

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Momento de Reflexão; 2 - Mensagem do SEBRAE a toda comunidade apícola brasileira; 3 – DO SUPERMERCADO PARA A PELE; 4 – Roraima: Estado realizará 3º Encontro de Apicultores; 5 - Programa proporciona qualidade de vida às famílias rurais ; 6 – ABEMEL: informações sobre embargo da EU; 7 – Paraíba: Feira do Empreendedor sedia encontro de apicultura ; 8 - Mel do Piauí terá certificado de procedência e tipo de abelha; 9 - Mato Grosso do Sul: apicultores querem dobrar produção de mel no Estado até 2009; 10 – Apicultores apostam no fim do embargo; 11 – Tecnologia Apícola - La colmena motorizada; 12 - Rio Grande do Sul: estudantes disputam concurso de redação sobre mel; 13 – Programa Globo Rural, de 30/09, sobre falsificação de méis; 14 - Mais um evento para alavancar as vendas e divulgar os produtos apícolas; 15 – Sites Interessantes; 16 – Seminário discute comercialização e consumo do mel; 17 - Conclusões do I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA, realizado dia 28/09; 18 – Receitas com mel - PÉ-DE-MOLEQUE DE MEL; 19 – Prorrogado o prazo para a CONSULTA PÚBLICA nº 69 – ANVISA (Proibição do Comércio de Mel e Produtos Apícola nas Farmácias).

1 – Momento de Reflexão

"Aquele que fala irrefletidamente assemelha-se ao caçador que dispara sem apontar." Montesquieu

Não conheço a chave para o sucesso, mas a chave para o fracasso é tentar agradar a todo mundo."
Bill Cosby

2 - Mensagem do SEBRAE a toda comunidade apícola brasileira.

Prezados integrantes e colaboradores da Rede APIS, através da articulação da nossa colega Hulda, da Unidade de Apoio à Inovação Tecnológica deste SEBRAE, foi aprovado o apoio para implantação das boas Práticas e do Sistema HACCP/APPCC nos entrepostos e casas de mel, com o objetivo atender a uma das novas exigências para exportação de Mel para a Europa, conforme Regulamentos (CE) n.o 852, 853 e 854/2004 do Parlamento e do Conselho Europeu, em anexo.

O referido apoio será realizado através do Programa Alimento Seguro (PAS), executado através de parceria entre o SEBRAE, o SENAI, o SESI, o SENAC e o SESC, no âmbito do seu Plano de Trabalho 2005/2007.

As condições e as metodologias disponibilizadas pelo PAS são as seguintes:

1. Curso de Implantação Orientada (CIO) de Boas Práticas - Setor Indústria - Carga horária: 42 horas - Subsídio PAS/empresa: R\$ 1.360,00 - Contrapartida empresa: R\$ 300,00

2. Curso de Implantação Orientada (CIO) de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Setor Indústria - Carga horária: 68 horas - Subsídio PAS/empresa: R\$ 2.000,00 - Contrapartida empresa: R\$ 700,00

IMPORTANTE: Essas implantações, Cursos de Implantação Orientada, deverão se iniciar imediatamente, já nos meses de outubro e novembro de 2007. Neste contexto, objetivando a formação de turmas e a programação dos cursos, solicitamos encaminhar manifestação de interesse, até o dia 25/09/2007, para os seguintes endereços: hulda.giesbrecht@sebrae.com.br; 61 3348.7487, com cópia para reginaldo.resende@sebrae.com.br - 61 - 33498.7386.

Atenciosamente

Reginaldo Barroso de Resende - Coordenação Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - tel: (61) 3348-7386 / fax: (61) 3447-7630 - e-mail: reginaldo.resende@sebrae.com.br

3 – DO SUPERMERCADO PARA A PELE

Por Isabelle Lindote - redatora@bemleve.com.br - Toda mulher tem sua receitinha para acabar com aquela espinha indesejável que aparece na hora errada, um segredo para deixar a pele mais macia ou uma forma de contornar o aparecimento de olheiras. Pode ser o conselho da mãe, uma dica da amiga ou mesmo uma invenção sua, o que importa é buscar formas de ficar mais bonita e confiante. Só que é preciso cuidado para não se ter o efeito contrário.

Por isso, ouvimos especialistas em estética do Kyron Spa, um centro urbano de medicina preventiva, para saber como é possível, com o que temos em casa e sem gastar uma fortuna em cosméticos, deixar a pele do rosto e do corpo limpa, macia e perfumada. “Recomenda-se fazer um teste na pele. Coloque um pouco da máscara atrás da orelha e aguarde pelo menos quinze minutos para checar se não causa reação alérgica”, alerta a dermatologista Fabiana de Castro.

O ideal é escolher ingredientes frescos e usar a mistura logo após o preparo. Guardar na geladeira para usar depois pode causar irritação na pele. Siga as instruções de preparo e aplicação das especialistas, assim não terá problemas. A parte mais importante é o final: retire completamente as máscaras da pele, pois resíduos obstruem os poros. Use sempre filtro solar para evitar manchas.

Esfoliante corporal natural

Para remover as células mortas, estimular a circulação e propiciar a renovação celular, esfoliar a pele é um santo remédio. Misture sal grosso, mel e aveia ou fubá com um óleo corporal baratinho, desses vendidos em qualquer drogaria. “Aplique em todo o corpo com movimentos firmes e circulares. Enxagüe em seguida”, ensina a terapeuta Ana Paula Canova.

Tônico caseiro

Misture uma xícara de pétalas de rosas, levemente amassadas com as mãos, a um copo de água filtrada bem quente. Afafe a vasilha com um pano e deixe descansar. Depois faça compressas com gaze umedecida na água de rosas, por 10 minutos, ou simplesmente borrife sobre a face. “A compressa gelada ameniza olheiras e dá brilho. sendo ótima para antes da maquiagem”, revela Yara Baumgart, presidente do Kyron Spa.

Hidratante facial

Troque o produto industrializado por uma máscara feita com um pote de iogurte natural, um punhado de aveia e mel. Aplique a pasta com um pincel e deixe durante 20 minutos. Remova com um pano úmido e tome uma chuva para retirar os resíduos. A pele fica super-hidratada e brilhante.

Rosto limpo sem pesar no bolso

Misture bem uma xícara de farinha de aveia de flocos com duas colheres de óleo vegetal de calêndula. "Ele é um excelente emoliente, tem ação calmante, anti-séptica e pode ser usado por todo tipo de pele", ensina Cristina Baumgart. Aplique a mistura em forma de pasta sobre o rosto com movimentos circulares e sem fazer muita pressão. Deixe descansar por cerca de 20 minutos e aproveite para relaxar a musculatura facial antes de remover a máscara com água morna.

Máscara antiidade

Misture uma colher de açúcar refinado a cinco colheres de sobremesa de mel. Aplique um pouco sobre o rosto e esfolie fazendo movimentos circulares durante cerca de um minuto. Por cima, aplique o que sobrou da mistura, deixando a camada bem grossa (açúcar e mel juntos garantem boa hidratação da pele). Depois, coloque gazes secas e esticadas sobre a máscara e borrife água fria misturada a três gotas de óleo essencial de rosas e três gotas de óleo essencial de lavanda, que são rejuvenescedores, calmantes e também hidratantes. Deixe agir por cerca de dez minutos e relaxe bem a musculatura facial. Retire com água morna e aplique o protetor solar habitual. "A esfoliação deve ser feita uma vez por semana e a máscara, duas vezes", ensina a terapeuta Fernanda Ferrari.

Kyron SPA - www.kyron.com.br - (11) 3095-3000

4 – Roraima: Estado realizará 3º Encontro de Apicultores

Boa Vista/RR - O Sebrae em Roraima, por meio do Projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis), realizará o 3º Encontro dos Apicultores do Estado. O evento acontecerá na sexta-feira (28) nos auditórios do Sebrae e do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

De acordo com o gestor do Projeto Apis do Sebrae/RR, Alzir Mesquita, o encontro tem o objetivo de apresentar e discutir questões de organização social dos apicultores e o mercado focado na intersectorialidade da apicultura com a panificação. "O mel pode servir de matéria-prima para a fabricação de produtos da área de panificação", destacou.

No auditório do Sebrae, acontecerá o primeiro painel, "Panorama Apícola – Gestão e projetos da CBA", que será ministrado pelo presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Corrêa da Cunha. Ele também irá ministrar o painel "A Importância da Federação para os Apicultores".

"Viabilidade Econômica da Apicultura" é o segundo painel, que será ministrado pelo engenheiro agrônomo José Vandi Matias Gadelha, que apresentará ainda o painel "Intersectorialidade entre Apicultura e Panificação". O encontro terá ainda a presença do superintendente da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab – AM/RR), Thomaz Antonio Perez da Silva, que fará a palestra "Os Instrumentos de Comercialização do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos com Doação Simultânea)", que trata de uma ação estruturante do Fome Zero voltada para o agricultor com dificuldades de inserção no mercado.

Os benefícios resultantes do PAA abrangem toda a cadeia produtiva: o agricultor, que tem preço justo e mercado garantido para seus produtos; o comércio local, que passa a contar com consumidores com melhor poder aquisitivo; o município, que arrecada mais impostos com a geração de renda; as pessoas atendidas por entidades beneficiárias e comunidades em situação de insegurança alimentar, que recebem uma alimentação mais saudável e correspondente aos hábitos alimentares regionais; e toda a sociedade, pela melhoria das condições sociais da população. No auditório Senar, serão realizadas as clínicas tecnológicas, com os seguintes temas: Manejo para obtenção de alta produtividade de mel e Boas práticas de processamento e beneficiamento de mel. Informações sobre inscrições (95) 2121-8057.

Serviço: Sebrae em Roraima - (95) 2121-8012 –

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 24/09/2007 - Estado: RS

5 - Programa proporciona qualidade de vida às famílias rurais

Programa de aquisição de alimentos do governo proporciona qualidade de vida às famílias rurais

Tomate, beterraba, cenoura, milho e feijão. Estes são alguns dos alimentos produzidos pelo agricultor João Fernandes Júnior, 34 anos, em seu sítio, localizado no município de Irecê, a 460 quilômetros de Belo Horizonte (MG). Até julho, de 10% a 15% da colheita foram destinados ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), uma das ações do Fome Zero para garantir acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional e promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

João, cadastrado no Programa em outubro de 2006, aguarda ansioso a oportunidade de ingressar novamente no PAA, cujo contrato terminou em julho. A retomada está prevista para o mês que vem.

Casado, pai de dois filhos e trabalhando na atividade agrícola com a ajuda de um tio e um cunhado, João atribui aos rendimentos do Programa à reforma da casa e à compra de equipamentos agrícolas para incrementar a produção familiar. “Podemos contar com o dinheiro e, com isso, planejar os investimentos na produção”, afirma o agricultor.

Outra vantagem do PAA enaltecida por João é que o Programa elimina a necessidade de intermediários nas transações comerciais. “Muitos agricultores da região que não acreditaram no sucesso do Programa estão tirando os documentos necessários para poder fazer parte do próximo PAA”, esclarece João. “Hoje, gostaríamos que existissem mais programas como este para melhorar a vida de toda a comunidade”, completa.

O PAA adquire alimentos, sem licitação, por preços de referência que não podem ser superiores nem inferiores aos praticados nos mercados regionais, até R\$ 3.500,00 ao ano por agricultor familiar que se enquadre no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf, exceto na modalidade Incentivo à Produção e Consumo do Leite, cujo limite é semestral.

Antes de fazer parte do PAA, a família da agricultora Célia Regina dos Santos, 42 anos, amargava momentos críticos com a produção de hortifrutícula. O marido, Valdemar de Paulo Filho, estava

combalido com as dificuldades e o baixo rendimento do negócio. Ao ingressar no PAA em 2004 por meio da cooperativa de produtores do Distrito de Pinheiro Goto, localizado no município de Barbacena (MG), Célia, que tomou a dianteira do cultivo familiar, viu emergir a perspectiva para vender o morango, carro-chefe da produção da propriedade de um alqueire. “Com o dinheiro que recebemos, conseguimos manter um capital de giro, proporcionar uma alimentação mais saudável, investir na compra de maquinários e adubos para a agricultura”, ressalta Célia, que tem um filho.

Embora não seja presidente da cooperativa formada por 174 produtores, Célia é quem toma a frente em muitas decisões, como viagens para tratar de documentos ou representações do PAA em Belo Horizonte. “Os agricultores estão motivados, trocam informações, além de poder contar com o dinheiro certinho”, elogia a agricultora.

Em novembro, sai de cena o morango e entra o pêssego. Os produtores do Distrito de Pinheiro Goto começam a colher a fruta para comercializá-las no PAA. Uma nova safra, uma nova esperança. Antes disso, em outubro, os agricultores de Irecê, inspirados no sucesso de João Fernandes, correm com a documentação para poderem se cadastrar no Programa que ajuda a reforçar ou assegurar a alimentação de milhares de brasileiros.

Fonte: Editado pela Secretaria de Comunicação Social da Presidência da República - Nº 549 - Brasília, 24 de Setembro de 2007 - emquestao@secom.planalto.gov.br - <http://www.brasil.gov.br>

6 – ABEMEL: informações sobre embargo da EU

De: Silvia F. Lyra (Associação Brasileira dos Exportadores de Mel)

Prezados Srs. e Sras. a ABEMEL fez contato com o Ministério do Brasil em Bruxelas, para solicitar informação referente à pauta do mel em setembro de 2007. As informações colhidas do Dr. Otavio Briones foram às seguintes:

Já foi encaminhado ao Brasil o Relatório do Mel pela FVO; no entanto a Comissão Europeia solicitou ao Ministério da Agricultura do Brasil que necessitava de mais informações sob resíduos, para finalizar o PNCR 2007, desta maneira o Ministério se comprometeu em criar o Plano Básico Complementar, e estes relatórios seriam enviados à Comissão Europeia no prazo de 30 dias, assim sendo Dr. Briones acrescenta que o prazo estipulado já está para vencer e sendo hoje dia 24/09 o Ministério ainda não entregou nenhum documento.

Dr. Briones entrou em contato com Dr. Feijó para saber de um posicionamento devido o prazo de entrega e o mesmo replica que ainda está coletando informações para essa finalização.

Dr. Briones acrescenta que os documentos da parte europeia estão corretos, no entanto o que está acarretando atraso em colocar o mel em pauta é o próprio Governo do Brasil, e solicita ao setor contato junto ao MAPA, para que este agilize o processo de envio dos relatórios do Plano Complementar, para essa inserção junto à Comissão.

Atenciosamente,

SILVIA FABIANA LYRA - Associação Brasileira dos Exportadores de Mel_ - ABEMEL - The Brazilian Association of Honey Exporters - Address: Floriano Peixoto Avenue,nº 01 – Center City:Botucatu State: São Paulo - Brazil_18603-730 - Phone: +(55) (14)3813-8664 - Skipe:silviafabianalyra

7 – Paraíba: Feira do Empreendedor sedia encontro de apicultura

João Pessoa/PB - Em franca expansão, as atividades da apicultura e da meliponicultura na Paraíba começam a ganhar um novo direcionamento. Com a adoção de novas práticas de produção, fundamentadas na sustentabilidade econômica e na preservação ambiental, os produtores se organizam, cada vez mais, em associações e buscam garantir espaço no mercado.

De acordo com a Federação Paraibana de Apicultura e Meliponicultura, a atividade da apicultura no Estado registrou nos últimos cinco anos um aumento na produção de cerca de 500%, passando de 40 para 200 toneladas anuais. De 190 produtores, hoje são quase 2 mil, distribuídos nas regiões de Catolé do Rocha, Cajazeiras, Cariri Ocidental, Agreste, Brejo e Curimataú.

Com objetivo de fortalecer e estimular essa nova perspectiva da atividade no Estado, a Feira do Empreendedor abre espaço, nos dias 5 e 6 de outubro, para o I Encontro Paraibano de Apicultura e Meliponicultura. Direcionado a produtores, estudantes, pesquisadores, professores e demais interessados na criação de abelhas, o evento espera reunir cerca de 600 participantes. As inscrições já estão abertas e podem ser feitas através do site: www.feiradoempreendedorpb.com.br.

Segundo o vice-presidente da Associação, Joaquim Efigênio Maia, as regiões que hoje se encontram melhores organizadas são as do Agreste Brejo e Curimataú. A união de 18 municípios dessas regiões já possibilitou a criação do Condomínio Casa/Mel, entreposto que beneficia todo o mel produzido pelos criadores locais. "É a união em prol da região", ressalta Joaquim. No ano passado, esses apicultores produziram em torno de 21 toneladas de mel, ocorrendo um grande salto em relação à produção do ano de 2004, que foi de 11,8 mil quilos.

Já a região que apresenta o maior volume de produção é a de Catolé do Rocha. Com uma cooperativa de 55 sócios e 500 colméias, o mel produzido na região já atinge a média anual de 120 toneladas. A expectativa atual é a conclusão do entreposto que dará condições para exportação, já que 80% do mel produzido na região são adquiridos pelas prefeituras que o destinam para a merenda escolar.

"Hoje, a categoria está bem mais unida. Os produtores se conscientizam da necessidade de organização, modernização da produção, preservação ecológica. Eles adquirem uma nova visão sobre a atividade da apicultura, bem mais voltada para o empreendedorismo", afirma Joaquim Maia.

Para o I Encontro Paraibano de Apicultura e Meliponicultura, estão programadas conferências e palestras que abordarão questões relativas à apicultura estadual e nacional, perspectivas comerciais para o mercado interno e externo, importância da cooperação, além de outros temas que trarão entre seus palestrantes o presidente da Confederação Brasileira da Apicultura, José Gumercindo Correia da Cunha.

Serão desenvolvidas ainda Clínicas Tecnológicas, que são pequenas palestras com foco específico, esclarecendo algumas questões como a importância do mel orgânico, por que produzir abelha rainha, como extrair e produzir melhor a própolis e o pólen, o que é casa de mel, relação da abelha

com o meio ambiente, entre outros conhecimentos de interesse para quem já está na atividade ou pretende ingressar.

O Encontro é uma realização da Federação Paraibana dos Apicultores e Meliponicultores e do Fórum Paraibano de Apicultura e Meliponicultura, com o apoio do Sebrae, Governo da Paraíba, Senar, Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Faepa, Emater, Cefet, Emepa, Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Sudema, Projeto Cooperar, Superintendência Federal de Agricultura, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Serviço: Sebrae/PB – (83) 3218-1000 - Inscrições para o Encontro - www.feiradoempreendedorpb.com.br - Kamille Carneiro

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 25/09/2007 - Estado: RS

8 - Mel do Piauí terá certificado de procedência e tipo de abelha

Enquanto na Europa as abelhas estão sendo dizimadas pelos agrotóxicos, no Piauí as coisas vão bem. A Emater assinou contrato para beneficiar os apiários e preservar a qualidade do mel. Quando o cidadão adquirir o produto será informado sobre a procedência e o tipo da abelha.

É a garantia dos produtores, que recebem assistência do Banco do Brasil. O contrato é assinado pelo presidente Antônio Francisco de Lima Neto. Essas providências abrem a exportação para outros países.

Fonte: WebApacame - Veículo: Antena 10 - Seção: Últimas Notícias - Data: 25/09/2007 - Estado: PI

9 - Mato Grosso do Sul: apicultores querem dobrar produção de mel no Estado até 2009

Corumbá/MS - A Câmara Setorial Consultiva de Apicultura do Mato Grosso do Sul anunciou na semana passada que planeja dobrar a produção de mel no Estado até julho de 2009. Essa e outras metas foram apresentadas durante a reunião itinerante realizada em Corumbá, nos dias 19 e 20 de setembro.

O presidente da câmara, Gustavo Nadeu Bijos, falou dos desafios que o grupo tem pela frente e enumerou resultados já obtidos desde que a câmara foi criada, em 2004. A palestra dele foi realizada na Embrapa Pantanal (unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa), que organizou a reunião itinerante com a própria câmara, a Secretaria de Pecuária e Agricultura de Corumbá, a AAPAN (Associação dos Apicultores do Pantanal), a Agraer (Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural) e o Colégio Salesiano de Santa Teresa.

Segundo Bijos, também faz parte das metas ampliar o número de apicultores em 50% até julho de 2009, criar o Fundo de Amparo à Apicultura de Mato Grosso do Sul, aprovar cinco projetos de investimentos no setor até julho de 2009, incentivar a criação e preservação de abelhas nativas sem ferrão nas associações de apicultores do Estado e criar um banco de mudas e sementes apícolas para melhorar o pasto apícola no Estado.

Até 30 de junho de 2009, a câmara quer 100% dos apicultores sul-mato-grossenses com a carteira nacional de apicultor, emitida pela CBA (Confederação Brasileira de Apicultura).

Entre os resultados já alcançados, Gustavo Bijos destacou o fortalecimento das parcerias, maior divulgação das atividades do grupo no meio político e na mídia, fortalecimento das associações, reuniões itinerantes, orientações técnicas para associações de apicultores, resgate de projetos que estavam parados no Banco do Brasil, Agraer e Seprotur (Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário, da Produção, da Indústria, do Comércio e do Turismo).

Além disso, de acordo com o presidente da câmara, foram indicados mais dois profissionais para atuar como educadores do Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural)/MS em cursos de apicultura e meliponicultura, devido ao aumento da demanda. Ana Maio

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 26/09/2007 - Estado: RS

10 – Apicultores apostam no fim do embargo

Quando entrou para a faculdade de informática, Francisco Humberto Junior ganhou do pai cinco colméias para ajudar no seu sustento durante os estudos. Antes mesmo de formado, ele deixou os computadores e fez da 'mesada' sua profissão. 'Meu pai não tinha dinheiro e me deu as colméias. Hoje, é meu sócio', diz o apicultor de 41 anos, 23 deles dedicados à produção de mel e derivados. No último ano, pai e filho injetaram no negócio R\$ 1 milhão, o maior investimento desde até agora. 'Estamos na expectativa da abertura do mercado europeu, que deve melhorar os preços', diz Humberto Junior.

A União Européia impôs o embargo ao mel brasileiro em fevereiro de 2006, alegando falta de controle de resíduos do produto exportado. O governo adequou-se à exigência com o Programa Nacional de Controle de Resíduos (PNCR), que inclui ainda carnes e pescados, ovos e leite. Convencida, após inspeção de técnicos do FVO (Food and Veterinary Office), em março, a UE deve publicar o fim do embargo em outubro.

'Hoje, a análise do mel é feita em oito laboratórios terceirizados', diz a médica veterinária Luciana Menegheti, da Divisão de Inspeção de Leite e Derivados de Mel do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Segundo ela, entrepostos brasileiros também já estão se antecipando para cumprir outra exigência da UE, o sistema Hassap, similar aos certificados ISO. Além disso, a Embrapa trabalha, atualmente, em um programa de conformidade do mel, para alinhar o produto às normas internacionais e proteger o Brasil de novos embargos externos.

Com isso, a expectativa é de crescimento para a apicultura brasileira. A volta do mercado europeu deve alavancar os preços para exportação em cerca de 30% e estimular a produção. Entre janeiro e agosto, o preço médio de um quilo de mel, para o mercado externo, foi de US\$ 1,59 contra US\$ 1,54 no mesmo período de 2006. A variação cambial negativa, no entanto, prejudicou os apicultores. 'A produção apícola depende de preço. Com a volta do mercado europeu, novos produtores a devem entrar no negócio e os antigos, investir em mais colméias', acredita John Laurino, da Unit Brazil, corretor de mel responsável por 45% das exportações brasileiras do produto.

Prevendo melhores preços, grandes e médios exportadores estão investindo no aumento da produção, como Humberto Junior, da Nectar Flora. Ele comprou novo maquinário para

beneficiamento do mel, que o permitiu dobrar a capacidade produtiva, das atuais 200 para 400 toneladas de mel por mês. No ano passado, ele exportou 1.120 toneladas - contra somente 360 toneladas em 2005. O Sebrae e outras 260 organizações parceiras estão investindo R\$ 53 milhões em 35 projetos de apicultura. Os investimentos são diluídos em três anos e beneficiam 13.616 apicultores em 457 municípios. Juntos, eles produzem 7,3 mil toneladas de mel - quase 22% do que o Brasil produz. O investimento maior está no treinamento dos apicultores para melhorar a produtividade. 'Eles já alcançaram a marca de 45 quilos de mel anuais por colméia - quase três vezes a média nacional de 16 quilos de mel por colméia', diz Rezende.

'O que demonstra a força do mel brasileiro é que, apesar do embargo, nós continuamos exportando', diz Reginaldo Barroso Rezende, coordenador nacional da Apis, rede integrada de apicultura sustentável, do Sebrae. Entre janeiro e agosto, o Brasil exportou 9,3 mil toneladas de mel, pouco menos do que os 9,7 mil toneladas vendidas ao exterior no mesmo período de 2006.

Com o embargo europeu, o Brasil conquistou os Estados Unidos, graças a um fenômeno, ainda sem explicações, que fez sumir as abelhas em, pelo menos, 30 estados americanos. Os Estados Unidos chegaram a ter de alugar colméias, por até US\$ 250 mensais cada, para garantir a colheita de culturas dependentes da polinização. Além disso, a China, então maior exportadora do mundo, perdeu mercado, em 2003, graças à contaminação por bactérias. No Brasil, o patologista David de Jong, do Departamento de Genética da USP de Ribeirão Preto investiga o aumento da mortalidade em colméias, principalmente, do sul do País, mas os casos ainda não podem ser associados ao fenômeno americano. Ao contrário das abelhas americanas e chinesas, segundo Jong, as brasileiras são mais rústicas e resistentes. 'As abelhas têm um forte fator hereditário e nós optamos por não medicá-las e deixar que haja uma seleção natural. Assim, criamos abelhas muito mais resistentes a infecções', diz. Sem antibióticos, o mel brasileiro é considerado mais puro.

Fonte: WebApacame – Veículo: O Estado de São Paulo - Seção: Economia & Negócios - Data: 30/09/2007 - Estado: SP

11 – Tecnología Apícola - La colmena motorizada

Portal Apícola (26/09/07) Una extraña colmena motorizada, con panales circulares, fue creada y presentada en Hungría, prometiendo una "revolución" en la práctica apícola profesional. Si el sistema funciona y se impone, promete convertirse en una medida eficaz en el control del acaro Varroa. Además, implicaría cambios radicales en los equipos de extracción, la fabricación de cera estampada y de los materiales de madera.

La colmena del nido rotatorio permitiría que la mayoría de los trabajos que habitualmente realiza el apicultor sean llevados a cabo por la máquina y la electrónica. La superficie de las colmenas está impregnada con aceite de linaza, las piezas metálicas y la electrónica están a prueba del agua y la humedad. El funcionamiento de estas colmenas lo realiza un motor de 12 V. El mando eléctrico tiene tres grados:

I . El nido cada 24 horas da una vuelta de 180 grados; II . El nido cada 12 horas da una vuelta de 90 grados; III . El nido cada 6 horas da una vuelta de 45 grados. Los principales beneficios que sus fabricantes atribuyen al invento son: - Durante la producción se puede disminuir la multiplicación del ácaro Varroa, sin el uso de materias químicas. La rotación del nido trastoca la orientación de los ácaros con el cambio de la posición del cuadro (abajo-arriba).

Genéticamente, el ácaro forma su localidad arriba en la célula tapada. En el ácaro hembra la ovulación es continua y no puede atrasar este proceso por mucho tiempo, así pega los huevos al techo allí mismo donde está. Con el giro de 180 grados de los cuadros el techo de la célula va a ser el suelo. De esta forma los huevos de los ácaros quedan abajo de la ninfa de abeja y por tanto cambian la posición convencional, su nacimiento va a ser incierto. También cambia diariamente la posición del hueco en la coraza quitina de la ninfa y por eso los sucesores remanentes se desorientan. Eso también impide la alimentación tranquila y metódica, su desarrollo y su copulación. Con la rotación del cuadro se puede causar confusiones graves en el proceso de la copulación de los ácaros y así la plantilla de estos quedan a tan bajo nivel que no comprometen la vida de la colonia.

- Al no utilizar químicos para tratar la Varroa , la miel y otros productos de la colmena se obtienen sin residuos.
- La rotación automática facilita el trabajo del apicultor, ya que muchas actividades que en una colmena común deberían realizarse por parte del productor son llevadas a cabo por la colonia. Por la rotación las abejas diariamente arreglan el nido en lugar del apicultor. Desintegran el cabo de la corona de miel y lo llevan al ventrículo de miel o a los dos panales externos.
- Una textura de garbillo está incorporada en la base de la colmena la cual asegura la exigencia del equilibrio físico óptimo de la colonia. Esta parte baja sirve además para la verificación de la condición sanitaria de la colmena.

Según la opinión de la Asociación Húngara de Apicultura, a través de la página web: http://www.anivet.hu/?page=kaptar_sp, esta colmena de nido rotatorio trae un cambio tecnológico en la apicultura. Se puede producir mayor cantidad de productos con menos trabajo. Se puede aumentar la rentabilidad de los productos al producir a menor costo y además se puede competir en el mundo, sobre todo, si se produce miel sin materias químicas.

Esta invención deja las tradiciones convencionales y llama la atención de los apicultores húngaros y extranjeros a un paso revolucionario, sobre el que penden decenas de preguntas sobre su funcionamiento y mantenimiento. Y sobre todo sobre su eficacia y capacidad productiva. Los creadores aseguran que después de varios años de investigación y de experimentación ha empezado la fabricación en serie de las colmenas y con esto se abrió la posibilidad de probarlas en diferentes apiculturas.

http://www.apicultura.entupc.com/nuestrarevista/nueva/notas/princ_colmena-motorizada.htm

Fonte: "WebAPACAME" webapacame@terra.com.br - apacameplenario@yahoogrupos.com.br
- 27/09/2007 -

12 - Rio Grande do Sul: estudantes disputam concurso de redação sobre mel

Independência/RS - As vantagens e os benefícios do mel foram temas de um concurso de redação no município de Independência (RS). O resultado do concurso será divulgado nesta quarta-feira (3). No município que fica a 471 quilômetros de Porto Alegre, os textos concorrentes foram elaborados por estudantes da 3ª e da 4ª série do ensino fundamental de três escolas públicas.

A iniciativa é uma promoção da Associação Municipal de Apicultores de Independência (Amai), com o apoio do programa "Juntos para Competir", da Secretaria Municipal de Educação de Independência, da Escola Estadual de Educação Básica Amélio Fagundes, da Escola Municipal de Ensino Fundamental Presidente Getúlio Vargas, da Escola Estadual de Ensino Fundamental Dante Marasca e da Escola Estadual de Ensino Fundamental Duque de Caxias. A divulgação dos resultados ocorrerá na Escola Estadual de Educação Básica Amélio Fagundes, às 14h.

A idéia de promover o concurso começou com a distribuição da revista de história em quadrinhos "Cacá e sua turma", publicada pelo Sebrae/RS. A publicação aborda a produção e os benefícios do mel, principalmente como alimento. A edição é destinada justamente para estudantes do ensino fundamental. "Em Independência, além de distribuir a publicação, também promovemos palestras nas escolas e entregamos sachês de mel para os estudantes", destaca a consultora do Sebrae/RS, Andréa Noronha.

"Resolvemos ampliar esse trabalho e realizar o concurso", afirma Edevino Schöninger, integrante da associação. Na primeira edição, o concurso contou com a participação de seis turmas de alunos de 3ª e 4ª série das escolas do município. "Vamos escolher as três melhores redações e entregar uma cesta com produtos feitos com mel para cada um. A melhor das três ainda receberá um troféu", explica Schöninger.

A Amai tem hoje 20 associados. Schöninger explica que a produção de mel na região teve uma quebra de 60% na última safra, devido às condições meteorológicas. "Normalmente, obtemos entre 15 e 16 toneladas por ano. Dessa vez, no entanto, ficamos com sete toneladas", afirma. A Amai é uma das 20 entidades de apicultores da Região Noroeste que formam a Rede Mel Noroeste, atendida pelo Sebrae/RS por meio do programa 'Juntos para Competir'.

Impulsionado pela Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul), pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e pelo Sebrae/RS, o 'Juntos para Competir' estimula a organização e o aprimoramento das cadeias produtivas do agronegócio no Rio Grande do Sul, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprino cultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5182/5123 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 - Sebrae Noroeste - (55) 3332-6488

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Local - Data: 02/10/2007 - Estado: RS

13 – Programa Globo Rural, de 30/09, sobre falsificação de méis

<http://video.globo.com/Videos/Player/Noticias/0,,GIM736748-7823-MEL+DE+QUALIDADE,00.html>

14 - Mais um evento para alavancar as vendas e divulgar os produtos apícolas

São Vicente vai sediar, de 15 a 18 de novembro de 2007, a "1ª Festa do Mel do Litoral Paulista", que deverá reunir vários apicultores e empresários do segmento apícola de diversos lugares do Brasil, no Ilha Porchat Clube, sito à Alameda Paulo Gonçalves, 61- São Vicente-SP. conheça um pouco de São Vicente

acesse o site da prefeitura (www.saovicente.sp.gov.br). Será uma Festa cultural, onde crianças e adultos terão conhecimento do mundo encantado das abelhas: como elas surgiram, como lidar com elas, anatomia, funcionamento das colméias, a importância delas no planeta terra, adulteração do mel, enfim descobrirão um mundo completamente diferente, além de conhecer os produtos que elas produzem e seus derivados, também terão oportunidade de adquirir esses produtos nesta Festa. Objetivo é conscientizar a população para adquirir o hábito de alimentar-se do mel. É importante que as pessoas conheçam melhores as qualidades benéficas que o consumo do mel proporciona. Mostrar que o Brasil não só tem produtos das abelhas de excelente qualidade como também produtos industrializados derivados das abelhas na áreas: Alimentícias, cosméticas, farmacêuticas, químicas e outras. Participe deste evento, reserve seu espaço, ajude a divulgá-lo. Maiores informações acesse o site desta Festa: www.festadomel.com.br

Realização: Internegocial Cursos e Eventos Ltda. Av. Paulista, 2200 - 6º andar - 01310-300 - São Paulo - SP. Fones: (11) 4003-5999 (ligação com custo de tarifa local de qualquer lugar do Brasil) ou 3262-4969. E-mail: agenda@festadomel.com.br -

Fonte: ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - 4/10/2007

15 – Sites Interessantes

a) - <http://www.moure.cria.org.br/index> - O continente americano, em particular a região Neotropical, apresenta uma das faunas de abelhas mais ricas do mundo. Desde que as primeiras espécies de abelhas foram formalmente descritas por Lineu, há cerca de 250 anos atrás, uma grande quantidade de informação tem sido acumulada sobre diferentes aspectos de sua biologia, taxonomia, sistemática, ecologia, genética, etc. Estas informações encontram-se dispersas em milhares de artigos e outras publicações, como livros e monografias. A recuperação rápida e eficiente desta informação somente é possível por meio de obras de referência, os catálogos taxonômicos, que trazem uma compilação de todas as fontes bibliográficas pertinentes, incluindo os assuntos tratados para cada um dos táxons. A produção de catálogos demanda um grande esforço e sólido conhecimento sobre a sistemática do grupo a ser catalogado. É um tipo de trabalho produzido apenas por pesquisadores que tenham acumulado uma longa experiência sobre um grupo de organismos.

Desde o início de sua carreira acadêmica em 1938, o Prof. Moure vem catalogando todas as informações publicadas sobre as espécies de abelhas presentes na região Neotropical. No final da década de 1950, suas notas manuscritas foram transformadas em um catálogo na forma de cartões datilografados. Este sistema de cartões foi mantido atualizado até o ano de 1975, quando sua manutenção foi interrompida. Até esta interrupção, o catálogo apresentava um total de 11.200 fichas datilografadas.-

b) - <http://zoo.bio.ufpr.br/hymenoptera/> - O Laboratório de Biologia Comparada de Hymenoptera do Departamento de Zoologia da Universidade Federal do Paraná (UFPR) está voltado para estudos envolvendo diversos aspectos da morfologia, ecologia, sistemática e história natural de Hymenoptera, como biologia de associações e comportamento reprodutivo e de nidificação. A taxonomia e a sistemática filogenética de vespas e abelhas da superfamília Apoidea (Aculeata) constituem o foco principal do grupo.

Fazem parte do grupo o Prof. Gabriel A. R. Melo, atuando como líder, a Profa. Danúncia Urban, o Dr. Antônio J. C. Aguiar (Pós-Doutorado - Entomologia), o Dr. Eduardo A. B. Almeida (Pós-Doutorado - Entomologia) e os estudantes Paola Marchi (Doutorado - Entomologia), Luiz Roberto R.

Faria Jr. (Doutorado - Entomologia), Felipe Rodrigo Vivallo (Doutorado - Entomologia), Ana Carolina Saupe (Doutorado - Entomologia), Kelli do Santos Ramos (Doutorado - Entomologia), Daniele Regina Parizotto (Doutorado - Entomologia), Marcel Gustavo Hermes (Doutorado - Entomologia), Claudivã Matos Maia (Mestrado - Entomologia), Antonio Carlos B. Bergamaschi (Mestrado - Entomologia), Gabriel A. Rezende Paula (Mestrado - Entomologia), André Duarte Gava (Mestrado - Entomologia), Aline Cristina Martins (Bióloga - Taxon line), Daphne Spier Moreira Alves (Bacharelado - Biologia), Grazielle Weiss (Bacharelado - Biologia), Vanessa Constantino Mattozo (Bacharelado - Biologia), Emanoele de Souza Scholz (Bacharelado - Biologia).

O grupo tem atuado em diferentes linhas de pesquisa, com produção de vários artigos publicados em revistas especializadas. A produção bibliográfica recente do Laboratório encontra-se listada na página Publicações (vide <http://zoo.bio.ufpr.br/hymenoptera>).

Recentemente, foi também disponibilizada online uma página eletrônica tratando da polinização e polinizadores de maracujás (*Passiflora*), como um produto do subprojeto 'Polinizadores de Maracujás no Paraná', financiado com recursos do edital PROBIO 02/2003 - "Uso sustentável e restauração da diversidade de polinizadores autóctones na agricultura e nos ecossistemas relacionados". Visite a página 'Polinização e Polinizadores de Maracujás'.

Encontra-se em fase de conclusão o catálogo das abelhas da região Neotropical, organizado pelo Prof. Jesus Santiago Moure. O lançamento ocorrerá no início de 2007. O catálogo será publicado em versão impressa e online. A versão online, preparada em colaboração com o Centro de Referência em Informação Ambiental (CRIA), pode ser consultada no endereço <http://www.moure.cria.org.br/index>.

c) – <http://zoo.bio.ufpr.br/insetos-do-brasil>

16 – Seminário discute comercialização e consumo do mel

Termina hoje o Seminário de Apicultura do Estado do Ceará, voltado para a produção sustentável

Juazeiro do Norte. Com a finalidade de debater questões relacionadas à comercialização e incentivo de consumo no mercado interno do mel, técnicas de manejo e avanços em pesquisas sobre o produto, termina hoje, neste município, no Instituto Centro de Ensino Tecnológico do Cariri (Centec), o Seminário de Apicultura do Estado do Ceará, voltado para a apicultura sustentável e produtiva. Os debates, palestras e painéis com apresentações de diversos estudiosos de instituições de ensino superior do Estado, aconteceram no auditório da Universidade Regional do Cariri (Urca), campus Crajubar. Estima-se a presença de pelo menos 400 pessoas, entre estudantes, pesquisadores e produtores de todas as regiões do Ceará.

Dentro da programação, o dia de hoje será dedicado à parte técnica. Discussões específicas sobre as exposições realizadas ontem e os problemas enfrentados na região, principalmente no que diz respeito ao comércio do mel no mercado interno, serão debatidas entre os participantes. De acordo com o organizador do evento, professor do Centec, Tárσιο Thiago Lopes Alves, o intuito é fortalecer o mercado interno. O Ceará é um dos maiores exportadores de mel orgânico do País, o segundo do Nordeste, e o Cariri um dos maiores produtores do Estado. Segundo o professor, é por esta razão

que as discussões em torno da melhor organização da cadeia produtiva foram iniciadas nesta região.

Conforme ele, há grandes perspectivas de melhoras no comércio do mel, que já vem sendo trabalhado pelo Ministério da Agricultura, com os países da união européia. Atualmente, as exportações se restringem basicamente para os Estados Unidos e Canadá, países onde o preço é baixo.

Investimento

O Ceará vem investindo nos últimos anos no potencial apícola. O Cariri tem saído na frente na área de pesquisa. Há cerca de um ano foi inaugurado o entreposto de mel, no município de Barbalha, mas até o momento tem sido usado minimamente, por parte de pesquisadores. A finalidade é fornecer o Selo de Inspeção Federal (SIF) para os produtores da região do Cariri, por meio do Ministério da Agricultura, comprovando, dessa forma, o grau de pureza do produto.

Os municípios de Campos Sales, Salitre, Araripe, Assaré e Jardim contam hoje com a Casa do Mel, onde é feito o processamento do produto. Ontem, no primeiro dia do evento foram tratadas questões relacionadas à importância das abelhas, aspectos ecológicos e econômicos, abelhas e suas flores, perspectivas para o aumento da produtividade no semi-árido nordestino, programas de melhoramento genético de abelhas africanizadas, caracterização dos méis no Estado do Ceará e a importância no controle de qualidade.

Debates

Pesquisadores da Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Regional do Cariri (Urca) e Centec participaram dos debates. Além disso, foi realizada, também, uma mesa redonda no fim da tarde de ontem, envolvendo técnicos do Projeto São José, ligados ao Instituto Agropolos, Senar, Apischel, Grupo Edson Queiroz, Banco do Nordeste, Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

Társio destaca nesta época do ano a floração do cipó uva, de onde pode se extrair um mel claro e de maior aceitação no mercado externo. É também o mais popular. Ele ainda comenta que é necessária uma reflexão voltada para o mercado interno, em busca de uma alternativa de incentivo do consumo interno do mel.

Mais informações: Centec – Cariri - Rua Amália Xavier de Oliveira, S/N - Triângulo - Juazeiro do Norte - (88) 3566.4040

Fonte: WebApacame - Veículo: Diário do Nordeste - Seção: Capa - Data: 05/10/2007 - Estado: CE

17 - Conclusões do I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA, realizado dia 28/09.

Dia 28 de Setembro 2007, aconteceu no Auditório do Instituto Emater - Rua da Bandeira, 500 - Bairro: Cabral – Curitiba – Paraná, o I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA, contando com a presença de mais de 200 pessoas.

O seminário teve como objetivos: - Promover a aglutinação de meliponicultores, técnicos, pesquisadores e interessados na meliponicultura; - Sensibilizar a sociedade paranaense a encetar iniciativas, visando a preservação das abelhas nativas sem ferrão; - Possibilitar o intercâmbio e a difusão de tecnologias e conhecimentos relacionados à meliponicultura; - Contribuir para o estabelecimento de políticas públicas, voltadas ao desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense, inclusive como opção de inclusão social, geração de renda e bem estar social das comunidades rurais; - Capacitação e aumento da conscientização das comunidades rurais, acerca da importância das abelhas sem ferrão como agentes polinizadores.

A programação desenvolveu-se a partir das 9 horas com a abertura oficial, com as presenças de Valter Bianchini (Secretário da SEAB), Erich Schaitza (Gerente Geral do Projeto Paraná Biodiversidade) e Arnaldo Bandeira (Diretor Presidente do Instituto Emater). Também, fez-se presente o Sr. Francisco Carlos Simioni - Diretor do DERAL. A seguir das 9:30 às 10:30, deu-se a primeira palestra sob o tema "Considerações sobre a utilização dos produtos da Meliponicultura na Homeopatia", com o Dr. Javier Gamarra, sob a coordenação de Adhemar Pegoraro (FEPA - UFPR).

Das 10:30 às 11:30, realizou-se a palestra "Criação racional de meliponíneos: uma alternativa econômica entre os agricultores familiares amazônicos", com o Dr. Giorgio Cristino Venturieri - (Pesquisador III - Embrapa Amazônia Oriental), sob a coordenação de César Ronconi de Oliveira (Instrutor de Meliponicultura).

No período das 11:30 às 12:30, aconteceu a palestra "Meliponicultura e Aspectos da Educação Ambiental", com o Prof. Dr. Edson A. Proni - Dep. de Biologia Animal e Vegetal - UEL - Londrina - PR, sob a coordenação de Paulo Luciano da Silva (Instituto Emater).

No período da tarde, das 14:00 às 15:00, foi a vez da palestra: "Módulo Agroecológico de Meliponicultura em Mangueirinha, RPPN Paraná e Projeto Paraná Biodiversidade", com Ricardo de Paula Santos Naccarati (ONG RPPN PARANÁ), sob a coordenação de Marcos A Dalla Costa (Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Mandirituba).

Das 15:00 às 16 horas, desenvolveu-se a palestra "Boas Práticas de Fabricação de Mel de Abelhas sem Ferrão", com o Carlos Alfredo Lopes de Carvalho - Professor Adjunto - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Campus Universitário, sob a coordenação de Marcelo Bosco Pinto (SPVS - Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental).

A última atividade do seminário aconteceu das 16:00 às 17 horas, com o Painel "Legislação, Registro e Comercialização de Méis e produtos da Meliponicultura", que contou com a participação de Ronaldo Santos de Carvalho (MAPA/SIPAG), João Carlos Rocha Almeida (SEAB/DEFIS/SIP), Sebastião Ramos Gonzaga (APA), Eunice L. C. de Souza (IBAMA - PR), Dennis N. Marques Patrocínio (IAP-DIBAP - CONFAUNA) e Maria da Glória Paiva de Assis (INPA/ACAM - Manaus), sob a coordenação de Roberto de Andrade Silva (SEAB/DERAL).

Para finalizar o evento, a coordenador geral do Seminário Roberto de A Silva, submeteu ao plenário algumas propostas baseadas nos debates efetuados ao longo do dia, que resultaram nas CONCLUSÕES, a seguir relacionadas.

1 - realização do II Seminário Paranaense de Meliponicultura, em setembro de 2008;

2) - Construir uma Proposta de Legislação Estadual sobre Procedimentos Técnicos sobre Identidade e Qualidade de Mel de Abelhas Sem Ferrão e as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores, conforme proposta apresentada pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

3) – ampliar o debate e encetar iniciativas pela regulamentação da Resolução CONAMA nº 346, 17/08/2004.

4) – Ampliar o debate no rumo da construção de documento, contendo DIRETRIZES DE POLÍTICAS para o desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense;

5) – Com ampla participação de todos os envolvidos, realizar o I CENSO PARANAENSE DA MELIPONICULTURA (nº de criadores, espécies de ASF criadas, produção de mel e produtos meliponícolas e destinação da criação);

6 – A partir deste Seminário, concretizar a instituição do Fórum Paranaense de Meliponicultura, a fim de incrementar/prosseguir as ações e iniciativas em prol do desenvolvimento da meliponicultura paranaense;

7 – Articular rede de informações e dinamizadores/implementadores da meliponicultura paranaense;

8 – Viabilizar a criação de Câmara Técnica de Meliponicultura em nível da FEPA – Federação Paranaense de Meliponicultura;

9 – Incrementar a participação no âmbito do Projeto Paraná Biodiversidade e SISFAUNA/CONFAUNA e REDE PRÓ-FAUNA.

AGRADECIMENTOS: Externamos nossos agradecimentos aos palestrantes, agentes públicos (SEAB - DERAL, EMATER, PROJETO BIODIVERSIDADE/SEPL, Ministério do Meio Ambiente (MMA) – Governo Federal), FEPA, associações/entidades apícolas, participantes e membros da comissão organizadora.

18 – Receitas com mel –

a) - PÉ-DE-MOLEQUE DE MEL

Ingredientes: 1 xícara de mel; 2 xícaras de açúcar; 2 xícaras de amendoim cru; 1 colher de sopa de bicarbonato.

Modo de Preparo: Misture os 3 primeiros ingredientes, leve ao fogo mexendo de vez em quando até dourar. Retire do fogo, misture rapidamente o bicarbonato, despeje em forma untada com manteiga. Antes de esfriar completamente, corte em quadrinhos.

Contribuição: Cleacir Junior Dall Agnol – Escritório Local da Emater - Coronel Domingos Soares - - celdomingossoares@emater.pr.gov.br -

b) - BOLO DE MEL

Ingredientes:- 1 xícara de mel; 2 ovos; 2 colheres de manteiga; 1 xícara de açúcar; 1 ½ xícara de farinha de trigo.

Modo de Preparo: Bater a manteiga com o açúcar e o mel. Bater os ovos e adicionar à massa. Juntar aos poucos a farinha de trigo, batendo bem. Colocar numa forma untada, forrada com papel manteiga. Assar em forno quente por uma hora.

Contribuição: Cleacir Junior Dall Agnol – Escritório Local da Emater - Coronel Domingos Soares - - celdomingossoares@emater.pr.gov.br -

19 – Prorrogado o prazo para a CONSULTA PÚBLICA nº 69 – ANVISA (Proibição do Comércio de Mel e Produtos Apícola nas Farmácias).

VEJAM:

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 57, DE 5 DE SETEMBRO DE 2007, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 06 de setembro de 2007, Prorroga o prazo estipulado na Consulta Pública nº 69, de 11 de julho de 2007.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 4 de setembro de 2007, e

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Prorrogar por trinta (30) dias, a contar de 11 de setembro de 2007, o prazo para apresentação de críticas e/ou sugestões à proposta de Resolução que dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas Práticas Farmacêuticas em Farmácias e Drogarias**, que está disponível no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/consulta/index.htm>, objeto da Consulta Pública nº 69, de 11 de julho de 2007, publicada no Diário Oficial da União de 13 de julho de 2007. Art. 3º Esta Resolução da Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação. DIRCEU RAPOSO DE MELLO --

Assim ainda há tempo para manifestações de apicultores, associações/entidades apícolas, consumidores e agroindustriais apícolas. Eis uma **SUGESTÃO DE TEXTO** a ser enviado à: cp69.2007@anvisa.gov.br. Observa-se que é importante o conteúdo da mensagem, assim como a quantidade de manifestações, que expressam a posição da opinião pública/sociedade.

" O mel e os produtos apícolas não podem ser proibidos de serem comercializados nas farmácias. Os apicultores de

atendendo a Consulta Pública nº 69 desta ANVISA/MS, manifestam-se pela preservação da possibilidade de comercialização de mel e produtos apícolas nas farmácias de todo o país, considerando que estes produtos da natureza, possuem características especiais e contribuem para a manutenção e recuperação da saúde humana. Ou seja, somos contrários à proibição da comercialização destes produtos nas farmácias do Brasil."
Assinado: _____."

SEAB

DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL

Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - deral@pr.gov.br

Fale conosco: andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031