

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 – Vem aí o 4º ENCONTRO PARANAENSE DE APICULTURA, cujo lema é: “Qualidade, Produtividade e Organização dos Apicultores”; 3 – Piauí já registra perda de mais de 200 mil litros de mel; 4 – Produção de mel salta de 8 para 16 toneladas em cinco anos; 5 - Apicultores da região de Picos vão fechar quatro BRs; 6 - Produtores querem mudanças no novo regulamento de inspeção sanitária; 7 - Aquisição de Própolis: Espanha; 8 - Concentração de minerais em amostras de mel é avaliada; 9 - Concentração de minerais em amostras de mel é avaliada; 10 - PI: apicultores recebem incentivo para quadruplicar produção; 11 – Dicas de Livro: “Flores e Abelhas em São Paulo” ; 12 – Mudanças climáticas: cenários prevêem mudanças na geografia de produção; 13 – Compra e consumo de mel exigem atenção; 14 – Notícias da CBA; 15 – Reunião da Câmara Setorial Consultiva de Apicultura de Mato Grosso do Sul – CSEAP; 16 - Paraná é o terceiro maior exportador de mel do Brasil.

1 - Um minuto de Reflexão

· “Na maior parte dos homens, as dificuldades são filhas da preguiça.” - Samuel Johnson

· “A provação vem, não só para testar o nosso valor, mas para aumentá-lo; o carvalho não é apenas testado, mas enrijecido pelas tempestades.” - Lettie Cowman

2 – Vem aí o 4º ENCONTRO PARANAENSE DE APICULTURA, cujo lema é: “Qualidade, Produtividade e Organização dos Apicultores”

Será dia 10 de Outubro de 2008 (sexta-feira), na rua da Bandeira, 500 – Cabral/Ahú - Curitiba – Paraná, no anfiteatro do Instituto Emater.

- Apresentação:

O consumidor procura produtos de qualidade, produzidos com responsabilidade social e ambiental. A apicultura é uma atividade que atende os três eixos da sustentabilidade: ambiental, social e econômica. A produtividade do apicultor depende do clima, vegetação adequada, boas práticas de produção, melhoramento das abelhas e mercado para colocar seus produtos.

A apicultura nacional vivencia um novo momento, especialmente devido à retomada das exportações a partir de 2001, quando exportou-se 2.489 toneladas e adentrou ao país receita cambial de US\$ 2,81 milhões, mantendo-se exportações crescentes nos anos seguintes: 2002 (12.664 t e US\$ 23,14 milhões), 2003 (19.273 t e US\$ 45,55 milhões), 2004 (21.028 t e US\$ 42,37 milhões), 2005 (14.442 t e US\$ 18,94 milhões), 2006 (14.602 t e US\$ 23,37 milhões), 2007 (12.907 t e US\$ 21,19 milhões) e 2008 - até julho (9.634 t e US\$ 22,02 milhões).

No Paraná, em 2007, os apicultores resgataram a Federação Paranaense de Apicultores (FEPA), entidade que por natureza deve congrega as associações apícolas e vincular-se á CBA. No ranking nacional da apicultura, o Paraná ocupa lugar de destaque: 2º produtor nacional de mel e 5º maior

exportador. Assim, justifica-se a realização do 4º Encontro Paranaense de Apicultura, momento de debate, troca de experiências e aprendizado entre os vários atores da cadeia produtiva do mel e produtos apícolas.

Objetivo Geral: - Sensibilizar, promover o intercâmbio e mobilizar os diversos atores, dentre os quais os apicultores, visando o fortalecimento da cadeia produtiva do mel e produtos apícolas do Paraná.

PROGRAMAÇÃO

09:00 – Abertura oficial com a presença de lideranças apícolas e autoridades públicas; 09:30 às 10:45 - Palestra 1 - **Boas Práticas Apícolas**, a cargo de Henrique Breyer, sob a coordenação: Paulo Luciano da Silva - Instituto Emater-PR;

10:45 às 12:15 - Palestra 2 - **Agregação de Valor na Apicultura**, a cargo da Profª Drª Lucimar Pontara Peres (UEM - PR), sob a coordenação de Francisco de Paula Xavier Junior - Apicultor e Vice-Presidente da FEPA; 12:15 às 14:00 - Intervalo para almoço;

14:00 às 15:15 - Painel 1 - **Conjuntura Apícola Nacional, Internacional e Projetos da CBA**, com José Gumerindo Corrêa da Cunha - Presidente da CBA e Câmara Setorial de Mel e Produtos Apícolas (MAPA), sob a coordenação de Ronei José Três - Instituto Emater;

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

TAXA DE INVESTIMENTO: O seu investimento para este evento poderá ser pago antecipadamente, através de depósito bancário a favor de: Federação Paranaense de Apicultores - FEPA (**Banco do Brasil, Agência Banco Agência: 3510-6 e Conta Corrente: 23.380-3**), enviando o comprovante de pagamento e a ficha de inscrição para o fax: 41 – 3250 - 2105 ou sac@emater.pr.gov.br e no dia 10/10/2008 será feita no local do evento.

Categorias	Valor (R\$)
Caravanas de Associações (mais de 10 inscritos)	10,00
Estudantes (com carteirinha)	10,00
Apicultores e profissionais	15,00

Atenção: Vagas limitadas: 200 inscritos. Em caso de desistência o investimento não poderá ser devolvido. Aos participantes será oferecido o almoço no recinto do evento.

EXPOSIÇÃO APÍCOLA: Durante o evento será disponibilizado espaço para a exposição de equipamentos, materiais, máquinas e produtos apícolas. Será cobrada uma taxa de R\$ 20,00 (vinte reais), sendo necessário a realização da inscrição prévia, mediante o preenchimento de ficha de inscrição.

- FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome: _____ Nome para Crachá: _____

Endereço: _____
Cidade: _____ Estado _____ CEP: _____ Tel: (____) _____
Fax: (____) _____ E-mail: _____ Site: _____
Modalidade: expositor () técnico em apicultura () estudante () apicultor ()

- REALIZAÇÃO: Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) e Associações e Cooperativas Apícolas

- APOIO: SEAB - Instituto Emater - UFPR - UEM - CBA

INFORMAÇÕES: Paulo Luciano da Silva (Instituto Emater - SAC - 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).

3 – Piauí já registra perda de mais de 200 mil litros de mel

Apicultores acusam o Governo de promover propaganda enganosa da situação - Diane Rufino - As Cooperativas e Associações que exploram a produção de mel na região de Picos, no Centro Sul do Piauí, mostram que a realidade da economia apícola no Piauí é bem diferente daquela divulgada pela propaganda oficial.

Segundo os apicultores, o dinheiro destinado pelo governo para fomentar este arranjo produtivo não está servindo para reduzir a pobreza da região, porque não chega até o apicultor. E o prejuízo já chega a mais de 200 mil litros de mel que não encontram compradores. “O mel está estragando porque não há comprador, temos mais de 30 mil latas no Maranhão e mais 20 mil no Ceará e não tem comprador”, diz o presidente do Movimento Popular de Apicultores, João Batista de Barros.

O mel segue para estes estados para poder ser exportado. Segundo ele, o apicultor do Piauí vem sendo tratado como escravo moderno. “Nós somos escravos modernos, porque carregamos o peso do trabalho, tiramos dinheiro emprestado para investir na apicultura [...]. O dinheiro que o governo anuncia não chega até o apicultor. Os produtores continuam pobres. Este projeto só é bom para as autarquias”, continua. Os apicultores denunciam que o dinheiro destinado pelo governo para o setor é gasto somente com marketing, palestras e pagamento de assessoria técnica.

A Casa Apis, programa do governo para incentivar o setor, não estaria atendendo aos objetivos, segundo João Batista. Este ano, o governo anunciou recorde de produção e exportação de mel no Estado, nos meses de janeiro a abril foram produzidos 100 mil latas do produto somente na região de Picos, segundo dados das Associações. Porém, o aumento na exportação não estaria sendo sentido pelos apicultores, porque alegam não terem retorno financeiro com a produção.

A Cooperativa Apícola da Grande Picos (Cooapi), Associação das Mulheres Apicultoras, Cooperativa Apícola da Micro Região de Picos (Campil) e o Movimento Popular de Apicultores organizam para o dia 5 de setembro uma manifestação com o bloqueio das BRs 230, 407, 020 e 316, que dão acesso a cidade de Picos.

No protesto, a ser realizado no começo de setembro, os apicultores querem a liberação de dinheiro para socorrer os apicultores que estão nos estados do Maranhão, Ceará e Pernambuco, impedidos de voltarem por falta de assistência; destinação de recursos diretamente para o apicultor,

desburocratização de empréstimos nos bancos; melhor assistência técnica, fiscalização da aplicação dos recursos.

Fonte: Apacame-Web - apacameplenario@yahoogrupos.com.br - APACAME-Web"
<webapacame@terra.com.br> - 01/09/2008 - Diário do Povo

4 – Produção de mel salta de 8 para 16 toneladas em cinco anos

Apicultores devem estar atentos ao certificado de inspeção - Novas técnicas para o desenvolvimento do setor: apicultores aprendem a produzir geléia real – Adriana Montoro, do Programa Sai Sebrae: união e profissionalização do setor é essencial para o sucesso na venda do produto. Apicultores observam a quantidade de mel produzidos em uma das colméias.

Dando seqüência ao Projeto Apicultura, que visa suprir as carências técnicas e tecnológicas com uma série de cursos voltados ao desenvolvimento do setor, a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente (Seama), em parceria com o Sistema Agroindustrial Integrado (SAI) e Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa (Sebrae/SP), realizou sábado, dia 23, na chácara do apicultor Cristino Lopes de Sá, o curso de produção de geléia real.

O Projeto Apicultura também realizará neste semestre os seguintes cursos de capacitação: equipamentos e instalações, produção e colheita do mel, produção de geléia real, produção de própolis, produção de pólen e controle de qualidade dos produtos apícolas. Cerca de 30 apicultores de Tupã, Herculândia, Bastos, Iacri, Juliânia, Quintana e Marília estiveram participando do módulo focado na produção de geléia real. Sempre atento às novas técnicas e tecnologias voltadas ao desenvolvimento do setor, especialmente da agricultura familiar, e também ao crescimento da atividade no Brasil, o apicultor Cristino Lopes de Sá, do Apiário Ferrari Lopes, atua no setor há 38 anos.

Ele e seu sócio, o produtor Oswaldo Ferrari Castro, produzem uma média de 3 toneladas de mel por ano. O produto é obtido através de centenas de colméias, localizadas em diversas propriedades, de onde é retirado o principal produto, o mel. Para isso, é usada abelha da espécie Europa, que se utiliza de plantas silvestres, como o cipó-uva, ipê, acácia e jabuticabeiras. Atualmente, toda produção está sendo comercializada em pequenos e médios estabelecimentos comerciais. Na oportunidade, Lopes de Sá informou que nos dias 6 e 7 de setembro, será realizado Supermercado Varejão Gaspar, a Festa do Mel. Também nos dias 12, 13 e 14 de setembro, apicultores de Tupã e região estarão expondo seus produtos na Feira do Verde 2008.

Geléia real - Durante a realização do curso, os apicultores aprenderam o processo de produção de geléia real. Para coletar o produto, os apicultores introduziram nas cápsulas fixas em um esquadro, geléia real e um ovo de abelha. Em seguida, o esquadro ou "gaveta" foi colocada na colméia para a produção de geléia real. De acordo com o facilitador Cideni, do Sebrae, do Estado do Paraná, a geléia real tem grande valor para a indústria farmacêutica e medicinal, pois suas substâncias são usadas para a prevenção e tratamento de diversas doenças. A geléia real é produzida pelas abelhas para a alimentação das larvas até o 3º dia de vida, e para a alimentação da rainha durante toda sua existência.

Sua composição é muito complexa, compreendendo hormônios, esteróides, vitaminas, ácidos orgânicos essenciais e compostos protéicos ativos. A geléia real reduz o nível de gordura no sangue

e aumenta a fração boa do colesterol sanguíneo, prevenindo a arteriosclerose; estimula a medula, aumentando sensivelmente o número de glóbulos vermelhos (hemácias) no sangue e inibe o aparecimento de células cancerígenas. Após a introdução do esquadro na colméia composta por 32 cápsulas, os apicultores deverão retirar a mesma no período de até 72 horas.

O facilitador do Sebrae informou que neste período as abelhas podem produzir até 15 gramas da geléia real. Se a mesma prática for realizada em 10 colméias, por exemplo, a produção será de 150 gramas. A gestora regional do programa SAI Sebrae de Marília, Adriana Cirilo Montoro, observou que nos últimos sete meses o setor vem melhorando em todos os aspectos, tanto na organização da Associação de Apicultores de Tupã e Região quanto no nível técnico.

"Há pessoas que atuam há 2 anos e outras que já trabalham no setor há mais de 30 anos aqui em Tupã", observou. Adriana orientou a todos sobre a importância da qualidade do produto e sobre a inspeção dos produtos, que devem ter o aval do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). O mercado consumidor exige cada vez mais o certificado de origem e qualidade do produto. Montoro orientou os apicultores a convidar mais produtores para integrar a Associação, uma vez que, quanto mais produtores maior será o volume de produtos conseguidos. Com isso, haverá mais facilidade para a comercialização. Há cinco anos, a produção atingia 8 toneladas/ano. Atualmente, já chega a 16 toneladas/ano.

Fonte: <http://www.tupa.sp.gov.br/materias/reqpubl.php3?xid=2709> - Tupã, 26 de agosto de 2008 - GUSTAVO NADEU BIJOS - MSN: gnbijos@hotmail.com - Skype: gustavo.nadeu.bijos - Fone: (67) 9983-4942 / 3301-7226 -

5 - Apicultores da região de Picos vão fechar quatro BRs

Os apicultores reivindicam liberação imediata de recursos para socorrer produtores - Um protesto "contra a burocracia e a crise vivida pelo setor apícola por falta de investimentos públicos", os apicultores da microrregião de Picos, cidade conhecida como capital do mel, prometem interditar, no dia 5 de setembro, as BRs 230, 407, 020 e 316, que compõem um dos principais entroncamentos rodoviários do Nordeste. Apenas em 2008, os produtores de mel da região ajuizaram quatro ações junto à Procuradoria da República no município de Picos para que a Justiça resolva a questão.

Através de associações, os apicultores reivindicam liberação imediata de recursos para socorrer produtores nas regiões melíferas do Piauí, Ceará, Maranhão e Pará, de verbas para a construção de pelo menos cinco casas de mel dentro dos padrões exigidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), realização de novos financiamentos diretos para o apicultor (como os do Fundo Constitucional de Desenvolvimento do Nordeste – FNE), menor burocracia nos bancos, fiscalização da aplicação dos recursos federais, estaduais e de Organizações da Sociedade Civil, descentralização da apicultura no Piauí, auditoria da Casa Apis (central de processamento de mel localizada em Picos) e seguro apícola.

Segundo representantes da Cooperativa Apícola da Grande Picos (Cooapi), Associação de Mulheres Apícolas, Campil e Movimento Popular de Agricultores (MOPA), os produtores de mel "estão sentindo no corpo, na alma e no bolso momentos cruciais por causa da frieza da burocracia e descaso com que estão sendo tratados".

Os produtores queixam-se do preço defasado do produto e da ausência de compradores, da inadimplência junto aos agentes credores, das condições desumanas de trabalho e de abandono por parte do Ministério da Agricultura, por exemplo. De acordo com as associações, há produtores “vivendo à míngua, desfazendo-se de bens, como caminhões e colméias”. As entidades cobram da Justiça investigação sobre “quem está tendo privilégios, onde e como estão sendo aplicados recursos federais da apicultura no Estado”.

A previsão é de que o bloqueio das rodovias, que será feito com a interposição de caixas de abelha, seja iniciado a partir das 8h, sendo que não há previsão para seu término. De acordo com os representantes dos apicultores, será uma manifestação pacífica e espontânea, haja vista que não se obteve resultados através da Justiça.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Estradas - Seção: Últimas Notícias - Data: 01/09/2008 - Estado: RJ

6 - Produtores querem mudanças no novo regulamento de inspeção sanitária

Giovana Perfeito - O novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, que se encontra em consulta pública até 15 de setembro, traz avanços e algumas controvérsias.

Brasília - Cadeias produtivas que trabalham com produtos de origem animal, como carne, leite, mel, pescados e derivados, estão se organizando para apresentar propostas de modificações ao novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). O documento, que se encontra em consulta pública até o dia 15 de setembro, traz alguns avanços em relação ao regulamento vigente, que data de 1950, mas ainda apresenta pontos que merecem ponderação do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA).

O documento estabelece normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. A nova proposta do RIISPOA atualiza conceitos e exigências higiênico-sanitárias, previstas na legislação que define os requisitos para o registro dos estabelecimentos e a fiscalização pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

O setor de **apicultura** está organizado e elabora, em um grupo de trabalho da classe científica, um documento que deve reunir as sugestões da cadeia produtiva para alterar o novo regulamento. O pesquisador da Embrapa, Ricardo Camargo, aponta que o RIISPOA precisava de uma revisão por conta da necessidade de inclusão de novos temas, mas, segundo ele, há ainda uma série de inadequações.

A principal preocupação da apicultura é a exigência de que toda casa de mel esteja registrada ou relacionada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA/MAPA) para que possa participar até mesmo do mercado interno. “Trata-se da exigência do registro de Estabelecimento Relacionado (ER), um processo longo e complexo. O regulamento não pode ser tão restritivo a ponto de inviabilizar a cadeia produtiva. Tememos a possibilidade de um entrave no mercado”, explica.

A presidente da Associação Brasileira de Exportadores de Mel (Abemel), Joelma Lambertucci, também destaca essa preocupação. “O produtor rural vai ter que ficar correndo atrás de papel, algo que foge ao seu perfil. Também há a dificuldade financeira, pois conta com pouco recurso para

atender a todos os requisitos da legislação. Além disso, há uma grande burocracia, cada órgão tem legislação própria e ainda há vários alvarás”, aponta.

Segundo Joelma, soma-se a isso o excesso de trabalho a que os fiscais estão submetidos, o que traz lentidão na finalização de processos. “Hoje, essa exigência já está difícil para aqueles que exportam, imagine se colocarmos a necessidade do ER para todos”, completa.

O coordenador nacional da Rede APIS/Sebrae, Reginaldo Resende, ressalta que a preocupação do Sebrae, como agência de desenvolvimento, é com o futuro de milhares de pequenos apicultores, responsáveis por uma parcela significativa da produção nacional de mel.

“A exigência de registro das Unidades de Extração como ER pode levar grande parte dos apicultores a um processo de informalidade. Achamos que há um “excesso de zelo” por parte do Ministério da Agricultura, uma vez que um cadastro das Unidades de Extração associado à implantação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), já seria suficiente para garantir a segurança do mel processado nessas unidades”, diz. Entretanto, Reginaldo destaca que, em longo prazo, tanto o cadastro como o registro contribuiriam para uma melhor coordenação ou governança da cadeia produtiva do mel.

Propostas - Os especialistas destacam que o setor deve implantar boas práticas apícolas de produção, o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP/APPCC) e a rastreabilidade do campo até o entreposto. “Se formos além disso as casas de mel terão exigências como se fossem indústrias no campo. Algo que onera e não implica em produto de qualidade”, diz Reginaldo.

Para propor uma alternativa ao Ministério da Agricultura, o grupo de trabalho de apicultura está fazendo uma avaliação comparativa com os regulamentos de outros países. Já foi verificado que a Comunidade Européia, conhecida por impor normas rígidas, não exige um registro das casas de mel, e sim um cadastro do produtor. Na Alemanha, por exemplo, o produtor se cadastra, descreve o local das colméias e de sua casa. A partir daí, um veterinário do Estado vai até o local fazer inspeção de sanidade e solicita que sejam seguidos procedimentos de boas práticas de fabricação e higiene.

Esse exemplo da Alemanha é o que deve ser proposto. “A idéia é termos um cadastro nacional dos estabelecimentos junto ao Ministério da Agricultura. É uma forma de criarmos um vínculo sem trazer complexidade para a cadeia produtiva”, assinala o pesquisador da Embrapa, Ricardo Camargo.

Pontos positivos - Especialistas também encontraram pontos positivos no novo RIISPOA. Segundo Joelma, um exemplo é o procedimento de análise de água. Antes, era preciso seguir um regulamento específico do Ministério da Agricultura, que era tido como muito complexo. O novo RIISPOA sinaliza que agora se deve seguir o regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). “Esse documento é mais realista. Está mais de acordo com o grau de desenvolvimento em que estamos”, diz Joelma.

Joelma cita também uma inovação na revisão do regulamento. “O documento coloca a indústria como responsável pela qualidade do produto e o governo responsável pela verificação do cumprimento da lei”, cita. Outro ponto importante é que o regulamento agora ampara o mel

composto, ou seja, reconhece o mel com a adição de outros componentes. “Antes não havia definição para esse produto”, conta Joelma.

Reginaldo destaca como positivo o artigo 631 da proposta de RIISPOA. Ele determina que nos produtos de origem animal que apresentem em sua formulação o mel, deve constar na rotulagem o percentual de mel utilizado.

Fonte: Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 / 2107-9362 – 02/09/2008

7 – Aquisição de Própolis: Espanha

Prezados: Aqui quem lhe escreve é Ricardo Marzal da SPRI-GOVERNO BASCO (ESPANHA) A SPRI (<http://www.spri.es>) é um órgão da Secretaria da Indústria e do Comércio da região do País Basco que, dentro da nossa área internacional, presta apoio as empresas da região interessadas em parcerias de tipo comercial, industrial e tecnológico com empresas brasileiras, dentre outras labores de apoio.

Solicito informações sobre fornecedores de Própolis no Brasil , pois estou realizando um informe sobre o setor.

Agradecendo a sua atenção e no aguardo da sua resposta, coloco-me ao seu dispor para quaisquer esclarecimentos e aproveito o ensejo para manifestar nossos protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Ricardo Marzal - Assistente de Relações Estratégicas - Tel:(011) 6847-4593 - e-mail: sprip.rm@br.inter.net - <http://www.spri.es>

Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - "APACAME-Web" webapacame@terra.com.br - Data: 02/09/2008

8 - Concentração de minerais em amostras de mel é avaliada

Não havia nenhum estudo brasileiro que determinasse os níveis dos principais minerais essenciais no mel, alimento bastante consumido pela população pelos benefícios que pode causar no organismo e as várias utilidades. Também não se encontra descrita alguma referência nos rótulos. Por isso, a motivação da biomédica Marina Alvarez Torrezan foi, justamente, identificar as concentrações de ferro, cálcio, magnésio, manganês, zinco, sódio, potássio e cobre em amostras de mel.

A surpresa da pesquisadora, orientada pelo professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) Marcelo Alexandre Prado, foi encontrar pequenas quantidades desses minerais em um alimento com alto valor energético e de vitaminas. Em geral, o mel é utilizado como substituto do açúcar ou consumido in natura. Isto porque é um dos alimentos mais puros da natureza, pois não requer processo industrializado para a sua ingestão. “Mas, o estudo mostrou que em termos de minerais ele não pode ser usado como fonte”, destaca Marina.

Ela utilizou, para fundamentar a pesquisa, amostras de mel de laranjeira, silvestre e eucalipto, que são as qualidades mais encontradas nos supermercados de Campinas e Belo Horizonte, sendo esta

última a cidade em que concentrou as análises em laboratório. Selecionou dez amostras com lotes diferentes e, em todos os testes, os traços de concentrações foram mínimos.

Os resultados diferem de estudos feitos em outros países em que o produto possui elevadas concentrações de minerais. Uma justificativa, segundo Marina, poderia ser a variedade da vegetação brasileira e a conseqüente diversidade na composição do produto. Não descarta, no entanto, a possibilidade de se realizar análises em um maior número de amostras. (R.C.S.)

Fonte: Jornal da Unicamp - Campinas, 1º a 7 de setembro de 2008 – ANO XXII – Nº 407 - http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/setembro2008/capa407.php

9 - PI: apicultores recebem incentivo para quadruplicar produção

Edson Almeida - Teresina/PI - O Governo do Estado, através do Programa de Combate à Pobreza Rural (PCPR), em parceria com a Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes (AAPI), está formalizando uma parceria para quadruplicar a capacidade de produção de mel no Piauí.

Hoje, segundo o presidente da AAPI, José de Anchieta Moura, a produção anual da microrregião de Simplício Mendes chega a 150 toneladas e com essa parceria, para o investimento na construção de mais quatro casas de mel e aumento do número de colméias por família para no mínimo 40, oferecerá condições de elevar a produção para uma média de 600 toneladas.

Na microrregião de Simplício Mendes, que compreende nove municípios, 32 comunidades estão envolvidas na produção do mel, que deixou de ser uma atividade de complementação de renda para ser a principal fonte de renda para 930 famílias.

Segundo Fernando Danda, diretor-executivo do PCPR, o Governo do Estado vai atuar em duas frentes: Uma delas é o financiamento da construção de quatro casas de mel já com todos os equipamentos, bem como as vestimentas de segurança; a outra é o financiamento para fomentar a aquisição de mais colméias, saindo da média de 10 para 40 por família.

Através da parceria com várias entidades como o PCPR, a Igreja, Conab, Secretaria de Desenvolvimento Rural, Sebrae, Banco do Brasil e Codevasf, foi possível aumentar os investimentos na quantidade e na qualidade do mel produzido na microrregião, bem como a garantia de mercado para a comercialização do produto.

"O mercado para comercialização do mel produzido no Piauí é o mais promissor do país. Através da organização das comunidades e das associações, todos os produtores têm a garantia da venda do seu produto, sem precisar passar pela figura do atravessador. Já conseguimos, inclusive, através da parceria com a Conab, a compra antecipada do produto. Hoje, quando o produtor deixa seu mel no entreposto, já sai de lá com parte do dinheiro no bolso e depois da comercialização recebe o valor restante, que varia de acordo com o preço que o mel alcançar", comemora José de Anchieta.

Além da compra antecipada da Conab e do Programa de Compra Direta, da Secretaria de Desenvolvimento Rural, que tem o repasse dos recursos de imediato para o produtor, existe a Cédula de Produtor Rural, que garante a formação de estoque. O mel também tem um mercado interno bastante aquecido, tendo como um dos principais compradores o grupo Pão de Açúcar.

Mercado Internacional - Através do Instituto Interamericano de Cooperação para Agricultura (IICA), entidade que atua em parceria com o PCPR, o mel produzido na microrregião de Simplício Mendes já ganhou o mercado mundial. A primeira exportação em larga escala aconteceu em 2002, tendo como mercado consumidor a Itália, intermediada pela ONG Liberomondo, uma cooperativa social que promove o comércio de igualdade e solidariedade social.

Esta primeira exportação contou com o envolvimento de várias entidades, entre elas PCPR, Contag, Fetag e Igreja. Depois dessa primeira experiência, nesses últimos anos, o principal país comprador do mel piauiense vem sendo os Estados Unidos, conforme explica o presidente da Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes (AAPI), José de Anchieta Moura. Este ano, a expectativa é que seja fechada uma negociação em andamento para exportação de quatro containers.

José de Anchieta explica que o mel produzido tem aceitação muito boa no mercado interno e no mercado internacional devido a sua qualidade, que vem melhorando ano a ano, graças aos investimentos, aos cursos de capacitação e também as características da produção, que usa abelhas e floras nativas, sem a manipulação de nenhum tipo de agrotóxico.

"Há mais de seis anos que nossa associação comercializa tudo que produz. Não fica nada para o ano seguinte, além do nosso estoque regulador. Isso é resultado do trabalho dos apicultores em conjunto com todas as entidades parceiras. Além de ampliar a produção, que vai ser possível com o investimento do PCPR, também estamos trabalhando para obter a certificação de produção orgânica e ecossocial do Instituto Biodinâmico, que vai agregar mais valor ao mel de nossa região", pontua José de Anchieta.

Conforme explica o diretor-executivo do PCPR, os projetos voltados para os apicultores da microrregião de Simplício Mendes já estão em fase de estudo e análise e a intenção é gerar condições para que todas as famílias que atuam na produção de mel tenham uma renda superior a R\$ 500,00.

"O PCPR entende que a apicultura tem contribuído muito para o combate à pobreza rural e já não é mais uma alternativa e sim uma atividade de destaque na região, por isso, estamos apostando muito nestas parcerias", finaliza Fernando Danda.

Fonte: Governo do Piauí - http://www.paginarural.com.br/noticias_detalhes.php?id=96772 -03/09/2008 - <http://www.zoonews.com.br/noticiax.php?idnoticia=147867>

10 – Dicas de Livro: "Flores e Abelhas em São Paulo"

livro: "Flores e Abelhas em São Paulo", de José Rubens Pirani e Marisa Cortopassi Laurino, editado pela EDUSP, 2a. Ed., 1994, pag 98, consta o margaridão amarelo (*Tithonia diversifolia*) como fonte de mel e pólen.

É visitada por *Apis mellifera* (abelha africanizada), *Bombus morio* (mamangava), *Tetragonisca angustula* (jataí) e *Tetragonisca spinipes* (irapuá).

11 – Mudanças climáticas: cenários prevêem mudanças na geografia de produção

A interpretação de dados climáticos por pesquisadores e cenários previstos para os próximos 60 anos por instituições como o IPCC (Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas) trarão mudanças na geografia de produção das principais culturas agrícolas brasileiras. Esta é a visão apresentada pelos pesquisadores durante o painel sobre o tema apresentado no XXVII Congresso Nacional de Milho e Sorgo que acontece até a próxima quinta-feira, 4, em Londrina-PR. “A pesquisa deve se antecipar ao que já vem ocorrendo. É urgente o desenvolvimento de cultivares tolerantes à seca e às altas temperaturas, cenário previsto para as próximas décadas”, alerta Eduardo Delgado Assad, pesquisador da Embrapa Informática Agropecuária (Campinas-SP).

A nova geografia de produção, na visão dos pesquisadores, trará, se concretizada, mudanças profundas no cultivo das principais commodities, como o milho e a soja, principalmente. “A soja será uma das culturas mais ameaçadas. Se não houver soluções que envolvam a biotecnologia e mudanças no comportamento do homem, como a redução da emissão de gases de efeito estufa e do dióxido de carbono, haverá uma redução de até 40% na área plantada”, antecipa Assad, prevendo a situação para 2070. A segunda safra do milho ou safrinha, segundo ele, também poderá sofrer uma redução significativa, já que os cenários para o futuro prevêem o atraso das chuvas de fim de ano.

Outras culturas – como o algodão, o café e as frutas de clima temperado, como a maçã – também serão cultivadas em novas regiões. Para o pesquisador, a região Nordeste não oferecerá mais condições climáticas para o cultivo do algodão. As áreas cultivadas com café seriam reduzidas e se concentrariam em algumas regiões do sul de São Paulo, sul de Minas Gerais, Paraná e Santa Catarina. E as frutas de clima temperado deixariam de ser produzidas também em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul. “Há discussões, inclusive, sobre o cultivo da banana nestes dois Estados para os próximos anos”, completa.

DEMANDA POR ALIMENTOS – Por outro lado, algumas culturas seriam beneficiadas caso este cenário venha a ser o predominante. O cultivo da cana-de-açúcar, por exemplo, seria expandido para diversos estados brasileiros, assim como o estímulo ao café robusta no Espírito Santo, que seria beneficiado pelas altas temperaturas.

“O preocupante, caso as mudanças climáticas realmente aconteçam, são as consequências para o programa de abastecimento de alimentos no Brasil”, descreve Eduardo Assad. “Há necessidade urgente de mais recursos humanos e financeiros para instituições com pesquisas na área. As mudanças climáticas trarão impactos e nortearão o melhoramento genético de cultivares”, reforça o pesquisador Hilton Silveira Pinto, do Centro de Pesquisas Meteorológicas e Climáticas Aplicadas à Agricultura da Unicamp.

SOLUÇÕES – As previsões futuras e seus efeitos negativos na agricultura têm na biotecnologia e em práticas sustentáveis, segundo os pesquisadores, as principais estratégias para vencer um dos desafios propostos pelo XXVII Congresso Nacional de Milho e Sorgo.

“Soluções biotecnológicas, se aplicadas às culturas do milho e da soja, por exemplo, podem reverter o quadro de escassez de água no futuro”, afirma Assad, da Embrapa, se referindo à prospecção de genes que conferem tolerância ao estresse hídrico nas culturas. “A resposta pode estar na própria biodiversidade brasileira. É urgente o desenvolvimento de pesquisas nesta linha”, antecipa o pesquisador.

Entre as alternativas sustentáveis de produção agrícola, estão as tecnologias de integração lavoura-pecuária-floresta, o plantio direto e os sistemas agrosilvipastoris, capazes de otimizar o processo de seqüestro de carbono e impedir a abertura de novas áreas, além de reduzirem a emissão de gases de efeito estufa.

O tema foi debatido durante o XXVII Congresso Nacional de Milho e Sorgo, realizado pelo Iapar (Instituto Agrônomo do Paraná), a Embrapa Milho e Sorgo e a Embrapa Transferência de Tecnologia, Unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A promoção é da ABMS (Associação Brasileira de Milho e Sorgo).

SERVIÇO: Evento: XXVII Congresso Nacional de Milho e Sorgo - Local: Centro de Exposições e Eventos (Londrina-PR) - Data: de domingo (31/08) a quinta-feira (04/09) - Sala de Imprensa: (43) 3334-3086 / 3325-0594 - Jornalistas: Emilia Miyazaki (43 8824-5953), Andréa Monclar (43 9101-1080) e Guilherme Viana (31 9212-2063)

Texto: Guilherme Viana (MTb/MG 06566 JP) - Embrapa Milho e Sorgo (Sete Lagoas-MG): www.cnpms.embrapa.br - Área de Comunicação Empresarial (ACE) - Contatos: (31) 9233-2101 / gfviana@cnpms.embrapa.br

Fonte: <http://www.zoonews.com.br/noticiax.php?idnoticia=147867> - 03/09/2008

12 – Compra e consumo de mel exigem atenção

Consumidor deve desconfiar do preço e observar bem os rótulos - EPTV Ribeirão. O consumidor deve estar alerta no momento de comprar e consumir mel. Especialistas afirmam que existem produtos parecidos, mas que não são mel. Portanto, é de extrema importância desconfiar do preço, dos vasilhames sem rótulos ou que não têm o selo de controle de qualidade.

As pessoas que vêem os diferentes tipos de mel nas prateleiras muitas vezes não conseguem saber se o produto é de boa qualidade ou não. Cada consumidor tem um jeito próprio de tirar a prova, aquecendo o produto, utilizando o paladar ou contando com a honestidade dos vendedores.

O comerciante Clayton Ramos, por exemplo, sempre avisa os clientes da diferença dos produtos. "Alguns tipos de mel são para uso em alimentos e depilação e o mel original é diferente. Para saber, é necessário ferver em uma vasilha e se ele mantiver a textura e não escurecer, é bom", explica.

A exigência do Ministério da Agricultura para a venda é rigorosa. Ribeirão Preto tem dois laboratórios reconhecidos no controle de qualidade pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). As análises são consideradas oficiais e o produto sai do local com o selo pronto para a exportação e o mercado interno.

O processo é detalhado. Primeiro, o mel passa pela sementeira, um teste para identificar o desenvolvimento de bactérias e, depois que o microorganismo é identificado, é preciso tirar a prova final. Se o produto estiver contaminado é descartado automaticamente.

Em um outro laboratório, os técnicos conferem o teor de umidade, de açúcar, de proteínas e se houve superaquecimento. De acordo com a professora Edna Aparecida Barizon, da Universidade de São Paulo (USP) Ribeirão Preto, o objetivo é evitar que o produto seja consumido com algum tipo de impureza e até bactérias, como o *Clostridium botulinum*, responsável por transmitir o botulismo. "Nós alertamos o consumidor a comprar o produto que tenha o selo de inspeção do SIF, pois ele garante a segurança do que está sendo consumido", explica.

Mesmo depois que o produto é envasado, o controle de qualidade continua. A intenção é analisar se durante o processamento houve contaminação e, só depois, os lotes são liberados para o consumo. Seja ele artesanal ou industrializado, a orientação dos profissionais é clara para que o consumo do mel seja de boa qualidade. "A honestidade do comerciante é importante. As pessoas precisam saber se o mel é natural ou se é para outras utilidades", afirma a nutricionista Susy Elaine Bianco.

A fiscalização dos produtos é feita pela Vigilância Sanitária, que verifica se o produto é registrado no órgão de inspeção. Para o chefe da Vigilância de Ribeirão Preto, Carlos Alberto D'Avilla de Oliveira, as pessoas não devem recorrer a testes e, sim, verificar se os rótulos trazem as informações necessárias. "Tem que ter a composição e o registro do SIF. Além disso, crianças com menos de um ano não podem consumir mel, pois podem ter botulismo", alerta.

Quem tiver dúvidas pode entrar em contato com os serviços de atendimento do consumidor dos produtos ou procurar a Vigilância Sanitária que fará a verificação. O telefone do órgão em Ribeirão Preto é o (16) 3977-9353.

Fonte: EPTV Ribeirão - 02/09/2008 – Eduardo - eduardo@floranectar.com.br - Phone/fax: + 55 17 3322 3867

13 – Notícias da CBA –

a) – Ações Estratégicas da CBA na representatividade

Caros apicultores, apicultoras, meliponicultores e meliponicultoras, diante da atual conjuntura, no fórum privilegiado, que é a Câmara Setorial, uma conquista da Cadeia Apícola, vamos trabalhar na defesa dos interesses da Comunidade, para influenciar de forma positiva nas políticas públicas e privadas que possam significar ameaças e perdas para o Setor.

1 - Antecipação da Reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do mel e produtos apícolas para o dia 12 de Setembro, data anterior ao encerramento da Consulta Pública da Revisão do RIISPOA, 15 de Setembro. Com a assessoria de Imprensa do MAPA convocação da mídia para cobrir a Reunião da Câmara Setorial com ênfase para a pauta.

2 - Convocar o Grupo de Trabalho da CS para reunir-se em Brasília dia 11 de setembro para pautar uma proposta de Revisão do RIISPOA com fundamentação Técnica que contemple os anseios do setor, para encaminhar e protocolar através da Câmara Setorial dia 12 de setembro.

3 - Inclusão na pauta da Reunião da Câmara Setorial os temas; REVISÃO DO RIISPOA e BOTULISMO : - 11/09 (quinta-feira) - 10:00 às 18:00 - Reunião do GT sobre a reformulação do RIISPOA; 12/09 (sexta-feira) - 09:30 às 17:30 - Reunião da Câmara Setorial do Mel.

b) - REUNIÃO da CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DO MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

10ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, a realizar-se no dia 12 de Setembro de 2008 (sexta-feira), das 09:30 às 17:30 horas, na sala do CNPA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Esplanada dos Ministérios – Bloco D - Ed. Sede - Térreo - Brasília - DF)

Pauta: 1 - Aprovação da ata anterior (9ª reunião ordinária de 03/06/2008); 2 - Avisos e informações da Secretaria Executiva e Presidência; 3 - Providências da reunião anterior; 4 - Reformulação do RIISPOA - Apresentação da proposta da Câmara; 5 - Botulismo; 6 - Intervalo de almoço; 7 - Relato dos Grupos de trabalho: GT 1 - Retorno das exportações para a EU (PAS MEL, SDA, ABEMEL); GT 4 - Programa de avaliação da conformidade do mel (INMETRO, CBA, EMBRAPA, ABNT, SDC e SEBRAE); 8 - Consulta sobre comitê de apicultura no âmbito do MERCOSUL; 9 - Assuntos Gerais e Encerramento.

Atenciosamente,

SÔNIA AZEVEDO NUNES - Secretária-Executiva e JOSÉ GOMERCINDO CORRÊA DA CUNHA
Presidente da CBA.

Fonte: <http://www.APISGUIA.com.br> - "CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA" jgcc@terra.com.br - Data: 10/09/2008 - Endereço: UFRGS -Av. Bento Gonçalves nº 7712 - Bairro: Agronomia - CEP: 91540000 - UF-Município: RS - Porto Alegre - E-mail: jgcc@terra.com.br - Site: <http://www.brasilapicola.com.br>

14 – Reunião da Câmara Setorial Consultiva de Apicultura de Mato Grosso do Sul - CSEAP

Prezados Colegas:

Venho através desta convidá-los a participar da reunião da Câmara Setorial Consultiva de Apicultura de Mato Grosso do Sul - CSEAP, no dia 19 de setembro de 2008, a partir das 14h, no Parque de Exposições de Corumbá.

A pauta da reunião será: - Notícias apícolas do estado, incluindo; - Discussão sobre IG Mel Portal do Pantanal ou Mel do Pantanal Sulmatogrossense e apoios institucionais (AGRAER, MAPA e EMBRAPA Pantanal); - Assembléia da nova Federação no dia 31 de outubro de 2008; - Encontro de Cooperativismo Apícola do Mato Grosso do Sul em 25 de outubro; - Montagem da Comissão Organizadora do Encontro Sul-mato-grossense de Apicultores, maio de 2009; - Outros assuntos (incluindo a questão da reportagem do Clostridium botulinum no mel), - Palestra sobre sistema Agrosilvipastoril.

Previsão de saída de Campo Grande, às 07h, do dia 19/09, em frente ao SEBRAE-MS. Os interessados devem entrar em contato o mais breve possível para providenciarmos transporte.

Atenciosamente,

GUSTAVO NADEU BIJOS - Médico Veterinário CRMV MS 2100 - Coordenador da CSEAP - MS

15 - Paraná é o terceiro maior exportador de mel do Brasil

O Paraná é hoje o segundo maior produtor de mel do Brasil e neste ano responde pela terceira posição no ranking de exportação do produto. Até no ano passado era o quinto maior exportador. Segundo dados do Departamento de Economia Rural (Deral), até julho de 2008 o estado exportou 1.331 toneladas de mel “in natura”, o que corresponde a um faturamento de U\$ 3.1 milhões.

Para aprimorar o conhecimento dos produtores, a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento, em parceria com o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), promoverá no dia 10 de outubro, o 4º Encontro Paranaense de Apicultura.

De acordo com o secretário da Agricultura, Valter Bianchini, o aumento no número da produção e de exportações é uma conquista. “Com o fim do embargo do mel brasileiro pela União Européia, os produtos ganharam novo mercado. A apicultura no Paraná tem hoje importante papel econômico na criação de renda. E também é de grande importância o apoio oferecido pelas cooperativas e associações de apicultores do estado, melhorando a qualidade do produto e o conhecimento dos produtores.”, disse.

A produção de mel depende de diversos fatores como o clima, vegetação, boas práticas de produção e o melhoramento genético das abelhas. Visando aprimorar esses recursos o 4º Encontro Paranaense de Apicultura está com inscrições abertas para os produtores que pretendem melhorar o rendimento dos apiários. O evento será na sede da Emater-PR, em Curitiba e os interessados devem solicitar a ficha de inscrição pelo telefone (41) 3250-2263.

De acordo com o técnico do Deral, Roberto Andrade Silva, um dos coordenadores do encontro, essa será uma grande oportunidade para o apicultor. “O evento permite ao produtor intercambiar experiências, ter novos conhecimentos e informações, além de aprimorar a técnica de produção apícola”, afirma.

A programação do encontro inclui palestras referentes às Boas Práticas Apícolas e Agregação de Valor na Apicultura, além de um painel sobre a Conjuntura Apícola Nacional, Internacional e Projetos da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA) e a Assembléia com representantes da Federação Paranaense de Apicultura (FEPA).

Serviço: Dia: 10/10/2008 - Hora: 9:00 horas - Local: Instituto Emater – PR - Rua da Bandeira, 500, Ahú – Curitiba - Informações: (41) 3250-2263 e 3313-4132 -

Fonte: www.seab.pr.gov.br - Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Paraná – SEAB - Rua dos Funcionários, 1559 – CEP 80.035-050 - Curitiba - PR - Telefone 41 3313-4000 -