

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 - Milho transgênico na Alemanha obriga as abelhas a buscar refúgio nas cidades; 3 - 4º Encontro Paranaense de Apicultura: dia 10 de outubro de 2008; 4 – Botulismo X crianças menores de um ano X Rede Globo; 5 - Piauí exportou US\$ 356,6 mil em mel no mês de julho; 6 - NUEVA ZELANDA- PROGRAMA PARA CRIAR UMA ABELHA COM RESISTÊNCIA A VARROA; 7 - EE.UU. - O MISTÉRIO DO DESAPARECIMENTO DAS ABELHAS CHEGAM AO TRIBUNAL; 8 - ARGENTINA- EXPORTAÇÕES DE MEL JULHO 2008; 9 - EE.UU.- ACUMULAÇÃO DE PESTICIDAS PODERIA PRODUZIR UMA MÁ QUALIDADE DE MEL; 10 – Notícias da CBA – mel x botulismo x crianças menores de um ano; 11 - BOTULISMO - Uma forma de intoxicação alimentar que pode matar se não tratada a tempo; 12 – A APACAME convida todos os Apicultores e Meliponicultores para participarem do Encontro de Apicultores do Mês de Setembro; 13 – PE: especialista fala da descoberta da Própolis Vermelha do Mangue no 16º Agrinordeste; 14 – MG: apicultura fomenta economia de cidades do Norte do Estado; 15 - APACAME PROMOVE CURSO DE APICULTURA; 16 - Encontro de Apicultores neste fim de semana.

1 - Um minuto de Reflexão

· "Quando a sorte nos exime de trabalho, a natureza nos presenteia com tempo." - Antoine Rivarol

· "Algum dinheiro evita preocupações; muito, atrai". - Confúcio

2 - Milho transgênico na Alemanha obriga as abelhas a buscar refúgio nas cidades

Para fugir dos inseticidas e dos cultivos transgênicos, as abelhas na Alemanha 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 o apicultor Karl Heinz Bablock. Na Alemanha, os transgênicos são legais mas não podem ser destinados ao consumo humano.

Meses atrás, Bablock e vários colegas apresentaram uma demanda judicial contra os cultivos geneticamente modificados, mas o tribunal determinou que, como 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 dez 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, pois em meados de agosto termina o período de crescimento do milho e poderão voltar para casa”. Estes movimentos de abelhas se tornaram comuns por toda a Alemanha. “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. 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. Segundo Peter Rozenkranz, entomologista na Universidade de Stuttgart, 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 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 BadenWurtemberg, 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 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 consequências 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: (IPS/Envolverde) – AEN – Agência Estadual de Notícias - Data 25/08/2008 - Editoria: Agricultura

3 - 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.

Como sabem esse evento é uma realização da FEPA - Federação Paranaense de Apicultura (associações e entidades apícolas), com apoio de instituições públicas (SEAB/INSTITUTO EMATER, SEPL-PRBIODIVERSIDADE, UEM, UFPR) e privadas.

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 Prof^a. Dr^a-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 Gumercindo 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 Secretária 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).

4 – Botulismo X crianças menores de um ano X Rede Globo

Contagem, 25 de Agosto de 2008

Ao

Senhor Luis Nascimento (fantastico@redeglobo.com.br)

Diretor Geral do programa Fantástico da Rede Globo de Televisão.

Ontem a noite pudemos acompanhar mais uma matéria referendando o não uso de mel por crianças com menos de 1 ano, o não uso de mel por quaisquer pessoas que possuam algum tipo de deficiência no sistema gastro-intestinal e ainda o aconselhamento aos pais para que consultem o pediatra antes de simplesmente dar mel aos filhos de quaisquer idades.

A matéria, ao nosso ver, deixa a desejar no que tange a informação de qualidade aos telespectadores por ser amplamente dirigida uma propaganda negativa do mel para o consumo humano sem qualquer embasamento adequado que apresente realmente cientificismo para comprovar as informações de tão nocividade do mel. Eis os pontos que chamamos a atenção:

O papel da ANVISA na análise de méis sem origem ou procedência adequadas para validarem informações sobre a ocorrência de esporos de *Clostridium botulinum* no mel. É inadmissível que as análises tenham acontecido exclusivamente com méis não registrados, cujo a possibilidade de ocorrência de contaminação microbiológica é potencialmente existente. Conforme já relatado pela

indústria apícola na matéria anterior do Fantástico exibida em 2007, todos os méis devidamente registrados sanitariamente no Brasil, não possuem nenhum registro da presença do clostridium no mel.

Ao não utilizar mel devidamente legalizado pela ANVISA a Rede Globo de Televisão, em sua reportagem, insinua que todos os produtos devidamente qualificados estão na mesma categoria dos embalados ilegalmente em fundos de quintal sem nenhum tipo de qualidade ferindo assim a indústria apícola, lesando entrepostos que investiram milhões em estruturas para comercialização de produtos com qualidade e os próprios apicultores, a grande maioria pessoas simples e honestas que procuram desenvolver também trabalhos sérios em suas atividades.

A reportagem ainda insinua que a ANVISA deseja obrigar os apicultores a rotular em seus méis a indicação de não dar mel a crianças com menos de 1 ano, quando o ideal seria que a mesma analisasse os lotes de mel e os com resultado negativo autorizar os entrepostos a rotularem: "mel livre de Clostridium Botulinum". A Rede Globo de Televisão teria prestado um serviço a indústria apícola nacional ao propor tal medida longe de simplesmente apoiar a idéia de não dar mel a crianças com menos de 1 ano de jeito nenhum. Vale lembrar ainda que não apenas os entrepostos com mel registrado no SIF, mas também todo e qualquer alimento, inclusive o mel, com devido registro nas esferas estaduais - SIE e nas esferas municipais - SIM - possuem o devido registro sanitário e controle da gestão da qualidade devidamente fiscalizados pelo poder público conferindo seriedade no trato apícola com oferecimento de produtos a base de mel com a mais alta qualidade aferida.

A informação incorreta e sem apresentação de fonte científica que mel, para crianças com mais de 1 ano e adultos que possuam algum tipo de deficiência do sistema gastro-intestinal não possam consumir mel sob pena de agravar o quadro destes pacientes. É irresponsável esta informação da ANVISA e da própria da Rede Globo de Televisão, primeiro pela ausência de qualquer dado científico que corrobore esta informação, fato que será prontamente analisado pela assessoria jurídica da câmara setorial do mel, órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a quem cabe de fato a atribuição de analisar tal ponto e propor consulta sobre tal tipo de consumo.

Vale lembrar que o mel, por suas propriedades anti-oxidativas e altamente cicatrizantes tenham atividades ao contrário do apresentado pela matéria: o mel possui na prática atividade reguladora do sistema gastrointestinal, de proteção da flora bacteriana e propriedades cicatrizantes e anti-ácidas contra gastrites e úlceras. Basta acessarmos sites de busca científicos com o da Pub Med para baixarmos dezenas de trabalhos científicos corroborando estas atividades funcionais deste poderoso alimento.

A própria Medicina tradicional Chinesa, recentemente incluída no SUS como um dos métodos de promoção da saúde, a mais de 3000 anos, sugere em suas publicações e tratados o uso do mel para doenças de plenitude do estômago e umidade do baço caracterizados por úlceras, gastrites, diarréias, tumores do sistema gastrointestinal, borburismo, constipação intestinal entre outras publicações. Sabe-se ainda, pelas propriedades peroxidativas do mel, que o mesmo atua como poderoso antioxidante prevenindo doenças do metabolismo e eliminando o excesso de radicais livres produzidos pelo organismo promovidos pela quebra enzimática da sacarose do néctar em glicose e frutose quando este ainda encontra-se no estômago da abelha.

A Rede Globo de Televisão informa e reconhece na reportagem que nunca ocorreu um único caso de intoxicação por botulismo com consumo de mel no país. Ao apresentar o caso da empresária que sofreu contaminação de clostridium através do consumo de peixe, esta emissora inverte a ordem dos produtos e apresenta-se incoerente em suas informações: mostra o peixe como elemento nutricional realmente causador da contaminação, um fato irretocável na reportagem, mas permanece colocando o mel como alçoz da doença e âncora da reportagem fazendo uma associação irresponsável do caso em questão ocorrido com a empresária e o mel sinergindo alimentos completamente diferentes, com aspectos físicos e químicos completamente distintos, um altamente perecível, o outro altamente estável, com grande capacidade de ver-se livre de quaisquer tipos de microorganismos causadores de fermentação ou processos enzimáticos de decomposição. O certo não seria colocar o peixe como âncora da reportagem?

Ao analisar os referidos lotes de mel comprados em feiras, como alardeou a reportagem, esquece a mesma de informar quais marcas são os referidos méis, de quais regiões, se são méis registrados permitidos pelo Ministério da Agricultura, se passaram em outras análises de conformidade do produto conforme rezam as legislações do Ministério da Agricultura e mais, se os 7% de casos encontrados com esporos, quais estavam em condições germinativas reais.

A presença do Clostridium botulinum é comum na natureza acometendo produtos de origem animal da carne ao leite, dos ovos ao mel. Em todos os alimentos existe a potencialidade real de encontrarmos esporos da bactéria. Tão perigosos quanto o mel são o leite de vaca, a carne de porco, de frango e de peixe, produtos altamente perecíveis, com alto teor de água e proteínas, um deleite não só ao clostridium mas milhares de outros microorganismos. Vai entretanto uma distância longínqua entre termos um mel com esporos de clostridium e esporos com potencialidade real de germinação.

O mel brasileiro é considerado o melhor mel do mundo, único produzido em condições praticamente orgânicas, livre de resíduos químicos e antibióticos, apreciado e comprado aos milhares de toneladas pelos EUA, Ásia e Europa que possuem em suas análises obrigatórias a presença de esporos potencialmente germinativos de clostridium. Basta acessar os links de comércio exterior da União Européia para atestar a ausência não só de clostridium, mas de qualquer outro microorganismo ou substância no mel brasileiro. Não fazemos parte da lista negra de méis contaminados que entram na comunidade européia.

Se tivéssemos esporos germinativos de clostridium seguramente não estaríamos entre os maiores exportadores do mundo para o produto. Outras características ainda favorecem a não germinação dos esporos de clostridium no mel brasileiro. O baixo percentual de umidade do mel brasileiro e o alto teor de peroxidase do produto capaz de promover ação oxidativa sobre a parede citoplasmática de bactérias levando a sua inviabilidade de germinação, vindo daí uma das atribuições sobre a atividade antibiótica do mel brasileiro, considerado o mais elevado do planeta.

Consideramos ainda irresponsável a apresentação de dados com contundência irrefutável sobre o mel quando as legislações em vigor dentro do ministério da Agricultura estão passando por ampla reformulação e uma consulta pública está em vigor sobre o RIISPOA - Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, regulamento este da década de 50 e que pela primeira vez na história vê uma reformulação profunda acontecendo nele, debatendo esta questão envolvendo o clostridium e outras tão importantes quanto estas que determinarão o futuro da atividade de mais de 350.000 pais de família que dependem hoje da atividade apícola para sobreviver.

Os últimos 5 anos colocaram o Brasil na liderança da pesquisa apiterápica superando em número de publicações países tradicionalmente qualificados neste tipo de pesquisa como Japão, EUA e Alemanha. Basta acessar o site da pub med internacional, digitar as palavras chave e ver que de cada 10 publicações internacionais referendando as atribuições terapêuticas dos produtos das abelhas, o mel entre eles, 7 foram produzidas no Brasil.

A fundação da SBA - Sociedade Brasileira de Apiterapia, a recente disponibilidade de cursos de apiterapia qualificados pela internet, com o do prof Dr. Stefan Stangaciu da Alemanha com versão em Português, os recentes cursos presenciais aplicados pelo saudoso prof. Vicente Ferrer do Chile e o próprio Prof Stefan Stangaciu, a presença marcante dos produtos das abelhas junto aos profissionais de medicina chinesa, fisioterapeutas, médicos oncologistas surpreendidos pela atividade anti-tumoral da própolis verde e vermelha produzidas no Brasil, tem carregado e impulsionado o consumo de produtos apícolas pela população seja para a nutrição preventiva de males, seja pela nutrição terapêutica funcional. São mais de 5000 profissionais da saúde em todo Brasil que, ano a ano doutrinam-se poderosamente na recomendação e prescrição de produtos apícolas para o equilíbrio do ser humano como um todo e na busca do equilíbrio do organismo biológico e psíquico. Isso obviamente provoca o medo e a fúria da indústria farmacêutica alopática que tem no Brasil seus principais mercados, principalmente o governo federal.

Temos a ampla certeza que tal matéria visa atingir a indústria apícola. Acreditamos, entretanto, que a Rede Globo de Televisão pautada pela informação ética de qualidade não se prestaria ao tipo de serviço sujo subsidiado por indústrias inescrupulosas que não tem interesse em alimentos funcionais totalmente acessíveis a qualquer parcela da população com alta resposta preventiva e terapêutica.

Acreditamos também que seria no mínimo responsável por parte da Rede Globo de Televisão a busca incessante da informação realmente verdadeira, consultando pesquisadores diversos ligados a cadeia da indústria de alimentos para uma informação verdadeiramente segura e fiel aos princípios que norteiam todo o trabalho tão bem conceituado e visto por grande parte da população brasileira e a apresentação, também em rede nacional de uma matéria investigativa bem feita, coerente, indo atrás das pessoas chave que constituem o mercado apícola no Brasil o que colocaria a Rede Globo em seu devido lugar: a grande âncora do telejornalismo brasileiro.

Despedimo-nos na certeza de que a Rede Globo de Televisão tomará medidas adequadas no sentido de tornar transparente as informações relativas ao mel e aos demais produtos das abelhas.

Atenciosamente,

Armindo Vieira do Nascimento Junior - Gestor de Sistemas de Produção Apícola - Diretor do Fórum de debates Cia da Abelha que conta com mais de 1700 profissionais da cadeia do agronegócio apícola em todo Brasil - Apiterapeuta sócio fundador da SBA - Sociedade Brasileira de Apiterapia.

Fonte: Cia da Abelha - ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - 25/08/2008

5 - Piauí exportou US\$ 356,6 mil em mel no mês de julho

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). 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: Apacame-Web – Veículo: Instituto Brasileiro de Logística - Seção: Notícias - Data: 25/08/2008 - Estado: MG

6 - NUEVA ZELANDA- PROGRAMA PARA CRIAR UMA ABELHA COM RESISTÊNCIA A VARROA

Abelhas instalações poderiam ser vulnerável a uma misteriosa doença que já destruiu milhares de colmeias no hemisfério norte, disse um investigador. Dr Mark Goodwin de HortResearch disse que, embora o nosso abelhas "são muito melhores" em comparação com ultramarinos no momento.

A experiência ao longo dos últimos 25 anos ao longo do tempo sugere que todas as colmeias estão pelo ácaro varroa, que atacam as abelhas. HortResearch tem um programa na Ilha Mercury para reprodução uma abelha-resistente varroa, Goodwin diz que este deve ser visto como uma ferramenta para ajudar a controlar varroa e não como uma varinha mágica.

Fonte: Notícias Apitrack n° 564 – 18/08/2008
<http://www.stuff.co.nz/sundaystartimes/4666639a6442.html>

7 - EE.UU.- O MISTÉRIO DO DESAPARECIMENTO DAS ABELHAS CHEGAM AO TRIBUNAL

A entidade sem fins lucrativos Natural Resources Defense Conselho apresentou uma ação judicial na segunda-feira no tribunal federal em Washington DC para forçar o governo federal a divulgar estudos sobre o efeito de uma nova pesticida em abelhas. Os estudos sobre pesticidas, clothianidin, foram ordenados pela Environmental Protection Agency pesticida, ao fabricante, Bayer CropScience, em 2003, quando a agência federal concedeu à empresa um recorde para a indústria química.

Um investigador Apícola do NRDC e à organização dos advogados acreditam que a EPA indícios de ligações entre pesticidas e as mortes misteriosas de abelhas em todo o país através da chamada "desordem colapso das colmeias", ou RCD, que não é tenha tornado público. A ligação é importante porque o valor de polini zação das abelhas cerca de 90 culturas do país, tem um valor de 15 bilhões de dólares. Maçãs, pêssegos, peras, abóboras, pepinos, cerejas, amoras, pimentos, squash, amêndoas, caju, girassol e muitas outras exigir ou beneficiar da polinização das abelhas.

Fonte: Notícias Apitrack n° 54 – 18/08/2008 - Sistema de Administracao e Trazabilidade Apícola APITRACK® - <http://www.apitrack.com>

8 - ARGENTINA- EXPORTAÇÕES DE MEL JULHO 2008

Foi exportado no mês um total de 7,721 toneladas (+ 15%) no valor de 21.26 milhões de dólares (+79%) a um preço médio de US\$ 2,754 por tonelada E.U. (+56%). Nos primeiros sete meses do ano foram exportados um total de 46,543 toneladas (- 7%) no valor de 115.68 milhões de dólares (+ 44%). Todas as percentagens versus o mesmo período do ano passado

Fonte: Notícias Apitrack nº 54 – 18/08/2008 - Sistema de Administração e Trazabilidade Apícola APITRACK® - <http://www.apitrack.com>

9 - EE.UU.- ACUMULAÇÃO DE PESTICIDAS PODERIA PRODUZIR UMA MÁ QUALIDADE DE MEL

Os pesquisadores apresentaram sua análise do pólen, cera e de abelhas adultas amostras hoje (18 de agosto) na 236ª Reunião Nacional da Sociedade Americana de Química, na Filadélfia. Estes resultados indicam um nível sem precedentes de coumaphos e fluvalinato - pesticidas utilizados nas colmeias para combater o ácaro varroa - em todas as tabelas e exibições de cera.

Houve também detectado, embora em níveis mais baixos outros 70 de pesticidas e de metabolitos de pesticidas e de pólen das abelhas. "Todos nós imaginávamos que acaricidas (contra varroa) seria presentes na cera, pois a cera é repro forma a estrutura das colmeias", diz Maryann Frazier, altos associar extensão. "Foi chocante para ver o nível e a presença generalizada de que estes pesticidas".

Enquanto pesquisadores espera a presença de produtos químicos para tratar a varroa em colmeias, a outros níveis de pesticidas também foram surpreendentes. Todas as abelhas testados apresentaram pelo menos um pesticida no pólen e uma média de seis pesticidas com nada menos de 31 em uma amostra.

"Tivemos uma oportunidade para discutir o conteúdo de amostras de vírus, bactérias e fungos, mas é difícil encontrar um laboratório que pode analisar os pesticidas desconhecido", disse Christopher A. Mullin, um professor de entomologia. "Precisávamos de ter acesso a informações panorâmicas todos os pesticidas, e não apenas aqueles relacionados com a apicultura."

Fonte: Notícias Apitrack nº 54 – 18/08/2008 - Sistema de Administração e Trazabilidade Apícola APITRACK® - <http://www.apitrack.com>

10 – Notícias da CBA – mel x botulismo x crianças menores de um ano

Caros parceiros,

Durante a semana passada a CBA foi procurada pela produção do FANTASTICO para gravar a posição do setor em relação as matérias publicadas nos principais jornais sobre a proibição do consumo de mel por crianças com menos de doze meses de idade.

Tudo combinado fui para TAUBATE-SP para as comemorações dos 20 anos do CEA da UNITAU e lá com apoio da Equipe da DRA. LIDIA BARRETO, estabelecemos uma estratégia para meu depoimento. Feita a gravação pela TV VANGUARDA-Filiada da GLOBO ,com pauta do fantástico, ficamos aguardando o FANTASTICO de domingo, para surpresa nada. É dureza.

Agora, levantar a cabeça e seguir em frente, vamos criar fatos novos que venham capitalizar vantagens para o setor. Vamos manter essa pauta BOTULISMO nos diversos fóruns como CS e a própria MIDIA para esclarecimentos.

Vamos divulgar que historicamente este é o melhor momento do BRASIL em SEGURANÇA ALIMENTAR. A implantação do PAS, BPF e APPCC na cadeia do mel e as respectivas Certificações; Federal - SIF, Estaduais e Municipais, vão assegurar aos consumidores produtos das abelhas garantidos.

Atenciosamente.

José Cunha - Presidente da CBA – CBA - Confederação Brasileira de Apicultura - Câmara Setorial do Mel do Brasil - Visite o site www.brasilapicola.com.br

Fonte: Cia da Abelha – 26/08/2008 – ciadaabelha@yahoogrupos.com.br

11 - BOTULISMO - Uma forma de intoxicação alimentar que pode matar se não tratada a tempo.

O QUE É - Forma de intoxicação alimentar, causada por uma toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, presente no solo e, em alimentos contaminados e mal conservados. A intoxicação se caracteriza por um comprometimento severo do sistema nervoso e, se não tratada a tempo, mata.

ALIMENTOS DE RISCO - Os enlatados ou embalados a vácuo são os mais vulneráveis ao *Clostridium botulinum*, pois a bactéria só se desenvolve em ambientes sem oxigênio.

A INTOXICAÇÃO: 1 - O alimento é contaminado ainda no solo, por esporos ultra-resistentes. Quando em conserva, o microrganismo se modifica e começa a produzir a toxina. Latas inchadas, que parecem cheias de ar, podem indicar a presença da bactéria.

2 --- Quando o alimento é ingerido, a toxina é absorvida pelo aparelho digestivo e entra na corrente sanguínea.

3 - A toxina atinge o sistema nervoso, interferindo na sinapse (comunicação) entre as células nervosas. Sem esta comunicação vital, as funções do organismo começam a ficar debilitadas.

4 - Como o sistema nervoso deixa de "avisar" a necessidade de contração muscular, a paralisia dos músculos é freqüente entre os que estão sob efeito da toxina.

SINTOMAS - Os sintomas da intoxicação pela toxina botulínica normalmente aparecem entre doze e trinta horas depois da ingestão do alimento contaminado. Alguns deles:

a) - aversão à luz; b) - visão dupla com dilatação da pupila; c) - disfonia, dificuldade para articular palavras; d) - vômitos e secura na boca e garganta; e) - disfagia, dificuldade para engolir; f) paralisia respiratória que pode levar à morte; g) constipação intestinal; h) - retenção de urina; i) - debilidade motora.

TRATAMENTO - Consiste na manutenção das funções vitais e uso de soro antibotulínico. O soro impede que a toxina circulante no sangue se instale no sistema nervoso. A recuperação da doença é lenta, pois a toxina já instalada entre as células nervosas é destruída pelo sistema de defesa do corpo. Não há remédios ou soro que eliminem a toxina.

O LADO BOM DA TOXINA - Os efeitos terapêuticos da toxina botulínica vêm sendo estudados há décadas. No início, a substância foi utilizada para tratamento de estrabismo e de espasmos involuntários da musculatura das pálpebras. Administrada em pequenas doses, a toxina vem sendo usada para tratar doenças relacionadas a contrações musculares indesejáveis. A propriedade da toxina de paralisar músculos é utilizada no tratamento estético para amenizar rugas de expressão na face.

Hospital Santa Lúcia - QLS Quadra 716, conj.C - 70.390-700 Brasília-DF - Brasil - Tel: (061) 445 0000 - <http://www.santalucia.com.br/infectologia/botulismo/default.htm>.

12 – A APACAME convida todos os Apicultores e Meliponicultores para participarem do Encontro de Apicultores do Mês de Setembro.

Dia: 03 de setembro de 2008; Horário: 19:45 horas; Local: Salão Nobre do Parque da Água Branca, localizado no prédio da Administração do Parque Fernando Costa, com entrada pelo centro da Arquibancada existente no local.; Telefone para informações: (0xx11) 3864-9284.

PROGRAMA: Nesta Reunião teremos a honra de receber FABIANO GUEDES RODRIGUES DA SILVA, graduando em Licenciatura em Biologia(último ano), Faculdade UNIESP, que falará sobre o tema "EMPREENDEDOR APICULTURA, EDUCAÇÃO E ECOTURISMO NO BRASIL". Estaremos recebendo, também, a Bióloga NATÁLIA BRIANEZI DE ALMEIDA, do Centro Universitário Fundação Santo André - SP, que falará sobre o tema: "ENSINO DE BIOLOGIA: UMA PROPOSTA DE VISITA MONITORADA SOBRE O TEMA ABELHAS MELIPONINEAS, NO CAMPUS DA FUNDAÇÃO SANTO ANDRÉ".

Os dois temas são de vital importância para os interessados em transformar a sua propriedade rural num ponto de visitação pública com a implantação de Projeto de Turismo Rural.

Você não pode perder esta oportunidade.

A Diretoria.

13 – PE: especialista fala da descoberta da Própolis Vermelha do Mangue no 16º Agrinordeste

Recife/PE - A própolis, mistura de substância resinosa coletada e usada pelas abelhas (*apis mellifera*) para selar buracos e proteger a colméia é usada na medicina popular desde 300 anos AC. E continua sendo estudada no mundo inteiro. Suas inúmeras propriedades biológicas tem sido encontradas, incluindo citotoxicidade anti-herpes, anti-tumor, anti-HIV, entre outras. Devido a extrema gama de atividades biológicas, a própolis é cada vez mais usada como alimento saudável suplementar e em bebidas, além de apresentar com alto valor para a farmacologia apícola nacional e internacional.

E é para falar sobre a importância e abrangência do tema que o expert no assunto, o paraibano Edvaldo Pacheco, vem ao Recife para participar do 16º Agrinordeste, de quarta (27) a sexta-feira (29), no Centro de Convenções de Pernambuco. Ele analisará a Produção de Própolis Vermelha, com apresentação de painel no dia 29, a partir das 10h. O evento é o maior deste segmento no País, reunindo os maiores nomes da agropecuária nacional, em busca de novos e viáveis caminhos para o agronegócio do País.

Edvaldo Pacheco é apiterapeuta clínico e integrante da equipe científica que descobriu a origem botânica da própolis vermelha do Nordeste (*Dalbergia Ecastophyllum*). “Fui eu quem localizou a abelha colhendo o seu exudato vermelho, no final de 2005. A descoberta sobre a origem da botânica da própolis vermelha do mangue foi publicada no Diário oficial do Estado da Paraíba, Nº 13.139, do dia 27 de Janeiro de 2006”, afirma Pacheco. A descoberta é um marco na história da apicultura nacional e para a Apiterapia, tratamento com os produtos da abelha *apis mellifera* (mel, própolis, apitoxina (veneno), pólen, pão de abelha, cera, geléia real, a pilarnil, larvas,abelhas inteiras, entre outros.

A produção de própolis vermelha entusiasma o estudioso. Ele revela que, ao longo dos últimos anos, de 2005 a 2008, em apiários localizados nas costas do Nordeste, especificamente no litoral paraibano (Apiário Edimel), foi observada a existência de própolis vermelha dentro das colmeias. “As abelhas coletam exudado resinoso de *Dalbergia Ecastophyllum* (L) Taub para a produção de própolis.

Nas áreas onde a *Dalbergia Ecastophyllum* é rara ou não está presente, as abelhas coletam de outras plantas. E o resultado é que a própolis coletada exclusivamente de *D. Ecastopyllum* tem atividade anti-microbiana maior que a própolis de outras plantas”, relata o estudioso. Segundo Edvaldo Pacheco, existe atualmente cinco pesquisas científicas internacionais que atestam o poder anti-tumoral da própolis vermelha, sendo quatro delas do Apiário Edimel.

Serviço: 16º Agrinordeste - Produção de própolis vermelha. - Paineis: 10h15 – 11h45 - Data: 29 de Agosto - Local: Centro de Convenções de Pernambuco - Informações: (81) 3327-5377

Fonte: CNA – Apacame-Web – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 26/08/2008 - Estado: RS

14 – MG: apicultura fomenta economia de cidades do Norte do Estado

Belo Horizonte/MG - Municípios da microrregião da Serra Geral, no Norte de Minas, serão beneficiados com a produção de mel, por meio do programa Apicultura e Desenvolvimento, do Governo do Estado.

A Secretaria de Estado Extraordinária para o Desenvolvimento dos Vales do Jequitinhonha, Mucuri e do Norte de Minas (Sedvan) e o Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas (Idene), iniciam, nesta quarta-feira (27), a identificação de associações de 12 municípios que estejam aptas para desenvolver o programa.

A produção do mel de abelha deverá fomentar a economia das cidades de Santo Antônio do Retiro, Mato Verde, Rio Pardo de Minas, Montezuma, Riacho dos Machados, Padre Carvalho, Josenópolis, Grão Mogol, Montalvânia, Juvenília, Manga e Jaíba. A população terá, a partir da implantação do programa, uma nova opção de emprego e renda.

Segundo o coordenador do Programa, Wesley Aganeth, a meta principal é a produção de mel e todos os produtos originados a partir da polinização, com a contrapartida de preservação, manutenção, e regeneração do meio ambiente natural (flora), e o objetivo de gerar renda com responsabilidade ambiental e social.

“A atividade apícola é a única prática agrícola que não agride o meio ambiente, ao contrário, contribui para a proteção de áreas de preservação ambiental através do processo da polinização. A atividade proporciona, ainda, o uso múltiplo e racional da biodiversidade por meio da ação polinizadora das abelhas”, ressalta. O coordenador destaca também a maleabilidade para o trabalho com a apicultura. “As pessoas não precisam se dedicar inteiramente à produção de mel, é possível alternar com outras atividades, complementando a renda”, afirma.

Rachel Tupynambá de Ulhôa, diretora geral do Idene, também exalta esta característica do Programa. “O objetivo é transferir renda com responsabilidade ambiental e social, o que possibilita que o projeto seja totalmente auto-sustentável”, afirma. A previsão é de que, até o final deste ano, o programa já esteja estruturado em todos os 12 municípios.

Apicultura e Desenvolvimento - O programa existe desde setembro de 2005, e, até o momento, 23 cidades já receberam os equipamentos para cultivo do mel e cerca de 400 pessoas foram capacitadas. As comunidades, depois de receberem do Idene equipamentos para cultivo, capacitação e acompanhamento técnico, passam a ser proprietárias dos equipamentos, à medida que os trabalhadores adquirem o conhecimento e a prática necessários para produzir e dar sustentabilidade à atividade.

Fonte: Governo de MG - Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 26/08/2008 - Estado: RS

15 - APACAME PROMOVE CURSO DE APICULTURA

APACAME - ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE APICULTORES, CRIADORES DE ABELHAS MELÍFICAS EUROPÉIAS

CURSO DE INICIAÇÃO EM APICULTURA; dias 01/02 e 08/09 de NOVEMBRO de 2008; INSCRIÇÕES: (0xx11) 3862-2163; PREÇO: 120,00; Curso Apostilado e com Certificado; Vagas Limitadas: 20 alunos.

Abrangendo:

LIÇÃO 01: 1.1 - A natureza, o néctar, o pólen, a fecundação das flores; 1.2 - Agentes polinizadores naturais; 1.3 - Os insetos: Insetos polinizadores. Insetos sociais; 1.4 - As abelhas; 1.5 - Abelhas nativas; 1.6 - A Apis mellifera; 1.7 - A Abelha africanizada; 1.8 - O enxame; 1.9 - A rainha; 1.10 - As operárias; 1.11 - Os zangões; 1.12 - Anatomia da abelha; 1.13 - Metamorfose; 1.14 - Organização e comportamento; 1.15 - Divisão de tarefas entre as operárias; 1.16 - Comunicação; 1.17 - Bibliografia; 1.18 - Vocabulário de termos usados em apicultura; 1.19 - Apêndice - Questionário

LIÇÃO 02: 2.1 - A Apicultura; 2.2 - Apicultura como lazer ou como negócio; 2.3 - Apicultura rústica; 2.4 - O quadro móvel; o espaço abelha; a colméia racional; 2.5 - Apicultura migratória; 2.6 - Abelhas na agricultura; 2.7 - Atualidade brasileira;

TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE I: 2.8 - Como iniciar um apiário; 2.9 - Escolha do local; 2.10 - O meio ambiente; 2.11 - Equipamentos básicos - Tipos de colméias; 2.12 - Montagem de cavaletes;

2.13 - Outros equipamentos indispensáveis; 2.14 - Medidas de segurança; 2.15 - Como obter o primeiro enxame; 2.16 - Apêndice - Questionário

LIÇÃO 03: TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE II: 3.1 - Divisão de enxames; 3.2 - Introdução de rainhas; 3.3 - Alimentação artificial; 3.4 - Transferência de lugar; 3.5 - Como evitar a enxameação

ORGANIZAÇÃO DOS TRABALHOS: 3.6 - Calendário de floradas; 3.7 - Cronograma operacional

OS PRODUTOS DAS ABELHAS: 3.8 - Mel - Desoperulação e Centrifugação; 3.9 - Pólen; 3.10 - Cera; 3.11 - Geléia Real; 3.12 - Própolis; 3.13 - Veneno; 3.14 - Venda de rainhas; 3.15 - Venda de enxames; 3.16 - Apêndice - Questionário

LIÇÃO 04: 4.1 - Pragas e doenças das abelhas; ESQUEMA PARA CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS; 4.2 - Colméia Langstroth (Americana); 4.3 - Núcleo de 05 quadros; 4.4 - Cavalete; 4.5 - Quadros (caixilhos)

16 - Encontro de Apicultores neste fim de semana

Apicultores de todo o Maranhão vão estar reunidos nesta sexta-feira e sábado, 29 e 30, para participar de mais uma edição do Encontro Maranhense de Apicultores e da Festa do Mel, eventos que se tornaram tradicionais nos últimos anos, na Região do Alto Turi, onde está concentrada a maior produção de mel do Estado.

Promovido pelas Entidades Apícolas do Maranhão, pelo Sebrae e parceiros os eventos prometem reunir 350 apicultores maranhenses e potenciais empreendedores, além de instituições que apóiam a apicultura no Estado e fazem parte do Projeto Apis na Região Turi – executado pela Unidade de Negócios do Sebrae em Santa Inês.

Na programação do encontro, conhecimentos e informações sobre crédito, pesquisa tecnológica, legislação sanitária e fiscal serão disseminados, assim como ofertadas oficinas e clínicas tecnológicas para melhorar a gestão dos pequenos negócios do segmento. Experiências de sucesso em gestão da cooperação alternativa para agregar valor ao mel também serão explicitadas, por meio de palestras.

Este ano o evento abordará temas relacionados à fruticultura e a meliponicultura com o propósito de estimular o surgimento de novas atividades agrícolas integradas à apicultura no Alto Turi. Concentram a produção do mel nessa região, os municípios de Santa Luzia do Paruá, Junco do Maranhão, Nova Olinda do Maranhão, Maranhãozinho, Governador Nunes Freire, Maracassumé e Boa Vista do Gurupi.

A proposta das Entidades Apícolas do Maranhão é realizar os dois eventos em todos os municípios produtores de mel tipo Apis na Região do Alto Turi. Já sediaram o Encontro de Apicultores e a Festa do Mel os municípios de Santa Luzia do Paruá (2004 e 2005), Nova Olinda do Maranhão (2006) e Maranhãozinho (2007).

Papel do Sebrae – Desde agosto de 2006, o Sebrae executa o Projeto Apis na Região do Alto Turi, por meio da carteira de projetos Geor (Gestão Estratégica Orientada para Resultados). O papel da Instituição é trabalhar na organização da atividade apícola e, principalmente, na capacitação dos

apicultores, transferência de conhecimento e tecnologia, organização do setor e articulação e preparação dos apicultores para aquisição de crédito junto às instituições financeiras oficiais.

Exemplo disso é o Centro de Tecnologia Apícola (CTA), que está sendo construído em Santa Luzia do Paruá, com intervenção do Sebrae e parceiros na negociação junto ao BNDES e Fundação Banco do Brasil – financiadores da obra. Hoje, apenas a unidade de capacitação tecnológica está em funcionamento. A construção da área de Comercialização do CTA foi prorrogada para 2009/2010.

“Atualmente, a produção de mel é comercializada a granel (atacado). A intenção no curto prazo é o fracionamento da comercialização com as diversas formas de apresentação do produto ao consumidor final, como sachês e potes de 100, 200 e 500 ml. O objetivo é agregar valor o produto”, informa o gestor do Sebrae para o Projeto Apis, Adalberto Fraga Filho, destacando que o CTA pretende viabilizar mercado local, regional e nacional para a produção de mel maranhense.

Programação do encontro - O Encontro Maranhense de Apicultores é reservado para a troca de experiências e disseminação do conhecimento. Portanto, o evento concentra palestras, mesas redondas, debates, clínicas e oficinas tecnológicas, com a participação de palestrantes de instituições e entidades maranhenses e nacionais que apoiam a atividade apícola.

Nesta quinta edição, acontecem, por exemplo, palestras sobre “Cenários e Perspectivas da Apicultura”, com José G. Corrêa da Cunha (CBA) e “Georeferenciamento”, com Ricardo Lustosa; apresentação do Planejamento Estratégico da Apicultura Maranhense 2009-2013; caso de sucesso das Federações Apícolas e mesa redonda “Parcerias Estratégicas da Apicultura Maranhense.

A maior concentração de repasse de conhecimentos está nas oficinas tecnológicas. Nos dois dias do evento os temas trabalhados e os ministrantes serão: Gestão de Apiário/Simulador Gerencial Apícola, por José Bessa – Sebrae-TO; Formação de Preço do Mel, por Albérico de Castro Barros – Sebrae-MA; Meliponicultura, por José Maurício Bezerra e Eleuza Gomes Tenório (Uema); Fruticultura com Foco na Pastagem Apícola, por José Edmar Urano de Carvalho (Embrapa Amazônia Oriental); Boas Práticas de Fabricação Apícola, por Viviane Correa da Silva (Sebrae-MA); Comércio Justo, por Carlos Freitas (Embrapa Meio-Norte); Normas para Instalação de Casa de Extração de Mel, por Antonio José (Mapa); Importância Econômica das Fruteiras Nativas, por José Edmar Urano de Carvalho (Embrapa Amazônia Oriental-PA) e Exemplo de Cooperativismo da CAMTA, por Ivan Saiki (CAMTA-PA).

Festa do Mel - A finalização do Encontro Maranhense de Apicultores é comemorada com a Festa do Mel, onde é celebrada com o público a produção obtida na safra do ano – que vai de julho a setembro. Na festa, será escolhida a Rainha do Mel 2008, que conta com a participação de candidatas dos municípios de Governador Nunes Freire, Maranhãozinho, Nova Olinda, Maracaçumé, Boa Vista do Gurupi, Junco do Maranhão, Santa Luzia do Paruá e Viana.

Fonte: Sebrae – Apacame-Web – Veículo: Zoonews - Seção: Notícias - Data: 27/08/2008 - Estado: PR

SEABDERAL
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