
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Ministério da Agricultura aprova adesão do Estado ao Sisbi-Poa; 3 - Comitê discute programação das oficinas gastronômicas; 4 - Veneno de abelha no rosto é segredo de beleza; 5 - Produção de mel cresce no país, mas o consumo interno ainda é baixo; 6 - O mel da Louis Vuitton; 7 - Assembleia realiza audiência pública sobre profissionalização da Apicultura; 8 - Mel em pó é produzido por empresa de Mogi para o consumidor final; 9 - Apis Flora prepara biocurativo para queimaduras; 10 - Estudo mostra que própolis pode combater cáries e hipertensão; 11 - Pescadores recebem treinamento para criar abelhas no Pantanal; 12 - Apicultura cresce no âmbito do agronegócio; 13 - Apicultores se voltam ao mercado interno; 14 - “Mel pelo Turismo” é tema do Hora Técnica de hoje; 15 - Audiência debate projeto para os apicultores; 16 - Mel de Minas para adoçar o mundo.

1 - Momento de Reflexão

“Sei que meu trabalho é uma gota no oceano. Mas sem ele, o oceano seria menor.” - Madre Teresa de Calcutá

2 - Ministério da Agricultura aprova adesão do Estado ao Sisbi-Poa

Os técnicos do Ministério da Agricultura que realizavam desde a última segunda-feira (01) auditoria na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Cisboa) deram parecer favorável à adesão do Estado ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa). O resultado foi divulgado nesta quarta-feira (03) à tarde, pelo secretário da Agricultura, Pecuária e Agronegócio, Luiz Fernando Mainardi, acompanhado do diretor do Departamento de Defesa Agropecuária (DDA), Eraldo Leão Marques, e da coordenadora do Cisboa, Ângela Antunes de Souza.

Desde janeiro a Secretaria da Agricultura, por meio da equipe da Cisboa, trabalhava para sanar as falhas apontadas pelo Ministério da Agricultura (Mapa) em auditoria orientativa realizada no ano de 2009, que incluíam a organização de um plano contra a fraude econômica, adequação da legislação referente a análises físico-químicas de produtos, treinamento e capacitação continuados de pessoal e lotação de médicos veterinários e auxiliares na inspeção, além da adequação de alguns procedimentos administrativos. De 2009 a 2011 não foram adotadas as ações corretivas necessárias, uma vez que a adesão ao sistema não era considerada prioridade pela gestão anterior.

Com base naquele relatório e, principalmente, na nova política de Governo, em janeiro de 2011 iniciou-se na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio um processo de retomada dos debates sobre a adesão do Estado, tendo como meta obter a integral equivalência reconhecida pelo Mapa, realizar auditorias em todos os Serviços de Inspeção Municipal inseridos no Sisbi no RS e adequar todos os estabelecimentos registrados na Cisboa ao Sisbi em um prazo de cinco anos.

A auditoria ocorreu na central da Cisboa e no Matadouro de Aves Granja Pinheiros Ltda, em Presidente Lucena, Regional de Porto Alegre. Os auditores verificaram os procedimentos administrativos, o cadastro dos estabelecimentos, o cronograma de análises laboratoriais, lotação de pessoal, controle dos dados de produção dos estabelecimentos registrados, dentre outros. No

matadouro foi verificada a rotina do serviço de inspeção local, a implantação das Boas Práticas de Fabricação e também serviu para aferir se os procedimentos aplicados conferiam com aqueles apresentados na documentação verificada na Central.

Com a aprovação, o Rio Grande do Sul passa a ser o quarto Estado brasileiro a integrar o Sisbi. Antes, já estavam no sistema os Estados do Paraná, Minas e Bahia. No Rio Grande do Sul, os municípios de Rosário do Sul, Santa Cruz e Erechim já haviam aderido. Conforme Ângela Souza, o Cispoa tem registrados 340 estabelecimentos no Estado, que tem 202 municípios com o Sistema Municipal de Inspeção, que fiscalizam cerca de mil estabelecimentos.

Também a partir da adesão, o Estado poderá indicar os estabelecimentos registrados na Cispoa para integrar o sistema e estes poderão realizar o comércio interestadual de produtos de origem animal, com o selo Sisbi. O Estado será responsável, ainda, pelo acompanhamento dos municípios que aderirem ao sistema, após prévia auditoria do Mapa, e estes poderão indicar os estabelecimentos sob inspeção municipal para realizar comércio intermunicipal e interestadual.

Neste primeiro momento, o Rio Grande do Sul somente poderá indicar estabelecimentos da área de carnes (matadouros, fábrica de conservas cárneas e entrepostos), ficando para um segundo momento a auditoria para estabelecimentos de leite e derivados, mel, ovos e pescados. "Fomos aprovados com louvor", comemorou Eraldo Leão, ao reproduzir palavras dos técnicos do Ministério da Agricultura ao anunciarem o parecer favorável. Ângela Souza disse que, na opinião dos representantes do Governo Federal, o Rio Grande do Sul possui um dos melhores sistemas de inspeção sanitária.

Já o secretário da Agricultura, Luiz Fernando Mainardi, garantiu que, além dos benefícios econômicos, a grande vantagem desta adesão será verificada na saúde pública. "Vamos exercer uma fiscalização rigorosa, pois temos compromisso com a afirmação da agroindústria que produz com qualidade e dentro das normas sanitárias, oferecendo produtos confiáveis para a população", destacou.

Entenda - O Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa) opera em conformidade com os princípios e definições da sanidade agropecuária, incluindo o controle de atividades de saúde, sanidade, inspeção, fiscalização, educação, vigilância de animais, vegetais, insumos e produtos de origem animal.

Como parte do Suasa, está incluso o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa). O objetivo do Sisbi é promover a harmonização e padronização de procedimentos de inspeção de produtos de origem animal entre o serviço de inspeção federal, estadual e municipal, de maneira que os procedimentos e organização da inspeção se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Fonte: Rádio Sepé - Santo Ângelo/RS - Notícias - 04/08/2011 -

3 - Comitê discute programação das oficinas gastronômicas

Licores, molhos, pão de mel, bolos, tortas e batidas, entre outros produtos, que utilizam o o mel como ingrediente, serão fabricados nas oficinas de gastronomia do 1º Congresso de Apicultura e Meliponicultura da Amazônia, que será realizado de 20 a 22 de outubro, no Espaço Cultural em Palmas, e terá como tema **“Conservação de Polinizadores para uma Agricultura Sustentável”**. Para montar a programação das oficinas gastronômicas, a comissão formada por integrantes da

Secretaria da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário, Sesc, Senac e Provida - Programa Estadual de Alimentação e Melhoria da Qualidade de Vida, se reúne nesta quinta-feira, às 14h30, na Seagro.

A coordenadora do evento, representante da Seagro, médica veterinária Erika Jardim, reforça os benefícios do consumo do mel no dia-a-dia. “É um forte aliado na luta contra o stress, o cansaço e a insônia e ajuda a prevenir ou combater doenças respiratórias. Além de saboroso, o mel é rico em nutrientes, possui vitaminas, sais minerais e proteínas e tem a vantagem de não conter gordura nem colesterol. Por isso, a importância das oficinas”, pontuou.

Erika Jardim informou que o congresso vai reunir representantes de todos os Estados da região Norte e a expectativa dos organizadores é de que sejam inscritas aproximadamente 700 pessoas para participar das clínicas tecnológicas, oficinas, minicursos, palestras e mesas redondas, além da feira de produtos à base de mel. Já como visitantes a expectativa é que seja em torno de três mil pessoas e 30 expositores.

O objetivo geral do congresso é fortalecer a apicultura e a meliponicultura nacional e regional, através da divulgação de informações, do intercâmbio de conhecimentos e tecnologias e da promoção de negócios. Apicultores, meliponicultores, associações, cooperativas, empresas, pesquisadores, técnicos e especialistas, sindicatos rurais, universidades e centros de pesquisa, consumidores e representantes do setor de comercialização e de distribuição formam o público alvo. O valor da inscrição para a participação de técnicos será de R\$ 120,00, para o apicultor associado na Fetoapi – Federação Tocantinense de Apicultores será R\$ 60,00 e para o apicultor não associado R\$ 80,00. Estudantes pagarão R\$ 25,00.

Fonte: Jornal Stylo - Previdência - 04/08/2011 -

4 - Veneno de abelha no rosto é segredo de beleza

Mulher do príncipe Charles usa máscara que promete ser uma alternativa orgânica ao BotoxCamilla Parker Bowles, duquesa da Cornualha e mulher do príncipe Charles, declarou publicamente ser fã de uma máscara anti-aging (antienvelhecimento) feita à base de veneno de abelhas de uma empresa britânica e, com isso, assegurou para a companhia um contrato de 100 milhões de libras (cerca de R\$ 300 milhões) com a China, segundo divulgou o jornal inglês Daily Mail.

Camilla Parker Bowles disse ser fã de máscara de veneno de abelha. A máscara promete ser uma alternativa orgânica ao Botox, para reduzir linhas finas e retardar o processo de envelhecimento. Desenvolvido por Deborah Mitchell para a marca Heaven, o produto custa cerca de 55 libras (R\$ 165) e promete reduzir 10 anos na aparência de mulheres de meia-idade. Deborah Mitchell assinou contrato com 2.500 salões e lojas chinesas para distribuir seus 150 produtos, que incluem máscaras, tônicos, hidratantes e cremes de celulite e usam apenas ingredientes orgânicos. A publicidade gratuita feita pela duquesa, certamente ajudou.

Fonte: Terra - Mais Brasília.com - Brasília/DF - Beleza - 04/08/2011 -

5 - Produção de mel cresce no país, mas o consumo interno ainda é baixo

Segundo especialistas, o brasileiro não conhece ainda todas as propriedades do produto. Agência Notisa - Segundo o Sebrae, em 2009, o Brasil quebrou o seu recorde de exportação de mel, gerando receita superior a 65 milhões de dólares. Nas últimas décadas, a produção de mel no país cresceu

significativamente, atingindo 40 mil toneladas anuais, em 2003, e posicionando o país como o décimo primeiro no ranking mundial. Segundo o agrônomo Omar Jorge Sabbag e o zootecnista Daniel Nicodemo, ambos professores da Universidade Estadual Paulista, o mercado brasileiro de produtos apícolas está avaliado, atualmente, em 360 milhões de dólares anuais, e pesquisas demonstram um potencial, a curto prazo, acima de 1 bilhão de dólares.

No estudo “Viabilidade econômica para produção de mel em propriedade familiar”, os professores explicam que a vasta biodiversidade da flora brasileira possibilita a obtenção de méis em todas as regiões do Brasil, durante todos os meses do ano, com cores, aromas e sabores únicos. Eles também dizem que, diferentemente da maioria das outras explorações agropecuárias, a apicultura gera pequeno impacto ambiental e favorece a manutenção dos ecossistemas, por causa da polinização, e que esta atividade tornou-se instrumento de inclusão econômica e alternativa de emprego e renda. “No Brasil, estima-se que 350 mil pessoas vivam com a renda da apicultura.

Outra característica responsável pelo seu crescimento são as condições favoráveis à criação destes insetos encontradas em todas as regiões. Além disto, o apiário não necessita de cuidados diários, permitindo que os apicultores tenham outra fonte de renda”, dizem. Entretanto, eles ressaltam no artigo que a atividade exige profissionalização, inclusive com o enfoque de que a ocupação na apicultura deve ser exercida como a atividade econômica principal do indivíduo, pois ainda é vista, por muitos, como atividade secundária e paralela às suas atividades profissionais. No estudo, publicado em março na revista Pesquisa Agropecuária Tropical, os pesquisadores fizeram um levantamento do custo dessa atividade em uma propriedade familiar. Segundo os resultados, a produção gerou um custo total de R\$ 16.400,13, para produzir mel em 200 colmeias/ano.

Na análise da rentabilidade, os pesquisadores verificaram um índice de lucratividade de 46,01% (mais representativo, em comparação a outros sistemas de exploração agrícola), bem como produção final de 8.500 kg/ano. Contudo, Omar e Daniel lembram que, embora a produção tenha aumentado nos últimos anos, o mel brasileiro acaba indo em sua maioria para o exterior. “O consumo per capita anual brasileiro de mel ainda é muito pequeno (abaixo de 300 g), principalmente quando comparado com o dos Estados Unidos e da Europa, que podem chegar a mais de 1 kg- ano”, dizem.

De acordo com eles, as razões fundamentais para este fato são o baixo nível de renda e a falta de hábito de consumo da população brasileira, decorrente do desconhecimento das propriedades do produto, além da falta de propaganda. Para ver o artigo na íntegra, acesse: <http://www.revistas.ufg.br/index.php/pat/article/view/10414>.

Fonte: Agência Notisa (science journalism – jornalismo científico) - BBC News - O Portal de Notícias do Centro-Oeste - Últimas Notícias - 04/08/2011 -

6 - O mel da Louis Vuitton

Saiu a primeira colheita das 3 colméias urbanas da Louis Vuitton, instaladas desde 2009 no teto da sede da marca, em Paris. O mel foi batizado de La Belle Jardinière. No rótulo da embalagem está a origem do produto: "produzido em Paris pela Louis Vuitton". O pote será enviado como um mimo para uma lista especial de clientes.

Fonte: NE10 - Recife/PE - Blogs - 04/08/2011 -

7 - Assembleia realiza audiência pública sobre profissionalização da Apicultura

A Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul (AL-MS) realiza a audiência pública “Apicultura: Profissionalizar para Melhorar” na próxima quarta-feira (10), às 13 horas. A audiência, proposta pelo deputado estadual Marcio Fernandes (PTdoB), tem o objetivo de discutir a proposta de um projeto de lei para normatizar a instalação de apiários em Mato Grosso do Sul.

Entre os pontos a ser abordados estão a instituição de normas referentes ao cadastro estadual dos produtores e o georreferenciamento. Estima-se que haja cerca de 700 apicultores ou meliponicultores no Mato Grosso do Sul.

Fonte: CapitalNews - Campo Grande/MS - Política - 08/08/2011

8 - Mel em pó é produzido por empresa de Mogi para o consumidor final

Novidade, em fase de avaliação, oferece mais praticidade e tem como alvo os adeptos dos produtos naturais. Linha completa de produtos da MN Própolis está disponível em sua loja, na Vila Industrial, em Mogi. Com sede em Mogi das Cruzes e especializada na fabricação de produtos apícolas e naturais, chás, alcoólicos e destilados alcoólicos, a MN Própolis lançou o mel em pó destinado ao consumidor final. Até então, as marcas existentes no mercado destinavam o produto apenas para o setor industrial. Com esta novidade, a empresa mogiana, que já é referência no beneficiamento e na produção de derivados de mel de abelha, ampliou a sua gama de produtos neste segmento, que inclui o própolis, a geleia real e o pólen apícola.

O principal destaque do mel em pó feito pela MN Própolis é a quantidade maior de mel, produzido com 60% deste nutriente natural, enquanto o destinado às indústrias possui 10%. "Nosso objetivo é que o mel em pó seja utilizado para adoçar chás e sucos, além do uso culinário, por isso, a concentração maior de mel. Este item vai atender o público consumidor adepto dos produtos naturais", revela Joel Kashiwaba, do Departamento Comercial da empresa.

Segundo ele, o objetivo é oferecer mais praticidade ao consumidor, principalmente os que apreciam os produtos funcionais e prezam pela facilidade. O processo de fabricação para obter o mel em pó mantém as mesmas características e nutrientes em comparação à sua forma original. "A produção envolve a mistura de maltodextrina (carboidrato proveniente do amido de milho) ao mel e a secagem do produto, sem perder suas propriedades", explica Kashiwaba.

A novidade está disponível apenas para o mercado interno. O mel em pó, além de substituir o açúcar, também pode ser utilizado na preparação de bolos, tortas, sorvetes e biscoitos. Em uma primeira etapa, a MN Própolis fez um lote de mel em pó apenas para avaliação do mercado. Conforme a sua aceitação, a empresa estuda colocar uma nova remessa no varejo. O mel em pó está disponível em embalagens de 500 gramas. A empresa utilizou o maquinário existente e não houve necessidade de novos investimentos ou de aumentar o quadro de funcionários.

Mel - A empresa com sede em Mogi beneficia 70 toneladas de mel por ano, que é destinado totalmente para o mercado interno. Os principais Estados consumidores são o Rio de Janeiro, Paraná e São Paulo. Já a produção de própolis atinge entre 20 e 25 toneladas por ano e segue quase que integralmente para exportação. "O Brasil consome apenas 1% da nossa produção de própolis", diz Kashiwaba.

A empresa recebe o mel dos seus apiários em fazendas orgânicas distribuídas em três unidades e localizadas em Paraibuna (SP), Barra do Chapéu (SP) e Juiz de Fora (MG), onde são realizadas pesquisas sobre apicultura, agricultura orgânica e produção de produtos apícolas orgânicos com

certificação internacional.

Fonte: Mogi News - Agronegócios - 07/08/2011 -

9 - Apis Flora prepara biocurativo para queimaduras

No momento, a Apis Flora aguarda que a Fapesp analise sua solicitação por cerca de R\$ 500 mil para iniciar a próxima fase do projeto. No momento, a Apis Flora aguarda que a Fapesp analise sua solicitação por cerca de R\$ 500 mil para iniciar a próxima fase do projeto. A Apis Flora, empresa de Ribeirão Preto que comercializa itens à base de plantas medicinais, mel e outros derivados da criação de abelhas, está desenvolvendo dois produtos que prometem ajudar no tratamento de queimaduras.

O mais recente é um curativo natural desenvolvido com celulose bacteriana e extrato de própolis, substância resinosa usada pelas abelhas na construção e proteção da colmeia. O produto foi desenvolvido em parceria com o Instituto de Química da Universidade Estadual Paulista (Unesp) em Araraquara e contou com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, a Fapesp.

O desenvolvimento do curativo envolveu a obtenção de membranas de celulose produzidas pela bactéria *acetobacter xylinum*. "Essa celulose é altamente resistente, é mais pura que a celulose convencional e possui uma elevada capacidade de absorção de água", diz a gerente de pesquisa, desenvolvimento e inovação da Apis Flora, Andresa Berretta. Essa membrana foi usada como matriz para a liberação gradual de extrato de própolis, substância que é incorporada ao produto.

De acordo com Andresa, o objetivo é unir as qualidades da membrana de celulose com as propriedades antimicrobiana e cicatrizante do própolis. "A proposta foi chegar a um curativo totalmente natural usando recursos biotecnológicos", afirma. A primeira etapa do trabalho envolveu também testes *in vitro* para verificar as propriedades antimicrobianas do produto. A análise permitiu ainda avaliar o sistema de liberação gradual de própolis. "Temos a expectativa de que o tempo de cicatrização será reduzido com o produto", diz Andresa.

No momento, a Apis Flora aguarda que a Fapesp analise sua solicitação por cerca de R\$ 500 mil para iniciar a próxima fase do projeto. Segundo a pesquisadora, o parecer da entidade deve sair até o final do ano. Essa etapa englobará testes em animais e humanos e deve durar dois anos. A empresa planeja ainda desenvolver uma nova rota biotecnológica para a produção da membrana de celulose. "Estamos isolando a bactéria para termos uma cepa própria. Queremos otimizar a produção", afirma Andresa.

Sem toque - O outro produto desenvolvido pela empresa é um gel com extrato de própolis, também voltado ao tratamento de queimaduras. De acordo com Andresa, a substância fica em estado líquido em baixas temperaturas, permitindo que seja borrifado sobre os ferimentos. Ao entrar em contato com a pele, o calor corporal faz a substância se transformar em gel. O desenvolvimento do gel terminou em 2007, quando Andresa concluiu seu doutorado na Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (USP).

Na época, o produto foi testado em 31 pacientes e ficou comprovada sua eficácia em relação a uma pomada sintética usada em casos de queimadura. "No tratamento convencional a cicatrização levou de 11 a 12 dias. Com o nosso produto, esse tempo foi reduzido para 8 a 9 dias", diz Andresa. Ambos os produtos ainda não são produzidos em escala pela Apis Flora. O motivo é que a empresa

precisava de uma área adequada às exigências de boas práticas de fabricação de medicamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

A certificação foi conseguida em maio, após a empresa investir R\$ 5 milhões na adequação de sua fábrica em Ribeirão Preto. Parte desse recurso veio de um empréstimo do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) no valor de R\$ 2,95 milhões, no âmbito do Programa de Apoio ao Desenvolvimento da Cadeia Produtiva Farmacêutica (Profarma).

Fonte: Brasil Econômico - São Paulo/SP - Capa - 05/08/2011 -

10 - Estudo mostra que própolis pode combater cáries e hipertensão

Apenas seis toneladas anuais de própolis são aproveitadas. Todos sabem que o própolis, produzido pelas abelhas, tem alto poder nutritivo. A novidade agora descoberta pela Universidade Nacional Autônoma do México (UNAM) é que essa substância pode ser usada no combate às cáries e, além disso, os cientistas estão estudando a possibilidade do própolis auxiliar também no combate à hipertensão.

O própolis possui uma estrutura química que é variável, dependendo de fatores como a floração, a estação do ano e também a região na qual os insetos fazem suas coletas. O objetivo da pesquisa é fomentar o uso e o aproveitamento de um recurso considerado “desperdiçado” no México. Os pesquisadores estimam que apenas seis toneladas anuais de própolis são aproveitadas, isso porque o país está na sexta colocação em produtor de mel do mundo. Hoje, essa substância é muito usada na prevenção do tratamento da tosse, mesmo que a sua ação terapêutica seja variada e sirva também para o tratamento de outros casos como cicatrizes, alergias, inflamações, dores e vírus.

“O própolis tem diversas propriedades importantes para a saúde, entre elas, podemos citar o seu efeito antioxidante e bactericida”, ressaltou a médica veterinária e tutora do Portal Educação, Danielle Pereira. O governo mexicano apoia a pesquisa que desenvolve um projeto para determinar o efeito cardiovascular dos compostos de própolis. Em outros países, a substância é utilizada em doenças cardíacas, de circulação e hipertensão.

Fonte: JorNow - Ribeirão Preto/SP - Home - 18/07/2011 -

11 - Pescadores recebem treinamento para criar abelhas no Pantanal

A Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer), em parceria com a Organização Não-Governamental (ONG) Eco Três e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), implanta um projeto para instalação de apiários e recuperação da mata ciliar nas comunidades de pescadores e indígenas na região sul do Pantanal, nos municípios de Santo Antônio de Leverger e Barão de Melgaço. O projeto pretende atender cem famílias que vivem da pesca dando oportunidade em ter outra fonte de renda, principalmente no período da piracema.

O biólogo da Empaer, João Bosco Pereira, fala que o projeto começou há 15 dias, com a instalação de colmeias nos galhos das árvores, suspensas a uma altura de dois metros do chão, penduradas por arames. Conforme Bosco, essa inovação tecnológica evita a ação dos predadores como formigas, cupins, tamanduás e maiores problemas no período das chuvas. As colmeias foram instaladas na comunidade Trindade, em Santo Antônio de Leverger e cada família terá direito a cultivar três colmeias.

Técnicos do Senar qualificam e treina as famílias interessadas na atividade apícola com orientações teóricas e práticas sobre a criação de abelhas africanizadas - *Apis mellifera*. Ao todo, serão 300 colmeias em produção até o final de 2012. Paralelamente à instalação das colmeias acontecerá o plantio de mudas nativas para recuperação da mata ciliar com plantas melíferas para enriquecer o pasto apícola. “O treinamento é fundamental, pois a abelha é considerada o animal que mais mata. Conhecer o manejo é ideal para criação que requer pouco esforço e apenas cuidado”, relata Bosco.

Em Mato Grosso, uma colmeia produz em média 30 quilos de mel por ano, na região do Pantanal a produção duplica, ou seja, atinge 60 quilos de mel/ano, segundo o biólogo da Empaer. Ele espera uma produção de até 50 quilos/ano/colmeia e calcula um rendimento de R\$ 3 mil por família. No mercado, o mel é vendido a R\$ 20,00 o quilo, o produtor com três colmeias poderá extrair 150 quilos de mel/ano e passar o período da piracema com lucro e renda. “A atividade é bem simples e o apicultor vai dispor de apenas nove horas de trabalho por colmeia/ano, com três caixas, apenas 27 horas”, destaca João Bosco.

O projeto é abrangente, busca a viabilidade econômica, social e também a preservação da natureza. Na próxima semana o técnico da Empaer e parceiros irão se reunir com representantes da Colônia de Pescadores dos municípios para traçar metas na qualificação e implantação das colmeias.

Fonte: Primeira Hora - Rondonópolis/MT - Home - 08/08/2011 -

12 - Apicultura cresce no âmbito do agronegócio

A criação de racional de abelhas vem obtendo destaque no âmbito do agronegócio brasileiro desde os anos 80, quando o movimento ruralista passou a divulgar a importância da alimentação natural na melhoria da qualidade de vida do homem. E junto com essa busca, houve aumento do consumo dos produtos da apicultura, possibilitando a valorização do apicultor e consequentemente melhor remuneração.

A criação de abelhas, que era exclusiva das regiões Sul e Sudeste, passou a ser praticada também nas regiões Norte, Nordeste e no Centro-Oeste. Além das possibilidades de produção para suprir o mercado interno e externo, a atividade apresenta uma possibilidade real de aumento de renda para os produtores, principalmente na agricultura familiar e nos assentamentos rurais, pois pode ser uma atividade rural lucrativa, e que, exige pouco volume de investimento para iniciar a criação.

Outro aspecto positivo, é de não exigir dedicação exclusiva, permitindo aos apicultores desenvolver outras atividades assegurando a diversificação da produção na pequena propriedade, ser ecologicamente correta e contribuir com a polinização das plantas e florestas. A consolidação da boa fase de apicultura ocorreu em 2001 com a abertura do mercado internacional para o mel brasileiro. O Estado de Goiás, por se encontrar no bioma cerrado, conta com as floradas naturais, sendo responsável pela produção do mel silvestre, que é líder na preferência do mercado brasileiro.

Para fortalecer a cadeia produtiva do mel no Estado, a EMATER, em conjunto com os órgãos parceiros, vem trabalhando o programa de DRS do Mel e APLs Apícolas nas regiões da Estrada de Ferro, Norte, Noroeste (Serra Dourada), Entorno do DF/Nordeste e Sudeste, onde há uma maior concentração de apicultores, floradas nativas de boa qualidade, clima favorável e fronteiras para ampliar a produção.

Fonte: Assessoria de Imprensa da Emater - Mercado Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 18/07/2011 -

13 - Apicultores se voltam ao mercado interno

Com a baixa do dólar, procura pelo produto diminuiu. Os apicultores rio-grandinos estão mais focados no mercado interno e deixando de lado as exportações. A mudança é reflexo da baixa do dólar que fez o preço do mel destinado a outros países cair. A procura pelo produto para este fim também diminuiu.

O preço do mel, que costuma ser comercializado em grande quantidade principalmente para países da Europa, por meio de atravessadores, não tem passado de R\$ 3,40 o quilo. Normalmente o valor pago aos apicultores gira em torno de R\$ 5,00. Como a procura também diminuiu, os negócios se tornaram menos vantajosos e a cooperativa preferiu voltar os esforços para ampliar as vendas na própria cidade, pelo menos enquanto o cenário externo não melhorar.

Depois que o mel passou a fazer parte da lista do governo de produtos essenciais para a merenda escolar, esse mercado tem se mostrado uma boa alternativa de lucro para a apicultura. Em Rio Grande pelo menos 70 escolas e seis creches já adotaram o mel nas refeições.

Fonte: Diário Popular - RS - Pelotas/RS - Rural - 08/08/2011 -

14 - “Mel pelo Turismo” é tema do Hora Técnica de hoje

Neste dia 10, às 21h, na TV Zoom, o tema “A produção de mel para o desenvolvimento de Nova Friburgo pelo turismo” será debatido pelo engenheiro agrônomo Cristiano de Carvalho Valladares, coordenador da Câmara Técnica de Agroindústria e diretor técnico da Valtex, e o médico veterinário Luis Moraes, do Apiário Amigos da Terra, no programa Hora Técnica, da Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Nova Friburgo (Aeanf). A intermediação será do jornalista Paulo de Carvalho.

O mel - produto da laboriosa atividade das abelhas - pode, além de saborosa presença à mesa, transformar-se de atividade secundária e de lazer em fator de desenvolvimento econômico. No início da década de 90 do século passado, o Apiário Amigos da Terra - fruto da decisão de concentrar na produção de mel todo um projeto de preservação do planeta e colaboração com a natureza, inicialmente baseado na agricultura orgânica e procedimentos alternativos — iniciou suas atividades de forma espontânea, sem estratégia de divulgação e marketing, com atenção em pequenas lojas.

Em 2002 a China, que era o maior produtor mundial de mel, saiu do mercado. Com isto o preço do mel triplicou. Diante do aumento da demanda por mel, o Apiário decidiu voltar-se para o turismo e iniciou alguns “fantours” - visitas organizadas para certos grupos de pessoas definidos. A partir de um contato inicial com escolas do Rio de Janeiro, passou a desenvolver um “turismo pedagógico”. Isto levou à criação do Museu do Mel, cadastrado no Ministério da Cultura.

O bom resultado financeiro, fator de desenvolvimento econômico da cidade, estendeu-se até início deste ano. Com a tragédia houve uma retração de 70% a 80% nos negócios. Não obstante, tendo seu produto conhecido em função do turismo, foi escolhido numa rodada de negócios feita por supermercado do Rio de Janeiro - este indício de recuperação do empreendimento evidencia-se como uma das muitas ações em andamento para a recuperação econômica da cidade.

Fonte: A Voz da Serra - Home - 10/08/2011 -

15 - Audiência debate projeto para os apicultores

O evento que acontece a partir das 13 horas terá como tema. Com cerca de 700 apicultores, o setor apícola de Mato Grosso do Sul será tema de audiência pública hoje na Assembleia Legislativa. O evento que acontece a partir das 13 horas terá como tema "Apicultura: Profissionalizar para Melhorar", proposta pelo deputado estadual Marcio Fernandes (PTdoB).

Na audiência será discutida a proposta de um projeto de lei para normatizar a instalação de apiários em Mato Grosso do Sul. Dentre os pontos que deverão ser abordados no projeto constam a instituição de normas referentes ao cadastro estadual dos produtores e o georreferenciamento.

Fonte: Correio do Estado - Campo Grande/MS - Política - 10/08/2011 -

16 - Mel de Minas para adoçar o mundo

Produtos apícolas do estado ganham mercado fora do país. Exportações cresceram 50,7% no primeiro semestre. O mel de Minas está adoçando a boca dos estrangeiros. Prova disso é que as exportações mineiras de produtos apícolas (que englobam mel natural e cera de abelha) não param de crescer. Os embarques aumentaram 50,7% no primeiro semestre, em comparação com igual período de 2010, e movimentaram US\$ 2,7 milhões, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC) que foram analisados pela Superintendência de Política e Economia Agrícola (Spea) da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

"Nos primeiros seis meses do ano, as vendas externas mineiras de produtos apícolas foram destinadas a oito países, sendo os principais compradores o Japão, Estados Unidos e Alemanha, que juntos compraram o equivalente a 98% das exportações mineiras", diz Márcia Aparecida de Paiva Silva, assessora técnica da Spea. Ela destaca a Alemanha, que registrou aumento de 490,1% nas importações e passou de quarto para terceiro maior importador, entre o primeiro semestre de 2010 e este ano, ultrapassando o Reino Unido.

O mel registrou maior incremento entre os produtos apícolas, equivalente a 77,5%, entre o primeiro semestre de 2010 e 2011. As exportações do produto chegaram a US\$ 833,6 mil, que corresponderam a 30,6% das vendas externas do segmento. Segundo Márcia Silva, a participação percentual do comércio de mel natural para fora do país vem apresentando trajetória crescente desde 2008.

Já as vendas de ceras de abelha, que incluem a própolis, somaram US\$ 1,9 milhão em 2011, incremento de 41,3% em relação ao montante apurado em igual período de 2010. Nos primeiros seis meses do ano, a receita de exportação desses produtos atingiu o maior valor histórico, o que mostra o alta da aceitação no mercado internacional. O Japão foi o principal mercado de destino das ceras de abelha mineiras, com registro de compras de 97,5% das vendas externas de Minas.

Fonte: O Estado de Minas - Abrasnet - Mercearia - 09/08/2011 -

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
