

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 - Apicultores passam a integrar Conselho Estadual de Sanidade Agropecuária; 3 - Mel falsificado continua a ser comercializado; 4 - Piauí apresenta bom desempenho no volume de exportações de mel; 5 - Apicultura cada vez mais eficiente; 6 – SFA/MS apreende mel adulterado e selo de Inspeção falsificado; 7 - EE.UU.- Veneno de Abelhas: um tratamento para a hipertensão?; 8 - Dose alta de remédios naturais pode causar mutações, dizem estudos; 9 - Produtores de mel voltam a exportar para a EU; 10 – A alimentação nos provérbios; 11 - RO: apicultores buscam registro no Serviço de Inspeção Estadual; 12 - Apicultores doam quase dez toneladas de mel ao Mesa Brasil; 13 - RS: I Fórum de Apicultura vai reunir produtores e empresários do noroeste; 14 - Justiça impede Anvisa de reavaliar agrotóxicos proibidos no exterior; 15 – Casas de mel serão entregues no sul do Piauí; 16 - Mel para exportação; 17 – Notícias do MS; 18 - Na sexta-feira acontece o 4º ENCONTRO PARANAENSE DE APICULTURA, cujo lema é: “Qualidade, Produtividade e Organização dos Apicultores”; 19 – CONVI TE: - Reunião sobre o PNGeo - CBA.

1 - Um minuto de Reflexão

· "A vocação de um político de carreira é fazer de cada solução um problema." - Woody Allen

· "Acho a televisão muito educativa. Toda as vezes que alguém liga o aparelho, vou para outra sala e leio um livro." - Groucho Marx

2 - Apicultores passam a integrar Conselho Estadual de Sanidade Agropecuária

O Conselho Estadual de Sanidade Agropecuária (Conesa) aprovou nesta semana a Federação Paranaense de Apicultores (Fepa) como mais um de seus integrantes. A adesão representa mais uma vitória aos apicultores paranaenses, que hoje ocupam a segunda posição no ranking de produção de mel no país. O Conesa é constituído por 35 entidades do governo estadual e da iniciativa privada que tem por finalidade discutir e propor as normas de defesa agropecuária. Para isso, visa o planejamento estratégico de ações que envolvam a melhor qualidade, produtividade, competitividade e rentabilidade de cada setor.

Encontro – Para aprimorar a produção de mel do Paraná, a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento, em parceria com o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), promove na sexta-feira (10) da semana que vem o 4.º Encontro Paranaense de Apicultura.

Para Roberto Andrade Silva, um dos coordenadores do encontro, o evento vai permitir que o apicultor troque experiências, o que possibilitará maior interação entre as diferentes culturas na forma de se produzir mel. 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).

Agende-se: Dia: 10/10/20 – sexta-feira - Hora: 9h - Local: Instituto Emater – PR. Rua da Bandeira, 500, Ahú – Curitiba - Informações: (41) 3250-2263 e 3313-4132.

Fonte: Veículo: AgroRede Notícias - Seção: AgroRede Notícias - Data: 02/10/2008 - Estado: PR

3 - Mel falsificado continua a ser comercializado

Pedro de Freitas, Presidente da ASA-RR cobra mais fiscalização das autoridades. O presidente da Associação Setentrional dos Apicultores de Roraima (ASA-RR), Pedro de Freitas, denunciou ontem para a Folha que o mel falsificado continua a ser comercializado nas feiras de Boa Vista. Apesar da pesquisa realizada pela Universidade Federal de Roraima (UFRR), no início deste ano, ter comprovado que 70% do produto vendidos nestes locais são adulterados, a prática é comum na cidade.

Ele afirmou que a ação realizada pela Vigilância Sanitária, que recolheu mel adulterado após divulgação da pesquisa, surtiu efeito inicialmente, porém, a situação voltou a se repetir e, além de causar prejuízos aos produtores, pode prejudicar a comunidade. “Adulterar mel é crime. Pedimos que os órgãos competentes fiscalizem a comercialização do produto, pois a sociedade está sendo prejudicada com isto. Além do mais, pagamos nossos impostos e, por isso, temos direito de trabalhar sem sermos prejudicados por pessoas que trabalham de forma ilegal”, disse Freitas.

Geralmente, o alimento falsificado é feito com açúcar, água, corante de pão, liga de sorvete, dentre outros materiais que, aliado à falta de higiene no momento da preparação, pode causar infecção intestinal. Para a população não ser enganada com as práticas irregulares, Freitas dá dicas de como reconhecer o produto original. “É necessário procurar o CGC, que é um número de inscrição de controle estadual da empresa. Se não houver esta numeração, o mel é ilegal. Verificar se a embalagem tem rótulo também é algo muito importante, pois quando este alimento não é legalizado não há rotulação. Além do mais, eles são comercializados em garrafas de cachaça ou demais recipientes reaproveitados”, esclareceu.

O presidente disse que o fato do mel cristalizar, ou seja, passar da forma líquida para a gasosa, não significa que ele seja falsificado, pelo contrário, o produto verdadeiro sempre passa por este processo, algo que acontece depois de dois ou três anos da coleta. Para que ele volte ao estado original, basta levá-lo ao fogo em banho-maria, evitando a fervura dele.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Folha de Boa Vista - Seção: Cidades - Data: 23/09/2008 - Estado: RR

4 - Piauí apresenta bom desempenho no volume de exportações de mel

Entre os estados exportadores de mel, Piauí foi o quarto colocado em vendas e o quatro colocado em preço por quilo no mês de agosto deste ano; vendas chegaram a quase US\$ 283 mil. Antônia Pessoa - Mel do Piauí possui um dos melhores preços no mercado internacional, US\$ 2,56/Kg.

Teresina - A apicultura no Piauí volta a apresentar resultados favoráveis. Segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (Mdic), o estado, entre os que exportam mel no Brasil, foi o quarto maior em vendas em

agosto deste ano, o que totalizou cerca de US\$ 283 mil, ficando a frente do Ceará, Rio Grande do Norte, Minas Gerais e Paraná.

Outro dado que merece destaque é a posição que o Piauí ocupa entre os estados que conseguiram os melhores preços no quilo do mel, ficando também como quarto colocado, com um valor de US\$ 2,56 por quilo. "Esse é uma dado que mostra que temos um produto de qualidade e bem aceito no mercado internacional, já que o preço de US\$ 2,56 fica acima do valor médio internacional que é de US\$ 2,45 o quilo", afirma o gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda.

A pesquisa também revela dados positivos nas exportações brasileiras de mel no período de janeiro a agosto deste ano. Nesses primeiros oito meses, o país negociou cerca de R\$ 25 milhões, números que superam todo o desempenho de 2007, que ficou em US\$ 21,2 milhões. Desse total, o Piauí foi responsável pelo montante de US\$ 2,8 milhões.

A receita com as exportações de mel nesse período – janeiro a agosto de 2008 – cresceu quase 68% e as quantidades comercializadas – 10,7 mil toneladas – representam um incremento de 15,7% em relação a 2007. "Esses números revelam a importância do setor apícola para a economia do Piauí, já que a tendência com o aumento das exportações, é que a produção cresça gerando mais renda para todos os envolvidos na atividade", destaca Holanda. Os países que mais importam mel do Brasil são Estados Unidos – responsável por mais de 50% do total comercializado – Alemanha e Reino Unido.

"Com fim do embargo às exportações do mel brasileiro para a União Européia e a certificação orgânica do mel piauiense, que será um grande diferencial desse produto, a expectativa é que haja um aumento ainda maior no volume de exportações – tanto em quantidade como em receita – decorrente da conquista de novos mercados e da alta nos preços", comemora o gerente. O Projeto de Apicultura do Sebrae no Piauí, sob a responsabilidade da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio, é responsável por todas as atividades da instituição que se referem ao fortalecimento da cadeia produtiva da apicultura no estado.

As ações – consultorias, treinamentos, participação em feiras, acesso a novos mercados, entre outras estratégias – beneficiam cerca de 1,5 mil apicultores localizados nas microrregiões de Picos e Simplício Mendes, além de Teresina. "Nossa estratégia de atuação é fortalecer os pequenos apicultores através do cooperativismo, sensibilizando para a importância da união de todos os envolvidos na atividade desde a produção até a comercialização, o que contribui sobremaneira para eliminar a figura do atravessador e para a melhora da qualidade de vida desses pequenos produtores", finaliza Holanda.

Serviço: ASN (Agência Sebrae de Notícias) – 23/09/2008 -Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio do Sebrae no Piauí - (86) 3216-1333 - Gerente - Francisco Holanda – (86) 9427-6427

5 - Apicultura cada vez mais eficiente

Pequenos produtores do Vale do Paraíba unem-se em associações e melhoram estrutura, manejo e produção

São Paulo - João Carlos de Faria - O Estado de S.Paulo - Casa cedida na propriedade de André Ceruks para associação beneficiar produção. Foto: Luciano Coca/AE.

O Vale do Paraíba produz, conforme o Centro de Estudos Apícolas (CEA) da Universidade de Taubaté (Unitau), cerca de 500 toneladas de mel, reunindo mais de 200 apicultores, com faturamento anual bruto estimado em R\$ 5 milhões. Os números não são oficiais, mas alguns municípios da região estão buscando valorizar e organizar a cadeia apícola, para melhorar a renda das propriedades, principalmente de produtores familiares.

Os exemplos mais evidentes disso ocorrem nos municípios de Monteiro Lobato e Pindamonhangaba, onde há projetos para profissionalizar os apicultores e construir casas de beneficiamento da produção. Em Monteiro Lobato, o bairro da Pedra Branca concentra 15 dos 20 apicultores ligados à Associação dos Pequenos Produtores e por isso sediará a casa de beneficiamento.

Financiamento - O projeto foi um dos dez escolhidos pelo governo federal para receber um financiamento de R\$ 40 mil. "Há dois anos havia um grupo se organizando para formar um núcleo de apicultores na associação. Quando surgiu o edital do governo federal entramos e fomos contemplados", explica a bióloga Lídia Maria Carelli Barreto, que coordena o CEA/Unitau, responsável pela execução do projeto, junto com a prefeitura.

"É uma equipe multidisciplinar integrada por alunos da Unitau, como Ciências Agrárias, Biologia, Arquitetura e Comunicação", diz Lídia. A casa do mel vai ocupar uma casa antiga do Acampamento Recanto do Sauá, cedida pelo proprietário André Ceruks, também apicultor. Até outubro a casa deverá estar pronta para vistoria, e ainda este ano iniciará o beneficiamento da produção.

Em um ano, os 20 apicultores beneficiados pelo projeto conseguiram avanços significativos, graças às orientações da universidade e ao acompanhamento técnico da veterinária Marilúcia Lamoglia, da prefeitura de Monteiro Lobato. "Os objetivos de gerar renda e melhorar a qualificação estão sendo alcançados. Com o beneficiamento da produção, fecharemos um ciclo importante." Na ponta do lápis, as contas são otimistas em relação ao impacto na renda dos produtores, sobretudo quando, na segunda fase do projeto, programada para o ano que vem, for construído um ponto de vendas no centro da cidade.

Programação visual - Para essa fase, os universitários já fazem estudo da programação visual, incluindo embalagem e logomarca. Hoje, os apicultores recebem noções de custos de produção, após terem passado por um treinamento em um apiário-escola e por aulas práticas nas propriedades de cada um. "Hoje a produção quintuplicou", diz Lídia.

Da média de 10 quilos por colméia, já há produtor que passou para 52 quilos/ano. Calcula-se uma produção de 20,8 toneladas por ano. Isso apressa a necessidade de pôr em funcionamento a Casa do Mel, para tirar os apicultores da clandestinidade, gerando mais de R\$ 100 mil de renda no meio rural.

"O pessoal desanima se não tem onde e como vender o mel", diz o apicultor André Ceruks. Ele, que sempre produziu mel para consumo próprio e para seu acampamento, planeja chegar a 20 colméias. "Vamos vender mel sem medo." Para a presidente da Associação, Maria Conceição dos Santos Silva, a expectativa é ótima, com relação à possibilidade de beneficiar e certificar o mel. "A Casa do

Mel é um passo importante", diz. No seu sítio, no Bairro São Benedito, ela tem 15 colméias e já conseguiu dobrar a produtividade só modificando o manejo.

Fonte: http://www.estadao.com.br/suplementos/not_sup243191.0.htm - 17/09/2009

6 – SFA/MS apreende mel adulterado e selo de Inspeção falsificado

Mediante denúncia anônima recebida de consumidores da região sul do Estado, Fiscais Federais Agropecuários do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuário da Superintendência Federal de Agricultura (SFA/MS), apreendeu centenas de potes de mel com rótulos das marcas K-Bom e Flor do Pantanal, apresentando fortes indícios de adulteração do produto (odor estranho), falsificação do rótulo, da razão social (empresa responsável) e o selo do Serviço Oficial de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (Mapa).

O mel apreendido pelos fiscais da SFA/MS estava sendo comercializado em supermercados de Ivinhema, Deodópolis e Fátima do Sul. O produto apresenta forte cheiro de “glucose de milho”, podendo ser adulterado com outros produtos e essências de menor custo para os fraudadores. Amostras do produto apreendido já foram encaminhados ao laboratório da Universidade Federal (UFMS) para análises físico-química e microbiológica.

A fiscalização da SFA/MS sobre essas e outras marcas de mel serão intensificados em todo o Mato Grosso do Sul com o objetivo de chegar à origem das fraudes. Enquanto isso, os produtos com essas marcas e outras que ainda estão sob sigilo, continuarão sendo apreendidas e impedidas de serem comercializadas, por caracterizar-se como um produto clandestino, sem origem devidamente comprovada e as garantias de procedência, que podem trazer sérios problemas a saúde dos consumidores. Na maioria dos casos encontrados o selo do Serviço de Inspeção Federal do Mapa foi falsificado pelos comerciantes de mel na intenção de facilitar a colocação desse produto nos supermercados e deixar transparecer aos consumidores que o produto foi embalado em um ambiente higiênico e livre de contaminações.

Adir Xavier, Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários da SFA/MS, alerta os apicultores e comerciantes de mel e derivados, que queiram produzir um alimento seguro para a população, que procurem os órgãos de Inspeção para regularizarem a atividade, que dependerá do âmbito de comercialização, se a produção é pequena e vendida apenas no município, basta o SIM (Serviço de Inspeção Municipal) se o objetivo é comercializar em outros estados ou até mesmo exportação para outros países, então será necessário enquadrar-se as exigências internacionais contempladas no Serviço de Inspeção Federal (SIF). No Mato Grosso do Sul esse serviço funciona na Superintendência Federal de Agricultura (SFA/MS), dúvidas e informações para registro ou adequações de estabelecimentos (entrepasto de mel) poderão ser tiradas através do telefone (067) 3316-7104 ou nos Escritórios da IAGRO, instalados em praticamente todos os municípios do Estado.

Os consumidores devem ficar atentos e denunciar a SFA ou IAGRO casos semelhantes a esses e atentar para as informações contidas nas embalagens de mel, que podem facilmente deduzir se o produto que está sendo adquirido é ou não adulterado ou falsificado. Informações mais detalhadas ou denúncias sobre produtos irregulares poderão ser encaminhadas ao Setor de Mel e Derivados do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários (SIPAG-SFA/MS), através do e-mail: sipag-ms@agricultura.gov.br

Fonte: SIPAG - SFA/MS - Orlando Baez - Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA/MS - Divulgação Técnica SFA/MS - Redação: Valter Loeschner - SEPDA/D/DT/SFA/MS (DRT/MS nº 438) - Contato: (067) 3316-7169 - Fax: (067) 3316-7145 e-mail: valter.loeschner@agricultura.gov.br.

7 - EE.UU.- Veneno de Abelhas: um tratamento para a hipertensão ?

Pesquisadores da Escola de Medicina da Universidade da Pensilvânia dizem ter modificado uma toxina da veneno de abelha chamada tertiapin , ou NPT, que podem ser utilizados para estudar o funcionamento de canais iônicos que controlam a frequência cardíaca e reciclagem de sal nos rins. Em geral, os canais iônicos seletivamente permitir a passagem de íons pequenos como sódio, potássio, cálcio, ou salidendo a entrada de as células.

Fonte: Notícias Apitrack nº 58 – 25/09/2008 -
http://www.upi.com/Science_News/2008/09/18/Bee_venom_A_treatment_for_hypertension/UPI-36141221756571/

8 – Dose alta de remédios naturais pode causar mutações, dizem estudos

Testes foram feitos com casca de cajueiro, própolis e outros produtos. Efeito também pode ser positivo; na dúvida, cientistas recomendam cautela.

Reinaldo José Lopes - Do G1, em Salvador - Reprodução Casca do cajueiro só faz bem em doses muito pequenas (Foto: Reprodução) 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. 'Alta tecnologia' indígena ajuda a manter diversidade agrícola Alterações em genes ajudam a 'prever' evolução do câncer de mama Congresso Brasileiro de Genética começa em Salvador

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: <http://g1.globo.com/Noticias/Ciencia/0,,MUL764821-5603,00-DOSE+ALTA+DE+REMEDIOS+NATURAIS+PODE+CAUSAR+MUTACOES+DIZEM+ESTUDOS.html> - 18/09/2008

9 - Produtores de mel voltam a exportar para a UE

Agência Estado - Implantar boas práticas e mecanismos de controle na produção apícola. Com esse objetivo, o Programa Alimentos Seguros (PAS) aplicado ao segmento da apicultura já trouxe resultados para a cadeia produtiva e permitiu que empresas voltassem a exportar para a União Européia (UE) após o embargo de dois anos.

O assessor técnico do programa, Paschoal Robbs, explica que a implantação de ferramentas para garantir a segurança do mel, conforme exigência da UE, teve início em nove entrepostos de oito estados (São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Ceará, Piauí e Minas Gerais). "A partir de março deste ano, iniciamos o repasse de informações para esses entrepostos e para as casas de mel apontadas por eles e ainda capacitamos apicultores a trabalharem com a questão das boas práticas e da rastreabilidade", diz.

Esse processo foi encerrado em agosto. Até o momento, três entrepostos localizados no Piauí, em São Paulo e Santa Catarina já passaram pela auditoria do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA) e receberam a liberação para exportar para a União Européia. "Os outros entrepostos já estão adequados ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP/APPCC) e somente aguardam a auditoria do Ministério", conta Paschoal.

Pelo programa, 25 casas de mel foram adequadas e 475 apicultores foram capacitados nos estados trabalhados. "Essa foi uma ação piloto; agora os entrepostos estão com a responsabilidade de expandir a metodologia para outras casas de mel", diz.

Mercado europeu - É isso o que está fazendo a empresa catarinense Prodapys - Apis Nativa. A responsável pelo controle de qualidade do entreposto, Catiane Bristot, explica que a empresa está dando continuidade ao projeto com a capacitação de mais apicultores. A Prodapys já tinha implantado um programa de controle antes da chegada do PAS à empresa. "Mas com o PAS pudemos expandir o treinamento para o campo reforçando a necessidade de boas práticas apícolas", conta.

"Não adiantaria o entreposto ter a liberação para exportar se as casas de mel não fossem liberadas também", completa Catiane. A Prodapys conseguiu, em maio deste ano, a liberação do Ministério para exportar para a UE. No mesmo momento, houve a liberação também da unidade extratora de mel ligada à empresa. Na seqüência, cinco casas de mel da região foram liberadas também. Isso permitiu que a empresa fosse a primeira a exportar para a Europa após o fim do embargo ao mel brasileiro.

"Com o embargo, houve dependência do mercado americano, que compra menos e paga menor preço pelo mel. Ao contrário, o mercado europeu é grande consumidor desse produto e também demanda o mel orgânico", diz Catiane.

Fonte: <http://www.parana-online.com.br/editoria/economia/news/323158/> - 19/09/2008

10 – A alimentação nos provérbios

Como tenho algumas – justas – limitações de espaço, não devendo ultrapassar um certo número de caracteres, vou tentar reduzir ao mínimo as minhas considerações, para lhes dar o máximo de provérbios. Se assim for, nunca mais saímos do meio do enxame de abelhas...

Ainda que doce seja o mel, a mordidela da abelha é cruel.
Ano de abelhas, ano de ovelhas.
Aquele que cuidava conhecer a toca da árvore onde as abelhas fabricavam o mel enxotou o passarinho-do-mel. (Provérbios macuas)
As abelhas têm a sua rainha e as cegonhas o seu guia. (Provérbio dinamarquês)
Deus não queira, nas minhas colmeias, abelha que não coma mel.
Diz-me a abelha: darei mel e cera, mas traz-me segurelha.
É com mel que se pega a abelha.
Em Junho abafadiço fica a abelha no cortiço.
Longe das minhas colmeias, semelham zângão.
Em Junho abafadiço fica a abelha no cortiço.
Miguel, Miguel: não tens abelhas... E vendas mel?!
Morta é a abelha que dava mel e cera.
Morto por morto, antes à abelha que ao porco.
Mosca, gentre; abelha, presente.
Não há rosa sem espinhos, nem mel sem abelhão.
Não morde a abelha senão a quem trata com ela.
O mel, por ser bom de mais, as abelhas dão-lhe fim.
O que cobiça o mel, deve suportar as picadas da abelha. (Provérbio africano)
O que não é bom para a colmeia não é bom para a abelha.
O rei das abelhas não tem ferrão.
O sábio que não põe em prática o seu saber é uma abelha que não dá mel. (Provérbio russo).
Os rostos tristes picam as abelhas (Provérbio japonês)
Pelas abelhas de São Pedro pagam as de São Paulo.
Pequena é a abelha mas o seu fruto é o primeiro na doçura.
Pica-pau não tem machado e come abelhas e formigas.
Quando chupa a abelha, mel torna; quando a aranha, peçonha.

Fonte: Magalhães dos Santos - Jmagalhaes.santos@gmail.com <http://www.correiodeazemeis.pt/?op=artigo&sec=d3d9446802a44259755d38e6d163e820&subsec=&id=d157d577520c2e9085acc55d3d794007> - 25/08/2009

11 - RO: apicultores buscam registro no Serviço de Inspeção Estadual

William Jorge Heron - Vilhena/RO - O Projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Proapis) de Rondônia teve recentemente uma injeção financeira importante. A prefeitura de Vilhena, no interior do estado, liberou R\$ 10 mil em apoio à atividade apícola. Os recursos vêm sendo utilizados na construção e adequação da sede própria da Cooperativa Apícola Portal da Amazônia (Cooapa), que busca o registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), o que deve ocorrer ainda este ano.

A cooperativa iniciou suas atividades em 2005, tendo surgido a partir da Associação Vilhenense de Apicultores (AVA) e, com o apoio do Proapis, projeto que é uma iniciativa do Sebrae em Rondônia e de parceiros públicos, privados e não-governamentais, vem conquistando meios de comercializar a produção de mel e derivados.

Os recursos liberados pelo município de Vilhena estão sendo destinados ao calçamento e ajardinamento da cooperativa, que deve ser inaugurada em outubro próximo. A Cooapa é a primeira

do gênero na região Norte, reunindo 30 associados nos municípios de Vilhena, Colorado do Oeste e Cerejeiras, o chamado cone sul do estado. A produção vai além do mel, chegando a produtos medicinais e artesanais, a exemplo de sabonetes, culinária e própolis.

O conjunto de esforços vem sendo construído no sentido de comercializar e divulgar os produtos da Coopa, a exemplo da Feira do Mel, que os cooperados realizam com o apoio do Sebrae. Eles também participam anualmente da Feira Agropecuária, Comercial e Industrial do município. Outro importante evento do setor apícola que acontece em Vilhena, reunindo participante de várias regiões do estado e até de Mato Grosso, é o Seminário Rondoniense de Apicultura, que será realizado na primeira quinzena de outubro com a presença de palestrantes de várias regiões do país.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 24/09/2008 - Estado: RS

12 - Apicultores doam quase dez toneladas de mel ao Mesa Brasil

O Programa Mesa Brasil Sesc recebe nesta quinta-feira (25), às 17h30, a doação de 9.500 quilos de mel de abelha da Associação de Apicultores de Roraima, por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), uma ação do governo federal executada pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), com recursos dos ministérios do Desenvolvimento Agrário e do Desenvolvimento Social.

A entrega contará a presença do presidente do Sistema Fecomércio, Airton Dias, do diretor regional do Sesc, Kildo de Albuquerque, além de representantes da CONAB e MDA de Roraima e Brasília, membros da Associação dos Apicultores Roraima e de instituições assistidas pelo Programa Mesa Brasil. Após o recebimento, o produto será distribuído para as creches e instituições atendidas pela Mesa Brasil, para fazer parte do cardápio alimentar das crianças.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Folha de Boa Vista - Seção: Últimas Notícias - Data: 24/09/2008 - Estado: RR

13 - RS: I Fórum de Apicultura vai reunir produtores e empresários do noroeste

São Miguel das Missões/RS - Os apicultores da região noroeste do Rio Grande do Sul terão uma oportunidade única para debater assuntos pertinentes ao setor apícola. Dia 11 de outubro, no Wilson Park Hotel (Rua São Miguel, nº 664), em São Miguel das Missões, município distante 483 quilômetros de Porto Alegre, será realizado o I Fórum Regional de Apicultura do Noroeste Gaúcho. O evento deve reunir, além de apicultores, proprietários de restaurantes e de meios de hospedagem da região.

O fórum é uma promoção do Programa Juntos para Competir, ação impulsionada pelo Sebrae no Rio Grande do Sul, em parceria com a Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (Farsul) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

As inscrições para o fórum, no valor de R\$ 12, podem ser realizadas, a partir do dia 4 de outubro, na unidade do Sebrae de Santo ngelo, pelo telefone (55) 3313-3255, e também no dia do evento. O público estimado é em cerca de 200 pessoas. Os participantes receberão certificados de

participação e um exemplar da norma da ABNT nº 15585/2008, que dispõe sobre mudanças das práticas apícolas, tema que será abordado durante a realização do encontro.

A gestora do Projeto de Apicultura do Noroeste Gaúcho, Scheila Rigotti, destaca que "é a primeira vez que faremos um trabalho voltado a essa área de atividade com o objetivo de debater a questão da inserção do mel na culinária e do incentivo ao consumo do produto para a qualidade de vida das pessoas", destaca. Conforme Scheila, a nova norma da ABNT, instituída em julho de 2008, especifica os requisitos para instalação e manejo apiário, coleta e transporte dos favos e extração do mel.

De acordo com a consultora do Sebrae/RS Andréa Noronha, o fórum buscará debater estratégias para ampliar o mercado do mel, a partir do potencial turístico da região. "O evento vem abrir as portas para que se discuta a questão da comercialização do mel no mercado interno, além de mostrar aos estabelecimentos comerciais da região que o uso do produto, especialmente na gastronomia, é uma forma de potencializar as vendas", assinala. Segundo a consultora, grande parte do mel produzido na região é exportado, especialmente para o mercado europeu. "A idéia do encontro é identificar formas de utilizar o turismo na região em favor da apicultura", completa.

A primeira palestra, sobre o tema Mel, Turismo e Gastronomia, ocorre às 10h, e será proferida pela professora Carmem Nogueira, do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Regional Integrada (URI) de Santo Angelo. A professora apresentará uma pesquisa desenvolvida junto a estabelecimentos comerciais da Rota Missões sobre as causas para a não utilização do mel por esses estabelecimentos. Às 11h, o professor universitário Valter Azambuja ministrará palestra Apicultura e Turismo Rural.

Na parte da tarde, às 13h30, o representante da Federação Apícola do Rio Grande do Sul, Sílvio Lengler, falará sobre a norma da ABNT nº 15585/2008. Às 14h30, será realizada palestra sobre crédito para a apicultura, com palestrante ainda a ser definido. Às 16h, ocorre o encerramento. Paralelamente ao fórum, será realizada uma mostra de equipamentos e embalagens apícolas, artesanato e gastronomia.

Integram o Projeto de Apicultura do Noroeste Gaúcho, apicultores ligados à Rede Mel Noroeste, à Rede Mel Missões e às associações de apicultores dos municípios de Horizontina, Panambi, Esperança do Sul e Independência. O projeto tem por objetivo aumentar o faturamento da atividade por meio do aumento da produtividade e da diversificação da venda de produtos apícolas, buscando fortalecer as entidades associativas da região. Na Região Nordeste do RS, integram o projeto desenvolvido pelo Sebrae/RS, cinco grupos de apicultores, totalizando cerca de 80 apicultores. Na última safra (2007/2008), a produção na região alcançou 100 toneladas de mel.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 03/10/2008 - Estado: RS

14 - Justiça impede Anvisa de reavaliar agrotóxicos proibidos no exterior

No Brasil, além da morte das abelhas, os impactos dos agrotóxicos de maneira geral aparecem quase que como algo exótico, coisa de quem acredita em disco voador. Poucos veículos, na maioria nanicos ou quixotescos, dedicam tempo e esforço para explicar as inúmeras faces do problema, e relembrar ao público o tamanho do negócio que ele envolve. Graças à pujante agricultura, o país

assumiu em 2007 o segundo lugar no ranking mundial no consumo de agrotóxicos, com 400 mil toneladas/ano. O setor fatura US\$ 5,4 bilhões em solo brasileiro, só perdendo para os Estados Unidos.

Entender o processo de autorização de agrotóxicos é um dos passos para a discussão sobre o passivo deles no Brasil. "As empresas apresentam avaliações de diversos fatores, como quanto a periculosidade para o meio ambiente, persistência do produto e efeitos sobre organismos não alvos", explica a engenheira agrônoma, Marisa Zerbetto, da Coordenação Geral de Avaliação e Controle de Substâncias Químicas do Ibama em Brasília.

As análises são conduzidas por laboratórios credenciados pelo Inmetro, com quem o Ibama trabalha em parceria. O custo é pago pelas empresas. Mas essa é só uma das três avaliações para autorizar agroquímicos. As outras duas são conduzidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que avalia o risco à saúde humana, e pelo próprio Ministério da Agricultura, que avalia a eficácia agrônômica. Para que um registro seja concedido, são necessários relatórios favoráveis dos três órgãos. Entretanto, um não pode se envolver na competência legal do outro.

Não há porque desconfiar do processo de liberação. Em princípio ele é conduzido da melhor maneira possível pelas autoridades e não difere muito dos procedimentos feitos em outros países. O problema começa na avaliação prática, ou na reavaliação deles. Se na teoria, ou na lei tudo parece bem, no campo o uso de agrotóxicos ainda não tem solução para uma gama variada de "imprevistos". Do controle e segurança na aplicação à eliminação de agrotóxicos velhos. Sem falar que muitos estados ainda discutem os critérios para o uso de defensivos.

A questão envolve múltiplos interesses, internos e externos ao país. Baseada na suspensão de substâncias químicas na Europa, a Anvisa vinha, desde 2006, reavaliando o registro de nove delas, presentes na composição de 99 agrotóxicos. A agência também vinha verificando um aumento enorme na importação desses químicos pelo Brasil.

Antes de poder concluir o trabalho a reavaliação foi suspensa por uma liminar da Justiça Federal do DF, concedida a uma ação do Sindicato das Indústrias de Defensivos Agrícolas (Sindag). Entre os argumentos do Sindag está o de que o procedimento da Anvisa nega aos fabricantes o direito de ampla defesa. Ao mesmo tempo, é interessante notar a total ausência de debate. Quase nenhum veículo da grande mídia publicou algo sobre o assunto. "Infelizmente, a Folha foi o único veículo a se interessar pelo assunto que é muito grave e merece atenção da mídia", reclama Márcia Afonso, assessora de comunicação da Anvisa.

(Por Mariano Senna da Costa*, Ambiente JÁ, 24/09/2008) – Informativo - Ano 9 - Número 2471 - sábado, 27 de setembro de 2008

Fonte: Data: 27/09/2008 "APACAME Plenário" - <apacameplenario@yahoo.com.br>

15 – Casas de mel serão entregues no sul do Piauí

Iniciativa vai beneficiar 180 apicultores; cada um deles vai receber entre 80 a 120 colméias para cada casa de mel instalada

Suzana Prado - Teresina - Seis casas de mel serão entregues, até o final de outubro, para apicultores de quatro cidades na região sul do Piauí. Serão duas em Caracol, uma em Jurema, duas

em Anísio de Abreu e uma em São Raimundo Nonato. A ação é uma iniciativa da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (Codevasf), em parceria com o Sebrae no Piauí, Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro (Casa Apis) e com a Federação das Entidades Apícolas do Piauí, Feapi.

"Serão beneficiados 180 apicultores nessas cidades. As casas de mel serão instaladas nas comunidades atendidas pelo Projeto Apis Serra da Capivara e sem custo para os apicultores em termos de equipamentos e de colméias, tendo um apelo social bastante expressivo", explica o gerente do Escritório do Sebrae em São Raimundo Nonato, Edgard Negreiros. Cada apicultor vai receber entre 80 a 120 colméias para cada casa de mel instalada. Entre os equipamentos a serem entregues estarão uma centrífuga, mesa desoperculadora e decantador.

"Essas instalações serão de grande valia para o segmento apícola da região, pois muitos desses apicultores faziam a colheita do mel de forma improvisada em galpões ou em suas próprias residências. Agora com a construção das casas haverá mais cuidado na coleta e beneficiamento do mel", assinala o gerente.

Serviço: Escritório do Sebrae em São Raimundo Nonato - (89) 3582-1289 - Gerente Edgard Negreiros - (89) 9402-1044 – 30/09/2008 – Agência Sebrae de Notícias (ASN)

16 – Mel para exportação

Produtores de mel de Santa Catarina estão retomando a exportação para a Europa. O país ficou dois anos sem poder vender esse tipo de produto para o bloco europeu por causa de falhas no controle de resíduos de antibiótico. Para se adequar às exigências, os apicultores tiveram que investir.

A propriedade de mel orgânico no extremo sul de Santa Catarina foi uma das primeiras a retomar as exportações para a Europa. As melhorias começaram no campo com a compra de favos e rainhas jovens. Caixas pintadas e cobertas com telhas de amianto estão proibidas. As colméias podem ficar ao ar livre, mas longe de fontes de poluição como estradas e lavouras, pelo uso de agrotóxicos. Até a fumaça usada para acalmar as abelhas deve ser feita com madeira não tratada e sem perfume. São cuidados que ultrapassaram R\$ 10 mil.

"Foi um investimento muito bem feito. Já estou tendo lucro e prefiro investir mais. Embora as exigências tenham aumentado, eu quero acompanhar para que possa vender meu produto melhor lá fora", disse o criador Edgar Silva dos Santos. As normas européias são ainda mais rígidas na Casa de Mel, local utilizado para extrair o alimento ainda nos favos. O produtor deve usar roupas limpas, avental e touca. A água que sai das torneiras passa por um sistema de coração e tem corte automático para evitar a recontaminação das mãos.

"Não podemos usar perfume na hora que estamos trabalhando na Casa do Mel. Ele é um produto que puxa o perfume e depois contamina o mel", explicou seu Edgar.

No chão, piso e concreto alisado. Nas paredes, azulejo ou tinta lavável. Portas e janelas são de estruturas metálicas, além de telas para proteção contra insetos. Da Casa de Mel o alimento vai para o entreposto onde será processado. Os tambores são identificados um a um e cadastrados num sistema para garantir a procedência do produto. "Isso é o que chamamos de rastreabilidade. É uma das ferramentas da segurança alimentar para garantir que na mesa do consumidor final ou na

Europa ou em qualquer parte do mundo a gente saiba de onde vem o produto”, esclareceu Tarciano Santos da Silva, gerente de exportação.

O mel ainda passa por análises físico-químicas antes de ser envasado e estocado nos containeres. A empresa de Araranguá foi a primeira a reexportar para a Europa, principalmente para a Alemanha. O entreposto tem mais de 400 fornecedores em todo o país, mas apenas seis estão liberados para a exportação. “Infelizmente o volume que conseguimos exportar é muito pouco porque nós temos ainda pouco mel legalizado e autorizado. Mas, seguramente, num prazo muito pequeno estaremos com capacidade total, exportando para a União Européia e distribuindo dinheiro para os pequenos apicultores”, disse Hercílio Marcos da Silva, diretor da empresa.

A Europa é o principal cliente de mel do Brasil. Antes do embargo era responsável por 80% da produção do país, com mais de nove mil toneladas. A retomada da exportação de mel para a Europa está tendo reflexo nos negócios. As vendas para o mercado externo nos oito primeiros meses do ano superam a receita do ano passado. De janeiro a agosto, as exportações brasileiras somaram US \$ 27,7 milhões. No ano inteiro de 2007 foram US\$ 21,2 milhões. O volume comercializado cresceu 15,7% em relação ao ano anterior.

Fonte: <http://globo.ruraltv.globo.com/GRural/0,27062,LTO0-4370-329433,00.html> - 01/10/2008

17 – Notícias do MS (1. ROTA DO MEL e 2. SEMINÁRIO DE COOPERATIVISMO APÍCOLA DE MATO GROSSO DO SUL)

Prezados Colegas,

Em anexo envio a programação e duas fichas de pré-inscrição em dois importantes eventos apícolas que acontecerão em outubro de 2008, aqui no MS:

1. ROTA DO MEL

Data: 18 de OUTUBRO de 2008; - Local: Dourados – MS; - Horário: 08h às 17:00h; Programação: em anexo, arquivo "Programação prévia"; Como participar: preencher a ficha 01, em anexo e enviar para gnbijos@yahoo.com.br.

2. SEMINÁRIO DE COOPERATIVISMO APÍCOLA DE MATO GROSSO DO SUL

Data: 25 de OUTUBRO de 2008; Local: Amambai – MS; Horário: 09h às 15h; Programação: Palestras da APACO sobre Sistema de Filiais Cooperativas e da COOPERBAI / Amambai, finalizando com uma visita às dependências da COOPERBAI (Entrepasto, escritório, galpão e Usina de Cera). Como participar: preencher a ficha 02, em anexo e enviar para gnbijos@yahoo.com.br

Obs: Custo por participante = R\$ 15,00 (quinze reais) + despesas com alimentação e provavelmente hospedagem.

Abraços e à disposição,

GUSTAVO NADEU BIJOS - Médico Veterinário CRMV MS 2100 - MSN: gnbijos@hotmail.com - Skype: [gustavo.nadeu.bijos](https://www.skype.com/profile/gustavo.nadeu.bijos) - Fone: (67) 9983-4942 / 3301-7226

SEMINÁRIO DE COOPERATIVISMO APÍCOLA DE MATO GROSSO DO SUL

1. Palestras

08:00h - 08:15h – Abertura; 08:15h - 09:00h – Apicultura – Gerenciamento e Motivação, Palestrante: Robson Raad – Minas Gerais; 13:30h - 14:30h - Pesquisa de Produção, Seleção e Melhoramento de Abelha Rainha Africanizada, Palestrante: Osvaldo Carbonari - Apiário Flor Selvagem;

2. Oficinas

2.1. Produção de Sabonetes à base de Mel e Própolis, Horários: 09:00h às 10:00h; 10:00h às 11:00h; 14:30 às 15:30h e 15:30h às 16:30h, Instrutora: Rosita Teixeira - SENAR-AR/MS

2.2. Produção de Alimentos à base de Mel, Horários: 09:00h às 10:00h; 10:00h às 11:00h; 14:30 às 15:30h e 15:30h às 16:30h, Instrutora: Adilce Zanella - SENAR-AR/MS

3. Clínica Tecnológica:

Duração: 01 hora, Número máximo de vagas por horário: 15 Horário: 09:00h às 10:00h; 10:30h às 11:30; 14:30h às 15:30h e das 16:00h às 17:00h, Sala 01: - MEL - Manejos para alta produtividade das colméias - Palestrante: Robson Raad – Minas Gerais; Sala 02: - Meliponicultura – criação, produção e comercialização - Palestrante: Profa. Vera Golze – CEPA / Aquidauana; Sala 03: - Alternativas de Comercialização da produção apícola - Palestrante: Adriano Carnevali – ADR APIS

4. Palestras Técnicas e Gerenciais: Duração: 01 hora, Número máximo de vagas por horário: 30, Horário: 09:00h às 10:00h; 10:30h às 11:30; 14:30h às 16:00h às 17:00h; Sala 04: - Buscando Recursos Financeiros (SEBRAE-MS); Sala 05: - Programa de Alimentos Seguros – PAS MEL (Gustavo Bijos); Sala 06: - Sistema Agrossilvipastoril e Integração com Apicultura - (Valdemir Laura - EMBRAPA Gado de Corte)

5. Aconselhamento/Atendimento Individual e Rodada de Negócios (na mesma sala e período integral): - CONAB/MS: Programa de doação espontânea; - IAGRO: Legislação estadual para Apiário e Entreposto; - Empresários e Apicultores: compra e venda de produtos e equipamentos apícolas.

6. Feira do Mel, Produtos e Equipamentos Apícolas: - Instalação de uma Feira do Mel da Associação de Apicultores de Dourados - ADA, contendo equipamentos e produtos para Apicultura e Meliponicultura, tanto para exposição quanto para comercialização, gerando novas oportunidades de negócios e valorizando o desenvolvimento e o empreendedorismo apícola estadual.

7. Cine Apícola SEBRAE (videoteca ou sala de aula): - Apresentação de DVDs de Apicultura e Meliponicultura, em telão, acompanhado e orientado por colaboradores do SEBRAE-MS. Será também apresentado o desenho animado “Bee movie”.

18 - Na sexta-feira acontece o 4º ENCONTRO PARANAENSE DE APICULTURA, cujo lema é: “Qualidade, Produtividade e Organização dos Apicultores”

Será dia 10 de Outubro de 2008, 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)

19 – CONVITE: - 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 style="text-align: center;">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>
--