

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 - Convênio firmado entre UNEB e Bahia Pulp vai implantar Laboratório de Estudo das Abelhas; 3 - Pesquisa em Ribeirão Preto abre novas possibilidades para o setor produtivo da apicultura; 4 - Programa incentiva produção de mel em Simplicio Mendes; 5 - RS: agrotóxico pode ter sido causa da mortandade de abelhas em Barra do Rio Azul; 6 - Técnicos da Epagri dão treinamento a produtores de mel; 7 - No Centro de Ciência Viva do Porto Moniz; 8 - Argentina: mel X crianças x botulismo; 9 - Mortandade de abelhas; 10 - Concurso Estadual do MEL; 11 - AGENDA APÍCOLA; 12 - Doce empreendimento, que começa a ser colhido; 13 - Própolis Vermelha de Alagoas pode ter certificado de origem; 14 - Decreto obriga averbação de Reserva legal nas propriedades rurais; 15 - Prazo para declarar ITR vai até final de setembro; 16 - Governo dá 180 dias para produtores averbarem área de Reserva Legal.

1 - Um minuto de Reflexão

“Tudo o que é preciso para que o mal triunfe é que os homens de bem nada façam.” – Edmund Burke

“As vezes ouço passar o vento; e só de ouvir o vento passar, vale a pena ter vivido.” – Fernando Pessoa.

2 - Convênio firmado entre UNEB e Bahia Pulp vai implantar Laboratório de Estudo das Abelhas

(Salvador, Buenos Aires, Brasil - Comunique-se) A Universidade do Estado da Bahia (UNEB) assinou convênio com a companhia Bahia Pulp para implantação do Laboratório de Estudo das Abelhas (LEA) no Campus II da instituição, em Alagoinhas. A expectativa do projeto é de beneficiar cerca de 900 famílias de pequenos apicultores até 2010.

A primeira fase da iniciativa, já em andamento, conta com investimento de R\$61 mil aportado pela empresa, valor que deve ser ampliado nos próximos anos. O objetivo é promover o desenvolvimento da apicultura, com diferencial na qualidade do produto, envolvendo produtores familiares do território do agreste de Alagoinhas e do Litoral Norte baiano. A potencialidade do projeto é abrangente: atinge 150 mil hectares de terras, de propriedade da Bahia Pulp nas duas regiões, entre florestas de eucalipto e reservas legais, as quais devem ser utilizadas para a apicultura. A idéia é que os apicultores que já atuam nessas áreas recebam amparo legal.

Além de complementar a renda de famílias carentes, que já atuavam com extração do mel nas áreas da Bahia Pulp, a ação pretende levar aos produtores informações atualizadas sobre manejo e comercialização no setor de apicultura, de forma a despertá-los para a diversificação e qualidade do processo produtivo. Para dar suporte à iniciativa, foram realizadas outras parcerias e convênios com empresas, que também prevê a contratação de estagiários da própria universidade para atuarem no laboratório implementado em Alagoinhas.

As atividades realizadas no Laboratório de Estudo das Abelhas (LEA), em implantação no Departamento de Ciências Exatas e da Terra do Campus II da UNEB, compreendem a análise da qualidade dos produtos agrícolas, qualidade dos recursos tróficos oferecidos para abelhas nas áreas reflorestadas e de reserva de empresas e a realização de estudos da qualidade dos recursos ambientais da região, vertente importante para a pesquisa desenvolvida na universidade.

Mais informações no site <http://www.uneb.br>. Fonte sugerida - Luiz Enrique Figueroa - professor da UNEB e coordenador do projeto - Tel.: (75) 3422-4888/ 9983-0259

Fonte: Apacame-Web – Veículo: Comunique-se - Seção: Todos - Data: 28/08/2008 - Estado: RJ

3 – Pesquisa em Ribeirão Preto abre novas possibilidades para o setor produtivo da apicultura

Leandra Rajczuk - lerajmar@... - Em busca de fatores fisiológicos que regem a divisão de trabalho em abelhas melíferas, três grupos de pesquisa do campus da USP de Ribeirão Preto, coordenados por Zilá Luz Paulino Simões, Márcia Gentile Bitondi e Klaus Hartfelder, realizaram uma série de experimentos que colocaram em cheque uma idéia tida como senso durante os últimos 20 anos: de que as abelhas deixam o ninho em certo momento da vida e tornam-se campeiras, devido à ação do chamado “hormônio juvenil”. “Este hormônio aumenta gradualmente durante a fase adulta de uma operária e atinge os seus níveis mais altos em campeiras”, afirma o biólogo, Klaus Hartfelder.

“Insetos sociais, como abelhas, formigas, vespas e cupins, são modelos de sucesso ecológico e evolutivo diretamente relacionado a uma eficiente divisão de trabalho”, ressalta Hartfelder, lembrando que há dois tipos de divisão de trabalho. Um deles entre rainhas e operárias, com as primeiras praticamente monopolizando a reprodução, enquanto as segundas realizam atividades de manutenção da colônia. O outro se refere à realização das diferentes tarefas pelas operárias. “Em abelhas, esta é uma divisão de trabalhos em escala temporal, com operárias jovens realizando suas atividades no interior da colméia e operárias mais velhas saindo a campo (campeiras) em busca de alimentos.”

Mas por que os níveis de hormônio juvenil permanecem baixos durante a fase em que uma operária passa atuando dentro da colméia e aumentam quando ela se torna campeira? De acordo com os pesquisadores, que integram a equipe da rede Laboratório de Biologia de Desenvolvimento de Abelhas (LBDA), um fator crucial para a regulação dos níveis de hormônio juvenil é a vitelogenina, principal proteína da hemolinfa de rainhas, captada pelos ovários e integrada aos ovos. “No entanto, mesmo sendo facultativamente estéreis, operárias jovens também apresentam quantidades consideráveis desta proteína na hemolinfa”, reitera Hartfelder.

Para testar a hipótese de que a vitelogenina poderia de fato ser o fator que contraria as ações de hormônio juvenil, a professora Zilá Simões clonou o gene codificador de vitelogenina e, posteriormente, desenvolveu uma estratégia de silenciar a expressão do gene chamada “RNA interferência”. Nesta estratégia sintetizam-se em laboratório cópias de RNA de fita dupla de um gene alvo. Quando as cópias são injetadas no corpo e captadas pelas células, um complexo enzimático é ativado, degradando o RNA para este gene alvo. “Portanto, quando um determinado gene é expresso, o respectivo RNA mensageiro é imediatamente digerido e não pode mais ser traduzido para formar uma proteína”, descreve Hartfelder. “Dessa forma, tivemos uma ferramenta experimental

para estudar os efeitos de uma diminuição drástica de vitelogenina sobre os níveis do hormônio juvenil por um lado, e sobre o comportamento de operárias por outro.”

“Fizemos quatro séries de experimentos com um total de quase 500 abelhas divididas em três grupos: o primeiro recebeu uma injeção de RNA dupla fita de vitelogenina, o segundo apenas uma injeção de água e o terceiro constituiu-se como um grupo de controle, sem tratamento. Os três grupos tiveram suas atividades de vôo monitoradas em uma colméia de observação durante sete dias. Depois desse período, realizamos a quantificação dos níveis de vitelogenina, além do hormônio juvenil”, conta o biólogo. “Notamos que as abelhas injetadas com RNA dupla fita, usado para silenciar a expressão de vitelogenina, iniciaram suas atividades de vôo significativamente mais cedo do que os dois grupos de controle.”

Modelo de três fases - Hartfelder explica que, nesse grupo, as abelhas se tornaram campeiras de forma “extremamente precoce”, entre o terceiro e quinto dia da sua vida adulta, tão logo após terem passado da fase de maturação completa do seu aparelho de vôo. Portanto, a pesquisa propõe um modelo de três fases (fisiológicas) na vida de uma abelha adulta. “Na primeira, o crescente índice de vitelogenina inibe que ela saia a campo, a não ser para vôos curtos “de limpeza”, independente dos níveis de hormônio juvenil na hemolinfa.”

Na segunda fase, que ocorre geralmente entre o sétimo e o décimo quinto dia, o pesquisador explica que os elevados níveis de vitelogenina na hemolinfa mantêm as taxas de síntese de hormônio juvenil baixas, e é principalmente com esta idade que uma operária exerce a maioria das tarefas dentro da colméia. “Na terceira etapa, com a gradual diminuição da produção de vitelogenina pelo corpo gorduroso, ocorreu um aumento da produção de hormônio juvenil pelas glândulas do sistema endócrino e, com isso, uma operária inicia suas atividades de campeira”, afirma. “Sabe-se que são fatores sociais que influenciam neste delicado balanço fisiológico, mas ainda não se conhece as vias e os fatores de transmissão de sinal. Com níveis altos de hormônio juvenil e níveis baixos de vitelogenina, uma operária envelhece rapidamente e morre em geral, de 12 a 20 dias mais tarde.”

Embora situado em um contexto de pesquisa básica, o trabalho a ser publicada em artigo na revista *Naturwissenschaften*, abre novas possibilidades, inclusive, para o setor produtivo da apicultura. “Pelo fato de definirmos parâmetros fisiológicos relacionados com a divisão de trabalho, em laboratórios capacitados para conduzir refinadas análises moleculares e bioquímicas, somos frequentemente procurados por pesquisadores que trabalham com doenças emergentes de abelhas melíferas e que necessitam de abordagens diferenciadas para resolver questões complicadas do setor produtivo”, reitera o biólogo, que há três décadas se dedica aos estudos sobre o tema.

“Acho fascinante o mundo dos insetos sociais, ademais, esses seres têm funções importantíssimas em todos os ecossistemas terrestres, exceto na Antártida. Além da sua importância ecológica e também econômica, o modelo de divisão de trabalho em *Apis mellifera* representa um exemplo interessante de como os dois fatores fisiológicos analisados e que formam parte de um módulo evolutivamente antigo e conservado na regulação da fertilidade de fêmeas adultas da maioria dos insetos, foram co-optados neste inseto social para regular o ciclo de atividades na fase adulta de operárias, a casta não reprodutiva.”

Imagem cedida pelo pesquisador. Foto de Zachary Huang, da Universidade Michigan, East Lansing, EUA. Mais informações (16) 3602-3063, com Klaus Hartfelder, e-mail: klaus@... , ou site da rede Laboratório de Biologia de Desenvolvimento de Abelhas (LBDA) <http://zulu.fmrp.usp.br/beelab>

4 - Programa incentiva produção de mel em Simplício Mendes

Cerca de 49 comunidades de municípios da microrregião de Simplício Mendes devem ser beneficiados com projetos do Programa de Combate à Pobreza Rural (PCPR), que vai incentivar o incremento da produção através da melhoria da estrutura das casas de mel e ampliação do número de colméias. A intenção é fortalecer a cadeia produtiva do mel, que tem grande aceitação no mercado internacional.

Nas reuniões realizadas entre o PCPR, associações comunitárias, como Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes (AAPIS), Emater, Conab e Secretaria de Desenvolvimento Rural e a Igreja, vem sendo discutida a possibilidade de aumentar o número de colméias por família com o objetivo de assegurar renda mínima de pelo menos R\$ 600,00.

"A parceria entre o PCPR e a AAPIS também tem como objetivo possibilitar a venda de parte do mel produzido na região diretamente pela Conab, dispensando o papel do atravessador. Além disso, estamos discutindo a possibilidade de melhorar ou adquirir novos equipamentos para as casas de mel", pontua o diretor-executivo do PCPR, Fernando Danda. As comunidades da microrregião de Simplício Mendes também poderão ser beneficiadas com um abatedouro público para atender criadores de ovinos e caprinos. A proposta esta sendo avaliada pelo coordenador do programa de ovinocaprinocultura, Expedido Lopes.

Fonte: pi.gov.br – Apacame-Web - Veículo: Antena 10 - Seção: Notícias - Data: 28/08/2008 - Estado: PI

5 - RS: agrotóxico pode ter sido causa da mortandade de abelhas em Barra do Rio Azul

Terezinha Mariza Vilk - Barra do Rio Azul/RS - O apicultor Evandro Bagnara, de Barra do Rio Azul, perdeu 48 colméias das 60 que possuía. Em outras duas propriedades vizinhas ocorreu a morte de mais 32 colméias. Apesar da boa reserva de mel, na propriedade do Bagnara apareceram montes de abelhas mortas e algumas colméias, com poucas abelhas vivas definhando. Aquelas que estavam vivas pareciam desorientadas, perdidas ou agonizando sem conseguir voar.

"Tinha enxames com oito a 10 quilos de mel que seriam colhidos em setembro", lamenta Bagnara. Ele diz que só com a produção de mel deixou de ganhar cerca de R\$ 7 mil no ano. O produtor avalia que, somando o tempo gasto, o material e os investimentos para recuperar a atividade, as perdas devem chegar a R\$ 30mil. De acordo com o assistente técnico regional da Emater/RS-Ascar de Erechim, Carlos Angonese, as abelhas morreram, provavelmente, em função de agrotóxicos. "Os sintomas são semelhantes aos produzidos por um agrotóxico que controla formigas. Este produto é aplicado junto com a dessecação de coberturas verdes de inverno, para o plantio da safra de verão. Como as coberturas verdes possuem flores, as abelhas não detectam o produto e carregam para dentro da colméias", explica Angonese.

Segundo ele, o efeito é semelhante ao que acontece no formigueiro. "As formigas e abelhas são seres sociais onde cada uma exerce sua função. Quando esta estrutura é quebrada, larvas não são

mais alimentadas, a rainha também não recebe os cuidados necessários, o soldado não defende mais a colméia, as abelhas parecem enfraquecidas e intoxicadas e dentro de 10 a 15 dias a colméia perece”, explica, ao destacar que, “como nestas áreas existem muitas flores, as abelhas levam o agrotóxico para o interior das colméias e morrem desorientadas. Este agrotóxico, desorganiza os himenópteros, que são insetos que vivem em colônias”, explica o técnico.

Na verdade, avalia Angonese, o prejuízo é muito maior que os 80 enxames perdidos pelos apicultores, porque este é o número de colméias que eram manejadas pelo apicultor, “mas existe um grande número de colméias que vivem em abrigos naturais, tais como ocos de árvores, tocos e pedras, entre outros locais, seja da abelha Apis (italiana x africana), seja dos meliponídeos, que são as abelhas nativas”.

Para os agricultores que vivem num raio de três quilômetros desta região, as perdas de produtividade nas frutíferas e nas culturas de lavouras serão significativas, já que a população de insetos polinizadores será diminuída significativamente, alerta Angonese. Ele ressalta ainda que poderá haver problemas para o meio ambiente porque foi subtraída toda uma categoria de insetos, o que deverá influenciar na cadeia alimentar e na polinização.

“As perdas para o apicultor representaram 80% das colméias e por consequência 1800 kg de mel a menos da principal renda”, calcula Angonese, ao projetar, para os vizinhos de Evandro Bagnara, 100% das colméias e 100% da produção. “Eles não terão mel nem para a subsistência”, diz o técnico. Já o produtor Bagnara aconselha que para que isso não ocorra novamente e que não sejam causados mais prejuízos, os produtores usem o formicida de forma correta em suas lavouras.

Fonte: Assessoria de Imprensa da Emater/RS – Apacame-Web – Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 28/08/2008 - Estado: RS

6 – Técnicos da Epagri dão treinamento a produtores de mel

Com o objetivo de divulgar a atividade e suas potencialidades no aumento da produção de mel, a Epagri, em parceria com a Prefeitura de Cocal do Sul, promoveu ontem o curso básico de apicultura. Os encontros vão acontecer em quatro etapas. Cerca de 20 pessoas estão participando.

A produção de mel é tradição em Cocal do Sul. Depois de Içara, o município é o maior produtor da Amrec. O agricultor Leandro de Souza Gomes vai começar a trabalhar com apicultura esse ano. O pouco que sabia aprendeu com o sogro e agora espera ampliar as atividades. “É uma troca de experiências. A gente adquire novos conhecimentos, o que nos dá maior segurança para trabalhar e investir. É um mercado promissor, tem futuro. Além disso, a iniciativa é um incentivo para que possamos continuar na agricultura”, afirma.

O apicultor Antônio Zaccaron lida há 50 anos com abelhas. É o mais experiente do município e acredita que os cursos são importantes para atualização. “Sempre tem coisas novas e a gente precisa aprender. São dicas para melhorar a mão-de-obra, qualidade do produto, novas tecnologias. Outra coisa é o estímulo para que essa atividade não se perca e filhos de apicultores possam dar continuidade”, afirma.

Os participantes fazem parte do Grupo Temático de Apicultura (Rio Cocal e Rio Galo), projeto Microbacias 2. O grupo existe há dois anos e foi o primeiro a ser implantado na região. Em julho

desse ano, caixas de abelha, macacão e demais utensílios para a prática da produção de mel foram entregues. A intenção é resgatar, incentivar, fortalecer a atividade, elevar a produção, valorizar o agricultor, a pequena produção, criar oportunidades e aumentar o lucro. O curso é ministrado pelo engenheiro agrônomo Gustavo Gimi Santos Claudino.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Tribuna do Dia - Seção: Geral - Data: 29/08/2008 - Estado: SC

7 – No Centro de Ciência Viva do Porto Moniz

Workshop sobre apiterapia atrai mais de uma centena - António Couto, um apiterapeuta, esteve ontem no Centro de Ciência Viva, no Porto Moniz, a dar a conhecer as maravilhas dos produtos produzidos e derivados das abelhas. Durante este primeiro workshop de medicina alternativa, foi dado a conhecer, a mais de uma centena de pessoas, as várias técnicas e produtos, sendo o tratamento da picada de abelhas aquele que terá despertado o maior interesse por parte do público. Além das exposições sobre os produtos, com especial destaque para o própolis e os seus efeitos na saúde, em especial no plano da prevenção e imunidade, António Couto fez também uma demonstração de uma tratamento com picadas de abelhas.

É de referir que, no mundo, são muitos os países que fazem uso da apiterapia, inclusivamente em clínicas especializadas. Os produtos apícolas, como o mel, o pólen, geleia real, própolis, veneno da abelha, larvas e zangão, cera e mel de melato, oferecem, segundo o apiterapeutas, um método natural e complementar de nutrição e estão ao alcance de todos. Este produtos, tal como referiu, podem ser consumidos sem perigo para a saúde, desde que quem os consuma não seja alérgico aos mesmo. Esta iniciativa contou com o apoio da Ilma, Bioforma, Beefine, Câmara Municipal do Porto Moniz e Centro de Ciência Viva do Porto Moniz.

Fonte: Jornal da Madeira / Região / 2008-08-29 - <http://www.jornaldamadeira.pt/index.php>

8 – Argentina: mel X crianças x botulismo

Hola Apiamigos

Este debate ya se dio en Argentina y lamentablemente el estado obliga a introducir en el rótulo la leyenda "NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE UN AÑO". A continuación pego un trabajo sobre el Botulismo Infantil.

Un abrazo. Orlando Valega

Los Niños “Deberían Consumir Miel” - Libre de esporos de Clostridium botulinum

Por: Orlando Valega apicultor de “Apícola Don Guillermo” - Correo: apicoladonguillermo@yahoo.com.ar

Resoluciones Conjuntas N° 136 y 109

«La Secretaría de Agricultura de la Nación informa que se dispuso una actualización del Código Alimentario Argentino (CAA) referida a la rotulación de envases de miel. Esta medida fue establecida mediante resoluciones conjuntas de esta dependencia y de la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias, del Ministerio de Salud de la Nación. Las resoluciones conjuntas N° 136 y 109

incorporaron la obligatoriedad de consignar la leyenda: «NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE UN AÑO», en el rótulo de los envases de miel.

Esta frase deberá imprimirse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal del recipiente. Esta medida se fundamenta en la necesidad de mitigar los casos de botulismo en lactantes. Los niños menores de un año constituyen el grupo etario de mayor riesgo, ya que poseen una particular susceptibilidad a la infección intestinal por ese patógeno.» Fin del comunicado de prensa.

Introducción: Las Resoluciones conjuntas n° 136 y 109 representan el “Certificado de Defunción” del Consumo de Miel en Argentina. Años tratando de promover el magro consumo de miel en Argentina y ahora, con dos resoluciones deciden a espaldas de los apicultores y de los intereses de los propios niños, ensuciar la imagen de un producto tan noble como es la MIEL.

Tantos niños que mueren o se quedan con deficiencias físicas y mentales irreversibles a consecuencia de la desnutrición, lo que bien podría evitar la MIEL, y ahora se la coloca como si fuera un producto muy peligroso siendo que no se tienen pruebas si realmente la miel fue la causante de alguno de los pocos casos de botulismo infantil que hubo en nuestro país.

Opinión de los Profesionales: Según el Dr Eduardo Bianchi (CEDIA). Existen dos formas de botulismo: -El clásico; que se produce por la ingestión de alimentos contaminados donde el bacilo se ha desarrollado y producido la toxina. - El botulismo del lactante: de conocimiento reciente, fue descrito por primera vez en EEUU en 1976, en Japón en 1987 y en Argentina en 1982.

Este tipo de botulismo se debe, no a la ingestión de toxinas, sino a la ingestión de alimentos que contienen las “esporas” del bacilo, las cuales son formas de resistencia de este microorganismo. Estas esporas en el intestino de los lactantes de menos de 12 meses de vida, y especialmente en los menores de 6 meses, germinan y originan los bacilos y éstos producen la toxina, ¿Cual es la razón del desarrollo de este bacilo en el intestino de niños de menos de 12 meses de vida y no así en niños mayores y en adultos?

En los primeros meses de vida del lactante hay un escaso desarrollo de la Flora Anaeróbica Intestinal, en cambio, en niños mayores y en adultos, esta flora intestinal está bien desarrollada e impide que se formen los bacilos a partir de las esporas y por lo tanto no hay producción de toxinas.
DR. EDUARDO BIANCHI

Sin Embargo el Dr. Hugo Aguirre afirma: Acá es donde las cosas se confunden; si el niño se alimenta con leche materna, su flora intestinal -como en el adulto- no permite que esas esporas abandonen su estado de resistencia; germinen y se transformen en microorganismos (bacilos) que al funcionar eliminan la toxina patógena. De modo que la edad NO hace la diferencia; la diferencia está dada por la alimentación (generalmente un lactante mayor de 6 meses comienza a ingerir otras cosas; luego si es alimentado "artificialmente" (mamadera con leche de otra especie -vaca, cabra, etc) a esa edad comienza a tener una flora intestinal natural que lo protege, la misma que del adulto o el niño amamantado

Pero para que no le queden dudas: acepto que un niño menor de 1 año que consuma miel puede contraer botulismo, como si comiere queso, papa hervida o una galletita. Es solo una posibilidad de riesgo. NO ACEPTO QUE UN NIÑO MENOR DE UN AÑO COMA MIEL Y POR ESO SE

ENFERME DE BOTULISMO. Son dos eventualidades diferentes. La primera eventualidad es la posibilidad del riesgo, que podría generar un hecho indeseado. La segunda, es el hecho indeseado consumado. Por esto es que innumerables niños consumieron miel sin contraer botulismo (incluyendo a mis hijas y ahora mi nieta).

Según el Dr. Julio Cesar Días: Técnicamente, se puede decir que el riesgo de botulismo en la miel, que afecte al lactante, es posible, pero desde las probabilidades es más fácil que le caiga un avión en la cabeza. El *Clostridium botulinum*, o mejor dicho sus esporas, infectan mayoritariamente la tierra y en menor escala todo lo que vemos y tocamos. Hay tantos Clostridios en la miel, como en el repasador con que se limpia la boca del bebé o la toalla con la que secamos nuestras manos. Solamente habría una remotísima posibilidad de producir el botulismo si se usara una miel que haya caído en la tierra y fuera recogida.

Argentina tiene una estadística de más de 24 años, respecto a bebés intoxicados y muertos por botulismo. No son más de 185. Una simple cuenta nos dirá que 185 en 40.000.000 de habitantes en 24 años, no puede ser considerado "PELIGRO". Por si esto fuera poco, en esa estadística no hay ningún caso demostrado de que haya sido la miel, entonces la cuenta se reduce a cero.-

Rodolfo Kummerfeldt Comenta: Por otro lado, en nuestro país se consumen aprox. 250 gr./hab./año, los países desarrollados superan casi 20 veces más esa cantidad, si fuera verdad que la miel contagia botulismo a lactantes, ellos debieran tener 20 veces más botulismo infantil, o más, ya que ellos usan muchísimo más miel desde el nacimiento que azúcar y edulcorantes, por sus cualidades nutritivas Sin embargo según las estadísticas esto no es así.

El tema es al revés, en nuestro país son más frecuentes y muy conocido por todos los problemas de desnutrición, de la falta de algunos nutrientes, básicamente oligoelementos, que producen alteraciones metabólicas, malformaciones y problemas de desarrollo que terminan en deficiencias mentales y enfermedades crónicas de por vida. En la miel y el polen tenemos TODOS (o el 99%) de los nutrientes necesarios para que los niños se puedan desarrollar con salud, no hay otro alimento natural que tenga esto. Se muere un chico por desnutrición cada 8 segundos en el mundo que la miel podría salvar, por lo tanto sugiero que no seamos necios, que levantemos un monumento a nuestras amigas las abejas por entregarnos no solo un buen alimento, también un excelente medicamento. Rodolfo Kummerfeldt

Conclusiones: - 1º) Los niños que son amamantados no tienen riesgo ya que reciben las defensas de la madre. Dr. Hugo Aguirre; 2º) No está comprobado si los niños que murieron por el botulismo infantil, que son ciertamente muy pocos, ingirieron las esporas de los yuyos de las infusiones, el polvo del suelo, del chupete o de la miel;

3º) Todos los alimentos pueden tener las esporas del botulismo, ¿Por qué se discrimina colocando a la miel como la única fuente peligrosa? ; 4º) Las estadísticas indican que es muy bajo el porcentaje de muertes por botulismo y no se ha comprobado que el portador de la espora haya sido la miel; 5º) Produce mucho más daño a la salud de los niños la DESNUTRICIÓN, muerte o daños irreparables, lo que muy bien podría ser subsanado alimentándolos con miel.

¡Por eso el título! "Los Niños Deberían Consumir Miel", limpia, bien manipulada y libre de esporas de *Clostridium botulinum*. Orlando Valega: apicoladonguillermo@yahoo.com.ar - "Apinatura"
<http://galeon.com/apinatura>

Fonte: ciadaabelha@yahoo grupos.com.br - 29/08/2008

9 – Mortandade de abelhas

Aproxima-se a primavera e as notícias de perdas de enxames começam a aparecer nos noticiários. Os relatos mostram um padrão básico semelhante. Apiários localizados próximos ou em áreas agrícolas, aplicação de dissecantes sobre a vegetação como preparo para o plantio direto. Nesta época já temos o florescimento de invasoras, como o nabo ou de espécies nativas de ciclo invernal, um pouco mais tarde – novembro – a Maria-mole colore de amarelo muitas áreas.

Os dissecantes, herbicidas totais ou seletivos não afetam os insetos, no entanto, os produtores adicionam na calda a ser aplicada o inseticida total KLAP, STANDAK, REGENTE cujo princípio ativo é o FIPRONIL, sob a justificativa de combater a formiga. Essa forma de utilização de pesticidas, constitui CRIME AMBIENTAL e CÍVEL, pelos danos causados à natureza e ao patrimônio de terceiros.

Recomendamos a todos os apicultores que constatarem situação semelhante, tomarem as seguintes providências:

- localizar áreas no raio de 3km que tenham sido pulverizadas, identificando o proprietário/s e/ou arrendatário/s; - registrar a ocorrência em Delegacia de Polícia; - comunicar a patrulha Ambiental (PATRAM) da Brigada Militar que atende a região, solicitando vistoria do local; - fazer registro fotográfico com testemunhas das colméias com as abelhas mortas e das áreas dissecadas;

- coletar abelhas mortas encontradas na frente da caixa na maior quantidade possível e guardar em freezer; - coletar pedaços de favo (mais ou menos 15cm) com cria do ninho, guardando em refrigerador ou freezer; coletar amostras das plantas dissecadas, principalmente as melíferas existentes na área; - entrar em contato com o Prof. ARONI SATTTLER da UFRGS (51-9967-5563), para orientações; - se possível, conseguir um Veterinário que possa fazer um diagnóstico clínico de morte por envenenamento com pesticidas.

Levar ao conhecimento do Ministério Público, Promotoria de Meio Ambiente, para que este tome medidas cabíveis, junto aos produtores, revendedores de produtos e responsáveis técnicos. Divulgue as ocorrências, denunciando pela imprensa e exija fiscalização sobre o uso de pesticidas no seu município.

Julgamos que este princípio ativo, deveria ter severa restrição no seu uso, ou até a proibição total, como já ocorre em alguns países. Um alerta aos apicultores que possuem colméias em área de florestamento, nos mesmos o FIPRONIL e outros formicidas são amplamente utilizados, praticamente esterilizando o meio ambiente, já que tem ação fulminante sobre todos os insetos. E logo, no verão, virão os piretróides, os carbamatos, os fosforados e a natureza silenciosa reage e a humanidade se empesta, até quando?

Fonte: Informativo ACAPI - 06/2008 - Cachoeira do Sul - RS – 31 de agosto de 2008 - Prof. Paulo Figueiró - prpfigueiro@yahoo.com.br -

10 – Concurso Estadual do MEL

Realizado em julho, durante o XIII Seminário Estadual de Apicultura, na cidade de Pelotas, RS, o mel da ACAPI foi classificado em 2º lugar na categoria mel âmbar. Esse concurso é organizado pela FARGS e coordenado pelo Prof. Silvio Lengler, da Apismar, Santa Maria, que recebe as amostras e determina no Laboratório de Alimentos do Depto de Tecnologia do Centro de Ciências Rurais da UFSM, a acidez e o grau de umidade. Durante o Seminário é formado um grupo de avaliação – geralmente de 5 pessoas, que realizam a análise sensorial das amostras, as quais são numeradas, portanto não identificáveis e, divididos em dois grupos, méis claros e âmbar (escuras) sendo avaliados quanto ao sabor, cor, transparência, densidade e odor.

Embora subjetiva, esta análise expressa a aceitabilidade pelo consumidor, sendo utilizada, principalmente na Europa para classificar e identificar a origem floral e geográfica. Seria interessante que as Associações de Apicultura realizassem concurso local para conhecerem os méis produzidos e promovessem o produto junto ao consumidor. O regulamento deste tipo de concurso pode ser conseguido junto ao Prof. Silvio Lengler pelo e-mail: slengler@uol.com.br

No concurso, os melhores méis claros foram da Apismar e do Apiário Sinel de Santa Maria e os méis âmbar, São Borja e Cachoeira do Sul. No XIV Seminário em 2009, esperamos uma participação de muitos municípios e entrepostos do Estado.

Fonte: Informativo ACAPI - 06/2008 - Cachoeira do Sul - RS – 31 de agosto de 2008 - Prof. Paulo Figueiró - prpfigueiro@yahoo.com.br -

11 – AGENDA APÍCOLA

a) - 27/09/08 – Workshop de Apicultura, Alegrete/RS; - Apipará 2008 – de 4 a 7– dezembro-2008, em Igarapé-Miri/PA; b) - Seminário Estadual de Apicultura, Cachoeira do Sul/RS, em julho de 2009;

c) - 41º Congresso Internacional de Apicultura – APIMONDIA, de 21 a 24 de setembro de 2009, em Montpellier, França; d) – 18º Congresso Brasileiro de Apicultura, de 22 a 25 de maio de 2010, em Cuiabá/MT;

e) - 19º Congresso Brasileiro de Apicultura - 2012, em Gramado/RS; f) - II Encuentro Latinoamericano de Apicultores e III Congresso Cubano de Apicultura, 9 a 1 de março-2009, Cuba;

g) - 4º Encontro Paranaense de Apicultura – 10 de outubro de 2008, Curitiba – Paraná; h) - 2º Seminário Paranaense de Meliponicultura – 28 de novembro de 2008 – Curitiba – Paraná.

12 - Doce empreendimento, que começa a ser colhido

Quando vemos uma abelha "zanzando", pensamos logo na ferroada e fugimos de perto. Mas não paramos para pensar que, naquele momento, ela pode estar indo pegar o néctar na flor e, logo em seguida, vai começar a produzir o mel, um dos alimentos de destaque nas mesas do café da manhã.

A Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap), localizada em Minas Gerais, Estado que é o maior produtor brasileiro do produto, recebe cerca de 70 toneladas por ano de mel e 6 mil quilos de própolis, através dos 215 cooperados.

Entretanto, para quem está disposto a investir neste ramo não basta apenas força de vontade; é preciso ter um bom dinheiro para investir e também saber lidar com as abelhas. Segundo Renato Queiroz, mais conhecido como "Renato Abelha", o material para montar um apiário é caro e o dinheiro arrecadado com o mel não é mensal, pois as abelhas somente produzem de setembro a janeiro, por causa da época da florada.

"Além de um terreno grande, onde é necessário haver bastante flor para as abelhas pegarem o néctar, também é preciso ter as melgueiras e os equipamentos, como o macacão completo", disse Renato, que é considerado pelos colegas como o maior produtor de mel de Niterói. Seu apiário, que é formado por abelhas africanas – consideradas as mais adequadas para a produção do mel –, tem pouco mais de 100 melgueiras. Cada uma custa em torno de R\$ 200 e cada macacão, aqueles vistosos, com uma tela protegendo o rosto, fica em torno de R\$ 150. Nos serviços, ele conta com um sócio, Ezequiel Silva.

No caso de "Renato Abelha", o custo foi bem menor, já que o seu pai tinha algumas melgueiras, para consumo próprio, e foi aprendendo a capturar abelhas que o negócio começou a prosperar. Segundo o produtor, os bombeiros não fazem captura de colméias de abelhas em locais urbanos, e ele é chamado para colaborar quando necessário, o que faz de graça, em troca de pegar as abelhas e levá-las para seu apiário. Então, a cada captura feita, o enxame aumenta e as melgueiras também.

"Tem gente que compra o enxame, mas no meu caso, eu capturo, pois aprendi com meu pai. E quando a abelha rainha de uma comunidade fica velha e as operárias param de produzir o mel, eu faço a própria comunidade criar uma nova abelha rainha. Assim, minhas comunidades sempre continuam crescendo", contou Renato, que não é ligado a nenhuma cooperativa, tem um emprego fixo e vende seus produtos em casa, em Pendotiba.

Segundo a Secretaria Estadual de Agricultura, periodicamente é realizada uma câmara setorial, em que cerca de 16 instituições debatem o assunto de apicultura. Entre esses participantes está a Federação de Apicultores do Estado do Rio de Janeiro (Faerj), que recebe pedidos de cursos de associações ligadas à instituição e os providencia, com palestrantes e professores da própria Faerj, ou com ajuda de outras instituições, como a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e a Secretaria Nacional de Agricultura.

Exportação - Outro fator importante para o aumento da produção de mel, segundo a Conap, é a exportação destes produtos, pois a aceitação estrangeira ao mel e própolis brasileiros é muito grande, principalmente na União Européia e na Ásia, mais especificamente na China e no Japão, para onde a Cooperativa Nacional de Apicultores vem enviando seus produtos.

"Temos um mix de 50 produtos, entre mel composto, extrato de própolis, tabletes e outros tipos menos conhecidos. E recentemente começamos a exportar para a Ásia, para onde enviamos cerca de 7 mil kg de própolis bruto e cerca de 10 mil frascos de extrato de própolis", contou Irone Martins, conselheira administrativa da Conap. Escolha de local florido é o começo de tudo - Muitos gostam de saborear mel com biscoito, com pão, em doces diversos. Ou o utilizam para combater a gripe, ou consomem o extrato de própolis. Mas se é a abelha que o faz, interessante é saber o processo de criação até chegar à casa do consumidor.

Antes de tudo, o produtor deve ter um bom local, com flores silvestres, já que essas são as responsáveis pela melhor qualidade do mel, como comenta Renato. "Minha produção de mel vem

através do camará e do eucalipto, pois o néctar dessas plantas são os melhores para a produção do mel", comentou.

Após a escolha do lugar adequado ou da melhor plantação, já que o produtor pode manter seu apiário em uma estufa, o próximo passo são as melgueiras. Essas consistem em uma caixa, com uma abertura inferior, onde as abelhas operárias podem entrar e sair em busca do néctar e da água. Dentro dessas melgueiras são colocados dez quadros, no qual é posta uma cera, que é retirada da própria colmeira, para adiantar o trabalho das abelhas. Nesses quadros, que depois são chamados de favos, será onde elas irão produzir o mel.

Com todas as melgueiras preparadas, começa a produção do mel por parte da abelha. Entre os meses de setembro e janeiro, quando o tempo está quente e as flores abertas, a abelha vai até elas, pega o néctar e leva para o favo, onde é depositado. Logo em seguida, a abelha operária procura água e deposita no mesmo lugar onde está o néctar. E a saliva da abelha ao depositar a água, cria o mel, que será para alimentar a comunidade, a abelha rainha e os novos favos. Porém, na época de outono e inverno, onde não há florada, o produtor deve diminuir a abertura das melgueiras, para conter a entrada do vento. Com a madeira que é posta em parte da entrada, a abelha lacra o local e esse laço produzido por elas se torna o própolis, muito utilizado na medicina.

Em cada melgueira também é posto um vidro com água mineral e açúcar, para que as abelhas possam se alimentar, já que sem a floração não há pólen. Contudo, nesse período não há produção de mel, por falta de matéria-prima. Já dentro das melgueiras, cerca de 70 mil abelhas convivem harmonicamente, produzindo de 10 a 15 quilos de mel por mês de floração. Comandando isso tudo, apenas uma abelha: a rainha, que é responsável por botar os ovos. Os outros dois tipos de abelhas são as operárias, que buscam o néctar, e o zangão, responsável por fecundar a rainha, e que é morto em seguida.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: O Fluminense - Seção: Profissão - Data: 31/08/2008 - Estado: RJ

13 - Própolis Vermelha de Alagoas pode ter certificado de origem

Especialistas vão iniciar mapeamento e diagnóstico da produção para obter certificação de origem para a própolis vermelha alagoana; certificado de origem aumenta o valor agregado do produto

Fabrcia Carneiro e Sumaia Villela - Maceió - A própolis vermelha produzida nas regiões litorânea e lagunar de Alagoas pode ganhar mais destaque nos mercados nacional e internacional. É que a partir de setembro especialistas do setor iniciam o mapeamento e o diagnóstico da produção, necessários para dar início ao processo de certificação de origem. As diretrizes do trabalho serão apresentadas nesta terça-feira (2) às 9 horas em reunião na sede do Sebrae em Maceió.

A iniciativa de buscar o certificado de origem integra as ações do 'Projeto Própolis Vermelha', coordenado pelo Sebrae alagoano. O estudo 'Denominação de Origem', que será feito pelos especialistas, dará início a uma série de documentos necessários para garantir a origem e a qualidade da própolis vermelha das regiões litorânea e lagunar do Estado. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) será o órgão responsável pela emissão do Certificado de Origem.

Com o documento, a própolis vermelha alagoana passará a ter um selo que atestará suas características e identidade, também tido como sinônimo de qualidade no exterior. Segundo dados

do Sebrae, no Brasil há apenas quatro produtos com estudo semelhante: a carne bovina do Pampa Gaúcho; a cachaça de Paraty (RJ); o café do Cerrado Mineiro e o vinho do Vale dos Vinhedos (RS).

Além de analisar aspectos como clima, solo, espécies de abelha, flora e contexto sócio-cultural das regiões onde são produzidas a própolis vermelha, o estudo 'Denominação de Origem' irá mapear o processo de extração da própolis, possibilitando aos produtores a identificação de possíveis falhas que podem comprometer a qualidade do produto. "Não é um projeto de prateleira, é direcionado ao mercado, que visa retorno efetivo", afirmou a gestora do Arranjo Produtivo Local (APL) Apicultura no Sertão, Rúbia Barbalho.

Cerca de R\$ 301 mil serão investidos no projeto, que tem o apoio do Sebrae, governo de Alagoas, entre outras instituições. A conclusão dos trabalhos está prevista para 2010 e irá beneficiar inicialmente cerca de 68 produtores nos municípios de Porto Calvo, Porto de Pedras, Penedo, Maceió, São Luís do Quitunde, Marechal Deodoro, Cururipe, Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte, todos potenciais produtores da própolis.

Própolis vermelha - A própolis é uma substância constituída de resíduos coletados pelas abelhas de diferentes partes das plantas, como brotos e botões florais, que são transportados para dentro da colméia e modificados pelas abelhas por meio da adição de secreções próprias. Sua composição pode variar de acordo com as espécies vegetais de cada região e a variedade da abelha rainha.

A própolis vermelha de Alagoas é elaborada a partir da resina do Rabo-de-Bugiu, uma planta encontrada perto dos manguezais. Apresenta propriedades antioxidante, antiinflamatória e antibiótica e, por isso, vem sendo procurada por indústrias de diversos países. No Japão, por exemplo, o produto brasileiro é utilizado em tratamento bucal, produção de solução de bochecho, balas, chocolates, cápsulas, entre outros.

Fonte: - Sebrae em Alagoas - (82) 4009-1600 – Apacame-Web – Veículo: ASN - Agência Sebrae de Notícias - Seção: Notícias - Data: 01/09/2008 - Estado: PE

14 - Decreto obriga averbação de Reserva legal nas propriedades rurais

No dia 22 de julho, foi publicado o Decreto 6.514 que altera a Lei de Crimes Ambientais. A norma não altera os dispositivos do Código Florestal no que se refere à Reserva Legal e às Áreas de Preservação Permanente. Porém, criou novas penalidades para quem não cumprir a legislação ou cometer algum ato lesivo ao meio ambiente.

Quanto à legislação sobre crimes ambientais, desde 2003 a FAEP orienta os produtores rurais por meio do Programa "Casa em Ordem". Aproximadamente 20 mil produtores já foram orientados. Portanto, não faltou orientação ao produtor rural. Com isso, a decisão de fazer ou não a regularização ambiental da propriedade é do produtor. O Decreto aumenta as penalidades para quem ainda não tomou providências para se adequar ambientalmente. A partir de agora, os produtores rurais têm até 270 dias (180 mais 90) para regularizar a Reserva Legal de sua propriedade. Caso não faça, poderá sofrer as novas sanções impostas pelo Decreto. Entre elas, há multas que variam de R\$ 500,00 a R\$ 100 mil. Além disso, os proprietários rurais que desmataram deverão firmar Termos de Compromisso com o órgão ambiental.

Com as alterações, foram reduzidos os prazos para recursos contra as autuações. A partir de agora, os recursos de multas passarão apenas por duas instâncias administrativas. Uma no órgão ambiental e outra no CONAMA. Anteriormente, o processo passava por quatro etapas e podia durar anos tramitando. O governo reduziu isso para menos da metade do tempo. Além disso, o produtor ainda poderá ainda recorrer ao Judiciário.

Também foi criado um programa de segurança ambiental com as figuras do guarda-parques e da guarda ambiental nacional. O governo pretende fazer parcerias com os estados para que bombeiros, batalhões ambientais e florestais das polícias militares ajudem a conter os desmatamentos, queimadas, caça e outras ilegalidades, dentro e fora das unidades de conservação.

Aqui no Paraná, temos a regulamentação por meio do SISLEG que dá o prazo para a RECUPERAÇÃO da Reserva Legal até 2018. Mas o prazo é só para recuperar. De acordo com o Decreto, serão apenas 270 dias para a AVERBAÇÃO.

Antes do Decreto, se o produtor reparasse o dano, ele poderia ter a redução do valor da multa em até 90%. Agora, essa redução não passa de 40%.

Fonte: Boletim Informática 1016 – 04 a 10 de agosto de 2008
http://www2.faep.com.br/noticias/exibe_noticia.php?id=1484 -

15 – Prazo para declarar ITR vai até final de setembro

Os proprietários rurais têm até o dia 30 de setembro para entregar à Receita Federal do Brasil as declarações do Imposto Territorial Rural (ITR) deste ano. O prazo começou dia 11 de agosto. No ano passado, foram entregues 4,8 milhões de declarações.

Segundo a Receita, quando se tratar de condomínio de imóvel rural pelo menos um dos membros tem que fazer a declaração, caso o imóvel pertença a mais de uma pessoa física ou jurídica, em decorrência de contrato ou decisão judicial, ou a mais de um donatário, em função de doação recebida em comum. Se o ITR não for apresentado dentro do prazo, o proprietário fica sujeito a multa de 1% ao mês sobre o valor total do imposto devido, que é sempre superior a R\$ 50, inclusive no caso de imóvel rural imune ou isento do imposto.

A declaração poder ser feita pela Internet (ver endereço abaixo); em disquete apresentado nas agências do Banco do Brasil ou da Caixa Econômica Federal ou em postos da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ao custo de R\$ 3,50. Os produtores podem procurar os sindicatos rurais que estão aptos a dar orientações e ajuda no preenchimento e entrega da declaração do ITR 2008 e do Ato Declaratório Ambiental (ADA) do Ibama. (www.receita.fazenda.gov.br)

Documentos – Para preencher a DITR 2008, o produtor rural deve ter em mãos os seguintes documentos e informações: certidão imobiliária do imóvel, reserva legal averbada, número do imóvel na Receita Federal (Nirf), número do cadastro junto ao INCRA- CCIR de 2003 a 2005, dados pessoais do proprietário, área utilizada em 2007 pela atividade agrícola, pecuária, de reflorestamento, hortigranjeira e extrativista, indicativos do Valor da Terra Nua, das benfeitorias, culturas, pastagens e florestas, referentes ao ano passado, área de preservação ambiental, notas fiscais do produtor emitidas em 2007, área ocupada com benfeitorias e inexplorada, como também, fichas de vacinação de animais ocorridas no ano passado.

16 – Governo dá 180 dias para produtores averbarem área de Reserva Legal

O Governo Federal regulamentou a Lei de Crimes Ambientais e passou a exigir que todos os produtores rurais façam averbação (anotação em cartório) da Reserva Legal de suas propriedades num prazo de 180 dias. O Decreto 6.514, de 23 de julho, não altera os dispositivos do Código Florestal quanto à Reserva Legal e às Áreas de Preservação Permanente, mas cria novas penalidades para quem não cumprir a lei ou cometer ato lesivo ao meio ambiente. Os produtores que não averbarem a área destinada à Reserva Legal poderão ser multados, após transcorrido o prazo legal, em valores que oscilam entre R\$ 500,00 e R\$ 100 mil.

O agrônomo e técnico em Meio Ambiente da FAEP, Luiz Anselmo Tourinho, observa que o produtor não pode confundir a averbação com a recuperação, que continua até 2018. “Se o produtor não tiver nem recuperado nem averbado essa reserva legal, ele tem agora 180 dias para decidir se vai fazer na propriedade dele ou se irá compensar. Se compensar, será portanto em área já com floresta, então também tem que fazer a averbação no prazo de 180 dias”.

Procedimento - Diante da exigência do Governo, o produtor terá que juntar toda a documentação da propriedade (com mapa do uso da área, georreferenciado) e levar para aprovação no Instituto Ambiental do Paraná (IAP) e depois averbar a área no cartório.

São procedimentos explicados no programa Casa em Ordem da FAEP – já levado a mais de 20 mil produtores em todo o Paraná – e que podem ser lembrados nos sindicatos rurais. Uma informação importante, aqui no Paraná, é que todos os produtores rurais terão que ter recomposto pelo menos 50% da Reserva Legal até 31 de dezembro deste ano, conforme a recuperação progressiva exigida nos decretos estaduais 387 de 1999 e 3320 de 2004.

Saiba o caminho para fazer Ato Declaratório Ambiental - O Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) liberou para a FAEP e Sindicatos Rurais a ela filiados um arquivo contendo apresentação do Ato Declaratório Ambiental (ADA 2008) demonstrando com exemplos o acesso, preenchimento, envio, retificação e emissão do recibo desse documento.

Está obrigado a apresentar o ADA 2008, até 30/09/2008, aquele proprietário que lança na Declaração do Imposto Territorial Rural áreas não-tributáveis (para o IBAMA, áreas de interesse ambiental) com APP (Área de Preservação Permanente) e Reserva Legal, entre outras. Este ano, antes de preencher o ADA, o produtor rural deve preencher a adequação de atividades.

Para facilitar essas tarefas, clique abaixo e veja como preencher a ADEQUAÇÃO DE ATIVIDADES, que tem de ser feita primeiro, e o Ato Declaratório Ambiental - <http://www2.faep.com.br/destaques/ada.php>.