

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de reflexão; 2 – Receitas com Mel; 3 – Pesquisadores classificam novo tipo de própolis com atividades antimicrobianas; 4 - Vendas externas de mel chegam a US\$ 6,24 milhões neste ano; 5 -Ministério da Saúde de olhos vendados; 6 - Paraíba produz mel visando o mercado europeu; 7 - MG: Bahia é premiada no encerramento do 17 ° Congresso de Apicultura ; 8 - Própolis vermelha controla doenças da boca; 9 - Apicultura de Igarapé-Miri desponta com a produção do 'mel do açaí'; 10 - Apicultores investem na organização do setor; 11 - SC: IX Feira do Mel acontece em Florianópolis; 12 – Balanço do XVII Congresso Brasileiro de Apicultura e III Congresso Brasileiro de Meliponicultura; 13 - Mel de Altônia é destaque em Maringá; 14 - Embrapa: Serviços de polinização apícola; 15 - Balanço das exportações de me e cera de abelhas: janeiro a maio de 2008.

1 - Um minuto de Reflexão

. " Desconfie das palavras que te lisonjeiem a fantasiosa superioridade pessoal ou que te inclinem à dureza de coração" (André Luiz)

·"Um líder autêntico, em vez de buscar consenso, molda-o." - Luther King

2 – Receitas com Mel

a) - ESCALOPES E SHIITAKE AO MOLHO DE MEL E PORTO

- Rendimento: 1 porção

- Ingredientes: 3 escalopes de filé de 70 g cada; - 2 shiitakes grandes; - azeite extra virgem; - ½ xícara (de chá) de vinho tinto seco; - 1 cálice de vinho do Porto; - 1 colher (de sopa) de mel; - sal e pimenta-do-reino

- Modo de preparo: Tempere os escalopes com sal e pimenta-do-reino e grelhe no azeite. Retire da frigideira e acrescente o vinho tinto, fervendo por alguns minutos. Acrescente os shiitakes inteiros (sem o talo), o vinho do Porto e o mel, deixando reduzir até ficar com a consistência de molho. Volte os escalopes para a frigideira e deixe tomar a cor do molho. Sirva os escalopes intercalados com os shiitakes e o molho por cima, acompanhados com um risoto de limão siciliano ou massa larga ao molho branco com um toque de limão.

O resultado adocicado do molho combina muito bem com o toque de acidez do acompanhamento, tornando o prato uma combinação de sabores muito interessante.

Por: Restaurante D´Istinto - Endereço: Rua São Domingos do Prata, 405, Santo Antônio - Telefone: (31) 3223 5327.

b) - Semifredo em calda de chocolate

- Rendimento: 6 porções

- Ingredientes: - 4 gemas; - 50 g de açúcar cristal; - 120 g de queijo mascarpone, - 2 torrões pequenos (180 g); - 2 colheres (de sopa) de mel; - 2 xícaras (de chá) de creme de leite fresco; - Calda de chocolate; - 50 g de chocolate meio amargo; - 1/2 xícara de creme de leite fresco; - 1 dose de conhaque

- Modo de preparo: - Bater as gemas com o açúcar até formar um creme leve e esbranquiado. Misturar bem o mascarpone, o torrão picado em pedaços pequenos, o mel e o creme de gemas e açúcar. Bater o creme de leite em ponto de chantilly e envolver cuidadosamente no restante dos ingredientes.

Colocar em aros individuais ou numa forma e levar à geladeira por, no mínimo, 12 horas. Para a calda, derreter o chocolate em banho-maria e acrescentar o creme de leite e o conhaque. Manter na geladeira. No momento de servir, desenforme o semifreddo e sirva com a calda de chocolate. O torrão é um doce típico italiano, servido geralmente, nas comemorações de Natal. Ele leva mel no seu preparo, o que combina muito bem com este prato, que também leva mel na sua receita.

Por: Restaurante D'Ístinto - Endereço: Rua São Domingos do Prata, 405, Santo Antônio - Telefone: (31) 3223 5327

3 – Pesquisadores classificam novo tipo de própolis com atividades antimicrobianas

Raquel do Carmo Santos - Um novo tipo de própolis, originária do Estado de Alagoas, foi classificado por um grupo de pesquisadores da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP). A própolis vermelha, assim denominada em razão de sua cor avermelhada – semelhante à do sangue –, mostrou em testes preliminares que possui atividade antimicrobiana, o que possibilita sua aplicação na área de odontologia.

Busca agora é por novos princípios ativos - “Observamos o efeito bactericida contra vários microrganismos, inclusive patogênicos. Ademais, também pode ser utilizada no setor de cosméticos e alimentos, pois apresentou expressiva atividade antioxidante”, destaca o cirurgião-dentista Bruno Bueno Silva.

Em sua pesquisa de mestrado, orientada pelos professores Pedro Luiz Rosalen, da FOP, Severino Matias de Alencar da Escola Superior de Agricultura (Esalq), da USP, e Masaharu Ikegaki, da Universidade Federal de Alenas (Unifal), Silva estudou e testou mais de 20 plantas nativas de Maceió para saber qual delas era detentora da origem botânica da própolis vermelha.

Segundo o cirurgião-dentista, o país tem uma vegetação extremamente diversificada, o que torna difícil o trabalho de identificação da fonte vegetal utilizada pelas abelhas para a produção de própolis. “Fizemos uma extensa pesquisa para identificar as possíveis plantas escolhidas pelas abelhas. Visitamos apiários em Alagoas e, posteriormente, testamos as plantas no laboratório. A base foi a semelhança fitoquímica entre a planta e a própolis”, explica. Após vários ensaios químicos, físicos e biológicos comparativos, a equipe chegou à planta, cujo nome científico é *Dalbergia ecastophyllum*.

Além das análises químicas da própolis vermelha, o grupo já trabalha com a caracterização de outros tipos de própolis originários da Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e de outros Estados. Mas a descoberta pelos pesquisadores da Esalq da própolis vermelha gerou um desafio: que eles,

em conjunto com a equipe da FOP, pudessem identificar o marcador botânico, a composição química e a atividade biológica do extrato da própolis e da planta.

Tanto os extratos da planta como o da própolis apresentaram atividades antimicrobianas que poderão ser utilizadas para pesquisas futuras de novas moléculas no controle do biofilme oral. O estudo prossegue para se conseguir isolar e identificar os compostos bioativos que poderão abrir caminho para a descoberta de novos princípios ativos. A pesquisa teve financiamento da Fapesp, CNPq e Capes e foi premiada pela Sociedade Brasileira de Pesquisas em Odontologia.

Fonte: http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/maio2008/ju396pag8a.html - Jornal da Unicamp - 26/05/2008

4 - Vendas externas de mel chegam a US\$ 6,24 milhões neste ano

O balanço das exportações de mel do primeiro trimestre deste ano é bastante positivo. Os preços internacionais continuam subindo e o volume das vendas também está aumentando. A receita das exportações (US\$ 6,24 milhões) cresceu mais de 361% e as quantidades comercializadas (3,26 mil toneladas) aumentaram mais de 303% na comparação com o mesmo período do ano passado. O valor médio pago pelo mel exportado (US\$ 2,11/Kg) é o mais alto dos últimos três anos.

Apesar da suspensão do embargo do mel brasileiro para o mercado europeu, ocorrida em março, o País ainda não realizou nenhuma venda para a Europa. “Isso se deve ao fato de, até o momento, ainda não haver nenhum entreposto habilitado pelo Ministério da Agricultura para exportar mel para o mercado europeu”, explica o coordenador nacional dos projetos de apicultura do Sebrae, Reginaldo Resende.

Por conta disso, o principal destino das exportações do mel brasileiro continuou sendo o mercado americano, que importou US\$ 1,78 milhão de mel no mês de março. O resultado é equivalente a mais de 85% do valor total comercializado com o mercado externo naquele mês (US\$ 2,09 milhões). O montante exportado para o mercado americano, em março, representou um aumento de mais de 106% no valor das exportações de mel do Brasil para os Estados Unidos, na comparação com o mesmo período em 2007.

Os dados constam do levantamento consolidado pelos consultores da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenadores nacionais da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Reginaldo Resende e Lazara de Fátima Borges. A referência é o Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior via Internet (Alice-Web), da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

Preço - Os melhores preços pagos pelo mel brasileiro são os da Austrália (US\$ 2,30/Kg) e do Japão (US\$ 2,40/Kg). No entanto, a participação desses países na formação da nossa receita de exportação de mel ainda é muito incipiente: 2,2% e 0,7%, respectivamente. O Estado de São Paulo liderou as exportações de mel em março (US\$ 619,3 mil), respondendo sozinho por 29,6% das exportações do País. O segundo colocado foi o Paraná (US\$ 407 mil), seguido pelo Rio Grande do Sul (US\$ 317,3 mil), Piauí (US\$ 277,6 mil) e Ceará (US\$ 254,7 mil).

Cenário - Especialistas apontam que o cenário favorável observado nesse primeiro trimestre pode ser revertido por conta da demora no retorno ao mercado europeu. E, ainda, por outros fatores como

a forte dependência do mercado americano, a exigência do Ministério da Agricultura do registro das casas de mel e as dificuldades para implantar, em curto prazo, as Boas Práticas e o Sistema HACCP/APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

“A dependência do mercado americano pode se agravar se a Argentina voltar a ocupar o lugar de destaque que sempre teve como fornecedora de mel para os EUA”, destaca Reginaldo. “Além disso, a exigência de registro para as casas de mel também pode comprometer o retorno das exportações de mel para a União Européia a curto e médio prazo”, completa.

Como atenuantes para o cenário desfavorável, pode-se destacar a perspectiva de um aumento na produção de mel e da produtividade brasileira neste ano. Esse fato, associado a uma possível estagnação ou queda na safra Argentina de mel, poderá sustentar a tendência de alta de preços observada nos primeiros meses deste ano. Isso pode repercutir favoravelmente no desempenho das exportações de mel do País.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – WebApacame - Veículo: Export News - Seção: Notícias - Data: 05/06/2008 -

5 - Ministério da Saúde de olhos vendados

Só o Ministério da Saúde brasileiro não enxerga.

Novas matérias serão publicadas com teste in vitro feitas por bioquímicos da Unicamp, quando tentaram larapiar do pesquisador Gilvam Barbosa da Gama a descoberta, registrando inclusive em seus nomes, o qual se viram obrigadas a renunciar ao registro por mandado de segurança impetrado pelo pesquisador e descobridor.

O termo "própolis" vem do grego duas palavras: "pro", que significa "antes" e "polis", que significa "cidade". Esta antiga prática, surgiu quando os estudantes gregos no início do século estabeleceram o fato das abelhas usarem o própolis para estreitar a abertura em suas colméias, ou favos, para impedir a entrada de intrusos. Muitas fontes atribuem a palavra para Aristóteles (384-322 aC)

O que é a Própolis? Própolis é uma resina pegajosa que escoo a partir de brotos de algumas árvores e do lodo a partir da casca de outras árvores, principalmente coníferas. As abelhas coletam própolis, às vezes chamado cola das abelhas, e transportam para a colméia em suas pata coletoras de pólen.

Ele se mistura com flocos de cera secretada em glândulas especiais em seus abdomens. Própolis é usada para amaciar e tornar bem liso o interior das células que compõe o favo de cria na fase de preparação para a rainha efetivar postura dos ovos, sendo este o processo mais importante. Com as suas propriedades anti-sépticas, esta própolis depositada, garante um ambiente asséptico e ausente de micróbios no fundo das células do favo de cria.

Os componentes de Própolis Quimicamente falando, é uma mistura muito complexa. Os seus elementos químicos variam de acordo com sua origem. As cores vão do marron dourado ao verde acastanhado, do castanho avermelhado ao castanho preto. Numa análise mais abrangente, a própolis revela a sua composição: 55% de resina e bálsamo, 30% de cera, 10% de óleos ativos e

5% de pólen. Muitos flavonóides fazem parte da sua composição. Outros componentes incluem ácido cianamínico, álcool esteril, vanilina, ácido cafeico, pinocembrina, galangina e ácido fenílico.

As propriedades do Própolis: Própolis é outra maravilha médica das abelhas. Pesquisas mostram que ela fornece antissépticos, antibióticos, antibactericidas, antifúngicas e com propriedades antivirais. Própolis é o primeiro preventivo natural. É tão eficaz que é chamada de penicilina Russa, de acordo com extensas pesquisas que os russos desenvolveram num trabalho maravilhoso com as abelhas voltado para a própolis. A própolis mostrou-se um potente antimicrobiano. Mostrou-se também eficaz contra várias infestações de fungos e bactérias.

Medicina Preventiva da Natureza: Própolis é chamada de primeiro preventivo da natureza. O sistema imunológico é tratado e fortalecido pela ingestão da própolis. Estudos científicos atuais mostram que pessoas que fazem o uso regular da própolis, não pegam gripes invernais nem problemas de garganta, e parece que desenvolvem uma imunidade natural aos vírus mais comuns inclusive as extenuações e prostrações causadas pela gripe. Antibióticos químicos destroem todas as bactérias no corpo, até as boas bactérias.

O exemplo da boa bactéria é a flora intestinal que é vital para o perfeito funcionamento do trato gastrointestinal. As bactérias nocivas as drogas químicas também eliminam. Caso haja nova manifestação bacteriana, estas ficam mais resistentes as drogas químicas que passam a não fazer mais o efeito esperado. Própolis o antibiótico natural, funciona contra a bactéria prejudicial sem destruir as bactérias úteis ao organismo. Própolis tem se mostrado também efetiva contra cepas de bactérias resistentes, até mesmo aos antibióticos químicos de terceira geração.

O campo de influência da própolis é verdadeiramente extenso. Isto inclui câncer, infecção do trato urinário, aumento das amígdalas, feridas expostas, congestão nasal, gripes, influenza, bronquite, gastrite, doenças do ouvido, problemas periodontais, infecção intestinal, úlceras, eczemas, pneumonia, artrite, problemas pulmonares, vírus estomacais, dores de cabeça, Parkinson, infecção biliar, esclerose, deficiência circulatória, verrugas, conjuntivite e rouquidão.

Própolis ajuda a regular os hormônios e é uma substância que estimula a resistência natural do corpo. Própolis pode ser usada por qualquer pessoa, doente ou sadia como um potente preventivo contra os micro organismos. Própolis é eficiente também contra quadros causados por bactérias, vírus ou fungos. Própolis cura muitas doenças porque é uma substância especial e natural com forte efeito. Própolis na sua suplementação diária alimentar deve ser usada. Ela tem ajudado as colônias das abelhas no seu habitat a sobreviverem por mais de 45 milhões de anos. Ela pode também ajudá-lo a sobreviver por muito tempo.

Não se queime (tratamento) - Uma mistura natural de pólen e outras substâncias produzida pelas abelhas mais própolis, oferece um potente anti-inflamatório e antimicrobiano. Nada surpreendente pois, pesquisas encontraram na própolis comparação com a prata sulfadiazima no tratamento de queimaduras de segundo grau.

Acompanhando pacientes com queimaduras menores, pesquisadores notaram que não havia diferença significativa entre o tratamento natural e o tratamento farmacêutico na formação de colônias de bactérias. A própolis mostrou ainda que as queimaduras com ela tratada, mostraram menor inflamação e os pacientes rapidamente passaram a usar seus cremes naturais para a pele. A própolis é também menos cara e não produz efeitos colaterais.

Seleção de fontes - Comparação de Prata sulfadiazina de Própolis em Segundo Grau Queimadura Tratamento" por Scoff R Gregory et al., Jornal de medicina alternativa e complementar, 2002 Enciclopédia de Cura Natural por Siegfried Gursche, MH (\$ 59,95, Alive, 1997)

(As informações acima não devem ser encaradas para quaisquer pedido de indenização por danos, pois o assunto é literalmente baseado em experiências de uso de própolis, por isso é aconselhável consultar o seu médico homeopata ou sobre os tratamentos).

Tradução do site <http://draperbee.com/info/propolis.htm> - Publicado em 03/06/2008 pelo(a) wiki repórter Mafrinha - Florianópolis-SC

6 – Paraíba produz mel visando o mercado europeu

Associações - Estado produzirá 110 mil kg do produto neste mês e pode chegar a 310 mil até o final do ano, segundo dados do Projeto Cooperar. O estado da Paraíba produzirá neste mês de junho cerca de 110 mil kg de mel de abelha. A produção até o final do ano pode chegar a 310 mil kg. Os dados foram coletados pelos técnicos do Projeto Cooperar e da Emater com informações obtidas de algumas das Associações e Cooperativas de apicultores localizadas no Brejo/Curimataú, Litoral, Sertão e Cariri paraibano.

A região com a maior previsão de produção é o Sertão da Paraíba, que pretende coletar aproximadamente 72 mil kg de mel, seguido do Brejo/Curimataú, com cerca de 30 mil kg, o Litoral, com 4 mil kg e o Cariri, com 3mil kg.

Com a crescente produção na Paraíba, o Governo do Estado, através do Projeto Cooperar, elaborou um Plano de Ações - integrando inicialmente os apicultores da Cooperativa dos Apicultores de Catolé do Rocha (COOAPIL), do Condomínio dos Apicultores do estado da Paraíba, da Cooperativa dos Apicultores do Alto Sertão (COOAPAS) e da Cooperativa de Apicultores de Itaporanga e Região (CAPIR) - com o objetivo de dar condições para que os pequenos e médios produtores de mel de abelha possam vender seu produto com qualidade e competitividade, não só no território nacional, mas, também, no mercado de exportação.

Além de capacitar os apicultores em sua atividade produtiva, fornecendo assistência técnica a fim de fortalecer e proporcionar conhecimento para os produtores rurais, o Plano de Ações estratégicas do Cooperar vem também promovendo uma maior integração das organizações apícolas e a articulação das maiores regiões produtoras de mel, para que, juntas, possam se organizar para comercializar seu excedente no mercado interno e externo.

Segundo a coordenadora do Cooperar, Sonia Germano, é objetivo do Projeto Cooperar contribuir para que o mel que não é absorvido pelo mercado local seja vendido ao mercado europeu, trazendo benefícios não só para o produtor, que venderá o mel estocado a preço justo, como para a Paraíba, que se tornará conhecida no cenário econômico mundial como exportadora de mel.

Diante de algumas dificuldades e potencialidades apontadas pelos representantes dos produtores interessados no apoio do Projeto do Governo do Estado, o Cooperar acertou uma série de iniciativas como o levantamento da demanda de capacitação, levantamento de quais produtores possuem o SIF e ER, selos essenciais para garantir qualidade do produto em vista da comercialização, criação

de um fundo de reserva com recursos dos próprios apicultores e capacitação de financiamentos junto a entidades como Sebrae, Cooperar, Emater e Fórum de Apicultores e Meliponicultores da Paraíba.

Fonte: Veículo: O Norte – PB - Seção: Cidades - Data: 07/06/2008 - Estado: PB -

7 - MG: Bahia é premiada no encerramento do 17º Congresso de Apicultura

Belo Horizonte/MG - Um prêmio concedido pela Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), marcou a participação da Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária (Seagri), durante a cerimônia de encerramento do 17º Congresso de Apicultura, hoje (4), na Superagro 2008, em Belo Horizonte. O prêmio foi entregue pela adesão e o nível de execução do Programa Nacional de Georreferenciamento (PNGEO) no Estado da Bahia executado pela Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA).

O programa tem por objetivo garantir a rastreabilidade dos produtos apícolas oriundos da agricultura familiar, que são monitorados desde a produção até sua comercialização. De acordo com coordenador do Programa de Geotecnologias da EBDA, Edvaldo Oliveira dos Santos, o georreferenciamento é importante no ponto de vista que é possível garantir a qualidade do produto a ser comercializado até o fortalecimento da cadeia produtiva do mel.

Participação da Bahia - Hoje, a engenheira agrônoma e coordenadora do Programa de Apicultura da EBDA, Vandira da Mata, ministrou a palestra Pesquisas em Andamento nos laboratórios e Serviços de Extensão Apícola na EBDA. “Apresentamos ao público nossos trabalhos intensivos na Apicultura e como estamos conseguindo melhorar a qualidade de vida dos produtores assistidos pela empresa no Estado”, disse Vandira.

Além do stand onde estão sendo expostos e comercializados produtos de associações e cooperativas de pequenos agricultores, foram apresentados trabalhos sobre experiências realizadas na Bahia. Ao todo estão participando do evento cerca de 300 pessoas entre apicultores e técnicos da EBDA e Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (Adab).

Já a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (Adab), realiza ações de inspeção nas propriedades de produção apícola. Técnicos da agência realizam o cadastramento dessas propriedades, o que irá assegurar as casas de mel produtos de maior aceitação no mercado e aos consumidores mel de qualidade com Inspeção Estadual ou Federal, SIE e SIF respectivamente.

Apicultura na Bahia - A Bahia detém um grande potencial apícola em praticamente todo o seu território, desde as regiões litorânea e agreste até a região semi-árida. Devido à elevada diversidade de plantas produtoras de néctar (nectaríferas), de pólen (poliníferas) e às condições climáticas favoráveis ao desenvolvimento e reprodução das abelhas, a produção de mel está presente em todo o Estado.

Segundo o estudo da cadeia produtiva e dados do IBGE (2006), a Bahia é o oitavo produtor de mel do Brasil e o terceiro do Nordeste, conta com 5.800 apicultores, 185 mil colméias e uma produção média de 19 quilos/colméia por ano, sendo o município de Ribeira do Pombal, que sedia a Central de Cooperativas dos Apicultores (Cecoapi), cooperativa que reúne cerca de 2 mil apicultores, um dos principais produtores do País.

8 - Própolis vermelha controla doenças da boca

Estudos realizados com a própolis vermelha, variedade originária de Alagoas, mostraram que, por causa da sua intensa atividade antimicrobiana, ela pode ser usada no controle da placa bacteriana, principal causa da cárie dentária e de doenças na gengiva. O estudo foi feito por pesquisadores da FOP (Faculdade de Odontologia de Piracicaba).

A própolis vermelha tem esse nome em razão da intensa cor avermelhada, semelhante à do sangue. Os testes mostraram que o efeito bactericida da substância é eficiente contra vários microorganismos causadores de doenças. O grupo identificou também uma quantidade expressiva de substâncias antioxidantes, que poderão ser usadas pelas indústrias de cosméticos e de alimentos.

O desafio dos pesquisadores foi descobrir a origem botânica da própolis vermelha. Foram testadas mais de 20 plantas nativas de Maceió com base na semelhança fitoquímica entre a espécie e a própolis. Após ensaios químicos, físicos e biológicos comparativos, foi identificada a planta *Dalbergia ecastophyllum*. O estudo prosseguirá para identificar os compostos que podem abrir caminhos para a descoberta de novos princípios ativos.

Fonte: WebApacame – Veículo: Folha de S. Paulo - Seção: Equilíbrio - Data: 29/05/2008 - Estado: SP

9 - Apicultura de Igarapé-Miri desponta com a produção do 'mel do açai'

Os apicultores de Igarapé-Miri estão aguardando a certificação do Ministério da Agricultura, que vai atestar ao mel produzido na localidade de 'Mangal Grande', situada a cerca de 20 quilômetros da sede do município, a maior porcentagem de néctar da fruta. Para que isso aconteça, a Associação de Apicultores de Igarapé-Miri faz constantemente o monitoramento e coleta de abelhas que são submetidas em pesquisas que comprovarão cientificamente a experiência.

A apicultura familiar desenvolve o cultivo do mel numa área de quatro hectares composta por açazeiros nativos. No local, os apicultores desenvolvem a técnica utilizando três tipos abelhas. As melíponas amarelas e cinzentas, que são abelhas nativas sem ferrão, enxameiam com facilidade e usam muita própolis. E as italianas africanizadas, mais produtivas e muito mais agressivas, atacam qualquer um que se aproxime da comunidade. Segundo os apicultores, as abelhas coletam a matéria-prima para a composição do mel da palmeira do açai.

O município de Igarapé-Miri começou a produzir mel de abelha há seis anos, com um grupo inicial de cinco pessoas que, depois, recebeu apoio da Secretaria Municipal de Agricultura. No início, era um pequeno incentivo, mas depois conseguiram apoio da Secretaria de Estado de Agricultura (Sagri), através de convênios de fomento.

Assim, a apicultura local começou a se desenvolver, recebendo as primeiras colméias, ocasião em que 25 famílias foram beneficiadas. Cada uma recebeu cerca de cinco caixas removíveis, onde as

abelhas constroem os favos, permitindo ao apicultor acompanhar seu trabalho e proteger as abelhas de doenças ou inimigos. As famílias também receberam macacões, botas e toda a indumentária e material necessário para iniciar a produção de mel.

Segundo dados da Secretaria Municipal de Agricultura de Igarapé-Miri, o convênio liberou cerca de R\$ 26 mil para fomento da apicultura, servindo uma espécie de complementação de renda para as famílias beneficiadas nesta primeira fase do projeto.

Faz parte ainda do projeto a confecção de caixas mais baratas. Para tal, já foi contratado um marceneiro para trabalhar com o madeirame, assim como um monitor para assessorar os novos apiculturistas. Outra iniciativa da Secretaria de Agricultura foi capacitar os novos produtores de mel de abelha através de cursos que ajudaram a melhorar e aumentar a produtividade. Desse modo, cada colméia produz hoje em média 22 litros, garantindo um rendimento razoável para o apicultor.

Em função da explosão da apicultura, Igarapé-Miri se prepara para realizar o maior evento do setor no Norte e Nordeste do País, o Apipará, no período de 4 a 7 de dezembro deste ano. Na oportunidade, os produtores pretendem oficializar a patente do 'Mel do Açai'. Um sucesso que alia a força do açai à pureza do mel.

Fonte: WebApacame - Veículo: O Liberal – PA - Seção: O Liberal - Data: 02/06/2008 - Estado: PA

10 - Apicultores investem na organização do setor

Elaine Perassoli - Da Redação - Sustentabilidade. Esta foi a palavra que mais se ouviu durante o Encontro Internacional dos Negócios da Pecuária (Enipec), de 28 a 30, Centro de Eventos do Pantanal, em Cuiabá. Oito cadeias produtivas foram abordadas e na apicultura, a ênfase foi para a parte técnica.

No entanto, a demanda desta atividade ainda é para informação e, especialmente, para organização do setor. Por outro lado, todos os produtores mato-grossenses que participaram do Enipec têm em mente que é preciso produzir de maneira sustentável para garantir a comercialização. Todos estão trabalhando para que o Estado se torne referência nacional.

O coordenador da Cadeia de Apicultura da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural (Seder), João Bosco Pereira, acredita que antes de partir para a exportação, os apicultores precisam investir na organização local e regional. "É preciso qualificar os produtores e produzir mel com qualidade. Esta é a única forma de ganharmos mercado", esclarece. O mercado mundial tem um déficit anual de 70 mil toneladas por ano. O Brasil exporta somente 30 mil toneladas por ano. "Isso mostra que o mercado é promissor. No entanto, é preciso ter um produto de qualidade", complementa.

O coordenador diz que é contra a implantação de casas do mel de forma desordenada ou por meio indicação política. Na opinião dele, estas projetos só funcionam quando há gestão. "Penso, que é preciso ter um profissional especializado para beneficiar o mel. Afinal, 70% do produto brasileiro não tem qualidade", explica. "Sugiro que se comece com pequenas salas, qualifique mão-de-obra e produzam com qualidade. Depois que o pequeno estiver funcionando bem, aí sim, se amplia", complementa.

Para ilustrar o assunto, a veterinária do Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (Indea), Karen da Costa Rocha, destaca que a educação sanitária é uma das coisas mais importantes para que mel mato-grossense tenha qualidade. "Além disso, também é preciso fazer um levantamento de informação e de produção. Os produtores envolvidos nos projetos da Casa do Mel precisam ter, no mínimo, noções de gerenciamento para saber administrar o projeto. Não adianta só produzir com qualidade, é preciso saber gerir o processo", destaca.

Segundo ela, a educação sanitária é importante porque o mel, assim como a carne e o leite, também transmite doenças prejudiciais ao homem. "Nesta atividade existem doenças e pragas que podem acabar com dezenas de colméias em poucos dias", ressalta. Na opinião de Karen, a solução viria a longo prazo. "Com quebra de paradigma e também mudança de cultura", complementa.

Em Sinop, município a 500 quilômetros de Cuiabá, a Associação de Apicultores do Norte de Mato Grosso (Apisnorte) está pleiteando uma Casa do Mel. Com 30 associados e uma produção estimada de 40 mil quilos de mel para 2008, o grupo pretende certificar o produto e expandir a comercialização que, por enquanto, só pode ser feita porta-a-porta.

O apicultor Beno Kaiser, que tem em média 55 colméias e produz pelo menos 1.500 quilos de mel colheita, diz que a apicultura surge como uma oportunidade de geração de emprego e renda para os pequenos produtores. "Temos mão-de-obra qualificada para lidar com o produto e para fazer a gestão. Agora só falta conseguirmos a instalação do projeto da Casa do Mel", salienta.

Fonte: WebApacame - Veículo: A Gazeta - MT - Seção: Terra & Criação - Data: 02/06/2008 - Estado: MT

11 - SC: IX Feira do Mel acontece em Florianópolis

A abertura oficial da Feira será no próximo dia 11 de junho (4ª. feira), às 10hs, no Largo da Alfândega, situado na região central de Florianópolis. A IX Feira do Mel acontece até o dia 14 de junho, das 8 às 19hs, com a venda de mel a R\$8,00 (oito reais) o quilo.

Florianópolis/SC - No sábado (dia 14), a Feira acontece das 8:00 às 12:00 horas. A expectativa, nesta edição da Feira, é de comercializar mais de 20 mil quilos de mel. Além do mel, serão comercializados outros produtos como pólen, própolis, geléia real, cera de abelha, cosméticos e apiterápicos.

A Feira começou em 2000. Esta é a sua 9ª. edição e, a cada ano, vem superando a expectativa em termos de receptividade do público. "O objetivo principal da Feira é mostrar para o consumidor que o mel é um excelente alimento e não deve ser visto apenas como medicamento", disse o chefe do Centro de Pesquisa e Extensão Apícola - Epagri/Cepea (Cidade das Abelhas), Walter Miguel esclarecendo ainda que o produto deve ser utilizado durante todo o ano e não apenas na entrada do inverno como alguns o fazem como auxílio a problemas respiratórios.

A Feira vai contar com 30 expositores de diversas regiões de Santa Catarina – Balneário Gaivota, Araranguá, Içara, Imbituba, São Bonifácio, Paulo Lopes, Rancho Queimado, São Joaquim, Matos Costa, Presidente Getúlio, Ibirama, Itajaí, Xaxim, Videira, São José e Florianópolis. "O brasileiro consome pouco mel e a idéia é alavancar o consumo, a custo acessível", informa Miguel salientando que o brasileiro consome em média apenas 240 grs de mel, por pessoa/ano, enquanto que os

europeus consomem 3,4 quilos/pessoa/ano. Vale destacar que a Feira oferece ao consumidor um produto de qualidade e inspecionado.

A IX Feira do Mel é promovida pela Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (FAASC), com apoio da Epagri/Cepea e da Prefeitura Municipal de Florianópolis.

A produção catarinense de mel, segundo fontes oficiais, está em torno de 4 mil e oitocentas toneladas, embora as estimativas da Faasc apontem para uma produção de cerca de sete mil e quinhentas toneladas. Santa Catarina, embora não ocupe mais a primeira colocação nacional em termos de produção, mantém ainda o status de produzir o melhor mel do continente americano, por sua diversidade floral, climas e relevos propícios para a atividade. SC disputa hoje com o Piauí a segunda colocação no ranking nacional de produção.

Fonte: Ascom Epagri – WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 09/06/2008 - Estado: RS

12 – Balanço do XVII Congresso Brasileiro de Apicultura e III Congresso Brasileiro de Meliponicultura

Parabéns a toda equipe do SEBRAE/MG, a todos os parceiros da Apicultura Mineira e Brasileira, em particular, ao Irone Sampaio, Presidente da FEMAP e ao José Cunha, Presidente da CBA, pelo sucesso do “17º Congresso Brasileiro de Apicultura e 3º de Meliponicultura”, que superou todas as expectativas, conforme números abaixo:

Número de participantes no Congresso: 2.800 pessoas; - Número de participantes nas Clínicas Tecnológicas: 980 pessoas; - 9 Mini cursos; - 18 Oficinas; - 13 palestras; - 78 Stands: 12 de projetos.

GEOR da Rede APIS e 66 de empresas e entidades relacionadas ao agronegócio apícola; - Expectativas de Negócios na Rodada de Negócios: R\$ 5 milhões; - Outros números da Rodada de Negócios: Empresas compradoras: 15; Empresas fornecedoras: 31; - Agendamentos realizados: 150

Também parabenizamos e registramos a importante participação de todos os colegas dos SEBRAUF, Gestores e Coordenadores da Rede APIS, que muito contribuiu para o sucesso desse Congresso, principalmente, pela montagem de 12 Stands de projetos da Rede APIS e pela organização e participação de 59 caravanas, com 1558 apicultores, de 22 Estados, como segue:

MG (311 pessoas); BA (210 pessoas); CE (149 pessoas); PA (110 pessoas); RJ (103 pessoas); MT (76 pessoas); PB (73 pessoas); ES (68 pessoas); GO (47 pessoas); DF (46 pessoas); SE (43 pessoas); MA (42 pessoas); MS (42 pessoas); PR (41 pessoas); PI (38 pessoas); AL (36 pessoas); RO (36 pessoas); SP (28 pessoas); RN (23 pessoas); PE (15 pessoas); RS (13 pessoas) e RR (03 pessoas).

Além dos resultados acima divulgados durante o “17º Congresso Brasileiro de Apicultura e 3º de Meliponicultura” foram realizados os seguintes eventos, fora da programação oficial: - 4ª Reunião de 2008 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-00:001.87) - Normalização da atividade apícola. Na oportunidade foi apresentada e distribuída a primeira Norma ABNT do Setor Apícola: ABNT NBR 15585- Apicultura – Mel – Sistema de Produção no Campo; - 9ª Reunião

Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas; - Lançamento, com sucesso, do “Calendário e do Simulador Gerencial Apícola”, desenvolvido pelo SEBRAE/TO.

Finalizando, agradecemos o apoio dos colegas da UAM e da UIAT do SEBRAE/NA no apoio à realização da Rodada de Negócios, bem como no lançamento e distribuição da primeira Norma ABNT do Setor Apícola: ABNT NBR 15585, durante o Congresso.

Visite o Portal da Rede APIS e colha mais informações úteis para o seu agronegócio apícola: www.sebrae.com.br/setor/apicultura.

Atenciosamente.

Reginaldo Resende & Fátima Hungria - Coordenação Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - (61) 3348-7386 / 7213 - www.sebrae.com.br/setor/apicultura

13 - Mel de Altônia é destaque em Maringá

Produtora de Altônia participa da 10ª Feira da Agroindústria Familiar de Maringá, que tem objetivo de união produtores da região Noroeste

Maringá/Da Assessoria - cidade@ilustrado.com.br - Sandra Regina Carniatto Marinelli tem orgulho do mel produzido nas Ilhas do Rio Paraná, em uma área de preservação ambiental em Altônia, na divisa com o Mato Grosso do Sul. Além de puro, sem qualquer produto químico, o mel é a matéria-prima que move a pequena usina de propriedade do pai, Hermenegildo Carniatto. Sandra, que mora em Maringá, segue os passos do pai e atua no ramo da apicultura há seis anos.

Em 2006, a produção de mel da família tomou um novo rumo, com a entrada de Sandra na Associação Regional da Agricultura (AREA), criada na época por um grupo de produtores que viu, na agricultura e na pecuária, fonte de seu sustento, a oportunidade para novos negócios.

Sandra e os produtores do noroeste paranaense estão recebendo apoio dos técnicos de entidades como Sebrae no Paraná, Emater, Senar, Associação dos Municípios do Setentrão Paranaense (Amusep), Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (Seab), UEM, Cesumar, Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e Prefeitura de Maringá. São entidades parceiras que capacitam e treinam os produtores da região para o mercado.

A 10ª Feira da Agroindústria Familiar, que aconteceu no final de semana em Maringá, na Praça Raposo Tavares, centro da cidade, é um exemplo dessa iniciativa que une produtores em busca de um mesmo objetivo. Juntos, 50 produtores assumiram a responsabilidade pelo evento e expuseram doces, bolachas, pães, vinhos, sucos, rapadura, mel, carnes, embutidos, queijos e outros produtos agroindustrializados.

"A capacitação e o treinamento são fundamentais. Desde que nos associamos, com o apoio das entidades, passamos a conhecer a gestão de nossos negócios, a entender nossa produção e a atender melhor nossos clientes. É um trabalho de formiguinha, mas isso agrega valor aos nossos produtos", conta a produtora de mel, uma das expositoras da Feira da Agroindústria.

Para Joversi Luiz de Rezende, consultor do Sebrae no Paraná, colocar os produtores em contato direto com o consumidor final, oferecendo produtos artesanais e coloniais de ótima qualidade, é a principal vantagem da Feira da Agroindústria. "Os produtores perceberam nesse processo que as suas propriedades rurais precisavam ser vistas com uma visão empresarial, por isso a necessidade de um planejamento, de uma boa gestão empresarial", disse.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal Umuarama Ilustrado - Seção: Paraná - Data: 11/06/2008 - Estado: PR

14 - Embrapa: Serviços de polinização apícola

Prezados Senhores,

Boa tarde.

Sou do setor de licitações da Embrapa Pecuária Sudeste. Estamos licitando a locação de colméias para polinização de alfafa, conforme descrito no arquivo em anexo. Peço que os interessados enviem suas propostas e ou sugestões/dúvidas para o email: spm@cppse.embrapa.br, aos cuidados de Adilson.

Atenciosamente, Adilson Malagutti - SPM/Embrapa

C.SPM - 82/2008 - São Carlos, 06 de junho de 08.

Prezados Senhores:

Solicitamos apresentação de proposta para locação de enxames de abelhas, nas condições abaixo expostas. A proposta formalizada deverá ser enviada/entregue até o dia 13 de junho de 2008, informando o custo mensal total da locação;

Objeto: Locação de colméias padrão langstroth com enxames de abelhas *Apis mellifera*, com a finalidade de realizar polinização cruzada em cultivo de alfafa (*Medicago sativa*), com o objetivo de aumentar a produção de sementes por planta.

Descrição: A área a ser polinizada encontra-se na Embrapa Pecuária Sudeste, com área total de 7.000 (sete mil) metros quadrados, com plantio de alfafa (*Medicago sativa*). Para que a polinização cruzada seja realizada com eficiência, o LOCADOR deve garantir a presença de abelhas "operárias", ou seja, efetivamente trabalhando na coleta de pólen na referida área de alfafa (*Medicago sativa*), em número mínimo de 5 abelhas por metro quadrado da cultura, diariamente. Esta quantidade pode ser maior, mas nunca menor.

Fica estabelecida a quantidade mínima de 25 colméias padrão langstroth, com enxames de abelhas *Apis mellifera*, a serem colocadas pelo LOCADOR dentro da área de produção de sementes de alfafa, ou nos seus entornos, ficando no máximo, a 50 metros dos limites da referida área.

As 25 colméias (quantidade mínima), serão fornecidas pelo LOCADOR com seus respectivos cavaletes, melgueiras, alimentadores boardmann ou equivalente, tampas e demais componentes necessários para garantir o bom desempenho dos enxames, deverão ser manejadas, nutridas e

substituídas pelo LOCADOR, sempre que necessário for, tendo como objetivo final desta locação a permanência mínima de 5 abelhas por metro quadrado, trabalhando diariamente na polinização da referida área de alfafa.

O LOCADOR fará tantas inspeções quantas forem necessárias para avaliar o trabalho das abelhas e proceder os ajustes necessários nas colméias e nos enxames, ficando estabelecido que estas inspeções serão de, no mínimo, 3 vezes por semana.

A EMBRAPA fará periodicamente a aferição do trabalho das abelhas na polinização da cultura da alfafa (*Medicago sativa*), através de metodologia própria, com a contagem das abelhas trabalhando em áreas amostradas de 1 metro quadrado. Caso haja divergência entre os resultados levantados na amostragem com o solicitado, o LOCADOR será chamado a corrigir o problema imediatamente.

A EMBRAPA entregará ao LOCADOR, no início deste contrato, a quantidade de 500 (quinhentos) quilogramas de açúcar cristal, que serão usados exclusivamente na alimentação artificial dos enxames, e são suficientes para todo o período de locação.

Esta quantidade de açúcar a ser oferecido aos enxames está compatível com o estabelecido pela APACAME (Associação Paulista de Apicultores, Criadores de abelhas melíferas europeias), que é de 5 (cinco) quilogramas de açúcar por enxame por mês.

O objetivo desta alimentação artificial energética (sacarose do açúcar cristal) é forçar as abelhas a permanecerem coletando pólen próximas às colméias, evitando a migração para floradas de outras culturas ou de matas e também suplementar a nutrição dos enxames, favorecendo a manutenção de enxames fortes e populosos.

Prazo da locação - 4 (quatro) meses, com início previsto para a 2ª quinzena do mês de junho/2008 e término na 1ª quinzena do mês de outubro de 2008.

Condições de pagamento - Pagamento mensal, em até 10 (dez) dias após vencido o mês da locação, mediante crédito em conta corrente bancária indicada. A Embrapa procederá as retenção, conforme legislação vigente.

Atenciosamente e para quaisquer esclarecimentos, Adilson Pulgrossi - Setor de Patrimônio e Material

Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - "Adilson Malagutti"
<malagutti@cnpse.embrapa.br> - 10/06/2008 - spm@cnpse.embrapa.br.

16 - Balanço das exportações de me e cera de abelhas: janeiro a maio de 2008

DESTINO DAS NOSSAS EXPORTAÇÕES - Apesar da suspensão do embargo do mel já ter sido oficializada no Diário oficial da União Européia do dia 14/03/2008, até o mês de maio não foi realizada nenhuma exportação para a Europa. Isto se deve ao fato de que o primeiro credenciamento de "entrepoto" para exportar mel para esse Continente foi publicado dia 29/05/2008, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Assim, em maio de 2008, o principal destino das nossas exportações de mel continuou sendo o mercado americano, que importou US\$ 3,76 milhões de mel do Brasil, representando quase 91% do valor total comercializado com o mercado externo.

Esse montante exportado para o mercado americano representou um aumento de mais de 44,7% no valor das exportações de mel do Brasil para os EUA, em maio de 2008, quando comparado com o mesmo mês do ano passado. Nos primeiros cinco meses deste ano, as nossas exportações para os EUA totalizaram US\$ 12,43 milhões, equivalentes a 5,79 mil toneladas de mel, representando um aumento de mais de 55,1%, em relação a igual período do ano anterior. Detalhes na Planilha 10 e gráficos.

EXPORTAÇÕES DE MEL POR ESTADO. Em maio de 2008, a liderança continuou sendo de São Paulo, com US\$ 1.689.085,00 exportados, respondendo, sozinho, por 40,7% das exportações brasileiras de mel.

O segundo colocado foi o Estado do Ceará com US\$ 873.876,00, que representou quase 23% do total exportado. O terceiro exportador foi o Paraná (US\$ 538.136,00). O quarto exportador foi o Piauí, com uma receita de US\$ 431.085, seguido, em quinto lugar pelo Rio Grande do Sul (R\$ 423.071,00). O Rio grande do Norte foi o sexto exportador (US\$ 108.220,00) e Minas Gerais foi o sétimo (US\$ 6.430,00). Os três melhores preços foram os recebidos pelos Estados do Ceará (US\$ 2,79/kg), Piauí (US\$ 2,52/kg) e Rio Grande do Sul (US\$ 2,50/kg).

Os três menores preços foram os negociados pelo Rio Grande do Norte (US\$ 1,98/kg), Paraná (US\$ 2,37/kg) e São Paulo (US\$ 2,35 /kg) que tiveram preços abaixo da média (US\$2,46/kg). O preço de R\$ 14,71/kg, obtido por Minas Gerais, não deve ser considerado nessa análise, por, certamente, se tratar de mel fracionado, face ao pequeno volume.

Nos cinco primeiros meses deste ano, os maiores Estados exportadores de mel foram: São Paulo (US\$ 4.889.512,00); Paraná (US\$ 2.417.216,00); Ceará (US\$ 2.170.331,00); Rio Grande do Sul (US\$ 2.167.256,00); Piauí (US\$ 1.623.909,00); Rio Grande do Norte (US\$ 365.253,00); Santa Catarina (US\$ 241.312,00) e Minas Gerais (US\$ 51.284,00).

O cenário das exportações de mel. A tendência das exportações de mel para os próximos meses é a de manutenção do desempenho favorável, observado no período de janeiro a maio deste ano, em função seguintes aspectos:

- Retorno, em junho, das exportações de mel para Europa. Recentemente, dia 29/05/08, o Ministério da Agricultura emitiu a Circular 537/2008/CGPE/DIPOA, em anexo, habilitando a primeira empresa (APIS NATIVA) para Exportação de Mel para a União Européia. Esse entreposto de Santa Catarina, já no próximo mês, deverá estar fazendo o primeiro embarque, de um container (20 toneladas) de mel para o mercado europeu.

- Provável aumento da produção de mel e da produtividade brasileira neste ano.

- Perspectiva de um “vazio de oferta” no mercado internacional de mel, decorrente de: - possível estagnação ou queda na safra de mel em 2008, na Argentina e em outros países; - níveis relativamente baixos dos estoques de mel dos principais países importadores.

Entretanto, conforme alertamos anteriormente, considerando ser o mercado de mel fortemente “oligopolizado”, com um reduzido número de grandes compradores, principalmente da Alemanha e dos EUA e uma oferta bastante pulverizada, “o poder de barganha” / negociação dos exportadores brasileiros pode ficar comprometido, pelos seguintes motivos:

- Forte dependência das exportações brasileiras em relação ao mercado americano, associada à crescente participação do Canadá, Rússia e Índia nesse mercado. Esse quadro pode se agravar se a Argentina voltar a ocupar o lugar de destaque que sempre teve como fornecedora de mel para os EUA.

- . Possibilidade de agravamento da recessão na economia americana, desencadeada pela crise hipotecária/ imobiliária.

- Ritmo lento do retorno das exportações de mel para o mercado europeu, em parte, em função dos seguintes aspectos:

- Atual exigência do Ministério da Agricultura de obrigatoriedade de registro das Casas de mel, como “Estabelecimento Relacionado – ER”, que, apesar de positiva em longo prazo, por contribuir para uma a melhor “governança” do setor, deverá diminuir o ritmo do retorno das nossas exportações de mel para a União Européia, a curto e médio prazo;

- Dificuldades para implantar, em curto prazo, as Boas Práticas e do Sistema HACCP/APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) nos entrepostos e casas de mel, em atendimento às exigências para exportação de mel para a Europa, conforme Regulamentos 852, 853 e 854/2004 do Parlamento e do Conselho Europeu, em apenso.

EXPORTAÇÕES DE CERA E PRÓPOLIS - “Exportação de outras ceras de abelhas” (NCM 1521.9019), mostram que, em maio de 2008, o valor das exportações foi de US\$ 413.627,00, representando uma redução de 5,96%, em relação ao mesmo mês do ano anterior. Deste total comercializado, mais de 79,9% foi somente com o Japão (US\$330.331,00).

A liderança na exportação continua sendo de São Paulo (US\$ 218.090,00), seguido de Minas Gerais (US\$ 157.400,00). O preço médio foi US\$ 92,39/kg. De janeiro a maio foram exportados US\$ 2.01 milhões, provenientes dos Estados de SP (US\$ 1.177.162,00); MG (US\$ 739.242,00); PR (US\$ 38.137,00) e Goiás (US\$ 1.468,00).

“Exportação de própolis” (NCM 1521.9011) - Em maio de 2008, foram exportados US\$ 7.292,00, no valor de US\$ 72,92/kg, tendo sido Minas Gerais o único exportador. Vale destacar que as classificações (NCM 1521.9019) e (NCM 1521.9011) não possibilitam uma análise mais precisa do mercado de cera de abelha e de própolis, por, muitas vezes, comportarem produtos distintos sob a mesma classificação.

Reginaldo Barroso de Resende & Lázara de Fátima Hungria Borges - Coordenação Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - Tel: (61) 3348-7386 / 7213

<p style="text-align: center;">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>
--