

---

## **LEIA NESTA EDIÇÃO**

1 - Momento de Reflexão; 2 - Produtores de mel devem marcar reunião com Ministério da Agricultura; 3 - DF: prevenção a restrições da UE ao mel; 4 - Produção de hidromel se refina nos Estados Unidos; 5 - Laboratório brasileiro cria linha de cosmético à base do veneno de abelha; 6 - ALEMANHA - A EMPRESA QUEM VENDE QUASE TODOS OS PESTICIDAS PARA CULTIVOS OGM NO MUNDO LANÇOU UM PROGRAMA DE ATENÇÃO DAS ABELHAS; 7 - BRASIL- BLOQUEIO DE MEL BRASILEIRO NA UNIÃO EUROPEIA ?; 8 - BRASIL- SETOR APÍCOLA NÃO PODERÍA CUMPRIR COM OS REGULAMENTOS DOS QUARTOS DE EXTRAÇÃO DE MEL NO PRAZO LEGAL; 9 - Empresas de celulose cedem áreas de eucalipto para apicultores; 10 - Clima adverso em diferentes polos ameaça oferta de mel; 11 -Exportação de mel cresce 18% em Minas Gerais; 12 - Rejuvenescimento à base de pólen de abelha e sem picadas doloridas.

---

### **1 - Momento de Reflexão**

“Eu acredito, eu luto até o fim: não há como perder, não há como não vencer” - Oleg Taktarov

---

### **2 - Produtores de mel devem marcar reunião com Ministério da Agricultura**

Setor pede dois anos para adequar as chamadas caixas de extração. Integrantes da cadeia produtiva do mel vão pedir ao Ministério da Agricultura mais tempo para adequar as chamadas casas de extração. Uma reunião deve ser marcada nos próximos dias.

As novas regras devem entrar em vigor assim que for concluída a revisão do regulamento de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. A partir disso, os produtores tem prazo de 180 dias para se adaptar.

O problema é que o setor pede pelo menos dois anos para implantar as mudanças, já que serão necessárias obras estruturais para obedecer às normas sanitárias estabelecidas pelo governo federal.

Fonte: Canal Rural - Pecuária - 21/02/2012 -

---

### **3 - DF: prevenção a restrições da UE ao mel**

O Brasil acionou seu adido agrícola na União Europeia (UE) para que possíveis devoluções ou reclassificação de produtos apícolas exportados sejam imediatamente comunicados ao Ministério da Agricultura (Mapa). A medida preventiva deve-se à decisão da UE de reclassificar ou mesmo barrar produtos que contenham transgênicos na formulação.

A ofensiva ocorreu em setembro, quando, dentre 42 amostras realizadas pelos europeus, oito apontaram a presença de organismos geneticamente modificados. Três delas eram de produtos brasileiros. No Brasil, onde a detecção de transgenia no mel ocorre porque as abelhas coletam pólen da flor do milho e da soja, é tolerado até 1% de traço no produto. Na Europa, nada.

O presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, José Gumercindo Cunha, estranha que este movimento europeu ocorra justamente após o Brasil ter retomado os embarques com força em 2010 e sugere um "bloqueio branco" ao mel brasileiro, que,

pode ter seu preço depreciado.

A brecha aproveitada pelos europeus estaria nas diferenças de critérios de análise laboratorial no Brasil e na Europa. Por isso, os exportadores cobraram do Ministério da Agricultura o fortalecimento da rede de laboratórios nacionais, no sentido de unificar os parâmetros.

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 21/02/2012 -

---

#### **4 - Produção de hidromel se refina nos Estados Unidos**

Bebida alcoólica à base de mel começa a chamar a atenção dos apreciadores exóticos. Produção de hidromel se refina nos Estados Unidos Craig Dilger/NYTNS. Traga às narinas uma taça de vinho branco e, se tiver o produtor e as uvas certas, alçar-se-ão notas florais.

Com uma taça de hidromel, é como se estivesse segurando as próprias flores. - Uma garrafa de hidromel é feita de 250g de mel. Isso é o néctar de um milhão de flores - diz Mark Beran, da Medovina Meadery em Niwot, Colorado.

Beran, que começou como apicultor, produz a cada ano 250 caixas de hidromel do mel de suas próprias colmeias. - A abelha é a mãe da indústria de bebidas fermentadas — insiste. Há séculos toma-se em todo mundo esse adoçante conveniente e natural, acrescenta-se água e deixa-se que leveduras presentes no ar transformem o açúcar em álcool — obtendo-se, abracadabra, uma bebida alcoólica.

Mas, com a proliferação de outras bebidas, o hidromel, antes um produto básico de tantas culturas, desapareceu de tal forma na ignomínia que muitos de nós só o conhecemos como algo bebido por caras com chapéu estranho em festivais renascentistas. Agora, a reputação do hidromel está sendo reconstruída em todos os Estados Unidos.

Isso pode se dever, em parte, à explosão de estilos de hidromel à medida que seus produtores deixam para trás o hidromel tradicional, doce, levemente caramelizado e com forte sabor de mel dos festivais renascentistas.

Hoje pode-se encontrar hidroméis locais fermentados a lúpulo e tão duros e secos quanto o Chablis mais lúgubre e metálico; leves e adocicados, apropriados para o verão, com o frescor e as borbulhas sutis de um bom prosecco; complexos e cheios de camadas, perfeitos como acompanhamento para chocolate; e até mesmo hidroméis sazonais, acrescentados de sabores de açafrão, sálvia, frutas ou zimbro.

- O hidromel é um vinho, feito com mel em vez de uvas. As pessoas estão percebendo que hidromel é isso e tratando-o como tal — diz Vicky Rowe, diretora da competição internacional anual de hidroméis Mazer Cup, cujos participantes dobraram de cem para 218 nos últimos três anos.

Assim como o caráter de um vinho pode ser determinado por sua fruta e proveniência, os sabores do hidromel podem ser atribuídos ao mel utilizado. O terroir é capturado de uma maneira com a qual os produtores de vinho só poderiam sonhar, vindo das flores cujo pólen é coletado pelas abelhas numa área particular e num período particular. Beran diz:

- Primeiro vem a florada dos dentes-de-leão e dos bordos, trevos e macieiras, então é um mel muito leve da primavera. As abelhas depositam esse mel na primeira de uma série de caixas que são empilhadas umas sobre as outras nas colmeias. - Ao fim da estação você pode ter cinco, oito ou até mais caixas de mel, e pode ver a progressão da diversidade floral ao longo do verão, na transição da primeira para a última caixa - diz ele.

- O verão traz o mel médio da alfafa, e no outono você obtém um mel mais escuro, mais rico e saboroso de flores selvagens. Assim, quando estou fazendo um hidromel delicado, usarei o da florada de trevo e maçã das caixas mais em baixo. Quando queremos um hidromel mais tradicional,

usamos um mel mais escuro que tende a dar ao hidromel mais estrutura e personalidade.

Se isso soa como um vinicultor do Napa falando da seleção de vinhedos ou um cervejeiro discutindo lúpulos, não é por acaso: afinal, os fabricantes de hidromel modernos trazem a seu ofício todo o refinamento desses dois mundos. - Somos independentes na indústria do álcool, mas nos alinhamos aos caras da cerveja artesanal - diz David Myers, proprietário da Redstone Meadery em Boulder, Colorado.

A Redstone, com vendas de cerca de quatro mil caixas ao ano, é uma das maiores fabricantes de hidromel artesanal dos Estados Unidos. Myers é um inovador conhecido por desenvolver hidroméis estivais, menos alcoólicos e mais carbonatados e coquetéis de hidromel, e por usar técnicas de marketing similares às das cervejas artesanais, como a venda em barris e o desenvolvimento de hidroméis sazonais para ampliar seu mercado.

Do outro lado dos Estados Unidos, Ben Alexander está acrescentando três hidroméis reservados aos cinco outros novos estilos que ele vem desenvolvendo na Maine Mead Works em Portland, no estado do Maine, desde 2008. Entrando dois passos na sala de fermentação impecavelmente limpa, nossos olhos são atraídos para quatro colunas claras de vidro de dois metros e meio que se apoiam sobre uma parede, cheias de líquido cor de mel.

- Esta é a nossa linha de fermentação contínua - diz orgulhosamente. Ela foi desenvolvida na África do Sul, baseada em técnicas tradicionais de fabricação de hidromel dos Xhosa. - Mel e água, entram por um dos lados e se deslocam através do sistema, enquanto a levedura converte os açúcares naturais em álcool. O hidromel sai pela outra ponta com cerca de dez por cento de álcool - diz Alexander.

Depois disso, o líquido fermenta em tanques de aço por alguns meses, e o álcool chega a cerca de 12% antes do engarrafamento. Algumas das reservas envelhecem até um ano em antigos barris de uísque bourbon. - Nosso processo contribui para fazer um hidromel seco e leve, que retém mais dos sabores sutis do mel - diz Alexander.

- Tem de ser leve, mas também suficientemente complexo para acompanhar refeições. Enquanto os hidroméis tradicionais podem ter mais de 10% de açúcar residual, o de Alexander tem menos de 2%. Isso, mais uma acidez extremamente baixa, têm um resultado muito similar, na narina e no palato, ao vinho branco, com uma delicada sobreposição de aromas florais e de frutas, dependendo do hidromel.

Na mesma cidade, Josh Caron, gerente do bar no 55 Restaurant, juntou um coeso e reconfortante Apple Hot Toddy a um Maine Mead Works Cyser - um hidromel híbrido, fermentado a partir de cidra de maçã com mel -, acrescentando ainda um conhaque de maçã, além de bitters de gim e de cranberry, ambos destilados localmente na Sweetgrass Winery. Também na Spints Ale House em Portland, no Estado do Oregon, a proprietária Alyssa Gregg usa o hidromel Chaucers de Soquel, estado da Califórnia, em diversos coquetéis sazonais.

O hidromel tem algo de terroso. Ele dá à bebida uma leve doçura, mas ao mesmo tempo também alguma secura. - diz ela. Ela o utiliza num drinque com mezcal, no qual o hidromel, explica, "doma o álcool e responde ao calor, então você tem no fim um coquetel suave e equilibrado".

O maior fabricante de hidromel do estado de Nova York é a Earle Estates Meadery, na região de Finger Lakes, produzindo cerca de 10 mil caixas ao ano. O proprietário, John Earle, atribui o crescimento de seu negócio ao uso de ultrafiltração.

- A máquina remove a proteína deixada pelas abelhas no mel. Essa proteína está ligada à aspereza do hidromel, então é só tirar a proteína que você obtém um hidromel mais suave - diz Earle. Um dos problemas com muito do hidromel feito no passado era o que as pessoas faziam para esterilizá-lo. - Eles faziam o hidromel fervendo o mel, e com isso, o caramelizavam e oxidavam — explica

Earle.

Mas a filtragem é apenas uma de inúmeras questões em debate nos círculos do hidromel. Alguns produtores argumentam que a filtragem prejudica o perfil do sabor, e que sem a filtragem acontece uma sedimentação e se liberam sabores indesejados. Eles discutem se, como, quando e quanto aquecer: ferver? Chegar a apenas 70°C?

Há diferentes ideias sobre quando, na fermentação, devem ser acrescentados os diversos agentes de sabor, como as frutas. E, sim, estão "até as tampas" com a questão do carvalho: se o melhor é o barril, as lascas ou os cubos, ou se todos eles deve ser banidos. Sam Calagione, fundador da cervejaria Dogfish Head em Milton, no estado de Delaware, não gosta das pretensões enófilas.

Seu Midas Touch ("Toque de Midas"), a bebida baseada em mel mais popular nos Estados Unidos, é feito de cevada, mel, uvas moscatel brancas e açafrão. Cerveja, vinho, mel ? — Não temos interesse em vender como nada além do Midas Touch, uma cerveja-hidromel-vinho, você escolhe. Vendemos quarenta e cinco mil caixas no ano passado - diz Calagione.

Novo e inovador? O Midas Touch é baseado nos ingredientes encontrados em vasos de bebida, supostamente do túmulo do Rei Midas. Como gosta de brincar Myers, da Redston, "O hidromel é uma bebida cuja popularidade sempre volta - a cada dois ou três mil anos".

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS - Mundo - 22/02/2012 -

---

## **5 - Laboratório brasileiro cria linha de cosmético à base do veneno de abelha**

Substância presente no veneno ilude a pele, melhorando a circulação do sangue, suprimindo as células mortas e reduzindo as rugas. Uma clínica em Tautí, interior de São Paulo, criou uma linha de produtos de beleza fundamentado no veneno de abelhas produtoras de mel.

O cosmético, aprovado pela Anvisa (pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e recentemente lançado no mercado, induz a pele resistir ao veneno elevando a fabricação de colágeno e aprimorando a elasticidade. Segundo um dos especialistas, Ciro Protta, o princípio ativo do produto, que ainda possui pólen e mel, é a melitina uma proteína presente na toxina da abelha.

A proteína 'ilude' a pele, conduzindo a impressão de uma picada de abelha e liberando uma reação ao veneno. A circulação do sangue melhora e as células mortas da pele são suprimidas, diminuindo as rugas. Protta estuda as abelhas há mais de vinte anos e além deste, desenvolveu outros produtos fundamentados no mel, própolis e veneno, os quais também entraram no comércio de produtos.

Como a aquisição da toxina sempre foi uma dificuldade, já que, quando uma abelha avança contra um indivíduo, ela perde seu ferrão e acaba morrendo, o especialista desenvolveu e registrou uma ferramenta que admite a coleta do veneno sem matá-las.

Trata-se uma haste suavemente energizada que é assentada na abertura da colméia. Quando a abelha entra, leva um pequeno abalo e reage com ferroadas, expelindo o veneno que desce para uma embalagem. Como não perde o ferrão, a abelha sai intacta.

Fonte: Mundo das Tribos – Beleza - 21/02/2012 -

---

## **6 - ALEMANHA- A EMPRESA QUEM VENDE QUASE TODOS OS PESTICIDAS PARA CULTIVOS OGM NO MUNDO LANÇOU UM PROGRAMA DE ATENÇÃO DAS ABELHAS**

Bayer inicia um programa global de "Atenção das abelhas" para promover a saúde das abelhas. Como parte do programa, dois centros Bayer de "Atenção das Abelhas" estão a ser estabelecida.

Na Europa, um centro está programado para abrir em Monheim, na Alemanha, em meados do

verão. Um segundo centro, que se concentrará na América do Norte, está prevista para o final do ano na Carolina do Norte.

"Como uma empresa com longa experiência na proteção a saúde animal e vegetal, a Bayer está comprometida com a gestão ambiental e de práticas agrícolas sustentáveis, incluindo a proteção de insetos benéficos como abelhas", disse Professora Dr. Wolfgang Plischke, membro da Bayer AG Conselho de Administração responsável pela Inovação, Tecnologia e Meio Ambiente.

"Temos vindo a fornecer produtos especificamente concebidos para assegurar a saúde das abelhas há mais de 25 anos, e através da promoção de práticas agrícolas sustentáveis, apoiar os agricultores em todo o mundo para produzir qualidade, seguros e de alta de alimentos a preços acessíveis para uma população mundial crescente."

<http://www.apinews.com/> - 22/02/2012

---

## **7 - BRASIL- BLOQUEIO DE MEL BRASILEIRO NA UNIÃO EUROPEIA ?**

Brasil acionou seu adido agrícola na União Europeia (UE) para que possíveis devoluções ou reclassificação de produtos apícolas exportados sejam imediatamente comunicados ao Ministério da Agricultura (Mapa). A medida preventiva deve-se à decisão da UE de reclassificar ou mesmo barrar produtos que contenham transgênicos na formulação.

A ofensiva ocorreu em setembro, quando, dentre 42 amostras realizadas pelos europeus, oito apontaram a presença de organismos geneticamente modificados. Três delas eram de produtos brasileiros. No Brasil, onde a detecção de transgenia no mel ocorre porque as abelhas coletam pólen da flor do milho e da soja, é tolerado até 1% de traço no produto. Na Europa, nada.

O presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, José Gumercindo Cunha, estranha que este movimento europeu ocorra justamente após o Brasil ter retomado os embarques com força em 2010 e sugere um "bloqueio branco" ao mel brasileiro, que, pode ter seu preço depreciado.

A brecha aproveitada pelos europeus estaria nas diferenças de critérios de análise laboratorial no Brasil e na Europa. Por isso, os exportadores cobraram do Ministério da Agricultura o fortalecimento da rede de laboratórios nacionais, no sentido de unificar os parâmetros.

<http://www.apinews.com/> - 22/02/2012

---

## **8 - BRASIL- SETOR APÍCOLA NÃO PODERÁ CUMPRIR COM OS REGULAMENTOS DOS QUARTOS DE EXTRAÇÃO DE MEL NO PRAZO LEGAL**

Integrantes da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas chegaram à conclusão de que não será possível cumprir todas as novas regras que entrarão em vigor assim que a revisão do Rispera for concluída.

Como o prazo de adaptação será de 180 dias após a publicação do decreto federal, o setor acredita que necessitará de mais tempo para adequar as casas de extração de mel.

Segundo o presidente da Associação Brasileira Apícola, José Gumercindo Cunha, seriam necessários 24 meses para a total implementação das mudanças, que, na maioria dos casos, exigiriam obra civil.

<http://www.apinews.com/> - 20/02/2012

---

## **9 - Empresas de celulose cedem áreas de eucalipto para apicultores**

Grande concentração de flores em um pequeno espaço traz bons resultados de produtividade. As abelhas do apicultor Luiz Carlos Serrano estão com trabalho extra neste início de ano. As colméias foram transferidas para as plantações de eucalipto da região, que estão em plena florada.

A gente sempre tem vontade de uma florada abundante para colocar as colméias e foi proposto pela cooperativa da região de colocar elas aqui. Para nós produtores é importante porque a gente consegue uma grande produtividade em um pequeno espaço de tempo.

No ramo há mais de 10 anos, Luiz produz cerca de cinco toneladas de mel por ano utilizando as matas silvestres da região de Sorocaba, no interior de São Paulo. Agora, com as colméias em meio aos eucaliptos, o objetivo é dobrar a produção.

Esperamos que nesses três meses iniciais a gente consiga uma produção que não vem colhendo o ano todo. Então, a perspectiva é muito boa, afirma o apicultor. A iniciativa de ceder essas áreas para apicultores vem da Fibria, empresa do ramo de celulose.

O projeto, chamado Colméias, existe desde 2005 e já está em andamento em diversos Estados. Na região de Sorocaba, desde janeiro deste ano, seis produtores participam da iniciativa, com mais de 200 colméias.

Hoje a região de Capão Bonito é uma das que mais produzem mel de eucalipto, predominantemente da florada de eucalipto. Esse projeto tem a característica de atrair tecnologia e agregar valor para o agricultor para a comunidade, garante Israel Gabriel, tecnólogo em silvicultura da Fibria.

- Se a gente conseguir a classificação de orgânico, aumenta em 30% o valor do produto final. Mas, independentemente disso, o que a gente visa aqui é a grande produtividade, afirma o apicultor Luiz Carlos Serrano.

Fonte: Canal Rural – Pecuária - 20/02/2012 -

---

## **10 - Clima adverso em diferentes polos ameaça oferta de mel**

Por Bettina Barros - Estiagem no Sul e no Nordeste, enchentes no Sudeste. As discrepâncias climáticas acentuadas este ano pelo La Niña podem levar à quebra de safra também do mel brasileiro, com perdas significativas de colmeias e o encarecimento do produto no mercado interno.

As principais regiões produtoras sofrem com os extremos de alta e nenhuma precipitação em pleno momento de "desenvolvimento" da safra - período em que as abelhas operárias saem em busca do pólen necessário para gerar o mel.

Alçado em 2011 às principais posições no ranking de exportação de mel no país, o Piauí talvez seja o caso mais preocupante não só pela seca, mas pela baixa tecnificação. No polo de produção de Picos, a 350 quilômetros da capital Teresina, as chuvas que normalmente começam em dezembro e se estendem até o início de abril tiveram quase um mês de atraso neste ano. Só há duas semanas as nuvens começaram a se formar.

"Foi um sufoco. No ano passado, a essas horas, já tínhamos recebido vários carregamentos de mel", diz Sitinho Dantas, diretor-geral da Casa Apis, cooperativa que reúne 950 dos 18 mil apicultores piauienses. Sem chuva, as flores do semiárido nordestino não desabrocharam em janeiro e as abelhas, como esperado, voaram para outros lados em busca de seu pólen.

"Muitos tentam manter as abelhas oferecendo um composto alimentar complementar, de açúcar e água, mas a minha experiência de 28 anos na apicultura mostra que isso não é suficiente", diz Dantas. "Cerca de 80% dos enxames da região de Picos foram embora para o Pará e para o Maranhão".

É uma situação bem diferente da safra passada, quando o tempo ajudou a Casa Apis a colocar nos

entrepósitos 700 toneladas de mel, puxando a produção estadual para mais de seis mil toneladas no ano e a segunda posição nas exportações do produto pelo país.

O Estado nordestino, que aderiu à cultura nos anos 70 com a chegada de apicultores paulistas, representa hoje aproximadamente 40% da produção nacional. Quase tudo vai para o exterior. Estados Unidos e Alemanha são os maiores compradores do mel do Brasil, que embarcou 22,4 mil toneladas de uma produção total de cerca de 40 mil no ano passado.

Em São Paulo, que disputa com o Rio Grande do Sul a liderança na produção de mel do país, e em Minas Gerais, os apicultores também fazem as contas dos prejuízos neste ano-safra, mas por razões contrárias. As chuvas que alagaram várias cidades também "lavaram" as floradas na zona rural.

No movimento de sobrevivência no semiárido, os enxames se espalharam atrás de alimento. "Houve quebra de safra de 50% do mel silvestre", afirma Joelma Lambertucci de Brito, secretária-executiva da Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel). "A gente deve sentir falta de produto lá por meados de maio, quando entramos na entressafra".

Responsável por 60% de todo mel produzido no Sudeste, o mel silvestre foi bastante afetado porque sua janela de produção é justamente entre dezembro e janeiro, quando as chuvas oscilaram entre fortes e torrenciais.

Essa leva, portanto, já se perdeu. A esperança do setor reside agora nas safras do mel de eucalipto, que começa neste mês e segue até março (responsável por 30% da produção total da região), e do mel de laranja (7% do total), de setembro até novembro.

A seca nos arredores de Picos e as chuvas de São Paulo e Minas estão diretamente ligadas, afirma Celso Oliveira, da Somar Meteorologia. As duas regiões estiveram sob influência de uma frente fria que estacionou sobre o Sudeste. "O que faz chover no Nordeste é a frente fria. Como ela parou sobre o Sudeste, choveu aqui e secou lá".

Mas a falta de frente fria no Piauí deverá ser compensada pela chamada zona de convergência intertropical, um paredão de nuvens carregadas na linha do Equador comum no verão, que deverá ocorrer com mais força este ano devido ao La Niña. "Por sorte, Picos não depende de um único sistema meteorológico", diz Oliveira. "Já Minas deverá sofrer um pouco mais com chuvas à frente".

As previsões da Somar indicam que a média histórica de 180 milímetros de chuva para o mês de março deve ficar em 140 neste ano em Picos.

Em abril, os 115 milímetros não devem ultrapassar os 100. Mas isso não deve ser um problema, afirma Oliveira, porque as chuvas ocorrerão de forma mais distribuída, o que é melhor que pancadas de chuvas fortes e períodos de seca alternados.

"A vantagem é que o Brasil é um país continental. Se quebra aqui, a gente pega o mel dali", relativiza José Cunha, presidente da Câmara Setorial do Mel, do Ministério da Agricultura, e da Confederação Brasileira de Apicultura.

Por ser uma cultura sem estatísticas confiáveis, Cunha diz ser difícil prever a real produção de cada Estado - e isso explica a disputa pela primeira posição entre São Paulo e o Rio Grande do Sul, com a aproximação do Piauí em segundo lugar.

Em termos gerais, o Brasil está na sétima posição no ranking global de mel. A produção de cerca de 40 mil toneladas ao ano ainda está a léguas de distância da liderança chinesa, de 140 mil toneladas, e da vizinha Argentina, com produção de 90 mil toneladas de mel ao ano.

Segundo o Sebrae, as exportações do país - a vocação do mel brasileiro até agora - vem crescendo, com uma alta em 2011 de cerca de 83,2% em peso líquido em relação a 2010.

"O grande desafio continua sendo o mercado interno", diz Fátima Lamar, coordenadora nacional da

carteira de apicultura do Sebrae. Segundo ela, o consumo per capita no país é de só 103 gramas de mel ao ano. Nos EUA, é de um quilo per capita ao ano. Na Europa, 1,5 quilo de mel.

Sitonho Dantas, da Casa Apis, não arrisca números para esta safra. Cauteloso, diz que há chances de chover até abril. Com todas as mazelas climáticas, essa região do Brasil tem a vantagem competitiva de responder rapidamente ao menor sinal de chuva.

Um dia de precipitação é capaz de tirar da "hibernação" as plantas e, em poucas horas, as primeiras folhas verdes começam a brotar. "O tempo começou a mudar. Podemos nos surpreender, como ocorreu em outros anos. Agora é esperar as abelhas voltarem".

Fonte: Clipping do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP - Home - 23/02/2012

---

## **11 -Exportação de mel cresce 18% em Minas Gerais**

Café, açúcar, carne e soja não foram os únicos produtos que se destacaram no cenário das exportações do agronegócio de Minas Gerais em 2011.

De acordo com informações da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), com base nos dados do Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), as exportações do mel vêm se destacando em Minas Gerais e somaram US\$ 1,7 milhão em 2011, apontando um crescimento de 18% em relação ao ano anterior.

O volume de exportações também cresceu: foram 559 toneladas, o maior volume desde 2004, quando 290 toneladas do produto deixaram o país.

De acordo a assessora técnica da Seapa, Márcia Aparecida de Paiva Silva, a apicultura mineira é favorecida em decorrência do ambiente natural propício para o desenvolvimento da atividade. "A atividade pode ser desenvolvida em consórcio com várias culturas agrícolas, como espécies de árvores frutíferas, silvicultura, café, dentre outros, que são beneficiadas pela polinização das abelhas", avalia.

Segundo dados Federação Mineira de Apicultura (Femap), Minas Gerais produz quatro mil toneladas de mel por ano, que geram 13 mil empregos, grande parte em regime de economia familiar. São 4,5 mil apicultores, 85 associações e quatro cooperativas que garantem condições ideais para a produção de produtos de extrema qualidade.

Fonte: Clic Folha da Manhã - Capa - 23/02/2012 - Folha da Manhã

---

## **12 - Rejuvenescimento à base de pólen de abelha e sem picadas doloridas**

Andrea Alves - [andrea.alves@jcruzeiro.com.br](mailto:andrea.alves@jcruzeiro.com.br) - Foi testando produtos à base de pólen extraídos das abelhas para fins medicinais que o pesquisador e apicultor Ciro Protta descobriu os resultados positivos desse elemento para a área da cosmética - por sorte das pessoas que buscam o rejuvenescimento através de práticas menos agressivas e de pouca interferência às expressões faciais.

"Durante testes com a cadeia de proteínas que consta no veneno de abelhas e que existe de forma semelhante no pólen, percebeu-se a capacidade desses produtos naturais de irrigar a pele e promover o aumento na produção de colágeno", explicou Protta.

O resultado dessa manipulação do pólen de abelha em cosmetologia são produtos que prometem limpar, hidratar, tirar manchas e rejuvenescer - palavra que faz brilhar os olhos de muitos homens e mulheres.

A vedete desses produtos é o creme Apis V, que segundo o fabricante tem efeito semelhante aos cremes quem têm a melitina, aminoácido presente no veneno da abelha, como princípio ativo e



efeito semelhante ao promovido pela toxina butolínica ao suavizar expressões, com a vantagem de ser orgânico. "O Apis V aumenta o fluxo sanguíneo, a elasticidade e a produção de colágeno, devido ao efeito das cadeias de proteína do pólen, provocando o rejuvenescimento da pele", afirma Protta.

Além de reduzir rugas, o creme tem efeito como combatente de dores reumáticas. Outro grande vantagem em relação a outros produtos disponíveis no mercado é o preço: o pote de 30 gramas do creme de pólen custa R\$ 45,00. Protta diz que os efeitos do produtos se dão logo nas primeiras aplicações e que não há contra-indicações para os produtos. "Mesmo pessoas que relataram alergias a pólen ou própolis não tiveram efeitos colaterais",

Botox Natural - O que é chamado de pólen da abelha é, na verdade, o pólen de flores extraído das abelhas, que por sua vez o retiram da natureza. Protta esclareceu o procedimento de retirada: "a abelha passa por pequenos furos ao entrar nas colmeias artificiais.

Uma vibração produzida por aparelhos eletrônicos, faz com que ela solte totalmente o pólen, inclusive o que possui em suas costas". Normalmente, as abelhas o processam com as enzimas de sua saliva, o que explica o motivo do apicultor utilizar o pólen das abelhas e não retirá-los diretamente da natureza. O apicultor pede para não confundir veneno e pólen - eles apenas têm cadeias semelhantes entre si.

Limpeza e hidratação - Também muito eficiente para tratamento de pele, diz o pesquisador, é a Máscara Facial elaborada com mel, própolis e óleo de Buriti, que promete remover a Melanose solar, mancha provocada pela ação do sol ao longo dos anos, mais comum nas pessoas com idade avançada.

O creme também apresenta resultados surpreendentes como cicatrizante, bactericida, clareamento da pele e ainda na remoção de células mortas, podendo ser aplicado, inclusive, em qualquer parte do corpo.

"Esse produto promove uma assepsia, já que é antisséptico, e promove total hidratação da pele. Melhora muito a aparência". A máscara com 30g de conteúdo custa R\$ 25,00. O sabonete de própolis e óleo de buriti também é antisséptico e pode ser usado por qualquer pessoa. Age como bactericida, eliminando da pele as bactérias, ao mesmo tempo em que promove uma hidratação devido ao óleo usado na composição. Em pedra, de 90g, sai por R\$ 6,00.

A Protta Comésticos Ativos foi fundada em 1993 pelo apicultor. A empresa está sediada em Tatuí e nasceu para fins de pesquisas farmacêuticas. Com a descoberta dos efeitos colaterais em estética, a Protta foi transformada em indústria cosmética. Antes disso, desenvolveu uma pomada, a partir do pólen da abelha, de patente exclusiva, reconhecida pela comunidade médica e científica.

"A pomada chegou a ser testada e aprovada por mais de 100 mil pessoas do Brasil e do exterior que comprovaram a eficiência da apitoxina, o veneno da abelha, como agente antiinflamatório, no tratamento de artrite, reumatismo, tendinite, bursite e inflamações comuns", diz o apicultor que é membro da Associação Paulista de Apicultores (Apacame) e membro da Câmara Setorial Apícola de São Paulo. Saiba mais: Telefone (15) 3251-1422 / email [contato@protta.ind.br](mailto:contato@protta.ind.br).

Fonte: Cruzeiro do Sul Online - Sorocaba/SP - ELA - 23/02/2012 -

---

**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](http://www.seab.pr.gov.br) - [andrades@seab.pr.gov.br](mailto:andrades@seab.pr.gov.br)