AAPICAF
Associação de Apicultores Campos Floridos

PRODUÇÃO APÍCULA DO MUNCÍPIO DE ARAPOTI

Terra que “Emana Leite e Mel”

Na tradição bíblica, após 400 anos de escravidão no Egito, Deus prometeu que livraria o povo hebreu da mão dos egípcios e os levaria até uma terra em que ‘emana leite e mel’, a prometida Canaã. Trazendo para a realidade atual, Arapoti hoje também pode ser considerada uma terra abençoada e que emana leite e mel.



Além de ser uma das maiores bacias leiteira do país, liderada especialmente pelo gado holandês de elevada produtividade, Arapoti é conhecida também pela alta produção de mel. Segundo dados da Associação de Apicultores Campos Floridos (AAPICAF), e baseado em estatísticas do Departamento de Economia Rural - **DERAL** (Secretaria de Agricultura e Abastecimento), a produção de mel ultrapassa hoje a marca de 1200 toneladas/ano, fazendo de Arapoti o maior produtor do estado do Paraná e um dos maiores do país. Segundo levantamento extra-oficial da Associação em conjunto com a Cooperativa de Apicultores (**ARAPOMEL**), a produção safra 2020/2021 chegou à casa das 1900 toneladas. Toda essa produção é favorecida pela característica da região como clima e biodiversidade.

Nosso produto é considerado e comprovado como de altíssima qualidade e muito apreciado no mercado interno e externo. Produzimos diversas variedades de mel, como de eucalipto, de laranja, de Capixingui (planta nativa e característica da região) e silvestre, além de outros tipos. Não por acaso que na língua indígena Tupi Guarani Arapoti significa “Campos Floridos”, pois temos em nosso território ampla variedade de espécies e cultivo, de reflorestamento e de mata nativa.

Segundo a **AAPICAF**, aproximadamente 280 famílias arapotienses sobrevivem da atividade, dessas 93 fazem parte do quadro da Associação da AAPICAF, com mais de 140 mil caixas – segundo dados da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (**ADAPAR**), sendo em torno de 110 mil colmeias em campo produzindo, o que gera um valor aproximadamente de R$ **12 milhões** na economia do município. “O lucro com a apicultura é injetado quase que em sua totalidade no comércio local, girando a economia do município e favorecendo a geração de emprego e renda”.

Além dos apicultores do município muitas famílias dos municípios vizinhos comercializam sua produção aqui o que aumenta ainda mais os dados acima mencionados.

A atividade tem condições de crescer e se desenvolver ainda mais, mas precisa de apoio. “Precisamos agregar valor à produção, melhorar e buscar mais parcerias com o poder público e privado, dar suporte ao projeto de desenvolvimento da cadeia produtiva da Apicultura”, um dos fatores importantes é o bom relacionamento com a empresa de reflorestamento de eucalipto no município e circunvizinhos, KLABIN, onde os Apicultores utilizam as áreas para captura de enxames e produção de mel, isso facilita muito o desenvolvimento da atividade.

Outro setor importante ligado ao desenvolvimento da apicultura é o turismo. Atrelado aos elementos naturais, como cachoeiras e rotas para esportes, e ao turismo cultural e religioso, a produção de mel também pode atrair turistas ao município. Com a criação da **Rota do Mel da Região Turística de Arapoti**, instituído no cenário estadual pela Lei **286/2018**, o turista pode ter contato com a produção e com a gastronomia do produto. É possível incentivar e desenvolver a agricultura familiar e os pequenos produtores. Para isso, é preciso políticas, públicas de incentivo direcionadas às possibilidades de empreendimentos do setor, e ao fomento de negócios da área rural.



AAPICAF

A Associação de Apicultores de Arapoti (AAPICAF), fundada em novembro de 2007, vem desenvolvendo um trabalho forte para tornar o setor ainda mais competitivo. A instituição tem vitórias relevante a nível estadual e municipal. A AAPICAF além de ser Rota do Mel da Região Turística de Arapoti, foi reconhecida no âmbito municipal como de utilidade pública, pelo Decreto **5.749/20**. O títulos possibilita à instituição a pleitear recursos públicos para investimento em políticas de fomento do setor, também foi aprovada pela Assembleia Legislativa do Estado e sancionada pelo Governador Ratinho Junior a Lei Estadual **22.550/2025** concedendo o título de “**Capital Estadual do Mel**”.

AS ABELHAS

"As abelhas são animais extremamente importantes para o meio ambiente, uma vez que são responsáveis pela polinização de diversas espécies de angiospermas. Fazem parte do grupo dos artrópodes, mais precisamente da classe dos insetos e da ordem Hymenoptera. Algumas espécies vivem em sociedade e apresentam organização de trabalho. Em uma colméia, observamos a presença da rainha, do zangão e das operárias. Vale destacar que no mundo existem várias espécies de abelhas, sendo conhecido atualmente um total de mais de 20 mil espécies. Neste texto vamos abordar um pouco mais a respeito das abelhas Apis mellifera, a espécie mais conhecida, estudada e também criada em todo o mundo."

Essenciais para a vida humana. As abelhas são cruciais para nossa sobrevivência, e ganham destaque não apenas pela produção do mel, mas também pelo seu trabalho de polinização. Isso porque cerca de 70% do que comemos depende de agentes polinizadores como esses insetos. O trabalho de uma **abelha** na transferência do pólen de uma flor de estrutura masculina para uma de origem

feminina, fecundando-a, é conhecido como **polinização**. Assim, voando de flor em flor, as **abelhas** promovem a reprodução cruzada, gerando frutos de melhor qualidade e mais sementes.

Quando se fala em abelhas, nem sempre se considera a enorme diversidade desses insetos – no imaginário de muitas pessoas, é como se houvesse uma única espécie. De fato, quase todo o mel que consumimos, por exemplo, vem das abelhas africanizadas (*Apis mellifera)*, que resultam do cruzamento de raças européias e africanas. Existem, porém, cerca de 20 mil espécies diferentes no mundo. Só o Brasil possui mais de 300 espécies de abelhas — a grande maioria, ao contrário das africanizadas, com o ferrão atrofiado. É a maior diversidade no mundo desse tipo de abelha.

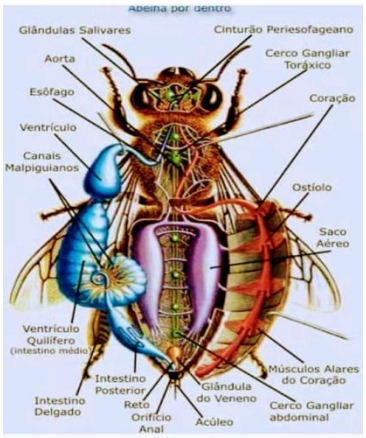
ABELHAS SEM FERRÃO

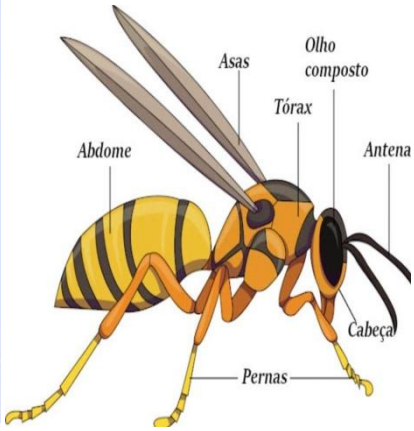
A criação de abelha a criação de abelha sem ferrão (ou abelhas nativas), a meliponicultura também vem crescendo no município e no estado. O fato de a meliponicultura nacional estar em franco desenvolvimento ajuda a alavancar a atividade, o estado do Paraná está tendo participação muito ativa no avanço nacional. “infelizmente não temos um censo que permita falar em números com segurança, estima-se que existam cerca de 2800 a 3000 pessoas envolvidas na atividade, cerca de 33 mil colméias, esse número inclui simpatizantes, auxiliares e familiares”.

O Brasil conta com aproximadamente 250 espécies de abelhas pertencentes à tribo Meliponini, chamadas popularmente de abelhas sem ferrão. Algumas destas espécies são criadas para a produção de mel, que tem sido cada vez mais valorizado para fins gastronômicos.

As espécies mais conhecidas, como a jataí, mandaçaia, manduri, a mandaguari e a uruçu, constroem geralmente seus ninhos em cavidades existentes em troncos de árvores. Outras utilizam formigueiros e cupinzeiros abandonados ou constroem ninhos aéreos presos a galhos ou paredes.

A produção de mel é incipiente, pois a comercialização é dificultada por conta da legislação, feita sob medida para apicultura. “O mel das abelhas nativas possui características físico-químicas diferentes da apicultura e, assim o mel nativo fica fora dos parâmetros estipulado para o mel da apicultura, então, a comercialização formal fica comprometida.



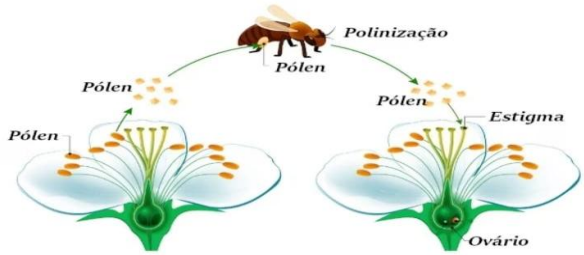




POLINIZAÇÃO

"As abelhas possuem grande importância ecológica, sendo fundamentais para a reprodução de uma grande variedade de angiospermas. Esses insetos são animais polinizadores, ou seja, garantem o transporte de pólen de uma planta para outra e, desse modo, promovem a reprodução da planta. As abelhas são também animais de grande importância econômica, sendo criadas com a finalidade de produzir vários produtos, tais como o mel, a própolis e a geléia real."

Importância das abelhas



As abelhas são fundamentais para a polinização de várias espécies de angiospermas.





SISTEMA DE TRABALHO

Apicultura Racional e Sustentável

Trabalhamos no sistema familiar (apicultura familiar) a atividade é exercida pela família desde a colheita até estar em condição serem comercializada na forma mais sustentável possível.
Os filhos são inseridos no processo tendo desde pequeno contato com as abelhas aprendendo a forma correta de criar e manejar as Abelhas aprende que têm que proporcionar as abelhas melhores condições para sua sobrevivência tanto na natureza quanto nos apiários, isso inclui alimentar as colméia quando não há alimento necessário na natureza. É essencial manejo correto das colméias, preservando a integridade das famílias. Respeito e bondade são requisitos primordiais para essa atividade tão importante**. O que queremos e desejamos é um mundo com mais abelhas**, povoando e aumentando as participações delas na Natureza.

MEL

"O mel é uma substância nutritiva derivada do néctar processado por enzimas digestivas no interior do trato digestório das abelhas operárias, armazenando essa secreção em favos no interior da colméia. Tal substância é sintetizada para servir de alimento tanto para as larvas em desenvolvimento quanto para os insetos adultos da colônia".

Com textura viscosa e sabor adocicado, sua composição contém uma combinação de diversos elementos, sendo:

- Uma grande concentração de carboidratos (glicose, frutose e maltose);
- Lipídios (ácidos graxos), como os palmíticos, oléicos e linolêicos;
- Proteínas e aminoácidos (alanina, arginina, ácido glutâmico e aspártico);
- Além de sais minerais (cobre, manganês, ferro, enxofre, boro e fósforo);
- E vitaminas (A, complexo B, C, D e K)."

NOVE FANTÁTICOS BENEFICIOS DO MEL PARA A SAÚDE

* Aumentar a defesa do corpo;
* Melhorar a saúde do coração;
* Melhorar o colesterol e diminuir os triglicerídeos;
* Combater bactérias e fungos em feridas;
* Aliviar a dor de garganta, tosse e asma;
* Melhorar a saúde gastrointestinal;
* Ajudar na memória e ansiedade;
* Tratar hemorróidas;
* Combater a obesidade.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO MEL

A tabela abaixo traz informações nutricionais para 100g e para uma colher de sopa de mel:

Componentes	**100g de mel**	**1 colher de sopa de mel (6g)**
Calorias	309kcal	18,6 kcal
Carboidratos	84g	5g
Cálcio	10,2 mg	0,6mg
Vitamina C	0,7 mg	0mg
Magnésio	5,5 mg	0,3mg
Ferro	0,3 mg	0 mg
Potássio	99,3 mg	6 mg
Zinco	0,2 mg	0 mg
Sódio	6 mg	0,4 mg
Glicose	31 g	1,86 g





PROPÓLIS

Dentre as opções de própolis produzidas pelo mundo, a própolis verde chama a atenção. Mas afinal, o que é a própolis verde e para que ele serve?

Devido aos seus potentes benefícios antioxidantes e fortalecedores do sistema imune, o própolis verde é um componente muito importante para a manutenção da saúde do organismo humano.

A própolis é um produto que tem origem nas abelhas, sendo composto principalmente de resinas vegetais e cera de abelha, variando em cor do marrom ao verde escuro.

A própolis possui muitos benefícios a sua saúde.

Dentre eles, está sua ação antioxidante, antiviral, antifúngica, antiinflamatória e cicatrizante.

Ainda, segundo uma revisão científica, os componentes ativos do própolis incluem polifenóis e flavonóides, que possuem ações cardioprotetora, vasoprotetora, antioxidante, antiaterosclerótica, antiinflamatória e anti angiogênica.





CERA

A **cera de abelha** apresenta **propriedades medicinais e cosméticas** milenares. Inclusive, no Egito, há mais de seis mil anos, ela era utilizada no processo de embalsamento de múmias, graças à sua lenta oxidação e longa durabilidade.

"Por não passar por processamento de branqueamento, a **cera amarela** é a mais pura quando comparada às demais, como a alveolada e a branqueada".

Usos e benefícios como medicamentos e cosméticos

São vários os **usos e benefícios da cera de abelhas**. Além de ser usada em ataduras, ela pode ser usada no tratamento de distúrbios nas mucosas orais; doenças periodontais; doenças inflamatórias nasais, como sinusite; além de doenças respiratórias, como asma brônquica. Sem falar que alivia a tosse e auxilia no processo de expectoração.

Suas **propriedades antigermicidas, antialérgicas e antiinflamatórias** curam alergias, irritação, cortes, feridas, escoriações e arranhões, além de outros problemas na pele, como eczema e rosácea. Além disso, quando mascada pura, ela elimina o tártaro dentário e traços de nicotina.





FLORADA	**MÊS**
EUCALIPTO –	FEVEREIRO
CAPIXINGUI –	NOVEMBRO
LARANJA –	SETEMBRO
SILVESTRE -	SETEMBRO

DADOS DA ATIVIDADE:

280 famílias vivem da atividade;
1100 empregos entre família e colaboradores:
140 mil caixas em campo (dados oficiais), estima-se que tenha mais de 150 mil caixas;
Produção anual de mel 1200 toneladas;
Produção de Própolis anual 5 toneladas;
Produção de Cera bruta anual 50 toneladas;
Movimentação anual de valores em torno de 16 milhões.
Obs.: além da produção de Mel, Própolis temos condições de produzir pólen, geléia real e apitoxina.

Arapoti-Pr 29 de dezembro 2025

RICARDO RODRIGUES PEDROSO

Presidente da AAPICAF

MEL

Florada de Eucalipto

Mel 100% natural, extraído do néctar das flores de Eucalipto. Produzido em áreas de reflorestamento na região Norte do Paraná (Arapoti - PR). Proveniente de abelhas Apis Mellífera, criadas de Forma Racional, florada ocorre no mês de fevereiro.

Mel da Flor da Eucalipto, depois de extraído das colméias passa por processos exclusivos de filtragem. Possui um sabor intenso e único. Para quem gosta do sabor intenso e aroma fascinante, o Mel de eucalipto é completo. Nossa região é favorecida pelo clima e pelas extensas áreas de reflorestamento, o mel produzido aqui tem um toque de leveza, mas sem perder suas características, com altos níveis de minerais tais como ferro, cálcio, enxofre e magnésio. Mel de fácil Cristalização.

Mel da Flor do eucalipto, em especial é rico em eucaliptina, o principio ativo do eucalipto. Utilizado na medicina popular como expectorante e dilatador de brônquios. Combate a tosse nos casos de gripe. É considerado um tônico popular. Tem aplicação também contra a cistite, febres em geral e inflamação da garganta.







FLORADA DE CAPIXINGUI

Mel 100% natural, extraído do néctar das flores de Capixingui. Produzido nas matas nativas da região Norte do Paraná (Arapoti - PR). Proveniente de abelhas Apis Mellífera, criadas de Forma Racional, florada ocorre mês de novembro.

O Capixingui é predominante da região Sul do País, árvore cujas flores produzem mel de excelente qualidade, com características especiais! O mel de capixingui tem coloração âmbar claro, com sabor agradável e característico. Apresenta cristalização rápida e uniforme, gerando um produto cremoso, excelente para ser utilizado desta forma. Você pode descristalizar o mel aquecendo-o lentamente em banho-maria, mas isso pode alterar a composição do mel, então, aconselhamos que seja apreciado em sua forma cremosa. Outra característica é que, normalmente, apresenta teor de umidade elevado, o que pode levá-lo a fermentar com facilidade. Por isso, deve ser utilizado dentro de alguns meses após a colheita.

A região onde se encontra nossos apiários possui uma grande área de florestas nativas, o que oferece uma boa diversidade de flores silvestres para nossas abelhas, como o Capixingui e outras.




FLORADA DA LARANJEIRA

Mel 100% natural, extraído do néctar das flores de Laranjeira. Produzido em áreas de Culturas de Citros (laranja) nos Estados do Paraná e São Paulo. Proveniente de abelhas Apis Mellífera, criadas de Forma Racional, florada ocorre no mês de setembro.

Mel da flor da Laranjeira é de cor clara e é reconhecido por suas propriedades digestivas e relaxantes, um parceiro no combate à insônia, além de agir beneficamente no coração e fígado. É um mel refinado por seu sabor acentuado, isso faz com que ele seja muito requisitado na gastronomia, principalmente em pratos agridoces e sofisticados. É um mel bem aromático e saboroso, dá pra sentir o gosto cítrico da laranja.






FLORADA SILVETRE

Mel 100% natural, extraído do néctar de varias flores. Produzido em áreas de matas nativa e reflorestamentos na região Norte do Paraná (Arapoti - PR). Proveniente de abelhas Apis Mallíferas, criadas de Forma Racional, florada ocorre no mês de setembro.

O mel produzido pelas abelhas a partir do néctar obtido pelas flores é um alimento bastante conhecido pelo seu alto valor energético e também pelo seu sabor e textura deliciosos. Inclusive é bem comum utilizar o mel como alternativa ao açúcar, tanto para adoçar bebidas, quanto como ingrediente nas preparações.

Mel Silvestre é um dos mais, populares e consumidos no Brasil, tem origem na extração do néctar de uma variedade imensa de flores pelas abelhas.

O mel silvestre também funciona como um bom aliado do combate ao colesterol alto. Ele pode ajudar a diminuir os níveis de colesterol ruim (LDL) e aumentar o colesterol bom (HDL) do corpo. Além disso, o mel também pode ajudar a reduzir os níveis de triglicerídeos.



Arapoti-Pr - CEP: 84990-000 - CNPJ: 09.281.784/0001-48 - Inscrição Estadual: Isento

CONTATO (43) 9 9925 – 4450