
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - 14^a Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas; 3 - Rio Tinto conclui aportes em projetos selecionados; 4 - Alta da mortalidade de abelhas em estudo; 5 - Produção de própolis vermelha agrega valor à apicultura; 6 - Curso discute as novidades na apicultura; 7 - Própolis contra queimaduras; 8 - Aracruz incentiva produção de apicultores; 9 - Fiscais denunciam irregularidades na fiscalização de produtos no Porto de Santos; 10 - Unicentro desenvolve programa para certificar produtos orgânicos; 11 - 7^a Reunião de 2009 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87); 12 - Seminário Apicultura da CONAP; 13 - Ásia está de olho no mel natural do Ceará; 14 - Empreendedores visitam Sergipe.

1 - Momento de Reflexão

"O valor dos grandes homens mede-se pela importância dos serviços prestados à humanidade."
(Voltaire)

2 - 14^a 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

Brasília, 17 de agosto de 2009

Senhor(a) Representante:

Convidamos Vossa Senhoria para participar da 14^a Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, a realizar-se no dia 31 de agosto de 2009 (segunda - feira), das 14:00 às 18:00 horas, na casa do MAPA Auditório - EXPOINTER - Esteio/RS.

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@agricultura.gov.br.

Atenciosamente,

SÔNIA AZEVEDO NUNES (Secretária Executiva) – José Gomercindo C. da Cunha (presidente)

Fonte: Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Mel e Produtos Apícolas -
camara.mel@agricultura.gov.br - 18/08/09

3 - Rio Tinto conclui aportes em projetos selecionados

A Rio Tinto finalizou neste mês o aporte financeiro de R\$ 152 mil nos projetos sociais das 20 entidades contempladas na edição 2008 do Seminário de Investimento Participativo. Em três anos, a empresa já investiu aproximadamente R\$ 450 mil em 48 ações locais, beneficiando milhares de pessoas na comunidade local.

Destaca-se o apoio à Associação de Apicultores do Pantanal (AAPAN), que reúne famílias rurais que produzem e comercializam mel. “Muita gente se prepara, faz cursos. Geralmente são pessoas humildes que não têm recursos e não conseguem espaço no mercado de trabalho. Mas como a Rio Tinto tem uma ampla atuação social, tivemos oportunidade de participar do Seminário e receber os recursos necessários”, diz o presidente da entidade, Elemar Ebeling.

Foram entregues kits com cinco colméias, macacões, fulmegadores, martelo, arame, entre outros equipamentos para o cultivo. “O objetivo é monitorar as atividades dos grupos, mapeando o andamento e o desenvolvimento do processo”, menciona Elemar. Pode-se arrecadar mais de R\$ 1 mil com a produção de mel. “O incentivo da empresa mostra que há preocupação com a preservação do meio ambiente, é uma forma de cuidado com as riquezas naturais”, completa.

O Atlético Clube São José também foi selecionado por seu programa, que une esporte e educação. De acordo com o coordenador Antonio Carlos Pereira, a oportunidade de jogar em um time de futebol pode retirar das ruas jovens ladarenses, garantindo-lhes uma perspectiva de vida. “Queremos evitar que caiam na marginalização ou usem drogas. Por isso, só participam se frequentarem regularmente a escola”, ressalta o coordenador. Atualmente, o projeto trabalha com aproximadamente 80 crianças na escolinha de futebol e 60 no time juvenil.

Para Pereira, a Rio Tinto é uma grande incentivadora. “Sem ela, não teríamos todo material para prática desportiva”, acrescenta.

Gestão Social - O gerente geral da Rio Tinto em Corumbá, Edson Miranda, acredita que estes programas proporcionam novos horizontes para toda comunidade. “Com o Seminário, incentivamos a organização e mobilização das entidades locais. Ao se inscreverem e serem aprovadas, atendem todos os critérios de nosso projeto e ficam aptas para apresentar iniciativas visando à geração de renda ou transformação social”, aponta. O executivo ainda lembra que há um comitê formado por membros representativos da comunidade local, responsável pela elaboração do regulamento e a coordenação do Seminário.

A Rio Tinto não faz a doação em espécie, mas colabora com a aquisição de equipamentos, materiais e expertise para viabilizar os projetos. Além disso, auxilia na gestão, para que a operação seja realizada de forma sustentável - uma analista de Relações com a Comunidade acompanha todas as etapas.

Beneficiados - Conheça todas as entidades beneficiadas em 2008

Geração de Ocupação e Renda - CRIPAM, Diocese de Corumbá- Paróquia São José Operário, Paróquia Nossa Senhora da Candelária, ONG Paz e Natureza Pantanal, Oficina Mãos Amigas Santo Antonio de Pádua, Associação Amor Peixe, ONG Dignidade, Ação, Saúde, Sexualidade e Cidadania, Associação de Apicultores do Pantanal, Instituto de Psicologia Aplicada

Transformação Social - Associação do Centro de Equoterapia "Odilza M. de Barros" - 6º BPM, AAPIL - Associação dos Aposentados, Pensionistas e Pessoas Idosas de Ladário, Escola Estadual Júlia Gonçalves Passarinho – JGP, APAE, Associação de Moradores do Bairro Beira Rio, Colégio Franciscano São Miguel, Atlético Clube São José, Associação de Pais e Mestres Clio Proença, Pastoral da Criança, Escola Estadual Maria Leite, UFMS - Campus do Pantanal (Curso de Direito)

Fonte: MS Notícias - MS - CIDADES - 17/08/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?>

4 - Alta da mortalidade de abelhas em estudo

Técnicos constataram em alguns apiários da região serrana alta mortalidade de famílias de abelhas

Lages - Estiveram visitando apiários da Região da Amures o professor Aroni Sattler, do Departamento de Fitossanidade da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), acompanhado por técnicos da Epagri e pelo presidente da Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (Faasc), Nésio Fernandes de Medeiros.

Segundo o responsável pela apicultura na regional da Epagri de Lages, engenheiro agrônomo Saulo Luiz Poffo, apiários de alguns municípios apresentaram fuga e também grande mortalidade de famílias de abelhas. No final de junho e início de julho deste ano foram coletadas amostras e enviadas ao Centro Agroveterinário da Universidade Para o Desenvolvimento do Estado de Santa Catarina (CAV-Udesc) e para a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. O resultado preliminar destas análises apontou como provável causa da morte e fuga a presença de “varroa”, que é um parasita das abelhas e que transmite uma virose para estas.

Para um diagnóstico mais preciso, pois em alguns apiários praticamente não sobraram colméias, a Epagri e Faasc viabilizaram a vinda do engenheiro agrônomo Aroni Sattler, que juntamente com o médico veterinário Walter Miguel do Centro de Pesquisa e Extensão Apícola da Epagri (Cepea), do presidente da Faasc e técnicos da Epagri estiveram fazendo visitas em apiários da região coletando amostras, informações adicionais junto aos apicultores e inclusive foi determinada a localização geográfica (com uso de GPS) destes apiários.

Uma análise preliminar foi realizada ao final do primeiro dia de visitas, no laboratório da Epagri de Lages, constatando em princípio, tanto nos apiários quanto no laboratório, grande quantidade de “varroa”. Foram visitados apiários nos municípios de Palmeira, Bocaina do Sul, São Joaquim e Bom Retiro, coletando amostras que serão analisadas no Departamento de Fitossanidade da UFRGS, para um diagnóstico mais preciso, sob a responsabilidade do professor Aroni Sattler.

Engenheiro agrônomo Saulo Luiz Poffo – Epagri/Lages

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=9kSWD3YF0kENY34mpVdiPg> - Correio Lageano - SC - Interativo - 18/08/2009 -

5 - Produção de própolis vermelha agrega valor à apicultura

Enquanto o quilo do mel é vendido no extremo sul a R\$ 3,20, o de própolis pode ser comercializado por R\$ 450

Cátia Gomes - Própolis vermelha agrega valor à produção dos apicultores. Além do mel, principal produto da apicultura, a produção de própolis vermelha vem ganhando espaço entre os produtores do extremo sul baiano. Isso porque a lucratividade é superior aos demais derivados do mel. Na região, enquanto o quilo do mel é vendido a R\$ 3,20, o da própolis pode ser comercializado por R\$ 450.

O apicultor Marcos Nascimento, que tem um apiário no município de Prado, produz própolis vermelha há um ano. De lá pra cá vem fornecendo o produto para o mercado interno e externo, inclusive atendendo uma empresa de Alagoas, Estado produtor de própolis vermelha. “Tudo começou quando um amigo do município de Canavieiras me incentivou a produzir. De início relutei pois só colhia mel, mas fiz uma experiência com algumas colmeias do apiário de Prado, num sítio que fica às margens do Rio Jucuruçu e tive um resultado positivo.

Levei a amostra colhida para o congresso brasileiro de apicultura que aconteceu em 2008 em Belo Horizonte, Minas Gerais, e lá participando da rodada de negócios do Sebrae, tive contato com uma representante de uma empresa exportadora de própolis. Acabei fechando o primeiro contrato de fornecimento de própolis vermelha e desde então venho comercializando o produto”, conta o apicultor.

Marcos Nascimento afirma que a produção da própolis vermelha é um negócio promissor. Por exemplo, por ano uma colméia produz aproximadamente 3,5 kg da substância. Trabalhando com dezesseis colméias, a produção anual chega a mais de 40 quilos. Mas o apicultor ressalta que a própolis vermelha tem uma área de produção limitada, restringindo-se apenas à faixa de 3 metros, margeando o manguezal. “A própolis vermelha é produzida a partir da resina (exudato) do rabo-de-bugio (*Dalbergia ecastophyllum*), planta comum nos mangues da região. É dela que as abelhas retiram a substância avermelhada”, disse.

Segundo o apicultor para a região expandir a produção da própolis vermelha é necessário pasto apícola. “Como a própolis vermelha é produzida a partir da resina do rabo-de-bugio, é necessário que o homem plante a vegetação às margens dos manguezais. Os municípios de Prado, Alcobaça, Caravelas, Mucuri e Nova Viçosa são propícios a esse tipo de produção. Principalmente Prado, porque a flora do mangue está protegida, então tem potencial para produzir a própolis. Já os demais lugares estão devastados, mas podem ser recuperados com o plantio do rabo-de-bugio”, concluiu Marcos Nascimento.

A própolis vermelha produzida nas colmeias é uma mistura de substâncias resinosas coletados pelas abelhas de diferentes partes das plantas, utilizada para selar buracos e proteger a colmeia contra fungos e bactérias.

De acordo com Paulo Andrade, gestor do Sebrae do projeto de apicultura no extremo sul, o Sebrae vai se posicionar criando a identidade geográfica para classificar o tipo da própolis que é encontrada no extremo sul do Estado.

“Faremos inicialmente uma parceria com o Senai (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) para prepararmos uma pesquisa e assim dar início a consultoria voltada para a identidade da própolis vermelha que é encontrada nesta região. Isso significa que o projeto de apicultura no extremo sul está em busca da diversificação da atividade. A própolis vermelha é um dos produtos de valor agregado na apicultura”, concluiu Paulo Andrade.

Produzida pelas abelhas a partir de material extraído de plantas e flores, a própolis é uma resina constituída de cera e mais de 400 componentes químicos. São, entre outros, álcoois, vitaminas, minerais e principalmente flavonoides e flavonas, que inibem o crescimento de micro organismos. Com tantos elementos, a própolis pode ser considerada um verdadeiro coquetel de benefícios. Entre outras propriedades, tem ações anti-inflamatória, antifúngica, antibacteriana, cicatrizante e anestésica.

Pesquisa no Brasil - Sete amostras de própolis vermelha foram coletadas em áreas litorâneas dos Estados brasileiros da Bahia, Alagoas e Paraíba e analisadas pelo método palinológico. A pesquisa faz parte da análise palinológica de própolis vermelha do Brasil feita pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Botânica, Secretaria do Meio Ambiente de São Paulo e Instituto Oswaldo Cruz, Fundação Oswaldo Cruz do Rio de Janeiro.

A análise comprovou que três amostras de própolis vermelha analisadas palinologicamente foram procedentes da Bahia, três de Alagoas e uma da Paraíba. Na Bahia, a própolis vermelha foi encontrada na área de manguezal dos municípios de Camamu, Prado e Mucuri (extremo sul baiano). A análise apontou que a própolis de Mucuri tem um tom avermelhada, já a de Prado cor

totalmente vermelha.

A própolis é um composto amarelo-escuro ou amarronzado de uma mistura de exudatos resinosos recolhidos de várias estruturas vegetais, cera de abelhas, óleos essenciais extraídos de flores e detritos de madeira. Em certas regiões do Brasil ela é verde. Recentemente no Brasil foi encontrada uma própolis vermelha produzida em colmeias localizadas em áreas de manguezal do litoral e de margens de rios no nordeste.

Em estudos com intuito de classificar a própolis produzida no Brasil conforme suas composições físico-químicas reconheceram 13 tipos diferentes. As pesquisas revelaram elevado valor dos componentes fenólicos na própolis brasileira.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=X-u6s7EccxkNY34mpVdiPg> - Agência Sebrae de Notícias - BA - BA - NOTÍCIAS - 19/08/2009 -

6 - Curso discute as novidades na apicultura

Estudantes, profissionais, produtores e pesquisadores participarão do evento, que tem como objetivo divulgar as novidades tecnológicas da atividade e discutir seu processo de produção e comercialização. O curso faz parte da Semana Agrotecnológica 2009, organizada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas (IFET) em parceria com o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas (Sebrae/AL) e demais instituições.

Empreendedores de Coruripe recebem orientação empresarial gratuita De 19 a 21 de agosto, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas (Sebrae/AL), realiza mais um Sebrae Itinerante, desta vez na cidade de Coruripe (AL).

Durante três dias, analistas e consultores da instituição levarão aos moradores do Litoral Sul informações sobre empreendedorismo e a gestão dos pequenos negócios. Além de orientação empresarial gratuita, serão realizadas clínicas tecnológicas e palestras sobre associativismo, atendimento ao cliente, Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas, empreendedorismo e gestão.

Fonte: Alagoas em Tempo Real - AL – Últimas Notícias - 18/08/2009 - http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=l_lilCojLn0NY34mpVdiPg

7 - Própolis contra queimaduras

Medicamento à base da substância ajuda na cicatrização desse tipo de lesão. A própolis, coletada por abelhas em plantas e usada na proteção da colméia, é composta basicamente de ceras e resinas. (Foto: reprodução).

A própolis é conhecida por ser um antibiótico natural e ter diversos efeitos terapêuticos. A novidade é que o material coletado pelas abelhas para a defesa da colméia também é eficaz no tratamento de queimaduras. A descoberta foi de pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP), que desenvolveram um medicamento à base de própolis capaz de auxiliar na cicatrização desses ferimentos.

Coletada por abelhas em plantas e usada na proteção da colméia, a própolis é composta basicamente de ceras e resinas. A substância já é usada em diversos produtos terapêuticos para fins bactericidas, anestésicos, antiinflamatórios e cicatrizantes.

“Após uma revisão da literatura científica, descobrimos que um médico em Cuba aplicava própolis de forma artesanal em queimaduras e ferimentos que surgem em pacientes que ficam muito tempo deitados”, afirma a farmacêutica Andresa Berretta, que desenvolveu o estudo em sua tese de doutorado na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, sob orientação da professora

Juliana Marchetti. “Mas ainda não havia um medicamento farmacêutico à base de própolis.”

Segundo Berretta, o produto, um líquido frio que se transforma em gel no contato com a pele, tem uma série de vantagens em relação ao tratamento usual de queimaduras nos hospitais, geralmente feito com pomadas à base de sulfadiazina de prata e nitrofurazona. “Além do fato de ser um produto natural, ele é um líquido mantido frio, o que já proporciona sensação de analgesia ao paciente na aplicação”, destaca.

A pesquisadora explica que o líquido se transforma em gel ao entrar em contato com a pele porque ela tem temperatura mais alta. “A composição em gel faz com que o produto permaneça mais tempo no local afetado, o que reduz o número de aplicações necessárias para completar o tratamento, além de tornar fácil a sua remoção”, acrescenta.

Resultados promissores - Em uma primeira etapa, o produto foi aplicado com sucesso em lesões de ratos. Depois, foi testado em pacientes da Unidade de Queimados do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da USP, sob a co-orientação do cirurgião plástico Werther G. Marchesan. “Nosso medicamento apresentou resultado semelhante ao de produtos sintéticos usados no tratamento de queimaduras”, conta Berretta.

A pesquisadora optou por testar o medicamento no local da pele de onde é retirado o enxerto para a queimadura, área chamada de doadora. “Em casos mais graves, quando é necessário fazer enxertos, essa é uma região da pele que simula uma queimadura de segundo grau e também tem que se regenerar”, explica. “Além disso, essa área apresenta a mesma profundidade em toda a sua extensão, o que facilita o acompanhamento dos resultados.”

Berretta conta que foi necessário padronizar a composição química do produto para garantir que fosse usada a mesma quantidade de princípios ativos em todos os testes. “As concentrações das substâncias presentes na própolis mudam de região para região”, justifica.

A próxima etapa da pesquisa será disponibilizar a formulação do medicamento para uso doméstico em pequenas queimaduras. “O nosso extrato de própolis já foi patenteado. Em breve, o veremos no mercado”, prevê.

Fonte: <http://cienciahoje.uol.com.br/109497> - Fabíola Bezerra - Ciência Hoje On-line - 14/01/2008

8 - Aracruz incentiva produção de apicultores

Da Redação - 21/08/2009 - A comunidade de Linharinho, em Conceição da Barra (ES), receberá na próxima sexta-feira (21) kits do programa Apicultura Solidária, desenvolvido pela Aracruz.

Após uma etapa de treinamento, oito apicultores da comunidade receberão caixas em madeira de eucalipto, cartilha de instrução, colméias e equipamentos completos para a atividade, incluindo itens de proteção.

Instituído em julho de 2004, o Apicultura Solidária visa gerar oportunidades de renda adicional a famílias de comunidades vizinhas.

Fonte: Celulose Online - SP - Notícias - 21/08/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=zr4fdCTNXRMNY34mpVdiPg>

9 - Fiscais denunciam irregularidades na fiscalização de produtos no Porto de Santos

São Paulo - Oito fiscais federais agropecuários que trabalham no Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional do Porto de Santos denunciaram hoje (20) irregularidades no sistema de controle e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal que entram e saem do país por aquele terminal. Na denúncia, que os fiscais encaminharam ao Ministério Público Federal no dia

10 de julho, foram apontados problemas na auditoria agropecuária do porto. Os fiscais alegam ter sofrido represálias ao buscar a adequação dos procedimentos às normas estabelecidas pela legislação.

As principais irregularidades e deficiências apontadas pelos fiscais são a ausência de inspeção física na maioria dos contêineres, tanto na exportação quanto na importação de produtos, a falta de sistema de alerta informatizado entre os portos, aeroportos e postos de fronteira, a liberação de carnes e derivados para a Alemanha, Holanda, Rússia, o Reino Unido, a França, Hong Kong, os Estados Unidos e o Egito.

Além disso, eles denunciam a liberação de certificado sanitário internacional emitido e assinado por pessoas sem habilitação legal, a liberação de produtos sem a formação de processo regular pelo Ministério da Agricultura, ao qual está vinculado o Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional do Porto de Santos, a liberação de produtos cuja exportação é proibida pela União Europeia e o deferimento de produtos de responsabilidade do ministério no Sistema Integrado de Comércio Exterior (Siscomex), sem que o processo esteja devidamente formado.

Os fiscais apontam ainda problemas nos navios que fazem cruzeiros marítimos, nos quais alimentos destinados aos passageiros estariam sendo liberados sem fiscalização. Conforme a denúncia, tais alimentos, incluindo carne e derivados, permanecem no cais, dentro de contêineres que são abertos e fechados diversas vezes para o abastecimento dos navios, o que contribuiria para a ocorrência de casos de intoxicação alimentar durante as viagens.

O lixo produzido nas embarcações, seu tratamento e destinação também foram pontos destacados pelos fiscais. Eles afirmam que não há como cuidar do lixo nos navios – a fiscalização ignora esse material, o porto não dispõe de incineradores e os terminais não têm autoclaves. O destino dos resíduos não é fiscalizado e todo o material produzido nos navios é levado para aterros sanitários, lixões ou lançado ao mar, afirmam os fiscais.

A denúncia cita ainda a falta de verificação da bagagem dos estrangeiros que desembarcam no país, conforme determina a legislação, o que não vem ocorrendo. Com isso, há risco de entrarem no país doenças ou insetos provenientes de outros locais, pondo em risco o ecossistema nacional.

Segundo o veterinário e fiscal federal agropecuário Alexandre dos Reis Inácio, as consequências de tais irregularidades podem ser danosas para o comércio exterior do Brasil, já que normas contidas em tratados internacionais estão sendo descumpridas. “A União Europeia exige certificação para que nosso produto de origem animal entre lá. Uma vez que os processos passam pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e são liberados sem nenhum tipo de informação de processo, realmente estamos colocando em risco o comércio internacional e a saúde pública.”

Ele ressaltou que grande parte do controle de carnes e derivados, produtos lácteos, mel e ovos vem sendo feita apenas “no papel” e que alimentos são liberados por pessoas não habilitadas. “Tem muita coisa feita só com documentos, papéis muitas vezes sem respaldo.” Há, por exemplo, liberações com requerimento alegando que o importador não exige certificado, o que é “absurdo”. Inácio lembra que os países exigem os certificados com base em tratados sanitários internacionais.

Para ele, os responsáveis pelas irregularidades são os próprios gestores do serviço de vigilância do Porto de Santos que, de alguma forma, têm dado aval a essas ações. Segundo ele, as normas vêm sendo descumpridas desde 2003, mas os fiscais só as descobriram em 2007, ao assumir postos no local. “Nessa época, houve tentativa de implementação de controles efetivos e, no início de 2008, isso foi impedido pelos gestores. Em menos de dois meses todo o processo se reverteu e nós, fiscais, passamos a ser persona non grata.”

O advogado dos fiscais, Quirino Goulart, destacou que eles foram, de alguma forma, afastados de suas atividades no porto, ou removidos para outras funções. De acordo com o advogado, além disso, passaram a ter avaliações mais baixas e, com isso, queda na remuneração, além de sofrer processos administrativos.

Goulart disse que não há motivo para o afastamento dos profissionais, que tentaram cumprir a lei e são eficientes. “O que há contra eles é uma acusação sem a descrição de fatos ilícitos. Os responsáveis por essas ações estão sendo processados por danos morais em R\$ 5 milhões, além da representação encaminhada ao Ministério Público.”

A representação está no Ministério Público Federal em Santos, mas ainda não há informações sobre o andamento do caso.

Procurado pela Agência Brasil, o Ministério da Agricultura não deu retorno.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=6JnUEUFprLgNY34mpVdiPg> - Agência Brasil - DF - COMÉRCIO EXTERIOR - 20/08/2009 -

10 - Unicentro desenvolve programa para certificar produtos orgânicos

A Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (Unicentro) quer implantar uma rede de apoio à certificação de alimentos orgânicos no Paraná. O projeto é uma parceria com a secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior e com o Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar).

O Programa Paranaense de Certificação de Produtos Orgânicos tem como objetivo a formação de recursos humanos e estudos de caso para emissão do selo de certificação de unidades familiares de produção e agroindústrias produtoras de alimentos orgânicos localizadas nas diversas regiões do Paraná. A meta é atingir cerca de 50 propriedades de agricultores familiares e aproximadamente 15 agroindústrias.

Para desenvolvimento do projeto, estão abertas, até 24 de agosto, nos protocolos das unidades de ensino da Unicentro, as inscrições para seleção de profissionais recém formados em cursos de graduação nos últimos três anos. As vagas são para as áreas de Agronomia, Medicina Veterinária e Engenharia de Alimentos. O edital está no endereço www.unicentro.br/proec/editais/Edital%2001.2009%20%20seleção%20PROGRAMA%20DE%20CERTIFICAÇÃO.pdf.

O professor Jorge Fávaro, pró-reitor de Extensão e Cultura da Unicentro e coordenador do programa, explicou que estão sendo aplicados R\$ 155 mil no programa. Ele destacou que será formada a Rede Paranaense de Certificação que integrará profissionais, produtores e entidades atuantes no setor.

O Comitê Técnico Gerencial conta, além da Unicentro, com a participação da Rureco, Emater, Instituto Agroflorestal do Turvo (IAF) e da Associação de Produtores de Mel de Prudentópolis. Mais informações na Proec, no campus Santa Cruz (Guarapuava), pelo telefone (42) 3621-1018.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=2xxPbPzDJTENY34mpVdiPg> - Guaranotícias - PR - Educação - 20/08/2009 -

11 - 7ª Reunião de 2009 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87)

Convite

Prezado(a) Senhor(a),

Vimos através deste e-mail convidá-lo para a 7ª Reunião de 2009 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87) - Normalização da atividade apícola estabelecendo-se parâmetros de conformidade para um Sistema de Produção de Mel, compreendendo manejo de produção, coleta, transporte, extração e equipamentos nas fases de campo (apiário, unidade de extração), além do processamento da matéria prima (mel) no entreposto, englobando os requisitos técnicos, para métodos de ensaios (físico-químico e microbiológico), sistema de rastreabilidade e terminologia, a se realizar conforme a seguir:

(Dia 31.08.2009) - Local: Casa SENAR - Endereço: Parque de Exposições Assis Brasil (Expointer) - Av. Celina Chaves Kroeff, s/nº, BR 116 Km 21 - Bairro do Parque -

Data: 31 de agosto de 2009 - Horário: das 10:00 às 13:00 h – Dia: 01.09.2009 - Local: CBA - Confederação Brasileira de Apicultura - ENDEREÇO: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) - Av. Bento Gonçalves nº 7712, F. AGRONOMIA, DEPTO FITO -

Data: 01 de setembro de 2009 Horário: das 09:00 às 12:00 h – Pauta: - Projeto 87:000.00-008 – Apicultura – Equipamentos – Centrífuga.

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.

12 – Seminário Apicultura da CONAP

Evento reúne produtores de mel e própolis de Formiga e região. Apicultores de Formiga discutem as novas tecnologias, oportunidades de negócios, boas práticas de manejo e a importância do cooperativismo durante 3º Seminário Apícola da Conap. O evento integra o projeto do SEBRAE-MG de desenvolvimento e fortalecimento do setor na região. O seminário é realizado dia 22 de agosto, em Formiga.

O encontro irá orientar os apicultores sobre a qualidade dos produtos apícolas, conservação do solo e da água, manejo da própolis e a criação de casas de mel, de acordo com as exigências do mercado e da legislação vigente. O objetivo é fazer com que os produtores melhorem a qualidade dos produtos e aumentem a produtividade.

O seminário é promovido pela Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap), prefeitura da cidade, Associação de Apicultores de Formiga e SEBRAE-MG.

Seminário Apicultura da Conap - 22 de agosto, das 8h30 às 16h30 - Auditório da Universidade de Formiga (r. Arnaldo Sena, s/n, Água Vermelha) – Formiga/MG - Informações e inscrições: (31) 3581-8555 ou (37) 3321-4384 -

Fonte: Maxpress - SP - AGROPECUÁRIA - 21/08/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=81ETbfWkFi0NY34mpVdiPg>

13 - Ásia está de olho no mel natural do Ceará

Exportação de mel cresce a cada ano. Em 2008, ocupava o 12º lugar na pauta. Este ano, passou para a 9ª posição. O mercado asiático está de olho na apicultura do Ceará. Árabes e chineses devem começar a comprar o mel natural do Estado ainda este ano.

O diretor-presidente da Cearapi, Paulo Levy, diz que as negociações estão avançadas com a empresa, a maior produtora de mel no País. De acordo com ele, a produção no Estado segue em ritmo acelerado. "O crescimento deve alcançar 40% em 2009, em relação ao ano passado". Para Levy, a assistência técnica é um dos facilitadores deste resultado.

Nas exportações, a velocidade do crescimento é maior. De janeiro a julho deste ano, as vendas externas de mel subiram 153,8%, ante igual período do ano passado. Nesta comparação, o volume de recursos passou de US\$ 3,2 milhões para US\$ 8,1 milhões. Em 2008, as exportações do mel somaram US\$ 6,7 milhões, uma expansão de 109,1% frente 2007 (US\$ 3,2 milhões). Naquele ano, o produto ocupava a 12ª posição na pauta de exportação do Estado. Em julho deste ano, saltou para 9º lugar.

Para o superintendente do Centro Internacional de Negócios (CIN), da Fiec, Eduardo Bezerra, a tendência é de aumento da participação do mel natural do Ceará no mercado externo. "Do lado de lá do oceano Atlântico, a população está optando por alimentos naturais", afirma Bezerra. "O mel é um adoçante substituto do açúcar e faz bem à saúde. Há um aumento na demanda internacional".

De acordo com ele, o Ceará está acordando para a apicultura. "É uma atividade nova, que tem um futuro bom". Ele diz ainda que esta cultura também deve pegar carona no crescimento da fruticultura. "Há colméias móveis que se aluga e se leva de acordo com a floração da fruta. Uma hora na plantação de caju. Depois, no figo. A abelha é importante para a polinização".

O diretor da Cearapi diz que este tipo de cultivo na apicultura ainda é incipiente e representa somente 5% do mel do Estado. Paulo Levy destaca que os impulsos econômicos para o setor foram a reabertura deste comércio para a União Européia, que estava embargada até março do ano passado, o apoio em assistência técnica por parte do Sebrae-CE e o investimento que as empresas exportadoras tem feito. "Houve um real crescimento da produção e exportação do mel no Ceará". Outro comprador tradicional é o EUA. O principal produtor é o Cariri.

Carol de Castro – Reporter

Fonte: Diário do Nordeste - CE – Negócios - 22/08/2009 - - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=fEDWc7PPlisNY34mpVdiPg>

14 - Empreendedores visitam Sergipe

Sergipe tornou-se referência Nacional na apicultura voltada para o cultivo do pólen e na maneira que produz farinha de mandioca. O destaque está na qualidade e sabor do pólen produzido no norte do Estado, e na forma ecologicamente correta utilizada pelas casas de farinha da região Centro-Oeste de Sergipe.

Foi justamente isso que atraiu a atenção dos empreendedores de Alagoas e Rio Grande do Norte. Na próxima quinta feira (27), uma missão com 22 apicultores, consultores, gestores e parceiros do Sebrae do Rio Grande do Norte estará visitando os municípios de Brejo Grande, Pacatuba e Santana do São Francisco.

“Eles vêm conhecer as tecnologias de produção, processamento e gestão da atividade apícola de exploração de pólen no Baixo São Francisco”, destaca a técnica do Sebrae, Marianita Mendonça. Já na sexta feira, será a vez do grupo de Alagoas estar em Sergipe. A missão técnica é formada por 40 mandiocultores, consultores, gestores do Sebrae e representantes da Secretaria de Estado de Agricultura.

“O objetivo é conhecer a experiência do aumento de renda das casas de farinha de São Domingos e Campo do Brito. Isso foi possível graças ao uso da grelha e chaminé nos fornos, além do beneficiamento da manipueira que passou a ser aproveitada na alimentação animal e como adubo”, reforça Marianita. Pólen O pólen sergipano tornou-se destaque entre brasileiros graças a sua qualidade e sabor mais adocicado. Apicultores de outros Estados vêm a Sergipe conhecer as associações que o produzem, além de participar de capacitações ministradas pelos

técnicos e consultores do Sebrae sobre como produzi-lo.

O último grupo que esteve em Sergipe foi formado por integrantes da Associação de Criadores Orgânicos de Abelhas de São João de Pirabas e Salinópolis, no Pará. Além de conhecer, na prática, como acontece o manejo adequado das abelhas e o cultivo do pólen, os apicultores participaram de um treinamento. “Durante a capacitação, eles tiveram acesso a Importância do Pólen para as Plantas; Importância do Pólen para as Abelhas; Pólen nos Produtos Apícolas; Composição do Pólen; Localização do Apiário para Produção de Pólen; Instalação do Apiário; Coletores; Manejo para Produção de Pólen; Coleta do Pólen; Beneficiamento; Envasamento.

Como somos referência no Brasil pela qualidade do pólen, é uma obrigação nossa disseminar essa tecnologia para os parceiros que quiserem aprender com os sergipanos”, enfatiza a técnica. Mandioca Os dois maiores problemas enfrentados pelos empreendedores rurais ligados a Cooperativa dos Produtores de Farinha de Mandioca eram o forno inadequado, que utilizava bastante lenha e não atingia o aquecimento ideal.

Além disso, tinha o resíduo poluente da mandioca chamado manipueira, altamente tóxico, rico em ácido cianídrico, que era despejado diretamente no solo prejudicando o terreno e todos os microorganismos existentes. A solução encontrada para todas essas problemáticas veio por meio da união de forças entre as instituições de fomento que atuam na região.

O Banco do Brasil, que tem um programa denominado Desenvolvimento Rural Sustentável (DRS) e é direcionado ao incentivo das atividades empreendedoras das regiões, firmou parcerias com a Embrapa, Sebrae, Instituto de Tecnologia e Pesquisa da Universidade Tiradentes, Deagro e Prefeitura Municipal de Campo do Brito, visando encontrar alternativas para solucionar os problemas.

Hoje, a cooperativa utiliza uma grelha e chaminé nos seus fornos, que permite a queima total da lenha e potencializa o calor, acelerando o processo de aquecimento que passou a necessitar de um tempo menor para torrar a farinha. Sem falar na redução de até 50% no consumo de lenha. Já o resíduo tóxico gerado quando a mandioca é prensada recebeu um tratamento especial.

Ele passou a ser armazenado em locais apropriados e depois de cinco dias ao ar livre acontece um simples processo de decantação, com a manipueira ficando livre do ácido, que é altamente volátil, e passando a apresentar suas outras propriedades como açúcar, nitrogênio, fósforo, cálcio, magnésio, ferro e zinco. “Nossa cooperativa ganhou muito com essas parcerias. Estamos consumindo metade da lenha que utilizávamos. Nosso forno está bem mais potente e a manipueira, que antes matava o solo, agora estamos utilizando como alimento animal, servida juntamente com a raspa da mandioca.

Sem falar que é um excelente adubo vegetal”, afirma, entusiasmado, o presidente da Cooperativa, Carlos Lapa. “São essas atitudes inovadoras que os alagoanos e potiguares irão conhecer em Sergipe. Como somos referência no Brasil pela qualidade do pólen e possuímos um projeto direcionado para mandiicultura que está sendo um sucesso, é uma obrigação nossa disseminar essa tecnologia para os parceiros que quiserem aprender com os sergipanos”, conclui a técnica do Sebrae, Marianita Mendonça.

Fonte: Jornal da Cidade - Sergipe - SE – Notícias - 23/08/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=xrYuODF30UQNY34mpVdiPg>

SEAB
DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@pr.gov.br -
fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@seab.pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br