

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - Consumo de mel pode fazer mal a bebês, afirma Anvisa; 3 - Combate a praga da laranja dizima abelhas no interior de São Paulo; 4 - PB: Conab vai aplicar R\$ 200 mil em compra de mel no Curimataú; 5 - EE.UU.- 7 MANERAS DE PROTEGER AS ABELHAS DE PESTICIDAS; 6 – Câmara pauta projeto que obriga inclusão de mel na merenda; 7 - ALEMANHA- MEL PRODUZIDO EM PLANTAÇÕES DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO NÃO PODE SER COMIDO POR SERES HUMANOS; 8 – BRASIL- MORTE DE ABELHAS PREOCUPA APICULTORES EM SÃO PAULO; 9 – Márcio Fernandes quer política da apicultura e meliponicultura; 10 – Biodiesel poderá assegurar renda aos agricultores; 11 – Menores de um ano devem evitar o consumo de mel; 12 – Apicultores alemães tiram abelhas do campo para evitar contaminação com transgênicos; 13 – CONVITE - 5ª Reunião de 2008 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola; 14 - DF: Parque Olhos D'Água recebe Feira do Mel neste fim de semana; 15 – DF: exportação brasileira de mel apresenta queda no mês de julho; 16 - Apicultura é tema de ciclo de palestras hoje e amanhã em Taubaté; 17 – Abelhas envenenadas; 18 – Fórum mobiliza produtores de mel de Jari (RS); 19 – Mapa recomenda consumo do mel com inspeção oficial; 20 – 4º Encontro Paranaense de Apicultura: dia 10 de outubro de 2008.

1 – Um minuto de Reflexão

. "A experiência é como dirigir um carro no escuro com os faróis para trás. Sabemos tudo que se passou e nada do que virá." - autor desconhecido

. "Se tratarmos as pessoas como elas devem ser, nós as ajudamos a ser tornarem o que elas são capazes de ser." - Johan Von Gothe.

2 - Consumo de mel pode fazer mal a bebês, afirma Anvisa

A Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) divulgou recomendação para que adultos não dêem mel a crianças com menos de um ano. Ela se baseou em estudos que mostraram a presença da bactéria *Clostridium botulinum*, causadora do botulismo intestinal, em exemplares do produto. As informações são do jornal "Folha de S. Paulo" desta terça-feira.

Segundo a publicação, um dos trabalhos, realizado por pesquisadores da Unesp e publicado neste ano, analisou cem amostras de mel colhidas em 2002 e 2003 em mercados, feiras livres e camelôs de seis Estados -Ceará, Goiás, Mato Grosso, Minas Gerais, Santa Catarina e São Paulo. A bactéria foi encontrada em 7% delas.

Ainda de acordo com a "Folha", Adriana Valim Ferreira Ragazani, uma das autoras, afirma que o ideal é que crianças só comam mel a partir dos dois anos. Até essa idade sua flora intestinal não está totalmente formada, segundo ela.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Último Segundo - Seção: Brasil - Data: 19/08/2008 - Estado: SP

3 - Combate a praga da laranja dizima abelhas no interior de São Paulo

Combate a praga da laranja dizima abelhas no interior de São Paulo. Excesso de inseticida causa fim de colméias, afirma biólogo de universidade.

Veridiana Ribeiro - O combate ao "greening", considerada a pior doença da citricultura no mundo, está dizimando abelhas no interior paulista. O alerta é do biólogo Osmar Malaspina, pesquisador do Centro de Estudos de Insetos Sociais do Departamento de Biologia da Unesp de Rio Claro. Um laudo comprovou que a morte das abelhas de pelo menos 700 colméias em Boa Esperança do Sul e Brotas foi causado por excesso de inseticida. Malaspina estima que outras 3.300 colméias no Estado possam ter morrido neste ano devido aos agrotóxicos.

O número foi calculado com base no relato de apicultores de dez municípios. Francisco Tomazin Neto, de Boa Esperança do Sul, afirma que perdeu metade de suas 800 colméias em março. As abelhas mortas foram enviadas ao laboratório do AgroSafety Monitoramento Agrícola, de Piracicaba, empresa desenvolvida na incubadora da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), da USP. De acordo com o laudo emitido pela empresa em 11 de abril, foi encontrada a proporção de 0,04 miligrama por quilo da substância Tiamexotan nos insetos mortos, quando o tolerado pelo Ministério da Agricultura é 0,01 mg/kg.

O Ministério da Agricultura informou que a substância está registrada para o uso contra o vetor do "greening", o psílideo *Diaphorina citri*. Segundo a pasta, o uso recomendado pelo ministério - aplicação de 3 gramas por planta - é seguro.

Uso indiscriminado - "Eu até entendo o lado desse pessoal. Só que, nesse caso, o produto foi passado indiscriminadamente", disse o apicultor Tomazin, o mais antigo produtor de Boa Esperança do Sul e um dos maiores da cidade (90 toneladas de mel por ano). Segundo Tomazin, seu prejuízo pode chegar a R\$ 800 mil. Marcos Tavolaro, de Brotas, perdeu 300 de suas 1.500 colméias há três meses. "Essa questão é muito séria. Alguns inseticidas estão proibidos na França e na Alemanha porque dizimaram 80% das abelhas. Existe uma preocupação mundial com os polinizadores. Nós vamos ficar sem eles", disse Malaspina.

A Secretaria de Estado da Agricultura confirmou ter recebido denúncias sobre mortandade de abelhas, mas disse não ter constatado irregularidades nas cidades. Flávio Viegas, presidente da Associação Brasileira de Citricultores, disse não ter conhecimento sobre morte de abelhas decorrente do uso de agrotóxico em pomares de laranja de São Paulo. Afirmou que as denúncias são sérias e devem ser discutidas com o setor.

Constantino Zara Filho, da diretoria técnica da Associação Paulista dos Criadores de Abelhas Europeias Melíficas, estima que a produção de mel no país fique entre 40 mil e 45 mil toneladas por ano.

Fonte: Apacame-Web – Jornal Folha de São Paulo – 19/08/2008

4 - PB: Conab vai aplicar R\$ 200 mil em compra de mel no Curimataú

Curimataú/PB - A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) anunciou a intenção de comprar 24 toneladas de mel referentes a quatro projetos de estímulo à apicultura do Curimataú paraibano. Caso a compra seja confirmada, cerca de R\$ 200 mil serão injetados na economia local, o que dará

suporte para mais produtores rurais do projeto APIS Curimataú/Seridó. O anúncio foi feito pelo gerente operacional da Conab, Bianco Neto, durante o 4º Seminário Apícola, realizado pelo Sebrae, no último sábado, 16, na cidade de Dona Inês.

A compra partiu do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo Federal. "Recebemos essas quatro propostas do Curimataú paraibano, onde a produção do mel vem se destacando no Estado. Só faltam alguns acertos na negociação para efetuarmos a compra, o que representará uma renda de R\$ 3,5 mil ao ano para cada apicultor", explicou Bianco.

O coordenador nacional da Rede APIS, do Sebrae Nacional, Reginaldo de Resende, também apontou avanços na área durante o seminário. Com dados inéditos sobre a produção do mel, apresentado em primeira mão para a Paraíba, Reginaldo apresentou a palestra "Desafios e oportunidades do mercado do mel". Segundo ele, 2008 foi o ano que mais se vendeu o produto no Brasil, com recorde de aumento de U\$ 1,00 no quilo do mel nas vendas para o exterior.

"Apesar da Paraíba ainda não exportar o mel, o caminho já está sendo mais fácil de ser percorrido, com essa valorização do produto. Em breve, o Estado vai ter empresas para representar os mais de 30 negócios brasileiros que exportam o mel, principalmente para a Europa", afirmou.

Uma das provas de que a apicultura está em expansão é o número crescente na procura pelas capacitações realizadas pelo Sebrae e instituições parceiras. De acordo com o presidente da Fundação dos Apicultores da Paraíba, Joaquim Eugênio, há dez anos quase não havia participantes nos cursos para produtores rurais. "Atualmente, temos cerca de 300 pessoas num seminário como este", completou Joaquim.

Fonte: Correio do Paraíba - Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - data: 20/08/2008 - Estado: RS

5 - EE.UU.- 7 MANERAS DE PROTEGER AS ABELHAS DE PESTICIDAS

1. Preste atenção ao que está a acontecer nas suas colmeias, quando se trata de tratamento químico do ácaro varroa. Utilize disponíveis mais concurso, que dão boas controle da infestação.
2. Se você é uma polinização das culturas deve estar ciente de que as substâncias químicas utilizadas na pulverização agricultor e produtos que utilizem os seus vizinhos.
3. Olhe para as três culturas letal ... milho, soja e algodão.
4. Pergunte ao seu criador qual substâncias químicas utilizadas antes da sua chegada com abelhas, a fim de garantir que os produtos que não irá utilizar sistêmica, que as abelhas nas colmeias trazer o néctar e pólen.
5. Se você suspeitar que suas abelhas foram expostos a qualquer uma destas substâncias químicas sistêmica, ou ter trazido alguma casa, assumindo a perda ea mudança todos os núcleos das colmeias.
6. Certifique-se de que as suas colônias são bem alimentados. Inclua proteínas na alimentação ao longo do ano que passou.
7. Saber qual o seu nível de infestação com o ácaro varroa.

Fonte: Notícias Apitrack nº 53 – 18/08/2008 - "APACAME-Web" webapacame@terra.com.br - <http://www.thedailygreen.com/environmental-news/blogs/bees/honey-bee-pesticides-55081501>

6 – Câmara pauta projeto que obriga inclusão de mel na merenda

Jorge Franco - O projeto de lei que prevê a obrigatoriedade da inclusão de mel de abelha no cardápio da merenda escolar da Reme (Rede Municipal de Ensino) de Campo Grande, será um dos destaques na sessão ordinária da próxima terça-feira (dia 19). O projeto, de autoria do vereador Marcelo Bluma (PV), está assegurado na pauta de votação.

De acordo com a proposta nº 6.485/08, a inclusão do mel de abelha será de responsabilidade do nutricionista responsável pela elaboração do cardápio, que definirá a quantidade e a frequência da oferta na alimentação prevista nesta norma.

Ao Midiamax, Marcelo Bluma destacou a importância de incluir o mel na refeição diária das crianças e jovens de Campo Grande devido à riqueza nutricional do alimento. "O mel é um alimento especial possuidor de extraordinária energia, muito rico em cálcio, fósforo, carboidratos, com diversas vitaminas, sais minerais, proteínas e aminoácidos de fácil digestão".

O vereador do PV destaca ainda que o mel contém princípios ativos que promovem o crescimento e melhoram a vitalidade corporal, revigoram o intestino de pessoas debilitadas, auxiliam no controle de doenças cardiovasculares, no funcionamento do coração, protege o cérebro, o fígado, e são muito eficazes no tratamento de problemas respiratórios e pulmonares tais como: gripes, resfriados e pneumonias, além de ser um antibiótico natural.

"Além disso, o mel ativa as funções do cálcio e do fósforo nos ossos, dentes e unhas. Possui propriedades levemente laxantes. É antioxidante; ajuda na proteção da membrana das hemácias e do organismo contra substâncias carcinogênicas". Bluma revelou ainda que "ingerir mel regularmente ajuda a prolongar e dar uma melhor qualidade de vida, ressaltando, ainda, que o mel é importante para todas as pessoas, principalmente para idosos, crianças no período escolar e para esportistas".

Conforme a OMS (Organização Mundial de Saúde), o mel é o alimento mais completo da natureza, oferecendo mais de 70 substâncias essenciais ao organismo.

Fonte: http://www.midiamax.com/view.php?mat_id=338824 - 15/08/2008 - - "APACAME-Web" webapacame@terra.com.br

7 - ALEMANHA- MEL PRODUZIDO EM PLANTAÇÕES DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO NÃO PODE SER COMIDO POR SERES HUMANOS

Seis apicultores mudou seu abelhas para a cidade de Munique, cerca de 500 km a sul de Berlim. Eles estavam tentando impedir o seu acesso as abelhas poderiam plantações de milho geneticamente modificado culturas Kaisheim perto de sua aldeia, cerca de 80 km de Munique. "Se as nossas abelhas entrar em contacto com milho geneticamente modificado, e mel contaminados com este, não pode ser vendido", declarou Karl Heinz Bablock, um dos seis apicultores que deslocalizaram as suas colmeias. Na Alemanha, as culturas geneticamente modificadas são legais, mas as suas produções são proibidos para consumo humano.

Fonte: Notícias Apitrack nº 53 – 18/08/2008 - "APACAME-Web" webapacame@terra.com.br - <http://www.ipsnews.net/news.asp?idnews=43557> - 14/08/2008

8 – BRASIL- MORTE DE ABELHAS PREOCUPA APICULTORES EM SÃO PAULO

Apicultores da região estão preocupados com a grande quantidade de abelhas mortas nas colméias. A suspeita é de que a causa seja a intoxicação por inseticidas. O problema já reflete na produção de mel. A equipe da EPTV levou algumas das abelhas e também as imagens feitas em Pirangi para análise no Departamento de Genética da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP) de Ribeirão Preto, especializado em abelhas. O resultado foi o que os produtores já previam. "Essa mortalidade de abelhas é típica de problemas com inseticida, pois não tem doença que cause esse tipo de morte?", explica o professor de genética David de Jong.

Fonte: Notícias Apitrack nº 53 – 18/08/2008 - "APACAME-Web" webapacame@terra.com.br - http://eptv.globo.com/noticias/noticias_interna.asp?223734

9 – Márcio Fernandes quer política da apicultura e meliponicultura

Líder do PSDB, o deputado estadual Márcio Fernandes apresentou projeto de lei que dispõe sobre a Política Estadual para o Desenvolvimento e a Expansão da Apicultura e Meliponicultura em Mato Grosso do Sul. A cadeia produtiva do setor conta com mil produtores e 15 mil colméias, com produção anual de 250 toneladas de mel.

O parlamentar propõe medidas para incentivar a produção de mel pelo apicultor, que trabalha com abelhas do gênero Apis, e meliponicultor, que produz mel usando abelhas sem ferrão. O projeto estabelece objetivos, metas e instrumentos de ação com a finalidade de fixar normas macroestratégicas para a criação e viabilização da cadeia produtiva.

Os objetivos da lei são estimular, fortalecer e modernizar a agroindústria apícola e da meliponicultura em Mato Grosso do Sul; difundir tecnologias concernentes ao manejo da produção, visando o incremento da produtividade e melhoria da qualidade dos produtos; dar suporte a formação de cooperativas e associações de produtores; desenvolver programas e campanhas para a divulgação do uso do mel na alimentação doméstica e escolar, no combate à desnutrição infantil, visando a segurança alimentar e na elaboração de medicamentos fitoterápicos; entre outros.

Márcio propõe tratamento diferenciado às micro e pequenas empresas do setor na obtenção de licenciamento ambiental, com taxa diferenciada ou isenção total. A proposta ainda prevê a concessão de crédito rural e incentivos para a produção orgânica.

Na justificativa, o tucano destacou que a atividade começou em Mato Grosso do Sul nos anos 80. "O Estado de Mato Grosso do Sul possui um bom potencial para a exploração apícola, tanto nas regiões de matas, ao sul, nas regiões de cerrado e do Pantanal. Além de rica flora natural constituída pelas reservas permanentes, a agricultura, as florestas de eucalipto complementam o pasto apícola possibilitando a exploração migratória", justificou.

Fonte: <http://www.agorams.com.br/index.php?ver=ler&id=133488> - Mato Grosso do Sul, Terça-Feira, 12 de Agosto de 2008 -

10 – Biodiesel poderá assegurar renda aos agricultores

Tribuna do Norte - Os campos de girassol que se espalham pela paisagem são uma novidade para os moradores do assentamento Santo Antônio, no município de Touros, distante 87km de Natal. Mas as grandes flores amarelas que chamam atenção pela beleza, são também sinônimo de uma

mudança para os agricultores. As sementes já têm compra garantida pela Petrobras e vão alimentar os trabalhos de pesquisa realizados na planta de biodiesel da estatal, localizada em Guamaré.

A estrutura tem capacidade de processamento de até 18 mil toneladas de sementes por ano e já trabalha com a mamona e o girassol. A tecnologia utilizada é única no mundo inteiro, patenteada pela Petrobras, porque consegue produzir o biodiesel através da própria semente, sem a necessidade de receber o óleo processado do produto.

Os agricultores de Touros são apenas uma parte dos 12,5 mil inscritos no Programa Estadual de Agroenergia e Agricultura Familiar, uma parceria entre a Petrobras e governo do estado. Além do girassol, o projeto – lançado em fevereiro deste ano - estimula também a produção de algodão. A grande vantagem para os trabalhadores rurais é o preço de compra garantido pela parceria: R\$ 1,30 para o quilo de sementes de algodão e R\$ 0,81 para o girassol.

O presidente da Associação dos Produtores Rurais da Comunidade de Santo Antônio, Francisco Coutinho, se diz satisfeito com o plantio dos 136 hectares que atenderá cerca de 18 famílias da localidade. Os girassóis foram plantados em meados abril e ficam prontos para a colheita em aproximadamente 110 dias. As flores sem caule são jogadas dentro de uma máquina comprada pela associação responsável por separar o miolo das sementes, deixando o produto pronto para a venda.

Coutinho declara que ainda não tem uma expectativa de quanto a comunidade conseguirá arrecadar com a primeira produção de girassol. Porém, lembra que somente em 6 hectares eles já conseguiram colher cerca de 7 mil quilos de sementes. Para agregar valor ao produto, os agricultores estão se programando para a compra de um novo equipamento que já processará as sementes extraindo o óleo que poderá ser vendido a Petrobras por um valor mais alto.

UEB espera por produção continuada - A Petrobras tem planos de tornar contínua a produção de biodiesel no Estado até o final deste ano. Esse planejamento é feito com base nas duas Unidades Experimentais de Biodiesel (UEB) que a empresa possui em Guamaré. Uma delas, única do mundo que produz biodiesel a partir de grãos, terá capacidade para gerar anualmente 12 mil toneladas do combustível. A outra planta de produção, que beneficia o biodiesel já a partir do óleo retirado de plantas como girassol, responderá por uma produção de 6 mil toneladas.

Juntas, a partir do momento que a produção se tornar contínua, as duas plantas poderão ofertar ao mercado 5% da produção para serem acrescentados ao óleo diesel consumido no Rio Grande do Norte. Essa mistura será obrigatória a partir de 2013. A plantação de girassóis possibilita a formação de uma cadeia produtiva. As plantações de girassol, quando ainda não tiverem sido colhidas, poderão ser usadas para a implantação do cultivo de mel. As abelhas aproveitariam as flores dos girassóis.

Depois da colheita, o resto das plantas pode ser usada para a produção de ração animal. Essa “torta” pode ser usada, por exemplo, na criação de caprinos. Segundo os agricultores da região, esse aspecto da criação da cadeia é o mais importante do programa de biodiesel, porque possibilita a geração de renda em longo prazo. Parte da produção de sementes poderá ser beneficiada na comunidade de Canudos, em Ceará Mirim, onde a Petrobras vai instalar uma extratora para que os próprios produtores beneficiem os girassóis.

11 – Menores de um ano devem evitar o consumo de mel

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomenda que crianças com menos de um ano de idade não consumam mel. O objetivo da orientação é prevenir a ingestão de esporos da bactéria *Clostridium botulinum*, bacilo responsável pela transmissão do botulismo intestinal. Não existem restrições ao consumo de mel por crianças com mais de um ano de idade e adultos sem problemas de saúde relacionados à flora intestinal.

Apesar de não haver confirmação de casos da doença no Brasil, a atuação da Anvisa está fundamentada em publicações oficiais da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde (como, por exemplo o Manual Integrado de Vigilância Epidemiológica do Botulismo) e publicações científicas sobre contaminação do mel brasileiro com *Clostridium botulinum*. Resultados de pesquisas apontam que 7% das 100 amostras de mel comercializadas por ambulantes, mercados e feiras livres, em seis estados brasileiros, estavam contaminadas com o bacilo.

O assunto foi pautado pela Agência em duas reuniões da Câmara Técnica de Alimentos, fórum formado por professores especialistas que fornecem suporte técnico à Gerência Geral de Alimentos da Anvisa. “A discussão ocorrida na Câmara Técnica de Alimentos resultou na publicação do Informe Técnico 37, que alerta pais e educadores para não incluir o mel na alimentação de crianças menores de um ano”, explica a diretora da Anvisa, Maria Cecília Martins Brito.

O botulismo intestinal só se inicia após a transformação dos esporos do *Clostridium botulinum* para a forma vegetativa (início das atividades metabólicas do microrganismo). Na forma vegetativa, esse bacilo se multiplica e libera toxina botulínica no intestino. “É importante lembrar que a multiplicação do *Clostridium botulinum* e liberação da toxina no intestino só ocorre em crianças que ainda não possuem a flora intestinal completamente formada ou em adultos com alguma doença que possa alterar essa flora protetora”, afirma Brito.

Em adultos sem problemas relacionados à flora intestinal, o consumo desses esporos nos alimentos não gera qualquer tipo de problema para a saúde. “A vigilância sanitária está trabalhando com o princípio da precaução, uma vez que o alto teor de açúcar e a baixa atividade de água, próprios do mel, impedem a germinação do esporo e, conseqüentemente, a produção da toxina”, finaliza a diretora da Anvisa.

Botulismo - O botulismo é uma doença neuroparalítica grave, não contagiosa, resultante da ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Quando provocada pela ingestão de alimentos contaminados, é considerada doença transmitida por alimento. Nas amostras de alimentos é comum encontrar formas esporuladas do *Clostridium botulinum*, em especial no mel. O botulismo intestinal é um modo de transmissão do botulismo e ocorre com maior freqüência em crianças com idade entre 3 e 26 semanas. Está associado à ingestão de esporos da bactéria presentes em alimento contaminado.

De acordo com a Portaria 5/2006, da Secretária de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, o botulismo é doença de notificação compulsória. As suspeitas de casos exigem notificação à vigilância epidemiológica local e investigação imediata. Informações: Ascom/Assessoria de Imprensa da Anvisa - Brasília, 19 de agosto de 2008.

12 - Apicultores alemães tiram abelhas do campo para evitar contaminação com transgênicos

(Por Julio Godoy, IPS) - Para as abelhas alemãs, o campo já não é apenas o que costumava ser. Fugindo dos inseticidas e dos cultivos transgênicos, agora buscam abrigo nas cidades. No dia 15 de julho, seis apicultores alemães levaram suas abelhas até Munique para salvá-las do milho geneticamente modificado que foi plantado perto de sua aldeia, Kaisheim, a 80 quilômetros da cidade. “Se nossas abelhas entrarem em contato com o milho geneticamente modificado, e o mel for contaminado por ele, não poderemos vendê-lo”, disse à IPS Karl Heinz Bablock, um dos seis apicultores. Na Alemanha os transgênicos são legais, mas não podem ser destinados ao consumo humano.

Meses atrás, Bablock e vários colegas seus apresentaram uma demanda judicial contra os cultivos geneticamente modificados, mas o tribunal determinou que, com essas plantações são legais, eram os apicultores que deveriam levar suas colméias para outro lado. ‘É sabido que as abelhas passam 90% de seu tempo de vida em um perímetro de três quilômetros. Mas, podem voar até 10 quilômetros sem problema. Estamos realmente felizes pelo fato de a cidade de Munique ter dado abrigo às nossas abelhas”, disse o apicultor.

Thomas Radetzki, diretor da união de apicultores Millifera, disse que as abelhas permanecerão em Munique “até o fim do verão” (boreal). “Em meados de agosto termina o período de crescimento do milho e poderão voltar para casa”, acrescentou. Estes movimentos de abelhas se tornaram comuns por toda a Alemanha. “mas, em algumas regiões, como Brandenburgo, próximo a Berlim, é quase impossível escapar dos transgênicos. Estão por todos os lados e as abelhas entram em contato com eles”, afirmou Radetzki à IPS. Mas, não é a única ameaça que enfrentam.

As mudanças climáticas na agricultura, com a introdução de monoculturas e o uso intensivo de pesticidas, obrigam as abelhas a buscar refúgio nas cidades. Peter Rozenkranz, entomologista na Universidade de Stuttgart, disse à IPS que as monoculturas estão privando as abelhas de seu habitat natural. “Após algumas boas semanas na primavera, as abelhas se vêem ameaçadas pela fome, porque avançando o ano quase não restam flores”, acrescentou. Imagens obtidas via satélite mostram que “em vastas regiões, especialmente na zona oriental do país, não há nada que sirva de alimento para as abelhas”, ressaltou.

E, se não bastasse isso, os cultivos estão saturados de inseticidas e pesticidas, que quase em sua totalidade resultam ser fatais para as abelhas. Apicultores do Estado de Baden Wurttemberg informaram sobre a morte de centenas de abelhas em maio. Culparam um componente químico do inseticida Poncho Pro, usado para proteger das larvas as sementes do milho. Manfred Raff, diretor da associação regional de apicultores, disse à IPS que mandou analisar suas abelhas depois das mortes em massa. “Encontramos em seus corpos abundantes traços desse produto químico”, afirmou.

Como consequência de uma demanda judicial apresentada por Raff e outros 700 apicultores de BadenWurttemberg, a gigante da indústria química e farmacêutica Bayer admitiu que Poncho Pro causou a morte, mas culpou os produtores de sementes pelo uso indevido desse produto. Viver nas cidades se tornou mais atraente para as abelhas, “porque as áreas verdes recreativas e os jardins

têm uma vegetação variada e exuberante, que floresce ao longo de vários meses, desde o começo da primavera até o fim do verão”, afirmou Rosenkranz.

“Nas cidades, as abelhas só precisam voar algumas centenas de metros, de um parque público a uma sacada e dali até um jardim para encontrarem suculentas flores, em sua maioria livres de inseticidas”, acrescentou Rosenkranz disse que as abelhas estiveram sob ameaça de extermínio durante anos. Em 2007, morreram cerca de 30% de sua população na Alemanha. Atualmente, 330 das 550 variedades de abelhas silvestres são consideradas espécies em perigo. O panorama se repete em outros países, especialmente nos Estados Unidos: em 2007, em regiões de 24 Estados, até 70% da população de abelhas morreram em circunstâncias estranhas.

O desaparecimento dessas polinizadoras por excelência teriam profundas conseqüências ambientais, que iriam muito além da falta de mel. A escassez de alimentos se agravará se as colônias de abelhas deixarem de polinizar frutas e vegetais.

Fonte: Apacame-Webb - Veículo: Ambiente Já - Seção: Home - Data: 20/08/2008 - Estado: RS –

13 – CONVITE - 5ª Reunião de 2008 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola

CONVITE

Prezado(a) Senhor(a),
Vimos através deste e-mail convidá-lo para a 5ª Reunião de 2008 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-00:001.87) - Normalização da atividade apícola estabelecendo-se parâmetros de conformidade para um Sistema de Produção de Mel, compreendendo manejo de produção, coleta, transporte, extração e equipamentos nas fases de campo (apiário, unidade de extração), além do processamento da matéria prima (mel) no entreposto, englobando os requisitos técnicos, para métodos de ensaios (físico-químico e microbiológico), sistema de rastreabilidade e terminologia, a se realizar conforme a seguir:

LOCAL: APACAME – Associação Paulista de Apicultores, Criadores de Abelhas Melíferas Europeias
ENDEREÇO: Av. Francisco Matarazzo, 455 – Prédio Casa do Fazendeiro, Térreo - Água Branca - São Paulo - SP (11) 3864-9284.

DATA: 21 de agosto de 2008; HORÁRIO: Das 09:30 às 17:00 h; PAUTA: Leitura da Ata da reunião de 02.06.2008; - Apresentação do Projetos de Norma Sobre Métodos de análise; - Continuação do projeto de Norma 00:001.87-006 (Apicultura – Mel – Sistema de rastreabilidade). Confirmar presença com NEWTON FERRAZ, através: - Telefone: (11) 3017-3615 ou e-mail: nferraz@...

Fonte: Apacame Plenário – 18/08/2008

14 – DF: Parque Olhos D’Água recebe Feira do Mel neste fim de semana

Brasília/DF - Os visitantes do Parque Olhos D’água, em Brasília, terão uma novidade neste fim de semana (23 e 24). Além de praticar exercícios, caminhadas e levar a criançada para brincar, poderão visitar a Feira do Mel e encontrar uma variedade de produtos que fazem bem à saúde. A Feira, que acontece de sexta (22) a domingo (24), é uma das ações do Projeto Apis do Sebrae no

Distrito Federal, em parceria com o Instituto Brasília Ambiental, Ibram, e a Associação de Apicultores do DF.

"A proposta da feira no parque é unir qualidade de vida e bem-estar com o mel, que é fonte de energia e saúde", afirma a gestora do Projeto Apis no Sebrae no Distrito Federal, Patrícia Ferreira. O administrador do Parque Olhos D'Água, Ezequias Vasconcelos, aprova a idéia. "A Feira acontece num momento muito importante, em que passamos por uma revitalização do Parque", afirma. Oito apicultores do DF farão a exposição de produtos no local. Além do mel, haverá na feira oferece geléia real, extrato de própolis, pães e bolos de mel, granola adoçada com mel e também pólen, rico em vitaminas e sais minerais.

Para o apicultor José Carlos Fiuza, esta é uma boa oportunidade de divulgar as propriedades e benefícios do mel e seus derivados. Ele ressalta a certificação de qualidade dos produtos. "Todo o mel que comercializamos está livre de qualquer contaminação, pois passa por uma análise de qualidade e tem o selo da Secretaria de Agricultura", afirma. Fiuza alerta para os riscos do consumo de mel clandestino. "A população deve evitar os produtos que não possuem esse selo" acrescenta. O mel de Brasília recebeu o prêmio de melhor mel do Brasil neste ano, durante o 17º Congresso Brasileiro de Apicultura.

A feira também traz uma mostra de abelhas indígenas sem ferrão. O meliponário pode ser visto por adultos e crianças. E para quem tiver interesse, a Associação de Apicultores do DF fará inscrições para cursos de apicultura no local. A feira ficará montada próxima à entrada do Parque Olhos D'Água. Até o fim do ano também estão previstas feiras do mel no Parque da Cidade e no Parque de Águas Claras.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – Apacame-Web – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 21/08/2008 - Estado: RS

15 – DF: exportação brasileira de mel apresenta queda no mês de julho

Apesar da redução de 12,98% em relação a junho, resultado é 4º melhor do ano; em contrapartida, exportações nos primeiros sete meses de 2008 cresceram 74,54% na comparação com igual período de 2007.

Brasília/DF - Giovana Perfeito - As exportações brasileiras de mel sofreram retração no mês de julho na comparação com os resultados de junho deste ano. Em julho, o valor das exportações alcançou US\$ 3,729 milhões, redução de 12,98% em relação ao mês anterior. Mesmo assim, esse ainda é o quarto maior valor mensal já exportado pelo Brasil no ano de 2008.

As quantidades exportadas também sofreram queda – foram 1,46 mil toneladas, redução de 12,33% – assim como o valor médio pago pelo mel exportado, que chegou a US\$ 2,56 por quilo, rompendo o ciclo de altas sucessivas observadas neste ano. No entanto, a comparação com o mês de julho do ano passado, o desempenho das exportações de mel é positivo. São constatados incrementos de 100,13% em valor e de 31,42% em peso.

Os dados constam de levantamento consolidado pelos consultores da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenadores nacionais da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Reginaldo Resende e Lázara 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.

O balanço dos primeiros sete meses do ano mostra que as exportações de 2008 ainda continuam favoráveis em relação ao mesmo período de 2007. De janeiro a julho, a receita das exportações alcançou US\$ 22,02 bilhões, um crescimento de 74,54% na comparação com 2007. E, as quantidades comercializadas registram 9,63 toneladas, um aumento de 20,77%.

Origem - Em julho, São Paulo manteve a liderança do ranking dos estados exportadores com receita de US\$ 1,376 milhão. Na seqüência, vêm Santa Catarina com US\$ 906 mil, Piauí (US\$ 356,6 mil), Paraná (US\$ 355,2 mil), Ceará (US\$ 243,8 mil), Rio Grande do Sul (US\$ 240,8 mil), Minas Gerais (US\$ 151,4 mil) e Rio Grande do Norte (US\$ 97,2 mil). Os melhores preços foram recebidos pelo Ceará (US\$ 3,03/Kg), Minas Gerais (US\$ 2,68/Kg), Pernambuco (US\$ 2,68/Kg) e Paraná (US\$ 2,63/Kg). Os demais estados tiveram preço abaixo da média nacional (US\$ 2,56/Kg).

Destino - Apesar da suspensão do embargo europeu, o principal destino das exportações brasileiras de mel continua sendo o mercado americano. Em julho, esse mercado importou US\$ 2,81 milhões de mel do Brasil, representando mais de 75,3% do valor total comercializado com o mercado externo naquele mês.

Nos primeiros sete meses deste ano, as exportações para os Estados Unidos da América (EUA) totalizaram US\$ 18,86 milhões, equivalentes a 8,31 mil toneladas de mel. O resultado representa aumento de 66,46% em valor e de 14,79% em peso, na comparação com o mesmo período de 2007. No mês passado, o País exportou 205,1 mil quilos de mel para a Alemanha a um preço de US\$ 2,41/Kg, abaixo da média.

Expectativas - O desaquecimento das exportações brasileiras de mel identificado no mês de julho pode se estender para os próximos meses. Essa análise considera o histórico das exportações de mel que sempre apresentam uma sazonalidade, com reduções dos negócios no segundo semestre. Além disso, por ser esse um mercado com número reduzido de grandes compradores, esse quadro poderá se agravar.

“Tudo indica que o mercado internacional, que no primeiro semestre se mostrou fortemente comprador por conta dos baixos níveis de estoques de mel, já recompôs seus estoques com as importações realizadas neste ano”, destaca Reginaldo Resende. Destaca-se também que a atual exigência do Ministério da Agricultura de obrigatoriedade de registro das casas de mel como Estabelecimento Relacionado (ER) deverá diminuir o ritmo do retorno das exportações brasileiras para a União Européia, a curto e médio prazo.

Além disso, há também a dificuldade de se implantar, em curto prazo, as boas práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP/APPCC) nos entrepostos e casas de mel para atender às exigências do mercado europeu.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 21/08/2008 - Estado: RS

16 - Apicultura é tema de ciclo de palestras hoje e amanhã em Taubaté

SÃO PAULO - O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo (Sebrae-SP) em São José dos Campos e a Universidade de Taubaté (Unitau) promovem hoje e amanhã um ciclo de palestras sobre apicultura. As atividades, que fazem parte das comemorações dos 20 anos do Centro de Estudos Apícolas (CEA) da Unitau, iniciam-se sempre às 8h, no Departamento de Ciências Agrárias da própria instituição de ensino.

De acordo com o analista do Sebrae-SP em São José dos Campos, José Fábio Tau Júnior, as palestras tratarão de temas relacionados a toda a cadeia da apicultura, como culinária, cosméticos artesanais, produção de hidromel, implantação de pequenos criatórios de abelhas rainhas e a criação de abelhas. O objetivo é aprimorar o manejo, aumentar a qualidade e a produtividade, o que conseqüentemente trará benefícios aos produtores.

Foram convidados para ministrar as palestras professores, mestres e doutores da Unitau, o consultor do Sebrae-SP Robson Haad, a pesquisadora e mestre da Universidade Estadual Paulista (Unesp), Juliana do Nascimento Bendini, e profissionais formados pelo curso de pós-graduação em Apicultura do programa de Ensino a Distância da Unitau.

Nos últimos anos, a apicultura brasileira vem se destacando no mercado nacional e externo. Produzindo 40 mil toneladas anuais de mel, o Brasil é o 5º maior exportador e o 11º produtor no ranking mundial. A cadeia produtiva brasileira envolve atualmente mais de 350 mil apicultores e gera 16 mil empregos diretos no setor industrial. Para José Fábio, este cenário é promissor e oferece um grande potencial a ser explorado e descoberto. "As características naturais brasileiras de flora e clima favorecem a produção de mel", explica. "Toda esta movimentação do mercado representa apenas 15% do potencial apícola brasileiro", finaliza.

Olímpia - A cidade de Olímpia planeja oferecer 2010 leitos na rede hoteleira até 2010. Atualmente, há no município 28 hotéis e pousadas. "Nosso foco agora é o turismo", salienta o presidente da Associação Comercial e Industrial (Acio), Flávio Vedovato. "O Sebrae-SP nos mostrou o que fazer com o que tínhamos na mão, como o Festival de Folclore e o parque aquático Thermas dos Laranjais", conta.

O fluxo de turistas aumentou desde que o Escritório Regional do Sebrae em São José do Rio Preto iniciou o Projeto "Desenvolvimento Sustentável do Turismo Receptivo", com a participação da Acio e de outras entidades, como o Conselho Municipal de Turismo (Comtur), a União dos Artesãos (Casa do Artesão) e a Associação de Hotéis e Pousadas (AHPO).

Fonte: Apacame-Web - Veículo: DCI - Seção: São Paulo - Data: 22/08/2008 - Estado: SP

17 – Abelhas envenenadas

O combate ao amarelão, doença que ataca os pomares de laranja, está prejudicando a criação de abelhas em São Paulo.

A florada da laranjeira é sempre bem-vinda para os criadores de abelha. Os irmãos Nércio e Newton Parise têm 30 apiários, mas não estão satisfeitos com o que têm encontrado nas colméias. Pelas contas deles, a queda na produção é de, pelo menos, sessenta por cento. Um prejuízo estimado em R\$ 70 mil. Em 20 anos de atividade, os irmãos nunca tinham visto uma mortandade tão grande de abelhas.

A situação era ruim em Abril. Os produtores contam que tudo ocorreu depois de uma pulverização aérea nos laranjais vizinhos. Parte foi recolhida e enviada para pesquisadores da Unesp de Rio Claro, que também receberam sete amostras de outras regiões do Estado. Duas apresentaram o princípio ativo do inseticida usado no combate ao psilídeo, transmissor do amarelão. Uma delas era a enviada pelos produtores de mel de Brotas.

“Nas amostras que deram positivo, para os dois casos, a quantidade de inseticida que tinha nas abelhas era maior do que o permitido por lei”, explicou Osmar Malaspina, biólogo da Unesp. “De um jeito fiquei aliviado e de outro fiquei triste porque o veneno está matando. Eles têm que abrir os olhos. Agora, como faz? Eles estão nos prejudicando e matando nossas abelhas. Isso não pode. Todo mundo precisa viver”, reclamou Nércio.

O presidente da Associtrus, entidade que reúne 1,2 mil citricultores, afirma que é importante o combate ao vetor da doença, mas condena a pulverização aérea. “Deveríamos coibir esse tipo de aplicação, que é, realmente, indiscriminada e que provoca problemas desse tipo e outros problemas de desequilíbrio biológico muito graves”, disse Flávio Viegas. Segundo a Associação Paulista de Apicultores, quinze criadores foram prejudicados.

Fonte: Globo Rural - Publicação: 23/08/2008 -
<http://www.zoonews.com.br/noticiax.php?idnoticia=147264>

18 – Fórum mobiliza produtores de mel de Jari (RS)

Apicultores da região Central do Estado debatem neste sábado (23) técnicas para aperfeiçoar produção de mel na região

Jari - Da ASN/RS - Elias Eberhardt - Apicultores da Aapiflona produzem cerca de 12 toneladas de mel por ano. Começa hoje (23), em Jari, no Rio Grande do Sul, o 3º Fórum Apícola promovido pela Associação de Apicultores Flor Nativa (Aapiflona). O evento, na localidade de Veado Branco, reúne 50 produtores da região. O apoio é do Sebrae no Rio Grande do Sul, que está à frente do projeto 'Apicultura na Região Centro'.

No 3º Fórum Apícola serão discutidos temas como associativismo, identificação de doenças de abelhas, divisão de enxames, manejo para produção com dois ninhos e introdução de abelhas rainhas. Na parte da manhã terá palestras com o objetivo de integrar o grupo de apicultores. Após o almoço, os participantes conhecerão as instalações da Casa de Mel de Jari, e, por fim, os apiários locais onde haverá troca de informações para mostrar, na prática, as técnicas abordadas nas palestras. O apicultor e organizador do fórum, Gustavo Pinto da Silva, está otimista em relação ao aproveitamento dos conhecimentos pelos apicultores.

A gestora do projeto Apicultura na Região Centro, Carina Petry Brackmann, destaca o excelente aperfeiçoamento da cadeia do mel em Jari, nos últimos dois anos, graças ao apoio do Programa Juntos para Competir. “Neste período tivemos avanços como, por exemplo, a reforma da Casa de Mel, que está sendo adaptada e equipada segundo exigências do Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)”, informa.

Com um local próprio para envasar o mel e com inspeção federal, a gestora acredita que os apicultores terão estímulo para aumentar a produção dos apiários, pois um dos entraves era justamente a falta de local apropriado que permitisse, entre outras alternativas, a exportação do produto.

Os 35 apicultores associados à Aapiflona produzem, anualmente, 12 toneladas de mel. Com a reforma, o entreposto de Jari terá capacidade para envasar até 50 toneladas do produto por ano. Para suprir as exigências, o local está recebendo novos equipamentos como uma embaladora de sachês e a colocação de azulejos, entre outras reformas.

A Aapiflona é assistida pelo programa Juntos Para Competir, ação do Sebrae no Rio Grande do Sul em parceria com a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). O programa incentiva o agronegócio gaúcho nos segmentos de bovinocultura de corte, suinocultura, ovinocaprinocultura, fruticultura, floricultura, vitivinicultura, apicultura e cultura de cana-de-açúcar e seus derivados.

O projeto Apicultura na Região Centro atende apicultores organizados em associações nos municípios São Sepé, Jari, Cacequi, Cachoeira do Sul e Santiago. O objetivo é buscar a legalização dos entrepostos, aumentar o volume de mel comercializado, a produtividade e a melhoria da qualidade do mel, promovendo o fortalecimento da apicultura na região Centro. Com isso, o grupo pretende aumentar o volume do mel comercializado inspecionado na região em 30% até o final de 2010 e elevar a produtividade das colméias em 15% até o final de 2010.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5182 e (51) 3216-5123 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae - (51) 3216-5006 - Sebrae Centro - (55) 3223-2277 –

Fonte: Apacame-Web - ASN – Agência Sebrae de Notícias – 23/08/2008 -

19 – Mapa recomenda consumo do mel com inspeção oficial

Rico em nutrientes, o mel encontrado no mercado só é seguro quando acompanhado pela certificação do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou da fiscalização estadual ou municipal. Mel, leite, carne, pescado e ovos são exemplos de produtos de origem animal sujeitos a fiscalização e certificação oficial que validam as condições industriais, higiênicas e sanitárias, antes de serem disponibilizados ao consumidor”, garante o secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/Mapa), Inácio Kroetz.

A preocupação com a saúde dos consumidores de mel levou a SDA a inserir no novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Riispoa) a determinação de constar, nos rótulos do mel, recomendação para que o produto não seja oferecido a crianças menores de um ano.

As novas regras estão em consulta pública desde julho e a decisão para o mel visa prevenir o botulismo intestinal infantil, doença desenvolvida devido à formação incipiente da flora do intestino de crianças nessa faixa etária. O problema é causado pela presença de esporos da bactéria *Clostridium botulinum*, que são comuns no meio ambiente e podem contaminar o mel por meio do ar, do néctar, do pólen e da própria abelha, não sendo eliminados durante o processamento. Em

adultos que não apresentam problemas intestinais, a ingestão desses esporos no mel com a certificação oficial não acarreta problemas à saúde.

Há dois anos, o tema é discutido nas reuniões da Câmara Setorial do Mel. Um grupo temático, criado para estudar a relação entre o consumo de mel por bebês e o desenvolvimento do botulismo, constatou que não há registros de casos de botulismo intestinal infantil no País. O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, que representa 350 mil apicultores do País, lembra que a qualidade do mel nacional é reconhecida, inclusive pela União Européia, um dos mercados mais exigentes do mundo. Estamos atuando junto ao Ministério da Agricultura, promovendo ações que incentivam as boas práticas de produção o que, conseqüentemente, garante ao consumidor o mel certificado”, completou.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Olhar Direto - Seção: Agronegócios - Data: 23/08/2008 - Estado: MT.

20 – 4º Encontro Paranaense de Apicultura: dia 10 de outubro de 2008

O 4º Encontro Estadual de Apicultura acontecerá dia 10 de outubro de 2008 (sexta-feira), nas dependências do Instituto Emater - PR - Rua da Bandeira, 500.

PROGRAMAÇÃO

- 8:00 - 9:00 - Inscrições e entrega de credenciais; - 9:00 - Abertura com lideranças apícolas e autoridades públicas; - 09:30 às 10:45 - Palestra 1 - Boas Práticas Apícolas, a cargo de Henrique Breyer, sob a Coordenação de Paulo Gustavo 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, sob a coordenação de Francisco Xavier Junior (Apicultor e vice-presidente da FEPA);

- 12:15 às 14:00 - Intervalo para almoço;

- 14:00 às 15:15 – Painel 1 - Conjuntura Apícola Nacional, Internacional e Projetos da CBA, com José Gumerindo Corrêa da Cunha - Presidente da CBA e Câmara Setorial de Mel e Produtos Apícolas (MAPA), sob a coordenação de Adhemar Pegoraro (apicultor e presidente da FEPA);

- 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.

Informações: Coordenação Geral: Adhemar Pegoraro (presidente FEPA - 41 - 3350-5878) e Secretaria Geral: Paulo Luciano (Instituto Emater – fone: 41 - 3250-2263 - fax: 41 - 3250- 2105 - pauloluciano@emater.pr.gov.br) e Roberto de A Silva (SEAB/DERAL – fone: 41- 3313.4132 – fax: 41 - 3313.4031 - andrades@seab.pr.gov.br).

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