

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um Minuto de Reflexão; 2 – Apicultores podem ganhar o direito receber o Seguro Safra; 3 – Mangabeira Unger vai a Picos conhecer produção de mel; 4 – Sebrae-SP faz pesquisa sobre a Apicultura no Vale do Ribeira; 5 – Casa Apis garante qualidade do mel piauiense; 6 – Coordenador do BB destaca mudanças com Casa APIS e COOCAJUPI; 7 - Sebrae-SP realiza projeto para os Apicultores; 8 – Exportador de mel busca clientes no mercado árabe 9 – Mel mais puro no Meio-Oeste; 10 - Empresas de celulose apoiam apicultores; 11 – Bee Movie nas férias da cidade das abelhas; 12 – DF: quinta norma técnica para regulamentar setor apícola está em consulta pública; 13 - 12ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas; 14 – Própolis certificado; 15 – Mel protege o organismo; 16 – Circular 58/2009/CGPE/DIPOA; 17 – Circular 58/2009/CGPE/DIPOA: altera o modelo de certificado de acompanhamento dos produtos importados pelo Brasil; 18 – Consulta Nacional: Projetos de Norma ABNT para Colméia tipo Langstroth; 19 – Agenda: AGENDA CÂMARA SETORIAL MAPA 2009.

1 – Um Minuto de Reflexão

Existem apenas duas maneiras de ver a vida. Uma é pensar que não existem milagres e a outra é que tudo é um milagre. (Albert Einstein)

2 – Apicultores podem ganhar o direito receber o Seguro Safra

da Redação Denilson Pereirah dpereirah@... Na última sexta-feira, 02, o vereador Iata Anderson apresentou, na primeira sessão da Câmara neste ano, um requerimento no qual ele pede que os apicultores sejam reconhecidos e passem a receber o Seguro Safra.

O Seguro Safra é um programa do Governo Federal que destina uma ajuda parcelada para agricultores atingidos por eventuais problemas em suas culturas agrícolas, seja pela falta ou excesso de chuva. Segundo o vereador, os apicultores levam o nome de Picos a nível nacional e necessitam da ajuda também. "O apicultor de Picos, vice da florada, das condições do inverno", disse.

Iata Anderson conta que muitos apicultores produzem cem caixas de abelhas, mas somente de 30 a 40 exames são utilizados, prejudicando toda a safra. A solicitação é feita para a Secretaria de Desenvolvimento rural do Piauí que vai analisar o requerimento. "É difícil sustentar a família sem a comercialização do produto. Vamos corrigir essa injustiça", disse.

- Mangabeira Unger vai a Picos conhecer produção de mel

O ministro-chefe da Secretaria de Assuntos Estratégicos da Presidência da República, Roberto Mangabeira Unger, desembarca às 9 horas de quarta-feira (4), na cidade de Picos, a 310 quilômetros de Teresina, para uma visita à Casa Apis e ao Centro Tecnológico de Apicultura, que funcionam no município. O governador Wellington Dias deverá acompanhar o ministro.

A Central de Cooperativas Apícolas do Semiárido Brasileiro (Casa Apis) é um centro de processamento e industrialização do mel, que reúne 1.500 apicultores dos Estados do Piauí e Ceará. Já o Centro Tecnológico de Apicultura faz parte da Central de Cooperativas de Cajucultores do Piauí (Cocajupi).

Esta é a segunda visita de Mangabeira Unger ao Piauí, dentro de seu projeto de debater a criação de um novo modelo de desenvolvimento para o Brasil, baseado na ampliação das oportunidades econômicas e educativas. Em sua primeira viagem ao Estado, ele conheceu o Delta do Parnaíba e o projeto de irrigação Tabuleiros Litorâneos.

O ministro entende que para construir um novo modelo é preciso formular plano de longo prazo e traduzi-lo em iniciativas tangíveis e prontas. Para isso, está viajando pelo país, ouvindo os mais diversos setores, procurando definir a nova estratégia. Mangabeira Unger defende para o Nordeste uma política industrial e agrícola voltada para as pequenas empresas e os empreendimentos emergentes que, segundo ele, constituem a maior força da economia brasileira.

Quem é - Roberto Mangabeira Unger nasceu no Rio de Janeiro em 1947, filho da poetisa e jornalista Edyla Mangabeira e do advogado alemão naturalizado estadunidense Artur Unger. Seu avô, o famoso político baiano Otávio Mangabeira - de cuja carreira constam postos como o de governador, senador e ministro - sempre foi o seu grande exemplo.

Através dele, Mangabeira conheceu e fascinou-se pelo mundo político. Educado nos Estados Unidos e no Brasil, experimentou o contraste dos sistemas educacionais e das culturas dessas duas sociedades.

Nos Estados Unidos, Mangabeira percorreu, desde o final dos anos 60, notável percurso acadêmico, alcançando muito jovem a posição de professor vitalício da Universidade de Harvard e, desde o início da década de 1980, a de membro eleito da Academia Americana de Artes e Ciências, uma das mais prestigiadas instituições daquele país. É ministro de Assuntos Estratégicos do Brasil desde outubro de 2007.

- Sebrae-SP faz pesquisa sobre a Apicultura no Vale do Ribeira

Produção recente no Vale do Ribeira, a apicultura na região foi alvo de um diagnóstico realizado pelo Sebrae-SP com o objetivo de reunir informações para a formulação de projetos de desenvolvimento da cadeia produtiva junto a 280 integrantes da Associação dos Apicultores do Vale do Ribeira (Apivale).

O estudo foi apresentado na sexta-feira (27 de fevereiro) na Câmara Municipal de Juquiá por pesquisadores do Centro de Estudos Apícola (CEA) da Universidade de Taubaté.

De acordo com a pesquisa, respondida por cerca de 100 produtores, a maior parte está há menos de quatro anos na apicultura: 30% deles entre um e dois anos; 25% entre dois e quatro anos e 13% há menos de um ano. O principal motivo para terem iniciado a atividade, apontado por 65% dos entrevistados, foi a intenção de aumentar a renda da propriedade, seguido de diversificação das atividades, com 42%.

Para 82% deles a apicultura representa 20% da renda da propriedade. Gerente regional do Sebrae-SP no Vale do Ribeira, Daniel de Almeida, anuncia que as informações abrangentes serão usadas na organização coletiva da cadeia produtiva: "Vamos usar o estudo na formação de estratégias para a melhoria da infra-estrutura dos apicultores, em programas de transferência e implantação de tecnologia e em ações de conquista de novos mercados".

A pesquisa também identificou o perfil de pequenos produtores rurais dos apicultores do Vale do Ribeira: 73% deles mantêm de uma a 20 caixas de colméias e 20% de 21 a 50 caixas. Um pouco mais da metade (52%) usa mão-de-obra familiar não remunerada na produção apícola; 8% remunera a mão-de-obra familiar e 14% contrata mão-de-obra eventual.

Boa notícia foi a resposta em relação à qualificação e assistência técnica: 61% dos pesquisados mantêm ou já receberam assistência técnica e 86% já participaram de qualificação.

Para o gerente do Sebrae-SP, isso é resultado da atuação do Sistema Agroindustrial Integrado (SAI), programa desenvolvido pela entidade que atua na organização de cadeias produtivas, realizando missões, promovendo cursos e dias de campo em que os produtores podem trocar experiências e estimular o associativismo.

A pesquisa também identificou iniciativas coletivas na estratégia de compras. Embora 70% dos apicultores realizem compras individuais,

42% fazem compras conjuntas por meio da associação e 38% formam grupos.

A presidente da Apivale, Maria Luiza França Alvarenga, destaca a participação na pesquisa, realizada em janeiro, como sintoma do comprometimento dos apicultores com a qualidade de produção e com a organização coletiva.

“A pesquisa mostra que eles fazem o melhor uso da cera, adotam procedimentos corretos de extração e a maior parte toda semana visita as colméias. Isso é fruto das qualificações e cursos realizados. Mas ainda temos que melhorar a produtividade, por exemplo”, avalia a presidente da Apivale.

A bióloga Lídia Barreto, coordenadora do CEA e doutora em Produção e Nutrição Animal, destaca o nível de capacitação dos apicultores do Vale, que em média recebem um treinamento a cada seis meses: “Tem caso de produtor que participou de 18 qualificações em dois anos”. Ela avalia que ainda são necessárias ações coletivas e individuais de sistematização de produção, ampliação do associativismo e busca de certificação.

Criado de forma experimental em 1988, o Centro de Estudos Apícola da Universidade de Taubaté atua oficialmente desde 1996 no desenvolvimento de programas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão em controle de qualidade de produtos apícolas, cadeia produtiva do pólen e agronegócio apícola.

Atendimento à imprensa: Andreoli/Manning, Selvage & Lee a serviço do Sebrae-SP - Alessandro Atanes – Assessor de Comunicação - Tel: (55 13) 9137-9010/ 3227-6663 - E-mail: alessandro.atanes@...

Fonte: Veículo: Sebrae SP - Seção: Notícias - Data: 04/03/2009 - Estado: SP

-----5

- Casa Apis garante qualidade do mel piauiense

A Central de Cooperativas Apícolas do Semiárido Brasileiro (Casa Apis), que funciona na cidade de Picos, a 310 quilômetros de Teresina e em plena região do Semiárido piauiense, é um centro de processamento e industrialização do mel que reúne cerca de 1,6 mil apicultores.

Um dos objetivos da Casa Apis é evitar a ação de intermediários no beneficiamento e comercialização do mel, de modo a tornar a região uma das maiores produtoras do país e da América Latina. A casa ocupa uma área de 11 mil metros quadrados.

A central, que tem uma capacidade de processar até 2 mil toneladas de mel por ano, incentiva os apicultores a desenvolverem um trabalho cooperado, desde a boa utilização das colméias até a exportação do produto.

Além do Governo do Estado, participam do projeto entidades públicas e organizações não governamentais como o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Fundação Banco do Brasil, Federação das Entidades Apícolas do Piauí (Feapi), Rede Unitrabalho, Unisol Brasil, prefeituras de 42 municípios envolvidos no projeto, além de cooperativas de apicultores do Piauí (Campil, Coopi, Comapi, Coopix, Coodevarpi, Coabel e Compai) e do Ceará (Cooperanecta e Coopis-Cariri).

Pesquisa - O Centro Tecnológico de Apicultura, por sua vez, deverá entrar em funcionamento nos próximos meses, dependendo apenas da chegada do restante do equipamento. É um espaço destinado à pesquisa que atende toda a região do Araripe, formada pelos estados do Piauí, Ceará e Pernambuco e que funciona nas imediações da Casa Apis.

Além da pesquisa, o centro vai funcionar na padronização e na diversificação do mel, fornecendo produtos como própolis, pólen, geléia real e aminotoxina, este último um veneno da abelha que é usado pela indústria farmacêutica.

A instalação do Centro Tecnológico de Apicultura vai consumir R\$ 1,5 mil, oriundos de parceria entre o Governo do Estado, Ministério da Integração Nacional, Ministério da Ciência e Tecnologia, Sebrae, Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba Codevasf) e Feapi.

Fonte: CCOM - Veículo: Portal Piauiense de Notícias - Seção: Agricultura-Pecuária - Data: 04/03/2009 - Estado: PI

6 – Coordenador do BB destaca mudanças com Casa APIS e COOCAJUPI

Da Redação - Jailson Dias - Jailson@... - O coordenador de Comunicação e Mobilização da Fundação Banco do Brasil, Claiton Melo, foi enfático em sua opinião sobre o que representa a Casa APIS e a COOCAJUPI para a região de Picos em termos de desenvolvimento agrário, transformando produtores em empreendedores.

Os investimentos dessas duas instituições visitadas na manhã dessa quarta-feira (04) pelo ministro-chefe da Secretaria de Assuntos Estratégicos do Governo Federal, Mangabeira Unger, mudam, segundo Claiton Melo, o paradigma da forma de desenvolvimento implementada no Brasil. “Nós queremos fazer um desenvolvimento que tenham como centro os trabalhadores da agricultura familiar, que passam a ser protagonistas dessa transformação social”, explicou.

Os recursos da Fundação Banco do Brasil não serão os responsáveis pela mudança social, segundo o coordenador, mas a participação da população produtiva, responsável pela agricultura familiar. “É

fundamental que a sociedade, os meios de comunicação, as instituições de ensino, entendam o que é esse processo de transformação que está acontecendo no nordeste”, comentou.

A visita do ministro mangabeira, conhecendo a Casa Ápis e a COOCAJUPI serviria para demonstrar o potencial da região de Picos. Claiton Melo destaca que apesar dessa forma de desenvolvimento está acontecendo em vários pólos do Nordeste, a região de Picos mostra ser um exemplo.

O diretor-geral da Casa ÁPIS, Francisco Antonio, Citonho, complementa que o principal avanço da Casa ÁPIS é a mudança no comportamento do produtor. Este passou a entender ser ele, um produtor, deixando a agricultura rudimentar e partir para a apicultura tecnicada. A instituição tem um potencial de 1000 toneladas de mel, a serem beneficiadas e exportadas.

Fonte: Veículo: Rinchão Net - Seção: Economia - Data: 04/03/2009 - Estado: PI

-----7
- Sebrae-SP realiza projeto para os Apicultores

O Sebrae-SP, por meio do Escritório Regional Osasco, realiza durante o mês de março uma série de ações com para os apicultores dos municípios de Juquitiba e São Lourenço da Serra.

O objetivo do projeto é proporcionar condições necessárias para o aumento médio da produtividade e a implantação de boas práticas de fabricação e produção. Também vai auxiliar na constituição de uma associação de apicultores.

Ao longo do mês, será feito um mapeamento da região. Os apicultores – com o apoio do Sebrae-SP – farão a avaliação das condições de instalação dos apiários e das colméias (incluindo quantidade e acompanhamento do manejo), avaliação das abelhas rainhas existentes, adequação do manejo do produto apícola de interesse e monitoramento inicial da qualidade dos produtos apícolas produzidos.

O projeto começou a ser implantado na região em 2007, quando foi realizado o Diagnóstico Agro-Apicultura e que envolveu 23 apicultores de um total de 25 apiários. Na época, o diagnóstico apontou que a produção total de mel somou 6.310 quilos, com média de produção de 15,85 kg/por caixa e de 274,26 kg por safra/apicultor.

Com esse trabalho foi possível verificar também a atual estrutura dos apiários, como: produção, a habilitação, localização, a vocação dos apicultores e suas relações com o mercado, além do manejo das colméias. Os apicultores tiveram acesso a informações importantes para a gestão do negócio e participaram de capacitações e missões promovidas pelo Escritório Regional do Sebrae-SP em Osasco.

Entre as atividades realizadas, destacam-se treinamentos por meio de palestras como Aprender a Empreender, realização de oficinas com os fundamentos e princípios da apicultura e a da morfologia e biologia das abelhas. Os apicultores também aprenderam sobre as doenças e os inimigos naturais das abelhas e sobre os equipamentos e as instalações necessárias para o manejo da colméia, entre outros.

Mais informações podem ser obtidas no Escritório Regional Osasco, com Maria Bernadete dos Santos Leite, pelo telefone (11) 3682-7100 - Informações à Imprensa: Marisa Emídio - Andreoli/Manning, Selvage & Lee a serviço do Sebrae-SP - Tel: (55 11) 3177-4658 - Email: marisace@...

Fonte: Veículo: Sebrae SP - Seção: Notícias - Data: 03/03/2009 - Estado: SP

8

- Exportador de mel busca clientes no mercado árabe

A Miamel, de Içara (SC), está atenta ao potencial de negócios dos países do Oriente Médio e Norte da África. Na Europa, o sucesso de vendas é o mel da casca da Bracatinga, rico em sais minerais. A Miamel, produtora e exportadora de mel orgânico e convencional para Europa, Estados Unidos e Canadá, quer conquistar novos mercados em 2009 e uma das apostas são os países árabes. A empresa desenvolve um projeto de apicultura com 78 apicultores e mais de 50 mil colméias, com estimativa de colheita de 1.500 toneladas ano de mel orgânico e 500 toneladas de mel convencional.

"Já fizemos alguns contatos com importadores árabes via e-mail e telefone, mas até agora. A Minamel já exporta para Europa, Estados Unidos e Canadá. Ainda não concluímos nenhum negócio", diz Guilherme Castagna, gerente de exportação da Miamel. Segundo ele, os contatos com os importadores ocorrem de diversas maneiras como participação em feiras, por meio de agentes, pesquisas na internet e pelo site da empresa.

De acordo com Castagna, na Europa, o grande campeão de vendas é o mel da casca da Bracatinga, uma raridade na região serrana de Santa Catarina. Produzido a partir da seiva desta árvore típica do Sul do Brasil, é rico em sais minerais e já figura na lista de alimentos funcionais.

Por apresentar baixos teores de glicose, também é indicado para diabéticos. "Como ele é mais escuro e amargo em relação ao mel silvestre, era vendido a preço de banana no mercado interno", afirma Castagna. Tudo mudou quando eles resolveram mandar uma amostra do mel preterido para um importador da Alemanha. "Fez o maior sucesso. Tanto que eles pagam até 30% mais pelo mel da casca da Bracatinga", destaca.

Segundo o empresário, a família Castagna iniciou as atividades na apicultura em 1984, com um apiário próprio de 1.200 colméias no município de Içara, no estado de Santa Catarina. Cinco anos depois, diante da dificuldade para comercializar a produção, mas com grande vontade de expandir os negócios, fundou a Miamel. No começo dos anos 2000, com a marca já consolidada no mercado interno, a Minamel partiu para a comercialização dos produtos no mercado externo. Como resultado de muitas negociações e viagens à Europa, em novembro daquele ano, a empresa despachou seu primeiro contêiner de mel para a Alemanha. Depois vieram Estados Unidos e Canadá.

No ano de 2001, já exportou 1.500 toneladas de mel. Atualmente a empresa conta com novas instalações, com um espaço de 2.044 metros quadrados de área construída, com capacidade de aumentar sua produção anual para 4.800 toneladas de mel. A Minamel gera 25 empregos diretos e mantém uma rede de representantes, distribuidores e colaboradores em geral. "Uma forte parceria estabelecida com diversos apicultores garante a matéria-prima de qualidade e assim atende toda a demanda, seja no mercado interno como no externo", destaca Castagna.

Minamel - Telefone: +55 (48) 3462.1020 - E-mail: agenor@... - Site: www.minamel.com.br

Fonte: Veículo: Global 21 - Seção: Home - Data: 17/02/2009 - Estado: RS

-----9
- Mel mais puro no Meio-Oeste

Valdemar Gatner de Souza herdou a técnica da apicultura do seu avô há mais de 40 anos. No começo, usava as abelhas para polinização das plantações de ameixas e pêssegos. O mel fabricado por elas não chegava a 10 quilos por colméia e era aproveitado para uso próprio. Hoje, o apicultor consegue retirar de cada colméia até 33 quilos de mel.

O processo que aprendeu com o avô melhorou depois que Valdemar começou a fazer parte da Associação Empresarial de Curitibanos (Acic), entidade parceira do Sebrae. – Antes não dava muita importância para o manejo e cuidados com o armazenamento do mel – diz. Criado em 2002, o núcleo de apicultura, do qual faz parte a Associação de Apicultores de Curitibanos e Região, começou com 12 produtores e volume de 6 toneladas de mel.

Hoje, são 16 associados e a produção cresceu 117%, chegando a 13 toneladas. Segundo a consultora Andréia Petri, a Acic oferece apoio estrutural e consultoria local aos núcleos setoriais, para resolver os problemas comuns, além de viabilizar cursos técnicos, participação em feiras e intercâmbios com as outras associações. A consultora explica que antes o mel era manuseado de forma inadequada e era sempre “poluído”. Com as novas técnicas, o produto final fica com 100% de

pureza. Outra melhoria foi a padronização das embalagens. Os potes são de 500 gramas e têm o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

O próximo passo da Associação é a construção da Casa do Mel, um lugar para processar o produto coletado das propriedades dos apicultores. A construção deve reduzir o custo de produção ainda mais. Hoje, o mel é processado em Fraiburgo. – Estamos procurando parcerias para a construção da Casa – conta a consultora.

O Sebrae criou um programa de consultoria com os apicultores da região e intercâmbio com apicultores da Argentina. Intercâmbio fez produção aumentar em até 200%. A viagem ao país vizinho fez com que os produtores da região de Curitiba aumentassem em até 200% a produção, e, em 70%, a qualidade do produto.

Novas técnicas foram desenvolvidas e aperfeiçoadas com a consultoria. Adoli Pedro Schwinden, 60 anos, é o único em Santa Catarina a produzir a técnica do mel em favo. O produtor coloca na própria colméia um recipiente em formato hexagonal, onde as abelhas produzem o mel.

– É uma técnica que não tem contato com a mão do produtor. As abelhas produzem o mel dentro do favo artificial e depois eu só tenho o trabalho de lacrar – explica o agricultor.

Fonte: Veículo: Diário Catarinense - Seção: Edição do Dia - Data: 09/02/2009 - Estado: SC

10 - Empresas de celulose apoiam apicultores

07/02/2009 - Os apicultores do município de Teixeira de Freitas, no extremo sul do Estado, vão ganhar neste sábado, dia 7, uma unidade de armazenamento e comercialização de mel (Casa de mel). A inauguração será feita às 9 horas no Pólo Industrial.

A casa de mel é um projeto que foi desenvolvido pelo Sebrae, regional Extremo Sul, que desde 2005 vem capacitando os apicultores das três cidades onde há casas de processamento de mel e cera de abelha. A unidade de Mucuri já está pronta e em pleno funcionamento.

A de Eunápolis ainda está em fase de construção. Já a primeira etapa da unidade de Teixeira de Freitas será entregue aos apicultores neste sábado. Cada unidade terá capacidade de produzir 300 toneladas de mel por ano.

O Projeto é uma parceria do Sebrae Bahia com o Banco do Brasil, Ministério da Integração, FAEB-Federação da Agricultura do Estado da Bahia e das empresas de celulose e papel: Suzano, Veracel e Aracruz. Além do apoio da SUDIC – Superintendência de Desenvolvimento Industrial e Comercial, responsável pela conclusão das estruturas da casa de mel.

O Extremo Sul Baiano é uma região propícia para apiários, porque aqui há muitas florestas de eucalipto, onde os apicultores podem colocar as caixas de mel nas plantações. Esses apicultores foram capacitados pelo Sebrae e em seguida receberam das empresas de celulose e papel kits apícolas, com 10 caixas, indumentárias e cera.

As caixas de mel são monitoradas através de mapeamento feito pelas empresas de celulose, assim será possível saber onde está a caixa de mel de determinado produtor. Mas apenas os apicultores da Coopamel podem colocar as caixas nas plantações de eucalipto, explica o gestor de projeto Apis Extremo Sul, Paulo Andrade.

Fonte: Radar 64. Adaptado por Celulose Online - Veículo: Celulose Online - Seção: Notícias - Data: 07/02/2009 - Estado: SP

11 – Bee Movie nas férias da cidade das abelhas

O premiado animação infantil e sensação das telas BEE MOVIE, com sua mensagem da importância das abelhas na natureza, principalmente na polinização, está em exposição promocional nestas férias na Cidade das Abelhas.

Cartazes e posters, com fotos de cada um dos personagens, já estão no Parque, para a alegria de todos os visitantes, que teve o apoio da UCI - United Cinemas International Brasil e Shopping Jardim Sul. O Parque Ecológico, Cultural e agora esportivo Cidade das Abelhas, em Embu das Artes, tem ainda muitas novidades, entre elas o ingresso de retorno para todos voltarem ao Parque em trinta dias, gratuitamente; novas trilhas ecológicas na Mata Atlântica e novas aventuras e trilhas aéreas que aumentam a emoção no famoso Arbelhismo - espécie de arvorismo light para os pequeninhos.

Atração para as crianças a partir de dois anos, o arbelhismo ganhou 10 novas pontes (num total de 20) com telas e grades de segurança com mais de três metros de altura, instaladas no meio da mata atlântica. Pula-pula, completamente reformado,

com a entrada em forma de uma abelha gigante de 3 metros de altura e abertura da nova área de lazer e esportes, com campo de futebol, volei e tênis, com quadra oficial de saibro, além de espaço para palestras, buffet infantil e área para eventos. O parque ainda conta com a Casa do Mel, com degustação de três tipos de méis.

Também há novas áreas gramadas de lazer para a criançada, 150 mil metros quadrados de mata preservada, museu de apicultura, abelha gigante com 18 metros de comprimento e 3 metros de altura, pula-pula, casinha da abelhinha, colméia estilizada gigante, observatório e colméia com paredes de vidro.

É para se divertir a valer! Parque Ecológico, Cultural e de Lazer Cidade das Abelhas. Estrada da Ressaca, km 7, Embu das Artes - 4703-6460,4614-0609 - www.cidadedasabelhas.com.br - Ingresso: R\$ 15,00 (De 3 a 60 anos). De 3ª a domingo, das 8:30hs às 17 horas.

Fonte: Veículo: Revista In Online - Seção: Parques - Data: 02/02/2009 - Estado: SP

12 – DF: quinta norma técnica para regulamentar setor apícola está em consulta pública

Brasília/DF - Giovana Perfeito – O setor apícola, que já conta com duas normas técnicas publicadas e outras duas em fase de aprovação final, está agora voltado para aperfeiçoar uma quinta norma.

Até o dia 27 de fevereiro, a norma sobre Equipamentos – Colméia Langstroth estará em consulta pública no site da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Trata-se de norma que traz as especificações da colméia Langstroth, atualmente a mais usada por atender às necessidades biológicas das abelhas.

Os interessados devem acessar a norma para aprová-la ou sugerir alterações. O texto dessa normalização foi elaborado pela Comissão de Estudo Especial Temporária da Cadeia Apícola. Quando aprovada, a norma vai compor a regulamentação do setor, importante para a conquista de mercados.

“Queremos que o setor participe da consulta pública e ajude a construir a norma”, destaca o coordenador nacional de projetos de Apicultura do Sebrae e da Rede Apis, Reginaldo Resende. “A contribuição de todos é importante para que essa norma traduza a necessidade e a realidade do setor”, completa.

Após o término da consulta pública, as sugestões de alteração apresentadas serão analisadas pela comissão em busca de um consenso e, a partir daí, a norma é liberada para a publicação. Quando isso ocorre, é possível fazer o uso formal da norma, fazendo a compra no site da ABNT (www.abnt.org.br).

Os produtores de pequenos empreendimentos rurais poderão comprar a norma pagando apenas um terço do seu valor. Isso é por conta do convênio firmado entre Sebrae e ABNT para a aquisição de normas técnicas por micro e pequenas empresas.

O Sebrae banca um terço do valor da norma e a ABNT deixa de recolher a mesma quantia. Com esse conjunto de normas, o setor ganha regulamentação e caminha para a implantação de um sistema de certificação do produto baseado em normas da ABNT e que também conversam com normas internacionais.

Aprovadas - As normas que já estão publicadas tratam do sistema de produção no campo e do sistema de rastreabilidade. Essa última explica o que um sistema de rastreabilidade deve atender. “Por esse sistema, é possível saber exatamente de onde esse mel foi extraído e em qual entreposto foi processado”, explica analista do Sebrae Hulda Giesbrecht.

As outras duas, que aguardam aprovação para a publicação, tratam do preparo de amostra para análise laboratorial e da determinação da umidade pelo método refratométrico. A primeira norma mostra quais são os métodos para a produção de ensaios em laboratórios, garantindo maior confiabilidade nos resultados laboratoriais. A segunda traz técnicas para determinar a umidade do mel.

Normalização - Entre os objetivos do uso de normas estão economia, facilidade para troca de informação, segurança, proteção ao consumidor e eliminação de barreiras técnicas e comerciais.

Com a utilização de normas técnicas, as empresas conseguem melhorar seus produtos e serviços, atrair novos consumidores, aumentar a competitividade, agregar credibilidade ao negócio e reduzir erros. Há também o aumento da chance de sucesso e mais facilidade para a exportação do produto.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 02/02/2009
Estado: RS

13 - 12ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO -
SECRETARIA-EXECUTIVA - CONSELHO DO AGRONEGÓCIO - Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do mel e produtos apícolas

CONVITE

Senhor(a) Representante:

Convidamos Vossa Senhoria para participar da 12ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, a realizar-se no dia 09 de Março de 2009 (segunda-feira), das 09:30 às 17:00 horas, no Auditório Maior do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Esplanada dos Ministérios – Bloco D - Ed. Sede – Térreo – Brasília - DF).

Na oportunidade solicitamos que os senhores nos encaminhem sugestões para que possamos organizar a pauta da referida reunião. Solicitamos encarecidamente confirmar presença com Lara Félix: tel (61) 3218-2454 / 3218-2772, ou pelo email, lara.felix@....

Atenciosamente,

SÔNIA AZEVEDO NUNES - Secretária-Executiva - JOSÉ GOMERCINDO C. da Cunha - Presidente - Brasília 02/03/2009

14 – Própolis certificado

A própolis vermelha de Alagoas terá um selo de identificação geográfica. Com a certificação, o produto deve ganhar valorização extra na hora das exportações. As 30 colméias do apiário ficam no mangue próximo à Lagoa Mundaú, no município de Coqueiro Seco.

A região cercada de uma planta conhecida como rabo de bugiu favorece a produção da própolis vermelha. Durante o verão, as altas temperaturas interferem na produção que cai de oito para quatro quilos ao mês. A própolis vermelha tem boa aceitação no mercado internacional e apresenta propriedades medicinais.

Segundo pesquisas da Universidade Federal de Alagoas, isso se deve à presença de uma substância conhecida como isoflavona, só encontrada na própolis vermelha cultivada no Estado. “A própolis vermelha é encontrada do Maranhão a Santa Catarina. Encontra em Cuba e na Flórida, mas sem esse marcador químico”, disse Mário Calheiros, agrônomo.

O quilo da própolis vermelha alagoana é vendido por R\$ 550,00. O Japão é um dos maiores compradores. A valorização do produto pode aumentar ainda mais. A partir de agora, os produtores começam a se organizar. O processo de produção será padronizado e garantirá o recebimento do selo de indicação geográfica, expedido pelo INPI, Instituto Nacional de Propriedade Industrial.

“Se a gente não tiver essa certificação, não será possível ter essa qualidade”, disse o criador Weldes Santos. O mapeamento das zonas produtoras já foi feito pelo Sebrae. Quando o selo de indicação geográfica chegar, sessenta e oito apicultores de 17 municípios alagoanos serão beneficiados com a valorização da própolis vermelha produzida no mangue.

Técnicos e consultores parceiros do projeto já estão sendo capacitados. “O Brasil e os Estados começam a acordar para proteger seus produtos tradicionais, produtos que têm a notoriedade e o saber fazer diferenciados, que necessitam ser protegidos para que não desapareçam”, disse Fernando Schwanke, consultor do Sebrae.

Quatro produtos brasileiros já têm indicação geográfica certificada: o vinho do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul; a cachaça de Parati, no Rio de Janeiro; o café, do cerrado mineiro; e a carne, do pampa gaúcho.

15 - Mel protege o organismo

É possível comprar mel no mercado ou na farmácia. Os potes podem ficar na dispensa, ao lado dos pacotes de bolacha, e também combinam perfeitamente com os frascos de xarope do armário de remédios. Produzida pelas abelhas a partir do néctar das flores, a substância é mais um daqueles alimentos que ganharam status de elixir.

"Dizer que a ingestão de mel pode combater um mal específico é exagero, mas sabemos que ele é rico em antioxidantes e faz parte da nutrição saudável, propriedades que podem ajudar o corpo a se defender de algumas doenças, sobretudo as degenerativas", explica o médico Wilmar Accursio, endocrinologista e nutrólogo pela Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).

Accursio lembra que algumas das propriedades terapêuticas atribuídas ao mel têm fundamento científico e salienta que ainda existem mitos sobre os reais benefícios proporcionados pelo alimento ao organismo humano. "O efeito antibactericida do mel é comprovado quanto ao uso tópico. Ele ajuda a cicatrizar feridas e alivia picadas de insetos. Nos adultos, destaca-se uma ação próbiótica, ou seja, que promove a regulação do intestino ao estimular o equilíbrio da flora intestinal", detalha.

Nos casos de diabetes - doença caracterizada pela deficiência no metabolismo da glicose - o mel deve ser consumido com moderação. "É melhor do que o açúcar comum, mas não é inofensivo. Açúcares dos tipos cristal, refinado e mascavo são de rápida absorção pelo organismo, eles têm, portanto, alto índice glicêmico.

O mel tem índice intermediário, que não chega a ser tão baixo como o do feijão, por exemplo. Assim, a ingestão do mel será liberada de acordo com o nível de atividade física do diabético e mediante o controle da doença. Só o médico pode definir a dose adequada para cada quadro", diz Accursio.

Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrologia (Abran) e mestre em ciências da saúde, Durval Ribas Filho, argumenta que as propriedades do mel variam em função da classe de flor utilizada como matéria-prima e da espécie de abelha envolvida em sua produção. "O mel de girassol é o mais benéfico para diabéticos por apresentar baixo índice glicêmico, uma vez que contém mais frutose e menos glicose", diz.

Segundo Ribas, a dose de mel indicada para adultos sem restrição à glicose é de 13 ml por dia. "Equivaler a uma colher de sopa", compara. "O mel tem ação terapêutica e também possui propriedades estéticas, funcionando como adstringente na pele. Esses benefícios, contudo,

estão relacionados ao mel puro, que não é encontrado com facilidade. Só por meio de análises laboratoriais é possível constatar essa pureza", completa.

Observar se o mel possui selo de pureza e investigar sua procedência são medidas de segurança para consumir o produto, principalmente no caso de crianças. Em agosto de 2008 uma pesquisa do Ministério da Saúde aplicada a seis estados do País atestou que 7% das 100 amostras de mel comercializadas por ambulantes e feirantes estavam contaminadas pelo bacilo *Clostridium botulinum*, agente responsável pelo botulismo.

Para evitar uma possível exposição ao mel contaminado, a médica Samantha Enande, especialista em nutrologia clínica, recomenda excluir o alimento da dieta dos bebês, mais suscetíveis ao botulismo.

"As bactérias necessárias para proteger o organismo surgem após o primeiro ano de idade", explica. Ribas é ainda mais rigoroso: "Sugiro oferecer o mel a partir dos sete anos, quando o sistema imunológico está mais forte. Muita gente acredita que bebês alimentados com mel não terão cólicas. Esse, sim, é um grande mito. O consumo é perigoso nessa fase. Além disso, como o intestino ainda está imaturo, é normal que ocorram contrações", esclarece.

Família de Iva Kriskovic substituiu o açúcar mascavo pelo mel - Na família da estudante de psicologia Iva Kriskovic, 50, o mel está presente em quase todo tipo de alimentação. Depois de ter sofrido de um câncer na tireóide em 1988, Iva passou a adotar a alimentação vegetariana e o mel entrou no lugar do açúcar tradicional em sua dieta.

"Lembro que o médico disse que teria que cortar qualquer tipo de alimento de origem animal, caso contrário, morreria. Então, passei a adotar uma dieta mais saudável e, há oito anos, substituí o açúcar mascavo pelo mel. Aqui em casa meu marido e minha neta só conseguem consumir suco se for com mel, por exemplo. Somos a família mel", brinca a paraense.

Naturalista, Iva conta que todo o mel consumido em casa vem diretamente de apiário, sem concentrado. "Esse tipo de mel tem diversas propriedades nutritivas e é um alimento que nunca estraga. Ele está associado à melhora da saúde na prevenção de doenças do coração, resfriado, colesterol. Em mim, especificamente, percebi uma melhora no meu intestino, tanto que se penso em parar com ele, fico logo mal", conta Iva, também professora de culinária natural.

Fonte energética muito importante - O mel é um alimento energético de alta qualidade. A ingestão de mel permite uma alimentação imediata e intensiva de todo o sistema muscular, especialmente os músculos do coração, por meio da glicose invertida.

Por outro lado, a frutose, o açúcar das frutas, existente em grande quantidade no mel, é armazenado no fígado na forma de glicogênio para ser utilizada quando o organismo precisar. Por isso é uma fonte energética muito importante para os atletas e para os idosos.

O mel possui a maioria dos elementos minerais essenciais para o organismo humano, especialmente os oligo-minerais (como selênio, manganês, zinco, cromo, alumínio). Estes oligo-minerais têm um papel semelhante às velas de ignição de um carro no processo químico da vida. Só isto já é um bom motivo para substituir o açúcar refinado pelo mel.

O mel é mais bem tolerado pelos diabéticos do que o açúcar de cana, porque 40% do mel é frutose, o açúcar das frutas, bem menos prejudicial aos diabéticos. Crianças alimentadas com mel não sofrem de cólicas, porque o alimento é absorvido imediatamente, não possibilitando o ataque das bactérias intestinais e formação de gases, como acontece quando a alimentação é feita com açúcar de cana.

O mel é indicado no tratamento de anemias, como regulador intestinal e no tratamento de doenças respiratórias. Uma propriedade plenamente reconhecida do mel é seu poder antiséptico que, unido ao seu poder demulcente, fazem com que o mel seja um excelente cicatrizante e protetor da pele, sendo muito empregado topicamente em queimaduras e feridas.

As suas propriedades antisépticas provêm da presença de ácidos orgânicos, por exemplo, o ácido fórmico e principalmente da peroxidase, formada a partir da glico-oxidase. Por ação da peroxidase, forma-se oxigênio nascente que impede o desenvolvimento de bactérias e bacilos. Pela ação desta enzima e pela sua grande osmolaridade, o mel com baixa umidade está sempre isento de bactérias.

O mel protege o fígado, promovendo a regeneração de suas células e prevenindo a formação do fígado gorduroso (cirrose hepática). O mel tem propriedades de laxante suave e é muito eficaz no tratamento das doenças respiratórias. Uma administração regular de mel ajuda a prolongar e dar uma melhor qualidade de vida aos idosos

O mel não deve ser aquecido acima de 40º C, para não destruir suas enzimas. Quando se desejar descristalizá-lo, deve-se colocá-lo em banho maria a 40°C (calor suportável quando se põe a mão dentro da água) e descristalizá-lo lentamente. (fonte: contato.net)

Fonte: Veículo: Amazônia Jornal - Seção: Plural - Data: 01/02/2009 - Estado: PA

Prezados(as) integrantes de Rede APIS, retransmitimos mensagem abaixo, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, referente à publicação da Circular 58/2009/CGPE/DIPOA, que "modifica os requisitos sanitários que deverão constar na certificação sanitária internacional de mel e produtos apícolas exportados para o Brasil ", bem como cancela e substitui a Circular 239/2006/CGPE/DIPOA, conforme anexos.

Atenciosamente.

Reginaldo Barroso de Resende - Coordenador Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - Tel: (61) 3348-7386

Faça a simulação dos custos de seu apiário acessando: www.sebrae.com.br/setor/apicultura e clique no banner GESTAPI – Gestão da produção apícola.

17 – Circular 58/2009/CGPE/DIPOA: altera o modelo de certificado de acompanhamento dos produtos importados pelo Brasil.

Senhores,

Considerando a entrada em vigor da IN 18/2008, que internalizou norma Mercosul quanto às exigências sanitárias para importação de mel e produtos apícolas pelos países membros, foi publicada a Circular 58/2009/CGPE/DIPOA alterando o modelo de certificado que deverá acompanhar os produtos importados pelo Brasil.

Portanto, encaminho as referidas normas aos senhores para que sejam divulgadas a todos os interessados. Ambas já estão em vigor.

Atenciosamente

Carlos Roberto Turchetto Junior - Fiscal Federal Agropecuário - Méd. Veterinário CRMV-GO 3519 - Divisão de Inspeção de Leite, Mel e Derivados - DILEI/CGI/DIPOA/SDA/MAPA - Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - E-mail: carlos.turchetto@... - Tel: +55 61 3218-2680 / 2494 - Fax: +55 61 3218-2672

18 – CONSULTA NACIONAL: Projetos de Norma ABNT para Colméia tipo Langstroth

Caro(as) integrantes da REDE APIS: conforme quadro abaixo, temos a satisfação de informar que já foram publicadas pela ABNT duas Normas Brasileiras para o setor apícola e que outras duas estão em fase de aprovação final.

Encontra-se em Consulta Nacional, até 27/02/2009, o projeto de norma ABNT para Colméia tipo Langstroth, vote e participe da construção dessa Norma.

NORMAS PARA O SETOR APÍCOLA (ABNT/CEE COMISSÃO DE ESTUDO ESPECIAL)

1 - ABNT NBR 155585 - Apicultura – Mel - Sistema de produção no campo – PUBLICADA;

2 - ABNT NBR 15654 - Apicultura – Mel – Sistema de rastreabilidade – PUBLICADA;

3 - 00:001.87-004/1 - Apicultura – Mel – Preparo de amostra para análise laboratorial - Consulta Pública Encerrada;

4 - 00:001.87-004/2 - Apicultura – Mel – Determinação da umidade pelo método refratométrico - Consulta Pública Encerrada;

5 - 00:001.87-005 - Apicultura – Equipamentos – Colméia tipo Langstroth - Em Consulta Pública

A contribuição de todos é importante para que essa norma traduza a necessidade e a realidade do setor. VEJA COMO VOTAR NO PROJETO DA NORMA “Apicultura – Equipamentos – Colméia tipo Langstroth” ACESSANDO O NOSSO SITE: www.sebrae.com.br/setor/apicultura

Atenciosamente.

Reginaldo Barroso de Resende & Hulda Oliveira Giesbrecht - Coordenador Nacional da Rede APIS - Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia - UAGRO - SEBRAE NACIONAL- UAIT – SEBRAE NACIONAL - Tel: (61) 3348-7386 - (61) 3348.7145

19 – Agenda: AGENDA CÂMARA SETORIAL 2009

Segue me abaixo a agenda 2009 da CÂMARA SETORIAL DO MEL. E produtos Apícolas – MAPA.

REUNIÕES DA CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DO MEL E PRODUTOS APÍCOLAS EM 2009.

09 de março de 2009.MAPA – BRASÍLIA; 01 de junho de 2009.MAPA – BRASÍLIA; 31 de agosto 2009 Expointer - ESTEIO - RS ; 09 de novembro de 2009.MAPA - BRASÍLIA;

José Cunha - Presidente da CS e CBA - www.brasilapicola.com.br.

<p>SEAB/DERAL 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>
