



**MIELE E PROPOLI
BRASILIANI CON
INDICAZIONE GEOGRAFICA**

in collaborazione con

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
Associação dos Produtores Ortigueirenses de Mel – APOMEL
Conselho das Cooperativas, Associações, Entrepósitos e Empresas de Afins a Apicultura do
Pantanal do Brasil – CONFENAL
Conselho de Desenvolvimento da Apicultura Norte Mineira – CODEANM
Cooperativa Agrofamiliar Solidária – COOFAMEL
Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina – FAASC
Federação Mineira de Apicultura – FEMAP
União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas

Ambasciata del Brasile
Piazza Navona, 14 00186 Roma
+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatti degli Uffici Commerciali dell’Ambasciata

Ufficio di Promozione Commerciale
secom.roma@itamaraty.gov.br

Ufficio Agrobusiness
agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

Anche il miele e i propoli “made in Brazil” sono una parte rilevante del portfolio di eccellenze agroalimentari brasiliane. La presenza diffusa nel territorio brasiliano degli impollinatori evidenzia anche un aspetto importante di sostenibilità, nonché un fattore rilevante per la qualità di altre coltivazioni emblematiche, come il caffè, o gli agrumi.

La diversità del miele prodotto in Brasile, immerso nei differenti biomi, territori e vegetazioni uniche e tipiche del Paese, è, certamente, un aspetto che lo contraddistingue e che rende questo prodotto sempre più ricercato e interessante per quelli che vogliono offrire ai consumatori di tutto il mondo prodotti sostenibili e di qualità.

Il Brasile ha due tipi di Indicazioni Geografiche: l’Indicazione di Provenienza (IP), che si riferisce a zone rinomate per la loro produzione di miele e propoli; e la Denominazione di Origine (DO), destinata a miele e propoli con caratteristiche legate a un determinato territorio, sia in termini di fattori naturali che umani.

Il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche contribuisce allo sviluppo della produzione di miele e di propoli, valorizzando le competenze del capitale umano, la qualità dei prodotti e dei territori. Ogni Indicazione Geografica è legata ad un’associazione di produttori che opera nella sua gestione, tutela e diffusione.

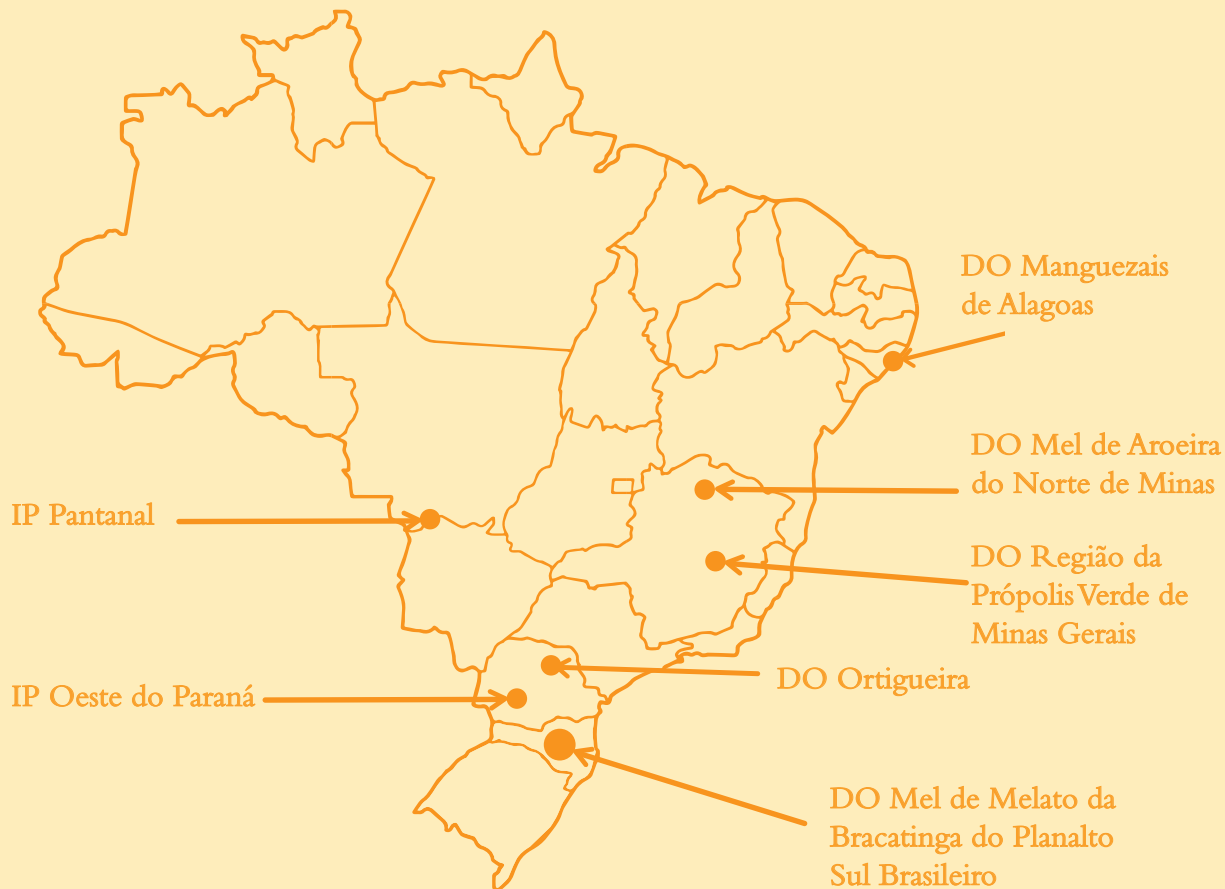
Le associazioni responsabili delle Indicazioni Geografiche ricevono supporto tecnico e scientifico dell’Azienda Brasiliana di Ricerca Agricola e Zootecnica – EMBRAPA, del Ministero dell’Agricoltura, Zootecnia e dell’Approvvigionamento – MAPA e di altre istituzioni, come il Sebrae.

In questo opuscolo presentiamo le 7 indicazioni geografiche dei mieli e propoli: DO Manguezaís de Alagoas, IP Pantanal, DO Ortigueira, DO Região da Própolis Verde de Minas Gerais, IP Oeste do Paraná, DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, e DO Mel de Aroeira do Norte de Minas.

Buona lettura!



MIELE E PROPOLI BRASILIANI CON INDICAZIONE GEOGRAFICA



DO MANGUEZAIS DE ALAGOAS

Denominazione di Origine (DO) dal 2012.

Situata nello Stato di Alagoas, la regione che produce la propoli rossa è formata dai comuni delle zone costiere e lagunari. Bagnate dall'Oceano Atlantico, le mangrovie hanno un clima tropicale umido, senza grandi sbalzi di temperatura durante tutto l'anno, con periodi piovosi nell'autunno e nell'inverno dell'emisfero australe, e periodi secchi in primavera e in estate.

La regione di “Manguezais de Alagoas” rappresenta un ecosistema fondamentale per la stabilità della geomorfologia costiera, la conservazione della biodiversità e il mantenimento delle vaste risorse ittiche. Le mangrovie presentano un tipo di vegetazione arboreo-arbustiva che si sviluppa nei suoli fangosi dei fiumi tropicali e subtropicali, in una zona di transizione tra gli habitat di acqua dolce e salata. L'allevamento delle api favorisce l'equilibrio biologico dell'ecosistema attraverso l'impollinazione.

Le proprietà biologiche della propoli sono direttamente legate alla sua composizione chimica. La propoli rossa si distingue per l'alto contenuto di composti fenolici, in particolare di isoflavonoidi. È generata da sostanze resinose, gommose e balsamiche, raccolte dalle api della specie “*Apis mellífera*”, da gemme e fiori della pianta “*Dalbergia ecastophyllum*” – popolarmente chiamata “Rabo de Bugio”. La propoli rossa in natura ha colore rossastro, sapore balsamico, profumo dolce-anice, è rigida a temperature inferiori ai 20°C, e malleabile tra 20 e 40°C.

Le proprietà uniche della propoli rossa apportano numerosi benefici per la salute come la prevenzione delle malattie cardiovascolari, l'osteoporosi, la lotta al colesterolo. È indicata anche per le dermatiti, le ferite, le infiammazioni e le infezioni. Inoltre, viene utilizzata, per produrre dentifricio, collutorio, caramelle ed altri prodotti.



Foto di Alagoas Governo



Foto di Sebrae



Foto di Thiago Preto



Foto di Alipora Coorndia





Foto di Sebaste

Foto di Sebaste

Foto di Sebaste

Foto di Valdemar Coimbra

IP PANTANAL

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2015.

La regione di produzione corrisponde al bioma del Pantanal, che è presente in due stati brasiliani, occupando il 25% del Mato Grosso do Sul e il 7% del Mato Grosso. Il Pantanal è costituito da una savana steppica, in gran parte allagata, con oltre 300mila km² di grandezza e un'altitudine media di 100 metri.

La flora del Pantanal per l'apicoltura è molto ricca, con fioritura quasi tutto l'anno, il che favorisce la produzione di miele. Anche il clima è favorevole per via della stabilità della temperatura e per un inverno non rigido.

Il miele del Pantanal è prodotto dalle api africanizzate ("Apis mellifera"), a partire dal nettare dei fiori o dalle secrezioni di parti viventi delle piante che le api raccolgono, trasformano, mescolano a proprie sostanze specifiche, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Il Pantanal conta 206 specie catalogate di piante per le api, di cui 86 sono erbe, 44 alberi, 44 arbusti e 24 arrampicanti. Tra questi, l'"assa-peixe", il "cumbaru", la mentuccia e il "tarumeiro" sono i più ricercati dalle api. Questa varietà di specie sommata agli indici di temperatura e umidità danno come risultato un miele selvatico unico, consistente, fine, dal sapore forte e accentuato, leggermente dolce.

Alla conoscenza empirica del popolo del Pantanal sulla qualità e le differenze del miele si è aggiunta, a partire dalla metà del XX secolo, gli studi scientifici sul bioma del Pantanal. Il programma di sviluppo e incentivazione dell'apicoltura, proposto dall'Azienda di Ricerca, Assistenza Tecnica e Estensione Rurale – EMPAER, è stato una pietra miliare nel decennio 1980, contribuendo ad una rapida crescita dell'apicoltura e alla fondazione di nuove associazioni che hanno facilitato lo scambio di informazioni e l'appropriazione di conoscenze tecniche e sostenibili da parte dei professionisti del settore.





DO ORTIGUEIRA

Denominazione di Origine (DO) dal 2015.

Situata nello Stato del Paraná, la zona di produzione del miele si trova nel comune di Ortigueira ed è iniziata negli anni '70, migliorando negli anni successivi. L'esperienza dei produttori più anziani è stata trasmessa a ogni nuovo produttore, facendola diventare un modello per produrre di più e meglio. Per le grandi potenzialità della regione, dal 1999 Ortigueira mantiene una posizione di rilievo nella classifica dell'apicoltura, ed è considerata un riferimento nazionale.

Il clima predominante nella regione è il subtropicale umido mesotermico, con estate fresca e inverno rigido, con gelate di varia intensità. Le precipitazioni si concentrano nei mesi estivi, con una piovosità media annua di 1.500 mm e una temperatura media di 18,4°C.

La città ha una delle più grandi riserve rimaste della Foresta Atlantica nel Paraná, con una copertura forestale pari a 13,28% del suo territorio e 11.319 ettari di piantagioni forestali.

La qualità della flora da miele di Ortigueira è influenzata da diversi fattori, quali: il suolo e la sua formazione, il clima, la temperatura e l'azione umana. Le diverse fonti botaniche di nettare determinano variazioni nella composizione chimica, nelle proprietà fisiche e negli attributi sensoriali del miele.

Il miele di Ortigueira ha un colore chiaro e un sapore delicato. Il miele monoflorale è ottenuto dal nettare delle principali fioriture. Secondo gli apicoltori, i più importanti per la produzione del miele sono: capixingui, eucalipto, assa-peixe, cannella, maria-mole, gurucaia, aroeira, ginestra, gabiropa e angico. Il miele selvatico, o poliflorale, è un miscuglio di diversi nettari, formato dalle altre specie di flora da miele della regione di Ortigueira.

La ricerca di un prodotto d'eccellenza e di un processo di qualità ha portato al riconoscimento della Denominazione di Origine (DO), in quanto miele unico.





DO REGIÃO DA PRÓPOLIS VERDE DE MINAS GERAIS

Denominazione di Origine (DO) dal 2016.

La produzione di propoli verde avviene in 102 comuni nelle aree del Sud, del Centro Ovest e dell'Est dello Stato di Minas Gerais. Le caratteristiche topografiche conferiscono alla regione altitudini elevate, che vanno dai 900 ai 1500 metri. Il clima predominante è il tropicale di altitudine, con stagioni ben definite, inverni secchi ed estati piovose.

I terreni nelle aree produttrici di propoli verde hanno un alto contenuto di ferro, manganese, rame, elevata acidità e poco calcio e magnesio. La specie “*Baccharis dracunculifolia*” (rosmarino campestre) è la principale fonte di resina per le api nello Stato di Minas Gerais e determina il colore verdastro della propoli. Possiede gli stessi marcatori botanici (tricomi ghiandolari, tricomi tector e frammenti di epidermide) utilizzati per determinare l'origine botanica della propoli. Il colore della propoli dopo la rimozione dall'alveare è verde brillante per quelle refrigerate fino a otto giorni, o verde brunastro all'esterno e brillante all'interno per quelle refrigerate fino a un anno.

Con proprietà antiossidanti, antimicrobiche e antinfiammatorie, l'estratto di propoli ha anche un'ampia gamma di vitamine e minerali che agiscono nel rafforzamento del sistema immunitario e nella prevenzione dello sviluppo delle cellule tumorali.

Nel Minas Gerais predominano le api africanizzate della specie “*Apis mellifera*”, che si sono adattate meglio di altre specie alle condizioni climatiche del Brasile. È consentito nutrire le api con alimenti energetici, come sciroppo di zucchero e melassa. Gli alveari devono avere una distanza minima di 5 km da industrie, aree urbane, autostrade e aree agricole dove vengono utilizzati pesticidi.





Foto di Wenderson Araújo_Trixix - CNA

IP OESTE DO PARANÁ

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2017.

Situata nello Stato del Paraná, la zona di produzione copre 50 comuni. L'attività di apicoltura in Paraná era già nota dagli anni '50 e nella regione occidentale del Paraná l'attività iniziò ad essere organizzata negli anni '90.

Per la sua vocazione agricola, la regione porta la produzione del miele come un'altra attività per valorizzare le proprietà rurali dei piccoli produttori. La grande abbondanza idrografica e le aree verdi preservate, supportate da miglioramenti tecnici nella produzione e nella gestione, hanno reso l'Ovest del Paraná uno dei produttori di miele di alta qualità con interesse anche da parte di acquirenti internazionali.

Il territorio è pianeggiante e con suoli fertili. Il clima ha estati calde e piovose e inverni con gelate poco frequenti. Le caratteristiche climatiche sono favorevoli per l'agricoltura nella regione. Le rive del bacino di Itaipu, a Foz do Iguaçu, con molte aree di protezione ambientale e vegetazione diversificata, aggiungono valore e qualità alla produzione di miele.

Mentre la media nazionale è di 1 kg di miele per cassetta, nella regione occidentale del Paraná è possibile ottenere fino a 2,5 kg per cassetta, evidenziando il colore tenue, giallo, quasi trasparente, dal sapore gradevole e floreale.

Il miele è un alimento ricco di calcio, fosforo, carboidrati con diverse vitamine, minerali, proteine e aminoacidi facilmente digeribili. Coadiuvata nel controllo delle malattie cardiovascolari, nel funzionamento del cuore, protegge il cervello, il fegato, ed è efficace nel trattamento dei problemi respiratori e polmonari. Attiva le funzioni del calcio e del fosforo nelle ossa, nei denti e nelle unghie e aiuta a proteggere la membrana dei globuli rossi e l'organismo dalle sostanze cancerogene.



Foto di Covafame

Foto di Ana Luiza Viana da Silva BRAPA

Foto di Covafame

Foto di Covafame



DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO

Denominazione di Origine (DO) del 2021.

Il territorio di produzione del miele comprende 134 comuni: 107 nello Stato di Santa Catarina, 12 nel Paraná e 15 nel Rio Grande do Sul.

La regione dell'altopiano del Brasile meridionale ha caratteristiche essenziali per la produzione di miele a base di melata di bracatinga: il bracatinga (albero "Mimosa scabrella Bentham"), la cocciniglia (insetto che si nutre della linfa di bracatinga) e l'ape (responsabile della trasformazione finale della linfa in miele).

Numerosi sono i boschi di bracatinga in tutta la zona, soprattutto nei territori con altitudini superiori ai 700 metri sul livello del mare, dove il clima è classificato come temperato, piovoso e costantemente umido.

Associato a questo, il fattore umano è fondamentale per garantire la qualità del prodotto. Sta all'apicoltore, sfruttando la sua capacità di osservare i cicli della natura, gestire le api al momento giusto, cioè quando la cocciniglia raggiunge lo stadio adulto e inizia a produrre la melata, processo che avviene ogni due anni. .

Il miele di melata di Bracatinga si ottiene dalla raccolta, da parte delle api, della melata escreta dagli insetti detti cocciniglie, che si nutrono della linfa della bracatinga, albero originario delle regioni più fredde del Sud del Brasile. È un miele con una maggiore acidità e ricco di sali minerali, in particolare potassio e magnesio. Quando la cocciniglia esegue la prima digestione enzimatica, espelle un'escrezione zuccherina. Questo escremento viene raccolto dalle api come se fosse nettare e subisce una seconda digestione enzimatica. Di conseguenza, il miele ha caratteristiche uniche quali: non cristallizza, ha un tipico colore scuro, ha nella sua composizione la presenza di monosaccaridi, che sono zuccheri semplici, e sali minerali con proprietà che stimolano i sensi dell'uomo (olfatto, vista, gusto e tatto). Il miele di melata di Bracatinga viene raccolto dagli alveari nella sua forma naturale, estratto dai favi e confezionato come lo producono le api.



Foto de Aires Marfigo



Foto de Antonio Carlos Malafra



Foto de Antonio Carlos Malafra



Foto de Cébaré





Foto di CODEANM
Conselho de Desenvolvimento da
Apicultura Norte Mineira

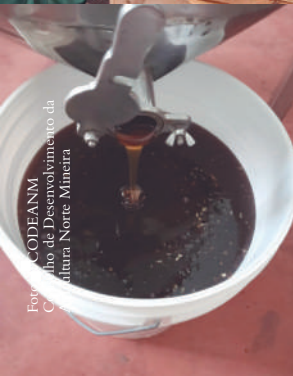


Foto di CODEANM
Conselho de Desenvolvimento da
Apicultura Norte Mineira



Foto: Casella de Desenvolvimento
da Apicultura Norte Mineira
CODEANM



Foto di Magda Chacaldo_EMBRAPA

DO MEL DE AROEIRA DO NORTE DE MINAS

Denominazione di Origine (DO) dal 2022.

Situata nello Stato del Minas Gerais, la regione di produzione comprende 64 comuni.

Nel nord del Minas Gerais esiste un'area continua in cui sono presenti particolari condizioni climatiche, la presenza dell'aroeira-do-sertão e il know-how degli apicoltori, che garantiscono la produzione di un miele con qualità e caratteristiche dell'ambiente geografico. Fattori differenzianti sono anche le tecniche di gestione utilizzate dagli apicoltori, in quanto garantiscono la non contaminazione delle api e del miele da possibili fonti vicine all'apiario, come l'allevamento confinato, i rifiuti e gli effluenti domestici. In questo modo risaltano le caratteristiche e le qualità del miele del Nord del Minas, in particolare l'alto contenuto di composti fenolici e il colore ambrato scuro.

Il miele del Nord del Minas Gerais contiene composti fenolici ad azione antiossidante, antinfiammatoria e antimicrobica, che rafforzano il sistema immunitario.

Il miele di Aroeira prende il nome dal fatto che le api estraggono risorse dalla pianta "Myracrodruon urundeuva", un tipo di lentisco, vegetazione predominante nelle regioni forestali secche, caratterizzate da clima arido e scarse precipitazioni annuali, oltre a suoli con bassa acidità e elevate quantità di calcio. Ma oltre a questo, un altro fattore naturale che contribuisce alle caratteristiche di questo miele è l'associazione di insetti psillidi, detti afidi, nelle sue foglie e nei suoi fiori.

È così che durante l'impollinazione dell'aroeira-do-sertão, le api raccolgono un nettare misto a secrezioni fenoliche prodotte vicino ai nettari, oltre a quella escreta dagli afidi. Pertanto, il miele prodotto dall'aroeira contiene un'elevata concentrazione di composti fenolici e la presenza di melata, a differenza del miele prodotto da altre specie vegetali, in cui quest'ultima sostanza è assente.





