
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - O mel de abelhas; 3 - Embrapa Pantanal pode ampliar parcerias em apicultura; 4 - Mel de Venâncio Aires pode adoçar chá dos ingleses; 5 - Mel de abelhas: bom para a saúde e a beleza; 6 - Produção de mel cresce cerca de 30% ao ano no Brasil; 7 - Aracruz, Linhares e João Neiva produzem 30 toneladas de mel/ano; 8 - Exportações de mel têm expansão de 38%; 9 - Honduras será sede de congresso Centroamericano apícola; 10 - CEE - O mercado Internacional de Mel está paralisado; 11 - EUA - IMPORTAÇÕES DE MEL MÊS DE MAIO, 2011; 12 - CEE - NOVAS REGRAS OGM AFETAR AS EMPRESAS DE ALIMENTOS; 13 - Estudo verifica desaparecimento de abelhas na região; 14 - ARGENTINA- EXPORTAÇÕES DE MEL JUNHO 2011; 15 - La importancia de la calidad de los productos usados en Apiterpia; 16 - Sistema de inspeção animal ganha agilidade

1 - Momento de Reflexão

“O importante é ter caráter; porquê beleza acaba. Dinheiro se gasta. Somente os princípios permanecem.” - Autor desconhecido

2 - O mel de abelhas

É um dos alimentos mais ricos do mundo e é usado desde a pediatria até a geriatria, prolongando a vida, tonificando músculos, tecidos, nervos e órgãos em geral. O mel quando coletado e manipulado dentro de normas que conservem suas propriedades naturais é composto basicamente por açúcares, água, sais minerais, ácidos orgânicos, vitaminas B1,B2,B5,B6, C e proteínas. É rapidamente assimilado pelo organismo sendo por isso recomendado para qualquer tipo de insuficiência orgânica.

O mel também ajuda a aumentar a resistência contra uma série de doenças infecciosas. O mel é um produto biológico muito complexo a sua composição varia de acordo com a florada que lhe deu origem e das condições climáticas de cada região. O tipo de flor da qual as abelhas vão retirar o néctar é que vai determinar a cor, sabor e densidade de cada tipo de mel.

Assim por exemplo, podemos ter o mel de eucalipto, mel de jasmim, de laranjeira, o mel silvestre, entre outros. O mel cristalizado é uma garantia de que ele é puro e saudável. Você pode fazer o mel voltar à forma líquida, aquecendo em banho-maria à uma temperatura de no máximo 50°C. No entanto, este processo pode destruir alguns nutrientes e o ideal é que o mel que já esteja cristalizado, seja consumido assim mesmo. Apenas uma restrição: os diabéticos só devem consumir o mel, se forem liberados pelo médico ou nutricionista, pois é um alimento com grande quantidade de açúcar.

Fonte: Por Marco de Cardoso- Agência Estado - Diário do Grande ABC - Santo André/SP - Minuto -a-minuto - 20/07/2011 -

3 - Embrapa Pantanal pode ampliar parcerias em apicultura

A Embrapa Pantanal participou, no dia 16 de julho, do 7º Encontro de Apicultores de Mato Grosso do Sul, realizado em Três Lagoas. No evento, foram realizados contatos importantes entre a equipe

da empresa, produtores e instituições interessados nas tecnologias por ela geradas, adaptadas e/ou desenvolvidas.

A região de Três Lagoas está se tornando importante produtora de mel de eucalipto, cultura bastante disseminada naquela região para a produção de madeira, papel e celulose. “O mel de eucalipto tem boa aceitação no mercado. A coloração e as propriedades sensoriais agradam aos consumidores”, disse o pesquisador Vanderlei Doniseti dos Reis, da Embrapa Pantanal (Corumbá-MS), Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Com ele foram o assistente Sebastião de Jesus e os bolsistas Damião Teixeira de Azevedo e Rennan da Silva Rodrigues, que auxiliaram na tarefa de divulgar e transferir tecnologias de pesquisas em apicultura realizadas pela Embrapa Pantanal. O Encontro de Apicultores de Mato Grosso do Sul acontece a cada dois anos. Para Vanderlei, o encontro comprovou que tanto o público leigo quanto o técnico se interessam bastante pelas informações e publicações da Embrapa Pantanal. No estande da Unidade, foi grande a procura pelo material relacionado à apicultura e a outras áreas de pesquisa. Durante o evento, foram divulgadas, por exemplo, informações sobre os protocolos de segurança, acesso e georreferenciamento para a prática da apicultura em áreas de eucalipto.

Colmeias não podem ser instaladas próximas de redes de energia elétrica, em áreas de reserva legal nem em APPs (Áreas de Preservação Permanente). “Nas bordas dos plantios de eucalipto com as matas nativas, sem exploração direta, a atividade pode ser implantada”, explicou Vanderlei. Esse local é vantajoso, segundo ele, porque as abelhas vão buscar o pólen, o néctar e/ou a resina nas flores de eucalipto e/ou nas plantas apícolas das matas próximas ao apiário resultando em maiores produtividades mesmo na apicultura não migratória.

O pesquisador contou ainda que alguns clones de eucalipto que não florescem estão deixando de ser utilizados ou tendo a sua importância diminuída por grandes empresas desse setor. “Elas estão preocupadas com a questão social e sabem que a apicultura também tem essa função, pois gera empregos e renda nos mesmos locais onde instalam os seus plantios”, afirmou o pesquisador da Embrapa Pantanal.

A Unidade já desenvolveu o projeto “Consolidação da Apicultura como Estratégia para a Geração de Renda em Assentamentos Rurais de Corumbá, MS” e recentemente iniciou o “Apicultura como Estratégia para a Inserção do Desenvolvimento Rural Sustentável em Assentamentos de Corumbá, MS”, ambos financiados pelo Macroprograma 6 da Embrapa. Os macroprogramas fazem parte do Sistema Embrapa de Gestão e financiam as pesquisas da empresa. O número 6 trata exclusivamente de projetos de apoio ao desenvolvimento da agricultura familiar e a sustentabilidade do meio rural.

Fonte: MS Notícias - Campo Grande/MS - Economia - 20/07/2011 -

4 - Mel de Venâncio Aires pode adoçar chá dos ingleses

Uma pesquisa realizada pela Câmara Britânica do comércio exterior, do Rio Grande do Sul, indicou o município de Venâncio Aires como um promissor exportador de mel. Isso motivou a visita do presidente da Câmara Britânica a Venâncio Aires nesta terça-feira. Mauro Stormovski e a assessora de relações internacionais Mariana Laureano da Gama estiveram reunidos na Prefeitura com o prefeito Airton Artus, com o secretário geral de Governo Telmo Kist, com o secretário de Agricultura Fernando Heissler e com o presidente da Associação de Apicultores do município, Luciano Quintana de Carvalho.

A intenção do país europeu é exportar o mel produzido no município. No encontro foi discutida a possibilidade de Venâncio Aires comercializar este produto aos ingleses. Segundo o presidente da Associação venâncio-airesense de Apicultores (AVA), eles descobriram que o município exportou mel para a Alemanha, através de uma empresa de Santa Catarina, e por isso este interesse. "Hoje a AVA produz cerca de 30 toneladas por ano, mas podemos chegar a mais 50 toneladas com outros produtores do município e da região que ainda não são sócios", afirmou Carvalho.

Stormovski destacou que os ingleses introduziram o mel, como hábito, na alimentação, principalmente no café da manhã. "Nós temos o costume de tomarmos muito café aqui no Brasil. Na Inglaterra eles tomam muito chá e usam o mel em substituição ao açúcar", informou. Além disso, os ingleses adotaram o mel como um auxiliar na prevenção de doenças pelo seu alto valor nutritivo.

O prefeito Airton Artus diz que este interesse é a prova de que os negócios na economia do município estão cada vez mais intensos. Também é uma forma de fomentar e ampliar a agricultura familiar e a produção de alimentos no interior. O presidente da AVA segue mantendo contato com os representantes dos ingleses no país e espera que nos próximos dias tenha boas notícias para a associação de apicultores e para o município de Venâncio Aires.

Fonte: Assessoria de Imprensa - Central Sul de Jornais - Notícias - 20/07/2011 -

5 - Mel de abelhas: bom para a saúde e a beleza

O consumo de mel de abelhas é altamente benéfico para o nosso organismo e a nossa saúde. O consumo de mel de abelhas é altamente benéfico para o nosso organismo e a nossa saúde, pois está provado que é uma grande fonte de energia, que estimula a formação de glóbulos vermelhos porque possui ácido fólico, ajudando também a incrementar a produção de anticorpos. É antiséptico, antibiótico, conservante e adoçante natural. Se consumirmos regularmente estaremos enriquecendo a nossa alimentação, já que, tendo um efeito emoliente, auxiliará a digestão, vivificará e fortalecerá o tórax, o sistema nervoso e os pulmões.

Contem as vitaminas B, C, D e E, além de minerais, água e enzimas. Os seus efeitos sobre a pele são excelentes, já que, cura borbulhas, úlceras e todo o tipo de impurezas. Por exemplo: se fizermos uma máscara de mel de abelhas ou misturarmos 4 colheres de yogurte com 1 colher de mel e aplicarmos esta mistura sobre a pele irritada, conseguiremos um grande efeito calmante. O mel possui, portanto, uma propriedade grandemente embelezadora já que, se o aplicarmos regularmente sobre o rosto, ele pode reafirmar a pele e prevenir as rugas, tornando mais suave a pele seca. Aplique uma máscara de mel sobre o rosto e pescoço, duas vezes por semana, deixando atuar durante quinze minutos, no mínimo. Depois, retire com uma toalha úmida e verá os resultados.

Fonte: Jornal Nossa Cidade - Cambé/PR - Notícias - 22/07/2011 -

6 - Produção de mel cresce cerca de 30% ao ano no Brasil

Produção de mel cresce cerca de 30% ao ano no Brasil. O país ocupa a 11ª posição do ranking de produtores mundiais do produto. O Brasil ocupa a 11ª posição do ranking dos produtores mundiais de mel e essa produção cresce cerca de 30% ao ano no país. A colheita aumentou de 38 mil toneladas em 2009 para 50 mil toneladas no ano passado. Para falar sobre a safra de mel, a equipe do "Caminhos da Roça" foi até o Sítio Ja-Jo-Ju, em Patrocínio Paulista, nordeste do estado de São Paulo, que é uma região tradicional na produção do produto. A repórter Fernanda Mitzakoff

conversou com Célio Rodrigues, produtor, biólogo e especialista nesse mercado.

Fernanda Mitzakoff - Como é que é a produção aqui no sítio ? - Célio Rodrigues - Olha, a produção vai começar agora em agosto e a gente tem agosto, setembro, outubro, no máximo até novembro, que é exatamente a época da florada. Na primavera é a nossa melhor época. Em março tem uma florada mais específica, mas a grande safra mesmo do mel começa agora em agosto. A minha produtividade aqui 30kg por colméia, por ano.

Fernanda Mitzakoff - A sua ainda é boa ? - Célio Rodrigues - A minha é boa, a média nacional é quinze quilos por colméia por ano. Então eu estou com o dobro da produtividade nacional.

Fernanda Mitzakoff - Célio, qual é a expectativa para esta safra? - Célio Rodrigues - Nós percebemos que a flora tá um pouco atrasada em relação ao ano passado, mas a expectativa é boa. Nós esperamos que pelo menos dê algumas chuvas para sair as primeiras flores. É lógico que a abelha não pode ter muita chuva, mas se der algumas chuvas, principalmente agora no começo vai ajudar na florada.

Fernanda Mitzakoff - O mercado de mel está aquecido no Brasil? - Célio Rodrigues - É ele tem melhora ano a ano, a gente tem visto isso, porque existe uma conscientização da população de usar mais mel.

Fernanda Mitzakoff - Como estão as exportações? - Célio Rodrigues - As exportações estão bem, nós passamos por um período de embargo. O Brasil teve que corrigir algumas coisas que estava fazendo errado, mas hoje já voltou a exportar. Nosso mel é um mel praticamente orgânico.. Não vou falar que é orgânico, mas é um mel muito bem aceito na Europa, porque o tipo de abelha que a gente usa aqui, africanizada, não usa medicamento.

Fernanda Mitzakoff - E os resultados da enquete, confirmam as estatísticas oficiais, no Brasil, uma pessoa consome em média 128g de mel por ano, nos Estados Unidos esse consumo pode chegar a um 1,5kg.

Célio, a gente pode dizer que no Brasil esse consumo pode aumentar? Precisa de estímulo? Célio Rodrigues - É, precisa aumentar né. Um das razões que faz o mel ter esse consumo baixo, é porque o brasileiro encara o mel como remédio. Mel tem que ser tratado como alimento. Na Europa chega a ser consumido 2 kg por habitante, por ano . Não essa quantidade pequena nossa.

Fernanda Mitzakoff - A associação e cooperativas contribuem para o aumento da produção e também para o desenvolvimento, é isso mesmo Célio? Célio Rodrigues - Isso, inclusive em Franca a gente tem um grupo de apicultores. Na verdade esse grupo iniciou-se com um curso, que aconteceu lá no Parque Fernando Costa, e agora eles se reúnem uma vez por mês. E a gente tá formando primeiro uma associação, para depois chegar a uma cooperativa. Por que uma associação? Porque um pode trocar ideia com o outro.

Fernanda Mitzakoff - Vocês têm um prazo para quando os resultados positivos vão começar a surgir? Célio Rodrigues - A gente acredita que nessa safra agora, que é o melhor momento que a gente tem da abelha, o pessoal fica muito mais estimulado. Inclusive, que vai ter refinanciamento até outubro, a gente deve tá pronto. A formalização da associação deve acontecer mais ou menos outubro, novembro.

Fernanda Mitzakoff - O que você falaria agora para quem está em casa assistindo a gente, quais os

benefícios do mel sob o seu ponto de vista? Célio Rodrigues - O mel é fantástico e, como já falei, não pode ser tratado somente remédio, é também alimento. É um adoçante, você pode adoçar qualquer coisa com ele, não faz mal. Ele tem um, bactericidas, então realmente ele ajuda a combater algumas infecções né.

Fonte: Agrolink - Porto Alegre/RS - 22/07/2011- EPTV - Emissoras Pioneiras de Televisão

7 - Aracruz, Linhares e João Neiva produzem 30 toneladas de mel/ano

Anualmente, 32 famílias de produtores rurais de Aracruz, Linhares e João Neiva estão produzindo cerca de 30 toneladas de mel, com as colmeias montadas nas florestas de eucalipto da Fibria Celulose, em Barra do Riacho. A experiência de dois anos resultou em um produto de qualidade, exportado para os exigentes mercados europeu e norte americano. Os produtores formam o grupo das 32 famílias da Associação dos Apicultores de Aracruz (Apiara). No mês passado foram exportadas, por meio da Apidouro (SP), 20 toneladas de mel de eucalipto. A produção de mel é importante para complementar a renda das famílias que participam do projeto e que também são agricultoras, destaca o presidente da Apiara, Cleber Lecco Bertazo.

Ele, que também participa do programa, prefere deixar as colmeias nas florestas de eucalipto, entretanto, outros apicultores optaram por transferi-las para outras áreas para garantir a produção de mel durante todo o ano. Nos períodos em que as árvores de eucalipto estão sem flores eles transferem as colmeias para as plantações de café e também para as áreas ocupadas com pés de camará.

Hoje, estão nas florestas de eucalipto cerca de 300 caixas com as colmeias dos apicultores da Apiara. A contrapartida deles para a Fibria é a doação à empresa de dois quilos de mel por colmeia - a produção de cada colmeia varia de 30 a 50 quilos - que são doados para as comunidades nos programas sociais que contam com a parceria da empresa, explica Bertazo. A experiência da produção de mel foi tão positiva que os apicultores estudam a produção e comercialização de outros produtos como própolis e pólen. Um grupo de chineses já manifestou interesse na aquisição do própolis vermelho, que é mais raro e produzido a partir das flores de uma planta que se desenvolve na área de manguezal.

O analista de Operações florestais da Fibria, Jackson Ribeiro, destaca que os participantes do Programa Apicultura "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, explica, é resultado de um expressivo apoio de capacitação fornecido pela Fibria desde o começo do projeto. Os períodos de floração do café são em agosto, do camará em setembro e do eucalipto de dezembro a abril.

Fonte: Jornal Folha do Litoral - Aracruz/ES - Últimas Notícias - 22/07/2011 -

8 - Exportações de mel têm expansão de 38%

As exportações brasileiras de mel alcançaram US\$ 40 milhões no primeiro semestre, resultado quase 38% maior do que o registrado no mesmo período do ano passado (US\$ 29,1 milhões). Em volume, foram comercializadas 12,3 mil toneladas, contra 10,1 mil toneladas nos seis primeiros meses de 2010. Apesar do bom resultado de janeiro a junho, as vendas para o exterior no mês passado recuaram 29,54% em peso e 28,20% em valor em relação a maio. Foram exportados US\$ 5,8 milhões e 1,83 mil toneladas. Porém, o preço médio pago, de US\$ 3,22/Kg, foi 1,9% maior comparado ao mês anterior e de 10,65% ao mesmo período do ano passado.

De acordo com a coordenadora de Apicultura do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Fátima Lamar, duas hipóteses podem ter gerado essa queda nas exportações. "Supõe-se que os estoques de mel estejam baixos ou que o consumo interno tenha aumentado, pois, apesar da queda das exportações, o preço médio pago aumentou", justifica Lamar.

Já o diretor-geral da Central das Cooperativas Apícolas do Semi-Árido (Casa Apis), Antônio Leopoldo, acredita que os números são um reflexo do mercado internacional. Segundo ele, há uma grande oferta de mel indiano nos Estados Unidos, com preço mais baixo, porém, de pior qualidade. "Isso acaba interferindo no mercado, mas esse mel é de péssima qualidade, apenas para puxar o preço para baixo", explica. Leopoldo sugere ainda que a China possa estar por trás das exportações indianas para os Estados Unidos. "As características desse produto são iguais as características do mel produzido pela China, o que supõe que este país está tentando exportar mel para os Estados Unidos através da Índia", argumenta.

Destinos - Os Estados Unidos foram o principal destino do mel brasileiro em junho, com um total de US\$ 3,5 milhões, respondendo por 60,6% da receita das exportações e pagando o preço de US\$ 3,17/kg. A Alemanha ficou em segundo, com receita de US\$ 1,6 milhão, o equivalente a 28,41%, pagando US\$ 3,26/kg. O Reino Unido absorveu US\$ 247,3 mil dessas vendas, oferecendo US\$ 3,00/kg. E o quarto destino das exportações foi o Canadá (US\$ 210 mil) pagando o melhor preço, US\$ 3,54/Kg. Outros países importadores de mel do Brasil foram Espanha, Bélgica, China, México, Japão, Paraguai, Bolívia e Peru.

Vinte e sete empresas exportaram mel no primeiro semestre de 2011. Somente três empresas responderam por 51% do valor das exportações de mel do Brasil, no primeiro semestre deste ano: duas de São Paulo e uma de Santa Catarina. Outras oito empresas responderam por 35% da receita de exportação, através dos seguintes estados: três do Piauí, duas do Rio Grande do Norte, uma do Ceará, uma do Paraná e uma do Rio Grande do Sul.

Em junho, o Piauí passou a ser o maior exportador de mel do país, com 595 toneladas e US\$ 1,9 milhão, de acordo com dados divulgados pelo Sebrae. Já São Paulo fechou o mês com 479 toneladas e US\$ 1,5 milhão, seguido pelo Rio Grande do Sul, com 237 t e US\$ 736,9 mil, e Ceará, com 136 t e US\$ 445 mil.

O diretor-geral da Casa Apis atribui a ascensão do Piauí ao momento de melhoria do estado e ao crescimento dos pequenos produtores. "O mel produzido no Estado ganhou reconhecimento lá fora não só pela qualidade, mas também devido à estabilidade da produção, o que abriu novas portas no mercado", explica. Outro fator, segundo o diretor da Casa Apis, é o investimento em programas de capacitação. Os pequenos produtores de mel no Piauí participam de certificações e projetos desenvolvidos pela Central e pela Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplicio Mendes (Comapi).

O Sebrae apoia e capacita todos os produtores da Casa Apis com ações de tecnologia, mercado e certificação. Com o objetivo de aumentar a produção e a comercialização na apicultura, a instituição também realiza ações para o fortalecimento do cooperativismo, modernização da gestão, inovação tecnológica contínua do processo produtivo e ainda certificações em produção orgânica. (ASN)

Fonte: Diário do Comércio - MG - Abrasnet - Mercearia - 21/07/2011 -

9 - Honduras será sede de congresso Centroamericano apícola

Tegucigalpa - Esta semana tendrá lugar en el país "El VIII Congreso Centroamericano y del Caribe

de Integración y Actualización Apícola", el que abordará los desafíos de la producción apícola en la región. El evento se celebrará entre los días 27 al 28 de julio y tendrá la participación de autoridades políticas, como el mismo presidente Porfirio Lobo, y expositores del sector agrícola de Honduras, Guatemala, Argentina, entre otros.

Muro - Realidad Hondureña. Honduras incrementó su producción de miel de abeja en un 81% en comparación con el año anterior. La producción de miel en el país en el último ciclo productivo fue de 271.184 kilogramos. Martín Alfonso Lanza, secretario técnico de la Cadena Apícola, dijo que durante el ciclo 2008-2009 la producción fue de 145.403 kilogramos y en el ciclo 2009-2010 fue de 271.184 kilogramos, lo que representa un importante incremento.

Además, el número de colmenas en producción pasó de 13.850 a 28.615 en el período 2007-2010. Honduras posee un alto potencial para el desarrollo apícola; actualmente existen unos 2.486 apicultores divididos en cuatro regiones del país. La primera zona comprende Yoro, Comayagua, Francisco Morazán y Olancho, informó Lanza. Redactado con información de El Heraldo de Honduras.

Fonte: América Economía - Negocios & Industrias - 21/07/2011 -

10 - CEE - O mercado Internacional de Mel está paralizado

Written by Horacio Mezziga - Artículo escrito pelo Sr. Antonio Gomez Pajuelo - La parálisis del mercado de la miel es un hecho internacional, y la causa es el miedo a que salga una normativa europea obligando a etiquetar las mieles que contengan cualquier resto insignificante de polen transgénico como "contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM)". Esto puede disminuir sensiblemente la apetencia del mercado por las mieles que se encuentren en esa situación, y por consiguiente su precio, y afectar a una parte de las mieles que los acondicionadores ya han comprado. Les resumo la historia y situación de este proceso, hasta donde yo sé.

Desde febrero se está a la espera de que el Tribunal de Justicia Europeo (TUE) dictamine si la miel que tenga polen de un vegetal transgénico (colza, maíz o soja...) debe indicarlo en su etiquetado, aún si este polen están en proporciones mínimas y ha llegado a ella de una manera involuntaria, accidental, e inevitable, porque las colmenas estuvieran situadas en las proximidades del cultivo, o de plantas asilvestradas provenientes de un cultivo de algún año anterior. Se esperaba un dictamen para el mes de junio, pero se ha retrasado y aún no hay noticias de cuándo estará listo.

Todo este asunto viene de una denuncia de un apicultor aficionado de Baviera a Monsanto porque puso un campo experimental de maíz GM cerca de sus colmenas, y este la denunció por contaminar su miel y polen. Los análisis dieron presencia de polen de maíz GM en pequeñas cantidades, y el tribunal de Baviera le pasó la pelota al TUE para que este decidiera. El TUE encargó un dictamen a un abogado, Bot, que emitió su informe afirmando que la presencia de ese polen en la miel obligaba al apicultor a indicar en el etiquetado "contiene OGM".

Esto abriría una caja de los truenos, ya que, sin que la seguridad alimentaria de los consumidores se vea afectada, entra en lo posible que muchos de ellos dejen de considerar las mieles como productos naturales. También supondría, por extensión, la obligatoriedad de etiquetar como "contiene OGM" toda una serie de productos alimenticios que puedan cosecharse en las zonas próximas a estas plantas, así como sus derivados. Y esta misma norma podría tener que aplicarse a los productos alimenticios obtenidos en las proximidades de los demás transgénicos cultivados y a sus derivados, incluso si no son atractivos para las abejas: arroz, cereales...

Muchas empresas que tienen miel en sus almacenes, la mayoría procedente de Argentina, México, Uruguay... que puede estar afectada por esta situación se han alarmado, azuzadas por los principales laboratorios de análisis europeos que han visto en esta situación una oportunidad de abrir un nuevo campo analítico y han ofertado sus servicios de análisis de residuos de OGM en mieles, realizando una campaña de “concienciación del problema”.

Si esa propuesta de etiquetado es aprobada por el TUE, estas empresas se plantean como solución ultrafiltrar esas mieles, para, al menos, eliminar el polen de maíz, que es grueso, aunque no podrían eliminar ni el de colza ni el de soja, sin embargo, un análisis de las proteínas de esas mieles puede detectar residuos de proteínas de OGM. Esta inquietud ha provocado una cierta parálisis del mercado internacional de la miel y la consiguiente caída de precios, del orden de entre 0,20 y 0,35 €/Kg para mieles de zonas conflictivas.

Hay una gran presión de organismos del sector apícola, y muy particularmente de la federación de envasadores europeos, FEEDM, a través de las autoridades de los diferentes países, para conseguir que la propuesta del abogado Bot no sea aceptada. El TUE tenía que haber emitido ya un dictamen, pero se ha retrasado en el mismo, probablemente por el revuelo ocasionado por la propuesta. Se espera que esta sea rechazada, pero nunca se sabe lo que dictaminará un tribunal.

Para abundar en la alarma creada por los OGM en el público una noticia reciente: La UE ha sido incapaz de crear una normativa común sobre la prohibición o restricción de estos cultivos, y ha dejado que sea cada país miembro quien lo haga. Algunos países tienen ya restricciones, por ejemplo en Valonia, Bélgica, las colmenas deben ponerse a más de 600 m de campos de maíz transgénico. Por Antonio Gómez Pajuelo.

Fonte: <http://www.apinews.com/> - 19/07/2011

11 - EUA - IMPORTAÇÕES DE MEL MÊS DE MAIO, 2011

Written by Horacio Mezziga - No mês foram importados 20,020 toneladas (+57.7%), totalizando 60.7 milhões de dólares (+77.5%) a um preço médio em dólares por tonelada de 3,005 (+11.6%). No ano até à data foram importados 58,973 toneladas (+23.1%) para um valor total em dólares de 178.2 milhões (+45%) a um preço médio de 3,002 dólares por tonelada. Todas as percentagens em relação ao mesmo período do ano passado.

Fonte: <http://www.apinews.com/> - 19/07/2011

12 - CEE - NOVAS REGRAS OGM AFETAR AS EMPRESAS DE ALIMENTOS

Written by Horacio Mezziga - Fabricantes de alimentos enfrentam custos extras e os potenciais riscos dos OGM na cadeia alimentar como novas regras de OGM para alimentos para animais importados entrará em vigor na sexta-feira, adverte Cert ID Europa. O novo regulamento europeu da Comissão visa harmonizar as regras para o controle das importações de matérias-primas de países como a América do Norte e do Sul, que podem conter vestígios de organismos geneticamente modificados (OGM) não abrangidas por autorizações da UE. Estabelece uma "técnica zero 'de 0,1 por cento para a presença de OGM não autorizado em alimentos para animais importados, enquanto o nível de" tolerância zero "para o alimento ainda se aplica.

Fonte: [Fonte: http://www.apinews.com/](http://www.apinews.com/) - 19/07/2011

13 - Estudo verifica desaparecimento de abelhas na região

Existe a suspeita da doença Nosemose. A Cidasc vai realizar um estudo para avaliar o possível desaparecimento de abelhas na região. Existe a suspeita da doença Nosemose. Os apicultores já desconfiam na incidência da doença e remetem a ela a quebra da produção de mel, que já chegaria a 60%. O estudo deve ficar pronto nas próximas semanas.

A Nosemose é uma doença parasitária causada por um microsporídio que se localiza e se desenvolve no interior das células epiteliais do ventrículo, ou seja, no intestino médio das abelhas adultas. Os esporos Nosema apis são ingeridos com o alimento e destroem as células epiteliais encarregadas da digestão e assimilação, de tal maneira que não há aproveitamento conveniente do alimento ingerido.

Fonte: <http://www.apinews.com/> - 21/07/2011

14 - ARGENTINA- EXPORTAÇÕES DE MEL JUNHO 2011

Written by Horacio Mezziga - No mês foram exportadas 6,247 toneladas (+17%) no valor de 19.6 milhões de dólares (+20%) a um preço médio em dólares por tonelada de 3,144 (+3%). Em todo o ano foram exportadas 41,876 toneladas (+19%) no valor de 131.5 milhões de dólares (+25%) a um preço médio em dólares por tonelada de 3,141 (+5%). Todas as percentagens em relação ao mesmo período do ano passado.

Fonte: <http://www.apinews.com/> - 21/07/2011

15 - La importancia de la calidad de los productos usados en Apiterpia

La Apiterpia es la rama de la medicina, ciencia que se ocupa de mantener y/o restablecer la salud, con el uso de los productos de la colmena en su totalidad. Se habla de mantener la salud, que es una manera de decir: Hacer prevención. La Apiterapia la realiza en los hechos y no en el discurso. En Apiterapia se habla de seres humanos y no de enfermedades. Se trabaja para la salud y no para la enfermedad. Hay un enfoque total del ser humano y eso es lo que más la aleja de la medicina convencional como la vemos la mayoría.-

El paciente como el terapeuta deben empezar a pensar la salud, la enfermedad y la recuperación desde otro criterio. No basta ir al choque de los síntomas, eso a la larga solo es "maquillaje"; si bien en muchos casos menguar los síntomas implica mejorar la calidad de vida, la intención es restablecer el funcionamiento total de ese organismo, para que el proceso de enfermedad no tenga cabida en él. Dicho en otras palabras: Acompañar y ayudar a la naturaleza.-

Demasiadas veces se escucha que usando productos de la colmena no se han tenido resultados. Las más de las veces, la causa de esto es el deterioro del producto por desconocimiento, desde el apicultor hasta el vendedor. Los productos de la colmena usados en apiterapia deben ser excelentes, y la excelencia se logra no solo con trabajo y dedicación, sino también con capacitación.

Las buenas prácticas son obligadas en todo manejo, pero cuando de algo se esperan resultados sobre la salud, hay que extremar las medidas, dado que es mucho lo que está en juego. A veces hay contradicción entre lo que se entiende como producto "cuidado" como edulcorante y lo que debe ser cuidado para la salud. Por ejemplo, en el caso de la miel, si bromatología acepta alrededor de 70°

como temperatura máxima, para apiterapia no debemos superar los 40°.

Esto es aplicable a todos los productos de la colmena -en líneas generales- ya que muchas de sus acciones terapéuticas son mediadas por enzimas que se destruyen al superar esta temperatura. El producto podrá estar dentro de los estándares de calidad, pero es inocuo en cuanto a operar cambios terapéuticos. El caso de la jalea real es especial, dado que debe mantener la cadena de frío y estar siempre por debajo de los 4°.

El polen, muchas veces secado al sol o en secadoras que trabajan a alta temperatura se convierte en un manojo de fibra, calcio e hierro, perdiendo gran parte de sus maravillosas aplicaciones. Quizás el más estable sea el veneno de abejas, que soporta altas temperaturas, las que de todas maneras conviene evitar. Todos los productos de la colmena se ven afectados por la humedad y tienen higroscopicidad, es decir: Tendencia a absorber agua, entonces, la hermeticidad de los envases es imprescindible. También la luz directa les afecta, descomponiendo sus entidades químicas y haciéndoles perder capacidad terapéutica.-

Hoy -y mañana con más razón- es imprescindible saber trabajar bien. Con los apiterápicos tendremos una similitud de lo pasado con los nitrofuranos y las mieles sin contaminantes. Desde el rechazo de las partidas hasta el precio diferencial. El apicultor decidirá si quiere bueno o mal precio... Desde la formación en abril 2006, de la Asociación Argentina de Apiterapia, se ha abierto una puerta para el asesoramiento y apoyo a quienes lo necesiten. Se abrió una puerta de capacitación y es tarea de todos hacer que también sea un mercado de calidad y excelencia.-

Dr. Julio Cesar Díaz - epumer@infovia.com.ar - Presidente Asociación Argentina de Apiterapia - www.aadapiterapia.com.ar

16 - Sistema de inspeção animal ganha agilidade

A adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA) foi simplificada. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) alterou a norma que institui o sistema para desburocratizar a inclusão de estados, municípios e consórcios (de administrações estaduais e municipais).

A intenção é ampliar a quantidade de serviços de inspeção locais equivalentes ao federal, mantendo as garantias de segurança e inocuidade dos alimentos. Com a adesão ao sistema, estados, municípios e consórcios estarão aptos a qualificar indústrias locais a comercializar sua produção em todo o País.

Interessados em ingressar no sistema podem requisitar uma visita técnica do Mapa nos estados e municípios, logo quando solicitarem a adesão. Na visita técnica, os inspetores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) indicam como deve ser feito o plano de trabalho para adesão ao sistema, que inclui quesitos como controle de documentos e procedimentos de inspeção. www.agricultura.gov.br ou 0800.704 1995

Fonte: Em Questão - 26/07/2011

<p>SEAB DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - fone: 41 - 3313.4132 - fax: 41 - 3313.4031 - www.seab.pr.gov.br - andrades@seab.pr.gov.br</p>
--