

Mel brasileiro conquista o mercado externo



Foto: Rogério Rangel/FINEP



A apicultura nacional virou a página de uma história de produção incipiente e limitada ao consumo local, para um cenário atual, onde o Brasil desponta como o 11º mais importante produtor mundial e o 5º em exportação. O mel brasileiro é hoje cobiçado pelos principais mercados internacionais, por ser livre de defensivos e pelo excelente padrão de qualidade. Em 10 anos, a produção triplicou e as exportações deram um salto de mais de 9.000%, segundo dados da CBA (Confederação Brasileira de Apicultura). Isso se deve a uma combinação de fatores, que vão desde o recente embargo do mel chinês no mercado mundial, até a crise que quase causou o extermínio de colmeias americanas e europeias, passando por um crescente investimento governamental. Só a FINEP destinou nos últimos oito anos cerca de R\$ 6,6 milhões para projetos de infraestrutura e pesquisas no setor.



Os pesquisadores da Embrapa Meio-Norte, Fábila Pereira e Bruno Souza, em Teresina (PI)

Rogério Rangel

No interior do Piauí, entre a caatinga e o cerrado, vive Lourival Ferreira dos Santos, pequeno produtor que sempre sobreviveu com dificuldade da cultura de milho, feijão e da criação de porcos e galinhas. Assim como para a maioria dos moradores do interior do Nordeste, o mel para os habitantes do município de Lagoa da Caridade, na região de Simplício Mendes, era sinônimo de remédio caseiro, colhido esporadicamente em colmeias selvagens no mato. Há cerca de 20 anos, Lourival e centenas de produtores locais tiveram o primeiro contato com a cultura apícola, que passou a ser implementada no Piauí graças aos esforços pioneiros de um padre alemão radicado no Brasil, Dom Edilberto Dinkelborg. Hoje, o mel se traduz em boa parte da renda de Lourival, sócio-fundador da Associação dos Produtores de Simplício Mendes (AAPI), atualmente administrada pela Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes (COMAPI), que conta com 930 famílias associadas, distribuídas em 35 comunidades, somando um total de 22 mil colmeias com certificação orgânica e de comércio justo e solidário. A região se transformou em um grande entreposto de mel. “Criei quatro filhos e dois deles estão na faculdade. Minha vida é outra depois que passei

a criar abelhas”, afirma o agricultor de 43 anos.

O Piauí é um dos principais centros de produção de mel do País e, em 2009, foi o segundo exportador nacional, segundo dados do IBGE. A revolução da cultura apícola nas últimas décadas tem no Nordeste seu principal exemplo de mudança. Tradicionalmente, as regiões Sudeste e Sul detinham essa cultura desde o século XIX, com a introdução no Brasil das primeiras abelhas vindas da Europa, no Rio de Janeiro. Hoje, as duas regiões ainda figuram entre os principais produtores, mas o avanço nordestino tem sido vertiginoso. A região é a que tem mais estados na lista dos 10 principais exportadores brasileiros, na média dos últimos cinco anos: 1º (SP), 2º (PI), 3º (CE), 4º (RS), 5º (SC), 6º (PR), 7º (RN), 8º (MG), 9º (BA) e 10º (MA).

Diversos programas de incentivo e capacitação têm sido cruciais para o desenvolvimento do setor no Nordeste, como o Projeto Apis, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), pesquisa e capacitação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e parcerias de universidades com a comunidade. Na unidade da Embrapa Meio-Norte, sediada em Teresina (PI), fica o Laboratório de Controle da Qualidade de Produtos Apícolas, estruturado com apoio da FINEP, a partir de 2002, que é referência no Brasil. Nele são realizadas pesquisas e

oferecidos serviços laboratoriais para a caracterização e monitoramento da qualidade de diversos produtos, com destaque para o mel. A Embrapa mantém três fazendas experimentais no interior do estado onde desenvolve pesquisas e presta apoio aos apicultores locais. Fábria de Mello Pereira, pesquisadora da Embrapa Meio-Norte, explica que a unidade promove treinamentos na fazenda do município de Castelo do Piauí para produtores regionais: “Outros projetos aprovados junto à FINEP promoveram a reforma de uma antiga casa de mel, hoje chamada de unidade de extração de produtos apícolas, nesta fazenda, onde também foi adquirido equipamento para beneficiamento de cera de abelha, o que antes não era possível de se fazer”, diz Fábria.



Inovações no Ceará, Bahia e Alagoas



Cada caixa da colmeia artificial contém diversos quadros, onde as abelhas formam os alvéolos com cera

O Ceará também assistiu na última década à sua própria revolução apícola e hoje 90% do mel produzido no estado tem certificação orgânica. Investimentos estaduais e federais impulsionaram e profissionalizaram a produção local. Em 2003, iniciou-se um projeto de modernização tecnológica, financiado pela FINEP e coordenado pelo Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará (NUTECH), que introduziu novas práticas e uma inovação: o uso de quadros de plástico, em substituição aos tradicionais feitos de madeira, nas caixas (colmeias artificiais), que gerou bons resultados – maior produção e resistência dos alvéolos, e diminuição de impurezas. Arquimedes Bastos, presidente do NUTECH à época, e um dos coordenadores do projeto, dedicou-se com tanto afinco às pesquisas que agora é apicultor: “O grupo original de participantes do projeto cresceu bastante, e hoje há uma casa de mel com certificação para a União Europeia. Também já fornecem mel em sachê para diversas prefeituras do Ceará, e os quadros de plástico estão sendo usados por apicultores de outros estados”, afirma Arquimedes.

Em Alagoas, um projeto iniciado em 2005, em uma parceria entre a Secretaria de Estado da Ciência, da Tecnologia e da Inovação com a Cooperativa dos Produtores de Mel (COOPMEL) está trazendo avanços inéditos na

capacitação de pequenos produtores na região de Pão de Açúcar (a 230 km de Maceió) para produção de mel. Cerca de 45% dos recursos vieram da FINEP. Aproximadamente 250 produtores foram envolvidos diretamente, num total de cerca de mil pessoas indiretamente beneficiadas com a propagação de técnicas de apicultura, implantação de uma casa de mel e outros equipamentos no sertão alagoano. Lenilda Austrilino, superintendente da Secretaria de Estado da Ciência, da Tecnologia e da Inovação de Alagoas afirma que o projeto serviu como “estímulo crescente para pequenos produtos rurais investirem no setor, o que fica claro no aumento expressivo do número de apicultores na região, devido à repercussão da instalação de infraestrutura”, diz.



Crises transformadas em oportunidades

Em 2000, a China, maior produtor de mel do planeta, teve seu produto barrado na Europa e EUA, que são os maiores importadores. O motivo foi a contaminação da produção por antibióticos não permitidos para consumo humano. A crise no mercado mundial de mel foi imediata, os consumidores viraram-se para outros produtores e o Brasil transformou-se em pouco tempo num grande exportador.

Em 2006, outra crise sem precedentes atingiria a produção de mel nos EUA e Europa: as abelhas estavam desaparecendo. Depois de muito debate, ainda não se chegou a uma conclusão definitiva sobre o sumiço das abelhas, mas acredita-se que tenha sido provocado por uma conjunção de fatores: o ataque de uma praga (a *Varroa destructor*, um ácaro), um vírus e o estresse das colmeias, provocado pelo excesso de movimentação a que eram submetidas nos EUA, para polinização de extensas culturas agrícolas.

Uma vantagem a mais em comparação aos países do Hemisfério Norte contribuiu para o sucesso das exportações brasileiras: a introdução de uma espécie de abelha de origem africana que se tornou muito mais produtiva e resistente às pragas do que suas primas europeias e americanas. As africanizadas, que são encontradas hoje em quase todas as colmeias produtivas brasileiras, só passaram a existir a partir de 1956. O que começou como uma pesquisa científica, logo se tornou padrão no Brasil e depois em grande parte da América Latina tropical. Por acidente, essas abelhas africanas escaparam dos laboratórios e, na natureza, formaram um híbrido com a espécie europeia que já vivia aqui desde o século XIX.

Contudo, a maré de sorte mudou contra o Brasil ainda em 2006, quando a União Europeia embargou a importação do mel brasileiro. Segundo Bruno de Almeida Souza, pesquisador da Embrapa Meio-Norte, “o motivo alegado para o embargo foi o fato de não haver no Brasil, segundo os europeus, diretivas para controle de resíduos, nos moldes exigidos por eles”, diz Bruno. O embargo foi removido em 2008, com a aceitação da União Europeia das certificações brasileiras, o que comprovou a qualidade do produto e deu novo impulso às exportações. A crise acabou sendo positiva porque várias cooperativas investiram na busca de certificações adicionais, como a de mel orgânico, hoje um dos motivos de sucesso das exportações do Nordeste. “Nosso mel é isento de defensivos e as floradas estão em mata nativa, totalmente orgânicas, algo praticamente único no mundo”, afirma Bruno.

O caráter ambiental da produção apícola não pode ser desprezado. Diferentemente da maioria das culturas, a criação de abelhas não degrada o meio ambiente; pelo contrário, é até benéfica, já que propicia a polinização de matas e de culturas agrícolas naturalmente. O pesquisador Bruno lembra que este aspecto é frequentemente ignorado no Brasil, porque aqui temos uma variedade de polinizadores naturais, como outros insetos e pássaros. “Mas em locais onde o ambiente é degradado, como nos EUA e na Europa, a polinização é em grande parte dependente das abelhas, o que explica a gravidade da crise gerada pelo sumiço desses insetos”, explica Bruno.

Própolis, cera e pólen servem à indústria de alimentos



Um mistura de resinas de plantas modificadas pelas abelhas, a própolis é utilizada especialmente para fins medicamentosos e como aromatizante natural e na indústria de alimentos, muito comum em países asiáticos, em especial o Japão. A própolis brasileira é cada vez mais valorizada no mercado mundial, por sua pureza e características únicas. Uma empresa baiana – a

Foto: Rogério Rangel/FINEP



A própolis é utilizada pelas abelhas na vedação das frestas na colmeia

Naturapi – inovou totalmente a forma de extrair própolis, a partir de 2008, ao construir uma fábrica automatizada que cobre toda a produção: da coleta da própolis *in natura* à rotulagem, passando por diversas etapas, tudo é feito sem contato manual. “A fábrica é a primeira no mundo com essas características”, afirma o coordenador do projeto, o engenheiro Ednildo Andrade Torres, diretor técnico da NaturApi e professor da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

A fábrica está instalada numa fazenda experimental da empresa em Lauro de Freitas, próximo a Salvador. Financiada com recursos de aproximadamente R\$ 480 mil da FINEP e Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (Fapesb), a fábrica tem hoje uma produção de 900 frascos de 30 ml por hora. A própolis da Naturapi foi testada e estudada em grandes centros no Brasil e no exterior, como a Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp (SP), universidades de Rochester e da Carolina do Norte (EUA) e a Biotec Research Laboratories, em Maryland (EUA), onde foram comprovadas suas propriedades benéficas à saúde humana.

Já a cera, muitas vezes desprezada anteriormente

Foto: wikicommons



As abelhas ficam cobertas de pólen em suas visitas às flores

na coleta sem treinamento feita por produtores não qualificados, passa cada vez mais a ser aproveitada. A implantação das casas de mel mais bem aparelhadas, com equipamento para processar a cera e capacitação profissional, tem mudado esse quadro de desperdício. Item muito valorizado na indústria de cosméticos e de alimentos, o mercado de cera no Brasil cresce também a olhos vistos. Além dos projetos no Nordeste, a FINEP investiu na implantação de um programa de Arranjo Produtivo Local em apicultura na região do Sudoeste de Mato Grosso, coordenado pela Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT). Hoje várias pequenas comunidades da região se beneficiam com uma máquina processadora de cera, além da disseminação da cultura apícola em geral, gerando nova fonte de renda e opção alimentar, no caso do mel, para os moradores”, explica Carla Galbiati, professora da UNEMAT e coordenadora do projeto.

As abelhas se alimentam de mel – sua fonte energética – e de pólen – de onde retiram proteína. Os dois produtos são também excelentes alimentos para os humanos. As propriedades nutritivas do mel são bem conhecidas, mas o consumo é relativamente baixo entre os brasileiros. Quanto ao pólen, seu consumo é quase sempre voltado às práticas de medicina alternativa, mas desconhecido pela maioria da população como fonte alimentar.

Um dos projetos que atuam no incremento da produção do pólen está sendo iniciado na Amazônia: pesquisadores do Grupo de Pesquisa em Abelhas do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (GPA/INPA) descobriram que diversas comunidades ribeirinhas e indígenas da região sofrem de desnutrição e falta de alimentos que supram suas necessidades. A alimentação básica nessas comunidades por vezes não passa de farinha de mandioca e pouquíssimo peixe, que pode ser surpreendentemente raro em áreas de rios de águas escuras, com água mais ácida. Assim, pesquisadores instalam colmeias e ministram cursos que orientam os moradores a lidar com a extração de produtos apícolas e demonstram a importância do uso do mel e pólen como alimento.

O interesse das comunidades tem sido crescente, mas ainda há resistência no uso do pólen como alimento. “Notamos que mesmo as comunidades que já extraíam mel de abelhas nativas desprezavam o pólen por achar de que tratava das fezes das abelhas”, explica Helio Conceição Villas-Boas, um dos coordenadores do GPA/INPA. Mas o problema é superado com o simples ato de provar o suco feito de pólen e notar como é saboroso. O projeto é financiado pela FINEP e Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam). ■