
LEIA NESTA EDIÇÃO

1- Momento de Reflexão; 2 - Seminário Brasileiro de Própolis e Pólen; 3 - Colocan microchip en abejas de Salamanca para medir su índice de mortandad; 4 - Transgênicos ponen en grave riesgo la apicultura chilena; 5 - SC: Secretaria da Agricultura recebe a Federação dos Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina; 6 - Projeto vai garantir aumento da produção de abelhas rainhas; 7 - Apicultores do oeste do Paraná buscam produção com qualidade; 8 - Agenda da Semana do Presidente da CBA em Brasília; 9 - Agrotóxicos estão matando abelhas; 10 - La Argentina proyecta producción de más de 70.000 Tn de miel en 2011; 11 - Mel contaminado por pólen transgênico não poderá ser livremente comercializado na Europa; 12 - Chapada Diamantina produz mel orgânico certificado; 13 - Cientistas usam microchips em abelhas para investigar esvaziamento de colmeias; 14 - Saiba mais sobre o mel e explore todos os seus benefícios.

1- Momento de Reflexão

"O que é ser livre? É não termos vergonha de sermos quem somos" - Nietzsche

2 - Seminário Brasileiro de Própolis e Pólen

25 A 28/10/2011 - Ilhéus – Bahia – Inscrições Abertas – Vagas Limitadas - www.ceplac.gov.br/paginas/sbpp

Ediney de Oliveira Magalhães - Eng. Agrônomo - MSc Fiscal Federal Centro Regional de Apicultura do Sul da Bahia Ministério da Agricultura e Abastecimento - CEPLAC/CEPEC

3 - Colocan microchip en abejas de Salamanca para medir su índice de mortandad

La provincia de Salamanca acoge un proyecto pionero en España que consiste en la colocación de microchip en una población representativa de abejas, con el fin de estudiar su alto índice de mortandad, un fenómeno denominado "desabejamiento". La investigación se va a canalizar a través de la Asociación de Apicultores de Salamanca, en colaboración de unos laboratorios de Granada, ha informado hoy a EFE su presidente, Castor Fernández.

Las abejas seleccionadas llevan un microchip en la parte del tórax de donde se van a obtener datos a diario. El microchip es rectangular, mide 2 milímetros de largo y 1,5 milímetros de ancho, y estará conectado de forma inalámbrica con un dispositivo situado en la piqueta (agujero de entrada y salida) de la colmena, para saber las veces que entra y sale al día la abeja. El "desabejamiento" hace que las abejas se mueran y se pierdan numerosas colmenas, que luego son muy difíciles de recuperar.

Esta enfermedad, aún por diagnosticar, provoca que las abejas mueran por agotamiento, después de los quince primeros días de la floración. Los pesticidas podrían ser uno de los factores del "desabejamiento", que provoca que haya años donde mueren más de un 30% de las abejas. Las abejas experimentales tendrán colocados los microchip entre uno y dos años y también serán sometidas a pruebas de estrés, mediante la colocación de cera limpia y cera contaminada en el interior de las colmenas.

Otro de los objetivos del estudio es el de acabar con el efecto devastador del ácaro denominado

"varroa destructor", que es capaz de introducirse entre los alveolos de los panales. Según los apicultores salmantinos, cuando la reina pone los huevos en los alveolos del panal, la "varroa" se mete en ellos antes de que la abeja los cierre con cera y cuando a los 21 días nacen las crías, estos ácaros se comen las patas y las alas y, por tanto, las abejas obreras nacen con malformaciones.

Inmediatamente, las abejas expulsan de la colmena a este tipo de crías, ya que no son aptas para la elaboración de miel, un factor que reduce en gran medida la producción apícola. En la provincia de Salamanca se concentra la mitad de los apicultores de Castilla y León, con un total de 488 profesionales, donde están registradas 260.737 colmenas, de las poco más de 400.000 que hay en toda la región. La producción de miel salmantina se exporta, sobre todo, a Alemania, "ya que es el país que más demanda la miel que aquí se elabora", ha explicado Castor Fernández. EFE

Fonte: Las Provincias - Espanha -
ltima Hora - 11/09/2011 -

4 - Transgénicos ponen en grave riesgo la apicultura chilena

El Tribunal Europeo de Justicia decidirá el martes 6 de septiembre sobre las implicaciones de la presencia de polen de cultivos transgénicos en la miel. La decisión del Tribunal puede tener graves consecuencias para el sector apícola en Chile. El Tribunal Europeo de Justicia decidirá el martes 6 de septiembre sobre las implicaciones de la presencia de polen de cultivos transgénicos en la miel. La decisión del Tribunal puede tener graves consecuencias para el sector apícola en Chile, expuesto a cultivos transgénicos cuya ubicación es oficialmente secreta y con pocas medidas de bioseguridad.

Consecuencias como la imposibilidad de comercializar la producción contaminada o la necesidad de su etiquetado como transgénica, lo que supondría una grave pérdida de mercados. Al menos a un exportador de miel chilena ha tenido problemas con sus exportaciones hacia Alemania, con embarques detenidos, suspensión de envíos desde principios de mayo y posibles pérdidas de hasta USD \$ 7 millones. El fallo del Tribunal Europeo se producirá a raíz de la denuncia de un apicultor alemán que se vio obligado a destruir su producción al encontrarse en ella polen de maíz transgénico, cuya presencia no está autorizada en la miel. Esta sentencia podría afectar especialmente a los apicultores chilenos, ya que en Chile se destinan en torno a 20.000 hectáreas de cultivos transgénicos cada año, desconociéndose su ubicación exacta.

Cabe destacar que la actividad apícola involucra a 12.000 apicultores en el país, el valor de sus exportaciones alcanzan a USD \$ 30 millones, generándose más de USD \$ 450 millones en servicios de polinización. "La situación que pueden afrontar los productores de miel en Chile es otra grave consecuencia de los cultivos transgénicos. No parece justo que los apicultores puedan terminar pagando por la inadecuada política del Gobierno en esta materia. Son las empresas semilleras transgénicas y el Gobierno los responsables de la situación actual, y tienen que asumir las posibles consecuencias económicas y sociales" afirmó Iván Santandreu, vocero de Chile sin Transgénicos.

El fallo del tribunal europeo [1] será clave en la futura regulación de los cultivos transgénicos, tanto en lo que respecta al etiquetado, como a la hora de definir quien asume la responsabilidad por contaminación o para marcar las distancias que separen los cultivos transgénicos de los convencionales y orgánicos, así como la distancia con las colmenas. Si el Tribunal sigue las recomendaciones del Abogado General [2], en la línea de proteger los derechos de consumidores y apicultores, las medidas necesarias para evitar la contaminación complicarían el cultivo de transgénicos en Chile. "El Gobierno debe elegir entre seguir apoyando los intereses de multinacionales como Monsanto o proteger el sector apícola chileno. Y la única manera real que

hay para evitar estas graves consecuencias es prohibir los cultivos transgênicos en Chile” añadió Santandreu.

Fonte: El Ciudadano, Chile, 4-9-11- Biodiversidad en América Latina - Prensa - 12/09/2011 -

5 - SC: Secretaria da Agricultura recebe a Federação dos Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina.

Florianópolis/SC - O secretário da Agricultura e da Pesca, João Rodrigues, se reúne, hoje (12), com a Federação dos Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina - Faasc. A reunião acontece na Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca às 17 horas e tem como objetivo discutir um plano de ação para o aumento da assistência técnica ao setor apícola catarinense.

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 12/09/2011 -

6 - Projeto vai garantir aumento da produção de abelhas rainhas

As diretorias das Associações de Apicultores de Piranhas, Olho D'Água do Casado e de Delmiro Gouveia vão assinar, nesta quarta-feira (14), o projeto de produção e melhoramento genético de abelhas rainhas. Essas entidades fazem parte do Arranjo Produtivo Local (APL) Mel do Sertão, que é coordenado pela Secretaria de Estado do Planejamento e do Desenvolvimento Econômico (Seplande) e pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas (Sebrae/AL).

De acordo com o gestor do APL Mel do Sertão, Alberto Nunes, o projeto irá melhorar a genética de abelhas rainhas nos apiários do Arranjo, por meio da seleção, do cruzamento e da inseminação artificial. Os recursos giram em torno de R\$ 700 mil, disponibilizados pela Financiadora de Estudos e Projetos (Finep). A iniciativa será executada no Estado pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal). “Uma vez melhorada geneticamente, a abelha aumentará a fertilidade, que contribuirá para o aumento da produtividade e conseqüentemente, irá gerar mais renda para os apicultores de todos os municípios do APL”, explicou Alberto Nunes.

O APL Mel do Sertão abrange 13 municípios do Sertão alagoano: Água Branca, Delmiro Gouveia, Olho D'Água do Casado, Olho D'Água das Flores, Olivença, Palestina, Pão de Açúcar, Pariconha, Piranhas, Poço das Trincheiras, Santana do Ipanema, São José da Tapera e Senador Rui Palmeira. O Arranjo também envolve as cooperativas Coopeapis, Coopmel e Copasil, 12 associações e três assentamentos, com um total de 212 produtores, além de dez associações de apicultores legalizadas.

Fonte: Cada Minuto - Blogs - 13/09/2011 -

7 - Apicultores do oeste do Paraná buscam produção com qualidade

De acordo com a professora do curso de Zootecnia da Unioeste em Marechal Rondon, Regina Conceição Garcia, os treinamentos do PAS Mel vêm ao encontro do trabalho que a universidade realiza com os produtores da região desde 2005. “Começamos com levantamento e diagnóstico nas propriedades e também já fizemos pesquisas, capacitações, seminários e palestras aos apicultores. Agora, com a parceria do Sebrae/PR, os produtores têm ainda mais possibilidade de melhorar a qualidade de produção em suas propriedades”, afirma Regina Garcia.

A professora enfatiza que as capacitações do PAS Mel serão um incentivo a mais para que a qualidade do mel produzido na região se eleve cada vez mais. “O Programa é bastante abrangente,

com teoria e prática no campo e nas unidades de extração e beneficiamento. Além do mais, participando de um programa como esse, os apicultores serão mais cobrados com relação à qualidade da produção, desde o manejo nas colmeias até o beneficiamento do produto final”, reforça.

Envolvimento - Para que a qualidade do mel seja assegurada até chegar ao consumidor final, orienta Emerson Durso, do Sebrae/PR, é necessário que toda a cadeia produtiva esteja alinhada e atenta as conformidades. “É preciso que sejam estabelecidos, descritos e registrados os procedimentos realizados do início ao fim da produção e, para isso, tanto o apicultor quanto as unidades de extração e beneficiamento terão que assumir o compromisso com a qualidade da cadeia produtiva. O Programa vai ensinar as condições e técnicas, mas caberá aos envolvidos implantar os processos de qualificação”, acrescenta.

O apicultor Fabiano Galli, do município de Entre Rios do Oeste, foi um dos participantes da capacitação do PAS Mel em Marechal Rondon e conta que o treinamento foi bastante produtivo. “Vimos que é preciso adequar nossa produção aos padrões exigidos hoje em dia. É necessário melhorar o local de extração do mel, que chamamos de ‘casinha’, para que a produção de mel da nossa região ganhe em qualidade”, argumenta.

“Acredito que os treinamentos do Programa também serão de grande ajuda para o futuro. Quero aumentar minha produção de mel e passar a trabalhar com própolis e pólen. Assim, posso começar novos trabalhos já em conformidade com as exigências de qualidade de produção e fabricação”, prevê o apicultor que pretende aumentar de 70 para 300 caixas de abelhas em sua propriedade. Com sede em Santa Helena, a Coofamel agrega 113 associados, desde produtores, casas de mel, até unidades de beneficiamento do produto em mais de 25 cidades do oeste paranaense. A capacidade produtiva da cooperativa gira em torno de 80 a 250 toneladas de mel ao ano e a produção é comercializada no Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Brasília e Maranhão.

Fonte: ABZ - Brasília/DF - Home - 13/09/2011 -

8 - Agenda da Semana do Presidente da CBA em Brasília

14 Set 2011- MINISTERIO DA AGRICULTURA - Agenda com o Ministro da Agricultura no MAPA as 09:00 hs - Assunto RISPOA - Confirmada às 10h00 do dia 14/09. Esplanada dos Ministérios, bloco D, 9º andar sala 900. Brasília, DF.

14 Set 2011 - MINISTERIO DO DESENVOLVIMENTO AGRARIO - Reunião na SAF – Secretaria da Agricultura Familiar 14:00hs; 14 Set 2011 - FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL – Gerar; 15 Set 2011- MINISTERIO DO MEIO AMBIENTE

SEGUNDA REUNIÃO DO COMITÊ COORDENADOR DO PROJETO GEF POLINIZADORES
Data: 15 de setembro de 2011 de 9:30h às 17:30h - Local: Ministério do Meio Ambiente, W2- 505 -Norte, Bloco B, ed. Marie Prendi Cruz, sala T13, Brasília, DF

PAUTA: 9:30h - Apresentação dos novos membros do comitê; 10:00h - Nivelamento de informação. Breve histórico para os novos membros; - Apresentação das novas publicações; 11:00h - Apresentação do relatório detalhado das atividades do primeiro ano; - Análise da execução técnica e financeira do projeto por subprojetos e por componente; Almoço; 14:00h - Apresentação do documento de Acordo de Doação para os próximos 2 anos; - Análise do orçamento para esse período; - Análise das atividades a serem implementadas nesse período; 15:40h- Propostas de

atividades e eventos a serem apoiados pelo Projeto; - Workshop ABECAN; - Curso de polinização 2012; - Parceria curso de capacitação de agricultores; - Simpósio da IBP no XXIX Congresso Brasileiro de Zoologia; - 19 Congresso Brasileiro de Apicultura –22 a 25 de maio 2012 Gramado – RS. Atenciosamente, José Cunha - Presidente da CBA.

9 - Agrotóxicos estão matando abelhas

Mais de 40 colméias que produziam mel no município de Jacutinga tiveram toda sua população de abelhas mortas. A decepção por parte do produtor e a falta do produto para o consumidor provocaram um debate sobre a possibilidade do uso de agrotóxicos estar causando a morte de abelhas. Mais de 40 colméias que produziam mel no município de Jacutinga tiveram toda sua população de abelhas mortas, sendo que restaram tão somente as caixas. A suspeita é de que o uso indevido de inseticidas aplicados nas lavouras de soja e milho tenha provocado a extinção dos enxames.

O apiário localizava-se em pequenas matas dentro de uma propriedade rural. O apicultor Oleri Belusso constatou os prejuízos gradativamente, e buscando explicações sobre o que vinha ocorrendo. A atividade garantia uma renda extra, proporcionada pela venda de mil quilos de mel por ano. Belusso contatou com o escritório local da Emater, buscando obter informações sobre o que ocorreu, e descobriu que outros apicultores também enfrentam o mesmo problema.

Fonte: Diário da Manhã - Passo Fundo - RS - Passo Fundo/RS - Erechim - 14/09/2011 -

10 - La Argentina proyecta producción de más de 70.000 Tn de miel en 2011

Primer exportador mundial. Este año, la producción nacional alcanzará unos 200 millones de dólares. Con técnicos distribuidos en todo el país, el INTA juega un papel esencial para que el país lidere ese mercado internacional. En 2011, el país proyecta una producción de algo más de 70.000 toneladas de miel, lo que lo posiciona detrás de China, en segundo lugar del ranking mundial de producción. Sin embargo, la Argentina es el primer exportador, debido a que el 95% del total – que equivale a más de 180 millones de dólares - se vende en concepto de miel a granel (80%), a granel homogenizada (15%) y fraccionada (0,4%). Es en este contexto que la Argentina será sede del 42º Congreso Internacional de Apicultura Apimondia 2011 en Buenos Aires del 21 al 25 de septiembre.

Gilles Ratia, presidente de Apimondia, indicó que “es la primera vez en la historia de esta muestra internacional cuenta con 2.000 inscriptos que participarán directamente del encuentro en el que los principales actores mundiales de la apicultura se unirán para celebrar por nuestras abejas, por sus fabulosos productos, así como su importante papel como polinizadoras y bioindicadoras de nuestro cambiante medio ambiente”. Por su parte, Javier Nascel, de la empresa Nexco S. A., dedicada a la exportación de productos apícolas explicó que “la Argentina cuenta con un perfil de productor apícola, una capacidad de asistencia técnica público-privada y una estructura comercial que lo hacen sumamente competitivo a escala mundial. Todos los eslabones de nuestra cadena de la miel han demostrado, en los últimos tiempos, alta profesionalidad y gran capacidad de adaptación al cambio: herramientas indispensables si se pretende tener éxito”.

Además, el país comercializa polen, propóleos y jalea real. En esta línea, las ventas de cera se incrementaron debido a que es un producto con un alto valor agregado que se consume en industrias vinculadas, entre otras, con farmacia, cosmética y alimentos. Este último, es un rubro que está adquiriendo cada vez más relevancia por el uso en galletitas, panificados y snacks. En la actualidad, la producción nacional es la segunda del mundo y representa el 25% de lo producido en el

continente americano y el 6% del total mundial. Además, contribuye con el 25% de la miel comercializada entre países en el mundo. Los principales destinos que reciben la miel argentina son: Alemania, Reino Unido, Estados Unidos (EE.UU.), Italia, Canadá, Japón y Australia.

Los avances en investigación son clave para sortear los requisitos que imponen los principales compradores: la Unión Europea (UE) y los Estados Unidos. Por esto, la Argentina cuenta con herramientas para que los protocolos no sean barreras que no dejen pasar la producción. Esto se suma a que el país dispone de tecnología, insumos necesarios para extracción y productos veterinarios – que, además, son exportados – y operarios, técnicos y profesionales altamente competitivos y requeridos a escala mundial.

Guillermo Huerta, especialista del INTA Bariloche, destacó que los aportes institucionales son fundamentales para lograr que la Argentina ocupe un lugar predominante como productor y exportador de miel. “El rol del Programa Nacional Apícola del INTA (ProApi) facilita la articulación público-privada para aumentar la competitividad y asegurar la equidad para el desarrollo en los territorios”. El 97% de los productores argentinos son de pequeña y mediana escala. En 2010, el país contaba con 2.45.000 colmenas distribuidas en algo más de 26.000 productores, de los cuales el 78% (20.545) posee entre 16 y 200 colmenas, el 13% (3.507) posee de 1 a 15 y el 8,6% (2.278) entre 200 y 500.

Para Luciano Di Tella, subsecretario de desarrollo de economías regionales, “la producción apícola además de poseer relevancia social, mediante su distribución territorial, es una actividad que se hace a lo largo y lo ancho del país y tiene una potencialidad que todavía no está explotada en su totalidad”. Asimismo, el funcionario consideró que “la cadena apícola tiene un nivel de organización y de articulación de los productores con las provincias mediante las mesas provinciales, con el INTA mediante los programas nacionales de mieles y la participación intensa del Consejo Federal de Inversiones (CFI). No hay otras cadenas en las que tengamos este nivel de articulación, de organización y de trabajo en conjunto”.

De acuerdo con Lucas Martínez, presidente de la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA) y vice-presidente de Congreso Internacional de Apicultura de (Apimondia 2011, que se realizará en La Rural de Palermo del 21 al 25 de septiembre), “la Argentina tiene como oportunidad mayor, o como mayor fortaleza, la capacidad de trabajo dentro de cada uno de los eslabones de la cadena, porque el apicultor tiene la capacidad de adecuarse a lo que se viene: si el mercado pide miel inocua, inodora, incolora, vamos a hacer esa miel”.

“Agregar valor - detalló el representante de Nexco S. A - es indispensable en la actualidad si se desea mantener la viabilidad económica de la empresa apícola. Si nuestra miel no tuviese el valor diferencial que gradualmente logró en los distintos mercados, hoy la apicultura no sería rentable. La calidad es la mejor diferenciación de producto”.

Fonte: TodoAgro - Alternativas - 14/09/2011 -

11 - Mel contaminado por pólen transgênico não poderá ser livremente comercializado na Europa

O Tribunal de Justiça Europeu (ECJ, na sigla em inglês) determinou esta semana que mel contendo traços de produtos geneticamente modificados deve ser considerado “alimento produzido a partir de transgênicos”, mesmo que a contaminação tenha sido acidental. A decisão abre caminho para que apicultores cujos produtos tenham sido contaminados possam pedir indenização pelos danos

sofridos.

Este caso teve início quando um apicultor amador da Baviera, na Alemanha, descobriu que suas colmeias, mel e derivados haviam sido contaminados pelo pólen de lavouras experimentais de milho transgênico conduzidas pelo governo do estado na região. O caso foi levado para o tribunal estadual. Este não conseguiu chegar a um veredicto e encaminhou o processo ao Tribunal de Justiça Europeu. De acordo com a decisão do mais alto tribunal da União Europeia, tanto o mel como alimentos que contenham mel que apresente traços de contaminação por pólen de milho transgênico não poderiam ser vendidos no bloco de 27 países sem autorização prévia.

Frédéric Vincent, porta-voz da União Europeia para defesa do consumidor, declarou que a decisão afetará as importações de mel de países como a Argentina, onde as lavouras transgênicas são amplamente disseminadas. “A Comissão evidentemente acatará a decisão do ECJ, mas teremos que analisar as 50 páginas do veredicto para assegurar seu cumprimento”, acrescentou.

José Bové, do Partido Verde e membro do Parlamento Europeu, comentou a decisão: “Este caso prova que a coexistência é uma falácia e que os cultivos transgênicos não permitem a escolha por produtos livres de transgênicos. Permitir o cultivo de lavouras geneticamente modificadas claramente leva à contaminação das lavouras não transgênicas e de outros produtos alimentares como o mel. Os apicultores não são capazes de se prevenir contra a contaminação do mel por pólen transgênico, assim como agricultores não podem se prevenir contra a contaminação de suas lavouras, e portanto são impotentes para evitar a integridade dos alimentos que produzem. A única maneira segura de prevenir isto é impedir o cultivo de transgênicos”.

Bart Staes, outro parlamentar verde da UE, declarou: “O lobby da biotecnologia sempre fala de liberdade de escolha; a questão é: liberdade para quem? (...) A Comissão Europeia deveria revisar sua legislação sobre transgênicos para levar em conta os interesses dos consumidores e produtores de alimentos, e não a indústria da biotecnologia”. Para Mute Schimpf, da ONG Friens of the Earth Europa, a nova decisão “reescreve o livro de regras e fornece subsídios legais para a criação de medidas mais rigorosas para prevenir a contaminação” por lavouras transgênicas.

De fato, este é mais um exemplo, que vem somar-se a tantos outros, comprovando que a coexistência entre cultivos transgênicos, convencionais e orgânicos é impossível na prática. Os primeiros só podem existir em detrimento dos outros. E prevalecendo os transgênicos, perdem os agricultores, que ficam reféns da tecnologia das multinacionais, e os consumidores, que perdem o acesso a alimentos livres de contaminação.

Com informações de: - AFP – França: Sticky future for honey imports to EU after GM ruling, 07/09/2011. - EurActiv – Bélgica: Court ruling challenges EU laws on GMO co-existence, 07/09/2011. - New Scientist – Reino Unido: Honey verdict gums up GM rules, 07/09/2011. - The Greens | European Free Alliance, Bélgica: Court ruling on GM contamination blows hole in the myth of coexistence, 06/09/2011.

Fonte: AS-PTA - Biodiversidad en América Latina – Noticias - 13/09/2011 -

12 - Chapada Diamantina produz mel orgânico certificado

Chapada Diamantina produz mel orgânico certificado: Apiário-modelo nas proximidades do Morro do Pai Inácio, cartão-postal da Chapada Diamantina. Com uma produção anual de 15 toneladas de mel de abelha orgânico, o Vale do Capão, - distrito do município de Palmeiras, na Chapada

Diamantina -, já é destaque nacional. Os apicultores locais estão vinculados à Associação de Apicultura do Vale do Capão - Flor Nativa -, que obteve a certificação de qualidade do Instituto Biodinâmico (IBD). Na década de 90, os técnicos da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) perceberam o potencial regional para a produção do mel e passaram a capacitar os agricultores. A empresa promoveu curso de Iniciação à Apicultura (convencional) em 1998 e ajudou a fazer os projetos para o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) a partir de 2003. Em 2005, por iniciativa própria, a Flor Nativa começou a trabalhar com o mel orgânico, visando melhorar a qualidade do produto.

Com 27 associados e 1.200 colmeias, a Flor Nativa apresenta os requisitos exigidos para o trabalho com o mel orgânico. O primeiro passo é não alimentar artificialmente as abelhas. Outra condição a ser seguida é que os apiários sejam colocados em matas nativas, com a distância mínima de 3 km da área urbana e de qualquer cultura que trabalhe com agrotóxico, ou seja, locais que possam contaminar o mel. Como as caixas e melgueiras só podem ser pintadas externamente, os apicultores estão substituindo as tintas convencionais por materiais orgânicos como cera e própolis.

Produto Lucrativo - O mel orgânico, que é 30% mais lucrativo do que o tradicional, é comercializado pela associação para as cidades de Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, além do estado da Bahia. Para garantir a qualidade do mel, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) fiscaliza o processo, e a Flor Nativa monitora a colheita no campo e o beneficiamento do produto.

"O incentivo para se trabalhar com o mel orgânico foi de ter um mel puro e para agregar maior valor ao produto, gerando renda para os apicultores da região, além de preservar as plantas nativas do entorno do Parque da Chapada Diamantina", afirma Júlio Castro, técnico agrícola da EBDA. Para comprovar a qualidade do produto é necessário que se tenha o certificado de algum instituto que trabalhe com produtos orgânicos. No caso da Flor Nativa, o certificado foi liberado pelo Instituto Biodinâmico (IBD). "O apoio da EBDA foi importante para a criação de nossa associação. Foi ela que nos ajudou na concepção de nossos projetos e de cursos de apicultura, para qualificar nossos apicultores associados", afirmou Lars Erich Rellstab, tesoureiro da Associação de Apicultura do Vale do Capão.

Mais informações sobre mel orgânico certificado e o trabalho feito pela associação podem ser obtidas em www.flor.nativa.blog.uol.com.br ou através do e-mail flor.nativa@uol.com.br.

Fonte: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - assessoria de Imprensa da EBDA - Telefone: (71) 3116-1803 - Agrosoft - Juíz de Fora/MG - Notícias - 15/09/2011 -

13 - Cientistas usam microchips em abelhas para investigar esvaziamento de colmeias

Especialistas em Salamanca, na Espanha, estão realizando um projeto pioneiro que envolve colocar microchips em abelhas para investigar as causas por trás dos elevados índices de mortalidade entre elas. "Iniciamos o projeto porque na região de Salamanca temos muitos problemas com o desabelhamento das colmeias", disse à BBC o presidente da Asociación de Apicultores de Salamanca, Castor Fernández.

"Falamos em desabelhamento quando a colmeia fica despovoada e morre. Durante anos, aqui, tem havido (um índice de) 80% de despovoação, ou seja, de cada 100 colmeias, morrem 80. É algo muito, muito grave". Segundo Fernández, quando as abelhas desaparecem, a rainha deixa de colocar ovos para que se formem novas colmeias. Após um período, a colmeia morre. "Não

sabemos se as abelhas vão embora ou se morrem ali perto. Não sabemos o que ocorre, por isso surgiu a ideia dos microchips para ver se encontramos algum remédio”. Os minúsculos chips são acoplados ao tórax das abelhas. Cada vez que elas passam pela entrada da colmeia, um leitor de microchips registra dados que são arquivados em um computador. Chips – Os pesquisadores José Orantes Bermejo, dos Laboratorios Apinevada, em Granada, e Antonio Gómez Pajuelo, apicultor, estão monitorando abelhas em colmeias saudáveis, onde não houve qualquer contaminação por pesticidas, e em colmeias onde foram identificados resíduos de pesticidas.

“Estamos colocando identificadores passivos (sem baterias) para identificar cada abelha de forma individual. Esses dispositivos têm um tamanho aproximado de 2 x 1,6 mm e espessura de aproximadamente 0,5 mm. O peso aproximado é de 5 mg e a abelha pode carregar (o chip) sem problemas”, disse Bermejo à BBC. Ele explicou que colocar o chip na abelha não é difícil, embora seja uma operação delicada que requer que o inseto esteja adormecido.

“Temos abelhas marcadas com microchips em colmeias situadas em ambientes saudáveis, sem resíduos de pesticidas, e em colmeias em ambientes onde há resíduos de pesticidas em níveis não letais - provocados de forma experimental - encontrados com frequência em colmeias normais”, disse à BBC seu colega Pajuelo. Pajuelo disse que a pergunta que a equipe pretende responder é a seguinte: Esses índices de resíduos, encontrados com relativa frequência, afetariam tanto a vida das abelhas a ponto de fazer com que elas morram aos poucos? E será que essas mortes levariam a colmeia a perder quantidades importantes de abelhas ao longo do inverno, tornando-se despulpada?

Pesticidas - Segundo Pajuelo, estudos feitos até o momento vêm levando especialistas a concluir que o desaparecimento das abelhas se deve a uma conjunção de três fatores: má nutrição durante o outono por problemas nas florações nesse período, falta de controle sobre o ácaro *Varroa destructor*, que parasita as abelhas, e o uso de pesticidas - os agrícolas, usados externamente, e aqueles usados dentro da colmeia no combate ao ácaro varroa. “Os pesticidas são tóxicos para as abelhas e, em doses baixas, interferem na produção dos péptidos antimicrobianos do seu sistema imunológico”, disse Pajuelo.

“Restos de pesticidas utilizados em torno ou dentro da colmeia contra o varroa acabam ficando dissolvidos na cera e dali passam para a parte gordurosa do pólen armazenado pelas abelhas” - os experimentos da equipe teriam demonstrado. O pesquisador explicou que quando esse pólen é consumido pelas larvas e abelhas adultas, ocorre uma intoxicação leve, que não seria suficiente para matar as abelhas, mas que pode encurtar suas vidas e aumentar a incidência de doenças. “A influência deste último fator é o que tentamos demonstrar marcando as abelhas com chips que nos permitem ‘ler’ seu período de vida”.

Fonte: Portal iG - Fonte: Ambiente Brasil - Curitiba/PR - Jornal - 15/09/2011 -

14 - Saiba mais sobre o mel e explore todos os seus benefícios

Ele usado como adoçante, calmante, ingrediente culinário e até como remédio... Descubra as vantagens deste poderoso alimento. Quando a tosse incomoda, você logo apela para umas colheradas de mel. Mas as propriedades deste líquido açucarado vão muito além do combate à gripe e a problemas respiratórios, segundo a nutricionista Flávia Moraes, da rede Mundo Verde. "Além de adoçar os alimentos, o mel é fonte de muitos nutrientes. Por isso, é um ótimo substituto para açúcar", afirma a especialista. "Trata-se de um alimento de alta qualidade e energético. Fonte de flavonóides, proteínas, ácidos, vitaminas e enzimas tem ação imunológica, analgésica,

antibactericida, antiinflamatória e funciona como laxante natural", explica.

Reprodução - E será que você tem tirado proveito de tudo isso da melhor maneira? Confira a seguir algumas dicas e deixe sua dieta mais saborosa e nutritiva.

Dor de garganta - Quando o pigarro incomoda e fica difícil, não demore a tomar umas colheradas de mel. A nutricionista do Mundo Verde afirma que ele contém substâncias como a inibina, de ação bactericida. "Ela impede o crescimento de bactérias que causam problemas respiratórios e de garganta, além de ter ação antifúngica", diz.

Mais saudável do que o açúcar - O açúcar branco é fonte de calorias (avaliação de peso) vazias e não oferece nenhum nutriente ao organismo, além da glicose. Já o mel é fonte de fitoquímicos, vitaminas e minerais, ou sejam ele adoça e nutre ao mesmo tempo.

Mel no micro-ondas - O mel não pode ir ao microondas. Segundo a nutricionista, se ele for aquecido acima de 40° C, ele perde seu potencial nutritivo. Caso a bebida cristalize, coloque em banho-maria ou sob o sol para torná-lo líquido novamente.

Duas colheres bastam - Para usufruir de todos os benéficos do mel, não precisa exagerar. Duas colheres de sobremesa, ao dia, são suficientes. As crianças a partir de um ano podem consumir o alimento sem risco de alergia.

Digestão mais potente - O mel tem função pré-biótica, favorecendo o crescimento da microbiota intestinal. Isso melhora o funcionamento do intestino e a absorção de nutrientes.

Cobertura para torradas - Indo ao forno, o mel perde suas propriedades nutricionais. Então, em vez de usá-lo nas receitas, pense no alimento como substituto do açúcar na hora de adoçar chás. Frutas, torradas, pães e tapiocas também ficam uma delícia com algumas gotas de mel acompanhando.

O mel e as cáries - Apesar da ação de combate às bactérias, o mel pode servir de alimento para os microorganismos que causam a cárie (como acontece com qualquer alimento fonte de carboidratos).

Diabetes, um risco - O mel é fonte de carboidratos simples e de alto índice glicêmico, portanto pessoas com diabetes devem evitá-lo (sob o risco de descontrolar as taxas de açúcar no sangue). Mas ele é mais bem aceito pelo organismo do que o açúcar. "Isso porque 40% da composição do mel é frutose, o açúcar natural das frutas, bem menos prejudicial", afirma a nutricionista Vivian Goldberger, do Emagrecimento

Coração saudável - Flévia Morais cita ainda um estudo que aponta o mel como um agente que protege o organismo contra doença coronarianas. "Entretanto o uso deve ser moderado para evitar a obesidade", ressalta. "O mel tem o poder de revitalizar artérias e veias, reduz os níveis de colesterol sanguíneo pelo seu poder antioxidante", escarece a especialista. (Com informações do Minha Vida, Saúde, Alimentação e Bem-estar)

Fonte: <http://www.bonde.com.br/> - 14/09/2011

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