

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1- Um minuto de Reflexão; 2 - Ceplac promove 1º curso sobre a criação de abelhas indígenas; 3 - Valor medicinal; 4 - Alternativa acessível; 5 – Novas regras barram exportações; 6 – Projeto vai qualificar seis mil paraibanos; 7 - Apicultura é tema de curso para moradores do Assentamento Entre Rios; 8 – Festa do Mel expõe produto com certificação de inspeção; 9 - Importância da apicultura é demonstrada em oficina do Senar; 10 – BA: EBDA capacita técnicos em geotecnologias; 11 - Mel também terá de ser rastreado; 12 – Sinais verdes - Estudo revela que vegetação do Cerrado é duas vezes mais rica do que o estimado; 13 - Novas regras para vendas do mel; 14 - Quilo pode chegar a R\$ 4 ; 15 - As boas práticas na colheita e qualidade do mel; 16 - O botulismo infantil e o consumo de mel de abelha - Fábria de Mello Pereira; 17 – Reunião define encaminhamentos para o IV Encontro Paranaense de Apicultura.

1 - Um minuto de Reflexão

· "Quem não sabe mandar deve aprender a ser mandado." - William Shakespeare

· "O acaso é uma palavra sem sentido. Nada pode existir sem causa." - Voltaire

2 - Ceplac promove 1º curso sobre a criação de abelhas indígenas

O Centro Regional de Apicultura do Sul da Bahia da Ceplac estará realizando, no período de 23 a 25 deste mês, o 1º curso sobre a criação de abelhas indígenas, que constará de aulas teóricas e práticas. O curso tem como objetivo despertar a consciência para necessidade de preservar essas abelhas da extinção, já que é uma grande alternativa geradora de renda para apicultura.

O curso dará grande ênfase às abelhas urucu, em especial a amarela (*Melípona rufiventris*), nativas do sul da Bahia. "São abelhas que têm no seu mel um grande valor medicinal e são responsáveis pela polinização de grande parte das plantas da mata atlântica", afirma o coordenador do Centro de Apicultura da Ceplac, o pesquisador Ediney de Oliveira Magalhães, para quem "essa é uma grande oportunidade de se conhecer a importância dessas abelhas e a necessidade da sua preservação, bem como sua importância econômica".

O interesse pela criação de abelhas sem ferrão (abelhas indígenas) é justificado na maioria dos casos pelo uso nutricional e terapêutico do mel e pelo fato da sua comercialização promover um aumento na renda familiar, além da atividade servir como fonte de lazer.

Do ponto de vista biológico, a criação de abelhas também é importante porque esses insetos, ao coletarem pólen e néctar de flor em flor, promovem a polinização e, conseqüentemente, asseguram a perpetuação de milhares de plantas nativas e das exóticas cultivadas.

O curso de abelhas indígenas será ministrado pela bióloga Paulina Ramalho Sicupira. Estão sendo oferecidas 20 vagas. As informações poderão ser obtidas pelo telefone (73) 3214-3250 ou pelo endereço eletrônico: ceplac_apicultura@yahoo.com.br.

FICHA TÉCNICA - Local do Curso: Centro Regional de Apicultura da CEPLAC, rodovia Ilhéus - Itabuna km 22.

Programa:

1. Introdução: Conceito/Características da atividade/Histórico/Importância: histórica, econômica, cultural e ecológica/Situação atual: Brasil e Bahia/Vantagens e Desvantagens/Causas de insucesso/Legislação/Espécies da Bahia; - 2. Aspectos biológicos: Castas/defesa/Estrutura do ninho/enxameação/locais de nidificação/caracteres morfológicos/Diferença entre melíponas e trignonas; - 3. Localização e Instalação de Meliponário: Madeiras utilizadas/Características da caixa para criação racional/pintura/nº mínimo; - 4. Equipamentos e Indumentária:

5. Pastagem e alimentação: Conceito/Capacidade suporte/Fluxo de néctar, lista de plantas meliponícolas/Calendário de florada/Análise polínica/Alimentação artificial/Tipos de alimentadores; - 6. Povoamento: Aquisição de enxames: Divisão/Translado do cortiço para cxs. INPA/Caixas Isca/Captura/Transporte de colméia/Troca de rainhas/Aquisição de favos ou rainha fisogástricas; - 7. Manejo; 8. Práticas de manejo; 9. Inimigos e inquilinos naturais; 10. Produtos das abelhas; 11. Custos de implantação e rendimentos do meliponário.

Fonte: ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DA CEPLAC - 02 de Abril de 2008 - "Ediney Magalhães" <casadaabelha2003@yahoo.com.br

3 - Valor medicinal

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) realizou levantamento e consultoria técnica com produtores de mel de Antônio Prado, Vacaria e Cambará do Sul para avaliar as potencialidades da região. Os primeiros resultados mostram que, apesar da baixa quantidade produzida, o mel da Serra tem grande qualidade, inclusive é diferenciado.

A Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) está analisando amostras do própolis verde, colhido em Vacaria, e acredita-se que a Serra produza mel da Bracatinga, valorizado no Exterior: - A Bracatinga é uma planta. O mel produzido a partir dela é muito valorizado, especialmente na Europa, porque contém propriedades medicinais - conta a gestora de projetos do Sebrae Serra, Andréa Balbinot.

A partir do diagnóstico nas propriedades dos municípios da região, o Sebrae prevê a realização de cursos e de capacitações para a melhoria do manejo nas colméias, ampliação dos conhecimentos sobre a biologia das abelhas, das floradas, entre outros temas relacionados à gestão da propriedade.

Fonte: WebApacame – Veículo: Pioneiro - RS - Seção: Economia - Data: 04/04/2008 - Estado: RS

4 - Alternativa acessível

O presidente da Associação Caxiense de Apicultores, Antônio César Viapiana, entende que ingressar no ramo apícola não é caro. O segredo, segundo ele, é ter muito conhecimento sobre o assunto, as raças de abelhas e o trato com a colméia.

- Assim como qualquer outro tipo de animal, tem que conhecer com o que se está trabalhando. Fazer cursos e conhecer bem o trato é essencial - alerta.

Ele estima que com R\$ 1 mil seja possível começar um apiário. Uma colméia custa cerca de R\$ 110. Também há gastos menores, como com cera, que ele estima em R\$ 30. Viapiana recomenda que os iniciantes comecem com cinco colméias.

- É um negócio como qualquer outro, tem que começar aos poucos - ensina. A sociedade na colméia
- Em grupo, os insetos se dividem em três classes:- Rainha: vive de dois a cinco anos e, por ser a única fêmea fértil, é responsável pela reprodução da espécie - Zangões: servem apenas para fertilizar a rainha. Como são incapazes de se alimentar sozinhos, acabam mortos pelas operárias ou expulsos da colméia. Vivem cerca de 80 dias- Operárias: são responsáveis pela coleta de pólen, néctar e própolis.

Fazem a limpeza e a segurança das colméias e alimentam as larvas e a rainha. Vivem por cerca de 40 dias.

Curiosidades - Rainha x operária: nos primeiros dias de vida, larvas das futuras operárias recebem apenas mel e pólen. Larvas que se transformarão em rainhas também são alimentadas com secreção de glândulas de operárias adultas (geléia real).

- A rainha controla as operárias graças à secreção de uma substância (feromônio) que se espalha por toda a colméia, inibindo o desenvolvimento de ovários nas abelhas operárias. Existe somente uma rainha por colméia. No cardápio um quilo de mel, corresponde em valor nutritivo a:- 4,5 kg de ervilhas- 2,6 kg de peixe- 50 ovos- 5,6 litros de leite.

Fonte: WebApacame - Veículo: Pioneiro – RS - Seção: Economia - Data: 04/04/2008 - Estado: RS

5 - Novas regras barram exportações

Vendas de mel para a União Européia deverão ser retomadas somente no segundo semestre

Mesmo após o fim do embargo europeu ao mel brasileiro, o setor apícola não tem perspectiva de voltar a exportar antes do segundo semestre deste ano, de forma escalonada. Quando parecia tudo resolvido, surgiram novas exigências européias, determinadas em normativas pelo Ministério da Agricultura. A retomada dos negócios depende agora da implantação das boas práticas e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle nos entrepostos e casas de mel.

Para garantir a adequação, será preciso dinheiro público para complementar o investimento privado em infra-estrutura física, compra de equipamentos e qualificação. Por isso, segundo José Gomercindo Corrêa da Cunha, presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, o setor negocia com o Ministério da Agricultura a inclusão desses financiamentos no Plano de Safra 2008/2009, por meio do Programa de Modernização da Agricultura e Conservação de Recursos Naturais, com juros e prazos compatíveis.

Há pressa, pois antes da liberação das exportações em março, foram fechados pedidos para a Europa, que já estão em contêineres nos portos brasileiros à espera de autorização para remessa.

Mantidos em condições ideais de temperatura, o produto poderia ficar até um ano acondicionado, o problema é que os contratos podem ser rompidos pelos importadores após seis meses.

- A iniciativa privada é ágil, há movimentação, mas, neste momento nenhum entreposto tem sistema implantado - afirma Cunha.

Para apoiar o setor a cumprir as exigências, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), ao lado de parceiros do sistema S, está implantando um projeto em nove entrepostos do país, sendo um no Rio Grande do Sul.

Os outros são nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Piauí, Ceará e Minas Gerais. Trata-se do Programa Alimento Seguro. Assim, casas de mel e entrepostos receberão apoio para implantar os sistemas, explica o coordenador dos projetos de apicultura do Sebrae Nacional, Reginaldo Resende.

Com os entraves, a retomada das exportações no mesmo ritmo anterior ao bloqueio deve ser atingida ao final de 2009. Antes da barreira, a venda de mel para o bloco gerava uma receita de US\$ 15 milhões para o setor, com a negociação de 14 mil toneladas.

As exportações foram suspensas em março de 2006 depois que a União Européia reprovou o Plano Nacional de Resíduos e Contaminantes do Brasil, no ano anterior. Conforme dados do Sebrae, em 2007 as exportações brasileiras de mel alcançaram US\$ 21,2 milhões, queda de 9,3% por conta da redução de 11,6% no volume negociado de 12,9 mil toneladas. (patricia.meira@zerohora.com.br) - PATRICIA MEIRA

Fonte: WebApacame - Veículo: Zero Hora – RS - Seção: Edição Impressa - Data: 04/04/2008 - Estado: RS

6 – Projeto vai qualificar seis mil paraibanos

Cerca de seis mil jovens paraibanos serão qualificados nos próximos seis meses para facilitar o ingresso no mercado de trabalho. O governador em exercício José Lacerda e o ministro do Trabalho e Emprego, Carlos Luzzi, assinaram ontem, na capital, convênio para a implantação do Projeto Juventude Cidadã, que visa à formação profissional de jovens com idade entre 16 e 24 anos, uma das ações do Programa Nacional de Estímulo ao Primeiro Emprego (PNPE).

Os cursos, que serão definidos conforme demanda e vocação da região, irão ocorrer em 32 municípios de maior população do Estado e cada um dos inscritos receberá auxílio financeiro no valor de R\$ 600, em cinco parcelas de R\$ 120.

A Secretaria de Desenvolvimento Humano, que coordenará o programa no Estado, informou que os locais de inscrições serão divulgados na próxima semana. Pelo menos 30% das vagas deverão ser reservadas para os filhos de famílias cadastradas no Bolsa Família. O público-alvo do Projeto será o jovem que não tenha vínculo anterior de trabalho formal, com renda familiar per capita de até meio salário mínimo e que esteja cursando ensino fundamental ou médio ou que já concluiu o ensino médio.

Na Paraíba, os jovens inscritos podem optar por formação técnica em áreas como agricultura (apicultura e horta comunitária), pesca, informática, turismo e vestuário. A qualificação terá duração de 400 horas para aprender um ofício e uma profissão.

O ministro Carlos Luppi afirmou que o programa “é uma prioridade absoluta” do ministério. “Se tem um convênio que tenho orgulho de assinar é com o sentido de preparar a juventude da Paraíba para os empregos que vão ser criados”, frisou o ministro ao declarar na Cinep que o governo federal tem uma dívida (social) muito grande com a Paraíba. “Sei que a quantidade é pouca pelo tamanho do Estado, mas é apenas o início de um processo”, lembrou.

Segundo o ministro, em 2007, a Paraíba teve um momento muito forte na geração de emprego formal, apesar de os meses de janeiro e fevereiro deste ano terem apresentados quedas no emprego formal devido aos empregos sazonais.

“A partir deste mês começa a fortalecer esse processo e o convênio firmado visa a preparar esses seis mil jovens para ocupar os postos que serão criados”, adiantou. Carlos Luppi detalhou que os cursos serão criados conforme a realidade local. “Há regiões que tem uma indústria sucroalcooleira muito forte, outra é a área de serviço, noutra o turismo. Ou seja, cada município vai qualificar os jovens para a realidade e demandas locais”, reiterou.

O governador em exercício José Lacerda Neto ressaltou na ocasião que os cursos serão oferecidos para todas as regiões do Estado. “Vamos atender a todas as regiões do Estado indistintamente, pois essa tem sido a postura do governador Cássio Cunha Lima”. O governador em exercício disse que a bolsa oferecida no projeto servirá de incentivo. “Os jovens precisam estar estimulados para se qualificar e inserir-se no mercado de trabalho”, afirmou.

O secretário de Desenvolvimento Humano, Djaci Brasileiro, revelou que essa será apenas a primeira etapa do projeto, que terá um orçamento assegurado de R\$ 5,1 milhões. “Essa é a primeira etapa. Possivelmente, a Secretaria de Desenvolvimento poderá assinar um novo convênio no segundo semestre no valor de R\$ 12 milhões com o Ministério do Trabalho”, adiantou. Segundo Brasileiro, qualquer empresa poderá oferecer os cursos desde que sejam habilitadas.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal da Paraíba - Seção: Geral/Internacional - Data: 05/04/2008 – Estado: PB

7 - Apicultura é tema de curso para moradores do Assentamento Entre Rios

Os apicultores do Assentamento Entre Rios, próximo à Buritirana, estão participando do curso de Apicultura Básica e Avançada. O objetivo da ação é capacitar os integrantes da cooperativa e interessados em noções e práticas de apicultura.

O curso é resultado de uma parceria entre o Ministério do Trabalho e a Secretaria Estadual da Ação Social – Setas e recebe apoio da Cooperativa de Apicultores de Palmas, Prefeitura Municipal e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Senar.

O curso teve início na manhã desta quarta-feira, 02, e acontece até a próxima sexta-feira, 11. As aulas são ministradas pelo instrutor do Senar, Jailon Barros, na Chácara Boa Vista - Lote 21, no próprio Assentamento, nos períodos matutino e vespertino. A cooperativa é formada por noventa

membros e a próxima ação programada para os apicultores é a Segunda Oficina Municipal, que acontecerá no dia 15 de abril, a partir das 09 horas.

Fonte: PMP - Veículo: Tocantins Notícia - Seção: Notícias Gerais - Data: 04/04/2008 - Estado: TO

8 – Festa do Mel expõe produto com certificação de inspeção

Evento acontece no município de Cambará do Sul (RS) e prossegue até domingo (6) - Da ASN/RS - Cambará do Sul - Um dos maiores produtores de mel do Estado, o município de Cambará do Sul, distante 180 quilômetros de Porto Alegre, sedia até domingo (6), a 20ª edição da Festa do Mel. Este ano, a festa se destaca pela exposição exclusiva de mel com certificação de inspeção, expedida pelo município e pelo Ministério da Agricultura. O evento, que acontece no CTG 29 de Setembro, Rua Padre João Francisco Ritter s/nº, contará ainda com a Mostra da Indústria, do Comércio, do Artesanato e de Produtos Coloniais, totalizando 41 estandes.

A 20ª Festa do Mel é uma promoção da Associação Cambaraense de Apicultores (Acapi), com apoio da Prefeitura Municipal, Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS) e do Programa Juntos para Competir.

O programa, impulsionado pelo Sebrae no Rio Grande do Sul, em parceria com a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), busca organizar e aprimorar as cadeias produtivas do agronegócio no Estado, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprino cultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e seus derivados.

O presidente da Acapi e da comissão organizadora do evento, Claudio Reis, considera a 20ª edição da festa um marco histórico para os apicultores. "Pela primeira vez teremos somente expositores com mel inspecionado", comemora. Segundo ele, a qualificação dos produtores e a organização da associação são os primeiros passos de uma longa caminhada de desenvolvimento do setor. "Estamos despertando uma área que estava adormecida no município", analisa.

Ele explica que, dos 30 integrantes da Acapi, três possuem inspeção municipal para o processamento do mel e nove organizaram-se, por meio da associação, para terceirizar a inspeção do produto em um entreposto próximo que possui inspeção federal. Segundo Reis, ter um local com inspeção federal para o processamento do mel no município é o próximo passo para abrir mercados, pois o alimento de Cambará já é reconhecido pela sua origem na florada silvestre com qualidade inigualável.

De acordo com a gestora do projeto Pólo Regional de Apicultores da Serra Gaúcha, Janine Basso Lisboa, que, desde o início do ano atende os apicultores de Cambará do Sul neste projeto, a retomada da Festa do Mel no município é o primeiro resultado do início da reorganização e mobilização do setor. "Em 2007, através de uma parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura e da Emater, iniciamos um trabalho para mobilizar os apicultores. Esses resultados são fruto da tomada de decisão do grupo em realmente querer modificar sua situação e trabalhar em conjunto para isso", destaca.

Por meio do Programa Juntos para Competir, foi desenvolvida a logomarca da Acapi e a programação visual dos rótulos, os quais terão seu lançamento logo após a abertura da Festa do Mel, no sábado (5), às 9h30. O trabalho associativo também será estimulado e aprimorado por meio de palestras e cursos promovidos durante o ano como, por exemplo, o curso de Associativismo do Senar, programado para os dias 11 e 12 de abril.

Segundo a gestora do pólo, os objetivos do grupo no momento são fortalecer o trabalho em conjunto, melhorar a organização interna da associação e buscar a viabilização de um entreposto com inspeção federal no município. "O mel com inspeção federal habilita os produtores a vender o produto em todo o país e buscar melhores valores", salienta.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Rio Grande do Sul é o maior produtor de mel do Brasil, com 7,8 mil toneladas, que representam 21,6% da produção nacional. O município de Cambará do Sul é um dos principais produtores de mel do Estado, com 200 toneladas/ano, colhidas por 180 apicultores. A cidade produz o mel branco e também o melato que são produtos diferenciados. A produção abastece o mercado interno de Cambará do Sul e demais municípios do Estado.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165/5182 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 - Sebrae Serra Gaúcha - (54) 3215-5069

Fonte: WebApacame - apacameplenario@yahoogrupos.com.br - "WebAPACAME"
webapacame@terra.com.br - 04/04/2008

9 - Importância da apicultura é demonstrada em oficina do Senar

Para Gustavo Nadeu Bijos, médico veterinário, consultor em apicultura e meliponicultura (criação racional de abelhas nativas sem ferrão), coordenador da Câmara Setorial Consultiva da Apicultura de Mato Grosso do Sul (CSEAP), e educador do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional de Mato Grosso do Sul (Senar – AR/MS), não é exagero afirmar que a extinção das abelhas significaria o fim da produção de alimentos no mundo, uma vez que estas são responsáveis por 85% da polinização das plantas nativas e cultivadas do planeta.

Com esse argumento, Gustavo demonstra a importância da apicultura para as pessoas que se inscreveram na oficina ministrada por ele sobre o assunto, como colaboração do Senar à programação técnica da 70ª Expogrande. A oficina aconteceu na noite da última quinta-feira, no stand do Senar e da Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso do Sul (FAMASUL), montado no Parque Laucídio Coelho, onde acontece a feira.

"Acho importante conscientizar as pessoas sobre a importância da apicultura, atividade símbolo do desenvolvimento sustentável, capaz de despertar a consciência ambiental de todos; sem esquecer da grande contribuição que as abelhas dão na recuperação da vegetação de áreas degradadas, através da polinização das espécies", reforça o educador.

Ele lembra que o uso indiscriminado de agrotóxicos vem diminuindo sensivelmente a população de abelhas no mundo, fato que já pode ser mensurado, inclusive, economicamente. "A diminuição do número de abelhas nos Estados Unidos, nos últimos anos, refletiu negativamente na produção de castanhas, ocasionando um prejuízo de cerca de US\$ 15 bilhões", revelou Bijos. Ele explica que os

defensivos agrícolas agem inibindo o sistema imunológico das abelhas, permitindo assim que doenças oportunistas apareçam. “No Brasil, nós encontramos a espécie mais resistente do mundo, que é a abelha africanizada no Brasil”, revela também o educador.

Além do curso de Manejo Básico de Colméias – que serviu de base para a oficina – cujo objetivo é ensinar o apicultor a atingir o potencial máximo na produção de mel, o Senar oferece ainda os cursos de Produção de Rainhas e Geléia Real e Produção de Alimentos à base de Mel.

“O primeiro vai garantir a produtividade das colméias e o segundo é voltado para a comercialização dos produtos, como forma de aumentar a renda de pequenos produtores, moradores de assentamentos, donos de sítios, chácaras. Nosso público preferencial”, conclui Gustavo, acrescentando que dois novos projetos estão em fase de elaboração no Senar: os cursos de Boas Práticas Apícolas e de Produção de Própolis.

Fonte: WebApacame – Veículo: MS Notícias - Seção: Economia - Data: 07/04/2008 - Estado: MS

10 – BA: EBDA capacita técnicos em geotecnologias

Salvador/BA - Instruir técnicos para a construção de banco de dados com bases geográficas com a utilização de GPS e do programa de processamento de dados georreferenciados é o objetivo do “1º Curso de Geotecnologias Aplicadas à Extensão Rural” promovido pela a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA).

Segundo o presidente da EBDA, Emerson Leal, a apicultura é um trabalho típico da agricultura familiar. “Com esta tecnologia vamos dar mais visibilidade e confiabilidade aos seus produtos. A empresa começa um novo momento, em que o diferencial não será apenas a sua abrangência, mas, sobretudo, a qualidade dos serviços prestados. Usaremos as tecnologias disponíveis como aliadas ao desenvolvimento da agricultura baiana”, enfatizou.

Na capacitação, que teve início nessa segunda-feira (31) foram treinados 20 extensionistas capacitados em apicultura e que dominam a informática, das regiões de Bom Jesus da Lapa, Caetitê, Feira de Santana, Irecê, Itabuna, Vitória da Conquista, Jequié, Juazeiro, Paulo Afonso, Ribeira do Pombal, Seabra, Senhor do Bonfim, Serrinha e Teixeira de Freitas.

De acordo com o diretor de Pecuária, Osvaldo Alves de Sant’Anna, a iniciativa de georreferenciar e cadastrar produtos e atividades é o primeiro passo para a modernização da empresa. “Queremos inserir a EBDA no mundo moderno, informatizado, transformando-a em uma empresa de vanguarda, onde a eficiência e o comprometimento serão o diferencial de suas atividades”. Para o diretor, os profissionais capacitados, além de trabalharem no georreferenciamento apícola do Estado, atuarão como multiplicadores junto aos demais técnicos de suas respectivas regiões.

O curso foi ministrado pelo médico veterinário da Emater/Pará, Ricardo Lustosa, também Secretário de Georreferenciamento e Rastreabilidade da Confederação Brasileira de Apicultura e Coordenador do Programa Nacional de Georreferenciamento e Cadastro de Apicultores (PNGeo) da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA).

Lustosa explicou que o curso parte de conceitos, técnicas e procedimentos para construção de um banco de dados consistente, dinâmico e com bases geográficas. Inicialmente, será utilizado o GPS e

o software TrackMaker, tecnologias estas aplicadas no cadastro e processamento de dados georreferenciados.

Outro objetivo da capacitação é usar o georreferenciamento como ferramenta para auxiliar no diagnóstico, prognóstico e propostas de ações no setor rural. Na metodologia aplicada, os dados cadastrados são integrados entre as unidades administrativas da empresa e CBA. De fácil acesso, os internautas interessados podem consultar as diversas informações especializadas nas áreas sócio-econômicas e ambientais georreferenciadas.

Geotecnologia - A geotecnologia sinaliza o direcionamento de projetos complementares e de suporte, na medida em que possibilita diagnosticar, no campo, a real situação do produtor, compreendendo as suas especificidades e demandas, inserções sócio-territoriais e pontos de ações necessários para a adequação da produção.

Esta compreensão auxilia, ainda, na condução de programas de modernização do setor agropecuário, para a implantação de tecnologias modernas de produção, e sistemas de rastreabilidade de cada produto, inserindo a agricultura familiar nas tendências mundiais do mercado de alimentos.

Estrutura apícola - Para atender aos apicultores baianos a EBDA possui o Centro de Profissionalização de Apicultores e Floricultores (Centreapis), localizado no município de Amélia Rodrigues. Além de mais de 600 extensionistas rurais distribuídos em todo o território baiano. Destes, mais de 100 técnicos já foram capacitados em apicultura e atendem à demanda estadual, proporcionando um avanço considerado “excepcional” pela coordenadora de apicultura da empresa, Vandira Pereira da Mata. “Hoje, a Bahia é um dos maiores produtores de mel do país, e, o mais importante: a qualidade dos produtos baianos é reconhecida nacionalmente”, comentou Vandira da Mata.

Foram georreferenciados e cadastrados, como parte do PNGEO, 80% dos apicultores, dos apiários, acessos e demais dados envolvidos na cadeia apícola do município de Tucano. “Com a execução deste treinamento, o trabalho será potencializado em todo o estado” assegurou a coordenadora.

Fonte: Seagri/BA - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 07/04/2008 – Estado: BA

11 - Mel também terá de ser rastreado

Após fim do embargo da UE à compra do produto brasileiro, setor reclama de exigências do Ministério da Agricultura

São Paulo - Niza Souza - Ministério da Agricultura vai exigir mel com SIF - A União Européia (UE) publicou no dia 14 de março, em seu Diário Oficial, a aprovação do Plano Nacional de Resíduos e Contaminantes brasileiro para o mel.

Com isso, o embargo ao produto, que já durava dois anos, foi suspenso. Mas o que parecia uma boa notícia pode não ser tão animadora. Pelo menos por enquanto. Antes de retomar as exportações para países do bloco, o setor apícola brasileiro terá de se adequar às novas exigências, como rastreabilidade e adoção de boas práticas e de sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

O problema com o programa de resíduos, motivo do embargo em 2006, está resolvido, diz o diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (Dipoa/Mapa), Nelmon Oliveira da Costa. "Temos os laboratórios credenciados e um cronograma de análise reconhecido pela UE. Durante o embargo, porém, a UE acrescentou alguns critérios para a importação do mel", explica. Hoje, diz, é preciso trabalhar em cima da rastreabilidade, na identificação de todos os elos da cadeia produtiva. Para isso, o Mapa quer que todos os produtores registrem a unidade de extração, ou casa de mel, no Serviço de Inspeção Federal (SIF). "Queremos regularizar as casas de mel, mas é um trabalho lento", diz. "Esta será a base da rastreabilidade do mel. Quem quiser vender para a UE terá de se adequar."

'Embargo interno - O setor reclama que enfrenta um "embargo interno". "A exigência de registro no SIF é impossível de ser atendida", diz a presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel), Joelma Lambertucci de Brito. Segundo ela, a maioria dos apicultores brasileiros é pequena ou familiar e não tem como atender a exigências como construção de galpões de 3 metros de pé direito, sala de recepção de favos, de estocagem, laboratório ou contratar um técnico.

A sugestão é a de que o Mapa aceite que o entreposto, que é quem vende o produto, garanta a qualidade do mel recebido pelo produtor. "Afinal, quem exporta é o entreposto", diz Joelma. "Ele é quem deve ficar responsável por garantir a qualidade do mel, fazendo auditorias junto ao apicultor para garantir a rastreabilidade."

Para o presidente-executivo da Associação Paulista de Apicultores Criadores de Abelhas Melíferas Europeias (Apacame), Constantino Zara Filho, uma alternativa seria a construção de casas de mel comunitárias. Zara Filho afirma que o setor não é contra o controle, mas acredita que o Mapa precisa rever algumas exigências. "Outra solução seria vender o mel beneficiado e não a granel, como é hoje. Assim, agregaríamos valor."

Mobilização - Em Brotas (SP), apicultores que vendem o mel para entrepostos exportadores começam a se mobilizar para se adequar às exigências, como o produtor Marcos Tavolaro. Ele produz de 25 a 30 toneladas de mel/ano e calcula que para investir sozinho numa estrutura para conseguir o registro no SIF teria de desembolsar R\$ 50 mil. "Da mesma forma que o Mapa instituiu normas para o leite, em 2002, agora está querendo que os apicultores também tenham equipamentos mínimos de higiene. É justo. Vamos ter de nos adequar."

A idéia, explica, é juntar os cerca de 15 apicultores da região e montar uma casa de mel adequada. "Mas os entrepostos exportadores precisam também pagar um preço diferenciado pelo mel, como incentivo."

Fonte: O Estado de S.Paulo - 2 de abril de 2008

12 – Sinais verdes - Estudo revela que vegetação do Cerrado é duas vezes mais rica do que o estimado

O Globo Online - RIO - Refeitas as contas do Cerrado. A segunda maior formação vegetal do país, menor apenas que a Floresta Amazônica, possui 12 mil espécies de plantas. A informação faz parte de um levantamento inédito, feito ao longo de 20 anos por pesquisadores da Universidade de

Brasília (UnB), da Embrapa e do IBGE, como mostra matéria publicada nesta terça no jornal O Globo.

Há dez anos, o mesmo grupo estimava que o bioma possuía cerca de seis mil espécies vegetais. Além de comprovar a riqueza biológica, o trabalho - que vai virar livro e CD interativo - deve se transformar numa ferramenta para os esforços de preservação da região, a mais ameaçada por atividades agrícolas desordenadas. Com os dados que tínhamos há dez anos, já sabíamos que o Cerrado era a savana mais rica do mundo - conta Jeanine Maria Felfili, professora do Departamento de Engenharia Florestal da UnB, que participou das pesquisas. - Agora comprovamos isso, o que só reforça a importância da sua conservação num momento em que o país discute o desmatamento de suas terras.

Foram contabilizadas no levantamento novas espécies de árvores, samambaias, cipós, além de bambus, arbustos e gramíneas. De acordo com Jeanine, a variação na contagem, entre o início dos trabalhos feitos pelo grupo e o número atual, tem uma explicação matemática.

- Ao longo desses anos, houve um grande crescimento da metodologia na área de informática. Com isso, tornou-se maior a possibilidade de verificarmos os sinônimos de plantas, já que há muitas similares, descritas com nomes diferentes - conta ela. - Além disso, houve um esforço bastante grande de coleta e inventário de vegetação na região.

Fonte: Publicada em 08/04/2008 - O Globo Online

13 - Novas regras para vendas do mel

São Paulo, 9 de Abril de 2008 - Com parâmetros mais flexíveis, definidos durante a reunião entre a câmara setorial da cadeia produtiva de mel e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), os embarques de mel devem ser retomados dentro de 50 dias. A medida deve agilizar o embarque de mil toneladas de mel que já possuem contratos firmados com os europeus, o que corresponde a cerca de US\$ 3,5 milhões.

A partir de agora, os apicultores que quiserem vender o produto aos europeus deverão obter um registro junto ao Escritório Regional (ER) de cada Estado, que é vinculado ao Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários (Sipag), ligado ao Ministério da Agricultura. Assim, o prazo para a liberação é menor do que junto ao Sistema de Inspeção Federal (SIF), que possui regras mais rígidas em relação à rastreabilidade e análise dos produtos. Com o ER, a análise do mel passa a ser feita no entreposto sem custo para o produtor, enquanto a exigência do SIF é de que seja feita no apiário.

O Ministério também apresentou um novo plano de investimentos na área de análises laboratoriais para toda a cadeia produtiva. "Está previsto no orçamento deste ano R\$ 11 milhões para a contratação de novos laboratórios através de licitação. Com isso, além do mercado externo, o interno passa a contar com uma melhor inspeção", disse Leandro Feijó, coordenador de controle de resíduos e contaminantes do Mapa. Ele explicou que o encontro também serviu para o governo prestar contas dos procedimentos que foram adotados após o embargo.

Desde o bloqueio, o setor apícola precisou arcar com o custo de mais de 1.000 análises laboratoriais para avaliação de qualidade, uma despesa em torno de R\$ 500 mil. Com a nova verba do governo,

esse gasto deixa de ser do setor. "Só neste ano foram contratados 3 novos laboratórios, que também avaliarão produtos de outros segmentos, como o de carnes por exemplo", arremata Feijó.

No entanto, Joelma Lambertuci, Presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel), avisa que para o setor só um laboratório foi contemplado com esse recurso. Para ela, o ER ajuda a amenizar a pressão para a reestruturação do setor. Com respeito a adequação dos apiários, ela disse que foram discutidas novas linhas de crédito. Em 2006, ano anterior ao embargo, o mercado europeu comprou 27 mil toneladas do mel brasileiro, movimentando em torno de US\$ 67,5 milhões. Após o bloqueio, 85% da produção foi destinada aos EUA.

Fonte: WebApacame - (Gazeta Mercantil/Caderno C - Pág. 7) - (Roberto Tenório) - Veículo: Agrolink - Seção: Notícias - Data: 09/04/2008 - Estado: RS

14 - Quilo pode chegar a R\$ 4

Com a liberação do mercado, já se registra, além da qualidade e quantidade de mel, um aumento de até 70% no preço do quilo. No auge da crise, o quilo do produto ficou próximo de R\$ 1,20 e atualmente já se pensa em até R\$ 4.

Flavio Pizzetti, 48 anos, revela que desde 1979, quando iniciou na atividade, o embargo foi o "golpe" mais forte que o setor já recebeu. Além de registrar uma quebra de R\$ 40 mil por safra - quatro desde o embargo - investiu R\$ 20 mil para se enquadrar nas regras européias e poder vender sua produção. - Até pensei em desistir, mas só sei fazer isso. Ruim com as abelhas, pior sem elas - pondera o apicultor, que alcança a produção de até 30 quilos ao ano, em média, no apiário que mantém no Bairro Liri, em Içara.

As 1,1 mil colméias que Almerindo Benincá, 45 anos, mantém estão espalhadas, sendo 200 em Içara e outras 900 na Serra Catarinense. É assim que ele programa a produção de 2008 para recuperar os R\$ 240 mil de prejuízos. Durante o período de embargo, explica, ocorreu um "bombardeio" de mel no mercado interno. Com isso o valor baixou, mas foi o mercado interno, reconhece, quem evitou uma quebra generalizada.

Fonte: WebApacame -Veículo: Diário Catarinense - Seção: Edição do Dia - Data: 10/04/2008
Estado: SC

15 - As boas práticas na colheita e qualidade do mel –

Maria Teresa do Rego Lopes – Pesquisadora da Embrapa Meio Norte – Teresina - Piauí – A qualidade do mel pode ser significativamente afetada pelo manejo durante a colheita. Essa etapa pode ser considerada a primeira fase crítica do processo de obtenção do produto, onde o mel ficará exposto às condições ambientais e de manuseio que poderão interferir em sua qualidade final.

Deve-se lembrar que as abelhas produziram o mel e o armazenaram de forma a permitir sua conservação por um longo período. Assim, o apicultor deve realizar procedimentos adequados desde o momento da retirada do mel das colméias até o seu transporte à unidade de extração (casa de mel), de forma a interferir o mínimo possível na qualidade do mel e garantir a manutenção de suas características originais.

Para que isto ocorra, destaca-se, em primeiro lugar, a higiene do apicultor e dos materiais apícolas. As pessoas envolvidas na colheita devem utilizar vestimenta apícola adequada e devidamente limpa. O ideal seria dispor de vestimentas apenas para colheita do mel e outras para os demais serviços realizados no apiário. Os materiais utilizados na colheita também devem estar devidamente limpos e ser destinados apenas para esse fim, de forma a evitar qualquer contaminação do produto por substâncias presentes nesses utensílios.

A colheita deve ser realizada, de preferência, entre 9 e 16 horas, em dias ensolarados. Nunca realizá-la em dias chuvosos ou com alta umidade do ar, o que acarretaria o aumento do índice de umidade no mel. Deve-se evitar também a exposição das melgueiras ao sol por longo período de tempo, o que pode levar ao aumento do teor de hidroximetilfurfural (HMF) no mel. A presença desse composto em altos níveis é indesejável, pois indica que o mel foi superaquecido ou que já está envelhecido.

Como o mel é um produto que absorve odores do ambiente, durante a retirada dos quadros com mel, deve-se tomar bastante cuidado com o uso do fumigador para evitar que o mel fique com gosto e cheiro de fumaça. Assim, não devem ser utilizados materiais de combustão inadequados, como esterco de animal, plásticos, madeiras com resíduos de tintas ou óleos, etc. Recomenda-se exclusivamente materiais de origem vegetal, como a maravalha ou serragem de madeira não-tratada, e que não apresente forte odor quando queimada. A fumaça aplicada deve ser fria, livre de fuligem e em quantidade mínima necessária para a retirada dos quadros, direcionando-a paralelamente à melgueira. Deve-se evitar a aplicação direta de fumaça sobre os quadros.

A coleta dos quadros deve ser realizada de forma seletiva, ou seja, devem ser retirados apenas aqueles que apresentarem no mínimo 90% de seus alvéolos operculados, o que indica que o mel apresenta percentual de umidade adequado. Não colher quadros que apresentem crias em qualquer fase de desenvolvimento, grande quantidade de pólen, mel "verde", ou seja, com altos índices de umidade, que as abelhas ainda não opercularam. A quantidade elevada de água no mel facilitará a proliferação de leveduras, levando-o a fermentar, tornando-o impróprio para o consumo e impossibilitando a sua comercialização.

As melgueiras coletadas nunca devem ser colocadas no chão. Recomenda-se o uso de um suporte, que pode ser um ninho vazio, colocado ao lado da caixa, para receber a melgueira. Apoiada nesse suporte coloca-se uma base, de preferência uma prancha de aço inoxidável, ou mesmo uma tampa nova de colméia, que receberá uma melgueira vazia onde os quadros de mel serão colocados. Sobre a melgueira deve ser colocada uma tampa, de forma a evitar o saque pelas abelhas e a sua indesejada presença durante o transporte.

O transporte das melgueiras deve ser feito em veículo devidamente limpo e que não apresente qualquer tipo de resíduo (de produtos químicos, adubos, esterco etc.) que possa contaminar o mel. O piso da superfície de carga deve ser revestido com material (lona plástica, por exemplo) devidamente limpo de forma a evitar o contato das melgueiras diretamente com o piso.

Recomenda-se também que as melgueiras sejam cobertas com lona para evitar a contaminação do mel por poeira ou sujeiras, evitando também que abelhas sejam atraídas pelo mel. Durante o carregamento do veículo, evitar sua exposição prolongada ao sol, o que influenciaria negativamente na qualidade do mel. Nessa etapa, recomenda-se a participação de, no mínimo, três pessoas para garantir maior rapidez e eficiência.

O transporte deve ser realizado com muita precaução para evitar acidentes com a carga. Assim, recomenda-se a amarração eficiente das melgueiras e o deslocamento cuidadoso do veículo, principalmente em vias de acesso com irregularidades. Realizar boas práticas no campo por ocasião da colheita do mel significa, portanto, o primeiro passo na obtenção de um produto de boa qualidade que, com certeza, terá ótima aceitação no mercado que está cada vez mais exigente quanto à qualidade dos produtos apícolas.

Fonte: Publicado no Portal ZooNews - 27/12/2007

16 - O botulismo infantil e o consumo de mel de abelha - Fábria de Mello Pereira

Fábria de Mello Pereira é pesquisadora da Embapa Meio Norte - O botulismo infantil é uma doença que acomete lactente e é causada pela ingestão de alimentos contaminados com a bactéria *Clostridium botulinum*. Embora tenha sido comprovada a contaminação de bebês que consumiram alimentos industrializados e formulações próprias, pesquisas indicam que um terço dos casos de botulismo infantil ocorridos no mundo tem histórico de ingestão de mel, fazendo com que esse alimento seja contra-indicado para crianças com menos de 1 ano de idade (Aron, 1979; European Commission, 2002).

Apesar de mais de mil casos de botulismo infantil já ter sido relatado em todo mundo, menos na África, devido à semelhança com outras síndromes, acredita-se que os diagnósticos errôneos encobrem grande parte da ocorrência dessa doença. Cerca de 4,5 a 15% das vítimas da “Síndrome da Morte Súbita do Bebe” ou “Morte do Berço” foram posteriormente confirmados como botulismo infantil (Mugnol, 1997; European Commission, 2002).

Devido à crença de que o mel tem propriedades terapêuticas, esse alimento é fornecido para crianças em substituição ao açúcar e mesmo como remédio. Por isso, acredita-se que os casos de botulismo de lactentes decorrentes da contaminação de mel é maior do que o revelado. As análises de amostras de méis indicam que entre 2% e 15% do mel em todo o mundo está contaminado com esporo de *Clostridium botulinum*, havendo uma incidência maior de contaminação em amostras coletadas nos próprios apiários (até 23%; Midura et al., 1979; Nevas et al., 2006).

Segundo pesquisas realizadas pela Universidade Estadual Paulista (UNESP), cerca de 7% do mel brasileiro de *Apis mellifera* está contaminado com *Clostridium botulinum* (Schocken-Iturrino et al. 1999; Rall et al., 2003). Na Finlândia, estudos demonstraram que essa bactéria não está presente somente no mel, mas também nas abelhas, na cera e no pólen (Nevas et al. 2006).

Como o *Clostridium botulinum* está amplamente distribuído no meio-ambiente, a contaminação do mel pode ocorrer a partir do néctar e pólen, pela própria abelha, ar, etc. Nesses casos não existe forma de evitar a contaminação. Por outro lado, por ser resistente ao calor, a pasteurização do mel não elimina o *Clostridium botulinum*. Somente temperaturas superiores a 100°C podem afetar o agente causador do botulismo e aquecer o mel a essa temperatura destrói suas propriedades físico-químicas.

Algumas práticas de manejo podem aumentar ou diminuir a presença do *Clostridium botulinum* nas colônias. A utilização das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante todas as etapas da colheita, extração e beneficiamento podem evitar a contaminação posteriormente. Chamo atenção para essa

observação: a contaminação pode ser reduzida, mas não evitada. Além disso, como um mel que sai da colméia sem conter os esporos, pode ser contaminado durante a extração, ou mesmo posteriormente, no processo de envase, incluir a análise de detecção do Clostridium botulinum.

Por outro lado, não existem dados sobre a presença desse esporo em mel de abelhas sem ferrão (Melipona). Como essas espécies utilizam barro na construção dos ninhos, é possível que a quantidade de Clostridium botulinum nesses méis seja maior do que a existente no mel de Apis mellifera. Sendo assim, é necessário que sejam realizadas pesquisas neste aspecto para nortear as ações dos órgãos competentes sobre o assunto.

Fonte: Publicado no Portal ZooNews – www.zoonews.com.br - 05/12/2007

17 – Reunião define encaminhamentos para o IV Encontro Paranaense de Apicultura

Dia 17 de abril, aconteceu reunião para definir encaminhamentos sobre o IV Encontro Paranaense de Apicultura, a ser realizado pela FEPA - Federação Paranaense de Apicultura, na data de 22/09/2008, Local: rua da Bandeira, 500 - Anfiteatro do Instituto Emater – PR.

Atualmente na apicultura, por este Brasil afora, debate-se os seguintes temas: georeferenciamento (Programa Nacional de Georeferenciamento - PNGEO); Sistema de Rastreabilidade para a Cadeia Produtiva do Mel; Boas Práticas e Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC/HACCP nos Entrepósitos e Casas de Mel; Plano Nacional de Resíduos e Contaminantes – PNCR; Parâmetros de Conformidade para um sistema de produção de mel (Grupo de Trabalho Especial da Cadeia Apícola - ABNT - consulta pública), dentre outros.

Após análise e debate, restou aprovado que o evento apresentará a seguinte formatação: 09:00 - Abertura com autoridades; 09:30 às 10:45 - Palestra 1 – **Boas Práticas de Produção em apicultura** (palestrante a definir); 10:45 às 12:15 - Palestra 2 – **Agregação de valor na apicultura** (palestrante a definir); 12:15 às 14:00 - Intervalo para almoço; 14:00 às 15:15 – Painel 1 - **Conjuntura Apícola Nacional e Internacional** - José Gumercindo Corrêa da Cunha Presidente da CBA; 15:15 às 16:30 - Painel 2 - **Associativismo Apícola paranaense**, com Adhemar Pegoraro (presidente da FEPA); 16:30 às 17:00 - Palavra livre do Apicultor; 17:00 às 17:30 – Conclusões e Encerramento.

EXPOSIÇÃO APÍCOLA – Durante o evento será disponibilizado espaço para a exposição de equipamentos, materiais, máquinas e produtos apícolas. Será cobrada uma taxa de R\$ 20,00 (vinte reais), sendo necessário a realização da inscrição prévia, mediante o preenchimento de ficha de inscrição.

Opiniões: O debate está aberto, dêem suas opiniões: Adhemar Pegoraro (apegoraro@terra.com.br FEPA) e/ou Roberto de A Silva (andrades@seab.pr.gov.br - SEAB/DERAL -)

<p>SEAB DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br</p>
