

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 – Um minuto de reflexão; 2 - Feira do Mel começa hoje no Shopping Campo Grande; 3 - SE: produção de pólen ganha projeção nacional; 4 - Cidades recebem recursos para projeto de apicultura em MG; 5 - Pesquisa aborda a influência das abelhas e outros insetos na produtividade da mangueira - Embrapa; 6 – Feira do Mel 2008 traz muitas novidades; 7 - Remédio natural; 8 - Projeto de Apicultura deve alavancar segmento no DF; 9 – Reunião sobre Programa Estadual de Espécies Exóticas Invasoras; 10 - Adulteração de mel no Brasil é 'absurda'; 11 - Indústria de mel prepara entrada nos Emirados; 12 - Abelhas aperfeiçoaram mecanismo para criar fêmeas, revela análise de DNA; 13 – Estudo elucida como ocorre a definição do sexo das abelhas; 14 – VIII Encontro de apicultores do Município de Prudentópolis, 4 de julho: 15 – Notícias da FEPA: a) - Anuidade e Filiação à FEFA; b) Campanha contra o mel falsificado; c - IV Encontro Paranaense de Apicultura, em Curitiba, em 22/09.

---

**1 - Um minuto de Reflexão**

. "Quem disser que a natureza é indiferente às dores e preocupações dos homens, não sabe de homens, nem de natureza."

. "Nunca ande apenas pelo caminho traçado, pois ele conduz somente até onde os outros já foram."  
- (Alexandre Graham Bell)

---

**2 - Feira do Mel começa hoje no Shopping Campo Grande**

Em comemoração ao Dia do Mel, realizado no dia 21 de junho, acontece de hoje até domingo, dia 22 de junho, no segundo piso do Shopping Campo Grande, a Feira do Mel, que apresentará a produção apícola da região central do Estado, a diversidade regional e o Projeto Apicultura Integrada e Sustentável – APIS ([www.apis.sebrae.com.br](http://www.apis.sebrae.com.br)). O objetivo é aquecer a comercialização do mel e levar aos consumidores uma melhor qualidade de vida, saúde e bem estar, através do uso do mel.

A Feira é promovida pelo Sebrae, Câmara Setorial de Apicultura do Estado e apicultores integrantes do projeto Apicultura na Região Central e Pantanal de MS, dos municípios de Aquidauana, Campo Grande, Jaraguari, Rochedo, Sidrolândia e Terenos.

Além de comercializar o mel e produtos derivados, os apicultores vão distribuir aos visitantes, um folder explicativo sobre o produto, dicas e receitas culinárias à base do mel. O material explica ainda sobre os cuidados que os consumidores devem ter ao adquirir um produto falsificado ou adulterado.

Serviço - A Feira do Mel estará aberta aos visitantes no horário de funcionamento do Shopping, na sexta-feira e no sábado, das 10h às 22 horas, e no domingo, das 14 às 20 horas. Mais informações pelo telefone 0800-703-5511.

Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 20/06/2008 - Estado: MS -

---

### **3 - SE: produção de pólen ganha projeção nacional**

Depois de participar do 17º Congresso Brasileiro de Apicultura, em Belo Horizonte, associação de produtores de Sergipe planeja aumentar a produção com novas colméias.

Aracaju/SE - Um grupo de 25 famílias da Associação dos Apicultores de Brejo dos Negros (Brejo Grande), em Sergipe, está providenciando a aquisição de 25 novos coletores de pólen e planeja ampliar o número de colméias para aumentar a produção e fortalecer o empreendimento, situado na região do baixo São Francisco. O novo ânimo das famílias é resultado direto da participação de uma delegação sergipana no 17º Congresso Brasileiro de Apicultura.

O Congresso foi realizado no início de junho no Expominas, em Belo Horizonte, e a missão técnica de Sergipe contou com a participação de 51 apicultores de 18 municípios do Estado. Eles firmaram novas parcerias comerciais, obtiveram acesso a novas tecnologias e equipamentos e trocaram experiências com apicultoras de outras regiões do Brasil.

O evento também contou com rodada de negócios, clínicas tecnológicas, exposições de trabalhos científicos, oficinas, mini-cursos e feira de produtos apícolas. “O congresso superou minhas expectativas, o Sebrae/SE e o Senar acertaram em organizar essa missão técnica e adquirir os dois estandes no evento”, afirma a apicultrice Jucilene Santana, que representou a associação de Brejo Grande no evento. Os bons resultados obtidos por Jucilene contagiaram as outras 24 famílias que fazem parte da associação.

“Tivemos oportunidade de divulgar nosso trabalho e expor os produtos, Sergipe se firmou como um importante produtor de pólen no Brasil. Os contatos feitos durante o evento estão rendendo bons frutos e já recebemos novos pedidos de empreendedores interessados em adquirir nosso pólen”, conta Jucilene Santana,.

Segundo o superintendente do Sebrae/SE, Zezinho Guimarães, é primordial que os apicultores participem de eventos desse porte, pois eles permitem aumentar a visão empreendedora e conhecer as novidades do mundo apícola brasileiro. Um dos destaques do congresso em Minas foi o pólen apícola da Associação dos Apicultores de Brejo dos Negros. Em apenas um dia e meio o grupo comercializou os 200 quilos que tinha levado.

“O pólen sergipano foi todo vendido. É bom lembrar que as características organolépticas do nosso pólen, no que se diz respeito ao olfato e paladar, ficou em evidência. Isso é consequência da característica floral, pois o pólen é oriundo das palmáceas, em especial dos coqueirais, favorecendo uma coloração uniforme e atrativa aos olhos do consumidor. Sem falar do sabor adocicado, diferente do pólen de outras regiões, que são amargos. Isso fez com que vários compradores procurassem o pólen do Estado, firmando negócios com os apicultores sergipanos”, avaliou Zezinho Guimarães.

Estande de Sergipe - Além do pólen, os apicultores sergipanos aproveitaram para divulgar outros produtos. Os grupos de Tobias Barreto e Monte Alegre levaram para o Congresso indumentárias apícolas fabricadas por suas mulheres. No estande também era possível encontrar sabonetes artesanais feitos à base de mel, produzidos pelos empreendedores do assentamento 13 de Maio, município de Japarutuba, além de balas de mel e artesanatos em madeira sobre o tema abelha.

“Os dois estandes de Sergipe estavam bem decorados com painéis e garrafinhas de cachaça com mel feitos com artesanato de sisal, além de bordados feitos com linha que abordavam o tema abelha, confeccionados pela artesã Maria Auxiliadora. As vendas foram boas e muitos contatos foram firmados com pessoas interessadas na confecção de bordados personalizados”, conta Marianita Mendonça, técnica do Sebrae e gestora do Projeto de Apicultura de Sergipe.

Para o presidente do Conselho do Senar em Sergipe, Eduardo Sobral, é importante o trabalho cooperado. “instituições devem somar esforços em prol do desenvolvimento da apicultura sergipana. A atividade apícola tem crescido bastante e isso é possível graças a união dos apicultores, que se organizaram e agora podem contar com a assessoria de organizações que trabalham para desenvolvimento da atividade no Estado”, afirma Sobral.

O Projeto de Apicultura de Sergipe está sob a coordenação da Unidade de Atendimento Coletivo – Agronegócio do Sebrae/SE. Os parceiros são a Federação Apícola de Sergipe, Cooperativa Apícola de Sergipe, Senar, Fundação Banco do Brasil, Pronese, ITP/Unit, UFS, Codevasf, Emdagro, Banco do Nordeste, Ministério da Integração Nacional, Secretaria de Estado da Agricultura, Instituto Coopeforte, Senai e as Prefeituras Municipais assistidas pelo Projeto.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 19/06/2008 - Estado: RS

---

#### **4 - Cidades recebem recursos para projeto de apicultura em MG**

Novos municípios do Norte de Minas e do Vale do Jequitinhonha serão contemplados com o Programa Apicultura e Desenvolvimento, por meio de emendas ao Orçamento Geral da União 2008. Cerca de R\$ 320 mil foram liberados e serão destinados à construção de casas de mel, aquisição de equipamentos e implantação de unidades de apicultura para produção de mel e subprodutos, nos municípios de Monte Formoso, Uruçuia e Pintópolis.

Os recursos serão repassados à Secretaria de Estado Extraordinária para o Desenvolvimento dos Vales do Jequitinhonha, Mucuri e do Norte de Minas (Sedvan) e Instituto de Desenvolvimento do Norte de Nordeste de Minas (Idene), responsáveis pela execução do projeto e aplicação do dinheiro. O programa beneficiará cerca de 200 famílias. Os equipamentos e as casas de mel ficarão sob a responsabilidade das associações comunitárias dos municípios.

A Sedvan já implantou o Programa Apicultura e Desenvolvimento em 23 cidades da região e capacitou cerca de 400 pessoas. As cidades de Sardoá e Rio Casca também serão beneficiadas pelo programa. Mesmo não integrando a região de abrangência do sistema Sedvan/Idene, as duas localidades têm baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), e foram contempladas pelas emendas

Apicultura gera emprego e renda - O programa Apicultura e Desenvolvimento é uma iniciativa do sistema Sedvan/Idene, e visa à geração de emprego e renda nas comunidades que têm disponibilidade, natural e humana, para a criação de abelhas, tendo como meta principal a produção de mel, pólen e todos os elementos adquiridos a partir da polinização.

As comunidades beneficiadas pelo programa recebem equipamentos e vestimentas necessários para a produção e comercialização de mel e subprodutos. Além disso, os produtores recebem

capacitações, por meio da Associação Mineira de Escolas Famílias Agrícolas (Amefa) e Cooperativa Nacional de Apicultores (Conap), e assistência técnica e orientação de profissionais da área para a implantação do projeto. Toda a renda adquirida com a venda dos produtos é destinada à comunidade.

São parceiros do programa a Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável (Semad), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVLM). O recurso é do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), e contrapartida do Governo de Minas.

Fonte: WebApacame - Governo do Estado de Minas Gerais - Veículo: Agrolink - Seção: Notícias - Data: 19/06/2008 - Estado: RS

---

## **5 - Pesquisa aborda a influência das abelhas e outros insetos na produtividade da mangueira - Embrapa**

O Dia de Campo na TV desta semana vai abordar o tema "Abelhas no agronegócio da manga". O programa será exibido sexta-feira (20) pelo Canal Rural (NET/SKY) a partir das 9h, com reapresentação no domingo (22), pela NBR (TV do Governo Federal, captada por cabo ou por parabólica).

A produção é da Embrapa Informação Tecnológica (Brasília - DF), em parceria com a Embrapa Semi-Arido (Petrolina - PE), unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O programa vai contar com a presença da pesquisadora Lúcia Helena Piedade Kiill, da Embrapa Semi-Arido, que coordenou o projeto de Diagnóstico de polinizadores no Vale do São Francisco, com recursos do Projeto de Conservação e Utilização Sustentável da Diversidade Biológica Brasileira (PROBIO), do Ministério da Ciência e Tecnologia.

Polinização - Insetos, como abelhas e moscas, têm participação importante nas elevadas produtividades registradas na cultura da manga, no Pólo de Irrigação de Juazeiro-BA/Petrolina-PE. Voando de planta em planta, por quase todo o dia, eles realizam um serviço único e primordial: a intensa polinização das flores que vão evoluir para se transformarem em frutos. A quantidade e a qualidade deles nos pomares são influenciadas pelas atividades dos insetos.

A manga está entre as três frutíferas mais exportadas pelo Brasil. A cadeia produtiva dessa cultura gera milhares de empregos e milhares de dólares, tem muito do seu vigor associado A polinização dos pomares por parte de abelhas, vespas e moscas. Segundo Lúcia Kiill, as sofisticadas e modernas técnicas gerenciais e de produção usadas nos pomares comerciais da fruta no Submédio São Francisco não dispensam a providencial atividade desses insetos para a obtenção de melhores produtividades.

Exportação - O Vale do São Francisco produz 93% do total da manga exportada pelo Brasil. Em 2007, 23,3 mil hectares do Vale estavam ocupados com a cultura, dos quais 19,4 mil em produção. Outros 12,1 mil eram destinados à uva, sendo 9,9 mil em produção.

Além desse tema principal, o Dia de Campo na TV apresenta outros assuntos nos quadros que estrearam este ano: Falando Sobre, Na Prática, Terra Saudável, Conhecendo a Embrapa, Sempre em Dia e Perguntas & Respostas.

O Dia de Campo na TV é interativo. As dúvidas do público sobre a tecnologia apresentada são respondidas, ao vivo, por especialistas. Os telespectadores podem fazer perguntas, durante o programa, pelo telefone 0800 648 1140 (ligação gratuita de telefone fixo) ou pelo endereço eletrônico [diacampo@sct.embrapa.br](mailto:diacampo@sct.embrapa.br)

Como sintonizar o programa: - Antena parabólica doméstica (Banda L, Freqüência 1220 Mhz); Recepção multiaberta (Banda C, Transponder 6A2, Polarização Horizontal, Freqüência 3930 Mhz). Pelo Canal Rural - NET, SKY e parabólica (Transponder 12A2, Polarização Horizontal, Freqüência 4171 Mhz).

Para aqueles que não puderem assistir ao programa, a Embrapa Informação Tecnológica disponibiliza cópias em DVD ou VHS que podem ser adquiridas pelos telefones: (61) 3340-9999 / 3448-4236, ou pela Livraria Virtual - [www.sct.embrapa.br/liv/](http://www.sct.embrapa.br/liv/)

Mais informações: Embrapa Semi-Árido - Marcelino Ribeiro (1127 DRT-BA) - Contatos: (87) 3862-1711 - [marcelrn@cpatsa.embrapa.br](mailto:marcelrn@cpatsa.embrapa.br) ou Embrapa Informação Tecnológica - [www.sct.embrapa.br](http://www.sct.embrapa.br)  
Jornalista: Jorge Macau (978/04/98/MA) - Telefone: (61) 3448-44590 - E-mail: [macau@sct.embrapa.br](mailto:macau@sct.embrapa.br).

Fonte: WebApacame - Veículo: Embrapa - Seção: Notícias - Data: 18/06/2008 - Estado: DF

---

## **6 – Feira do Mel 2008 traz muitas novidades**

Além de conferir o melhor mel do Brasil, visitantes vão contar com uma réplica do Palácio do Mel e aprender todos os passos da produção

Do Sebrae no Distrito Federal - Brasília - Além da exposição de produtos variados, a Feira do Mel deste ano traz atrações inéditas para o público, como a casa de beneficiamento de mel e uma unidade móvel de extração de mel no campo. O evento acontece a partir desta sexta-feira (20) até domingo (22), no Jardim Botânico de Brasília.

A gestora do projeto de Apicultura do Sebrae no Distrito Federal, Patrícia Ferreira Batista, conta que a casa de beneficiamento está sendo preparada nos moldes do Palácio do Mel, que fica na Granja do Torto e é responsável pela produção do mel do DF e entorno.

“Queremos mostrar para o público como é feito todo o processamento do mel, desde a desoperculação (retirada de mel do favo), a centrifugação e o envase”, afirma. As visitas à casa de beneficiamento serão guiadas por um técnico que explicará o passo-a-passo da produção de mel, até que se torne próprio para o consumo. Um trailer de extração de mel no campo também estará disponível para visitação durante a Feira.

Na tradicional Feira do Mel, o público vai poder encontrar produtos como pólen, própolis, geléia real, pão de mel, balas de mel e outras variações produzidas por apicultores da cidade. Um dos principais

atrativos é a qualidade do mel de Brasília, que recebeu o prêmio de melhor mel do Brasil no início deste mês, durante o 17º Congresso Brasileiro de Apicultura.

Além de adoçar o paladar, os visitantes poderão aproveitar atrações culturais como o grupo de catira 'Os Considerados' e a dupla caipira Galvan e Galvãozinho, que se apresentam no sábado (21), e o violeiro e cantador Marcos Mesquita, com apresentação única no domingo (22). A feira deste ano também traz um meliponário com abelhas indígenas sem ferrão.

Segundo o presidente da Associação Apícola do DF, Nilo Macedo, o consumo de mel no Brasil tem crescido, e a Feira é uma oportunidade do brasileiro conhecer o produto que é feito aqui. "Para quem tiver interesse, também estaremos fazendo inscrições no local para um curso de apicultura promovido pela associação", convida.

Vale lembrar que a entrada para visitação do Jardim Botânico custa R\$ 2. Crianças abaixo de dez anos e idosos acima de 60 anos não pagam. Também é proibida a entrada de animais. A Feira do Mel está montada em frente à administração e funciona de 9h às 17h, de sexta a domingo.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias (ASN) - Feira do Mel - de 20 a 22 de junho - Local - Jardim Botânico de Brasília - Setor de Mansões Dom Bosco, conj. 12, Lago Sul, Brasília (DF) - Horário - 9h às 17h - Call Center Sebrae/DF – (61) 3362-1700 ou [www.df.sebrae.com.br](http://www.df.sebrae.com.br) - 20/06/2008

---

## **7 - Remédio natural**

Um adolescente autista conseguiu superar as limitações e ainda ganhar um bom dinheiro por causa da enorme paixão que tem por abelhas.

Intimidade com as abelhas o jovem de 15 anos tem de sobra. E não é de hoje. Há quase uma década, Philip Shild é apicultor. Primeiro, ainda pequeno, ajudava o pai. Agora, lida com elas sozinho. E o mais impressionante: sem sair de casa. As colméias ficam no telhado, em cima de uma laje. Em plena cidade de Londres.

A única coisa que me bota medo é a poluição. Muitos carros, muita fumaça, tudo isso pode acabar com as abelhas, diz Philip. Ele não é o único apicultor urbano de Londres. Pelo menos duas mil casas na capital britânica também abrigam colméias. Os apicultores produzem, dentro da cidade, nada menos que 6 mil toneladas de mel por ano. Com tantos parques floridos, não é difícil imaginar de onde as abelhas retiram sua matéria-prima.

Philip chega a faturar o equivalente a R\$17 mil por ano, com sua produção geralmente revendida por minimercados do bairro de Hakney, na região nordeste de Londres. A família Shild notou que desde cedo Philip tinha interesse em insetos, plantas, animais silvestres. Era louco pela natureza. Mas nada se compara ao amor pelas abelhas, diz o pai. E o melhor de tudo é que a recíproca parece ser verdadeira também: as abelhas dificilmente o ferroam.

Desde que passou a criá-las e a se relacionar bem com elas, Philip, que é autista, passou a ter menos crises. O autismo é uma alteração cerebral que geralmente afeta a capacidade da pessoa se comunicar e se relacionar com os outros. Também pode provocar retardo mental que prejudica inclusive a fala. Philip não apresenta mais nenhum desses sintomas; as abelhas estão sendo um remédio pra lá de natural.

## **8 – Projeto de Apicultura deve alavancar segmento no DF**

Ações previstas para serem executadas entre 2008 e 2010 devem refletir na elevação de renda dos cerca de 300 apicultores atendido pelo projeto. Do Sebrae no Distrito Federal - Brasília - O Projeto da Apicultura Integrada e Sustentável (Apis do Distrito Federal) vai beneficiar cerca de 300 apicultores que atuam na região do DF e Entorno. Por meio desse projeto estão previstas 29 ações que serão executadas entre 2008 e 2010. Como resultado do projeto a expectativa é aumentar em 20% a produção e 10% o número de colméias. Também está prevista a elevação da renda bruta dos apicultores em 20%.

Entre os resultados esperados, o Sebrae no Distrito Federal destaca a implantação de um laboratório de análises, que ficará localizado no Palácio do Mel. As análises realizadas hoje, são feitas por laboratórios particulares, o que onera essa demanda. Além de baixar o custo desse processo, com a criação do laboratório, os produtos analisados também sairão com a certificação para a comercialização.

O apicultor Ronaldo Ramos, que trabalha com mel desde 1992, acredita que as metas traçadas pelo projeto serão pontos fundamentais para que o setor de mel do Distrito Federal cresça. Segundo ele, a produção ainda não é suficiente para atender a demanda do comércio local. O apicultor já ganhou dois prêmios na categoria Melhor Mel do Brasil.

Para o presidente da API/DF, Nilo Macedo, a grande meta é que a produção de mel atenda com qualidade a demanda local. “O que queremos é crescer com qualidade”. Entre os resultados esperados, o Sebrae no Distrito Federal destaca a implantação de um laboratório de análises, que ficará localizado no Palácio do Mel. As análises realizadas hoje, são feitas por laboratórios particulares, o que onera essa demanda. Além de baixar o custo desse processo, com a criação do laboratório, os produtos analisados também sairão com a certificação para a comercialização.

O apicultor Ronaldo Ramos, que trabalha com mel desde 1992, acredita que as metas traçadas pelo projeto serão pontos fundamentais para que o setor de mel do Distrito Federal cresça. Segundo ele, a produção ainda não é suficiente para atender a demanda do comércio local. O apicultor é ganhador de dois prêmios na categoria Melhor Mel do Brasil. Para o presidente da API/DF, Nilo Macedo, a grande meta é que a produção de mel atenda com qualidade a demanda local. “O que queremos é crescer com qualidade”. Ele acredita que com o apoio do Sebrae no Distrito Federal e dos parceiros envolvidos as metas serão alcançadas.

O lançamento do projeto aconteceu na quarta-feira (18) e aconteceu na Federação da Agricultura e Pecuária (Fape/DF). A cerimônia também foi marcada pela assinatura do termo de parceria entre as entidades participantes API/DF, Fape/DF, Senar/DF, Emater/DF, Sebrae no Distrito Federal e Banco do Brasil.

Presente na cerimônia, o superintendente do Sebrae no Distrito Federal, Flávio Queiroga, afirmou que a mobilização promovida pelo projeto é também uma ação de responsabilidade social. O superintendente afirmou que com as ações previstas novos empregos serão gerados. O

coordenador nacional da Carteira de Apicultura do Sebrae Nacional, Reginaldo Barroso de Resende, explicou que o Projeto Apis/DF faz parte de um conjunto de projetos da rede Apis implantado em 25 estados e que atende 13 mil apicultores.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias (ASN) - Sebrae no Distrito Federal - (61) 3362-1600 – 20/06/2008 -

---

## **9 – Reunião sobre Programa Estadual de Espécies Exóticas Invasoras**

Prezados(as) Senhores(as):

Dando continuidade nas atividades do Programa Estadual de Espécies Exóticas Invasoras, convidamos para participar de reunião, a realizar-se no dia 10 de julho de 2008, das 14:30 às 17 horas, no auditório do Instituto Ambiental do Paraná, na Rua Eng. Rebouças, 1206 - Rebouças, conforme pauta abaixo:

. Apresentar o Programa estadual de Espécies Exóticas Invasoras; Instituir Comitê Estadual; . Estabelecer Plano de Ação; Próximos passos. Ficamos no aguardo de sua confirmação. Atenciosamente.

Marili Silva de Araújo (Mara) - Secretária da DIBAP - (41) 3213-3880

---

## **10 - Adulteração de mel no Brasil é 'absurda'**

Proni: “Mel nunca é totalmente transparente, ele é mais ou menos opaco; se estiver muito transparente, não compre”

Fábio Ciquini - Cerca de 80% do mel consumido no Paraná é adulterado. A conclusão é do professor Edson Proni, doutor na área de Ecologia de Abelhas na Universidade Estadual de Londrina (UEL). Ele faz testes com frequência para comprovar se o mel é puro ou não, mas esclarece que a análise não é oficial. Proni afirma, entretanto, que em outras regiões do Brasil o índice de adulteração é ainda maior.

De acordo com o professor, a existência do mel adulterado se deve à falta de fiscalização do governo no setor, assim como acontece com as carnes, por exemplo. Mas há uma boa notícia: um teste muito simples pode detectar se o mel é verdadeiro ou não. O certo, porém, é que todo cuidado deve começar mesmo é na hora da compra.

FOLHA: O que consumidor deve fazer em primeiro lugar na hora de comprar mel ?

Proni: Ele deve observar bem a aparência quando for comprar o mel em um supermercado ou em outro lugar. O mel nunca é totalmente transparente. Ele é mais ou menos opaco. A cor do mel não evidencia se ele é puro ou não.

Então não é possível identificar a qualidade do produto visivelmente?

Não. Mas se estiver muito transparente, não leve. Se o consumidor achar que o mel não é confiável, ele tem a alternativa de fazer um teste com a solução de iodo a 2%, que pode ser comprado em qualquer farmácia. Pega-se uma colher de mel e uma colher de água, mistura bem, e adiciona três gotinhas de iodo. Se o mel ficou claro, ele não tem a adição de açúcar, amidos e outros produtos.

Que outros produtos seriam esses?

Existem falsificadores que estão adicionando aromas de eucalipto, de baunilha. Isso é um problema sério porque ao mel não deve ser adicionado nada. O mel é um produto pronto para o consumo, não precisa de conservantes, não precisa nada. Ele já tem características de conservação natural.

Isto significa que o mel com sabor pode ser falso?

Quando você olha no rótulo e vê adicionado qualquer produto desses, não leve. O que se tem feito é para induzir o consumidor. É jogar um sabor de menta, de baunilha, de eucalipto. E o consumidor, desinformado, vai comprar um produto falsificado.

Esse índice de adulteração é alto?

Nós não temos estatísticas do índice de adulteração no Estado do Paraná, mas as análises que faço em amostras de mel de venda de estradas, em postos de gasolina e em supermercados, chegam a um nível próximo de 80%. É importante frisar que este índice não é oficial e se refere a amostras que a gente já coletou em vários anos. No interior de São Paulo e no Sul de Minas o índice de adulteração chega a 90%. E a pessoa tomando mel adulterado corre sérios riscos de ter uma intoxicação mais grave ou um problema mais sério de saúde.

E qual é a proporção de mistura?

Não existe uma proporção. Normalmente o que a gente vê são verdadeiros absurdos. Você quase não tem mel. Você tem a glucose, que é um açúcar de milho, ou de cana, que tem a textura do mel; mistura um pouquinho de própolis, para dar o aroma, pode por um pouco de baunilha. São várias formas de se adulterar. Tanto é que existe mel no mercado que não é mel. Tem produto que é só glucose de milho. A glucose é barato no mercado, um quilo custa R\$ 1,50 ou R\$ 2,00. E o falsificador vende o mel a R\$ 14 ou R\$ 15 o quilo. É um lucro muito alto. Outra coisa: as pessoas que fazem essa adulteração sem higiene alguma. Ou seja, ainda coloca em risco a saúde da população? Isto é uma questão de saúde pública, inclusive.

E como está o consumo de mel no Brasil?

O nosso consumo de mel não é tão alto como em outros países. O Brasil produz hoje cerca de 37 mil toneladas por ano e metade desse mel é exportado.

Por que o Brasil produz e consome pouco mel?

Por vários motivos. O primeiro é a questão cultural. O brasileiro não assimilou bem a questão do consumo do mel para adoçar um cafezinho, adoçar um suco, para fazer um doce. Ele usa mais o açúcar cristal, o açúcar refinado ou mascavo. O mel é um produto que a pessoa utiliza quando está com um resfriado, com uma gripe ou adiciona ao leite se a criança está com algum problema, mas não é um consumo do dia a dia da maioria das pessoas. Isso poderia ser mudado se houvesse uma intensa publicidade na mídia falando da capacidade terapêutica do mel.

E quem deveria fiscalizar a adulteração do mel?

A fiscalização deveria partir do Ministério da Agricultura, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Esses órgãos são os responsáveis pelas análises de todo produto de origem animal. Na legislação, você tem as portarias que normatizam o mel. Só que na prática, esse serviço não existe. E se você descobre que o mel tem traços de agrotóxicos, esse produto deveria ser embargado, ver a origem e

impedir a sua comercialização, mas isso também não é feito. Ninguém sabe o teor de resíduos de agrotóxicos que a gente tem no mel atualmente.

Ou seja, em termos de apicultura estamos bem longe do ideal?

Nós estamos numa forma bem amadora nesse quesito de controle de qualidade como existe para outros produtos.

E quanto ao mel vendido na rua, em eventos e na feira livre?

Se você não conhece o apicultor e não sabe a origem do produto, é melhor não comprar porque aí também mora o perigo. Isso também eu não recomendo. Com relação ao mel vendido em feira livre e eventos é a mesma coisa. Temos que tomar todo cuidado. Você não tem nenhuma garantia de que aquele mel realmente é puro, que aquele mel tem características normais. O que eu indico é o mel que tenha o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que tenha a procedência, que a empresa seja idônea.

O carimbo do SIF é uma garantia?

Nem sempre. O consumidor deve entrar na página do Ministério da Agricultura e conferir o número do SIF.

E a questão da cristalização do mel?

Ela é um aspecto importante. Se o mel cristalizar, significa que ele é puro. Ele cristaliza em temperaturas mais baixas, no inverno ou se você colocar na geladeira. A partir de 30 dias até 90 dias, ele pode se cristalizar. A pessoa pode consumir o mel assim, normalmente. Se não gostar, ela pode fazer o banho maria em uma panela com água com a temperatura que não pode ultrapassar 45 graus. Se passar dessa temperatura, você destrói as qualidades terapêuticas do mel.

Como o mel deve ser conservado em casa?

A melhor maneira é colocar na geladeira porque suas propriedades serão mantidas.

Fonte: Jornal Folha de Londrina – 7/06/2008

---

## **11 - Indústria de mel prepara entrada nos Emirados**

São Paulo - A indústria brasileira Novo Mel está se preparando para entrar no mercado árabe. A empresa, que tem sede na cidade de São Paulo, montou uma estratégia de exportação, que tem como um dos principais focos Dubai, nos Emirados Árabes Unidos. De acordo com o gerente de exportação da companhia, Carlos Pamplona Rehder, a Novo Mel está conversando com três contatos locais, um distribuidor de alimentos, uma indústria de cosméticos e uma consultoria do segmento de hotéis. Para um deles já foram enviadas cotações dos produtos e a indústria espera começar a exportar em breve.

“Hoje o Brasil praticamente não exporta mel para os árabes. Quem exporta é a Europa. A Europa importa mel e reexporta para o mercado árabe. Queremos tirar esse intermediário”, afirma Rehder. A Novo Mel comercializa mel embalado, em tamanhos que vão desde o sachê até um quilo. A empresa já exporta para México e Angola e agora pretende começar a vender também para o Extremo Oriente, inclusive China, e Alemanha, além de Dubai. Para o mercado chinês o primeiro embarque será feito ainda neste mês.

No final do ano passado, Rehder, em missão para a China, ficou alguns dias nos Emirados para conhecer e prospectar o mercado local. Atualmente a Novo Mel produz entre cinco e sete toneladas de mel por mês. Deste total, cerca de 10% é exportado. A empresa nasceu exportadora, em 1995, vendendo própolis para o Japão. Mas as vendas para o país foram interrompidas e no ano 2000 a empresa voltou a vender no mercado externo.

Os produtos que a Novo Mel fabrica são em formato 40 gramas, para hotéis, 330 gramas e 800 gramas, em vidro, para supermercados, bisnagas de 275 gramas, para hotéis e farmácias, em um quilo, para cozinhas industriais, em spray, e em sachês. A matéria-prima é comprada de apicultores e processada pela empresa. Atualmente, a Novo Mel tem quatro grandes fornecedores, que entregam o produto todos os meses, e compra entre duas a três vezes por ano de pequenos apicultores. Com os maiores fornecedores, a empresa tem contrato para poder controlar mais de perto a qualidade da produção.

A empresa é familiar, de propriedade de Beatriz Pamplona. Tudo começou quando a empresária leu um livro com críticas ao consumo de açúcar e começou a se interessar pelo tema do mel. Isso foi, segundo Rehder, que é seu filho, na década de 70. Beatriz começou a estudar o segmento e chegou a fazer mestrado e doutorado sobre o tema. Para o mestrado, colocou seus três filhos – homens e então crianças – no carro e foi do Norte do Paraná ao Sul de Minas pesquisando a relação do mel com o solo. Para o doutorado estudou a relação da poluição do ar com o mel.

O mestrado e o doutorado foram feitos pela Universidade de São Paulo (USP). Beatriz também fez cursos no exterior e participou de vários congressos, nacionais e internacionais. Dois dos filhos, hoje adultos, trabalham com Beatriz na empresa. Ela foi aberta depois que um japonês quis comprar a própolis fabricada. Antes, a empresária vendia o excedente de mel que produzia – para consumo da família - apenas para pessoas próximas e vizinhos.

Fonte: WebApacame - Veículo: Canal do Transporte - Seção: Jornais e Agências - Data: 24/06/2008 - Estado: SP

---

## **12 - Abelhas aperfeiçoaram mecanismo para criar fêmeas, revela análise de DNA**

Se você achava complicado decorar que, entre os seres humanos, quem tem dois cromossomos X é mulher e quem tem um X e um Y é homem, é porque nunca viu o sistema de determinação sexual das abelhas. Uma equipe internacional de pesquisadores, incluindo um brasileiro, parece finalmente ter matado essa charada.

As abelhas domésticas (*Apis mellifera*) usam dois genes, um dos quais surgiu há pouco tempo em termos evolutivos e age sobre o outro, para criar as "meninas" ou "meninos" da espécie.

A descoberta está na edição desta semana da revista científica "Nature", num artigo coordenado por Martin Hasselmann, da Universidade Henrich Heine em Dusseldorf (Alemanha). Também participaram do trabalho cientistas dinamarqueses e o biólogo Carlos Gustavo Nunes-Silva, que fez seu doutorado no Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa) e na Alemanha e hoje é professor do Centro Universitário Nilton Lins, em Manaus.

Costuma-se dizer que as fêmeas de abelha têm duas cópias de seu material genético, enquanto os machos têm só uma. Isso ocorre porque os zangões desenvolvem-se a partir de ovos não-fecundados, sem contribuição de um pai.

Mas é uma meia-verdade, explica Nunes Silva. "Existem machos diplóides, ou seja, com duas cópias de material genético, mas eles nascem com dificuldades, não são capazes de se reproduzir e acabam sendo mortos pelas próprias abelhas operárias", contou o pesquisador ao G1.

O normal, portanto, é que os zangões sejam haplóides (com uma só cópia de DNA). Recentemente, os pesquisadores descobriram um gene conhecido como *csd* é o responsável pelas diferenças entre os sexos nas abelhas diplóides. Existem pelo menos 15 formas variantes do *csd* na população. Basta que a abelha herde uma versão da mãe e uma outra versão diferente do pai para ser fêmea. Por outro lado, se tiver o azar de herdar versões iguais do pai e da mãe, vira macho diplóide -- e morre sem ter filhos.

Mais complicado - O que o pesquisador brasileiro e seus colegas descobriram, no entanto, é que a situação é ainda mais complicada. Na verdade, o *csd* funciona como uma espécie de gatilho, ou interruptor, que ativa outro gene, que eles batizaram de *fem* (de "feminizador").

Eles fizeram experimentos precisos de biologia molecular para elucidar a interação entre um gene e outro. Uma técnica conhecida como interferência de RNA, aplicada de forma específica sobre o *csd*, impediu que o gene servisse como "receita" para fabricar proteínas que realmente tivessem uma função no organismo. Sem a influência da proteína codificada pelo *csd*, é como se as instruções fornecidas pelo *fem* voltassem à "forma-padrão" de macho. Na prática, o gene passa a ser "lido" como se tivesse uma mensagem de "parada de produção" -- e os indivíduos se tornam machos.

Os pesquisadores também examinaram a ocorrência desses genes em vários parentes, próximos e distantes, das abelhas domésticas, além de estudar a seqüência de "letras" de DNA que compõem o *csd* e o *fem*. A surpresa é que eles são tão parecidos em sua seqüência que provavelmente, há milhões de anos, eram o mesmo gene, que teria sido duplicado e seguido trajetórias diferentes mais tarde. E o *fem* provavelmente é o gene original, porque também aparece na jupará (*Melipona compressipes*), uma abelhinha brasileira sem ferrão cuja linhagem se separou do subgrupo da abelha doméstica há um bocado de tempo.

Seleção natural - A análise genética também revelou que o novo arranjo de interação entre os genes foi favorecido pela seleção natural, provavelmente pela necessidade de manter a variabilidade que impede o nascimento de machos diplóides. "Essa parece ter sido a solução que a natureza encontrou", afirma Nunes-Silva.

O pesquisador está estudando como o fenômeno se dá entre as abelhas nativas do Brasil. Há sinais de mais de 30 versões diferentes do precursor do *fem* e do *csd* entre elas, conta Nunes-Silva. O desmatamento na Amazônia, no entanto, pode fragilizar a resistência genética dos insetos. É que as populações de abelhas nativas podem ficar isoladas em fragmentos de mata, ilhados em meio a áreas desmatadas. Com isso, existem menos variantes do gene disponíveis para cruzamento, o que leva a uma maior proporção de machos estéreis -- uma ameaça à sobrevivência dessas populações.

Fonte: WebApacame - Veículo: A Gazeta Online - Minuto a Minuto - Seção: Internacional - Data: 26/06/2008 - Estado: ES

---

### **13 – Estudo elucidado como ocorre a definição do sexo das abelhas**

Da Reportagem Local - Um grupo de brasileiros e alemães acaba de dar mais um passo na elucidação de um mistério que atormenta a biologia: o que determina o sexo das abelhas.

Os cientistas já sabem que ovos não-fertilizados dão origem a machos, enquanto dos fertilizados emergem as operárias ou rainhas. Mas ninguém ainda explica direito quais são os mecanismos genéticos envolvidos.

"Conseguimos isolar mais um gene que ajuda a explicar a determinação do sexo desses invertebrados", disse à Folha o pesquisador brasileiro Carlos Gustavo Nunes-Silva, do Centro Universitário Nilton Lins (AM). Ele é um dos autores do estudo sobre abelhas publicado hoje on-line na revista "Nature".

O gene identificado foi batizado fem (de "feminizador"). Ele está na mesma região do cromossomo do gene csd ("determinador complementar de sexo"), que havia sido descrito em 2003, também pelo grupo alemão que assina o artigo atual. Quando estudava no Inpa (Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia), o brasileiro teve contato com o laboratório de Düsseldorf.

Ao contrário do mecanismo X e Y, dos seres humanos, as abelhas são do sexo feminino quando possuem duas cópias dos genes descobertos agora (são "diplóides"). Normalmente, uma única cópia, vinda da mãe, dá origem a um macho. (Eduardo Geraque)

Fonte: WebApacame – Veículo: Folha de S. Paulo - Seção: Índice de notícias - Data: 26/06/2008 - Estado: SP

---

### **14 – VIII Encontro de apicultores do Município de Prudentópolis, 4 de julho**

Está programado para a data de 4 de julho de 2008, o VIII Encontro de apicultores do Município de Prudentópolis, no Centro de Tradições Gaúchas, em Prudentópolis – Paraná. O evento é uma realização de várias instituições: Unicentro, Instituto Emater, Universidade Sem Fronteiras, Associação Centro Sul de Apicultores (ACESA) e Secretarias Municipais de Agricultura e Meio Ambiente.

Segundo a programação, as palestras abordarão os seguintes temas: associativismo (José Custódio C. Guimarães Junior – Instituto Emater), meio ambiente (Adhemar Pegoraro – FEPA), manejo e assistência técnica (Paulo Gustavo Sommer – Apisommer) e qualidade do mel e derivados (Sebastião Gomes Gonzaga – APA.).

A expectativa dos organizadores é a participação de 300 apicultores de mel e derivados, de Prudentópolis e região. Nossos parabéns à ACESA pela iniciativa e desejos de sucesso no cumprimento dos objetivos do evento !

---

### **15 – Notícias da FEPA**

Recentemente a Federação Paranaense de Apicultores, lançou o oitavo Boletim Informativo da atual gestão (2007-2009), trazendo dentre outras informações, a campanha de filiação de associações apícolas e sobre o mel falsificado, conforme segue. O Boletim da FEPA nº 8, 18/06/2008, foi

encaminhado por email (correio eletrônico) para apicultores e membros da diretoria e por correio para todas as associações e cooperativas apícolas do Paraná.

#### **a) - Anuidade e Filiação à FEFA**

Em reunião da diretoria executiva da FEPA, realizada em novembro de 2007, foi estabelecida a anuidade da FEPA de 100,00 (cem reais), referente ao ano de 2008, que poderá ser depositada diretamente na conta corrente da FEPA no Banco do Brasil (Agência: 3510-6 e Conta Corrente: 23.380-3).

Deve-se lembrar que o estatuto da FEPA prevê que para ser sócio da FEPA, é necessário encaminhar os seguintes documentos:

a) - cópia da Ata que fundou a Associação; b) - Cópia da Ata da reunião da diretoria que aprovou o pedido de filiação; c) - Comprovação de seu registro de personalidade jurídica e dois exemplares do estatuto da Associação.

#### **b) Campanha contra o mel falsificado**

Em seu boletim informativo, a FEPA conclama todos os apicultores a coletarem e enviarem informações sobre produtos apícolas irregulares, falsificados e/ou suspeitos, encontrado nos estabelecimentos comerciais (varejo).

A entidade maior da apicultura paranaense, solicita as seguintes informações: marca, local de venda, números oficiais SIF ou SIP, endereço do rótulo, fotos do produto e etc. As informações devem ser enviadas para o endereço da FEPA - Rua Coronel Amazonas Marcondes, 319 - Bairro: Cabral - CEP 80.035-230 – Curitiba – PR ou [fepa2007@yahoo.com.br](mailto:fepa2007@yahoo.com.br)

#### **c - IV Encontro Paranaense de Apicultura, em Curitiba, em 22/09**

Local: Rua da Bandeira, 500 - Anfiteatro do Instituto Emater – PR e Data: 22/09/2008 (sexta-feira)

### **PROGRAMAÇÃO**

8:00 - 9:00 - Inscrições e entrega de credenciais; 9:00 - Abertura com autoridades; - 09:30 às 10:45 - Palestra 1 - **Boas Práticas Apícolas**, a cargo de Henrique Breyer, sob a Coordenação: Paulo Augusto Sommer - Apicultor; - 10:45 às 12:15 - Palestra 2 - **Agregação de valor nos produtos apícolas**, a cargo da Profª. Drª - Lucimar Pontara Peres - UEM - Maringá; - 15:00 às 14:00 - Intervalo para almoço; - 14:00 às 15:15 – Painel 1 - **Conjuntura Apícola Nacional, Internacional e Projetos da CBA**, com José Gumercindo Corrêa da Cunha - Presidente da CBA e Câmara Setorial de Mel e Produtos Apícolas (MAPA); - 15:15 às 17:00 - **Assembléia Geral Extraordinária da Federação Paranaense de Apicultura (FEPA)**, a cargo de Adhemar Pegoraro (Presidente da FEPA), dirigentes, relações públicas regionais e associações/entidades apícolas do PR; 17:00 às 17:30 - Conclusões e Encerramento.

#### **SEAB**

**DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**

**Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - [andrades@pr.gov.br](mailto:andrades@pr.gov.br) -**

**fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - [deral@pr.gov.br](mailto:deral@pr.gov.br) - [www.seab.pr.gov.br](http://www.seab.pr.gov.br)**