

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - RS: boas práticas de fabricação é tema de curso em Cachoeira do Sul; 3 – Projeto para o fomento da apicultura em MS é lançado segunda; 4 - Própolis pode prevenir dengue; 5 – PESQUISA APONTA - 70% do mel vendido em feiras é adulterado; 6 – Parceria une apicultores e panificadores de Porto Alegre; 7 – Região centro do Mato Grosso do Sul ganha projeto de apicultura; 8 – Notícias da ABEMEL; 9 - Safra de mel atinge melhor produção dos últimos 10 anos; 10 - RS: apicultores do Pampa gaúcho preparam-se para exportação; -11 - Própolis pode inibir a dengue; 12 - Ell Chinital digital - Año 2 - Nº 12 Abril 2008 ; 13 - DF: cresce quantidade de análises do plano de controle de resíduos; 14 – Notícias da Associação dos Apicultores Orgânicos de Diamante do Norte (AAPIODINOR); 15 - Normatização na cadeia produtiva apícola; 16 – APACAME – Encontro de Apicultores do mês de maio de 2008; 17 – CONVITE da FEPA: Reunião sobre " Alterações na Legislação do MAPA que rege a produção apícola - Embargo Interno."; 18 – CONVITE do IAP: Apresentação e discussão do programa estadual de espécies exóticas invasoras.

1 – Um minuto de Reflexão

· "Um homem nunca sabe aquilo de que é capaz até que o tenta fazer." - Charles Dickens

· "É mais importante fazer as coisas que devem ser feitas do que fazer as coisas como devem ser feitas." - Peter Drucker

2 - RS: boas práticas de fabricação é tema de curso em Cachoeira do Sul

Cachoeira do Sul/RS - A Emater/RS-Ascar realiza amanhã (12), em Cachoeira do Sul, uma oficina de culinária à base de mel, arroz e nozes e de Boas Práticas de Fabricação, com a participação de 22 produtores da região.

O curso de Boas Práticas apresenta todas as regras que a legislação sanitária recomenda para estabelecimentos alimentícios. Em 2007, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) passou a exigir das agroindústrias a elaboração dos Planos Operacionais Padrão (POPs) e do Manual de Boas Práticas de Fabricação, de forma que cada estabelecimento deve ter pelo menos um funcionário capacitado neste quesito.

No curso serão abordadas também as vantagens em implantar as Boas Práticas de Fabricação, noções de microbiologia, cuidados na preparação de alimentos, higiene pessoal e comportamento, cuidados que o manipulador de alimentos deve seguir, higiene e técnica para a lavagem das mãos, treinamento de pessoal e fluxo ordenado de processamento. Haverá também um armazém com venda de produtos à base de mel.

O aprendizado será demonstrado no final do dia com a realização de um jantar na Associação Cachoeirense de Apicultores (Acapi), a partir das 20h30min.

3 – Projeto para o fomento da apicultura em MS é lançado segunda

Visando contribuir para o desenvolvimento do setor apícola no Estado, a Anhanguera/Uniderp assina nesta segunda-feira (14), um acordo de parceria com Sebrae/MS e demais entidades para a execução de metas do Projeto de Apicultura da Região Central do Mato Grosso do Sul.

O projeto tem o objetivo de possibilitar a implantação de um conjunto de ações que viabilizem a apicultura de maneira sustentável e estruturada, agregando valores qualitativos e quantitativos à produção, gerando trabalho e renda aos pequenos produtores da Região Central de Mato Grosso do Sul. Estão incluídas, além da Capital, as cidades de Aquidauana, Jaraguari, Rochedo, Sidrolândia, e Terenos.

Os parceiros irão firmar o Acordo de Resultados, que determina metas como: aumentar a produção de mel em 25% no período de 2008-2010, elevar em 25% a produtividade média de mel (Kg/colméia/ano) até novembro de 2010 e comercializar 50% do mel produzido pelo público-alvo do projeto, através de Cooperativa ou Central de Comercialização, até novembro de 2010.

Segundo a professora do curso de Agronomia da Anhanguera/Uniderp, Eloty Schleder, que representará a Instituição no encontro, "a Uniderp/Anhanguera irá trabalhar na capacitação dos apicultores e no controle de qualidade do produto final, no caso, o mel".

O lançamento do Projeto acontece a partir das 8h, com um café da manhã realizado no Sebrae/MS. Na oportunidade, assinam o acordo de parceria o Sebrae/MS, a Câmara Setorial de Apicultura do Estado de MS, Agraer, Arquidiocese de Campo Grande, Iagro, Conab, Uems, Anhanguera/Uniderp, Senar/MS, Ucdb, OCB/MS, Cepa, Alespana, Prefeitura Municipal de Rochedo, Sindicato Rural de Terenos, Sindicato Rural de Campo Grande, Prefeitura Municipal de Terenos, Prefeitura Municipal de Jaraguari e Satur.

Fonte: WebApacame - Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 11/04/2008 - Estado: MS

4 - Própolis pode prevenir dengue

Própolis tem sido indicado por especialistas em todo o País para prevenir a dengue. O Ministério da Saúde não reconhece, mas em alguns países da África o própolis é indicado para a cura da malária e dengue.

De acordo com o pesquisador, biólogo Gilvan Barbosa Gama, a própolis exala na sudorese dois dos seus princípios ativos (flavona e vitamina B) que repelem os insetos e impedem a aproximação de insetos. Durante quatro anos o pesquisador, que já morou na Amazônia, administrou o própolis para os garimpeiros em locais totalmente desprovidos de assistência médica. Gama percebeu que o própolis faz a pessoa eliminar pelo suor uma substância que afasta os mosquitos e ainda cura aqueles que já desenvolveram a doença.

O própolis é um antibiótico natural extraído pelas abelhas dos botões das flores, brotos e cascas de árvores. "É um excelente bactericida e antibiótico, conseguindo os mesmos efeitos da penicilina,

estreptomicina, terramicina e outros, porém não provoca os efeitos colaterais destes produtos farmacêuticos, realizando somente a cura”, segundo o pesquisador.

Fonte: WebApacame - Veículo: Folha de Rondônia - Seção: Ji-Paraná - Data: 11/04/2008 - Estado: RO.

5 – Pesquisa Aponta - 70% do mel vendido em feiras é adulterado

Nem os feirantes conhecem a procedência do mel que comercializam. Pesquisa científica aponta que 70% do mel vendido nas feiras livres de Boa Vista é adulterado. O estudo é realizado pela primeira vez em Roraima pela aluna do curso de especialização em alimentos da UFRR (Universidade Federal de Roraima), a nutricionista Fabíola Gibson.

Os trabalhos ainda não foram concluídos, mas desde dezembro quando a pesquisa iniciou, Fabíola já colheu 34 amostras na Feira do Produtor, Feirão do Garimpeiro, Feira do Buritis, no mercado municipal Romeu Caldas e na Feira do Passarão. As amostras passam por análise química, sensorial e de conteúdo polínico (verifica a quantidade de pólen no mel). A análise sensorial é feita com um apicultor experiente e pessoas leigas. Mas o orientador da pesquisa, o professor Silvio José Reis, doutor em Biologia na área de insetos pelo INPA (Instituto de Pesquisa da Amazônia), explica que é o teste químico que aponta se o mel foi adulterado ou não. O teste é chamado de lund e verifica a quantidade de proteínas das abelhas contidas no mel.

Foi através do lund que a pesquisadora descobriu que a boa parte do mel consumido pelo boavistense é falso, pois apresentou reação negativa de lund. Para a nutricionista, o consumidor que compra este produto nas feiras está sendo lesado porque leva para casa um produto que não ajuda nas necessidades nutritivas. “O mel puro tem elevado valor energético, é anti-séptico, antioxidante, diurético e tem vitaminas e sais minerais”, informa. Ela esclarece que o mel faz bem ao intestino, estômago, pulmão, garganta, coração e olhos. Além disso, o produto puro é bom para tonificar e rejuvenescer a pele e os músculos.

Já o mel falso, segundo Fabíola, além de não ter tais propriedades pode ser prejudicial à saúde porque o consumidor desconhece a procedência, a composição e a manipulação do produto. Fabíola pondera que é difícil para uma pessoa leiga identificar se o mel é falso. Segundo ela, o que pode ajudar a indicar a procedência é a embalagem, selo, rótulo e informação sobre prazo de validade.

Já o orientador do projeto, Silvio Reis, diz que quando o produto não tem embalagem rotulada é importante saber da procedência do produto, já que há muitas produções artesanais idôneas. Apesar de constatar a adulteração, o objetivo da pesquisa não focou no tipo de mistura encontrada e vendida como se fosse mel puro. Na opinião da pesquisadora o preço relativamente alto do mel incentiva a adulteração. Segundo ela, isso ocorre geralmente com a adição de açúcar comercial, derivados de cana-de-açúcar e milho.

Feirantes admitem desconhecer procedência - O desconhecimento da origem do mel comercializado nas feiras livres atinge os próprios feirantes. Entrevistados pela Folha, a maioria admitiu não saber a procedência do produto. Uma das feirantes, Auxiliadora Saraiva, admite que não tem como garantir que o mel é puro. Disse que vende o produto há 12 anos e nenhum dos seus fregueses reclamou até agora – razão pela qual acredita estar comercializando um mel sem adulteração.

A feirante compra o mel de um revendedor que passa pela feira oferecendo o produto aos demais comerciantes do local. “Nunca perguntei onde é produzido este mel, nem também meus fregueses me questionaram sobre isso”, disse. Outra feirante, Neuza Conceição, disse saber que alguns revendedores aparecem nas feiras livres comercializando um produto falsificado. Mas garante que só foi enganada uma vez. De acordo com ela, o mel vendido na sua barraca atualmente é puro e vem de Alto Alegre.

Em outra barraca na Feira do Passarão, o vendedor Francisco Fernandes disse que não conhece o apicultor responsável pelo produto, mas na embalagem do mel o rótulo informa os dados nutricionais e procedência.

Produção de mel cai em dez anos - Professor da UERR (Universidade Estadual de Roraima), Silvio José Reis afirma que em dez anos a produção de mel silvestre em Roraima reduziu de 50 kg por colméia ao ano para 30 kg.

A informação do professor é com base em pesquisa junto aos apicultores do Estado. Segundo ele, há entre 100 e 200 produtores de mel em Roraima, a maioria está concentrada no Município do Cantá, seguida por Mucajaí e depois Boa Vista. Reis supõe que as causas para a redução na produção sejam as queimadas, derrubadas de árvores e a questão climática. “Os produtores dizem que a produção diminuiu principalmente nos últimos cinco anos”, afirmou.

Defende que para aumentar a produção seria necessário o enriquecimento do pasto apícola – plantando árvores de espécie vegetais e as instituições ajudarem na conscientização sobre queima controlada.

Fonte: WebApacame - Veículo: Folha de Boa Vista - Seção: Cidades - Data: 14/04/2008 - Estado: RR

6 – Parceria une apicultores e panificadores de Porto Alegre

Produtos à base de mel vêm conquistando cada vez mais clientes em padarias da Região Metropolitana da capital gaúcha

Da ASN/RS - Segundo os panificadores, os produtos à base de mel têm agradado os clientes de Porto Alegre e da Região Metropolitana

Porto Alegre - A colaboração entre apicultores e panificadores de Porto Alegre e de municípios da Região Metropolitana possibilitará a criação de novidades em pães, bolos e doces. A idéia surgiu após a capacitação de profissionais para a fabricação de pão com mel, realizada no início deste mês, na capital gaúcha. Ao todo, 20 panificadores, integrantes do Comitê de Panificação (Codepan) da Região Metropolitana, elaboraram receitas com mel da Cooperativa de Apicultores da Região Sul (Coapisul).

O objetivo da ação é integrar os setores para aumentar a comercialização do mel e ampliar a variedade de produtos das padarias. A ação tem apoio do Sebrae no Rio Grande do Sul, por meio do Pólo de Panificadoras na Região Metropolitana de Porto Alegre e do projeto Apicultura na Região Carbonífera.

“A iniciativa integra as cadeias de panificação e da apicultura, promovendo a inclusão de novos produtos nas padarias”, destaca o gestor do pólo e do projeto, Roger Klafke.. De acordo com ele, a parceria é importante para os panificadores desenvolverem produtos ligados à saúde e aproveitar a estação de outono e inverno, propícias para o consumo de mel, além de ser alternativa de comercialização para os apicultores.

“Durante o treinamento, os empresários comercializaram os produtos feitos com mel que tiveram boa aceitação por parte dos consumidores, motivando a parceria”, relata Klafke. Ele conta que, nos próximos meses, os apicultores irão realizar novo encontro com os panificadores para iniciar as negociações e definir o volume a ser comercializado.

De acordo com o presidente da Cooperativa de Apicultores da Região Sul (Coapisul), João Batista Hertzog, a parceria é uma importante forma para utilização do mel da região. “Vimos que alguns panificadores compram mel de outros estados, quando poderiam estar comprando o nosso produto”, analisa.

Hertzog lembra que a entidade está em fase de construção da Casa do Mel, que viabilizará a identificação dos produtos da região com o rótulo da Coapisul. “Nossa expectativa é de inaugurar a casa em 2009”, projeta. Segundo o presidente, a estimativa é de que a região produza aproximadamente 100 toneladas de mel por ano.

Boa aceitação - O empresário Marcelo Blotta, proprietário da Padaria e Confeitaria Requite, localizada no bairro Santana, em Porto Alegre, se surpreendeu com a aceitação dos clientes em relação aos produtos com mel. “Colocamos à venda 50 quilos de pães, bolos, doces e biscoitos feitos com mel, e esgotamos o estoque”, comemora. Ele acredita que, com um trabalho de divulgação em festivais promovidos pelas padarias, os produtos com mel devem conquistar os consumidores.

Integram o Pólo de Panificadoras na Região Metropolitana de Porto Alegre micro e pequenas Empresas do setor de panificação e confeitaria de Porto Alegre, Canoas, Guaíba, Eldorado do Sul, Cachoeirinha, Gravataí, Alvorada e Viamão, O objetivo do projeto é unir os empresários do setor de panificação com as demais empresas e entidades representativas da cadeia para promover a profissionalização da gestão, qualificar a produção e aumentar a rentabilidade das empresas. Entre as principais metas do setor estão elevar o lucro líquido médio em 5%, em 2008, e mais 5%, em 2009.

O Codepan Região Metropolitana tem o objetivo de unir empresas do setor, profissionalizar gestores, qualificar e diversificar produtos e aumentar a rentabilidade dos estabelecimentos. O Codepan é impulsionado pelo Sebrae/RS, em parceria com o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado (Sindipan), o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) e o Sindicato da Indústria do Trigo do Rio Grande do Sul (Sinditrigo). Também são parceiros do Codepan Metropolitana os Moinhos Estrela, Garota, Galópoles, Nordeste Alimentos, Taquariense, Tondo e Celulose Irani.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165 ou (51) 3216-5182 - central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 – 15/04/2008

7 – Região centro do Mato Grosso do Sul ganha projeto de apicultura

Região centro do Mato Grosso do Sul ganha projeto de apicultura - Cerca de 90 apicultores participam das ações do planejamento estratégico que visa melhorar e aumentar a produção de mel em 25% até o próximo ano

Janaína Mansilha - Diretora técnica do Sebrae/MS, Rose Ane, assina acordo de resultados entre parceiros do projeto - Campo Grande - Com o objetivo de trabalhar a gestão estratégica do setor apícola da região centro de Mato Grosso do Sul, entidades estaduais e municipais de fomento ao desenvolvimento do setor rural assinaram nesta segunda-feira (14) o documento de acordo de resultados do “Projeto de Apicultura da Região Central de MS” que inclui as cidades de Aquidauana, Campo Grande, Jaraguari, Rochedo, Sidrolândia e Terenos.

A expectativa deste projeto é muito boa, pois conseguimos reunir várias entidades no compromisso com o setor apícola”, diz o consultor do Sebrae em Mato Grosso do Sul e coordenador da Câmara Setorial de Apicultura do Estado, Gustavo Bijus. “Neste novo ciclo do projeto, fizemos algumas mudanças e, para que haja maior comprometimento, para participar do projeto, 30% da renda do apicultor devem depender desta atividade”.

Ele explica que na região centro do Estado, o projeto atuará com 90 apicultores. Este grupo teve no ano passado produção média de sete toneladas de mel. A intenção é aumentar em 25% esta produtividade até o próximo ano e em, pelo menos, 30% até 2010.

“Mato Grosso do Sul produz 600 toneladas de mel por ano, segundo levantamento de 2007 da Agraer. A produção era maior em 2005, pois a quebra da safra ocasionou a saída de muitos apicultores, mas ainda estamos bem no cenário por conta do comprometimento de quem ficou”.

Segundo Bijus, além da região central serão desenvolvidos, a partir deste ano, projetos nas regiões Sul e Norte/Bolsão, incluindo 17 municípios. “Nosso grande desafio é transformar a apicultura de Mato Grosso do Sul na melhor do País em qualidade, gerenciamento e rastreabilidade, no período de três anos”.

O projeto terá 13 principais ações a serem implementadas, até 2010, em torno da produção, comercialização e boas práticas apícolas. Todas as cidades incluídas no projeto devem receber capacitação, que vão desde cursos básicos de apicultura, produção de rainhas para trocas anuais, ações de acesso ao mercado, entre outras. Os resultados serão acompanhados e mensurados pela Gestão Estratégica Orientada para Resultados (Geor), metodologia adotada pelo Sebrae.

Parceiros - São parceiros do projeto o Sebrae/MS, a Câmara Setorial de Apicultura do Estado de MS, Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer), Arquidiocese de Campo Grande, Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (Iagro), Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Universidade para o Desenvolvimento do Estado e Região do Pantanal (Uniderp), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar – AR/MS), Universidade Católica Dom Bosco (UCDB) e Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB/MS). O Centro de Educação Profissional de Aquidauana (Cepa), Associação Leste Pantaneira de Apicultores (Alespana), Prefeitura Municipal de Rochedo, Sindicato Rural de Terenos, Sindicato Rural de Campo Grande, Prefeitura Municipal de Terenos, Prefeitura Municipal de

Jaraguari e Secretaria de Fomento ao Agronegócio, Indústria, Comércio, Turismo, Ciências e Tecnologia (Satur).

Serviço: Sebrae/MS - (67) 3389-5555 / 5511 / 0800-7035511 – 15/04/2008 –

8 – Notícias da ABEMEL

Boa tarde ...

A Abemel teve no decorrer da semana passada muitas ligações de associados e não associados , colocando que esta sendo impossível fazer a implementação de todas exigências impostas pelo MAPA , para retorno as exportações ao Mercado Europeu , diante desta situação entrei em contato com o Sebrae que esta articulando algumas estratégias e também com o advogado Dr. Erismar , que concluindo estas pesquisas , precisamos para fechar este tema a posição concreta da Europa o que ela quer realmente de forma explicita , sem esta afirmação da Europa o setor fica frágil em suas argumentações, como estamos até o presente momento .

Dando prosseguimento a esta estratégia , conversei ontem a tarde com o Sr. Otávio Briones , que é o representante do Brasil em Bruxelas junto ao Governo Europeu , abordei o tema do nosso considerado "Embargo Nacional "que é a exigência de ER ou SIF no produtor primário em sua Casa de mel, coloquei a situação atual do Setor que estamos com muita dificuldades em conseguir adequar conforme as circulares 312 e 314 de 2008 , que o Mapa enviou ao Setor , informando que sem estas adequações o setor NÃO VAI VOLTAR A EXPORTAR .

Sr. Otávio Briones informou que acabou de receber uma solicitação do MAPA do Dr. Ari Crespim , com fins de esclarecimento quanto a necessidade de fazer a inclusão dos exportadores de mel na lista pública , e nesta semana estará se reunindo com a DG Sanco para fazer este questionamento oficial deste tema .

Questionei o Sr Otávio que o setor precisa de uma melhor definição quanto ao regulamento Europeu 852 /2004, no que se refere a produção primária : nesta definição esta incluso o processo de colheita de mel através da centrifugação na casa do apicultor ?, ao nosso ver, tendo este esclarecimento que produção primária é até o processo de centrifugação na casa do apicultor , temos o HACCP retirado do produtor e também a necessidade de registro desta casa de mel , enviei todo material de nosso estudo sobre este tema e o Sr. Otávio ficou de fazer o questionamento extra oficial para a DG SANCO , que é o órgão oficial do da Europa sobre as políticas públicas , até o final da semana ficou de enviar a resposta .

Assim que tivermos um retorno enviamos a todos associados o próximo passo a ser tomado, a Abemel estará fazendo uma consulta ao jurídico do Mapa e também enviando um comunicado ao MAPA de nossa preocupação de não conseguirmos retornar a exportar, solicitando uma melhora nestas exigências impostas .

Qualquer assunto que queiram esclarecer ou acrescentar neste tema, favor enviar.

Um grande abraço,

Joelma L.. Brito

Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - "conzara" conzara@terra.com.br - 15/04/2008

9 - Safra de mel atinge melhor produção dos últimos 10 anos

Para que haja uma boa produção, a apicultura depende diretamente do clima: não pode haver muita chuva e nem muito sol, o clima não pode estar muito seco e o inverno não pode ser muito rigoroso. Como o clima colaborou no ano passado, na região Oeste a safra colhida ficou acima da expectativa dos apicultores.

Foram 400 mil quilos, contra 130 mil quilos da safra 2006/2007, sendo a melhor produção dos últimos dez anos. Além disso, se na safra anterior só aconteceram cerca de duas colheitas, nessa alguns apicultores conseguiram entre cinco a seis. Em Marechal Rondon, o crescimento acompanhou o aumento e a safra atual atingiu 60 mil quilos de mel, contra menos de 20 mil da anterior. Os números dão um novo ânimo ao setor, que busca a exportação.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal O Presente - PR - Seção: Capa - Data: 18/04/2008 - Estado: PR

10 - RS: apicultores do Pampa gaúcho preparam-se para exportação

São Gabriel/RS - Com o fim do embargo da União Européia (UE) ao mel brasileiro, decretado no último mês de março, apicultores da Cooperativa Apícola do Pampa Gaúcho Ltda (Cooapampa) iniciaram um projeto-piloto de qualificação para atender às exigências europeias ao ingresso do produto no continente.

O grupo, composto por cerca de 70 apicultores e representantes de casas de mel, está implantando Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Pontos de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) até o mês de junho. A atividade também acontece em São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Piauí, Ceará e Minas Gerais. No Rio Grande do Sul, as capacitações têm apoio do Sebrae no Rio Grande do Sul.

A qualificação se divide em três momentos. O primeiro começou no último dia 9 de abril e tem previsão de término no final deste mês, em São Gabriel, com os apicultores responsáveis pelas casas de mel. O segundo momento é destinado aos apicultores que usam as casas de mel. O terceiro é realizado em um dia de campo envolvendo todos os apicultores, incluindo os responsáveis pelas casas de mel.

Essas ações estão voltadas para o manejo das colméias, operação de equipamentos, registros dos processos, instalações, higiene pessoal e na produção, permitindo ao apicultor alcançar o padrão ideal e definir a identidade do produto (a rastreabilidade).

Recuperar mercado - De acordo com o gestor estadual de Apicultura do Sebrae/RS, Fabiano Nichele, o fim do embargo da Europa é importante para o setor recuperar mercado, aumentar o volume comercializado, divulgar o mel nacional e ganhar reconhecimento.

O gestor acredita que a venda do produto ainda é pouco explorada no mercado interno. “Temos espaço para crescer internamente, visto que o consumo per capita anual na Europa é de dois quilos de mel, enquanto que no Brasil é de 60 gramas”, compara.

Conforme Nichele, com a decisão da UE, os apicultores da região do Pampa gaúcho, esperam aumentar de mil toneladas para 1,4 mil toneladas por ano de mel destinado à exportação.

Segundo dados do Ministério da Agricultura, em 2007, o valor das exportações brasileiras de mel alcançou US\$ 21,2 milhões, uma queda de 9,3%, em relação a 2006, por conta da redução de 11,6% na quantidade exportada (12,9 mil toneladas). O preço médio foi de US\$ 1,64 por quilo de mel, 2,5% superior aos US\$ 1,60/kg pagos em 2006, quando houve o embargo.

O presidente da Federação Apícola do Rio Grande do Sul e professor da Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FRGS), Aroni Sattler, acredita que o embargo fortaleceu o grupo de produtores nas associações, nos municípios; nas suas federações, nos estados e na confederação, em nível nacional. “Tivemos um papel importante junto ao Ministério de Agricultura para acelerar as medidas de estruturação dos laboratórios de análise de resíduos, principal requisito para a liberação do mel brasileiro na União Européia”, lembra.

Conforme Sattler, o principal desafio dos apicultores brasileiros no momento é ter um prazo para os empreendimentos se adaptarem às exigências do Ministério da Agricultura, de ter a produção rastreada, georreferenciada e analisada somente nas unidades do Serviço de Inspeção Federal (SIF). “Para isso é preciso investimentos, que o setor não possui”, reclama. Ele explica que a inspeção, atualmente feita nas casas de mel, dentro dos próprios municípios terá que ser feita nas unidades do SIF, distantes da maioria dos produtores, repercutindo em custo com transporte.

De acordo com dados de 2006, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Rio Grande do Sul é o maior produtor de mel do país, com 7,8 mil toneladas, que representam 21,6% da produção nacional. Os municípios com maior produção no Rio Grande do Sul são Santana do Livramento, com 363 toneladas por ano (ocupando a 5ª colocação no ranking nacional), e Cambará do Sul, com 261 toneladas por ano (10º produtor brasileiro). O município que lidera o ranking nacional é Ortigueira, no Paraná, com 560 toneladas anuais.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 16/04/2008 - Estado: RS

11 - Própolis pode inibir a dengue

Com a incidência cada vez maior de casos dengue, a população brasileira está procurando alternativas aos tratamentos comuns. Uma das opções, que surgiu no início da epidemia do Rio de Janeiro, é o uso do própolis, uma cera produzida pelas abelhas, como repelente do mosquito aedes aegypti. Segundo a farmacêutica e bioquímica Mirna Meana Dias, o própolis exala um odor que afasta o mosquito, como um repelente natural. O motivo poderia ser flavonóide e as vitaminas do complexo B, princípios ativos que impediriam a aproximação de insetos. Na internet, receitas e fórmulas com própolis se multiplicam.

Para Mirna Meana os adultos devem tomar cerca de 40 gotas de própolis por dia diluídas em água filtrada, enquanto que para as crianças bastaria a metade, ou seja, apenas 20 gotas. E se a pessoa

já estiver com a doença, a medida vale para aumentar a imunidade e a redução da febre, caso o sintoma se apresente. Neste caso, a dose deve ser mais concentrada: cinco a sete mililitros, três vezes ao dia.

O otorrinolaringologista Augusto Nanni que há 40 anos atende pacientes com a doença, aprova o uso da substância no combate à dengue. "Não posso dizer se o própolis vai afetar o mosquito, mas é um reforço na imunidade que pode funcionar. Eu já estou recomendando aos meus pacientes. Não é um milagre, porém não custa nada tentar", afirmou. E ele completa: "O que estamos vendo é uma reação da natureza aos desmatamentos e queimadas. Quando tiramos o espaço desses organismos, eles vêm procurar abrigo na cidades, A ambição dos homens é que está trazendo estas doenças para o meio urbano".

Na dúvida, a analista de marketing Márcia Dementutshk já está usando o própolis em casa. Ela tem dois filhos, de 9 e 3 anos, respectivamente, que tomam as gotinhas toda a manhã. "Como meu médico aprovou, estou usando tranqüila", disse.

A homeopatia também oferece soluções para amenizar os problemas causados pela dengue. De acordo com a médica homeopata Angêla Santana, substâncias como o eupetorium peroliatum e gelsenium senterviren se mostraram bastante eficazes na diminuição dos sintomas da doença. "No interior de São Paulo, a homeopatia chegou a ser o tratamento referência para a dengue mas, por causa da resistência de muitos médicos que não reconhecem a homeopatia, voltaram aos tratamentos convencionais", disse.

Novidades - Outra alternativa que vem sendo divulgada amplamente pela internet é o uso do chá de cravo amarelo no combate aos sintomas da doença. A sugestão é do médico Radjalma Cabral de Lima, especialista em plantas medicinais e homeopatia. Segundo um artigo que circula na rede, alguns goles do chá morno ajudam a diminuir as dores musculares ou articulares. O otorrinolaringologista Augusto Nanni, porém, avisa que a população deve esperar um pouco antes de consumir o chá. "Temos que comprovar se o medicamento funciona realmente. A história é muito recente e pode não ser eficaz".

Fonte: WebApacame - Veículo: Diário de Pernambuco - Seção: Vida Urbana- Data: 20/04/2008 - Estado: PE

12 - El Chinital digital - Año 2 - Nº 12 Abril 2008

Los Corralitos - Guaymallén - MENDOZA

LAS REGLAS DE FARRAR APLICADAS A LOS APICULTORES PUEDE SER UNA EXPERIENCIA INTERESANTE

El Dr. Farrar fue un entomólogo y apicultor que trabajó en el Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos a cargo de la Honey Bee Research Unit (HBRU) entre 1958 a 1961, dentro de sus logros descubrió una serie de principios relacionados con la dinámica poblacional y las curvas de crecimiento en abejas melíferas, hoy son conocidas a nivel mundial como las denominadas "reglas de Farrar ". Algunas de ellas son:

1 - La producción de miel es directamente proporcional a la población de abejas de una colmena; 2- La producción de miel por kilogramo de abeja es considerablemente mayor en colmenas con grandes poblaciones, que en colmenas pequeñas. Una colonia grande tiene una proporción de abejas pecoreadoras mayor que en una colonia chica. Por ello el Dr. Farrar indicaba que una colonia de 60.000 abejas produce 1,54 veces más miel que cuatro de 15.000 abejas; que una colonia de 45.000 abejas produce 1,48 veces más miel que tres colonias de 15.000 abejas; que una colonia de 30.000 abejas produce 1,36 veces más miel que dos colonias de 15.000 abejas; 3 - El porcentaje de pecoreadoras es mayor cuando mayor es la población total de la colmena; 4- En condiciones adecuadas de flujos nectaríferos, la cantidad de miel potencial que puede producir una colmena tendría que ser el cuadrado de los Kilogramos de abejas que posee la colonia.

Estos interesantes principios básicos de la apicultura moderna podrían aplicarse a la relaciones entre los apicultores para lograr un fin común; resumiéndose en una frase muy escuchada LA UNIÓN HACE LA FUERZA, también se habla del efecto cinérgico que produce el trabajo coordinado y conjunto entre las personas; instituciones y organizaciones gubernamentales y ONGs. Seguramente amigos, tendrán miles de ejemplos para recordar dentro de la memoria de cada uno de los apicultores que leen el Chinital digital. Asociaciones, Sociedades, Consorcios de productores; Cooperativas; Uniones transitorias de empresas; peñas, grupos etc. etc.

Por ello deseo hacer referencia a un titular que puede leer en el HONEY BEE NEWS de Australia (Julio - Agosto 2006) "The voice of the beekeeper" - "La voz de los apicultores" - que decía APIMONDIA 2007 - 300 Volunteers Wanted - lo que se interpreta como SE BUSCAN 300 VOLUNTARIOS como colaboradores para el Congreso que se realizaría en Melbourne - Australia . Hoy por Hoy estamos en la cuenta regresiva para que el Congreso de APIMONDIA 2011 que será en Bs. As. Argentina por ello debemos pensar que serán necesarios voluntarios, y también que la suma de voluntades nos permitirá mostrar lo mejor de nuestra apicultura. Pero antes de llegar a ese objetivo mayor debemos avanzar paso a paso cumpliendo con objetivos a corto plazo como son:

- *Generar un ambiente de información y debate frente a la problemática actual de la baja productividad en la apicultura Argentina.
- *Actualizarse en la nutrición y alimentación de las abejas como en las técnicas apícolas para mantener un equilibrio alimenticio de las colmenas.
- *Conocer y exponer otras alternativas de producción que generen una diversificación de la apicultura Argentina.
- *Mejorar la capacidad de la apicultura Argentina para la obtención de miel de alta calidad.
- *Incrementar las capacidades para el control de enfermedades sin contaminar los productos de la colmena.
- *Favorecer la integración regional a nivel público, gremial y científico tecnológico.
- *Difundir los desarrollos técnicos aplicados por los apicultores en beneficio de una mayor practicidad y productividad de la apicultura.
- *Informarse sobre las tendencias de la producción agropecuaria y ganadera para poder analizar su incidencia en el contexto productivo de la apicultura.

No es necesario esperar al 2011 para sumar voluntades y comenzar a trabajar, en pocos meses será el 2º Congreso Argentino de Apicultura Y LA PARTICIPACIÓN DE LOS APICULTORES SERÁ PRIMORDIAL PARA ANALIZAR LA PROBLEMÁTICA ACTUAL PERMITIENDO QUE PODAMOS CRECER COMO SOCIEDAD Y SALTAR OBSTÁCULOS PARA EL SECTOR.

¡AMIGO APICULTOR NO FALTE LA APICULTURA ARGENTINA NOS NECESITA! Me despido y hasta la próxima. Pablo Maessen -

13 - DF: cresce quantidade de análises do plano de controle de resíduos

Brasília/DF - O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC) de 2008 para os programas relativos ao monitoramento de carnes (bovina, aves, suína e eqüina), leite, mel, ovos e pescado já está em vigor. Segundo a Instrução Normativa nº 10 publicada no Diário Oficial da União (DOU), nessa quinta-feira (17) houve um aumento do número de resíduos de medicamentos veterinários e contaminantes analisados: de 130, em 2007, para 248.

A publicação traz ainda recomendações que já vinham sendo seguidas pelo plano, também como a realização de análises pelos laboratórios oficiais e credenciados pela Coordenação Geral de Apoio Laboratorial (CGAL) da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

A Coordenação de Controle de Resíduos e Contaminantes (CCRC), responsável pelo plano também determinará o remanejamento da remessa de amostras para outro laboratório, habilitado a realizar as análises requeridas pelo PNCRC sempre que tomar conhecimento que o laboratório, anteriormente escolhido, tenha apresentado qualquer não conformidade que impossibilite a realização da programação prevista para 2008.

PNCRC - O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes monitora a presença de resíduos de medicamentos veterinários e contaminantes em produtos de origem animal. O plano amostral leva em consideração as recomendações do Codex Alimentarius e todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF) participam dos sorteios semanais, inclusive os habilitados à emissão do certificado sanitário internacional.

Fonte: Mapa - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 18/04/2008 - Estado: RS

14 – Notícias da Associação dos Apicultores Orgânicos de Diamante do Norte (AAPIODINOR)

Hoje a associação está construindo em uma área de 1.500 M2 doada pelo município um entreposto de mel e cera de abelhas uma área aproximada de 300 M2 padrão SIF, recursos oriundos do Programa Paraná Biodiversidade para aquisição de material de construção e os recursos da contrapartida são a mão de obra dos associados, prefeitura municipal e promoções como (venda de rifa de novilha e pizzas, etc).

O quadro de associados envolve hoje os municípios de Diamante do Norte, Terra Rica, Distrito de Ademar de Barros, Itaúna do Sul, Cruzeiro do Sul e Primavera SP. Em breve estaremos fundando um cooperativa para atender melhor os apicultores da região e se regularizar, perante o novo código civil brasileiro.

As entidades parceiras no Projeto Mel Rio Paraná EMATER/SEBRAE/SENAR/UEM e os órgão ambientais (IAP, IBAMA, COMAFEM), como conselho consultivos, prefeituras municipais de Diamante e do Norte, Marilena e Porto Rico e associação de apicultores dos municípios envolvidos, oportunizaram as capacitações previstas no projeto. Está estrutura é fruto do trabalho que está sendo desenvolvido há 4 anos.

Fonte: Tadeu Júlio de Souza - "Escritório Local Emater de Diamante do Norte"
diamantedonorte@emater.pr.gov.br - 18/04/2008

15 - Normatização na cadeia produtiva apícola

Ricardo Costa Rodrigues de Camargo Ricardo Costa Rodrigues de Camargo é Pesquisador da Embrapa Meio-Norte –

Atualmente, as relações mercadológicas entre os países importadores e exportadores incorporaram exigências de padronização de procedimentos, que visem garantir a qualidade do produto ou serviço, em função de um mercado globalizado. Segundo dados da OMC (Organização Mundial de Comércio) 60% das exportações é realizada por países desenvolvidos. Na visão do Banco Mundial em seu relatório de desenvolvimento mundial de 1999, “os países pobres diferem dos ricos na carência de instituições para certificar qualidade, estabelecer e aplicar normas e padrões, assim como reunir e disseminar a informação necessária à realização de negócios”.

Nesse mercado extremamente competitivo os países buscam paralelamente crescimento e proteção de seus produtos e mercados, ao passo que os blocos econômicos buscam diminuir obstáculos internos entre seus parceiros, criando outros externos. Esses obstáculos são flexíveis de acordo com as alterações momentâneas de mercado e estão sujeitos a transformações, aonde as barreiras alfandegárias vem dando lugar as barreiras técnicas.

Um bom exemplo dessa situação atual do mercado ocorreu com o mel brasileiro que sofreu embargo por parte da União Européia em meados de 2006, interrompendo a exportação do mel para países do bloco, maiores compradores de nosso mel. Esse embargo que perdura até hoje, apesar de todos os esforços conjuntos dos órgãos governamentais e do setor produtivo em atender as exigências dos importadores, fez que com toda a cadeia produtiva do mel se organizasse na busca de soluções que viabilizassem o retorno das exportações para a União Européia.

Uma das principais ações que vem contribuindo para a organização do setor foi a criação no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e de outros Produtos Apícolas.

Instituída no início de 2006 sob a coordenação do presidente da Confederação Brasileira de Apicultura - CBA os trabalhos da câmara vêm propiciando a discussão dos principais entraves para o desenvolvimento da apicultura no país, com a articulação efetiva dos diversos elos da cadeia produtiva, setor governamental, instituições de capacitação, assistência técnica, fomento e pesquisa e desenvolvimento. A partir desse trabalho foi formada dentro da Câmara uma comissão para a elaboração de um programa de avaliação da conformidade para a apicultura nacional. Formada por representantes de diversos órgãos como Embrapa, INMETRO, ABNT, SEBRAE, EPAGRI e representantes de empresas apícolas, associações de produtores a comissão delineou um plano estratégico para a formação de um programa de avaliação da conformidade que irá permitir que a apicultura nacional disponha dos mecanismos necessários de comprovação da qualidade dos produtos oriundos de sua atividade, levando a uma agregação de valor aos seus produtos e a inserção e manutenção desses produtos no mercado mundial.

Como uma das principais ações da comissão foi à solicitação junto a Associação Brasileira de Normas técnicas - ABNT para formação de uma Comissão de Estudos Especiais Técnicos – CEET para a elaboração de normas técnicas para a cadeia apícola. Essa CEET foi instituída oficialmente em maio de 2007 e tem a coordenação da Embrapa, sendo aberta a participação de qualquer cidadão brasileiro, representante de órgão de classe ou não e terá com principal objetivo a elaboração e disponibilização por meio de normas oficiais, das bases técnicas e referenciais para a aplicação do programa de avaliação da conformidade da apicultura nacional.

A normalização representa uma ferramenta extremamente eficaz para assegurar a qualidade de produtos e processos, na comprovação da organização do setor, na proteção de seus produtos frente a eventuais restrições técnicas e no atendimento das exigências de mercado. O processo de normalização resulta da percepção compartilhada dos agentes econômicos de que há vantagens em se chegar a um acordo voluntário, para estabelecer bases comuns para o fornecimento de um produto, processo ou serviço, utilizando a tecnologia como instrumento, face à diversidade do mercado.

As normas são estabelecidas por consenso e são voluntárias em sua aplicação pelo mercado, diferindo dos regulamentos que são compulsórios. São desenvolvidas por organismos de normalização e irão estabelecer os requisitos ou diretrizes para atividades ou os seus resultados (produtos, serviços, etc.)

Ela terá auto-regulação da sociedade e são focadas no mercado. Já os Regulamentos Técnicos são documentos semelhantes, emitidos por uma autoridade regulatória, mas que são obrigatórios, podendo, entretanto, se basear em normas técnicas, tendo foco e atuação no mercado interno e nacional. Os regulamentos técnicos e as normas técnicas devem ser complementares, embora a normalização propicie um diferencial de mercado gerando, normalmente, padrões acima dos estabelecidos pela legislação, embora nunca a sobrepondo.

Para o país o seu acervo de normas representa a formalização, a consolidação e a universalização do acesso à sua tecnologia. Diversos países já dispõem de normas técnicas voltadas ao setor apícola, como é o caso da Argentina, Chile, Uruguai e países da União Européia.

Os trabalhos da CEET ocorrem por meio de reuniões periódicas, decididas previamente, por meio de calendário de reuniões anuais, onde seus participantes discutem e elaboram os textos das propostas de normas. As normas a serem desenvolvidas pela CEET são determinadas conforme a necessidade do setor, formando um plano de trabalho, com a execução das normas, conforme as prioridades estabelecidas pelo próprio setor.

Os textos em elaboração são disponibilizados a todos seus participantes ou interessados por meio eletrônico. Ao se chegar em consenso quanto à qualidade do texto, essa proposta ainda passará por consulta pública, estando disponível no Diário Oficial da União, por 60 dias permitindo o envio de sugestões pelos cidadãos em geral e eventual alteração do seu texto, para só então ser oficializada no âmbito da ABNT.

Apesar de se buscar por meio das normas um padrão diferenciado nos processos produtivos e conseqüentemente nos produtos gerados, um de seus objetivos é a sua aplicabilidade permitindo a sua utilização pelo maior número de produtores, devendo, portanto levar em conta a realidade do setor, sem deixar de estabelecer os padrões diferenciados de qualidade. Nesse sentido, a CEET

tomou como prioridade para o desenvolvimento de seus primeiros trabalhos, o principal produto da apicultura nacional, que é o mel, para que depois no futuro sejam contemplados todos os outros produtos oriundos da produção apícola.

Sendo assim, a missão da CEET-ABNT da Cadeia Apícola é de congregare as expertises do setor, os produtores, órgãos governamentais, e todos os segmentos do agronegócio apícola, para que em conjunto sejam elaboradas normas que contemplem todos as fases e elos da cadeia produtiva do mel, desde sua produção no campo, sua extração, seu processamento, caracterização de suas especificidades, envolvendo sistemas de rastreabilidade, métodos de ensaio, insumos, utensílios e equipamentos.

Com esse trabalho espera-se um incremento no desenvolvimento da apicultura nacional permitindo ao país comprovar a qualidade diferenciada de seu mel e de seus produtos apícolas, ampliando seus mercados e melhorando seu ranking na produção mundial de mel, contribuindo dessa forma, para a geração de renda no campo, melhoria da qualidade de vida e conservação ambiental de sua rica biodiversidade.

Fonte: Publicado no Portal ZooNews – www.zoonews.com.br - 23/12/2007.

16 – APACAME - Encontro de Apicultores do mês de maio de 2008

Convite Palestra: "Qualidades Nutritivas dos Produtos das Abelhas"

A APACAME tem a honra de convidar-los para a palestra sobre o tema: Qualidades Nutritivas dos Produtos das Abelhas que a Profa. Dra. Ligia Bicudo de Almeida Muradian, do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP - SP - e-mail: ligiabi@usp.br, fará no nosso ENCONTRO DE APICULTORES do mês de maio/2008.

A Profa. Ligia Bicudo de Almeida Muradian é Farmacêutica-Bioquímica formada pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas Universidade de São Paulo-USP. Professora e Pesquisadora do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Tem como linhas de pesquisa gerais: a) análise de alimentos, b) avaliação do teor vitamínico de alimentos, c) análise de carotenóides em alimentos, d) controle de qualidade de produtos apícolas, e) análise físico-química e microscópica de produtos alimentícios.

Tem em sua produção bibliográfica 46 artigos publicados em periódicos (completos - Nacionais e Internacionais), 2 livros, 12 Capítulos de livros e 151 trabalhos em eventos nacionais e internacionais. Concluiu a orientação de 6 Mestrados, 2 Doutorados, 17 alunos de iniciação científica e orienta 4 Mestrados e 2 alunos de Iniciação Científica.

Tem participado de várias bancas examinadoras de concursos públicos, dissertações e teses e em 96 Congressos, workshops, cursos, etc. É a representante brasileira junto a International Honey Commission.

Dia 07 de maio de 2008 - Horário: 20 horas - Local: Salão Nobre do Instituto de Pesca, localizado dentro do Parque da Água Branca - São Paulo - SP.(11) 3864-9284.

17 – CONVITE da FEPA: Reunião sobre " Alterações na Legislação do MAPA que rege a produção apícola - Embargo Interno."

A FEPA (Federação dos Apicultores do Paraná), convida os interessados para participar de REUNIÃO, dia 8 de maio (quinta-feira), para debater e deliberar sobre: " Alterações na Legislação do MAPA que rege a produção apícola - Embargo Interno."

Data 8 de maio (quinta-feira)

Local: SEAB (rua dos Funcionários, 1559 - Cabral)

Hora: 14 às 16 horas

Assunto: " Alterações na Legislação do MAPA que rege a produção apícola - Embargo Interno"

Para maiores informações, contatar com: Adhemar Pegoraro (FEPA:41-3350.5778 - apegoraro@terra.com.br) - Roberto A Silva (41.3313.4132 - andrades@seab.pr.gov.br)

Atenção: Quem não puder participar, poderá enviar opinião e/ou posicionamento por email (correio eletrônico).

Adhemar Pegoraro - Presidente Gestão 2007-2009

18 – CONVITE do IAP: Apresentação e discussão do programa estadual de espécies exóticas invasoras

Dia 5 de maio de 2008, das 14 às 17:30 horas, no IAP (Instituto Ambiental do Paraná) – (auditório de vídeo conferência – rua Engenheiros Rebouças, 1.208 – Curitiba – PR), acontecerá a **“Apresentação e discussão do programa estadual de espécies exóticas invasoras”**, conforme a seguinte programação:

14:00 – abertura – Victor Hugo Burko – Presidente do IAP

14:30 – Por quê precisamos de um programa para espécies exóticas invasoras – João Batista Campos – Diretor de Biodiversidade e Áreas Protegidas

15:00 – O contexto das espécies exóticas invasoras no mundo – Sílvia Ziller – Instituto Hórus de Desenvolvimento e conservação Ambiental

15:45 – intervalo

15:45 – Apresentação do Programa Estadual para Espécies Exóticas invasoras – Odete Betol Carpanezi – IAP

16:15 – Discussão, recomendações e encaminhamentos

17:30 – Encerramento

Maiores informações poderão ser obtidas com: Marili Araújo – mariliaraujo@iap.pr.gov.br - 41-3213.3880.

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