

Relatório de Inteligência



Implementação de Casas de Mel: estratégias que beneficiam e trazem rentabilidade


As casas de mel são instalações onde se processa o mel colhido dos apiários. Essas estruturas são usadas para diversas atividades relacionadas à apicultura, como a extração do mel e seu beneficiamento (conjunto de processos e técnicas utilizados para transformar o mel bruto colhido das colmeias em um produto final pronto para consumo ou comercialização), o processamento de cera de abelha, o manuseio de pólen e própolis, o armazenamento, a rotulagem etc. Enquanto apicultores com poucas colmeias podem utilizar espaços provisórios domésticos para isso, aqueles com apiários maiores podem precisar de uma casa de mel dedicada a essas tarefas.


As casas ajudam a manter a limpeza e a segurança durante o processamento do mel, protegendo contra insetos e garantindo a qualidade do produto final; a estrutura e os equipamentos de uma casa de mel também devem atender a requisitos sanitários e de segurança alimentar, especialmente se destinados à venda comercial.


Além disso, esses locais podem funcionar como entreposto para a venda de produtos apícolas ao atacado, varejo ou indústria, ou até mesmo como um ponto de venda direta ao consumidor, oferecendo inclusive visitas e experiências gastronômicas, ou *e-commerce*.

A importância da casa de mel na apicultura

As casas de mel são um elo importante da cadeia apícola. Segundo a [Portaria SDA nº 795, de 10 de maio de 2023](#), elas são definidas como “estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados”. Devido a essas características, elas são vantajosas aos produtores, inclusive os pequenos, pois:

 **Permitem acesso ao mercado:** as casas de mel podem ser a porta de entrada dos produtos apícolas no mercado consumidor, ao receber, preparar e elaborar esses insumos para as próximas etapas de comercialização.

 **Agregam valor aos produtos da apicultura:** ao receber e manejar o insumo apícola, as casas de mel elaboram produtos variados, que podem servir para outras etapas de produção, como alimentos (por exemplo doces a base de mel), o que agrega valor ao produto e incentiva o consumo.

 **Espaço e equipamentos:** as casas de mel oferecem instalações para o processamento e o armazenamento adequado dos produtos apícolas, garantindo qualidade, higiene e eficiência, o que muitas vezes o apicultor sozinho não conseguiria realizar em sua propriedade.

Práticas de construção e manejo das casas de mel

1. Localização

A Portaria SDA nº 795, do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Secretaria de Defesa Agropecuária, bem como o guia de [boas práticas na colheita, extração e beneficiamento do mel](#), da Embrapa, dão diretrizes dos lugares onde as casas do mel devem estar: em áreas livres de risco de inundações e odores, além de serem cercadas contra o acesso de animais na proximidade ou no interior, e com vias que permitam o tráfego de veículos para o escoamento de produtos.

2. Instalações

As casas de mel devem ter ao menos quatro áreas distintas, com o objetivo de maximizar o fluxo dos processos e evitar contaminações no produto (*Camargo et al., 2003*):

- **Área de recepção**, destinada a receber as melgueiras coletadas no campo, com estrados que evitem que elas entrem em contato com o solo.
- **Área de manipulação**, com piso “resistente, impermeável, lavável e antiderrapante”, em espaço com altura mínima de 2 metros, revestido de material lavável e de cor clara, e janelas com telas protetoras contra insetos.
- **Área de expedição**, na qual é realizada toda a documentação e o armazenamento da produção a ser distribuída. Também pode servir como depósito de embalagens vazias e armazenamento do produto final em prateleiras, armários ou estrados.
- **Área de banheiros e vestiários**, sem acesso direto ou comunicação alguma com a área de manipulação, dispor de sanitários e armários com divisão individual para pertences e uniformes higienizados.

Além disso, a Portaria dispõe de outras instalações necessárias para a unidade beneficiamento de produtos de abelhas, como sistema de ventilação natural ou artificial que possibilite conforto térmico e fonte de abastecimento de água potável.

3. Equipamentos e utensílios

Nas casas de mel, os equipamentos devem ser de aço inox, pois eles são resistentes à corrosão, mesmo com repetidas limpezas, e não transmitem substâncias tóxicas aos produtos, nem odores ou sabores. A higienização deve ser feita antes e depois do uso. Os equipamentos incluem:

- **Para a extração do mel**, necessariamente mesa desoperculadora e centrífuga.
- **Para o beneficiamento do mel**, equipamentos como contentores (baldes, tonéis etc.), filtro ou peneira, tanque de decantação e válvula de direcionamento de fluxo.

A Portaria ainda elenca os utensílios para processos específicos da casa do mel, como produção de pólen e própolis, ou beneficiamento de cera e geleia real.

4. Vestimenta

Deve ser limpa e de cor clara, composta de:

- 1) avental (jaleco) sem bolsos nem botões,
- 2) calçados de borracha para a área de manipulação,
- 3) toucas de fibra ou pano e máscara, de preferência descartáveis, de forma que todo o couro cabeludo, nariz e boca estejam cobertos.

5. Etapas da produção

1) Recebimento, seleção e limpeza: as melgueiras coletadas no campo são colocadas em estrados limpos na área destinada a recepção na casa do mel. Os quadros de mel devem ser selecionados no campo, mas sua limpeza deve ser feita na recepção da casa, pois pode haver abelhas, pedaços de cera irregulares e própolis aderidos aos quadros.

2) Desoperculação: é a retirada dos opérculos (tampas de cera) que cobrem cada alvéolo do favo, o que vai permitir a extração do mel. Isso é feito com uso de garfos desoperculadores sobre uma mesa desoperculadora, em forma de tanque, para que o mel escorrido seja facilmente coletado com um dreno.

3) Centrifugação: é o processo de retirar o mel dos favos usando uma centrífuga. A velocidade de centrifugação deve ser aumentada gradativamente, para evitar que os favos se quebrem. O mel extraído é recolhido em baldes para a próxima etapa. Os quadros centrifugados são recolocados nas melgueiras para devolução às colmeias.

4) Filtração: deve ser feita durante a retirada da centrífuga e ao depositar o mel nos decantadores. Pode ser realizada manualmente, com peneiras, ou automaticamente, com bombas e filtros. Existem diferentes tipos de filtros e malhas de filtragem, sendo recomendado iniciar com malhas de diâmetros maiores e diminuir gradualmente o tamanho da malha nas etapas seguintes. É importante não utilizar malhas muito finas que removam completamente os grãos de pólen do mel.

5) Decantação: é o processo de remoção de impurezas do mel por meio da separação por densidade. As sujeiras, menos densas, se acumulam na parte superior dos decantadores devido à alta densidade do mel. Com válvulas de escoamento na parte inferior, é possível retirar facilmente o mel sem impurezas. Recomenda-se um período mínimo de sete dias para decantação de méis mais densos e de cinco dias para méis de baixa densidade.

6) Envase: o mel pode ser envasado saindo do próprio decantador e deve estar em embalagens apropriadas para produtos alimentícios. No envase a granel, é recomendável o uso de baldes plásticos de até 28 kg, brancos e com tampas. No envase fracionado, recomenda-se frascos de vidro. Em ambos os casos, deve-se ter atenção à vedação correta do recipiente, que deve ser realizada com lacres ou anéis de plástico.

7) Armazenamento: deve ser feito em espaço próprio para isso, com temperatura que não ultrapasse 26 °C, com as embalagens em estrados de PVC ou materiais apropriados, distanciados da parede e do chão.

8) Rotulagem: a [Portaria, no capítulo IV](#), define as regras de rótulos dos produtos apícolas beneficiados, tanto comerciais quanto industriais, como, por exemplo, a possibilidade de indicação da florada, com o uso da expressão “Mel de flores de”, e os requisitos para rotulagem de mel para uso industrial.

■ A Portaria ainda define as particularidades da produção de mel e seus derivados, como a proibição de uso de clarificantes e coadjuvantes na filtração, como o carvão ativado, entre outros (permitido para mel industrial); o pólen deve ser conservado sob refrigeração, entre outras regras.

6. Exigências legais para funcionamento

O [Sebrae](#) indica que, para uma unidade de produção de mel, são necessárias as seguintes regulamentações: **1)** registro empresarial, **2)** CNPJ, **3)** Secretaria Estadual de Fazenda, **4)** registro na prefeitura, **5)** cadastramento na Caixa Econômica Federal, **6)** registro no corpo de bombeiros para concessão do “Habite-se” e **7)** alvará de licença da vigilância sanitária.

■ **Para conhecimento:** a [Portaria SDA nº 795 de 10 de maio de 2023](#) tem em vista o disposto na [Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950](#), a [Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989](#), e o [Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017](#), que regulam a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

7. Custos e investimentos

O [Sebrae](#) também detalha os principais gastos envolvidos na instalação de uma unidade de extração de produtos de abelhas ou entreposto de produtos de abelha, e serve como um parâmetro do que é preciso para iniciar esse projeto.

A estimativa é de que seja necessário um investimento de, no mínimo, R\$ 45 mil reais, considerando aquisições para:

■ **Setor de recepção:** estrados, balanças etc.

■ **Processamento:** tanque decantador, bombas etc.

■ **Laboratório (no caso de entrepostos de mel):** colorímetro, refratômetro etc.

■ **Estocagem e expedição:** estrados, estantes etc.

■ **Administrativo:** computadores, escritório etc.

O valor, porém, não considera gastos relativos a terreno, veículos e insumos. Os **custos fixos mensais**, como salários, eventual aluguel, luz, água ou mesmo despesas comerciais, podem chegar a cerca de R\$ 13 mil. **Os custos variáveis**, por sua vez, dependem do tamanho da produção, de embalagens, material de higienização etc.

Oportunidades de mercado

1. Casas do mel além do mel

As casas do mel têm um grande potencial para expandir suas atividades além do beneficiamento do mel *in natura*. Aproveitar os derivados do mel, como a geleia real, a cera de abelha e o própolis, pode abrir novas oportunidades de mercado e aumentar a variedade e rentabilidade do negócio. Além disso, a diversificação para outros produtos alimentícios, cosméticos e farmacêuticos (como através da extração da apitoxina da abelha) pode tornar essas operações ainda mais lucrativas, tendo sempre em vista as regulamentações específicas para a venda de cada produto.



■ **Outra alternativa é o mel composto.** Trata-se de uma mistura de mel com extratos vegetais ou outros subprodutos das abelhas. O processo utiliza um misturador para homogeneizar produtos de diferentes densidades, seguido de embalagem similar ao mel puro. Alguns desses componentes misturados ao mel são o pólen, o agrião (*Nasturtium officinale*), o eucalipto (*Eucalyptus spp.*), o guaco (*Mikania glomerata*), planta popular por sua ação anti-inflamatória, ou a geleia real. Cada um deles dá ao produto um aspecto diferente, seja em indicações para resfriados (mel com própolis) ou em alimentos fonte de energia para atletas (mel com pólen).

2. Rotas de integração do mel

A **Rota do Mel**, criada em 2019, é uma iniciativa do Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional (MIDR) que visa fomentar a produção de mel no Brasil e tem como objetivo estruturar o setor da apicultura e meliponicultura em diversas regiões do país, estimulando o empreendedorismo, o cooperativismo e a inclusão produtiva.

Das oportunidades que a Rota do Mel oferece para casas de mel estão a possibilidade de expansão da atividade, diversificação dos produtos e dos mercados atendidos, e agregação de valor à produção. Por meio do programa, as casas de mel podem receber investimentos em infraestrutura, como aquisição de equipamentos para beneficiamento e fracionamento do mel, implantação de unidades de beneficiamento, adoção de novas tecnologias e uso de inteligência artificial associada à cadeia, além de possibilitar trabalhar em conjunto com outros produtores, ganhando escala e podendo comercializar seus produtos com outras localidades, estados e até países.

3. Selo Arte

O **selo Arte** é uma certificação que permite que produtores de alimentos artesanais, incluindo mel de abelhas, pólen, própolis e outros produtos relacionados, possam comercializá-los em todo o Brasil. É uma iniciativa do governo federal para valorizar e promover a produção artesanal, reconhecendo a tradição cultural e regional presente nesses produtos. Para obter o selo, o produtor precisa atender a algumas exigências de boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, garantindo a segurança e qualidade dos produtos.

E as casas de mel têm um papel importante nisso. Para que o selo seja obtido, todos os produtos das abelhas devem ser beneficiados em uma unidade de processamento registrada em algum serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF). No entanto, os produtos não precisam ser obrigatoriamente processados em uma casa de mel com SIF, podendo ser apenas o SIM ou o SIE. Com isso, esses estabelecimentos se tornam uma etapa necessária para os produtores de mel que almejam o selo Arte, ou para que o produto possa ser vendido em todo o país.

■ **Conheça o exemplo** da casa do mel Vale das Cachoeiras, com o primeiro mel de Santa Catarina a receber o Selo Arte.

4. Indicação geográfica

A **Indicação Geográfica (IG)** é um selo concedido a produtos que têm características específicas, qualidades ou reputação associadas a um determinado lugar. É uma forma de valorizar e proteger produtos típicos de uma região, garantindo sua autenticidade. Para produtos agrícolas, como o mel, a concessão de uma IG permite a proteção legal do produto, o desenvolvimento regional e uma maior competitividade no mercado.

As casas do mel podem se beneficiar de méis com IG, devido à maior valorização do produto apícola e ao fato de essa ser uma poderosa ferramenta de marketing para atrair interesse.

■ **Conheça as Indicações Geográficas do mel** no portal do Polo Sebrae Agro.

5. Oferecer experiências para atrair visitantes

As casas do mel, principalmente aquelas que se encontram em rotas turísticas, podem se beneficiar ao proporcionar experiências que atraiam o próprio consumidor, seja com atividades de turismo rural, agroecologia (ensino da agricultura por uma perspectiva ecológica) ou experiências gastronômicas, para atrair novos consumidores, agregar valor ao produto e ampliar as formas de venda. Um exemplo disso é a **Casa do Mel Bioápis, em Gravatal, Santa Catarina**, da família Lunardi. Lá, é possível acompanhar todo o processamento do mel, desde a chegada das colmeias até o envasamento, passando por informações sobre as vestimentas apícolas, os equipamentos utilizados, além do ensinamento de receitas com mel e das explicações sobre as espécies das abelhas, o que torna a visita também um aprendizado. Por fim, a Bioápis oferece degustações de produtos e incentiva a compra direto do produtor.

Exemplos de casa do mel

A cidade de Dormentes, em Pernambuco, realizou o sonho de seus apicultores com a construção de uma unidade de extração e beneficiamento de mel. O projeto, que conta com um investimento inicial de R\$ 524 mil e é fruto de uma parceria entre a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf) e o Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional, deve ser concluído ainda em 2024. A nova casa de mel, que deverá produzir cerca de 70 toneladas por ano, com capacidade de expansão, beneficiará diretamente a Associação de Apicultores do Município de Dormentes e trará oportunidades como:

- Permitir que os apicultores locais registrem e comercializem seu mel como produto de Dormentes, potencializando a valorização do produto e da marca local.
- O equipamento da casa de mel vai melhorar as condições de trabalho dos apicultores, gerando empregos diretos e indiretos e aquecendo a economia agrícola da região.
- Além do benefício econômico, a apicultura contribui para a preservação ambiental da Caatinga, pois as abelhas são essenciais para a polinização e a manutenção da biodiversidade local.

A apicultura de Pinheiro Machado, no Rio Grande do Sul, por meio da Associação Pinheirense de Apicultores (APA), está contribuindo significativamente para a renda dos agricultores familiares e a economia local. Em 2019, a associação inaugurou a casa de extração do mel, equipada com tecnologias de alta qualidade.

A casa, certificada pelo Sistema de Inspeção Municipal (SIM) e reconhecida como agroindústria familiar com o Selo Sabor Gaúcho, garante a qualidade e a legalidade da produção de mel, em torno de 12 toneladas anuais. Essa infraestrutura sustenta a comercialização direta ao consumidor em todo o estado e tem se tornado uma referência para apicultores de outros municípios, melhorando a renda das famílias associadas e beneficiando o meio ambiente por meio da polinização.

A casa do mel oferece uma oportunidade significativa para a associação, ao permitir a extração e comercialização de mel em grande escala, tanto a granel quanto envasado, incluindo fornecimento ao Programa Alimenta Brasil.

Fontes consultadas

Omar Jorge Sabbag e Daniel Nicodemo. Viabilidade econômica para produção de mel em pequena propriedade. Scielo. 2011. Boas Práticas na Colheita, Extração e Beneficiamento do Mel. Embrapa. 2003. Eunice Garcia. Casa do Mel da Associação Pinheirense de Apicultores é referência para outros municípios. Jornal Tradição. 2023. Rotas de Integração: programa que incentiva a produção de mel alcança 256 cidades e 2,3 mil produtores. Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional. 2023. Selo ARTÉ para Produtos de Abelhas. Governo federal. 2023. Codevasf investe R\$ 524 mil na construção da Casa de Mel de Dormentes (PE). Codevasf. 2024. Normas para construção de estabelecimentos produtores de mel, cera de abelha e derivados. INDEA. Acesso em 2024. Processamento de mel puro e composto: um investimento de lucro certo. CPT Cursos. Acesso em 2024.

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA /// AGRICULTURA /// 14 A 17 DE MAIO DE 2024

Especialista Sebrae Agro

Ricardo Gonçalves - Sebrae RR

Coordenação

Douglas Paranahyba de Abreu - Sebrae GO

Victor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Analista de inteligência

Paulo Henrique de Souza

Consultor Polo Sebrae

Jaqueline Pinheiro da Silva

