

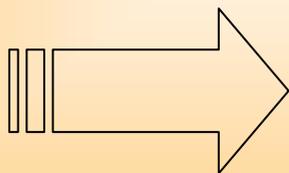


O Desafio para uma Micro Empresa Exportar

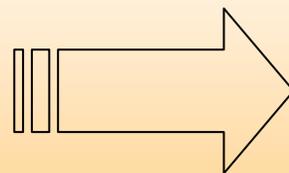
Apicultura: Produtos apícolas



solo
clima
flores
vegetais
abelhas



néctar
resina
pólem
água
enzimas



mel
própolis
pólem
cera
geléia real
veneno

Produtos apícolas

Os produtos apícolas são produtos naturais, conhecidos pelas suas propriedades terapêuticas desde a antiguidade, por egípcios, gregos, romanos, incas, entre outros povos.

Para a sua produção, as abelhas, ao invés de agredir o meio ambiente, efetuam a polinização de culturas e plantas nativas, além de ser uma ótima fonte de renda para pequenos e grandes produtores.



Apicultura

Apicultores





Apicultura Racional



Colméia e Quadros

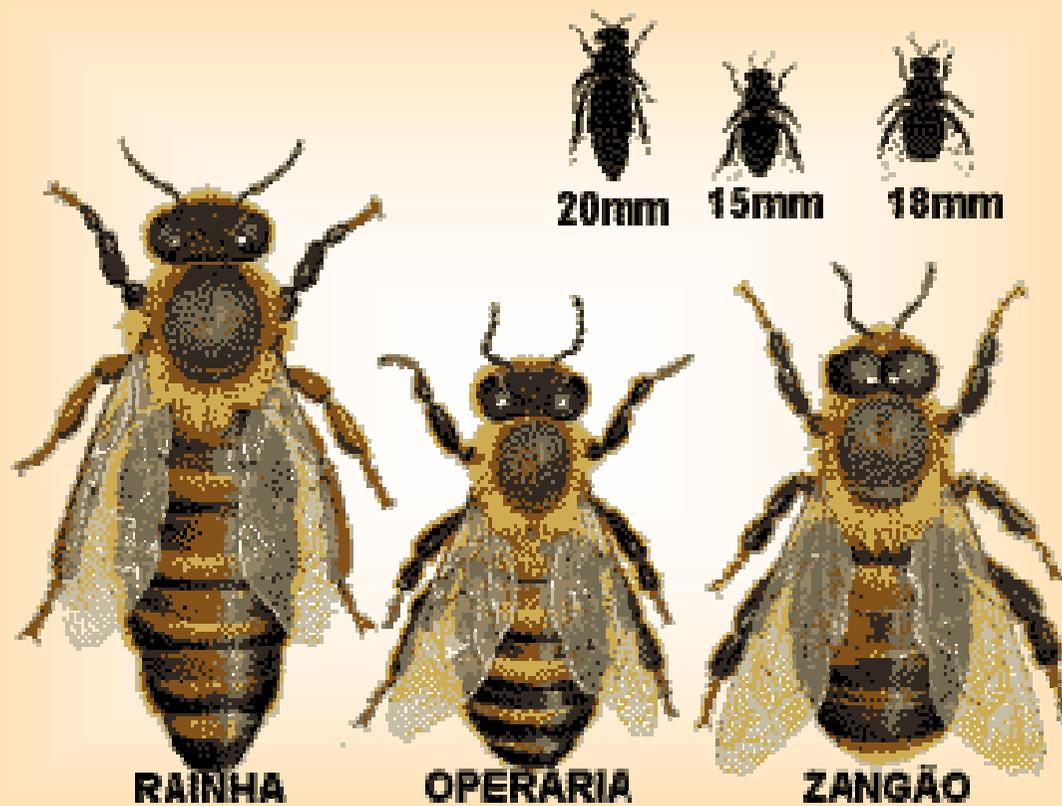


Favo de Mel e Operárias



Favo de Mel





Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>

A Rainha e sua Corte



Rainha Italiana Pura

Fonte:
<http://www.apiguarda.com/galeria.htm>



Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>

Ovos e Larvas de poucos dias



Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>

Larvas de Operária



Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>

Cria Operculada



Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>

Zangões nascendo



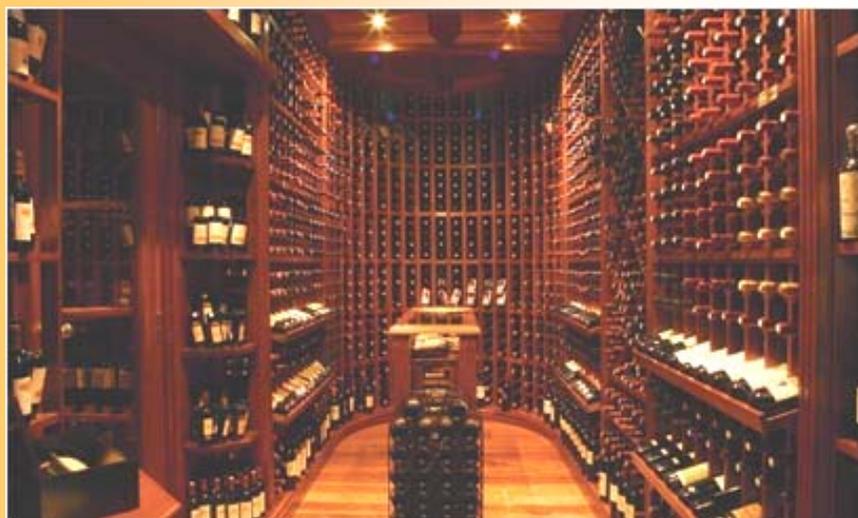
Fonte: <http://www.apiguarda.com/galeria.htm>





As diferentes floradas alteram o mel nas seguintes características:

- Cor
- acidez
- Aroma
- umidade
- sabor
- viscosidade
- carboidratos
- tempo para cristalizar



O mel é como vinho.....
... sempre muda com a safra
... muda com a espécie de flor
... solo
... clima

Méis uniflorais ou varietais são produzidos quando as colméias de abelhas são colocadas em plantações ou em floresta que uma única floração seja predominante naquele momento. Isso pode ser comprovado por análises polínicas do mel ou por análises sensoriais.



Tipos de Méis Varietais :

- Cajú
- Laranja
- Eucalipto
- Uva japão
- cana
- assa-peixe
- Capixingui
- Cipó-uva



Mel: Cor





Mercado Mundial



Mercado Mundial

Ano

item	1961	1971	1981	1991	2001	2006	2007
Mundo + Mel Natural	679.558 A	771.283 A	934.971 A	1.226.075 A	1.264.605 A	1.446.043 A	1.400.491 A
Crescimento do Mel Natural no mundo	100%	113%	138%	180%	186%	213%	206%



Mercado Potencial USA

Produção (ton)
ano

	item	1961	1981	2001	2006	2007	Cres. 2007/1961
Argentina	Mel Natural	20.000	38.000	80.000	80.000	F	405%
Austrália	Mel Natural	19.800	19.558	19.000	17.500	F	91%
Brasil	Mel Natural	7.749	6.300	22.220	36.194		448%
China	Mel I Natural	53.269	F 116.070	* 254.359	304.978	F	569%
Alemanha	Mel Natural	9.360	19.357	25.951	18.000	F	171%
Índia	Mel Natural	20.000	F 45.000	F 52.000	F 52.000	F	260%
Nova Zelândia	Mel Natural	5.533	6.931	9.144	10.423		175%
USA	Mel Natural	124.316	84.335	84.335	70.238		54%
País Uruguai	Mel Natural	481	* 3.000	F 10.000	F 13.200	F	2744%
TOTAL		260.508	338.551	557.009	602.533		228%
Total %		38%	36%	44%	42%	42%	



A empresa

Novo Mel - *Curriculum Vitae*



Dra. Pamplona no laboratório da Novo Mel
2004

- 1975: Dra. Beatriz lê o livro Sugar Blues, e substitui na alimentação o açúcar por mel.
- 1980: Dra. Beatriz fez o primeiro curso sobre criação de abelhas
- 1980: Dra. Beatriz iniciou seus estudos no Laboratórios de Abelhas da USP-SP
- 1989: Dra. Beatriz completou seu Mestrado no Laboratório de Abelhas da USP-SP
- 1994: A Novo Mel foi fundada
- 1999: Dra. Beatriz completou seu Doutorado no Laboratório de Abelhas da USP

Durante o mestrado e o doutorado, a Dra. Beatriz Pamplona conheceu e trabalhou em 14 laboratórios na Europa, como:

- Tübingen (Alemanha): participou de análises com méis contaminados com a radiação de Chernobyl.
- Munique (Alemanha): estudou a radioatividade do ambiente e seus efeitos no mel.
- Hohenheim (Alemanha): estudou a qualidade do mel.
- Hamburgo e Bremen (Alemanha): estudou as análises de qualidade do mel importado pela Alemanha.
- Participou de diversos congressos brasileiros (Campo Grande/MS, Aracaju/SE, Florianópolis/SC, Caldas Novas/GO) e mundiais da Apimondia (Rio de Janeiro/RJ, Antuérpia/Holanda, Lausane/Suíça, Vancouver/Canadá).

Novo Mel: Fornecedores

A Novo Mel tem fornecedores em muitos estados brasileiros, com quem desenvolvemos parceria. Nosso objetivo é comprar mensalmente de cada fornecedor e estabelecer um relacionamento de longo prazo, baseado na confiança e suporte técnico.

Fornecedores:

- RS
- SC
- PR
- SP
- MG
- MS
- Nordeste

Próximos desenvolvimentos:

- MT
- RJ





Novo Mel: Fornecedores

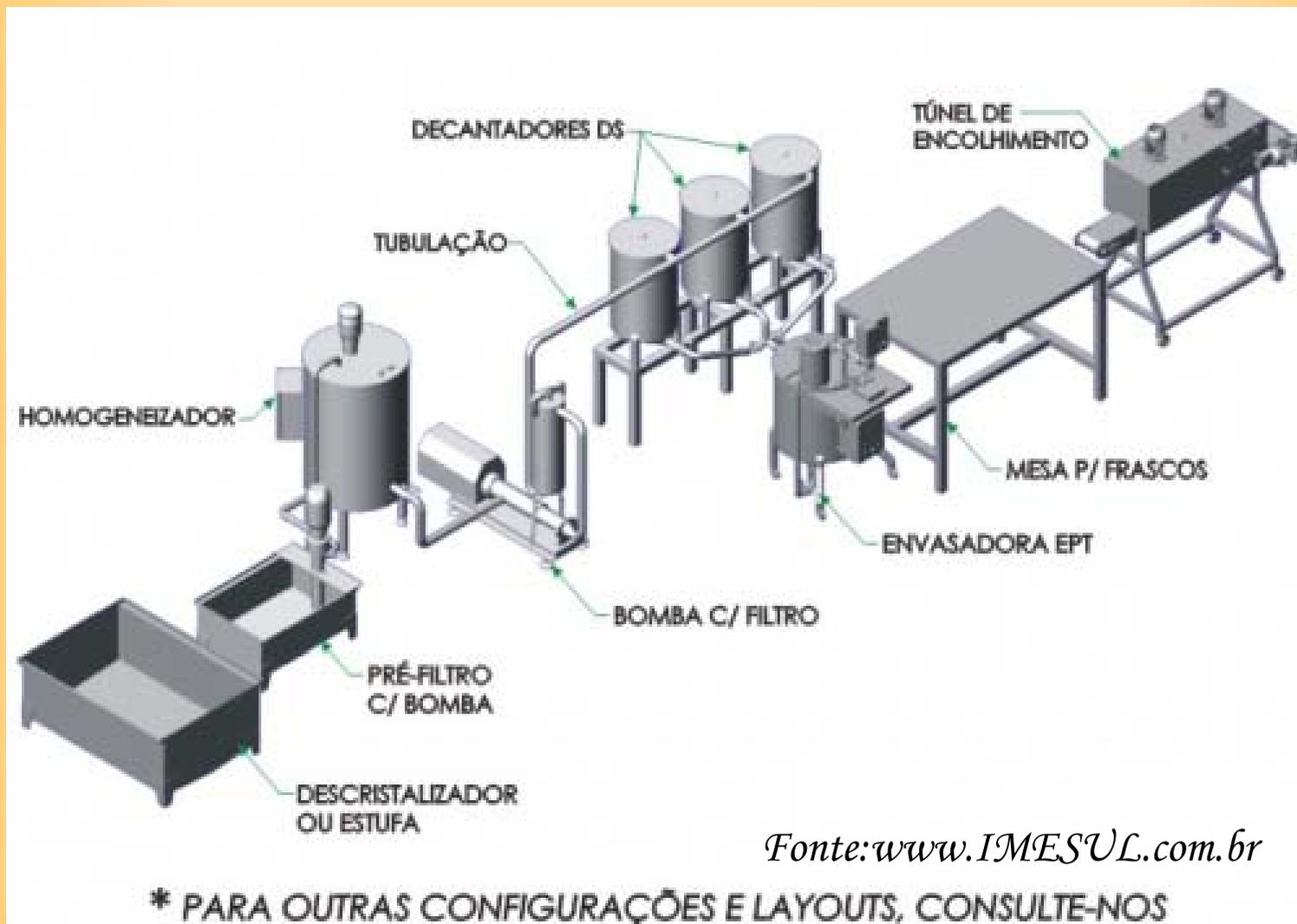


© Novo Mel 2010. Todos os direitos reservados.



Novo Mel: Fornecedores







Nossa Qualidade

Nosso processo de produção segue os procedimentos de qualidade exigidos pelo Ministério da Agricultura. Somos registrados neste ministério.

A empresa Novo Mel implantou os seguintes processos de segurança alimentar, internacionalmente reconhecidos :

APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)

Este programa foi criado pela NASA e é um sistema que identifica e controla os riscos potenciais na cadeia produtiva (para a) relativos à saúde pública

BPF (Boas Práticas de Fabricação)

Este programa é composto por princípios e regras de manipulação de alimentos, desde a matéria prima até o produto final, considerando as instalações, higiene pessoal e limpeza do estabelecimento

PPHO (Programa Padrão de Higiene Operacional)

Este processo descreve todos os procedimentos de limpeza e sanitização diária para a prevenção de contaminação dos produtos alimentares



Nossos Produtos





Nossos Produtos

Méis Varietais





Novo Mel

Nossos Produtos





Nossos Produtos - Própolis, Mel spray e extratos vegetais





A linha Novo Mel tem
certificação KOSHER



A linha Novo Mel
também tem
certificado orgânico



ICE Pequim 2007 - Missão empresarial a Guanzhou–China 2007





Sabores do Brasil / GULFOOD 2009









Dificuldades no Brasil

Dificuldade de crédito para
ACC rigidez bancária e juros alto .
Tarifas bancarias altas
Dificuldade financiamento para
Fluxo de Caixa .

Valor dos certificados é alto:
Certificação Orgânica (R\$ 2.500)
Certificação Mel Kosher (R\$ 1.500)
Certificação Mel Halal (R\$1.500)

Inexistência de dados do mercado
para o produto. Contratação de
empresa de pesquisa é inviável pelo
preço.

Dificuldade para ter a escala de
produção necessária para exportar



Alto custo de transporte,
principalmente LCL
Custos até FOB são mais caros
que frete marítimo internacional

Dificuldade de funcionários
capacitados para exportar



Referências e suportes

Fontes de pesquisa - International Honey Exporters' Organization
Food and Agriculture Organization, FAO
MDIC – Aliceweb / IBGE

Curso da prefeitura de Santo André – SAX - Senac

Câmara de Comércio e Indústria Brasil-China - Feira Beijing 2007

Associação Comercial de São Paulo - Missão a Cantão 2007

Câmara Árabe de São Paulo

APEX - Sabores do Brasil – projeto setorial

Professor de mandarim – comunicação com a China por telefone



Dificuldades no Exterior



Idioma.

Dificuldade na captação de cliente

Comunicação com cliente – não respondem e-mails.

Verificação da idoneidade do cliente.

Necessidade de intermediação.

Desconhecimento da distribuição e do preço final.

Nova legislação e barreiras não tarifárias.





Embarque China





Embarque Dubai





Embarque EUA



Mel na Gastronomia

Posta de Robalo ao Molho de Mel, Maracujá e Gengibre

