

BOLETIM
DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS
Ano II - nº 97 – 29 de Setembro de 2008

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 quer quadruplicar a produção de mel; 4 - Projeto APEX de apoio à exportação de mel; 5 - Grupo de discussão sobre apoio da APEXBRASIL à EXPORTAÇÃO de MEL; 6 – Informe Técnico nº. 37, de 28 de julho de 2008 - Botulismo Intestinal; 7 - Valor econômico dos serviços dos insetos polinizadores é estimado em R\$ 395 bilhões (153 bilhões de euros); 8 – Três estados liberados para exportar mel; 9 – XXVIº Encontro Catarinense de Apicultores – ECA e o IIº Encontro da Mulher Apicultora – EMA; 10 - Dose alta de remédios naturais pode causar mutações, dizem estudos; 11 – Apis Flora é premiada em São Paulo; 12 -Tocantins avança com qualidade na produção de mel; 13 – Notícias da APACAME - Encontro de Apicultores do Mês de Outubro; 14 – Notícias da FEPA (I): Reunião do CONESA (Conselho Estadual de Sanidade Animal); 15 – Apicultura em Consulta Nacional: projetos 00:001.87-005 - Apicultura - Equipamentos - Colméia tipo Langstroth, e 00:001.87-006 - Apicultura – Mel – Sistema de rastreabilidade; 16 – COOFAMEL realiza primeira grande venda de mel; 17 - Exportações de mel até agosto já superam valores de todo o ano de 2007; 18 - Notícias da FEPA (II): Convite para reunião sobre o PNGEO - CBA.

1 - Um minuto de Reflexão

. "Aqueles que dizem que algo não pode ser feito deveriam sair do caminho daqueles que estão fazendo". - Joel Arthur Barker

· "Os bons pensamentos produzem bons frutos, os maus pensamentos produzem maus frutos... e o homem é seu próprio jardineiro." - James Allen

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.

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome: _____ Nome para Crachá: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado _____ CEP: _____ Tel: (____) _____

Fax: (____) _____ E-mail: _____ Site: _____

Modalidade: expositor () técnico em apicultura () estudante () apicultor ()

Informações: Paulo Luciano da Silva (Instituto Emater - SAC - fone: 41 - 3250-2263 - fax: 41 - 3250 - 2105 - pauloluciano@emater.pr.gov.br)

3 - Piauí quer quadruplicar a produção de mel

Aproximadamente 45 mil produtores de mel do Piauí começam a exportar o produto com apoio da Contag e da Federação dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do estado (Fetag/PI). A expectativa é garantir mercado internacional e aumento na renda. Espera-se também que o número de apicultores cresça, chegando a 100 mil em cinco anos.

Os produtores se preparam para concorrer no mercado mundial. Eles fizeram cursos de aperfeiçoamento com recursos dos governos federal e estadual e do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Também tiveram acesso a pesquisas sobre o melhoramento do mel.

Só na microrregião de Simplício Mendes, a associação de apicultores estima que a produção anual salte de 150 para 600 toneladas. Esse crescimento projetado já é resultado da iniciativa de exportar o mel piauiense. Os produtores ainda querem construir quatro casas de mel e financiar a aquisição de mais colméias. O estado exportou mel pela primeira vez em 2002, mas a expectativa é de que a venda do produto para o exterior se torne permanente. A afirmação é do presidente da Fetag/PI, José Evandro. O dirigente já tem previsão para a primeira remessa de mel. "Até o final de outubro, estaremos exportando pelo menos 40 toneladas de mel para os Estados Unidos e em torno de 50 para a Europa", avalia o presidente.

Fonte: Danielle Santos, Agência Contag de Notícias - Veículo: CONTAG - Seção: Notícias - Data: 11/09/2008 - Estado: DF

4 - Projeto APEX de apoio à exportação de mel

Prezados (as) integrantes e colaboradores (as) da Rede APIS retransmitimos "e-mail" anexo, com orientações para participação de empresas na construção de um em um Projeto APEX de apoio à exportação de mel, que deve envolver toda a cadeia produtiva no Brasil. Trata-se de um projeto que está em fase de elaboração, sob a responsabilidade da ABEMEL (Joelma@abemel.com.br ou TIELLE@ABEMEL.COM.BR), através do consultor Fernando Nunes; email fernansjr@yahoo.com.

Veja como a sua empresa/cooperativa pode participar inscrevendo-se no seguinte endereço: <http://br.groups.yahoo.com/group/apexmel/>. Caso não consiga acessar, pesquisem como APEXMEL. apexmel-subscribe@yahoogrupos.com.br

Finalizando, destacamos que as premissas que deverão orientar a elaboração do são: · Capacidade de contrapartida das empresas que aderirem ao projeto; - Ampla participação das empresas do setor; - Produtos: POSICIONAMENTO DA MARCA MEL BRASIL e própolis; NOVOS PRODUTOS: pólen; - Estratégias de agregação de valor, especialmente o fracionamento;

Atenciosamente.

Reginaldo Barroso de Resende - Coordenador Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - Tel: (61) 3348-7386 - Visite o Portal da Rede APIS e colha mais informações úteis para o seu agronegócio apícola: www.sebrae.com.br/setor/apicultura - "Reginaldo Barroso de Resende" <Reginaldo.Resende@sebrae.com.br>.

5 - Grupo de discussão sobre apoio da APEXBRASIL à EXPORTAÇÃO de MEL

Existem em andamento uma proposta de apoio à exportação de mel que deve envolver toda a cadeia produtiva no Brasil. Este grupo está na internet, no seguinte endereço: <http://br.groups.yahoo.com/group/apexmel/>.

Se vocês não conseguirem acessar, pesquisem como APEXMEL. PARA SUBSCREVER ALISTA, ENCAMINHEM EMAIL PARA apexmel-subscribe@yahoogrupos.com.br. O GESTOR DO GRUPO É UM CONSULTOR CONTRATADO DA ABEMEL para formatar o projeto - Fernando Nunes, telefone (51) 81935093. email fernansjr@yahoo.com.

Fonte: ciadaabelha@yahoogrupos.com - .15/09/2008

6 – Informe Técnico nº. 37, de 28 de julho de 2008 - Botulismo Intestinal

Em maio de 2007 um famoso noticiário semanal divulgou reportagem na qual relatou que 16% do mel brasileiro poderia estar contaminado com *Clostridium botulinum*. Produtores e comercializadores de mel – representados na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – mostraram-se muito preocupados com a repercussão daquela reportagem sobre o comércio do produto. Assim, demandaram da Anvisa, representada naquela Câmara Setorial pela Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Gerência Geral de Alimentos/ Anvisa (GACTA/ GGALI/ Anvisa), manifestação sobre o assunto.

Preocupada com essa possível contaminação do mel brasileiro, a GACTA/ GGALI/ Anvisa pautou o assunto na 22ª e 23ª reuniões ordinárias da Câmara Técnica de Alimentos – fórum formado por especialistas de notório saber, os quais fornecem suporte técnico à Gerência Geral de Alimentos da Anvisa. Seguindo orientações dos especialistas, aquela Gerência estabeleceu contato com a Coordenação de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar/ Secretaria de Vigilância em Saúde/ Ministério da Saúde a fim de saber se haveria casos notificados de Botulismo Intestinal no país.

Até aquele momento não havia qualquer notificação de caso confirmado da doença no Brasil. Com base em publicações oficiais da Secretaria de Vigilância em Saúde/ Ministério da Saúde e publicações científicas sobre contaminação do mel brasileiro com *C. botulinum* elaborou-se o presente documento.

1 - Descrição da doença: O botulismo é um doença neuroparalítica grave, não contagiosa, resultante da ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Apresenta elevada letalidade e deve ser considerado uma emergência médica e de saúde pública. Para minimizar o risco de morte e seqüelas, é essencial que o diagnóstico seja feito rapidamente e que o tratamento seja instituído precocemente. Quando causado pela ingestão de alimentos contaminados, é considerado como doença transmitida por alimento. A notificação de um caso suspeito é considerada como surto.

A exposição a alimentos com risco para presença de esporo de *C. botulinum* reforça a suspeita em menores de um ano. Nas amostras de alimentos é comum encontrar formas esporuladas do *Clostridium botulinum*, em especial no mel. É importante salientar que neste alimento, devido ao alto conteúdo de açúcar e baixa atividade de água, o esporo não tem condições de germinar e, portanto,

não há produção de toxina. O botulismo intestinal só se inicia após a transformação do *Clostridium botulinum* da forma esporulada para a forma vegetativa, que se multiplica e libera toxina no intestino.

2 - Agente etiológico: O *Clostridium botulinum* é um bacilo gram-positivo, anaeróbio, esporulado e sua forma vegetativa produz toxinas patogênicas para o homem.

3 – Reservatório: Os esporos do *Clostridium botulinum* são amplamente distribuídos na natureza, em solos e sedimentos de lagos e mares. São identificados em produtos agrícolas como legumes, vegetais e mel e em intestinos de mamíferos, peixes e vísceras de crustáceos.

4 - Modo de transmissão: O botulismo intestinal ocorre com maior frequência em crianças com idade entre 3 e 26 semanas – por isso foi inicialmente denominado botulismo infantil – devido à ingestão de esporos da bactéria presentes no alimento, seguida de sua fixação e multiplicação no intestino. A ausência da microbiota de proteção permite a germinação de esporos e a produção de toxina na luz intestinal. Em adultos são descritos alguns fatores predisponentes, como cirurgias intestinais, acloridria gástrica, doença de Crohn e/ou uso de antibióticos por tempo prolongado, que levaria à alteração da flora intestinal.

5 - Período de incubação: O período de incubação não é conhecido devido a impossibilidade de determinar o momento da ingestão de esporos. Períodos de incubação curtos sugerem maior gravidade e maior risco de letalidade.

6 - Período de transmissibilidade :Não há relato de transmissão de uma pessoa a outra.

7 - Manifestações clínicas: Nas crianças, o aspecto clínico do botulismo intestinal varia de quadros com constipação leve à síndrome de morte súbita. Manifesta-se inicialmente por constipação e irritabilidade, seguidos de sintomas neurológicos caracterizados por dificuldade de controle dos movimentos da cabeça, sucção fraca, disfagia, choro fraco, hipoatividade e paralisias bilaterais descendentes, que podem progredir para comprometimento respiratório.

Casos leves caracterizados apenas por dificuldade alimentar e fraqueza muscular discreta têm sido descritos. Em adultos, suspeita-se de botulismo intestinal caso apresentem paralisia flácida aguda, simétrica e descendente, com preservação do nível de consciência caracterizado por um ou mais dos seguintes sinais e sintomas: visão turva, diplopia, ptose palpebral, boca seca, disartria, disfagia ou dispnéia na ausência de fontes prováveis de toxina botulínica, como alimentos contaminados, ferimentos ou uso de drogas. O botulismo intestinal tem duração de duas a seis semanas, com instalação progressiva dos sintomas por uma a duas semanas, seguida de recuperação em três a quatro semanas.

8 – Complicações: Desidratação e pneumonia por aspiração podem ocorrer, precocemente, antes mesmo da suspeita de botulismo ou do primeiro atendimento no serviço de saúde. Infecções respiratórias podem ocorrer em qualquer momento da hospitalização. A longa permanência sob assistência ventilatória e os procedimentos invasivos são considerados importantes fatores de risco.

9 - Diagnóstico clínico: A anamnese e exames físico e neurológico do paciente são imprescindíveis para o diagnóstico do botulismo intestinal. Por ser uma doença do sistema nervoso periférico, o botulismo não está associado a sinais de envolvimento do sistema nervoso central. Movimentos involuntários, diminuição do nível de consciência, ataxia, crises epiléticas (convulsões),

espasticidade, assimetria significativa da força muscular e déficit sensitivo em indivíduos normais não são manifestações indicativas do botulismo.

10 - Diagnóstico laboratorial: O diagnóstico laboratorial mais comum consiste na detecção da toxina botulínica por meio de bioensaio em camundongos. Realiza-se também o isolamento da bactéria através de cultura de amostras.

11 – Tratamento: O sucesso do tratamento da doença está diretamente relacionado à precocidade com que é iniciado e às condições do local em que é realizado. Apóia-se em dois conjuntos de ações: tratamento de suporte e tratamento específico.

12 – Prognóstico: Um tratamento de suporte metuculoso pode resultar em completa recuperação. A letalidade do botulismo diminui de forma considerável quando a assistência médica dos pacientes é prestada em unidades de terapia intensiva (UTI). Mortes precoces geralmente resultam de falha em reconhecer a gravidade da doença e retardo em iniciar a terapia. Quando as mortes ocorrem após a segunda semana, geralmente resultam de complicações, como as associadas à ventilação prolongada.

13 - Aspectos epidemiológicos: Os casos de botulismo intestinal têm sido notificados na Ásia, Austrália, Europa, América do Norte e América do Sul. A incidência e a distribuição real não são precisas porque os profissionais de saúde em poucas ocasiões suspeitam de botulismo. Ele pode ser responsável por 5% dos casos de morte súbita em lactentes. Nos Estados Unidos são notificados aproximadamente 100 casos por ano.

14 - Aspectos sanitários: Cereser e colaboradores (2008), realizando revisão bibliográfica, revelaram que pesquisas microbiológicas em todo o mundo têm encontrado esporos de *Clostridium botulinum* entre 4 e 25% das amostras estudadas.

Schocken-Iturrino e colaboradores (1999) pesquisaram a presença de esporos de *C. botulinum* em 85 amostras de mel obtidas aleatoriamente em diversas fontes comerciais (supermercados, pequenos apiários e entrepostos) de quatro Estados brasileiros (Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul e São Paulo). Dessas amostras, vinte e três (27,06%) apresentaram crescimento de microrganismos com turbidez e produção de gás.

Esfregaços confirmaram as culturas como bastonetes Gram-positivos produtores de esporos. As demais 62 (72,94%) amostras apresentaram outros tipos de bactérias, principalmente cocos. Das 85 amostras analisadas, seis foram positivas para *C. botulinum* (7,06%), das quais duas foram identificadas como produtoras de toxinas A (considerada uma das mais perigosas para humanos), uma, de toxina B e as outras três, de toxina D.

Rall e colaboradores (2003), pesquisando 100 amostras de mel vendido em supermercados, feiras-livres e comércio porta-a-porta em várias cidades do Estado de São Paulo, observaram que todas as amostras foram negativas para *Salmonella*, *Shigella* e coliformes totais, mas 3% delas apresentaram esporos de *C. botulinum*.

Além disso, observaram a presença de fungos e leveduras em 64% das amostras, sendo que somente 25% excederam os critérios estabelecidos, atingindo contagens que variaram de zero a 1,5

x 105 UFC/g. Observaram ainda pequenos bastonetes Gram-positivos esporogênicos em 42% das amostras.

Ragazani e colaboradores (2008) analisaram cem amostras de mel comercializadas por ambulantes, mercados e feiras livres, em seis Estados do Brasil (São Paulo, Mato Grosso, Goiás, Minas Gerais, Ceará, Santa Catarina). Em 61% das amostras, observaram a presença de bactérias esporuladas. Dentre essas amostras, 39% apresentaram bactérias sulfito-redutoras, sendo que 11% eram do gênero *Clostridium* e 28% do gênero *Bacillus*. Dentre os 11% isolados de Clostrídios, 7% foram confirmados como sendo *Clostridium botulinum*. Assim os resultados obtidos por Ragazani e colaboradores (2008) reforçam a recomendação de que o mel não deve ser incluído na dieta de crianças menores de um ano de idade.

15 – Notificação: Conforme a Portaria SVS/MS n. 5, de 21 de fevereiro de 2006, o botulismo é doença de notificação compulsória. A suspeita de um caso de botulismo exige notificação à vigilância epidemiológica local e investigação imediata. Uma vez caracterizada a suspeita de botulismo, tal fato deve ser comunicado, imediatamente, aos níveis hierárquicos superiores e áreas envolvidas na investigação, dando início ao planejamento das ações.

16 - Estratégias de prevenção: A população deve ser orientada sobre o preparo, a conservação e o consumo adequado dos alimentos associados a risco de adoecimento. Especificamente no caso do botulismo intestinal, os pais e educadores devem ser alertados para não incluir o mel na alimentação de crianças menores de um ano de idade. Medidas sanitárias cabíveis devem ser adotadas de acordo com a legislação vigente e a situação encontrada.

17 – Bibliografia

BOTULISMO Infantil – Cidade de Nova Iorque, 2001-2002. Morbidity and Mortality Weekly Report, v.52, n.2, Jan. 17, 2003. Acesso em: 2 ago. 2007. Traduzido em 27 jan. 2003 por: Moura Filho, E. A. de, em parceria CGPNI/CENEPI/FUNASA/MS-OPAS.

7 - Valor econômico dos serviços dos insetos polinizadores é estimado em R\$ 395 bilhões (153 bilhões de euros)

Estudo realizado por cientistas do INRA (Institut scientifique de recherche agronomique), do CNRS (Centre national de la recherche scientifique) e da UFZ (Helmholtz Association of German Research Centres), estimou que o valor econômico global dos serviços de polinização, realizado pelos insetos, principalmente abelhas, foi, em 2005, da ordem de R\$ 395 bilhões (153 bilhões de euros).

Isto equivale a 9.5% do valor total da produção agrícola global. O estudo avaliou que o desaparecimento dos insetos polinizadores pode causar perdas agrícolas entre R\$ 491,8 bilhões (€190 bi) e R\$ 802,7 bilhões(€310 bi). Os resultados do estudo econômico sobre a vulnerabilidade da agricultura mundial, em razão do desaparecimento dos insetos polinizadores, foram publicados na revista “ECOLOGICAL ECONOMICS”. Por Henrique Cortez*, do Ecodebate.

O declínio dos insetos polinizadores na biodiversidade é conhecido, mas o valor deste impacto é uma questão em aberto. Em termos econômicos, no que se refere aos serviços prestados à agricultura, o impacto pode ser mensurado a partir da dependência de diversas culturas da polinização por insetos.

Frutas e vegetais são especialmente dependentes da polinização e o desaparecimento dos insetos polinizadores pode causar perdas estimadas em R\$ 129,7 bilhões (€50 bi) e perdas de R\$ 101 bilhões (€39 bi) em cereais. Os pesquisadores também identificaram uma significativa perda de produtividade por hectare quando a polinização é reduzida. O cálculo das perdas potenciais foi realizado a partir da contribuição da polinização na produção agrícola, estimada em 39% no café e cacau, 31% para frutos de casca rija e 23% para os demais frutos.

Os resultados do estudo demonstram que o desaparecimento total de polinizadores, com destaque para abelhas, pode ter efeitos catastróficos na agricultura mundial, reduzindo a produção e a produtividade da agricultura, afetando a oferta de alimentos e causando um potencial aumento no valor dos produtos agrícolas para os consumidores. A pesquisa, também, demonstra a necessidade de que sejam desenvolvidos novos processos de produção agrícola que não coloquem em risco os insetos polinizadores. Sobre este assunto sugerimos que leiam, também, a matéria "Agrotóxicos matam abelhas e envenenam nossa alimentação".

Economic valuation of the vulnerability of world agriculture confronted with pollinator decline. Ecological Economics (2008), doi:10.1016/j.ecolecon.2008.06.014. - Nicola Gallai, Jean-Michel Salles, Josef Settele, Bernard E. Vaissière:

PD Dr. Josef Settele - Helmholtz Centre for Environmental Research (UFZ) - Phone +49 345-558-5320 - PD Dr. Josef Settele - Dr. Bernard Vaissiere (EN+FR) -INRA Center of Avignon - Phone +33-4-32722637 - Dr. Bernard Vaissiere (EN+FR) or Helmholtz Centre for Environmental Research (UFZ) Press office Tilo Arnhold Phone: +49 (0)341 235 1269 - presse@ufz.de

Links: Research project ALARM: www.alarmproject.net/alarm - * Com informações da Helmholtz Association of German Research Centres-

Fonte: <http://www.ecodebate.com.br/index.php/2008/09/16/valor-economico-dos-servicos-dos-insetos-polinizadores-e-estimado-em-r-395-bilhoes-153-bilhoes-de-euros/> - 16/09/2008

8 – Três estados liberados para exportar mel

Hoje em Dia - Cássia Eponine - Após dois anos de embargo, a cadeia produtiva do mel voltou a exportar para a União Européia, seu principal mercado. Por enquanto, apenas entrepostos localizados no Piauí, em São Paulo e Santa Catarina passaram pela auditoria do Ministério da Agricultura e Abastecimento (Mapa) e foram liberados para retomar as exportações. A expectativa da Federação Mineira de Apicultura (Femap) é de que, até o final do ano, entrepostos mineiros também passem por auditorias e possam retomar os embarques.

Além de grande consumidor, o mercado europeu é especialmente importante para os apiários porque remunera melhor. Segundo o presidente da Femap, Mázio Magalhães, a tonelada do mel é vendida por entre US\$ 2.600 e US\$ 2.700 para os Estados Unidos, países árabes e asiáticos. , explica Magalhães.

De acordo com o presidente da Femap, Minas deve produzir neste ano cerca de 10 mil toneladas de mel, um crescimento de 10% sobre o volume produzido em 2007. Desse total, cerca de 20% são destinados ao mercado externo, principalmente Estados Unidos, Arábia Saudita, Coréia e Japão. , detalha Magalhães, destacando que a Alemanha é o principal comprador do mel mineiro no

continente europeu. Minas é o quinto maior exportador do país e tem cerca de 20 entrepostos. , explica o presidente da Femap.

Segundo o assessor técnico do Programa Alimentos Seguros (PAS), Paschoal Robbs, a implantação de ferramentas para garantir a segurança do mel, conforme as exigências da UE, teve início em março deste ano, em nove entrepostos de oito estados - São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Ceará, Piauí e Minas. , explica Robbs. Para o coordenador nacional da Rede Apis/Sebrae, Reginaldo Resende, o resultado do fim gradual do embargo ao mel brasileiro deve mostrar seus efeitos nas exportações brasileiras nos próximos meses. , avalia.

Fonte: Veículo: Agrolink - Seção: Notícias - Data: 18/09/2008 - Estado: RS -

9 – XXVIº Encontro Catarinense de Apicultores – ECA e o IIº Encontro da Mulher Apicultora – EMA

CONVITE & PROGRAMAÇÃO

Comunicamos que nos dias 18 e 19 de outubro de 2008, será realizado junto das Termas São João na Cidade de São João do Oeste/SC, o XXVIº Encontro Catarinense de Apicultores – ECA e o IIº Encontro da Mulher Apicultora – EMA.

Como é de praxe, paralelo ao Evento também acontecerá a tradicional EXPO-FEIRA Apícola, onde nossas Associações, Indústrias e Entrepostos sempre se fazem presentes, expondo seus produtos, incrementando vendas, além de dar um maior brilho ao conclave. Por isso, a Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina “FAASC” e Epagri/Cepea, convidam á todos para participarem do grande Encontro Catarinense de Apicultores de Santa Catarina.

Local do evento: CLUBE ALIANÇA (Rua Santa Cruz, 300 – Centro – São João do Oeste – SC – Fone: 49-3636-1272. Para a reserva de Hospedagem, Termas São João, entrar em contato com Josiane Fone> 49-3636-1034 (e-mail: termassaojoao@termassaojoao.com.br) (levar roupa de cama e banho) o local é aprazível e conta com toda infra-estrutura.

Confirmação para contato da Comissão Organizadora: Associação de Apicultores de São João do Oeste – falar com Roque, Josi e Tere no Fone: (49) 3636-1034 – e-mail: exatoria@saojoao.sc.gov.br – Presidente Flávio Aloísio Walker. Reserve desde logo o seu Estande contato direto com a FAASC , Fone: 48-3238-1066 ou 48-3238-2118 (com Ângela).

Inscrições: taxa de R\$ 25,00 por pessoa. (Deposito feito em nome da AASJO – Associação dos Apicultores de São João do Oeste – Banco Sicoob-Creditapiranga, Agencia n. 3072, Conta Corrente n. 30294-5 – CPNJ 03.939.092/0001-49.

Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br -: "APACAME-Web" <webapacame@terra.com.br>
Responder a: apacameplenario@yahoogrupos.com.br -

10 - Dose alta de remédios naturais pode causar mutações, dizem estudos

Mesmo para medicamentos naturais”, supostamente sem contra-indicações”, ainda vale a regra estabelecida pelos antigos gregos: a diferença entre remédio e veneno é apenas de dose. Essa é a

principal conclusão de trabalhos apresentados durante o 54. Congresso Brasileiro de Genética, que termina nesta sexta (19) na capital baiana. Pesquisadores que estudam produtos da farmacopéia popular brasileira, como própolis, casca de cajueiro e alecrim-do-campo, mostraram que, em doses altas, esses remédios podem causar mutações potencialmente perigosas no DNA. Em doses pequenas, no entanto, há o efeito oposto: a proteção contra danos no material genético.

A única coisa que a gente pode recomendar é cautela. Essa coisa de ficar tomando chá, chá e mais chá não é garantia nenhuma de saúde”, disse ao G1 a pesquisadora Denise Crispim Tavares, da Universidade de Franca (interior paulista). Veja bem, eu sou viciado em tererê [uma das muitas formas de preparo da erva-mate]. Mas eu certamente não sairia por aí bebendo qualquer extrato de planta”, acrescenta Paulo Peitl Júnior, da Universidade Estadual Paulista (Unesp) de São José do Rio Preto. Ao que parece, o crucial é a dose. Se você vai mesmo fazer uso desse tipo de produto, nunca exagere”, reforça Ilce Mara de Syllos Cólus, da Universidade Estadual de Londrina (UEL), no Paraná.

Em sua apresentação no congresso, Cólus explicou a razão básica para ficar com o pé ligeiramente atrás em relação a supostas curas miraculosas envolvendo chás e extratos de plantas: os vegetais não foram simplesmente feitos para serem comidos ou virarem remédio. Todas as plantas produzem os chamados metabólitos secundários, substâncias produzidas como defesa contra predadores que também podem ter efeitos negativos sobre o organismo humano”, lembra ela.

Cajueiro - A pesquisadora da UEL e seus colegas estudaram, por exemplo, a casca do cajueiro, popularmente empregada como analgésico e contra infecções. Por um lado, o extrato da casca em concentrações elevadas provocou formas aberrantes nos cromossomos (as estruturas enoveladas que abrigam o DNA em células de organismos como nós); por outro, em concentrações menores, também pode proteger o organismo dessas alterações, o que o torna um candidato interessante a futuros estudos ligados à prevenção do câncer, por exemplo.

A equipe da UEL também participou de estudos de bioprospecção (em busca de substâncias de interesse farmacêutico, no caso) junto com o Projeto Biota, financiado pela Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo). Ao investigar 24 espécies de plantas e centenas de extratos, os cientistas mostraram que plantas conhecidas popularmente como puçá-preto ou jaboticaba-do-cerrado podem, em alguns casos, provocar um efeito altamente mutagênico (gerador de mutações) no DNA. Já a quaresmeira-branca, também empregada pela medicina popular, tem exatamente o efeito oposto, ao menos em certas concentrações.

Própolis - Já Tavares, da Universidade de Franca, concentrou seus esforços no estudo da chamada própolis verde, produzida em Minas Gerais e exportada até para o Japão como uma espécie de medicamento polivalente, supostamente eficaz até contra o câncer. O problema é a falta de padronização da própolis, porque as características dela dependem muito das condições climáticas e da flora da região onde vivem as abelhas que a produzem. Até por isso a própolis é registrada no Ministério da Agricultura, e não na Anvisa [Agência Nacional de Vigilância Sanitária]”, lembra a pesquisadora.

Ao analisar o efeito de extratos de própolis sobre mutações em óvulos de hamster chinês, Tavares mostrou que ela é um composto Janus”, em homenagem ao deus da mitologia romana que tinha duas faces: tanto pode ser mutagênico, em certas concentrações, quando ter um efeito protetor, em geral também nas doses mais reduzidas. Interessada em isolar o principal responsável por esses

efeitos, Tavares foi até a fonte mais utilizada pelas abelhas para fazer a própolis verde: o alecrim-do-campo, arbusto comum no interior mineiro e também empregado como fitoterápico no Brasil.

Conforme o esperado, o perfil químico da planta é muito parecido com o da própolis verde; em altas concentrações, seu extrato é genotóxico (afetando negativamente o material genético), enquanto as doses baixas parecem ser protetoras. Agora, os pesquisadores estão isolando o artepelin C, aparentemente a molécula líder” nesses efeitos do alecrim-do-campo.

Esse é um ponto em que todos os pesquisadores concordam: em última instância, o ideal é isolar e estudar detalhadamente esses princípios ativos. Tem milhares de moléculas num extrato ou num chá, e muitas terão efeitos negativos”, diz Tavares. No entanto, segundo Cólus, a gente tem de continuar estudando os efeitos dos extratos, porque é isso o que o povo usa”. O Brasil é a maior farmácia a céu aberto do mundo, e pouquíssima coisa foi estudada até agora. O que a gente tem de fazer é entender melhor esse potencial”, afirma Peitl Júnior.

Fonte: Veículo: Olhar Direto - Seção: Saúde - Data: 19/09/2008 - Estado: MT

11 – Apis Flora é premiada em São Paulo

A Apis Flora, de Ribeirão Preto (SP), indústria líder nacional no segmento de produtos naturais apifitoterápicos à base de mel, própolis e geléia real, acaba de receber mais um Prêmio Sesi de Qualidade no Trabalho (PSQT), correspondendo, nesse ano, à menção honrosa pelo segundo lugar na categoria pequena empresa, para o estado de São Paulo. A solenidade de premiação aconteceu na última terça-feira (16/09), no auditório da Fiesp (Federação das Indústrias do Estado de São Paulo), na capital. O diretor geral da Apis Flora, Manoel Tavares, e a analista de Recursos Humanos, Sônia Regina da Costa, subiram ao palco para receber o certificado.

Há cinco anos consecutivos a Apis Flora sobe ao pódio do Prêmio SESI de Qualidade no Trabalho. Em 2005, foi a primeira colocada nas premiações, regional e estadual, ficando em segundo lugar no nacional. Na edição deste ano, conquistou o segundo lugar estadual, reforçando sua posição de empresa cidadã que pratica, efetivamente, a Sustentabilidade.

Segundo a farmacêutica Aline Utino Higa, gerente da Garantia de Qualidade Apis Flora, a preocupação sócio-ambiental começou junto com o início das atividades da empresa, há 26 anos, época em que o termo “Responsabilidade Social” ainda nem existia. “Sempre tivemos programas de incentivo a preservação do meio ambiente, que incluem a reciclagem de materiais e a eliminação consciente e segura de resíduos gerados.

Na Política de Qualidade da Apis Flora, há a preocupação em conduzir as atividades junto à comunidade sempre dentro dos mais elevados padrões éticos, contribuindo para a melhoria das condições sociais e ambientais. O PSQT estimula criar e manter um ambiente que nos conduz a excelência no desempenho e motiva nossos colaboradores”, explica.

O objetivo do Prêmio Sesi de Qualidade no Trabalho é valorizar empresas que se preocupam com o ambiente de trabalho dos colaboradores, com o fator humanização e que busquem aliar o crescimento econômico às demandas sócio-ambientais da comunidade. Podem participar indústrias contribuintes do Serviço Social da Indústria (Sesi) ou optantes pelo Simples.

Atendimento: Talita Macário - Assessora de Imprensa - (16) 3623-4413 / 9143-9602 - Núcleo da Notícia Comunicação Corporativa -Ribeirão Preto-SP - talitamacario@nucleodanoticia.com.br - <http://www.nucleodanoticia.com.br>

Fonte: Veículo: Pingado - Seção: Últimas Notícias - Data: 18/09/2008 - Estado: RS

12 -Tocantins avança com qualidade na produção de mel

Há cinco anos os apicultores tocaninenses mostram o potencial rentável da atividade. Com três safras anuais, o produto poderá chegar à marca de 300 toneladas em 2010. De acordo com a diretora de Produção Animal da Seagro - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Érika Jardim, isso representa um salto importante para o setor, pois os números são prova de que a apicultura se profissionalizou e não é mais vista como atividade secundária.

O Tocantins conta com 28 associações e 1.000 produtores. Para garantir a qualidade da produção, o governo do Estado, por meio da Seagro, implantou o Laboratório Estadual de Referência em Apicultura, em Palmas. Segundo Érika Jardim, esse foi o modo de os produtores saírem da informalidade. As análises são realizadas em parceria com a Unitins Agro. “O laboratório foi criado com a intenção de dar um suporte para a atividade até o momento em que os produtores tivessem produção suficiente para receber certificação”, pontua.

A produção tocaninense é registrada com os selos de inspeção municipal e estadual, SIM e SIE, respectivamente. O mel tocaninense ainda não ultrapassou as fronteiras estaduais, pois sua produção ainda é pequena, todo o produto é consumido internamente. Com a proposta de aumentar o volume, entidades utilizam a Câmara Setorial para criar e implantar políticas em prol do segmento. Em parceria com o Banco do Brasil, o Estado receberá, a partir de 2009, três entrepostos e 10 casas de mel. Segundo Érika Jardim, o projeto está na fase final de legalização. “As cidades de Figueirópolis, Barrolândia e Axixá terão condições melhores para o processamento e armazenamento. Com isso, o mel terá condições de receber o SIF - Selo de Inspeção Federal”, diz.

Botulismo - A imprensa nacional divulgou os riscos do consumo de mel para bebês menores de um ano e para pessoas com baixa imunidade. Para a médica veterinária da Seagro, Ana Luíza Guimarães, a bactéria *Clostridium botulinum* naturalmente é encontrada em ambientes diversos. Ela explica que a contaminação pode ocorrer no momento da colheita. “A bactéria não é exclusiva da apicultura, qualquer produto de origem animal mal manipulado pode sofrer contaminação”, frisa.

O presidente da Fetoapi - Federação Tocantinense de Apicultura, Antonildo Alexandre de Medeiros, fala da preocupação dos apicultores com a sanidade. “O nosso mel é cuidadosamente bem preparado. Todos os demais produtores têm consciência de que a higiene é necessária. Eles usam materiais limpos no apiário.

Em relação à qualidade, a população pode ficar despreocupada”, enfatiza. Érika Jardim informa que os apicultores do Estado participam ao longo do ano de diferentes atualizações técnicas. A diretora esclarece que o V Seminário Estadual de Apicultura é mais uma ferramenta do governo do Estado para reforçar a qualidade da produção. O evento acontecerá, em Palmas, de 23 a 24 deste mês.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: Secretaria da Comunicação do Estado do Tocantins - Seção: Notícias - Data: 03/09/2008 - Estado: TO

13 – Notícias da APACAME - Encontro de Apicultores do Mês de Outubro

A APACAME convida todos os Apicultores e Meliponicultores para participarem do Encontro de Apicultores do Mês de Outubro.

Dia: 01 de outubro de 2008 - Horário: 19:45 horas - local: Salão Nobre do Parque da Água Branca, localizado no prédio da Administração do Parque Fernando Costa, com entrada pelo centro da Arquibancada existente no local. - Telefone para informações: (0xx11) 3864-9284

PROGRAMA: Nesta Reunião teremos a oportunidade de fazer uma AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DA APICULTURA BRASILEIRA ante os problemas de: Mortandade das abelhas, Revisão do RIISPOA, pelo Ministério da Agricultura, Mercado dos Produtos Apícolas, Rotulagem do mel dos sócios da APACAME, Assuntos técnicos em geral. A Diretoria.

Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - Data: 23/09/2008

14 – Notícias da FEPA (I): Reunião do CONESA (Conselho Estadual de Sanidade Animal)

Dia 29 de SETEMBRO de 2008, no Anfiteatro do Laboratório Marcos Enrietti – SEAB, a partir das 14 horas, acontecerá Reunião do Conselho Estadual de Sanidade Agropecuária (CONESA), a fim de discutir sobre a seguinte ordem do dia:

1- Discussão e aprovação da pauta; 2) - Discussão e aprovação da Ata da 27ª Reunião Ordinária do CONESA; 3) - Comunicados; 4) - Paraná Livre de Febre Aftosa - Metas para próxima vacinação; 5) - Avicultura - Auditoria do MAPA; 6) - Instalação da Câmara Técnica de Citricultura; 7) - Relato de ações do Programa de Fortalecimento dos CSAs; 8) - Assuntos gerais.

Nesta reunião será submetida à discussão e voto, a proposta de ingresso da Federação Paranaense de Apicultura – (FEPA), nesse conselho de sanidade agropecuária, conforme proposição da federação apícola junto ao Sr. Valter Bianchini, secretário da SEAB e presidente do CONESA, através do Ofício nº 11/2008 - SID nº 7.056.461-0, 2/09/2008.

15 – Apicultura em Consulta Nacional: projetos 00:001.87-005 - Apicultura - Equipamentos - Colméia tipo Langstroth, e 00:001.87-006 - Apicultura – Mel – Sistema de rastreabilidade

Prezado(a) Senhor(a),

Esta mensagem é apenas para avisá-lo(a) de que os projetos 00:001.87-005 - Apicultura - Equipamentos - Colméia tipo Langstroth, e 00:001.87-006 - Apicultura – Mel – Sistema de rastreabilidade referentes ao ABNT/CEE COMISSÃO DE ESTUDO ESPECIAL DA CADEIA APÍCOLA, estão em Consulta Nacional.

Cordialmente,

ABNT - CONSULTA NACIONAL - Newton José Dias Ferraz - Gerência do Processo de Normalização - ABNT/SP - Rua Minas Gerais, 190 - 01244-010 - São Paulo – SP - Tel.: (11) 3017 3615 - e-mail: nferraz@abnt.org.br - Visite nossos sites: www.abnt.org.br / www.abntnet.com.br

16 – COOFAMEL realiza primeira grande venda de mel

A Cooperativa dos Apicultores COOFAMEL está realizando esta semana a primeira venda de mel a granel. A empresa PRODAPYS de Santa Catarina está adquirindo 30 ton. de mel para exportação. Esta produção é de 42 associados, que a Cooperativa já tem beneficiado armazenado em seu entreposto em Mal. Rondon.

Conforme o Sr. Wagner Gazziero, técnico e diretor da COOFAMEL, esta produção representa cerca de 20% do total produzido pelos 84 associados da cooperativa. Conforme Wagner, desde a liberação do SIF, em 2007, a cooperativa já beneficiou cerca de 70 toneladas de mel, sendo a maior parte colocado no mercado pelos associados, após beneficiado na unidade.

A COOFAMEL abrange apicultores de toda a região oeste. Conforme Wagner, existe uma procura grande de apicultores para se associarem, mas as condições físicas da unidade e a falta de capital de giro limitam o seu crescimento.

Conforme o Sr. Ângelo Valoto, diretor da cooperativa, a produção colocada no mercado neste período ainda se refere a colheita realizada pelos apicultores até março deste ano. A partir de outubro, nova colheita se inicia, e, para isso, precisa formar capital de giro. Em 2007, a cooperativa foi beneficiada pelo programa Formador de Estoque da CONAB, que liberou recursos para capital de giro e aquisição do produto para estoque.

SIF - Em 2007, a COOFAMEL obteve a liberação do SIF-ER. O Presidente da Cooperativa, Sr. Pedro da Silva, disse que a liberação definitiva ainda está condicionada a alguns melhoramentos, como a pavimentação asfáltica do pátio e construção de um muro de isolamento.

Conforme a diretoria, a COOFAMEL aguarda a liberação de recurso de emendas parlamentares para realizar estas melhorias. Conforme o Sr. Pedro, houve a aprovação de uma emenda de R\$ 100.000,00, que inclusive já está depositada na CEF. Este recurso aguarda os trâmites legais da Prefeitura Municipal de Mal. Rondon, para contrapartida e realização do processo licitatório.

Parcerias - A unidade se localiza no Bairro Rainha, ao final da Rua Salvador. Todas as atividades de beneficiamento, embalagem e carregamento de produtos são feitos de forma voluntária pelos associados. A unidade da cooperativa estabeleceu-se ali a partir da APIOESTE, que ainda mantém neste local uma unidade de beneficiamento de cera para seus associados.

A diretoria também destaca que as conquistas da apicultura na região tiveram apoio de inúmeras instituições, como a doação do lote pela Prefeitura de Mal. Rondon. A organização e a construção da unidade foi apoiada pela EMATER, com recursos do estado e da Itaipu Binacional. A aquisição de equipamentos também teve apoio da UNIOESTE. Atualmente, a Itaipu também apóia a liberação de técnicos, através da cooperativa de trabalho BIOLABORE.

Conforme a diretoria, novos apoios estão sendo negociados, o que irá consolidar a apicultura como um importante segmento de renda da região. A expectativa com relação a COOFAMEL, é de tornar-se, em poucos anos, a maior cooperativa de produtos apícolas do estado.

17 - Exportações de mel até agosto já superam valores de todo o ano de 2007

As exportações brasileiras de mel dos primeiros oito meses do ano já superaram a receita de todo o ano de 2007. Até agosto, o País já negociou US\$ 24,720 milhões, desempenho superior aos US\$ 21,2 milhões alcançados em todo o ano passado. Na comparação com o período de janeiro a agosto, o resultado de 2008 também é mais favorável. No período, a receita cresceu 67,32% e as quantidades comercializadas (10,7 mil toneladas) representaram um aumento de 15,7% em relação aos números de 2007.

A explicação para esse resultado está no fim do embargo europeu ao mel brasileiro. O País ficou quase dois anos sem poder comercializar produtos apícolas com a Europa. Com a suspensão do embargo, em março deste ano, o Brasil retomou o comércio com a União Européia (UE), elevando os valores exportados em relação ao ano passado, quando o País contou praticamente apenas com o mercado norte-americano como comprador.

Os dados constam de levantamento consolidado pelos consultores da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenadores nacionais da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Reginaldo Resende e Lázara de Fátima Borges. A referência é o Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior via Internet - Alice-Web - da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC).

Até agosto deste ano, São Paulo lidera a lista dos maiores estados exportadores de mel, com US\$ 7,7 milhões. Na seqüência, estão Rio Grande do Sul (US\$ 4,3 milhões), Ceará (US\$ 3,5 milhões), Paraná (US\$ 3,3 milhões), Piauí (US\$ 2,8 milhões), Santa Catarina (US\$ 1,9 milhão), Rio Grande do Norte (US\$ 509,6 mil), Minas Gerais (US\$ 488,3 mil), Maranhão (US\$ 187,9 mil), Mato Grosso (94,5 mil) e Pernambuco (US\$ 71,7 mil).

Nos oito primeiros meses do ano, as exportações brasileiras destinadas aos Estados Unidos (EUA) totalizaram US\$ 20,4 milhões, o equivalente a 8,9 mil toneladas de mel. O resultado representa aumento de 55,7% em valor e de 6,8% em peso, na comparação com igual período de 2007.

Em agosto, o País exportou 301,2 mil quilos de mel para a Alemanha, ao preço de US\$ 2,26/Kg, abaixo da média internacional de US\$ 2,45/Kg. O consultor Reginaldo explica que esse preço menor pode ser consequência de contratos de exportação firmados antes do embargo por importadores alemães com alguns entrepostos brasileiros.

No mesmo mês, os EUA importaram o equivalente a US\$ 1,6 milhão de mel do brasileiro, representando mais de 57,8% do valor total comercializado pelo Brasil com o mercado externo. "Esse montante já representou uma redução de quase 13% no valor das exportações de mel brasileiro para os EUA, na comparação com agosto do ano passado. É o resultado da volta, mesmo que lenta, das exportações para o mercado europeu", avalia Reginaldo.

Desempenho do ano - Na comparação com julho deste ano, houve queda no valor e nas quantidades exportadas em agosto. Nesse mês, as exportações alcançaram US\$ 2,697 milhões, frente aos US\$ 3,729 milhões de julho, quando o mercado já apresentava queda nas vendas na comparação com junho.

O preço também caiu. Em julho o quilo foi vendido, em média a US\$ 2,56. Em agosto, esse preço foi de US\$ 2,45. Nas quantidades exportadas, houve uma diferença, para menor, de cerca de 360 mil quilos (1,457 milhão de quilos, em julho, e 1,101 milhão de quilos, em agosto).

Em relação a agosto do ano passado, o mesmo período em 2008 foi mais positivo. Apesar de exportar menor quantidade (1,101 milhão de quilos frente 1,301 milhão de quilos em 2007), o retorno financeiro foi maior (US\$ 2,697 milhões frente US\$ 2,156 milhões em agosto de 2007).

O desaquecimento das exportações, notado desde julho, poderá se estender para os próximos meses, visto que historicamente as exportações brasileiras de mel sempre apresentam sazonalidade, com redução dos negócios no segundo semestre. Soma-se a isso a possibilidade de agravamento da recessão da economia americana.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - Giovana Perfeito – Jornalista - Telefones: (61) 3348-7494 ou (61) 2107-9362 - <http://www.agrosoft.org.br/agropag/102438.htm>

18 - Notícias da FEPA (II): Convite para reunião sobre o PNGEO - CBA

Prezadas Lideranças Apícolas do Paraná,

Através do presente, convidamos todos os interessados para participar de REUNIÃO sobre o PNGEO (Plano Nacional de Georeferenciamento) da CBA (Confederação Brasileira de Apicultura), momento em que estará presente o Sr. José Gumercindo Correa Cunha (presidente).

R E U N I Ã O sobre PNGEO/CBA

Quando: dia 9/10 (quinta-feira); **Horário:** das 19 às 21 horas; **Local:** na SEAB (rua dos Funcionários, 1559 - Cabral), em Curitiba; **Pauta:** O que é o PNGEO ? Requisitos para sua implementação no Paraná. Execução do Projeto Piloto na região de abrangência da COOFAMEL; **Público-Alvo:** lideranças de entidades apícolas (associações e cooperativas).

Atenciosamente,

P.S: dia 10/10 (sexta-feira), acontece o 4º Encontro Paranaense de Apicultura, no anfiteatro do Instituto Emater- rua da Bandeira, 500 - Ahú/Cabral - Curitiba - PR.

Adhemar Pegoraro - presidente da Fepa - gestão 2007-2009 - apegoraro@ufpr.br - 0**41-8803.8848 e/ou Lucimar Pontara Peres - vice-presidente técnico - gestão 2007-2009 - lucimarbee@yahoo.com.br.

Fonte: FEPA - FEDERAÇÃO PARANAENSE DE APICULTORES - Rua Cel. Amazonas Marcondes, 319 – Bairro: Cabral - CEP 80.035-230 - Curitiba – PR - Fepa2007@yahoo.com.br - (0**41) 8803-8848 (A. Pegoraro) – (0**41) - 9182-4467 (L.C. Chequim)

| |
|--|
| <p>SEABDERAL DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@seab.pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br</p> |
|--|