



Apiário SOL



Mission

Promoting the excellence of natural products and the benefits that they bring to the human being, ethically and fully, contributing to better quality of life of its consumers.

Vision

Be a natural leader in its market, recognized for its consumers, by the quality and effectiveness of its products and services, which should be generated sustainably and full.

Values

- Respect for the environment and Nature
- Social Responsibility
- Respect for employees, suppliers and consumers

Missão

Promover a excelência dos produtos naturais e os benefícios que trazem ao ser humano, de forma ética e plena, contribuindo para uma melhor qualidade de vida de seus consumidores.

Visão

Ser um líder natural em seu mercado, reconhecido por seus consumidores, pela qualidade e eficácia de seus produtos e serviços, que devem ser gerados de forma sustentável e plena.

Valores

- Respeito pelo meio ambiente e pela natureza
- Responsabilidade social
- Respeito pelos funcionários, fornecedores e consumidores



HISTORY

The company founded in 1985, began in a simple and familiar, geared to production, marketing and export of bee products, mainly the propolis. It is located in the southern region of Minas Gerais, the largest State producer of green propolis in Brazil.

The founder Roberto Quintino has extensive experience, more than 30 years of work in beekeeping, thus he has a large knowledge in this area.

The company was improved and expanded over the years, in 2002 Apiário Sol obtained the approval of the SIF (Federal inspection service), this is an authorization from Agriculture Department that allows Brazilian companies produce and export products of animal origin.

At the beginning of 2015 the company started exporting green propolis to the Japanese market, having conquered good customers in this country, the company intends to continue expanding its business in the international market.

Apiário Sol has its own production and also purchases from small producers in its region. The company has the capacity to produce and export more than 2000 ton (two thousand tons) of propolis per month.

HISTÓRIA

A empresa fundada em 1985, iniciou-se de forma simples, familiar, voltada para produção, comercialização e exportação de produtos, principalmente a própolis. Localiza-se na região sul do Estado de Minas Gerais, o maior produtor de própolis verde no Brasil.

O fundador Roberto Quintino tem uma vasta experiência de mais de 30 anos de trabalho em apicultura, tendo grande conhecimento nesta área.

A empresa foi aprimorada e ampliada ao longo dos anos, em 2002, a Apiario Sol obteve a aprovação do SIF (Serviço de Inspeção Federal), uma autorização do Departamento de Agricultura que permite que as empresas brasileiras produzam e exportem produtos de origem animal.

No início de 2015 a empresa começou a exportar própolis verde para o mercado japonês e vem buscando expandir seus negócios no mercado internacional.

A Apiario Sol possui produção própria e também compra de pequenos produtores de sua região. A capacidade da empresa para produzir e exportar mais de 2000 mil toneladas de própolis por mês.

Location / Localização



Apiário
SOL

PROPOLIS

Propolis is a resinous substance obtained by bees through the harvesting of the resins of the flora of its region, this substance is modified by the action of the enzymes contained in their saliva. The color, flavor and aroma of propolis varies according to its botanical origin.

The word "propolis" comes from the Greek: ["pro" = in favor of] + ["polis" = City], that means: in defense of the city, in this case, in defense of the hive.

The difference between the types of propolis is linked to its botanical origin and species of bee that produces it. Green propolis from Brazil is associated with plant *Baccharis dracunculifolia*, also known as Rosemary-of-field.

She is a powerful natural antibiotic and is used more frequently in the prevention and treatment of wounds and infections of the mouth, as well as antibiotic and healing. Recent researches indicate the efficient action of some of its active compounds with immunostimulant and antitumor action.

Apiario Sol's hives are located in a privileged region, where the native vegetation is the Rosemary field, recognized as the best plant for the production of green propolis, due to its properties and substances.

The company works with the entire range of propolis, of superior quality (Extra Green. Super Green, Green and Brown propolis), in addition, Apiário Sol produces and commercializes the extract and spray of propolis in the domestic market.

Harvest period: From October to June



Brown Propolis / Própolis Marrom



Green Propolis グリーンプロポリス

PRÓPOLIS

A própolis é uma substância resinosa obtida por abelhas através da colheita das resinas da flora de sua região, esta substância é modificada pela ação das enzimas contidas em sua saliva. A cor, o sabor e o aroma da própolis variam de acordo com a sua origem botânica.

A palavra "própolis" vem do grego: ["pro" = em favor de] + ["polis" = Cidade], isto é: em defesa da cidade, neste caso, em defesa da colmeia.

A diferença entre os tipos de própolis está ligada à sua origem botânica e às espécies de abelhas que a produzem. A própolis verde do Brasil está associada à planta *Baccharis dracunculifolia*, também conhecida como Rosemary-of-field.

Ela é um poderoso antibiótico natural e é usado com mais frequência na prevenção e tratamento de feridas e infecções da boca, como antibióticos e para a cicatrização. Pesquisas recentes indicam a ação eficiente de alguns de seus compostos ativos com ação imunoestimulante e antitumoral.

As colméias do Apiario Sol estão localizadas em uma região privilegiada, onde a vegetação nativa é o campo de alecrim, reconhecido como a melhor planta para a produção de própolis verde, devido às suas propriedades e substâncias.

A empresa trabalha com toda a gama de própolis, de qualidade superior (Extra Green. Própolis Super Verde, Verde e Marrom), além disso, a Apiario Sol produz e comercializa o extrato e spray de própolis no mercado nacional.

Período de colheita: de outubro a junho

QUALITY CONTROL

In order to produce and supply beekeeping products with high quality, free from antibiotics, pesticides or any chemical substance, Apiário Sol works in accordance with rigorous standard of control from Agriculture Department, looking to meet the current rules and laws of this entity.

In this sense, Apiário Sol ESTABLISHED ITS Own QUALITY PROGRAM, this program enables the tracking of ALL STAGES of APICULTURE CHAIN. The main guideline of this program is to guarantee the production of natural products that don't offer any risk to consumer health. Through the identification of hazards and risks and the deployment and monitoring of control tools the company can ensure the quality of the final product to the consumers.

In this way the company also meets the requirements of national and international legislation regarding sanitary aspects of quality and integrity, as per Agriculture's requirement.

The company works according to the HACCP and has control of the traceability of all honey and propolis, since its origin. In addition, the company has a program of Auto-Control for all the producing units of apiculture products (known as UEPA), which are partners in receiving and extraction of honey.

The apiary Sol has organic producer certification by Kiwa-BCs, important German certification. This ensures the quality and compliance of the company with the environment and the consumer, by presenting a pesticide-free product.

CONTROLE DE QUALIDADE

Para produzir e fornecer produtos apícolas de alta qualidade, isentos de antibióticos, pesticidas ou qualquer substância química, o Apiário Sol trabalha de acordo com rigorosos padrões de controle do Departamento de Agricultura, procurando atender as atuais regras e leis desta entidade.

Neste sentido, o Apiário Sol tem estabelecido seu PROGRAMA DE QUALIDADE, este programa permite o rastreamento de TODOS OS ESTÁGIOS DA CADEIA DE APICULTURA. A principal diretriz deste programa é garantir a produção de produtos naturais que não ofereçam riscos à saúde do consumidor. Através da identificação de perigos e riscos e da implantação e monitoramento de ferramentas de controle, a empresa pode garantir a qualidade do produto final aos consumidores.

Desta forma, a empresa também atende aos requisitos da legislação nacional e internacional sobre aspectos sanitários de qualidade e integridade, conforme a exigência da Agricultura.

A empresa trabalha de acordo com o HACCP e tem controle da rastreabilidade de todo o mel e própolis, desde a sua origem. Além disso, a empresa possui um programa de Auto-Controle para todas as unidades produtoras de produtos apícolas (conhecida como UEPA), parceiras no recebimento e extração de mel.

O apiário Sol tem certificação de produtor orgânico pela Kiwa-BCs, importante certificadora Alemã. Isso garante a qualidade e o respeito da empresa com o meio ambiente e com o consumidor, por apresentar um produto livre de agrotóxicos.



PROCESSING



PROCESSAMENTO

Propolis is carefully removed by beekeepers, with knife or spatula of steel, then propolis is placed in clean containers and non toxic, as bags or plastics, with identification of date and place of collection. After this first step, propolis is transported from the Apiary up to the company. The propolis is received, and classified according to its quality in its own laboratory. First is done the cleaning, where all impurities are removed (dead bees, wood, leaves, among others). Then the propolis is classified, by testing of quality and strict guidance of the company's team of professionals that are trained and qualified on the complete production process of propolis. After cleaning and sorting the propolis is again wrapped in plastic bags and stored in the freezer until their use for producing, marketing or exporting. Before exporting the propolis the company still sends a sample of propolis for analysis in a laboratory accredited to the Ministry of Agriculture in Brazil for analysis of flavonoids. Other analyses are made according to the requirements of each client.

A própolis é cuidadosamente removida pelos apicultores, com faca ou espátula de aço, então a própolis é colocada em recipientes limpos e não tóxicos, como sacos ou plásticos, com identificação de data e local de coleta. Após esse primeiro passo, a própolis é transportada do Apiário para a empresa. A própolis é recebida e classificada de acordo com sua qualidade em laboratório próprio. Primeiro é feita a limpeza, onde todas as impurezas são removidas (abelhas mortas, madeira, folhas, entre outras). Em seguida, a própolis é classificada, através de testes de qualidade e rigorosa orientação da equipe de profissionais da empresa que são treinados e qualificados no processo de produção completo de própolis. Após a limpeza e triagem, a própolis é novamente embalada em sacos plásticos e armazenada no freezer até a sua utilização para produção, comercialização ou exportação. Antes de exportar o própolis, a empresa ainda envia uma amostra de própolis para análise em laboratório credenciado ao Ministério da Agricultura no Brasil para análise de flavonóides. Outras análises são feitas de acordo com os requisitos de cada cliente.





HONEY

Honey is the only product that contains protein and many minerals and vitamins essential to our health, all of these ingredients together at the same product. In addition to the high energy value, it has known medicinal properties, being a recognized food with antibacterial action.

Its color and flavor are directly related to the predominance of flowers used for their production. The light-colored honeys feature smoother flavor and aroma, as, for example, orange blossom honey. However, the dark-colored honeys are more nutritious, rich in proteins and minerals. The production of honey of Apiario Sol is modest and aimed especially at the domestic market. The company buys, processes, packs and sells to supermarkets, grocery stores, bakeries and small shops in your area.

MEL

O mel é o único produto que contém proteínas e muitos minerais e vitaminas essenciais à nossa saúde, todos esses ingredientes juntos no mesmo produto. Além do alto valor energético, possui propriedades medicinais conhecidas, sendo um alimento reconhecido com ação antibacteriana.

Sua cor e sabor estão diretamente relacionados à predominância de flores utilizadas para sua produção. Os méis claros apresentam um sabor e aroma mais suaves, como, por exemplo, mel de laranjeira. No entanto, os méis de cores escuras são mais nutritivos, ricos em proteínas e minerais. A produção de mel do Apiario Sol é modesta e voltada especialmente para o mercado interno. A empresa compra, processa, embala e vende para supermercados, mercearias, padarias e pequenas lojas da sua região.



Apiário SOL

Propolis: The Green Gold from Minas Gerais in Brasil

Própolis: O Ouro Verde de Minas Gerais no Brasil

📍 Apiário Sol - Caixa Postal 13
Cabo Verde/MG – Brasil

☎ **+55 35 3736-4099**

💻 www.apiariosol.com.br

✉ export@apiariosol.com.br

