
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Pausa para Reflexão; 2 - Linhas Especiais de Crédito terão novos preços de contratação; 3 - Alimentação artificial das abelhas; 4 - Brasília tem o melhor mel do país; 5 - Cientistas acham abelhas isoladas por 5 mil anos no Saara; 6 - Produto de Planaltina; 7 - Edna de Lourdes Ribeiro é indicada para assumir presidência da Coapinsp; 8 - Apicultores de Porto Murinho precisam de caixas para produção de mel; 9 - SE: Apicultores discutem produção; 10 - As inscrições para Seleção Pública de Projetos 2010 do Programa Petrobras Ambiental estão abertas; 11 - Mel com atestado de qualidade; 12 - A doçura e a delicadeza; 13 - Apicultura Secretaria de Agricultura participará amanhã do 2º Semiapis; 14 - Apicultores participam de seminário em Marília; 15 - Cursos On Line (internet); 16 - Pimentão lidera ranking do agrotóxico; 17 - Rio Pardo sedia lançamento de Meu dia pede mel.

1 - Pausa para Reflexão

“ Os conhecimentos nos dão meios para viver. A sabedoria nos dá razões para viver.” - Rubens Alves

2 - Linhas Especiais de Crédito terão novos preços de contratação

Abacaxi, goiaba, manga e suíno vivo estão entre os produtos contemplados pelos financiamentos. Os novos preços de referência para contratação de Linha Especial de Crédito (LEC), destinada à comercialização de produtos não incluídos na Política de Garantia de Preços Mínimos (PGPM), foram definidos, pelo Conselho Monetário Nacional (CMN), na terça-feira (22). Os itens contemplados são abacaxi, goiaba, maçã, manga, maracujá, pêssego, mel de abelha, lã ovina, suíno vivo, leite de ovelha e de cabra. A novidade é a inclusão das culturas do mamão, com preço de R\$ 0,41/kg, e da banana, com R\$ 0,51/kg.

O financiamento não é cumulativo em cada safra e no Sistema Nacional de Cadastro Rural (SNCR). Podem solicitar o benefício produtores rurais, cooperativas e agroindústrias que industrializem esses produtos. Para os agricultores que cultivam frutas o teto é de R\$ 500 mil, os criadores de suínos terão até R\$ 250 mil e os produtores de mel de abelha, lã ovina, leite de ovelha e de cabra, R\$ 200 mil.

Contratação - A aquisição de produtos por meio da Linha Especial de Crédito deverá ser efetuada por preço não inferior ao valor vigente na data de contratação do financiamento. O período para adesão vai de 1º de julho de 2010 a 30 de junho de 2011. No caso dos suinocultores, o prazo termina no dia 30 de setembro deste ano.

Fonte: Revista Cultivar - <http://www.criareplantar.com.br/noticia/ler/?idNoticia=16724> – 23/06/2010 - <http://migre.me/RN50>

3 - Alimentação artificial das abelhas

Se o apicultor deixar uma quantidade de mel na colméia para as abelhas com ele se alimentarem, não é necessário lançar mão da alimentação artificial. Esta deve ser fornecida em época de escassez

quando as abelhas, principalmente as africanizadas, ficam desesperadas e saem para buscar o alimento de que necessitam, mesmo que seja saqueando outras colméias, o que sempre redundará em um grande número de mortes de abelhas e um grande prejuízo para o apicultor. Para que isso não ocorra devemos evitar que as colméias fiquem fracas. Para isso, podemos, por exemplo, unir as colméias fracas com uma colméia forte, reforçando-a com quadros de mel e de cria, quando necessário. O sinal de alarme, para darmos a alimentação artificial às abelhas é o fato de não mais encontrarmos mel operculado na colméia.

A alimentação artificial é dada em 4 casos: - falta de alimentos; - estímulo à postura; desenvolvimento da prole; - combate ou prevenção de alguma doença. No primeiro caso devemos dar à colméia um ou mais quadros de mel ou, então, xarope de mel ou de açúcar de cana e água em partes iguais, em peso, esquentando sem ferver, até dissolver bem. No caso das africanizadas, o melhor é dar em alimentos colocados dentro da colméia e não fora dela, para evitar saques ou pilhagens, pois elas têm uma grande tendência a atacar outras colméias para roubar alimento.

Há vários tipos de alimentadores, mas devemos empregar somente os de capacidade suficiente para que o xarope não termine antes de escurecer, para que as abelhas, ao retornarem à colméia, tenham a possibilidade de se alimentarem. Como o mel misturado com água fermenta com facilidade, devemos colocar nos alimentadores uma quantidade de xarope suficiente somente para um dia. Quando necessário, podemos colocar um pouco de mel sobre os quadros, mas em quantidade que as abelhas possam recolher no mesmo dia, colocando-o nas celas para evitar que escorra para fora da colméia e provoque um saque.

Para cada um dos casos nos quais devemos fornecer a alimentação artificial às abelhas, existem alimentos que são preparados especificamente pois, dessa forma, serão mais eficientes a cada um desses propósitos. Esses alimentos devem ser preparados de acordo com as fórmulas mais indicadas e são bastante eficientes para o estímulo à postura, desenvolvimento da prole e no combate ou na prevenção de doenças, como já foi mencionado.

Fonte: Rural News - Abelhas - 23/06/2010 -

4 - Brasília tem o melhor mel do país

Mariana Branco - Pela quinta vez, a produção dos apiários do DF conquista o primeiro lugar no congresso da CBA. Ausência de impurezas, o sabor rico e suave e a diversidade da flora do cerrado levaram aos títulos. Excelência para consumo próprio. É essa a realidade da produção do mel no Distrito Federal. Produtos que saem dos apiários locais - mel, geleia real, pólen e própolis - já ganharam nada menos do que sete prêmios da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). O mel ficou em primeiro lugar cinco vezes e levou a segunda colocação uma vez.

O pólen, altamente nutritivo e que começa a ser incorporado na alimentação, ficou na segunda posição uma vez também. Ausência de impurezas, sabor rico e suave e leveza foram determinantes para a conquista dos títulos pelo mel. Tudo isso é obtido com coleta e manuseio cuidadosos, em pequena escala, priorizando qualidade e não quantidade. A diversidade da vegetação do cerrado, que tem grande quantidade de árvores com flores melíferas, é outro fator determinante.

Por ser extraído em porções reduzidas e ter alto valor agregado, o produto somente é comercializado nas fronteiras do DF. Atacadistas e exportadores que compram mel a granel, em grandes quantidades, pagam R\$ 6 em média pelo quilo. Vendendo potes em feiras locais, os apicultores brasilienses cobram em média R\$ 18 por igual peso, valor que consideram justo.

Segundo a Associação Apícola do DF (Api-DF), existem aproximadamente 160 produtores de mel afiliados à entidade. Desses, de 25 a 30 atuam de forma mais profissionalizada. “O restante tem uma produção essencialmente caseira, vendem para família e amigos”, relata o apicultor Nilo Macedo, presidente da Api-DF.

Marcas - Os apicultores mais engajados criam marcas para os seus produtos, inscrevem-se em competições, participam ativamente de feiras regionais e observam rigorosamente regras de pureza. “O mel é um alimento que já vem completo da natureza, sem resíduos. Qualquer contaminação é resultado de coleta ou do processamento errados. Por isso, tudo tem que ser feito com roupas e equipamentos higienizados”, explica Macedo. Ele conta que alguns produtores têm, em suas propriedades, as chamadas casas de mel, ambientes para extrair o alimento das colmeias e manuseá-lo de forma esterilizada.

Esses locais só podem funcionar com o selo de aprovação do Departamento de Defesa Agropecuária e Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), da Secretaria de Agricultura do Distrito Federal. Quem não têm condições de construir um aparato do tipo - uma casa de mel pode custar R\$ 50 mil - tem a opção de processar o alimento no Palácio do Mel, estrutura construída na Granja do Torto há cinco anos com apoio do governo local, que oferece todo o maquinário necessário e também tem certificação do Dipova.

A produção de mel no DF é de, em média, 4 toneladas por ano. Medição do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2008, dá conta de 3,6 toneladas originárias do Distrito Federal naquele ano, valor insignificante frente às 37,8 mil toneladas produzidas no país todo no mesmo período, a maior parte destinada à exportação. O mercado externo valoriza muito o mel brasileiro, principalmente em razão do tipo de abelha usada na extração, as chamadas africanizadas (1). Mas, a despeito da qualidade de sua produção, os apicultores do DF não demonstram interesse em ganhar o mundo. “O preço é estabelecido pelo produtor e não tem porque mudar”, diz Nilo Macedo.

“O consumidor do Distrito Federal tem alto poder aquisitivo e é fiel. A estratégia de vender para um mercado interno exigente vem dando frutos”, acrescenta Reginaldo Barrozo de Resende, responsável nacional pela carteira de apicultura do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). O selo concedido pela Secretaria de Agricultura aos produtores locais de mel não permite comercialização em outras unidades da Federação. Trâmites burocráticos junto ao Ministério da Agricultura poderiam resolver a questão, mas, a exemplo do que ocorre com as exportações, não há interesse dos produtores em mudar essa realidade.

1 - Resistência - A produção de mel no Brasil foi feita com abelhas européias de até os anos 1950. Naquela década, 80% das colmeias do país foram dizimadas por doenças. Por isso, um especialista foi à África para trazer animais mais resistentes. Durante experimentos com as abelhas africanas, um acidente provocou um enxame e elas se disseminaram, chegando a causar pânico entre a população por serem muito agressivas. Mais tarde, técnicos cruzaram a abelha italiana com a africana, obtendo uma prole mais produtiva e menos agressiva.

Fonte: Correio Braziliense - Brasília/DF - Cidades - 24/06/2010 - <http://migre.me/Uvej>

5 - Cientistas acham abelhas isoladas por 5 mil anos no Saara

Terra - Cientistas encontraram uma população de abelhas que viveu isolada por um período entre 5 mil e 10 mil anos em um oásis no norte do deserto do Saara, na Líbia. Os pesquisadores afirmam que, ao analisar as colônias da espécie *Apis mellifera* ao redor do oásis de Kufra, descobriram que

elas eram geneticamente distintas de outras populações conhecidas. As informações são da BBC. A pesquisa do DNA das abelhas indica que eles chegaram ao oásis entre 5 mil e 10 mil atrás, quando mudanças climáticas transformaram a savana em deserto - com exceção da área que tinha acesso a água subterrânea. Os insetos ainda não mostraram sinal do *Varroa destructor*, um parasita que costuma atacar o animal e dizimar colmeias. Segundo a reportagem, as abelhas de Kufra estão isoladas da colmeia mais próxima por cerca de 1 mil km de deserto, onde o animal não consegue sobreviver.

A pesquisa - Os pesquisadores da Universidade Al-Fatah, de Trípoli, na Líbia, analisaram o DNA de abelhas de 16 colônias em Kufra, Brak (outro oásis) e de três locais na costa do país. Eles afirmam que a análise indicou que os insetos da costa têm alta diversidade genética e os de Brak também apresentam relativa diversidade - os apicultores de outras regiões do país visitam constantemente o local.

Já em Kufra, as abelhas apresentaram certos traços genéticos com alta frequência, sendo alguns únicos da população desse oásis. De acordo com os cientistas, esse resultado indica que essas abelhas ficaram isoladas por milênios, quando o deserto as separou das demais. Os cientistas dizem ainda que, surpreendentemente, a pouca diversificação genética não causou doenças a essa população. Isto indica que Kufra consegue suportar uma população saudável de abelhas. Os pesquisadores afirmam também que a procura por novos traços genéticos nessas abelhas pode ser útil para a apicultura ao redor do mundo e, por isso, é importante manter o isolamento e preservar esses animais

Fonte: <http://migre.me/ROOq> - Olhar Direto - Cuiabá/MT – Ciência e Saúde - 23/06/2010 -

6 - Produto de Planaltina

Bancário aposentado e apicultor, José Carlos Fiúza, 56 anos, foi o vencedor do último prêmio da CBA de melhor mel do Brasil, concedido em maio deste ano em Cuiabá (MT). Ele é dono de uma chácara em Planaltina, onde coleta e processa o alimento sob a marca Doce Mel. Do apiário de Fiúza sai, aproximadamente, uma tonelada de mel por ano. Para garantir a qualidade de seu produto, cuidados mil. Roupas, luvas e ferramentas utilizadas para retirar o mel da colmeia são limpos com água e álcool. Dentro do fumegador, equipamento que ejeta fumaça para afastar as abelhas na hora da coleta, nenhuma madeira de cheiro forte pode ser queimada, já que isso influenciaria o sabor do mel. “Queimamos sabugo de milho, que é bastante neutro”, informa Fiúza.

No período de safra - meses de seca, quando as flores têm mais néctar - a manutenção das caixas cheias de telas de arame onde as abelhas trabalham é feita a cada quinzena. É preciso verificar se a abelha-rainha está velha, se ela se machucou, garantir espaço para armazenamento. Na entressafra, quando as chuvas esvaziam os nectários das plantas e elas guardam menos néctar, a verificação é mensal. Depois de colhido, o mel é transportado para uma casa de mel no próprio terreno da chácara de José Carlos Fiúza. O ambiente é azulejado e todo esterilizado. Lá, uma centrífuga ajuda a descolar o extrato retirado das flores das telas da colmeia. Assim, sem adição de qualquer substância, o mel está pronto para ser consumido.

A produção de mel no DF começou, com métodos ainda rudimentares, há cerca de 30 anos. A técnica foi trazida para Brasília por agricultores gaúchos que hoje ocupam as terras do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), área às margens da BR-250.

Com a construção do Palácio do Mel para processamento do produto, a atividade apícola tornou-se

barata. Uma caixa com telas de arame, para formação de um enxame, sai a R\$ 200. Uma primeira coleta fornece de 20 quilos a 30 quilos de mel e pode render até R\$ 300, cobrindo o investimento.

O mel e outros derivados do néctar produzidos no DF em geral não são vendidos em supermercados, e podem ser encontrados em feiras. A mais famosa é a Feira do Mel do Jardim Botânico, que ocorre anualmente em maio. Informações sobre o calendário desses eventos podem ser obtidas junto à Api-DF, pelo telefone 3242-9600.

Fonte: <http://migre.me/ROU4> - Correio Braziliense - Brasília/DF - Cidades - 24/06/2010 -

7 - Edna de Lourdes Ribeiro é indicada para assumir presidência da Coapinsp

Andressa Aoki - andressa@acidadevotuporanga.com.br - A atual vice-presidenta da Coapinsp (Cooperativa Agropecuária de Apicultores da Região Noroeste de São Paulo), Edna de Lourdes Gimenez Ribeiro, teve o seu nome indicado para assumir a presidência da cooperativa. Associados se reuniram na última quarta-feira para discutir as reformulações na entidade. Na ocasião, estavam presentes o prefeito Nasser Marão Filho; o presidente da Câmara Municipal, Osvaldo Carvalho da Silva e o gerente da Incubadora de Empresas, Paulo Sérgio Ferreira da Silva.

Edna teve o apoio do prefeito para formar uma chapa. “Será chapa única. Eu já sou a vice e teria que assumir com o afastamento de José Cândido da Silva (atual presidente). Vamos fazer uma eleição no dia 29 de julho na Coapinsp”, disse, em entrevista ao jornal A Cidade. A chapa ainda possui como vice-presidente, Satiko Bordin; como tesoureiro, Osvaldo de Grande e como secretário, Newton Bonsatti Neto. Entre as metas, está a de procurar parcerias. “Quero estreitar laços com a Prefeitura e com os órgãos de comunicação. Também quero buscar conhecimento com o presidente da Coacavo (Cooperativa do Agronegócio e Armazenagem de Votuporanga), Osvaldo Caproni, que irá me orientar e fazer a nossa cooperativa crescer”, afirmou.

A candidata a presidência também terá como objetivo a concretização da mudança de sede da entidade. “O prefeito já doou um terreno no 5º Distrito. Temos também a verba de R\$ 200 mil, conquistada pelo deputado federal João Dado para a sede. No local será construída a Casa do Produtor, que agregará a Coapinsp e a Codafavo (Cooperativa de Agricultura Familiar de Votuporanga). A estrutura administrativa será a mesma para as duas”, explicou Edna. O atual presidente, José Cândido da Silva, é membro da diretoria desde 2005. “Não participarei mais da diretoria, mas continuarei como cooperado”, disse Candinho.

A Coapinsp tem se destacado pelos repasses de mel e hortifrutigranjeiros por meio do projeto “Compra com Doação Simultânea” da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento). O programa permite que os associados das cooperativas, entreguem a produção de hortifrutigranjeiros obtidas em micros e pequenas propriedades, para entidades assistenciais recebendo preços médios cotados pela Cegesp (Central de Armazéns Gerais do Estado de São Paulo). Atualmente a entidade está em busca de novos cooperados, para atender a grande quantidade de produtos que vem sendo solicitado.

A iniciativa tem como objetivo abrir a possibilidade para os produtores de micros e pequenas propriedades fornecerem os alimentos da agricultura familiar. Outro incentivo é o decreto nº 6447, de 07 de maio de 2008, regulamenta o Artigo 19 da Lei 10.696, que instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos, criando a modalidade da alimentação escolar com base na aquisição de alimentos da agricultura familiar, no mínimo 30% dos produtos oferecidos pela escola deve ser comprado dos produtores familiares, o que já acontece no município à meta da cooperativa, que já

vende o mel, é vender o restante dos produtos que abrange o programa.

Fonte: Jornal A Cidade - Votuporanga - Local - 25/06/2010 - <http://migre.me/Sc42>

8 - Apicultores de Porto Murtinho precisam de caixas para produção de mel

O presidente da Associação de Apicultores de Porto Murtinho, Eluiz Silva Paulon, solicitou nesta manhã (24) ao deputado estadual Marcio Fernandes (PTdoB), vice-líder do governo na Assembleia, apoio para viabilizar caixas para produção de mel para os apicultores do município. Além de presidir a entidade em Porto Murtinho, Eluiz é também vice-presidente da Federação das Associações de Apicultores de Mato Grosso do Sul.

O deputado Márcio Fernandes ficou de intermediar junto ao governo do Estado uma possível parceria com a Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer) para cessão das caixas. Eluiz disse que os apicultores de Porto Murtinho precisam de 200 caixas, sendo que são três caixas para cada família de produtores de mel. Segundo ele, a qualidade do mel produzido em Porto Murtinho é boa pela ausência no entorno do município de agricultura, pois não há presença de agrotóxicos. Márcio Fernandes mantém estreita relação com o setor da apicultura em Mato Grosso do Sul, já que é o autor da Lei nº 3.631/08, que dispõe sobre a Política Estadual para o Desenvolvimento e Expansão da Apicultura (criação de abelhas para extração de mel, própolis etc.) e Meliponicultura (criação de abelhas-sem-ferrão).

Fonte: Assembléia Legislativa do Estado de Mato Grosso do Sul - Notícias - 24/06/2010 - <http://migre.me/Sc6b>

9 - SE: Apicultores discutem produção

TM - Produtores da região do Baixo São Francisco debatem demandas da criação de abelhas e da produção do pólen. O povoado de Brejão dos Negros está localizado no município de Brejo Grande, território do Baixo São Francisco, a 137 quilômetros da capital sergipana. Lá, a natureza propiciou o surgimento de uma atividade que gera um produto apreciado pela maioria dos paladares.

A região apresenta grande presença de palmáceas (plantas da família à qual pertencem o coqueiro, a palmeira), tornando-se propícia para a produção do pólen, e para a criação de abelhas. Assim, o beneficiamento do mel é hoje uma alternativa de garantia de renda. O objetivo da Secretaria do Desenvolvimento Econômico, da Ciência e Tecnologia e do Turismo (Sedetec) enquanto coordenadora do APL de Apicultura-Sergipe, é mobilizar e sensibilizar os trabalhadores empreendedores locais sobre a importância do associativismo, do cooperativismo, e do desenvolvimento de estratégias focadas na organização do sistema produtivo, para a promoção efetiva do desenvolvimento local.

Para levantar as demandas dos apicultores e fazer uma avaliação das ações que já foram realizadas pelas instituições parceiras parceiros do APL na região, a equipe do Núcleo Estadual de Arranjos Produtivos Locais (APL-SE) realizou, no último dia 18, uma reunião com os apicultores do território do Baixo São Francisco Sergipano. Com a presença dos associados da ABEECA - Associação Brejo Grandense de Criadores de Abelha e Artesãos, a equipe discutiu a situação da infraestrutura disponível para o processamento do pólen, e colheu informações sobre o processo de produção e comercialização.

Fonte: Tendências e Mercado - Negócios - 24/06/2010 - <http://migre.me/Scg7>

10 - As inscrições para Seleção Pública de Projetos 2010 do Programa Petrobras Ambiental estão abertas

O Programa Petrobras Ambiental já está com as inscrições abertas para o processo de seleção pública, e você tem uma nova oportunidade de ter seu projeto contemplado. Este ano, o Programa mantém o tema “Água e Clima: contribuições para o desenvolvimento sustentável” e irá investir R\$ 78 milhões em projetos de pequeno, médio e grande portes.

As linhas de atuação são: - Gestão de corpos hídricos; - Recuperação ou conservação de espécies e ambientes costeiros, marinhos e de água doce; - Fixação de carbono e emissões evitadas.

Contamos com sua participação. Divulgue, participe. Para mais informações, acesse www.petrobras.com.br/ppa2010

11 - Mel com atestado de qualidade

Luciana Cristo - O município de Ortigueira, na região central do Paraná, tenta voltar a ocupar uma posição de destaque entre os maiores produtores de mel no País. A estratégia é caracterizar o mel produzido no local, dando um "atestado de qualidade" ao produto, a partir de um projeto em parceria com o Sebrae-PR, Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), que deve se desenrolar pelos próximos dois anos.

Se o trabalho conseguir mostrar a especificidade do mel de Ortigueira, pode agregar valor ao produto. "Hoje temos características que nos remetem que o mel seja exclusivo daquela localidade", aponta o consultor do Sebrae-PR que atua no projeto, Fabrício Pires Bianchi. Um dos objetivos do projeto de identificação do mel é verificar a viabilidade futura de se pleitear ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) um atestado da indicação de procedência do mel produzido no município de Ortigueira.

O gerente da regional norte do Sebrae-PR, Heverson Feliciano, lembra que a adição de valor ocorre por meio da diferenciação de um produto ou processo. "O processo de identificação é necessário para que se parta para outras possibilidades como a indicação de procedência, por exemplo. Experiências como essa de identificação de alimentos têm gerado mais valorização para os produtos, abertura de novos mercados e melhoria do preço de venda", afirma.

De 2004 a 2007, Ortigueira foi o maior produtor individual de mel no Brasil. No ano seguinte, a cidade não estava nem entre os 20 maiores produtores, de acordo com estatísticas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Segundo Bianchi, diminuiu o número de produtores no setor. "Pessoas que estavam antes na apicultura acabaram se desligando, buscando outras atividades e, em função disso, diminuiu a produção", conta.

Hoje, são cerca de 175 apicultores na cidade, sendo que 45 fazem parte da Associação de Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel), responsáveis por 6,5% de toda a produção paranaense do produto, que em 2008 (último ano em que os dados estão disponíveis até o momento) foi de 4,6 mil toneladas, 2º lugar entre os estados produtores de mel.

Além do distanciamento de vários apicultores da atividade, Bianchi cita que nos últimos anos nada se fez para melhorar as técnicas a serem aplicadas para se ganhar em qualidade e em produção. "Se não há troca genética, em uma população de abelhas com pouca diversidade surgem doenças e

defeitos genéticos, o que diminui a produção e, conseqüentemente, a qualidade", aponta o consultor.

Os apicultores de Ortigueira se preparam para a retirada do mel pela florada do arbusto assa-peixe, que acontece agora em julho e agosto e é um dos tipos de mel predominantes no município, assim como o mel de eucalipto. Além do mel, os apicultores investem em produtos como pólen, própolis e geléia real.

Neste ano, os apicultores prometem começar a voltar com o máximo que conseguirem na produção. "Precisamos ir a campo e ajudar o pequeno apicultor. O mel de Ortigueira é uma delícia, é o melhor, mas ainda não tem uma identidade para o produto. Já fomos primeiro lugar em produção no Brasil e queremos voltar a ocupar esse posto", diz a presidente da Apomel, Ana Mozuski Kutz, apicultrice há três décadas.

O mel de Ortigueira é exportado para a União Europeia e para os Estados Unidos e a Apomel pensa em reestruturar a exportação, que hoje é feita por meio de entrepostos e diminui o lucro do produtor. "Nossa produção vai quase toda para fora do País, porque o brasileiro não põe o mel na mesa", lamenta Ana.

Campanha incentiva o consumo - Para incentivar o consumo do mel no Brasil, a Confederação Brasileira de Apicultores (CBA) criou uma campanha, Meu dia pede mel. Enquanto em países como Alemanha, Noruega e Dinamarca o consumo médio anual de mel é de 1,5 quilo por pessoa, no Brasil é de apenas 128 gramas. Segundo o presidente da CBA, José Gomercindo Cunha, a proposta é inserir o produto na rede hoteleira e nas cadeias alimentícia e de cosmético. "O mel pode ser usado em várias cadeias produtivas, ao contrário do tempo das nossas avós, quando era usado como medicamento", compara.

E, para a comercialização no exterior, os apicultores estão tentando prospectar novos mercados como Dubai, França, Rússia e China. "Este programa permitirá que o mel brasileiro deixe de ser apenas uma commodity e se transforme em produto acabado, com agregação de valor. Nossa proposta é exportar mel orgânico, com indicação geográfica e denominação de origem. Ou seja, o mel já processado e em potes pequenos e não em tambores de 300 quilos, como é feito atualmente", diz Cunha. Mais informações sobre a campanha de incentivo ao consumo do mel em www.meudiapedemel.com.br. (LC)

Fonte: Paraná Online - Curitiba/PR - Economia - 27/06/2010 - <http://migre.me/SOxQ>

12 - A doçura e a delicadeza

Por Conceição Freitas - Brasília é a cidade mais doce do país. Aqui se produz o melhor mel do território pátrio. Tanta doçura tem suas razões, uma delas de ordem tecnológica e mercantil. O apicultor brasiliense é um sujeito preparado, atualizado, um empresário cult das abelhas. A outra razão é de ordem natural. O cerrado produz grande diversidade de flores melíferas - que produzem mel. Cada flor, um sabor diferente, melífero, capaz de adoçar o humor dos neurastênicos e dos irritadiços, de acalmar inquietudes, de dissolver amarguras.

Mas, ao contrário do que se pode imaginar, nem toda flor do cerrado é melífera, assim como nem toda beleza é meiga, nem todo céu é azul e nem toda chuva é bem-vinda. Mais bela de todas as flores do cerrado, na minha modestíssima opinião, a flor de pequi não é melífera. Ou seja, ela não facilita o acesso à câmara nectífera - de onde a abelha suga o néctar (que em latim, sem o acento agudo, apropriadamente significa bebida dos deuses). Mesmo que tente, nenhuma abelha consegue

alcançar a glândula onde a flor segrega o néctar. A beleza ao mesmo tempo exótica, delicada, exuberante e diáfana da flor de pequi esconde um recato. Só os bichos de maior porte, os morcegos, as mariposas, e os passarinhos conseguem saborear a doçura da flor de pequi. Privilegiados, eles.

Os ipês, porém, são menos recatados, bem menos recatados. Suas flores são melíferas e sua doçura, farta e de fácil acesso. Tanto é que até os primatas adoçam sua vida de trapezista nas câmaras edulcoradas dos ipês. Melíferas são a cagaita, a sucupira-preta, melífera é a folha santa, melíferas são incontáveis flores do cerrado — tão adocicadas quanto etéreas, tão coloridas quanto miúdas, tão belas quanto a explosão de uma estrela na escuridão do infinito.

A vitória do mel no quadrado esconde uma ameaça, a atividade dos abelheiros, gente que cultiva ao léu as temidas abelhas africanizadas. Descendentes das temidas africanas, porém um pouco menos furiosas que suas avós, as africanizadas são mais trabalhadoras. Mas esse fervor operário deixa estragos no caminho. Como escreveu o agrônomo Nilton Tadeu Junqueira no site www.institutohorus.org.br, as africanizadas se reproduzem excessivamente e invadem os esconderijos reprodutivos dos tucanos, araras, pica-paus, papagaios. São espécies que fazem ninhos em troncos de árvores, cupinzeiros, barrancos, paredões rochosos. As abelhas africanizadas, selvagens que são, invadem essas cavidades, destroem ninhos e expulsam os que ali se escondiam.

A invasão das abelhas africanizadas está derrotando as abelhas nativas - a jataí, a boca-de-sino, as tataíras, as vespas, como alerta Junqueira. Na luta selvagem pela sobrevivência, as nativas não conseguem se alimentar no período chuvoso, de muito menos floração. E morrem de fome. A excelência da produção de mel no cerrado deixa para trás as abelhas nativas, mais frágeis, menos operárias. Os delicados prefeririam morrer, diz o poeta.

Fonte: Correio Braziliense - Brasília/DF - Colunas - 26/06/2010 - <http://migre.me/SP0z>

13 - Apicultura Secretaria de Agricultura participará amanhã do 2º Semiapis

A Prefeitura de Tupã, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, participará do 2º Seminário de Apicultura da Região de Marília (Semiapis), que acontece amanhã, dia 26, no Anfiteatro de Ciências Agrárias da Unimar, das 8 às 12h30 min. O Semiapis tem como objetivo divulgar conhecimentos técnicos, de gestão e tendências do mercado apícola, promovendo a troca de experiência entre os participantes, o fortalecimento e competitividade do segmento apícola. O evento reunirá apicultores e empresários relacionados ao ramo apícola.

A programação traz as seguintes atividades: às 8 horas, credenciamento e café de boas vindas; às 8h30 min, abertura oficial; às 9 horas, palestra “A Evolução da Apicultura no Brasil”, com Valter Eugênio Saia, da Prefeitura de Marília e Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; às 9h50 min, palestra “A rastreabilidade apícola e seus benefícios para o apicultor”, com Gustavo Nadeu Bijos, NB consultoria veterinária; às 10h40 min, palestra “Projeto de Desenvolvimento da Cadeia Apícola da Região de Marília - de apicultor para apicultor (depoimentos)”, com Adriana Cirillo Montoro Ramalho, do Sebrae/SP; às 11h30 min, debate e perguntas; e às 12h30 min, encerramento. Mais informações podem ser obtidas na Secretaria Municipal de Agricultura.

Fonte: Jornal Diário - Economia - 25/06/2010 - <http://migre.me/SP4H>

14 - Apicultores participam de seminário em Marília

Quatorze apicultores de Santa Cruz do Rio Pardo, acompanhados pelo secretário de Desenvolvimento Econômico, Celso Locali, participaram no último sábado do 2º Seminário de Apicultura da Região de Marília (Semiapis). O objetivo do encontro foi divulgar conhecimentos técnicos, de gestão e tendências do mercado apícola. O evento foi organizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), em parceria com as prefeituras de Marília, Tupã e Associação dos Apicultores de Marília e região (Amar).

A palestra foi realizada no anfiteatro da faculdade de Ciências Agrárias da Unimar. Entre os assuntos abordados, evolução da apicultura no país; rastreabilidade e o desenvolvimento de cadeia produtiva. O zootecnista da secretaria municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento mariliense e gestor da Apicultura Regional, Valter Eugênio Saia, falou sobre a evolução da apicultura no Brasil.

O consultor da NB Consultoria, Gustavo Nadeu Bijos, proferiu palestra sobre A Rastreabilidade Apícola e Seus Benefícios para o Apicultor. Em seguida, a técnica do SEBRAE e gestora da apicultura no programa regional, Adriana Cirilo Montoro Ramalho, mostrou o Projeto de Desenvolvimento da "Cadeia Apícola da Região de Marília: De Apicultor para Apicultor", que trouxe depoimentos de pessoas ligadas ao setor. Ao final foi aberto espaço para debate e questionamentos.

A participação dos apicultores de Santa Cruz neste Seminário foi mais uma iniciativa da Prefeitura em parceria com o SEBRAE visando à formação de uma associação de apicultores na cidade. No início de junho foram realizadas palestras sobre formação de cooperativa na Associação Comercial e Empresarial - ACE. No mês de maio os apicultores visitaram a Cooperativa de Apicultores de Sorocaba e Região- COAPIS para ver de perto o entreposto de mel e o processo de envasamento do produto.

Na próxima semana a secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo vai realizar reunião com os apicultores para fechar os últimos detalhes para formação de uma associação em Santa Cruz.

Fonte: <http://migre.me/Ths> – 30/06/2010

15 - Cursos On Line (internet)

Prezado (a),

A ONG EDUCOOP abriu as inscrições para a nova turma dos cursos on-line com início no dia 05/07/2010. São estes os cursos:

1. PAA Doação Simultânea: Elaboração e Aprovação do Projeto - Durante o curso, os alunos serão capacitados nos principais processos, procedimentos, ações e documentos necessários para a elaboração e aprovação do Projeto, com diversos materiais para download e um tutorial completo do PAANET, programa utilizado para a elaboração das propostas.

Programa: - O PAA; - Elaboração e Aprovação do Projeto; - Tutorial completo do PAANET, programa utilizado para elaborar as propostas

2. PAA Doação Simultânea: Gestão do Projeto - Durante o curso, os alunos serão capacitados nos principais conceitos, procedimentos, ações e documentos necessários para a gestão do projeto PAA,

além de contar com diversos materiais para download. Programas: - Gestão do Projeto; - Monitoramento e prestação de contas do Projeto

Sobre os cursos: * Início dos cursos: 05/07/2010; * Cursos totalmente à distância; * Apoio de especialistas para a elaboração e gestão dos projetos; * Metodologia: Material didático, fóruns, downloads, questionários e chats; * Carga Horária: 15 horas em 20 dias de curso; * Certificado: Após a conclusão do curso o certificado é enviado pelos correios; * Pré-Requisitos: Ser usuário de internet e possuir e-mail; * Inscrição: Os interessados devem acessar o endereço (<http://www.cursoscooperativistas.com.br/site/cursos.htm>), escolher seu curso e realizar o pagamento da taxa de inscrição (doação). Após esta etapa está confirmada a sua vaga. Saudações Cooperativistas! !

ONG EDUCOOP - www.cursoscooperativistas.com.br - Portal da Educação Cooperativista

16 - Pimentão lidera ranking do agrotóxico

Quase um terço das amostras de frutas, verduras, legumes e grãos analisadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) apresentou problemas - entre eles a utilização de produtos não autorizados e o alto grau de resíduos tóxicos nos alimentos

Lígia Formenti - Brasília - O Estado de S.Paulo - Levantamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) em amostras de frutas, verduras, legumes e grãos à venda para o consumidor revela uso indiscriminado de agrotóxico no País. Das 3.130 amostras coletadas, 29% apresentaram problemas, que vão desde uso de defensivos não permitidos para a cultura ou sem registro no País até alto grau de resíduos de agrotóxicos no alimento.

Pelo segundo ano consecutivo, o pimentão teve o maior índice de irregularidades: 80% das amostras foram consideradas insatisfatórias. Em seguida estão uva, pepino e morango (mais informações nesta página). "Os números preocupam", avaliou o presidente em exercício da Anvisa, Dirceu Barbano. "Agrotóxico é veneno, seu uso tem de ser feito com limite." Conforme revelou o Estado no último dia 30, o Brasil se tornou o principal destino de agrotóxicos banidos em outros países. Nas lavouras brasileiras são usados pelo menos dez produtos proscritos na União Europeia (UE), Estados Unidos e um deles até no Paraguai.

O diretor executivo da Associação Nacional de Defesa Vegetal, Eduardo Daher, questionou dados da pesquisa. Para ele, o relevante é o percentual de amostras que apresenta resíduos acima do permitido: 2,8%. "O uso de produtos não autorizados para determinadas culturas, equivalente a 23,8% das amostras, não me comove." Daher argumentou que a metodologia não foi revelada. "O estudo serve apenas para levar pânico desnecessário à população."

A análise foi feita em 26 Estados. Dados de São Paulo não foram revelados, porque o Estado usa metodologia própria para avaliar os resultados. Para o estudo, foi pesquisada a presença de 234 tipos de agrotóxicos em 20 culturas. Batata, banana, feijão e maçã foram as que apresentaram menor índice de problemas.

Uma das maiores preocupações está no alto grau de uso de produtos sob reavaliação da Anvisa por causa do alto risco à saúde. O trabalho revelou o emprego desses agrotóxicos em culturas para as quais não há autorização. No momento do registro, é definido em que culturas o agrotóxico pode ser aplicado.

O desrespeito dessa recomendação aumenta o risco do consumo de resíduos desses agrotóxicos, porque eles não são levados em conta no cálculo do impacto na ingestão diária", explicou o gerente de toxicologia da Anvisa, Luiz Meirelles. O consumo de agrotóxicos em porcentuais acima do recomendado dificilmente é notado no dia a dia. "As doenças vêm a longo prazo. Só em casos de contato com grande quantidade do produto é que surgem as intoxicações."

Em 2008, a agência iniciou a reavaliação toxicológica de 14 substâncias ativas de agrotóxicos. Entre riscos apontados estão problemas neurológicos, câncer e distúrbios no sistema endócrino. Na lista dos produtos reavaliados, 12 foram banidos em outros países. Enquanto o processo de nova análise não é concluído, o consumo do produto no Brasil aumenta. Em 15 das 20 culturas foram encontrados ingredientes em processo de reavaliação. Outro problema é o aumento das amostras em que foi detectado o uso de produtos que não estão registrados no País. "Esse é o pior dos mundos. Não sabemos que substâncias estão nos produtos, em que quantidade. É o descontrole total", resume Meirelles.

Culturas - Usaram de forma irregular agrotóxicos que estão em reavaliação. Culturas de uva, tomate, pimentão, pepino, morango, manga, mamão, laranja, feijão, couve, cenoura, cebola, beterraba, arroz e alface Culturas com registro de uso de agrotóxicos banidos ou com registro excluído Abacaxi, arroz, feijão, maçã, mamão, morango, uva. Substâncias em reavaliação encontradas nas análises: - Endossulfan (encontrado nas culturas de pepino, pimentão e beterraba): Desregulação endócrina e toxicidade reprodutiva; - Acefato (encontrado nas culturas de cebola e cenoura): Neurotoxicidade, carcinogenicidade e toxicidade reprodutiva; - Metamidofós (encontrado nas culturas de pimentão, tomate e alface): Neurotoxicidade

Fonte: <http://migre.me/Thgi> – Jornal Estado de São Paulo (Estadão) - 24/06/2010

17 - Rio Pardo sedia lançamento de Meu dia pede Mel

No próximo dia 3 de julho a Confederação Brasileira de Apicultura, juntamente com seus parceiros, lança em Rio Pardo uma campanha nacional de incentivo ao consumo de mel. A proposta Meu dia pede Mel acontece a partir das 9h30, no auditório do Centro Regional de Cultura Rio Pardo. O município é um dos primeiros a entrar no circuito, cujo propósito é divulgar o mel para todo o País e fomentar o setor apícola.

O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, José Cunha, afirma que a meta no primeiro ano de campanha é ampliar o consumo do mel em 10% e, no segundo, em 15%. Os brasileiros consomem 128 gramas de mel por ano, bem menos do que nos Estados Unidos, onde a média é de 1,5 quilo por pessoa. Além de divulgar o produto para ampliar o consumo, a campanha prevê a capacitação para os apicultores. "Eles precisam estar preparados para atender ao aumento da demanda, com quantidade e qualidade. Temos capacidade para produzir 200 mil toneladas por ano."

Fonte: Gazeta do Sul - Santa Cruz do Sul/RS – Rural - 30/06/2010 - <http://migre.me/UviI> -

18 - Compra de alimentos atrai duas associações

A primeira licitação para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar em Bauru, realizada ontem, atraiu apenas dos interessados organizados. O processo destina-se ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período de 2010 a 2011. Mostraram interesse a Associação dos Produtores Rurais de Arealva e Associação Bauruense de Apicultores.

Nesta 1ª chamada pública serão adquiridos 1.560.000 sachês de mel com 4g, 144.000 kg de banana nanica, 24.000 kg de milho verde, 24.000 kg de alface, 18.000 kg de couve manteiga, 48.000 kg de abobrinha, 24.000 kg de berinjela, 54.000 kg de tomate, 3.600 kg de pimentão e 24.000 kg de pepino japonês. As amostras dos produtos cotados serão entregues amanhã no Departamento de Merenda Escolar para avaliação e seleção. Se os produtos forem aprovados e habilitados, será definida a abertura da proposta de venda, que equivale à proposta comercial.

Essa licitação é o resultado de uma parceria formalizada em março deste ano entre as secretarias de Agricultura e Educação para atender a lei federal 11.947/2009, a qual determina que pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a merenda devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar.

Fonte: Jornal da Cidade - Bauru - Bauru/SP - http://www.jcnet.com.br/detalhe_politica.php?codigo=186468 - Política - 01/07/2010

19 - Consultores e instrutores do Sebrae no Piauí conhecem ferramentas de gestão apícola

Acontece até hoje (30), em Teresina, um repasse da metodologia de Gestor de Atividade Apícola, Gestapi. Participam do treinamento instrutores e consultores credenciados ao Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Sebrae no Piauí. A Gestapi é uma metodologia, que foi desenvolvida para melhorar o gerenciamento da atividade apícola, através da capacitação dos consultores e instrutores que atuam junto aos envolvidos na atividade.

O repasse, que acontece na sede do Sebrae na capital, é ministrado pela engenheira agrônoma, Claudécia Leite da Silva, consultora do Projeto Apis do Sebrae no Piauí. Durante o treinamento, os participantes conhecem duas ferramentas de melhoria da gestão da atividade apícola: o Calendário Gerencial Apícola e o Simulador Gerencial Apícola.

O Calendário Gerencial é um tabuleiro que permite o controle das colméias, planejamento da produção e comercialização alinhada à florada. Já o Simulador Gerencial Apícola é uma ferramenta eletrônica que calcula e registra valores de custos de manutenção do apiário, preço de venda e indicadores de despesas, receita, lucro e rentabilidade.

“Essas ferramentas serão disponibilizadas aos apicultores, para que possam ter uma melhor dimensão de suas atividades, facilitando a maneira de gerir os empreendimentos apícolas. O calendário e o simulador ajudarão também o apicultor a calcular corretamente os custos da produção, maximizando os lucros”, afirma a engenheira agrônoma e consultora do Sebrae no Piauí, Claudécia Leite. A metodologia Gestapi foi desenvolvida pelo Sebrae em Tocantins. O Piauí é o décimo primeiro Estado a aderir a este projeto. O repasse metodológico, que acontece em Teresina, é uma parceria entre a Unidade de Agronegócios e a Unidade de Conhecimento e Tecnologia do Sebrae no Piauí.

Fonte: O Dia - PI - Teresina/PI - Economia - 30/06/2010 - <http://www.sistemaodia.com/noticias/consultores-e-instrutores-do-sebrae-no-piaui-conhecem-ferramentas-de-gestao-apicola-81934.html>

<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 - www.seab.pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031</p>
