
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais; 3 - Ações do Sebrae/SC fortalecem a apicultura catarinense; 4 - Apicultores gaúchos colhem promissora safra de mel; 5 - Associação de Apicultores de Ilhéus tem apoio do Sebrae para instalação da Casa do Mel; 6 - Mel pode ser usado com eficácia no combate a superbactérias; 7 - As flores e o zinco; 8 - Reconhecimento do própolis verde favorece região; 9 - Mel de eucalipto capixaba é exportado para o mercado europeu e americano; 10 - Minas Gerais recebe denominação de origem para própolis verde; 11 - Cidade das Abelhas; 12 - Editorial da Revista Mensagem Doce nº 111 - Maio de 2011; 14 - Piauí vai exportar mais de 600 toneladas de mel em 2011.

1 - Momento de Reflexão

"Ninguém nasce odiando outra pessoa pela cor de sua pele ou por sua origem, ou sua religião. Para odiar, as pessoas precisam aprender. E se podem aprender a odiar, podem ser ensinadas a amar, pois o amor chega mais naturalmente ao coração humano do que o seu oposto. A bondade humana é uma chama que pode ser oculta, jamais extinta." - (Nelson Mandela)

2 - Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais.

Você consome mel? Se ainda não, saiba que está perdendo diversos benefícios que este alimento oferece para sua saúde. De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), ele possui mais de 70 substâncias essenciais ao organismo, como água, frutose, sacarose, glicose (carboidratos), potássio, ferro, sódio, fósforo, zinco, cloro, cálcio, magnésio, vitaminas do complexo B, vitaminas A, E, C e alguns tipos de aminoácidos (proteínas).

"Trata-se de um alimento de alta qualidade e energético, com ação imunológica, analgésica, antibactericida, anti-inflamatória e que funciona como laxante natural", afirma a nutricionista Flávia Moraes, da rede Mundo Verde.

Para usufruir de todos os benefícios do mel, a especialista diz que duas colheres de sobremesa, ao dia, são suficientes. As crianças a partir de um ano podem consumir o alimento sem risco de alergia. O cuidado fica por conta dos diabéticos, já que o mel é fonte de carboidratos simples e de alto índice glicêmico, correndo o risco de descontrolar as taxas de açúcar no sangue.

No entanto, ele é mais bem aceito pelo organismo do que o açúcar branco, fonte de calorias vazias e que não oferece nenhum nutriente ao organismo, além da glicose. "Isso porque 40% da composição do mel é frutose, o açúcar natural das frutas, bem menos prejudicial", afirma a nutricionista Vivian Goldberger, do Emagrecimento.

Flávia ressalta ainda sua função pré-biótica, que melhora o funcionamento do intestino e a absorção de nutrientes. A aplicação do mel, por sinal, é muito indicada na assimilação dos alimentos e na prevenção e nos tratamentos de distúrbios gastrointestinais, tais como úlceras, gastrites e gastroenterites.

Fonte: ULTI - Capa - 29/05/2011 -

3 - Ações do Sebrae/SC fortalecem a apicultura catarinense

Anacleto Ângelo Ortigara apresenta Programa de Desenvolvimento da Apicultura em Santa Catarina e Sistema de Inteligência Competitiva Setorial (SIS). O diretor técnico do Sebrae/SC, Anacleto Ângelo Ortigara, participou da abertura do 28º Encontro Catarinense de Apicultura (ECA) e 3ª Tecno-Apis, no último fim de semana, em Águas Mornas.

O objetivo foi apresentar os resultados do Programa de Desenvolvimento da Apicultura em Santa Catarina e o Sistema de Inteligência Competitiva Setorial (SIS) – ações que estão fortalecendo a cadeia produtiva do mel no Estado. O encontro é realizado a cada dois anos e visa oferecer aos produtores o conhecimento para aprimorar e aumentar a produção nas colméias, e expandir a comercialização.

Criado em 2005 pelo Sebrae/SC, o Programa de Desenvolvimento da Apicultura em Santa Catarina conta atualmente com 278 produtores. Com este programa, a produtividade por colméia no Estado passou de 20kg para 35kg, em virtude da melhoria no manejo, do processo de produção, gestão e inovação em tecnologias. Hoje, o Estado de Santa Catarina é referência com a produção de mel orgânico, certificado e com a rastreabilidade.

O SIS é um projeto que proporciona aos micro e pequenos empresários acesso virtual, e gratuito, a um conjunto de informações estratégicas, estimulando a competitividade dos setores. Desenvolvido a partir da demanda dos empresários, o SIS atende, além do setor moveleiro, os de apicultura, calçados femininos e vestuário, em todo o Estado.

No Brasil, o setor da apicultura cresce de forma exponencial. Santa Catarina é o 4º maior Estado em produtividade, com 350 mil colmeias. São aproximadamente 30 mil famílias que dependem desse setor, 80% delas têm a apicultura como principal atividade econômica. Além disso, Santa Catarina produz anualmente 6 mil toneladas, das 45 mil produzidas no País.

Este ano a feira inovou com as dinâmicas de campo sobre o preparo das colméias na entressafra. Participaram cerca de 800 produtores. O evento é promovido pelo Sebrae/SC, FAASC – Federação e Associação dos Apicultores de Santa Catarina, Associação dos Apicultores da Encosta da Serra, além de parceiros como o Governo do Estado de Santa Catarina, Prefeitura Municipal de Águas Mornas, Banco do Brasil e o Epagri - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. “Com o Programa de Desenvolvimento da Apicultura no Estado, o Sebrae/SC visa melhorar a renda do pequeno produtor rural, repassar conhecimento e novas tecnologias”, explica Iriberto Moschetta, coordenador do projeto.

Fonte: Portal do Agronegócio - Notícias - 24/05/2011 –

4 - Apicultores gaúchos colhem promissora safra de mel

A Emater-RS/Ascar aposta na criação de abelhas como uma alternativa para garantir a segurança e a soberania alimentar nas propriedades rurais, além de promover a diversificação e a geração de renda. Conforme informativo conjuntural divulgado pela entidade, com a apicultura é possível explorar produtos como pólen apícola, geleia real, cera, própolis e mel. A agrônoma da Emater-RS-Ascar, Suzana Medianeira Lunardi, ressalta que a safra de mel neste período de outono está animadora para os produtores. “Na última primavera, a quantidade coletada foi baixa, o que contribuiu para o aumento do preço do quilo.”

A abundância de florada do eucalipto, as chuvas bem distribuídas, as temperaturas adequadas para a época e os dias ensolarados têm possibilitado para alguns produtores o uso da segunda sobrecaixa. Suzana alerta que esse período também requer atenção dos produtores para o manejo das colmeias (com revisão dos ninhos) e a necessidade de fornecimento de alimentação para o período de inverno, dando condições aos enxames de entrarem na primavera fortalecidos e prontos para começarem a produção do mel.

A Cooperativa Regional de Agricultores Familiares Ecologistas Ltda (Ecovale) está otimista quanto à venda do mel produzido pelos 15 apicultores associados na ativa. Conforme o engenheiro agrônomo do Centro de Apoio ao Pequeno Produtor (Capa), Luiz Rogério Boemeke, em comparação com anos anteriores, quem está se dedicando vem colhendo relativamente bem até agora. “Esperamos uma produção de 2 toneladas de mel durante o período”, destaca.

As famílias produtoras de mel da Ecovale são dos municípios de Venâncio Aires, Vale do Sol, Candelária e Rio Pardo. A venda é feita na loja da entidade em Santa Cruz, na Rua Thomaz Flores, 805. Além disso, o produto também é fornecido para a alimentação escolar. Para Boemeke, a introdução do mel no cardápio dos estudantes é fundamental para estimular o consumo, pois é na infância e adolescência que se criam hábitos alimentares saudáveis. “Acreditamos que esse mercado institucional vai impactar no aumento do consumo”, projeta.

Atualmente, o produto fabricado pelas abelhas ainda é pouco comum na dieta da maioria das pessoas. No inverno, no entanto, a procura aumenta, principalmente por suas conhecidas propriedades medicinais. O mel é um energético natural, rico em sais minerais e protege contra resfriados – por isso a demanda cresce nos meses frios. “Muitas vezes as pessoas consomem chimias de qualidade duvidosa, enquanto poderiam usar o mel como cobertura para pães ou como adoçante no café e em doces.”

ASA - A Associação Santa-cruzeense de Apicultores (Asa) tem atualmente 80 associados registrados. Dez deles oferecem o mel nas feiras rurais, enquanto os demais vendem o produto a granel no comércio local. O trabalho de envasamento é feito na Casa do Mel e acompanhado pelo Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Agora, a entidade tenta adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbipoa), o que possibilita a negociação do mel também em outros municípios.

O apicultor Elton Adamy é um dos fundadores da Asa. Na atividade há oito anos, ele foi o primeiro presidente e é o atual tesoureiro. Segundo comenta, com a colheita indo para a reta final, os produtores têm se mostrado satisfeitos com os resultados obtidos até o momento. “Foi uma safra bem promissora”, comemora. A expectativa de produção é de aproximadamente 15 toneladas. Anualmente, nas duas safras do mel, os apicultores associados colhem uma média de 30 mil quilos.

As características do produto, como o sabor, dependem diretamente das floradas. O mel produzido a partir das flores de eucalipto, por exemplo, é mais escuro e mais forte. Para Adamy, a atividade vem ganhando visibilidade, mas a aceitação entre os consumidores poderia aumentar. “O mel é um alimento nobre que faz bem à saúde”, comenta. Para ele, campanhas de incentivo ao consumo interno poderiam dar mais visibilidade ao produto.

Fonte: Portal do Agronegócio - Viçosa/MG - Notícias - 26/05/2011 -

5 - Associação de Apicultores de Ilhéus tem apoio do Sebrae para instalação da Casa do Mel

A primeira reunião de trabalho teve agenda centrada na retomada do financiamento e da sede para viabilizar o projeto. A meta é beneficiar 18 associações de apicultores do sul baiano, através do fortalecimento do associativismo.

Consultores da unidade regional do Sebrae, no sul da Bahia, integram a equipe de apoio da retomada do projeto de financiamento para instalação da Casa do Mel da Associação de Apicultores Ambientalistas de Ilhéus (AAMI), pelo Banco do Brasil e Fundação BB. A meta é beneficiar 18 associações de apicultores do sul baiano, através do fortalecimento do associativismo e possibilidade de gerar bons negócios. Jefferson Lomanto, consultor de projetos do Sebrae, destacou que a instituição contribuirá com todas as suas possibilidades técnicas para a viabilização do projeto, em função da importância econômica e social da apicultura para a região.

Além de Jefferson Lomanto, a primeira reunião de trabalho, na Superintendência de Desenvolvimento da Região Cacaueira do Estado da Bahia, na Ceplac, teve a participação do superintendente da Ceplac, Antonio Zózimo de Matos Costa, do gerente-geral do BB, em Ilhéus, Almir Marques Feitosa, do gerente de relacionamento da agência, Naelton Aparecido Nogueira Silva, da presidente da associação, Selma Dantas da Silva D'Alencar, do diretor social da entidade, Rafael Chaves e do ex-presidente Roberto Chaves.

A agenda da reunião tratou da liberação do financiamento de R\$ 243 mil que depende de regularização de documentos que serão submetidos à reavaliação no setor de projetos relativos ao Desenvolvimento Rural Sustentável (DRS). Segundo o gerente do BB, Almir Feitosa, o encontro entre Ceplac, Sebrae e a Associação de Apicultores tem o objetivo de dar prosseguimento ao projeto com a resolução de pendências, reconhecendo o papel do banco oficial no apoio a projetos comunitários que contribuam para gerar renda e a economia.

De acordo com informações da Ceplac, a unidade de beneficiamento será instalada num imóvel, cedido pelo órgão em contrato de comodato, onde residiu o cientista Paulo de Tarso Alvim (já falecido), no Km 23 da Rodovia BR- 415. Representantes da associação afirmam que o local já foi vistoriado pela equipe de fiscalização federal agropecuária da Superintendência Federal de Agricultura na Bahia, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Fonte: Fonte: Agência Sebrae de Notícias - BA - Salvador/BA - Notícias - 25/05/2011 -

6 - Mel pode ser usado com eficácia no combate a superbactérias

Pesquisa apresentada na Society for General Microbiology's Spring Conference, em Harrogate (Inglaterra), revelou que o mel Manuka, proveniente da árvore de mesmo nome e encontrada na Nova Zelândia, pode ser eficiente para limpar feridas infectadas. Também pode ajudar a reverter a resistência das bactérias aos antibióticos.

Cientistas da University of Wales Institute observaram que esse tipo de mel interage com três tipos de bactérias que comumente infestam feridas, incluindo a superbactéria *Staphylococcus aureus* (MRSA). Assim, a substância açucarada poderia interferir no crescimento dessas bactérias, auxiliando no tratamento de infecções resistentes a drogas.

As descobertas sugerem que o mel pode dificultar a fixação das bactérias aos tecidos, passo essencial para o início das infecções agudas. Inibindo essa fixação, ele também bloqueia a formação de biofilmes, que podem proteger a bactéria dos antibióticos. De acordo com a Universidade, a pesquisa pode aumentar o uso clínico do mel Manuka quando os médicos são confrontados com a

falta de um antimicrobiano eficaz.

No entanto, a infectologista Danielle Borges Maciel explica que apenas com medidas preventivas e eficazes, como não usar medicação sem indicação médica e a higienização correta das mãos, pode-se evitar problemas maiores.

Fonte: Jornal da Manhã - Uberaba/MG - Saúde - 24/05/2011 -

7 - As flores e o zinco

Poucas imagens inspiram menos a pensar em insetos e outros seres do microcosmo do que os telhados e os balcões floridos de Paris. No meio da turba de turistas ávidos por vitrines, cafés e obras de arte, os olhos dificilmente prestarão atenção em... abelhas. No entanto, elas estão lá. Tomada de flores em seus balcões, árvores e mesmo nas brechas de calçadas, a capital francesa e suas centenas de restaurantes são um verdadeiro banquete para elas, o que inspirou criativos apicultores a mudar radicalmente seus hábitos de produção.

Desde o ano passado, colmeias instaladas sobre os poéticos telhados de zinco da cidade têm obtido um resultado que surpreende até os maiores entusiastas da apicultura urbana: além de alta produtividade, sabores inesperados. Se nas regiões tradicionalmente apícolas da França uma família de abelhas produz, em média, 20 quilos de mel por ano, sobre o teto do Grand Palais ela rende mais que o dobro: 50 quilos ou 600 potes pequenos de mel em cada colmeia.

“A flor é a comida das abelhas. Como em Paris há muitas flores, há muita comida. Logo, elas produzem muito mel. Simples assim”, explica o apicultor Nicolas Géant, que há dois anos trocou terno e gravata de executivo pela blusa xadrez de apicultor.

São mantidas por ele as colmeias que ficam no teto do Grand Palais, na sede da Louis Vuitton e em mais uma dezena de empresas em pleno coração de Paris. Como muitas das plantas cultivadas pelos parisienses em suas varandas são incomuns para a região, de lavandas a pequenas laranjeiras, o mel da cidade tem um sabor complexo, diferente dos tradicionalmente encontrados no mercado francês, onde o pólen de acácias ou girassóis é dominante.

“É um sabor heterogêneo, resultado da melificação do pólen de castanheiras, de árvores de frutas cítricas e mesmo da florzinha amarela do dente-de-leão, uma erva que cresce em qualquer rachadura de muro”, explica Géant. O mel colhido no ano passado nas colmeias próximas a Champs Élysées mostrou um sabor cítrico. Das que ficam sobre o telhado do estrelado restaurante Tour D’Argent, às margens do Sena, veio um produto com notas de lavanda e menta.

O Tour d’Argent, que desde o século XVI acolhe a elite parisiense em torno da alta gastronomia, agora oferece uma família de pratos feitos a partir de seu mel de grife: pato ao molho de mel, figos assados com queijo branco e mel. O pote de 200 gramas do mel da grife custa 15 euros, cinco vezes o preço de um supermercado. Investindo nas colmeias assinadas desde 2009, a Louis Vuitton não tem interesses comerciais na experiência. Mesmo sem ser vendido em lojas, distribuído apenas entre os amigos da marca, seu mel La Belle Jardinière tornou-se objeto de desejo. “Nosso intuito não é comercializar esse produto, mas sensibilizar nossos colaboradores para a necessidade de preservar a biodiversidade”, explicou o presidente da Louis Vuitton, Yves Carcelle.

A lição não pode ser mais eloquente do que a recebida no início da primavera pelos funcionários da sede da empresa localizada ao lado da Pont Neuf. Da janela dos escritórios, eles acompanharam a

divisão natural de uma das colônias de abelhas da marca. Após o nascimento de uma nova rainha, a antiga migrou com parte de seus súditos para uma árvore do jardim de inverno da empresa.

“A imagem é impressionante, uma nuvem preta de abelhas num voo sincronizado no meio dessa paisagem burocrática”, conta uma funcionária. A divisão da colônia, que atesta sua saúde, faz pensar em eventuais riscos de milhares de abelhas a se reproduzir no meio urbano. “As raças escolhidas são as mais dóceis. Elas só se alimentam de pólen, não se interessam por sucos ou refrigerantes”, explica o apicultor Géant.

Mas o encarregado de estudos sobre fauna da Agência de Ecologia Urbana de Paris, Thomas Charachon, explica que a prefeitura acompanha de perto essas experiências para evitar que a moda do mel de grife fuja de controle e gere um desequilíbrio ambiental. “Ainda estamos longe de uma saturação do número máximo permitido de 700 colmeias na cidade. Temos a metade disso. Ainda assim, vetamos novas autorizações com fins lucrativos e exigimos o cumprimento de regras estritas, como a distância de pelo menos 5 metros da circulação das pessoas, por exemplo.”

Como alternativa às colmeias da moda, a prefeitura estimula outras iniciativas de incentivo à biodiversidade urbana. “Até porque a mortalidade das abelhas está longe de ser um dos problemas centrais da preservação ambiental em Paris. Esse é um problema real no campo, não na cidade”, diz Charachon.

A produtividade superior das colmeias urbanas em comparação com as regiões tradicionalmente apiculadoras na França tem sido encarada como um sintoma grave de que algo vai muito mal na agricultura francesa. “Fala-se tanto da poluição das cidades, mas a pequena produção das nossas abelhas em seu ambiente original prova que a poluição no campo é muito mais séria. E é bom lembrar que nós também comemos o que é produzido nesse campo”, alerta a especialista da União Nacional Apícola Francesa, Anne Henriot.

Os pesticidas adotados recentemente nos campos de girassol, lavanda e acácias intoxicam as abelhas e são apontados como a causa da morte de cerca de 30% dessas trabalhadoras que saem em busca de pólen. Além disso, florestas naturais cederam espaço para plantações de cereais, que não produzem flores. Instalada a 200 quilômetros de Paris, vizinha de uma bela plantação de girassóis que servia de alimento para suas abelhas, a apiculadora Sophie Dugué viu sua produção do ano passado reduzida a 10 quilos de mel por colmeia.

Após 25 anos na região de Sarthe, ela perdeu tanta produtividade nos últimos dez anos que decidiu mudar a orientação de seu negócio: hoje Sophie cria abelhas rainhas e fornece a outros apicultores. “Ficou mais rentável”, consola-se.

Fonte: Izidoro Azevedo - Florianópolis/SC – Blog - 24/05/2011 - Carta Capital

8 - Reconhecimento do própolis verde favorece região

Minas Gerais estabeleceu no mês de maio a primeira denominação de origem para a própolis verde no Brasil, através da Portaria nº 1.138 de 2011 do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Cento e dois municípios mineiros, vários deles do Vale do Aço, localizados em áreas de produção dos associados da Federação Mineira de Apicultura (Femap), compõem a região da Própolis Verde.

A denominação de origem é uma certificação que reconhece produtos cujas qualidades ou características se devem essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os fatores

naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada. A denominação é considerada como indicador de preferência no sistema comercial nacional e internacional.

O diretor-geral do IMA, Altino Rodrigues Neto, explica que o objetivo deste reconhecimento é de agregar valor ao produto, tipificando-o para a exportação e valorizando o potencial brasileiro. “A denominação de origem vai trazer desenvolvimento para a região, que poderá beneficiar o produto e garantir a qualidade”, afirma.

A região da Própolis Verde é caracterizada pela alta presença de alecrim do campo. Esta planta é responsável pela secreção de substâncias que são aproveitadas para produção da própolis verde. Os produtores inseridos na região deverão submeter-se aos controles regulamentados pela Femap e IMA.

Antibiótico - A própolis é considerada um antibiótico natural e é muito utilizada no combate a enfermidades causadas por micro-organismos. Atualmente, a própolis produzida em Minas Gerais é comercializada, em sua maior parte, em países asiáticos. Entre os municípios contemplados com a denominação de origem estão: Antônio Dias, Bela Vista de Minas, Belo Oriente, Caratinga, Catas Altas, Coronel Fabriciano, Dionísio, Ipatinga, Itabira, João Monlevade, Marliéria, Nova Era, Sabinópolis, Santa Bárbara, São Gonçalo do Rio Abaixo e Timóteo.

Fonte: JVA On-line - Ipatinga/MG - Cidades - 29/05/2011 -

9 - Mel de eucalipto capixaba é exportado para o mercado europeu e americano

Reconhecido nacionalmente como o melhor do Brasil, o mel extraído das colmeias instaladas dentro ou ao redor das plantações de eucalipto, em Aracruz (ES), passa a ter reconhecimento internacional com a exportação para os mercados europeu e americano. A produção é feita nas instalações da Fibria. Na primeira semana de maio, 20 toneladas do produto, acondicionadas em 48 tambores, foram embaladas e transportadas para São Paulo, de onde seguiram para o exterior por meio da empresa Apidouro, líder brasileira em exportação de mel no país.

Em Aracruz, o mel é produzido por 32 apicultores que, por meio da Associação de Apicultores de Aracruz (Apiara) e com o apoio da Fibria e outras instituições, fazem do produto seu meio de subsistência. O produtor de mel Cleber Lecco Bertazo lembra que no início os produtores contavam com, no máximo, cinco caixas de abelhas, mas atualmente alguns já dispõem de 300 caixas.

A Fibria disponibiliza áreas de plantios de eucalipto para a instalação de colmeias, fornece equipamentos, realiza treinamentos com os profissionais e incentiva a participação destes em eventos do setor por meio do Programa Apicultura.

"Atualmente, os produtores já estão bem alinhados com as tecnologias envolvidas na produção do mel, sabem lidar bem com o manejo e a logística que a produção demanda. Isso é resultado de um expressivo apoio de capacitação fornecido pela Fibria desde o começo do projeto", afirmou o analista de Operações Florestais da empresa, Jackson Ribeiro.

Próximos passos - Este ano o projeto está sendo reestruturado tendo em vista o potencial apresentado pelos produtores. Todas as unidades da Fibria contam com o Programa Apicultura e, diante de tantos resultados positivos, a empresa estuda uma forma de potencializar a troca de conhecimento entre os participantes, gerando canais de comercialização e fortalecimento dos

produtores e das associações.

A proposta é consolidar, junto aos parceiros, um grande programa cooperativo de apicultura. Mais de 16,5 mil hectares de áreas da Fibria da Unidade Aracruz já estão disponíveis. "São diferentes os modelos de cultivo do mel utilizados em cada unidade e são muitas ideias boas que, somadas, têm um grande potencial de resultado. Estamos analisando quais os melhores meios de gerar esta integração", explicou o coordenador de Sustentabilidade da Fibria, Giordano Bruno Automare.

Fonte: Madeira Total - Curitiba/PR - Notícias - 27/05/2011 -

10 - Minas Gerais recebe denominação de origem para própolis verde

A denominação de origem é uma certificação que reconhece produtos cujas qualidades ou características se devem essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada. A denominação é considerada como indicador de preferência no sistema comercial nacional e internacional.

O diretor-geral do IMA, Altino Rodrigues Neto, explica que o objetivo deste reconhecimento é agregar valor ao produto, tipificando-o para a exportação e valorizando o potencial brasileiro. "A Denominação de Origem vai trazer desenvolvimento para a região, que poderá beneficiar o produto e garantir a qualidade", afirma.

A Região da Própolis Verde é caracterizada pela alta presença de alecrim do campo. Esta planta é responsável pela secreção de substâncias que são aproveitadas para produção da própolis verde. Os produtores inseridos na Região da Própolis Verde deverão submeter-se aos controles regulamentados pela FEMAP-MG e IMA. A própolis é considerada um antibiótico natural e é muito utilizada no combate a enfermidades causadas por microrganismos. Atualmente, a própolis produzida em Minas Gerais é comercializada, em sua maior parte, em países asiáticos.

Lista dos Municípios - Abaeté, Alvinópolis, Acaiaca, Alto Caparaó, Andrelândia, Antônio dias, Arcos, Bambuí, Barbacena, Barão de Cocais, Barra Longa, Bela Vista de Minas, Belo Horizonte, Belo Oriente, Belo Vale, Betim, Bias Fortes, Boa Esperança, Bom Despacho, Bom Jardim, Bom Jesus do Amparo, Bonfim, Brejo Bonito, Brumadinho, Cabo Verde, Cachoeira da Prata, Caetanópolis, Caeté, Campanha, Campo Belo, Campos Gerais, Candeias, Caratinga, Carmo da Mata, Carmo do Paraíba, Carvalhos, Castro, Catas Altas, Catas Altas da Noruega, Caxambu, Citrolândia, Cláudio, Coluna, Conselheiro Lafaiete, Contagem, Coronel Fabriciano, Cristiano Otoni, Crucilândia, Curvelo, Diogo de Vasconcelos, Dionísio, Divinópolis, Dom Joaquim, Dom Silvério, Entre Rios, Esmeraldas, Ferros, Florestal, Formiga, Guaraciaba, Guimarânia, Guaxupé, Ibirité, Ipatinga, Itabira, Itaguara, Itamonte, Itapeçerica, Itatiaiuçu, Itaúna, Jaboticatubas, Jeceaba, João Monlevade, Lagoa Santa, Lamim, Mariana, Marileia, Mateus Leme, Matias Barbosa, Matipó, Matozinhos, Moeda, Muzambinho, Nepomuceno, Nova Lima, Nova Era, Nova União, Oliveira, Ouro Branco, Ouro Preto, Pará de Minas, Passa Quatro, Passos, Passa Tempo, Patos de Minas, Patrocínio, Piedade Paraopeba, Piedade do Rio Grande, Pimenta, Piracema, Pitangui, Piumhi, Ponte Nova, Prado, Presidente Bernardes, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santa Bárbara, Santa Rita de Caldas, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Jacaré, Santa Luzia, São Gonçalo do Rio Abaixo, São Gonçalo do Sapucaí, São João da Boa Vista, São João del Rey, São José da Varginha, São Pedro da União, São Tiago, Senhora de Oliveira, Rio Manso, Ritópolis, Rezende Costa, Tavares, Timóteo, Três Corações, Três Pontas, Varginha, Vespasiano e Viçosa.

11 - Cidade das Abelhas

Cléo Tassitani - A Cidade das Abelhas está localizada em uma grande área de preservação ambiental de 150 mil metros quadrados, entre os municípios de Embu, Cotia e Itapeverica da Serra. Nesse Parque Ecológico é possível encontrar atrações para todos os gostos e idades como o “Arbelhismo” (trilhas aéreas protegidas por telas de segurança, com mais de três metros de altura no meio da Mata Atlântica), pula-pula com a entrada em formato de abelha gigante e o Tobogã Abelha, além do novo brinquedo infantil Sweet Bee.

A vida das abelhas é o foco na parte cultural do passeio, as explicações são de fácil visualização e os visitantes conhecerão: • Museu Apícola; • Colméia Gigante; • Casa do Apicultor; • Abelha Gigante; • Painéis; • Enxame com paredes de vidro; • Apiário.

Arbelhismo- O Arbelhismo é um arborismo não radical para as crianças se divertirem! Em cima de uma abelha gigante com dez pontes diferentes e vários graus de dificuldades, as crianças visualizam a aventura que vem pela frente: tubos circulares de 5 e 16 metros, escorregadores, pula-pula, casinha da abelhinha, escalada, balanças, e diversos outros brinquedos. Participe dessa deliciosa brincadeira!

• Arbelhismo – são pontes aéreas com graus de dificuldades, que terminam em escorregadores e ficam em volta da Abelha Gigante; • Pula-pula de abelhinha (inflável); • Casinha da abelhinha; • Balanças; • Cama elástica; • Tobogã da abelhinha (inflável); • Sweet Bee – um túnel que leva até a cabeça de uma abelha gigante. Atenção: a Cidade das Abelhas não tem equipe de monitores.

Informações: Cidade das Abelhas- Endereço: Estrada da Ressaca, Km7 – Embu das Artes/Cotia - Horário de funcionamento: terça a domingo, das 8h30 às 17h (inclusive nos feriados) - Preço: R\$ 15,00 - Estacionamento: gratuito - tel: (11) 4703 6460 / 4614 0609 - www.cidadedasabelhas.com.br
Fonte: Destaque SP - São Paulo/SP - Economia - 30/05/2011 -

12 -Editorial da Revista Mensagem Doce nº 111 - Maio de 2011

Editorial

MAIO. VAMOS COMEMORAR O QUE?

Todos sabem que no dia 22 de maio se comemora o Dia do Apicultor. O Apicultor é um produtor rural que tem enfrentado as adversidades de clima, câmbio, aniquilação do Pasto Apícola, enfim, ele está sozinho. Não bastasse isto temos a intromissão, cada vez maior, do Poder Público sobre as atividades empresariais privadas, baixando Normas e Resoluções impraticáveis para a nossa realidade.

O Poder Público está sufocando o Setor Apícola, exigindo cada vez mais e mais, o que está tornando inviável a manutenção das empresas apícolas brasileiras. Reuniões e mais reuniões são realizadas com esses Órgãos e quando parece que as coisas estão encaminhadas, emitem Pareceres absurdos que negam tudo o que havia sido acordado nas referidas reuniões.

Os Órgãos governamentais estão tutelando as atividades privadas como se o empresário fosse um irresponsável, ou até, um criminoso. Não resta dúvida de que esse é um processo de estatização da

economia e da total perda da liberdade empreendedora da iniciativa privada. Hoje, se o empresário não for um fornecedor do Governo, tem poucas chances de sobreviver.

Na Apicultura, as entidades que não estiverem atreladas à órgãos do governo para vender os produtos das abelhas estão fadadas ao fracasso. E, se esse órgão parar de comprar, já fracassaram. O Apicultor como produtor rural que é fica nesse meio, espantado, sem saber para onde correr. O êxodo do setor é alarmante e a profissionalização é mínima. Congressos, Simpósios, Encontros são realizados e não se vê nenhum resultado prático no aumento da produção. O que se ouve é que falta mel, falta pólen etc. Etc.. Então, no dia 22 de maio, Dia do Apicultor, nossos parabéns, mas vamos comemorar o que?

Constantino Zara Filho - Presidente Executivo -

Fonte: www.apacame.org.br - apacameplenario@yahoogrupos.com.br - 02/06/2011

13 - Piauí vai exportar mais de 600 toneladas de mel em 2011

Casa Apis, em Picos - A Central de Cooperativas Apícolas do Semiárido Brasileiro (Casa Apis) de Picos, a 310 quilômetros de Teresina, já comercializou este ano 166,5 toneladas de mel para o exterior e até agosto, quando termina a atual safra, a expectativa é de que as exportações do produto cheguem a 647,5 toneladas, o que representa o dobro do que foi vendido no ano passado. O presidente da Casa Apis, Antônio Leopoldino Dantas Filho, informou, na manhã desta quarta-feira (01), que no próximo dia 27, mais 11 contêineres, com cerca de 203,5 mil quilos de mel, serão embarcados para os Estados Unidos, principal mercado do produto piauiense, que também já é bem aceito em diversos países europeus.

A cooperativa, segundo Antônio Leopoldino, também dispõe de um estoque de cerca de 400 mil quilos de mel, o que corresponde a mais 24 contêineres. “Este mel vem de todas as regiões produtoras do Estado e está sendo beneficiado para poder ser negociado no futuro”, explica. O mel orgânico, produzido principalmente na região do Semiárido, é o destaque das exportações. O quilo do produto está sendo vendido para os Estados Unidos a US\$ 3,50 e a qualidade ajuda a consolidar o mercado americano.

A Casa Apis, criada em 2008, a partir de parceria entre os governos estadual e federal, reúne diversas cooperativas apícolas e atua diretamente no processo agroindustrial, tanto beneficiando como envasando e comercializando o mel produzido em cerca de 30 municípios da região de Picos. Participam do projeto 1,5 mil famílias.

A Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes (Comapi) também está festejando o sucesso do mel piauiense no exterior. De janeiro a abril deste ano foram comercializados, em torno de, 40 toneladas do produto e até o fim de junho outros cinco contêineres, com 90 toneladas, serão embarcados para a Europa.

Fonte: Ccom - Portal Az - Teresina/PI - Geral - 01/06/2011 -

<p style="text-align: center;">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</p>
