

Puro mel, doce mercado

O Brasil avança na exportação de mel orgânico, um nicho que se abre na produção de alimentos mais saudáveis

ANTONIO CARLOS SANTOMAURO

A região semiárida do Piauí vive, há seis anos, uma dura seca que abate a produção agropecuária dos municípios em torno da cidade de Picos. Oitocentas famílias de pequenos produtores rurais, no entanto, enfrentam o clima adverso investindo em novas modalidades de produção

Os esforços coletivos dessas 800 famílias concentram-se na Casa Apis, uma instituição com sede em Picos que trabalha nas várias etapas da produção — da qualificação dos apicultores à comercialização no Brasil e no exterior. Ela opera, ainda, uma planta moderna de beneficiamento, com capacidade para processar 2 mil toneladas anuais de mel orgânico.

EUA, Canadá e Alemanha lideraram as compras de mel brasileiro em 2016

No ano passado, as quatro cooperativas produziram mil toneladas e exportaram mais de 90% desse volume para os Estados Unidos e países da Europa, entre eles a

em parceria com universidades, governo e instituições como o Banco Mundial. Seu objetivo? Melhorar a qualidade, o rendimento e a sustentabilidade do mel orgânico que produzem em quatro cooperativas atuantes em Picos e 23 cidades da região.

Alemanha, a Inglaterra, a Holanda, a França, a Espanha e a Itália. O mel orgânico ocupa um nicho em crescimento no mercado mundial, a partir do argumento da produção sustentável e “limpa”, que não agride a natureza (veja boxe na pág. 26]. Para o produtor, é também uma



DIVULGAÇÃO



1



2



3

1 Casa Apis: produção avançada no Piauí

2 e 3 Apicultores piauienses: mel para os EUA e a Europa

mercadoria de maior valor comercial, com preços e ganhos superiores aos do mel comum.

O Brasil ganhou força nesse mercado na primeira década dos anos 2000, quando surgiram problemas sanitários nos players do comércio global do mel comum, como a China e a Argentina. O produto chinês foi temporariamente proibido de entrar na União Europeia e nos Estados Unidos em 2001, depois de detectada a presença de um antibiótico hoje combatido.

Desde então, o Brasil conseguiu quase quadruplicar o faturamento de suas vendas internacionais de mel, com base no diferencial da produção orgânica livre de antibióticos e pesticidas. Aquelas 800 famílias do Piauí, portanto, estão na ponta do avanço brasileiro no mercado mundial do mel orgânico.

É um mercado ainda pequeno em termos relativos, movimentando volumes modestos e valores não muito grandiosos. O mercado global de mel,

abrangendo as variedades comum e orgânica, movimentou US\$ 2,3 bilhões em 2015. O Brasil, no quadro geral, fica entre o oitavo e o décimo posto entre os produtores, sujeito às variações de safra (a China e a Argentina lideram, mas a posição brasileira vem evoluindo aos poucos

O preço do mel orgânico é, na média, 30% superior ao do mel convencional

desde o 14º lugar ocupado em 2013).

Para complicar o retrato, não há estatísticas oficiais que separem, no número total, o mel orgânico do convencional — as classificações alfandegárias usadas no comércio internacional, por exemplo, não distinguem o produto orgânico da variedade comum. O que se pode dizer é que, na escala do produtor,

há uma diferença considerável nos valores negociados. “Em média, o preço do orgânico é 30% superior ao do mel convencional”, compara Agenor Sartori Castagna, presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel).

Em valores nominais, isso significa algo em torno de US\$ 3,3 mil por tonelada no mercado internacional para o produto orgânico, mas há produtores que falam de negócios a US\$ 4 mil a tonelada. Entre operadores do mercado, a avaliação mais comum

— ainda que não se disponha de números detalhados —, é de que a produção brasileira tomou a frente do nicho orgânico e abriu boa distância dos competidores mais próximos, o Canadá e a Nova Zelândia.

Em 2016, os brasileiros exportaram 24,2 mil toneladas de mel de todas as variedades, no valor de US\$ 92 milhões. Este ano, já no primeiro

trimestre, a receita atingiu US\$ 24,2 milhões, 30% a mais —em relação ao mesmo período de 2016. Uma estimativa aproximada sobre os números mais recentes, de 2015, indica que pouco mais da metade da produção brasileira total é de mel orgânico, bem como 90% das exportações. O destino de cerca de dois terços das vendas externas é o mercado norte-americano, o principal comprador do mel nacional.

Outros países, como o México, o Peru, a Índia e o Uruguai, movimentam-se para ganhar a preferência dos norte-americanos e de outros consumidores globais de mel orgânico. Saem na frente os que ainda têm matas nativas: a China, por exemplo, tem poucas terras que cumprem a distância exigida dos outros cultivos tratados com defensivos químicos, necessárias para instalar colmeias certificadas — e isso dificulta sua competição nos mercados de orgânicos.

O Brasil ainda tem terras afasta-

das e matas nativas suficientes para ampliar sua produção e sustentar operações azeitadas de exportação. É o caso da Prodapys, de Araranguá (Santa Catarina), que beneficia mel adquirido de cerca de 900 produtores de quase todo o país.

Em 2016, a Prodapys enviou para

Em 2016, o Brasil exportou 24,2 mil toneladas de mel, no valor de US\$ 92 milhões

o exterior 5,2 mil toneladas do produto; mais de 90% desse total era de mel orgânico. “Este ano, nossas exportações devem crescer algo entre 10% e 15%”, projeta Tarciano Santos da Silva, o gerente de exportação da empresa. Outra exportadora — a Supermel, de Maringá, no Paraná —, deve vender ao exterior, este ano, entre 3,6 mil e 4 mil toneladas de mel

(em 2016, foram 2,8 mil toneladas).

Igor Diamante Rodrigues, o gerente de exportação da Supermel, tem uma explicação para a qualidade do mel nacional: a mistura de características das abelhas brasileiras. “Houve um cruzamento entre espécies originárias da Europa e da África, do qual resultaram abelhas muito resistentes, que dispensam a aplicação de antibióticos para sua criação”, ele diz.

Alguns desses produtores estão empenhados em subir na escala de valor da cadeia da apicultura. A Novo Mel, de Cotia, em São Paulo, exportou, em 2016, 40 toneladas de sua produção. Em valores absolutos, são números mais modestos. Embutem, no entanto, um diferencial valioso: referem-se a produtos já industrializados, como extrato de própolis, spray de mel e própolis e o próprio mel já embalado para o

FOTOS: DIVULGAÇÃO



1



2

1 Ramos, de Bambuí (MG): própolis para Japão e China

2 Natucentro: R\$ 15 milhões faturados em 2016

3 Castagna, da Abemel: mel orgânico de exportação

consumidor final, tudo com marca própria da empresa.

É um passo à frente da exportação de mel a granel, como aquele vendido por outras empresas. “Para a China, vendemos mel de sete florações diferentes diretamente para supermercados”, conta Carlos Rehder, gerente de exportação da Novo Mel. “Nossa exportação, hoje, cobre 30% da produção, mas pretendo elevar esse índice para 50% em cinco anos.”

Mais de 90% das vendas brasileiras de mel são do tipo orgânico

Presente nos Estados Unidos, Canadá, Egito, China e Japão, a Novo Mel quer, agora, se fortalecer no mercado europeu, a começar por Alemanha, França, Reino Unido e Espanha.

Para ampliar as exportações, a Novo Mel e outras empresas têm se valido da parceria implementada em 2010 entre a Abemel e a ApexBrasil, que incluiu o aprimoramento de rótulos e embalagens, a criação da marca Let’s Bee — para identificar visualmente os produtos do Brasil —, e a participação de empresas

FOTO: DIVULGAÇÃO

nacionais em missões comerciais e eventos setoriais em vários países. No radar, figuram Japão, Coreia do Sul, França, Ucrânia e Estados Unidos, entre outros.

Além de ampliar a presença do produto nos mercados tradicionais, essa parceria abriu o acesso do mel nacional a países como a Dinamarca, o Egito, a Noruega, a Jordânia e Omã. “Do ano de sua criação até 2016, as exportações subiram 67% — de US\$

Para ser orgânico, um mel tem de estar livre de antibióticos e pesticidas

55 milhões para US\$ 92 milhões —, enquanto a quantidade exportada subiu 30%”, diz Márcio Almeida, gestor do projeto na ApexBrasil. “E o valor por tonelada exportada au-

mentou 27%, de US\$ 3 mil para US\$ 3,8 mil”. A Abemel e a ApexBrasil discutem, agora, a renovação da parceria.

Para Almeida, o Brasil tem enorme potencial para se manter na liderança do mercado de mel orgânico. Ele alinha alguns diferenciais: “O mel nacional goza de propriedades medicinais e bactericidas superiores,

SABOROSO E SUSTENTÁVEL

QUANDO UM mel pode ser considerado orgânico? Para começar, a produção deve ser totalmente livre de antibióticos e pesticidas. Além disso, as terras que cercam as colmeias onde vivem as abelhas produtoras têm de estar a, pelo menos, 3 quilômetros de distância de locais onde são utilizados agrotóxicos e outros produtos químicos — tais colmeias são, por isso mesmo, em geral, dispostas perto de matas nativas.

Para compensar os cuidados (e custos) extraordinários na produção, o mel orgânico está em alta e consegue preços melhores no mercado internacional, o que é um incentivo à internacionalização do produto brasileiro. “Praticamente toda a exportação brasileira é de mel orgânico, e quase todo o mel dessa variedade aqui pro-

duzido é exportado”, observa Agenor Sartori Castagna, presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel).

Além do método de produção sustentável, o mel brasileiro ganha boas notas em outros requisitos, válidos tanto para o orgânico como para o convencional. “Ele é submetido à rígida regulamentação sanitária, tanto para as abelhas quanto para o produto final”, afirma José Milton Dallari, diretor-técnico da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA), com sede no Rio de Janeiro. “É também muito bem controlado nas características pH e Brix” (respectivamente, os indicadores de acidez e de taxa de açúcar).

Por fim — mas não menos importante —, o mel bra-

sileiro oferece vastíssima variedade de sabores e aromas, valorizados lá fora como fruto da biodiversidade tropical. São muito apreciados, por exemplo, os sabores silvestre, de eucalipto, de laranja, de alecrim, de acácia, de espinheira e de marmeleiro (um arbusto, e não o pé da fruta marmelo), entre outros.

“Eu mesmo produzo três variedades de mel: silvestre, de eucalipto e de café”, conta Dallari, que tem uma propriedade na divisa entre São Paulo e Minas Gerais. “Faço 100 quilos de mel por ano, que vendo basicamente para os amigos; mantenho as abelhas, principalmente, para polinizar os cafezais.”

3





DIVULGAÇÃO 1



RAFAEL LUIVIZIETO



PARCIBANO 3

1 Prodapys de SC: 900 produtores do país todo

2 Let's Bee: marca internacional do mel brasileiro

3 Rehder, da Novo Mel (no centro): feira na China

é isento de resíduos, tem rastreabilidade e seus apiários são georreferenciados por GPS”, afirma.

Ele acredita que há espaço para ampliar a presença no mercado internacional, sobretudo nos Estados Unidos e na Europa Central, complementado pelas oportunidades para os outros produtos das colmeias. “Há a perspectiva de ampliação da participação da própolis no segmento de produtos orgânicos e de saúde, sobretudo em mercados como China, Japão e a Coreia do Sul”, diz ele.

Para buscar esses caminhos, a Prodapys vai inaugurar, em julho, uma nova planta em Araranguá, com capacidade produtiva mais de duas vezes superior à atual. “Estamos trabalhando com 100% da nossa capacidade produtiva, e a demanda segue crescendo”, explica Silva. Com a demanda aquecida, o preço do mel vem subindo: “Os produtores nacionais vêm recebendo um valor, até agora inédito, de R\$ 12 por quilo”, observa Castagna, da Abemel.

Do lado dos produtos afins, os países da Ásia, em especial China e Japão, são os maiores consumidores

da própolis proveniente de apiários mantidos com técnicas orgânicas. “Nesses países, é muito forte a cultura desse produto”, diz César Ramos Junior, diretor comercial da Natucentro, empresa mineira que exportou 28 toneladas de própolis no ano passado. Em todo o Brasil, diz Ramos, são anualmente produzidas cerca de 140 toneladas de própolis, das quais cerca de 100 toneladas são

Países com matas nativas têm mais áreas aptas a produzir organicamente

vendidas para o exterior.

A própolis serve de proteção às colmeias, ajudando-as a manter condições adequadas de temperatura e luminosidade. Mas tem também — daí seu interesse comercial — indicações terapêuticas, por suas propriedades antissépticas, antibióticas e cicatrizantes. O Brasil produz uma versão muito valorizada: a própolis verde, originária do alecrim-do-

-campo. “A própolis verde é hoje reconhecida mundialmente como a melhor do mundo, por possuir o ácido fenólico artepilin-C, um estimulante natural do sistema imunológico”, diz Almeida, da ApexBrasil.

Mais de dois terços da produção nacional de própolis é hoje composta dessa versão, quase toda originária do centro-oeste de Minas Gerais. A Natucentro, hoje com 83 funcionários, surgiu nessa região, no município de Bambuí. Em 2016, a empresa faturou R\$ 15 milhões. Grande parte da exportação do produto ainda é feita na forma bruta da resina de própolis; mas já há negócios feitos com artigos industrializados, nos quais é inserido o princípio ativo: em cápsulas, na forma de mel enriquecido com própolis e do spray de mel e própolis.

Apesar da demanda crescente pela própolis brasileira, alguns entraves podem impedir o pleno aproveitamento das oportunidades. A China, por exemplo — destino de aproximadamente um terço das

exportações brasileiras —, pediu há mais de um ano algumas informações às autoridades sanitárias brasileiras, mas ainda não obteve respostas.

“Empresários chineses têm projetos de novos produtos com própolis brasileira, mas estão parados e podem até suspender as importações”, afirma Ramos. A Natucentro exporta desde 1999 e participa de vários eventos no exterior. Por meio do projeto de parceria entre a Abemel e a ApexBrasil, já mandou pesquisadores brasileiros à Ásia para falar dos benefícios da própolis.

De volta aos produtores piauienses de Picos, eles hoje festejam as mil toneladas da safra do ano passado. É só metade da capacidade instalada na Casa Apis, mas parece um marco significativo quando se lembra que a estiagem, há seis anos, reduziu a produção das 700 toneladas de 2011 para não mais de 200 toneladas no ano seguinte.

Depois do baque, a Casa Apis dedicou-se a encontrar meios de manter seus produtores trabalhando mesmo na seca, mobilizando os parceiros nas universidades e

em organismos de colaboração internacional. Entre outros itens, o aprendizado inclui técnicas de apicultura itinerante, em que os produtores continuamente deslocam suas abelhas em direção aos locais onde as condições climáticas e de vegetação configurem um habitat mais propício.

Outra técnica aprendida ajuda os produtores a se manter por mais

A própolis verde, produzida em Minas, é um estimulante do sistema imunológico

tempo em suas próprias terras: o replantio de espécies vegetais devastadas pelo uso como madeira. É o caso do sabiá, do juazeiro e do angico-verdadeiro, plantas nativas da região, capazes de florescer e fornecer matéria-prima para o trabalho das abelhas mesmo em condições adversas, como na seca.

Antônio Leopoldino Dantas Filho, o diretor-geral da Casa Apis, descre-

ve essa técnica como o “adensamento do pasto apícola”. Além de garantir a continuidade da produção, ela permite obter sabores muito apreciados. “O mel de angico, por exemplo, é muito saboroso”, diz ele. “Mas também temos aqui muito mel de marmeleiro, igualmente delicioso.”

Além de buscar técnicas de produção mais adequadas ao ambiente, os produtores do Piauí trabalham para melhorar seus resultados comerciais. Até hoje, vendiam, em grande parte, a granel, exportando o produto por meio de traders que tratavam da distribuição em seus países. Mas isso está mudando.

“Estamos negociando, também, com packers”, revela Dantas. Ou seja, passarão a vender diretamente às empresas que embalam e revendem o mel aos consumidores finais, eliminando um intermediário e melhorando o preço para os produtores. Não será por falta de ideias nem de iniciativas que o mel orgânico brasileiro deixará de competir no mercado global. ■