem ferrão da tribo *Meliponini*, que possui mais de 60 espécies de ocorrência natural no Estado de São Paulo.

A SECRETARIA DE AGRICULTURA APOIA A APICULTURA E MELIPONICULTURA

- Câmara Setorial de Produtos Apícolas, fórum de encontro das cadeias produtivas para encaminhamento das demandas setoriais.
- Programa Estadual de Saúde das Abelhas, oferecendo serviços de investigação das causas de episódios de mortandade de colônias por suspeita de praga, doenças e envenenamento por agrotóxicos.
- Regularização de apicultores e meliponicultores por meio de apoio no cadastro nos sistemas Gedave (Gestão de Defesa Animal e Vegetal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento) e CTF (Cadastro Técnico Federal do IBAMA) e de obtenção de autorizações pelo Gefau (Sistema Integrado de Gestão de Fauna Silvestre, da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente).
- Aplicação de protocolo de Boas Práticas Agropecuárias para apicultura e meliponicultura, por meio de assistência técnica e extensão rural.
- Reuniões com apicultores, meliponicultores e associações.
- Capacitações, palestras, Dias de Campo e outros eventos técnicos.
- Processo de reconhecimento de Arranjos Produtivos Locais (APLs).
- Ações de fiscalização de entrepostos SISP e Defesa Agropecuária.

Para mais informações, procure a Casa da Agricultura da CATI mais próxima de você!

www.cati.sp.gov.br

CATI
COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA
TÉCNICA INTEGRAL



**GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO**
Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



VOCÊ SABE POR QUE
O **MEL** É CONSIDERADO
MAIS QUE UM **ALIMENTO**?

ABRA E DESCUBRA!

MEL: MAIS QUE UM ALIMENTO

O mel é um alimento produzido pelas abelhas africanizadas *Apis mellifera* e pelas abelhas nativas sem ferrão, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas.

É um adoçante natural, rico em antioxidantes, com ação antimicrobiana e alto valor nutricional - rico em potássio, magnésio, sódio, cálcio, fósforo, ferro, manganês, cobalto, cobre e alguns outros minerais.

RAIO X DA APICULTURA E MELIPONICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO

A produção paulista de mel, em 2020, alcançou 4.527 toneladas, ocupando o 5.º lugar na produção nacional, da qual representando 9,8%, com grande potencial de crescimento.

Dados das Secretarias de Agricultura e Abastecimento e de Infraestrutura e Meio Ambiente mostram a existência de 1.600 apicultores, com mais de 72 mil colmeias registradas, além de mais de 1.600 meliponicultores, com cerca de 20 mil colmeias regularizadas. A meliponicultura vem se desenvolvendo em diversas regiões paulistas, seguindo os passos da apicultura.



A DIVERSIDADE DA PAISAGEM E DE MÉIS NO BRASIL

Mel silvestre, de eucalipto, de assa-peixe, de laranjeira, de cipó-uva, de aroeira...

Você sabia que, dependendo das fontes florais que as abelhas visitaram para coletar néctar, o mel resultante terá características diferentes?

Isso porque o néctar coletado possui composição variada, com diferentes quantidades de açúcares, proteínas, minerais e substâncias antioxidantes. Essa composição resulta em cores, sabores e aromas diferenciados, fazendo com que o mel produzido em uma região retrate as características de sua flora.

De forma distinta das abelhas africanizadas, que armazenam o mel em favos, as abelhas nativas sem ferrão armazenam seu mel em potes. Um produto que possui assinatura e expressa características da região, como o solo, o clima e as flores que esses insetos visitam. Todo esse conjunto termina por construir a expressão única da região em que foi produzido. Cada variedade de abelha nativa também produz mel com sabor distinto. Enquanto a jataí, por exemplo, produz um mel doce e delicado, a urucu-amarela e a mandaguari entregam um produto doce e com bastante acidez.



A IMPORTÂNCIA DOS SELOS DE INSPEÇÃO E DA ROTULAGEM

Por ser um produto de origem animal, o mel precisa passar por um serviço de inspeção para ser comercializado, a fim de garantir a qualidade do produto e a saúde e segurança do consumidor.

Os selos de inspeção conferem autorização às empresas para comercializarem seus produtos em um determinado raio de abrangência, de acordo com a instância de inspeção: Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP) e Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Desconfie de valores abaixo dos preços praticados no mercado; observe se o produto possui embalagens apropriadas e com rótulos completos (CNPJ, endereço e contato do serviço de atendimento ao consumidor); e verifique se existe selo de inspeção.

ATENÇÃO: as penalidades para os estabelecimentos que comercializam produtos adulterados incluem apreensão, multas elevadas e até a interdição do local.