leaves&branches
Soluções Integradas de Desenvolvimento

e.aebb

Ecossistema de Apoio ao Empreendedorismo na Beira Baixa
Assumir o próprio destino

PDL - Castelo Branco

Infraestruturas

Meltagus – Central Meleira e CNRCARA

2017

Cofinanciado por:

AEBB Associação Empresarial da Beira Baixa
CATAA Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar
CENTRO 2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Agradecimentos

O levantamento efetuado no presente documento não teria sido possível de ser realizado sem a colaboração e simpatia dos colaboradores da Meltagus – David, Patrícia e Susana – a quem agradecemos toda a informação, ensinamentos e tempo disponibilizados.

Índice

Caraterização sumária 3
Condições de utilização 3
Caraterísticas regionais 4
CNRCARA 4
Nota prévia 5
Central Meleira (Melaria) 5
Análises específicas para o Mel 10

Cofinanciado por:

Caraterização sumária

Na Central Meleira propriedade da Câmara Municipal de Castelo Branco e gerida pela Meltagus são disponibilizados diversos serviços, nomeadamente:

- Mel:
  - Extração;
  - Embalagem/rotulagem;
  - Armazenagem;
- Pólen:
  - Secagem;
  - Triagem;
- Cera:
  - Moldagem.

Para além destas operações de índole produtiva a Meltagus também presta outros serviços:

- **Formação** gratuita relativamente aos diversos procedimentos inerentes à apicultura (só para sócios);
- **Consultoria** de apoio aos apicultores (alvo de orçamento prévio);
- **Venda** de diversos equipamentos e apetrechos próprios desta atividade.

Para se ser **sócio** da Meltagus é necessário pagar-se uma joia no valor de 30€ e uma quota anual no valor de 48€. A Partir de 2019 será de 25€ ano.

Sendo-se sócio da Meltagus tem-se acesso a um conjunto de serviços em **condições mais vantajosas** (ver também capítulo seguinte).

A **marca** própria só é utilizada pela Meltagus, que normalmente vende os seus produtos em feiras tradicionais. No entanto, a Meltagus está recetiva a aceitar novos canais de distribuição.

A Central Meleira foi criada em 2013 tendo realizado já 5 campanhas e trabalhando nela 2 colaboradores.

Condições de utilização

Não é necessário ser-se sócio da Meltagus para se ter acesso aos serviços da Central Meleira.

Os **serviços** podem ser marcados por *email* (meltagus@gmail.com) ou por telefone (272 346 268 / 968 518 218) sendo o **transporte** assegurado pelos interessados.
Um serviço **de extração, embalamento e rotulagem do mel** leva normalmente entre 3 e 4 semanas a ser executado.
Os serviços relativos ao **pólen** levam normalmente entre 1 e 2 semanas a serem executados.

Para se ter acesso aos serviços prestados pela Central Meleira é necessário que o apicultor cumpra com as seguintes **condições**:

- Cumprimento das normas constantes do Dec. Lei 203/2005:
  - Ter o Registo Apícola atualizado;
  - Utilizar apenas os tratamentos homologados;
  - Ter o boletim de apiária atualizado.

O **custo** atual dos diversos serviços prestados na Central Meleira são os seguintes:

- Mel:
  - Extração: o valor é suportado pelo Município de Castelo Branco;
  - Embalamento, selagem e rotulagem;
  - Frascos (do próprio ou fornecidos pela Meltagus)
    - Existe *stock* de frascos e quando se esgotam o fornecedor leva 2 dias a entregar uma encomenda;
- Pólen:
  - Secagem;
  - Triagem;
- Cera (moldagem):
  - Sócios: 1,00€ (em vigor em 2018);
  - Não sócio: 1,50€ (em vigor em 2018);
  - Para o apicultor moldar a própria cera terá que levar no mínimo 400kg, se não terá que fazer troca da cera que a Meltagus tem disponível.

Caraterísticas regionais

O mel de rosmaninho é normalmente processado em junho (mês mais forte) e julho.

O mel de urze é normalmente processado em agosto.

O mel originário da floração dos castanheiros é normalmente processado em setembro e outubro.

A Central Meleira também processa mel originário de outras regiões, maioritariamente da região centro.

CNRCARA

O Centro Nacional de Referência em Criação de Abelhas Rainhas Autóctones (CNRCARA) foi projetado, pela entidade Terras da Beira Baixa, para disponibilizar aos apicultores abelhas rainhas selecionadas, com características produtivas que permitiram aumentar a rentabilidade das explorações, através da melhoria da qualidade e da produtividade das colónias, sendo privilegiada a utilização de raças autóctones.

Esta infraestrutura, concluída no final do segundo trimestre de 2015, está instalada na "Garalheira", Freguesia de Castelo Branco, propriedade do Município de Castelo Branco, e conta com 200 colónias de abelhas, estabelecidas durante 2014, sendo gerida pela Meltagus.

Nota prévia

As capacidades dos diversos equipamentos e linhas de produção, rendimentos, tempos de produção, entre outros indicadores apresentados no presente documento, constituem valores aproximados que variam muito consoante as caraterísticas do mel, pólen e cera processados.

Neste sentido, os valores apresentados servem para se ter uma ideia do que é possível realizar-se na Central Meleira.

Central Meleira (Melaria)

O processo de **extração de mel** é realizado, normalmente, a partir de junho estendendo-se até setembro/outubro.

Com a receção e desembarque dos quadros os mesmos são transportados para um equipamento que integra uma desoperculadora, uma estrutura que suporta os quadros com uma tina por baixo e um extrator de mel através de um processo de centrifugação, sendo o mesmo bombeado para cubas de inox onde deve permanecer cerca de 2 semanas para que o mesmo se decante ficando as impurezas à superfície, podendo-se então embalar e rotular o mel.

Em alternativa há apicultores que preferem que o mel seja extraído diretamente para bidões, que os mesmos levam tratando dos restantes processos.

Antes da extração junto à tina instala-se um separador de mel-cera para extrair o mel que ficou agarrado à cera com o processo de desoperculação, sendo a cera devolvida ao apicultor (tem uma consistência tipo farelo) para ser fundida e moldada.

O processo de **secagem e triagem de pólen** é realizado em abril e maio.

O tempo de secagem dura normalmente 24h.

Quando o pólen é entregue fresco pelo apicultor é guardado na câmara frigorífica até ser processado (seco).

O processo de **moldagem de cera** é realizado, normalmente entre outubro e março.

Os apicultores devem entregar a cera fundida em blocos denominados de “broas” quando pretendem a sua moldagem.

Os equipamentos produtivos instalados na melaria são apresentados no quadro seguinte.

Melaria	Tipo	Qtd.	Unidade	Capacidade			Rendimento		Produtos		
Equipamentos				Mínimo	Máximo	Total	Unidade	Qtd.	Mel	Pólen	Cera
Empilhador	Elétrico	1	kg	-	1.500	1.500	-	-	A	B	C
Balança	Báscula	1	kg	-	3.000	3.000	-	-	A	B	C
Porta paletes	Manual	1	kg	-	1.000	1.000	-	-	A	B	C
Desoperculador-Tina-Extrator*	Tambor	1	Quadro ½ alça	-	160	160	160 quadros	2-3h	A	-	-
Desoperculador-Tina-Extrator**	Rotativo	1	Quadro ½ alça	-	24	24	24 quadros	30mn	A	-	-
Separador mel-cera	Centrifugador	1	-	-	-	-	variável	5mn	A	-	-
Tanques	Inox	30	kg	-	1.000	30.000	-	-	A	-	-
Bomba móvel	Elétrica	2	kg	-	-	-	-	-	A	-	-
Embaladora-rotuladora	Automática	1	Un	-	-	-	Frascos 1kg/h	-	A	-	-
Empaletadora	-	1	Un	-	-	-	-	-	A	-	C
Empilhador	Elétrico	1	kg	-	1.000	1.000	-	-	A	-	C
Balança	Báscula	1	kg	-	1.500	1.500	-	-	A	-	C
Secador de pólen	Digital	1	kg	-	40	40	40 kg	24h	-	B	-
Triadora de pólen	Elétrica	1	kg	-	-	-	40kg	10mn	-	B	-
Moldagem de cera	Automático	1	kg	-	50	50	40/50 kg	1h	-	-	C
Câmara frigorífica	Frio	1	m^3	-	18	18	-	-	-	B	C

* Suporta quadros Reversíveis e Lusitanos

** Suporta quadros Langstroth

Cofinanciado por:

Apresentando-se fotografias dos equipamentos que constam desta unidade fabril.

Suporte de quadros, Tina e Extrator *

Separador Mel-Cera junto a linha de extração *

Linha completa * com a desoperculadora (ao fundo)

Linha de extração completa **

Desoperculadora **

Separadora Mel-Cera

Cofinanciado por:

Embaladora-rotuladora automática

Moldadora de Cera

Cofinanciado por:

Estufa de secagem de pólen

Triadora de pólen

Análises específicas para o Mel

No CATAA (localizado no mesmo parque industrial) disponibilizam-se as análises seguintes:

- Microbiologia:
  - *Bacillus cereus*, contagem;
  - Bolores (a_w > 0,95), contagem;
  - Bolores (a_w <= 0,95), contagem;
  - Bolores e leveduras (a_w > 0,95), contagem;
  - Bolores e leveduras (a_w <= 0,95), contagem;
  - Enterobactérias, pesquisa;
  - Enterobactérias, contagem;
  - Enterobactérias, identificação;
  - *Escherichia coli* β-glucuronidase positiva, contagem;
  - Leveduras (a_w > 0,95), contagem;
  - Leveduras (a_w <= 0,95), contagem;
  - Microrganismos a 30º C, contagem;
  - *Salmonela spp*., contagem;
  - Bactérias sulfito-redutoras em anaerobiose, contagem
- Físico-Química:
  - Determinação do teor de água *;
  - Determinação do teor de cinzas;
  - Determinação da condutividade *;
  - Determinação do pH *;
  - Determinação da acidez livre *;
  - Determinação do teor de HMF (hidroximetifurfural) *º;
  - Determinação do índice diastásico *;
  - Determinação do teor de matérias insolúveis na água *;
  - Determinação de açúcares *;
  - Determinação de antibióticos (sulfonamidas e tetraciclinas) por LC-MS/MS;
  - Determinação de proteína por Kjeltec º;
  - Determinação da atividade da água (a_w);
  - Análise de cor;
  - Determinação de minerais.

* Análises obrigatórias

º Incluído no âmbito da acreditação NP EN ISSO/IEC 17025:2005