
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Concurso avalia a qualidade do mel baiano; 3 - Abelhas e poluição; 4 - Yoga, comida boa e picadas de abelha; 5 - Hotel de luxo em Nova York cria abelhas para produzir mel próprio; 6 - Fibria participa de feira de certificação em São Paulo; 7 - Abelhas também são "intelectuais"; 8 - 2ª Reunião de 2012 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87); 9 - Cooperativa familiar leva mel produzido no semi-árido brasileiro para feira em SP; 10 - Merenda de alunos de Araras, SP, recebe mel de produtores da cidade; 11 - CONBRAPI; 12 - Piauí registra produção recorde de mel em 2011.

1 - Momento de Reflexão

"Quando é necessário mudar? Antes que seja necessário" - Claus Miller

2 - Concurso avalia a qualidade do mel baiano

por Evelly Freitas. Um produto natural, ideal para o consumo humano, ótima fonte de energia, sais minerais e de elevado valor nutricional. Assim é o mel, objeto de estudo na manhã desta segunda-feira, 16, durante o Concurso Estadual de Qualidade do Mel, realizado na Uesb, campus de Vitória da Conquista. O evento, que reuniu amostras de 12 produtores do estado, serve para testificar a qualidade da produção estadual nesse setor.

Desta vez, os produtos foram avaliados com base nas suas propriedades organolépticas, como cheiro, cor e sabor. Entre os participantes, tanto do mel claro como do mel escuro (foto 1), serão selecionadas as duas melhores amostras, que no próximo mês de maio irão representar a Bahia no Congresso Brasileiro de Apicultura, na cidade de Gramado, no Rio Grande do Sul. Todos os méis analisados foram inspecionados por órgãos estaduais e federais do ramo.

Para o professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, coordenador do setor Apícola da Universidade, desde 1983 a Uesb realiza trabalhos em parceria com a Associação de Apicultores do Sudoeste da Bahia (Apis), contribuindo para o desenvolvimento da atividade apícola no estado. "O mel da região se destaca pela quantidade de florada que possui, pela variedade e seu sabor característico. Isso já fez com que o nosso mel ganhasse prêmios tanto a nível estadual quanto nacional", destaca.

A comissão julgadora foi formada por representantes da Uesb, do Ministério e da Secretaria de Agricultura (Seagri), da Agência Estadual de Defesa da Agropecuária da Bahia (Adab) e da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA). Segundo José Simão, representante da Seagri e um dos juízes do concurso, fazer uma análise como essa é uma tarefa difícil, devido à qualidade dos produtos apresentados. "A gente fica até um pouco indeciso, porque são méis maravilhosos. Com certeza vai ser páreo duro para concorrer com os produtos nacionais", finaliza.

Ao final dos trabalhos foram selecionados os seguintes produtos: na categoria mel claro, venceu o Mel Apil, produzido pela Associação de Apicultores de Ribeiro do Largo; já na categoria mel escuro, o melhor entre os avaliados foi o produto da Associação de Apicultores do Vale do Capão, o Mel Flor Nativa. Incentivando o consumo de mel - Paralelamente a esse evento, aconteceu também na Uesb, no Auditório do Centro de Aperfeiçoamento Profissional (CAP), uma palestra com a

presença de apicultores da região, que tratou sobre o cultivo do mel no estado e como incentivar o consumo desse produto na dieta alimentar dos baianos. A palestra foi ministrada pelo presidente da Confederação Baiana de Apicultores, Pedro Constam.

Fonte: Assessoria de Comunicação - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB - SECRETARIA DA AGRICULTURA - BAHIA - Salvador/BA – Notícias - 17/04/2012 -

3 - Abelhas e poluição

Insetos são bioindicadores de poluição ambiental. Uma pesquisa realizada pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, revelou que as abelhas são bioindicadoras de poluição ambiental. Talita Antonia da Silveira, bióloga que realizou o estudo, explica que as abelhas operárias realizam viagens exploratórias em áreas que cercam seu hábitat, recolhendo o néctar, a água e o pólen das flores. Com isso, quase todos os setores ambientais - solo, vegetação, água e ar - são explorados.

Os produtos apícolas podem ser utilizados como bioindicadores para monitoramento de impacto ambiental causado por fatores biológicos, químicos e físicos. “Esse monitoramento com produtos apícolas pode ser uma das formas de prevenir a contaminação ambiental”, afirma.

Fonte: Globo Rural - Rio de Janeiro/RJ - INTERNACIONAL ADEVERTISINGAGE - 21/04/2012

4 - Yoga, comida boa e picadas de abelha

Idosos dão exemplo de disposição. A yoga é atividade obrigatória durante pelo menos uma hora diariamente. À primeira vista, Maria Thereza Soares Lemos pode até parecer uma frágil senhora de lindos cabelos brancos. No entanto, por trás do semblante tranquilo e do corpo miúdo de 1,5 metro, se esconde uma flexibilíssima praticante de yoga. Maria Thereza, que tem 80 anos, faz movimentos impensáveis para uma mulher de sua idade, todos com desenvoltura exemplar e precisão invejável. Dona de uma calma sem limites, ela conta que alcançou a felicidade através de uma vida mais saudável e natural. Cuida da alimentação com rigor, gosta de ler, cria abelhas - cujas picadas ela garante prevenirem doenças - e vários animais de estimação. Os resultados são notáveis.

"Minha saúde é ótima, não tenho problemas de circulação, pressão ou coração. Sou uma pessoa feliz e tenho tudo o que preciso para viver bem", conta a aposentada, que se iniciou na yoga há 35 anos. Sentada, sem nenhum esforço, Thereza flexiona as pernas próximas ao tronco. Embora a posição seja incômoda para a maioria das pessoas acima dos 30 anos, a idosa repete incansavelmente o movimento durante as aulas de yoga. "Me sinto bem praticando os exercícios diariamente. Quando, por algum motivo, não posso ir à aula, sinto a falta. Já me habituei", explica. Empenhada, ela faz todas as lições sugeridas pela professora do curso para idosas. "A orientadora Hirley é uma pessoa muito querida. Ela é bastante atenciosa e carinhosa com todas as alunas. Aqui, recarrego minhas energias e alimento verdadeiros laços de amizade".

Ela revela que se dedica à prática milenar indiana ao menos uma hora por dia, sempre conciliando com seus demais afazeres. "Acordo cedinho todas as manhãs para alimentar os passarinhos que vão cantar no meu quintal. Todos os dias é uma festa de rolinhas, sabiás e bem-te-vis do lado de fora da minha casa", descreve. No decorrer do dia, ela divide seu tempo entre a família e as atividades rotineiras. "Cuido do meu esposo e da minha irmã. Os dois têm 85 anos. Também faço compras, organizo algumas finanças, faço jardinagem e preparo as refeições", sorri satisfeita.

Laços fortes - Apegada à família, Thereza discorre sobre o filho com muita afeição. "Ele é bastante cuidadoso e companheiro. Apesar do seu trabalho exigir que ele viaje bastante, liga diariamente para dar notícias e, sempre que pode, almoça aqui em casa". A idosa ainda conta em meio a suaves risadas, as preocupações do filho. "Ele vive pedindo para que eu não suba mais em árvores, por que é perigoso. Mas o que eu posso fazer se a fruta que cai no chão não tem graça?", se diverte. Suas "trelas" não param por aí. Ela ainda anda de bicicleta e cuida da criação de abelhas na fazenda da família, no Agreste. "Sou apicultora há 60 anos e me benefico com a picada das abelhas. São ótimas para prevenir dores nas articulações", aconselha. "Não tomo remédios, tenho minhas taxas todas em ordem".

Ela ressalta que tanta saúde também se deve à yoga e a uma alimentação equilibrada. "Toda semana, viajo e trago o carro cheio de frutas e verduras da fazenda. Tudo natural, sem agrotóxicos. Também não como carne vermelha, apenas peixe. Meu adoçante é o mel das abelhas que crio. Na minha casa açúcar refinado não entra", enumera.

Fonte: Diário de Pernambuco Online - Recife/PE - Índice - 22/04/2012 -

5 - Hotel de luxo em Nova York cria abelhas para produzir mel próprio

O histórico hotel Waldorf-Astoria, em Nova York, abriga novos hóspedes: 45 mil abelhas, criadas em seis colmeias instaladas no alto do prédio para produzirem o mel usado nas receitas preparadas no local. "Criando as abelhas esperamos não só ajudar o meio ambiente, já que a população deste inseto diminuiu nos últimos anos nos Estados Unidos, mas fornecer mel fresco nas sobremesas e bebidas servidas no hotel", explicou à Agência Efe o gerente do Astoria, Eric Long.

Das seis colmeias, uma tem 20 mil abelhas, enquanto as cinco restantes possuem cinco mil cada uma. A produção de mel começará no meio do ano. Em agosto, o hotel, construído em 1931, espera aumentar o número de abelhas para 300 mil. Os insetos chegaram ao Astoria num luxuoso carro e foram instaladas no apartamento número vinte do hotel. Os hóspedes poderão visitar os insetos e a criação é visível de alguns quartos. Além disso, o hotel organizou um concurso para o público batizar as novas inquilinas. O Waldorf-Astoria não é o único hotel que tem esse tipo de criação, já que cada vez mais o setor está investindo em alimentos orgânicos. O Fairmont Hotel, por exemplo, tem colônias de abelhas em seis de suas unidades.

Fonte: Folha.com - São Paulo/SP - Turismo - 21/04/2012 -

6 - Fibria participa de feira de certificação em São Paulo

Fibria apresentou iniciativas para o desenvolvimento sustentável com comunidades vizinhas na quinta edição da feira Brasil Certificado. José Luciano Penido, presidente do Conselho de Administração da Fibria, participou de debate sobre os desafios e as tendências globais para a certificação e a sustentabilidade.

A Fibria, líder mundial na produção de celulose branqueada de eucalipto, foi uma das participantes da 5ª edição da feira Brasil Certificado, que aconteceu em São Paulo entre os dias 10 e 12 de abril. Por meio do estande denominado "Valor da Floresta", a Fibria apresentou os projetos de produção sustentável de alimentos junto aos seus plantios de eucalipto, a partir do engajamento com as comunidades vizinhas.

O presidente do Conselho de Administração da Fibria, José Luciano Penido, fez parte da mesa-

redonda sobre os desafios e as tendências globais para a certificação e a sustentabilidade, da qual também participaram Sabrina Vigilante, executiva da Rainforest Alliance; André de Freitas, diretor-executivo do FSC®; e Ruth Nussbaum, diretora-executiva do Proforest. As iniciativas da Fibria de produção sustentável de alimentos junto aos plantios de eucalipto ajudam a promover a diversificação das atividades agrícolas e a geração de renda de suas comunidades vizinhas. Por meio desses sistemas de agroflorestas, a companhia contribui para o desenvolvimento local de forma integrada com os municípios, a partir da diversificação da economia rural e do fortalecimento da agricultura familiar.

Os principais projetos consistem no estímulo à cadeia produtiva do mel com o uso da florada do eucalipto das fazendas da Fibria, por meio do aprimoramento das técnicas utilizadas e da organização das associações de apicultores; na plantação de feijão, milho e mandioca nas entrelinhas do eucalipto durante o primeiro ano de crescimento das árvores; e na criação de gados e ovinos, a partir de consórcio de floresta e pecuária com os produtores rurais. No debate sobre os desafios e as tendências globais para a certificação e a sustentabilidade, José Luciano Penido abordou a importância do engajamento das empresas de base florestal com as comunidades vizinhas. “Trabalhamos em busca de um crescimento sustentável no que diz respeito ao relacionamento de longo prazo com todos os nossos stakeholders”, afirmou Penido.

A Brasil Certificado [<http://www.brasilcertificado.com.br>] teve o objetivo de mostrar experiências voltadas à sustentabilidade para as cadeias produtivas agrícolas e florestais. O encontro reuniu líderes, formadores de opinião e empresas comprometidas com iniciativas sustentáveis e certificação socioambiental. A feira foi promovida pelo Imaflora, Amigos da Terra-Amazônia Brasileira, Rede de Agricultura Sustentável, FSC® e Rainforest Alliance, e organizada pela WR São Paulo.

Fibria -Líder mundial na produção de celulose de eucalipto, a Fibria possui capacidade produtiva de 5,25 milhões de toneladas anuais de celulose, com fábricas localizadas em Três Lagoas (MS), Aracruz (ES), Jacareí (SP) e Eunápolis (BA), onde mantém a Veracel em joint venture com a Stora Enso. Em sociedade com a Cenibra, opera o único porto brasileiro especializado em embarque de celulose, Portocel (Aracruz, ES). Com uma operação integralmente baseada em plantios florestais renováveis localizados nos Estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Mato Grosso do Sul e Bahia, a Fibria trabalha com uma base florestal total de 1,080 milhão de hectares, dos quais 405 mil são destinados à conservação ambiental.

Fonte: Assessoria de Imprensa - Fonte: Madeira Total - Curitiba/PR - Notícias - 19/04/2012 -

7 - Abelhas também são "intelectuais"

Abelhas têm capacidades insuspeitas. Abelhas têm capacidades insuspeitas. Investigadores franceses ficaram surpreendidos com as habilidades destes insetos. Ainda que de uma dimensão minúscula, o cérebro das abelhas é capaz de grandes e inesperadas proezas, como verificou um grupo de investigadores franceses do Centre National de Recherche Scientifique (CNRS), que descobriu que estes insetos conseguem estabelecer relações entre objetos, o primeiro passo para a elaboração de conceitos abstratos.

Num artigo publicado ontem na revista PNAS, o grupo coordenado por Martin Giurfa, da universidade Toulouse III Paul Sabater, afirma que as abelhas têm em conta as relações entre objetos, como a sua localização espacial - por exemplo, em cima, em baixo, ao lado -, uma capacidade que se pensava ser apenas possível para os cérebros maiores como são os dos

mamíferos.

A descoberta, que é "totalmente inesperada", como a própria equipa a descreve, vem pôr em questão a ideia de que "a elaboração do conhecimento conceptual" implica necessariamente um cérebro tão elaborado como o cérebro humano. "O que é notável", afirmou o coordenador do estudo à AFP, "é que elas [as abelhas] conseguem mesmo utilizar dois conceitos diferentes para tomar uma decisão perante uma situação nova".

Para chegar a esta conclusão surpreendente, os investigadores testaram abelhas que deviam chegar até um líquido doce ou amargo (este a evitar) através de orifícios colocados entre imagens, cuja posição variava, mantendo no entanto a relação "em cima" ou "ao lado", relativamente aos orifícios associados à recompensa, ou à punição.

"Depois de 30 ensaios, as abelhas reconheciam sem problema a relação espacial que as guiava para o orifício certo, mesmo quando as imagens mudavam", afirmou Martin Giurfa, sublinhando que "esta manipulação de conceitos é afinal possível na ausência de linguagem, e apesar de estarmos perante uma arquitetura neuronal miniaturizada". Estes resultados, escrevem os autores no artigo, "colocam assim em causa numerosas teorias em domínios como a cognição animal, a psicologia humana ou as neurociências e a inteligência artificial", já que a exigência de um cérebro muito complexo para produzir esses conceitos muito elaborados cai por terra.

Fonte: Diário de Notícias - Portugal - Ciência - 21/04/2012 -

8 - 2ª Reunião de 2012 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87)

Por solicitação do analista Newton Ferraz, segue convite da 2ª Reunião de 2012 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87) .

Prezado(a) Senhor(a),

Vimos através deste e-mail convidá-lo para a 2ª Reunião de 2012 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-87) - Normalização da atividade apícola estabelecendo-se parâmetros de conformidade para um Sistema de Produção de Mel, compreendendo manejo de produção, coleta, transporte, extração e equipamentos nas fases de campo (apiário, unidade de extração), além do processamento da matéria prima (mel) no entreposto, englobando os requisitos técnicos, para métodos de ensaios (físico-químico e microbiológico), sistema de rastreabilidade e terminologia, a se realizar conforme a seguir:

Local: ABNT/SP; ENDEREÇO: Rua Minas Gerais , nº 190, – Higienópolis – São Paulo/SP; Data: 02 de maio de 2012; Horário: Das 09:30 às 17:00 h; Pauta: - Elaboração de Norma Técnica sobre própolis; - Finalização dos projetos de Norma:

87:000.00-004/4 Apicultura - Mel - Parte 4: Determinação da condutividade elétrica; ·
87:000.00-004/6 Apicultura - Mel - Parte 6: Determinação do pH, acidez livre, lactônica e total; ·
87:000.00-004/7 Apicultura - Mel - Parte 7: Determinação da atividade diastásica; · 87:000.00-004/8 Apicultura - Mel - Parte 8: Determinação do conteúdo de hidroximetilfurfural; ·
87:000.00-004/9 Apicultura - Mel - Parte 9: Determinação de açúcares redutores e sacarose aparente.

Solicitamos confirmar presença com NEWTON FERRAZ, através: - Telefone: (11) 3017-3615

ou - e-mail: nferraz@abnt.org.br

Atenciosamente,

Talita Dantas - Gerência do Processo de Normalização - ABNT - Rua Minas Gerais, 190 - Tel: (11) 3017-3619 - e-mail: gprsp1@abnt.org.br

Visite nossos sites: <http://www.abnt.org.br>; <http://www.abntcatalogo.com.br/>; - <http://www.abnt.org.br/consultanacional>; <http://abnt.iso.org/livelink/livelink>

9 - Cooperativa familiar leva mel produzido no semi-árido brasileiro para feira em SP

A Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, a Casa Apis, é uma das nove cooperativas de agricultura familiar que vão expor seus produtos na 28ª Feira de Negócios da Associação Paulista de Supermercados - Feira Apas 2012. O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) terá um estande coletivo no evento, onde a Casa Apis apresentará o mel e derivados produzidos por suas cooperativas. O espaço de 102 metros quadrados servirá para evidenciar os produtos cadastrados na Rede Brasil Rural. A Feira, considerada a maior do mundo no segmento de supermercados, acontecerá no Expo Center Norte, em São Paulo (SP), de 7 a 10 de maio.

O representante da Casa Apis na feira, Maurilo César Sampaio e Oliveira, considera o evento uma excelente oportunidade para alcançar os mercados varejistas do sudeste e ampliar a comercialização das cooperativas para o consumo nacional, principalmente por meio da inclusão na Rede Brasil Rural. “Atualmente 90% dos produtos da Casa Apis vai para os Estados Unidos e uma pequena parte para a Europa”, explica. “Isso porque no Brasil não existe a cultura de consumir mel como acontece fora do país, especialmente no Nordeste. A expectativa é que a Feira e a Rede tragam visibilidade para os produtos e possibilitem a comercialização com as grandes redes de supermercados do sul e sudeste, regiões brasileiras em que se consome mais o mel e produtos derivados” conclui.

O mel da Casa Apis é comercializado em bisnagas, potes de vidro e sachês de 100g e 200g. O produto é também misturado e vendido com geléia real, própolis, limão bravo e romã. Além do setor alimentício, os produtos abrangem o mercado de medicamentos naturais. “Embora o mel seja essencialmente um alimento, ele tem muitas propriedades medicinais, principalmente quando associado ao própolis. Por isso, é comum que ele seja utilizado para tratar problemas de garganta”, observa Maurilo. “Para o comércio varejista, levaremos a linha de mel e a linha medicinal, que também é vendida nos supermercados.”

A Casa Apis nasceu no Piauí, em 2004, como projeto de combate à pobreza no semi-árido do Nordeste. As instituições parceiras responsáveis pelo projeto se uniram para estudar formas de fomentar a produção local. “Ao fim das pesquisas, concluiu-se que a região era bastante favorável à apicultura e que poderia ser uma fonte de renda para as famílias de agricultores”, revela Maurilo. Com sede em Picos, no Piauí, a Central de Cooperativas de Apicultura, criada em 2007, começou a comercializar efetivamente produtos das 8 cooperativas associadas. Hoje, cerca de 950 famílias no Piauí, em Pernambuco e no Ceará fazem parte da Central.

Mesmo antes de participar da Rede Brasil Rural, a Casa Apis já recebia apoio do MDA para comercialização do mel e derivados, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O Programa permite a compra dos produtos das cooperativas associadas para que o alimento produzido componha os pratos da merenda escolar. Assim, crianças de escolas públicas

têm a oportunidade de saborearem o mel orgânico e o apicultor garante renda através de um mercado acessível com preços justos.

Rede Brasil Rural - A Rede Brasil Rural (RBR) é uma estratégia criada pelo MDA para organizar a cadeia de produtos da agricultura familiar, desde o processo de produção até o mercado consumidor. O site exige o cadastramento de cooperativas de agricultores familiares, que juntas podem vender seus produtos direto pela internet, assim como comprar insumos agrícolas, máquinas e equipamentos.

Entre os principais benefícios da RBR está a redução do preço do produto para o consumidor final e o aumento na renda dos agricultores por meio de ganhos de eficiência em cada etapa da cadeia produtiva, preservando a identidade da agricultura familiar. Outras vantagens do site são a cooperação do Banco Nacional de Desenvolvimento Social (BNDES) como agente financiador e a parceria dos Correios que cuida de toda a logística de entrega de produtos dos agricultores familiares.

Fonte: Agricultura Familiar - Rede Brasil Rural - Portal do Ministério do Desenvolvimento Agrário - Brasília/DF - Notícias - 24/04/2012 -

10 - Merenda de alunos de Araras, SP, recebe mel de produtores da cidade

A merenda dos estudantes das escolas municipais de Araras (SP) passará ter o mel produzido na cidade no cardápio. Com o incentivo do governo federal, apicultores estão fazendo parcerias com prefeituras da região. Há 45 anos, o apicultor João Gesuíno Franco passa horas na plantação de eucaliptos cuidando das abelhas. Para ele, o trabalho parece mais uma terapia. “Vocês está ali na natureza, vendo as abelhas trabalhar”, disse.

Ele toma conta de 80 caixas de abelhas, que produzem por ano duas toneladas de mel. Apesar disso, a produção é considerada pequena. A alternativa é vender o mel para as empresas que vão processar o produto, o que significa lucro baixo. “A gente vende, em média, R\$ 4 o quilo e eles vendem a R\$ 7, R\$ 8 o quilo”, disse. Agora, ele se juntou a outros apicultores, que criaram uma cooperativa que atualmente está com 25 integrantes. A produção anual chega a 60 toneladas e, com isso, eles conseguem mais mercado. Com o incentivo do governo para a agricultura familiar, eles estão fazendo convênios com as prefeituras da região. Os municípios recebem verba específica para comprar alimentos de pequenos produtores. Desde o ano passado, Leme e Conchal já estão usando o mel nas escolas.

Em Araras, a novidade está sendo implantada na merenda das escolas de ensino fundamental. O produto é servido em sachês como sobremesa. De acordo com a nutricionista Gabriela Cosmo, o produto é uma alternativa saborosa e rica e em nutrientes. “Além de ser nutritivo, é um alimento rico em vitaminas e minerais”, disse.

Qualificação e exportação - A cooperativa de apicultores recebe apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e serve como modelo para outros produtores que querem ampliar os negócios. “Eles passaram por uma etapa de preparação com oficinas de planejamento e gestão e receberão também consultoria tecnológica”, explicou o consultor de agronegócio Luís Adriano Alves Pinto.

A cooperativa está se industrializando e o mel puro é filtrado e já sai em sachês. Quem quiser tem ainda outras opções de tamanho, além de extrato de própolis, pólen desidratado e até cachaça de

mel. O grupo quer ir mais longe, consolidando mercado da região e exportando o produto. “A Guiana Francesa está interessada e nós estamos pensando seriamente em ter exportação, embora o mercado interno ainda ter muito a ser explorado”, disse o presidente da cooperativa de apicultores, José Ribeiro de Araújo.

Fonte: g1.globo.com - Empréstimo Online – Notícias - 24/04/2012

11 - CONBRAPI

INSCRIÇÕES ON LINE no CONBRAPI pelo site www.conbrapi.com.br - Congresso, Clínicas Tecnológicas, Mini cursos, concursos.

12 - Piauí registra produção recorde de mel em 2011

O Estado do Piauí atingiu a produção recorde de 6 mil toneladas de mel no ano passado. Deste total, 90% foram destinados para exportação e 10% foram consumidos pelos brasileiros. O mercado apícola piauiense movimentou R\$ 34,5 milhões, em 2011, somente com a comercialização do produto a granel. As informações são do Sebrae-PI, entidade que promove a Mostra Piauí Sampa – evento que acontece entre os dias 21 e 27 de maio, no shopping Eldorado, com o objetivo de apresentar a força e os diferenciais do estado piauiense em São Paulo.

A gerente de Agronegócios do Sebrae-PI, Ana Lucia Oliveira, explica que a Mostra Piauí Sampa proporciona a venda direta do produto às principais cooperativas apícolas do Piauí, com maior valor agregado. Além disso, a mostra estabelece contato direto com empresas distribuidoras de mel no principal centro consumidor do País. “Esta aproximação entre os pequenos produtores e o mercado comprador é o maior contribuição do evento para aumentar as vendas e a receita dos apiários do Estado.”

O mel do Piauí é produzido sem o uso de produtos químicos, fator que elimina qualquer agressão ao meio ambiente, por isso recebeu a certificação orgânica, que agrega mais valor ao produto. Ana Lucia destaca que o produto também possui a Certificação Comércio Justo, fato que ajuda a driblar as instabilidades do mercado global.

Além do selo SIF (Serviço de Inspeção Federal), as cooperativas apoiadas pelo SEBRAE possuem certificação orgânica (IBD/IFOAM) e certificação FAIRTRADE (FLO). Vale lembrar que a Central de Cooperativas Apícolas do Semi-árido Brasileiro – Casa APIS, no Piauí, é o maior entreposto de mel da América Latina, congrega oito cooperativas filiadas, 36 associações e 1.165 produtores.

Países Importadores de Mel (dados de 2011): EUA: 2.486 toneladas - US\$ 7,974 milhões (68%); Alemanha: 914 toneladas – US\$ 2,968 milhões (25%); Inglaterra: 163 toneladas – US\$ 487 mil (4,5%); Outros: 2,5%

Fonte: www.piauisampa.com.br - 8ª Mostra Piauí-Sampa - 21 a 27 de maio 2012 - Shopping Eldorado - Átrio Pinheiros (Térreo) e Praça de Eventos (1º Piso) - Av. Rebouças, 3970 - São Paulo - SP

DERAL - DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br -
fone: 0xx41-3313.4132- www.seab.pr.gov.br