

# 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 pragas, 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 Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais - Ibama) e de obtenção de autorizações pelo **Gefau** (Sistema Integrado de Gestão de Fauna Silvestre, da Secretaria de Meio Ambiente, Infraestrutura e Logística).
- 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!

Nossos endereços: <https://bit.ly/cati-enderecos>

[www.cati.sp.gov.br](http://www.cati.sp.gov.br)

**CATI**  
COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA  
TÉCNICA INTEGRAL

**SÃO PAULO**  
GOVERNO DO ESTADO  
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, das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou, ainda, por processos que envolvem a participação de outros insetos.

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

## RAIO X DA APICULTURA E MELIPONICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO

A produção paulista de mel, em 2021, alcançou 5.400 toneladas, ocupando o 4.º lugar na produção nacional, com grande potencial de crescimento.

Dados dos sistemas oficiais das Secretarias de Agricultura e Abastecimento (Gedave) e de Meio Ambiente, Infraestrutura e Logística (Gefau) mostram a existência de cerca de 1.300 apiários, com mais de 177 mil colmeias cadastradas, além de cerca de 2.000 meliponários, com cerca de 30 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):** comercializável no respectivo município de obtenção.
- **Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP):** só pode ser comercializado nos limites do Estado de São Paulo.
- **Serviço de Inspeção Federal (SIF):** pode ser comercializado em todo o Brasil e também exportado, desde que também cumpra com os requisitos do país de destino.

Existem também regras especiais para as empresas que exportam seus produtos e para os produtos que, além do selo de inspeção, tenham também o Selo Arte.

Ao adquirir mel, procure um produtor ou estabelecimento de sua confiança e fique atento a essas dicas:

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

**ATENÇÃO: as penalidades para os estabelecimentos que comercializam produtos adulterados incluem apreensão, multas elevadas e até a interdição do local. Não compre nem comercialize mel de origem duvidosa!**