
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - “Abelha dá mais lucro que o gado”; 3 - Brasil - Exportações de mel junho 2012; 4 - Veto a defensivo gera divergência; 5 - La producción apícola con una amarga cosecha; 6 - La importancia de consumir miel esterilizada; 7 - Cooperativa Casa Apis fornecerá mel para o grupo Walmart; 8 - Produtores de mel de Ortigueira buscam indicação geográfica; 9 - Seca afeta criação de abelhas do sertão de Pernambuco; 10 - Agrotóxicos associados com extermínio de abelhas continuam proibidos.

1 - Momento de Reflexão

“O progresso de uma cidade não são os pobres andando de carro, e sim os ricos andando no transporte público” – Henrique Peñalosa, prefeito de Bogotá (Colômbia)

2 - “Abelha dá mais lucro que o gado”

De acordo com estudos do Sebrae, famílias que sobreviviam com menos de um salário mínimo, hoje garantem uma renda mensal de R\$ 1.200, só com a apicultura, sem contar com outras atividades. Mas o faturamento pode ser bem maior porque a cadeia de produção é ilimitada. A analista do Sebrae cita o caso de um pecuarista em Pão de Açúcar, o conhecido Mangueirinha, que se tornou o maior produtor de mel do Estado. “Ele afirma que a abelha, hoje, dá muito mais lucro que o gado, inclusive tem um açude só para as abelhas, já que elas precisam de água para produzir”, explica Amanda Bentes.

O Sebrae oferece cursos, consultoria e tem um manual de comercialização apícola. Em Alagoas, existem dois Arranjos Produtivos Locais (APLs) de apicultura, um no Sertão e outro no Litoral (onde ocorre a própolis vermelha), que reúnem quase 400 apicultores cadastrados. MG. No caso específico das áreas de manguezal, é fácil convencer moradores que recebiam cerca de R\$ 400 por mês para fazer carvão a aderir ao desenvolvimento sustentável. Mantendo a vegetação nos mangues, cada apicultor apura, em média, R\$ 674 por mês só com a venda de própolis vermelha. Com a instalação de unidades de beneficiamento, esta renda ainda poderia subir para R\$ 800.

A própolis vermelha recebeu, há cerca de dois meses, o certificado de indicação geográfica, como um produto exclusivo e genuinamente alagoano, o que o torna um produto com alto valor de mercado. É a própolis mais cara do Brasil e uma das mais valorizadas do mundo. “Com base nisso, a gente mostra que o morador da região vai ganhar muito mais dinheiro com a apicultura do que com o carvão”.

O instinto de preservação do mangue e da lagoa é inerente ao pescador, mas fica mais fácil convencê-lo a preservar, explicando que um quilo da própolis custa R\$ 500 e ainda pode render três litros de extrato. Como 30 mililitros são vendidos por R\$ 20, o apicultor pode faturar até R\$ 2 mil por quilo um valor agregado quatro vezes maior.

Fonte: Gazeta de Alagoas - 19/08/2012

3 - Brasil - Exportações de mel junho 2012

No mês foram exportadas 1,681 toneladas (-7.8%) no valor de 5.1 milhões de dólares (-12.5%) a um preço médio em dólares por tonelada de 3,057 (-5.1%). No ano foram exportados 9,388 toneladas (-24.2%), para um valor em dólar de 28.8 milhões (-28%) a um preço médio em dólares por tonelada de 3,069 (-5%). Todas as percentagens em comparação com o mesmo período do ano passado.

Fonte: www.apinews.com - 16 de Agosto de 2012 -Written by Analia Manriquez

4 - Veto a defensivo gera divergência

A partir desta semana, o Ministério da Agricultura deve levar ao Ministério do Meio Ambiente uma proposta elaborada pelos setores de aviação agrícola

A partir desta semana, o Ministério da Agricultura deve levar ao Ministério do Meio Ambiente uma proposta elaborada pelos setores de aviação agrícola, defensivos e produtores para estabelecer uma alternativa à proibição de aplicação aérea de defensivos agrícolas que contenham os princípios ativos Imidacloprid, Tiametoxam, Clotianidina ou Fipronil. A medida do Ibama, publicada em julho, visa proteger as abelhas, que, conforme estudos científicos, estariam até morrendo pela exposição aos agrotóxicos.

O objetivo, segundo o presidente do Sindicato Nacional das Empresas de Aviação Agrícola (Sindag), Nelson Paim, é encontrar um meio termo que permita as operações, já que as lavouras de cana-de-açúcar e de cítricos estão desprotegidas. Uma das sugestões do Sindag é o mapeamento das colmeias para que a aplicação seja feita sem causar danos. Paim alega que a proibição inviabilizaria a agricultura no país, porque os princípios ativos são base de defensivos das principais culturas: soja, milho, arroz, algodão e cítricos.

Para o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Gumercindo Cunha, a derrubada da restrição seria um "tiro no pé", já que as abelhas polinizam e contribuem para a boa produção de grãos e de frutas. "Consideramos a proibição uma conquista, a exemplo da Europa, que também veta o uso deste princípios ativos, e esperamos que seja mantida." A confederação divulgará publicamente um manifesto para que a medida do Ibama seja mantida e que haja, sim, estímulo às indústrias para o desenvolvimento de produtos tolerantes.

Fonte: Correio do Povo - 12/08/2012

5 - La producción apícola con una amarga cosecha

Por Carlos Boyadjián - La Argentina es el segundo exportador mundial de miel, detrás de China, con casi el 13% del mercado mundial; sin embargo, el sector apícola nacional no pasa por su mejor momento. La combinación de factores climáticos adversos en vastas zonas del país y caída de la rentabilidad por el alza de costos internos, con precios internacionales más o menos estables, está afectando a la apicultura en el país, al punto que se prevé este año una baja del 25% en la producción primaria.

Desde la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA) estiman que en 2012 se producirán

unas 60.000 toneladas de miel, bastante menos que en 2011, cuando se llegó a las 80.000 toneladas. Confederaciones Rurales Argentinas alertó hace meses que la producción podría tener mermas, según las regiones, de entre el 20% y el 80% respecto de la cosecha anterior. La productividad cayó en algunas zonas de 35 a 15 kg anuales por colmena.

El tema es relevante porque más del 90% de la producción se exporta. Según el SENASA, en el primer semestre de 2012 se exportó un 24% menos en valores y un 16% menos en volúmenes, en comparación a 2011. En Europa, por la crisis están buscando mieles más baratas, como las chinas (US\$1.000 menos la tonelada), aunque sean de inferior calidad. En este contexto, muchos apicultores están dejando la producción e incluso está cayendo la cantidad de colmenas productivas. Tras meses de reclamos de la Mesa Apícola Nacional, a mediados de julio el Ministerio de Agricultura asignó \$2,9 millones en préstamos no reembolsables para cooperativas apícolas en problemas.

“En la campaña 2011/12 hubo una merma importante de la producción de miel, hubo menos lluvias en algunas zonas productivas y eso afectó la floración”, asegura Ariel Guardia López, coordinador de la Unidad Apícola en el Ministerio de Asuntos Agrarios bonaerense. Calcula que “podría haber un 10 o 15% de mortandad de colmenas respecto del año pasado”, pero que “podrían recuperarse si esta temporada es buena”. La provincia de Buenos Aires concentra un 41% de la producción nacional.

Pero el tema clave pasa por la suba de costos. “Observamos que los insumos apícolas tienen precios muy altos y si bien los precios internacionales de la miel a granel son muy buenos (unos 3.000 US\$/tn), hoy está afectada la rentabilidad en el sector”, destaca Guardia López.

Perspectivas - Un informe de abeceb.com pronostica “una reducción de la producción de miel para el año 2012”. Esta caída se explica, por un lado, “por los efectos de la fuerte sequía que tuvo lugar entre noviembre y enero, lo que redujo la cantidad de flores y la calidad del polen” y por otro, por “la baja rentabilidad que está teniendo el sector, por el fuerte incremento de costos y un precio planchado, lo que ha producido una merma de productores”.

Según datos oficiales, en 2008 había en el país 30.000 apicultores, que atendían unos 5 millones de colmenas y empleaban a 60.000 trabajadores, que llegaban a 90.000 en plena cosecha. Hoy la situación es bien distinta. Desde las asociaciones de apicultores señalaron a iEco que hoy no habría más de 15.000 productores y entre 2 y 2,5 millones de colmenas.

“Hoy la apicultura pasa por un problema estructural, está afectada la rentabilidad de los productores porque subieron mucho los costos”. Además, “por la soja fumigan con glifosato y se pierde toda la flora, lo que impacta en la apicultura”, señala Lucas Martínez, presidente de SADA. El productor asegura que “vamos a empezar una temporada difícil esta primavera, porque muchos apicultores no están atendiendo sus colmenas”.

La razón es económica porque ante la falta de rentabilidad muchos se diversifican. “Hoy vemos que hay gente que se dedicaba a la apicultura como actividad principal y que ahora, aunque conservan sus colmenas, trabajan con sus vehículos o tiene otra actividad”. En La Pampa, dice, de 300 apicultores hoy quedan 70.

Angel Dovico, titular de la Federación de Cooperativas de Apicultores (FECOAPI), tiene una mirada distinta, en parte, porque produce en Escobar, una zona que junto al Delta no fue tan afectada por el clima. “Queremos abrir nuevos mercados externos y aumentar el consumo interno”, se entusiasma. Hoy en el país se consumen apenas 250 gramos anuales por persona.

FECOAPI es uno de los siete consorcios de exportación constituidos recientemente. Participaron en rondas de negocios en Latinoamérica y cerraron trato para vender directamente en Africa, comenzando con Argelia.

Fonte: Clarin.con - 20/8/2012

6 - La importancia de consumir miel esterilizada

Antioxidante, efecto gastroprotector, cicatrizante y su aplicación para curar problemas oculares, son algunos de los múltiples beneficios de este alimento.

Como dato, sólo en el primer semestre de 2011, las exportación de miel nacional se incrementó en un 37% (Fuente Odepa), pero ¿qué sabemos de sus propiedades?

La miel es un alimento natural elaborado por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Múltiples propiedades

Respecto a las propiedades medicinales de este producto, la docente de la Carrera de Química y Farmacia de la U. San Sebastián, María Cristina Aguirre, explica que la miel posee numerosas cualidades farmacológicas demostradas científicamente.

-Antioxidante: La miel contiene flavonoides (provenientes de las plantas a partir de las cuales la abeja elabora la miel) que actúan como antioxidantes que pueden proteger o prevenir la aparición de enfermedades metabólicas, envejecimiento celular, enfermedades cardiovasculares, entre otras.

-Hematológica e inmunológica: Diversos estudios científicos sugieren un efecto beneficioso en personas con anemia; estudios en ratas demuestran un aumento en la concentración de hemoglobina, un aumento en el recuento de eritrocitos y hematocrito tras el consumo oral de miel. Otros estudios en animales han demostrado una mejoría en la respuesta inmunológica.

-Salud bucal: Se sugiere que el consumo de miel natural, por su actividad antibacteriana y su contenido de calcio, flúor y fósforo, podría reducir el riesgo de caries dentales, gingivitis y disminuir el desarrollo de placa bacteriana.

-Gastroprotector: Hay estudios que sugieren su uso en el tratamiento de gastritis y úlceras pépticas ya que se ha demostrado un efecto gastroprotector, inhibidor de *Helicobacter pylori* y antioxidante.

-Propiedades oculares: El uso de la miel en trastornos oculares se conoce desde la época de la cultura egipcia. La miel se puede usar para curar enfermedades oculares tales como

lesiones inflamatorias de la córnea, conjuntivitis, úlceras de córnea de origen traumático e inflamatorio como consecuencias de las quemaduras térmicas y químicas, enfermedades de la retina, relacionadas con trastornos de la microcirculación (en particular con la trombosis venosa), distrofia de retina, catarata, etc. Estos usos están respaldados por las propiedades antibacterianas y antiinflamatorias de la miel.

-Efectos metabólico y cardiovascular: Se ha demostrado que la ingesta de miel mejora los factores de riesgo cardiovascular y metabólico en pacientes enfermos y en personas sanas con riesgo. Disminuye los niveles de colesterol sanguíneo, lipoproteínas de baja densidad, triglicéridos y glucemia.

-Cicatrizante: La miel tiene propiedades antisépticas y demulcentes (secreción viscosa con acción protectora), empleándose en forma de apósitos sobre la piel como cicatrizante y protector en el tratamiento de quemaduras, heridas quirúrgicas infectadas y úlceras.

-Actividad antimicrobiana: La miel natural es un antibiótico de amplio espectro muy potente que bacterias multirresistentes.

Formas de consumo y riesgos

Respecto a cómo incorporarla en nuestro uso diario, la docente sugiere que además de consumirla como alimento o edulcorante, también puede usarse junto con infusiones de plantas medicinales, así como también darle utilidad cosmética, empleándose en cremas de aplicación tópica como regeneradora, hidratante y suavizante de la piel.

En caso de preferir medicamentos naturales con miel, en vez de consumirla directamente, Ana María Aguirre explica que en el mercado es posible encontrar jarabes antitusivos que contienen miel y extractos de plantas medicinales con propiedades fluidificantes y expectorantes como eucalipto, llantén, palto, flores pectorales, entre otras. También se puede adquirir el “fray romano”, que contiene miel y aloe vera y se emplea como energizante, desintoxicante y estimulante menor del sistema inmune. Así también se pueden encontrar gotas oculares que contienen miel y se indican para el tratamiento de cataratas y la pérdida de transparencia del ojo con disminución de la visión.

Respecto a las contraindicaciones, la experta sostiene que debido al alto contenido de carbohidratos, su consumo por vía oral no se recomienda en personas con diabetes mellitus. Respecto a la aplicación ocular, se puede presentar una sensación punzante transitoria y enrojecimiento del ojo después de la aplicación, que desaparece al discontinuar su uso. Su uso tópico en cremas también podría causar irritación a la piel.

“La miel como cualquier otro alimento natural, puede estar expuesta a la contaminación residual proveniente de las prácticas agronómicas, como antibióticos, pesticidas, metales pesados y otros compuestos tóxicos. Además, hay que considerar que la miel envasada no esterilizada puede estar contaminada con la bacteria *Clostridium botulinum* (causante de la enfermedad llamada botulismo)”, dice Aguirre.

En este caso, explica la académica, esta bacteria se multiplica en el colon (de personas con tracto gastrointestinal inmaduro), se absorben pequeñas cantidades de su toxina, observándose letargo, debilidad y falta de apetito, síntomas que requieren terapia de apoyo para su recuperación o que de lo contrario puede constituir una posible causa de

muerte súbita en lactantes. Por ello, y con el fin de evitar la exposición a la bacteria y a las esporas que producen la toxina, no es recomendable alimentar a los bebés menores de un año de edad con miel cruda (la miel esterilizada no presenta este riesgo).

Fonte: La Segunda Online - 23 de agosto de 2012 – www.apinews.com -

7 - Cooperativa Casa Apis fornecerá mel para o grupo Walmart

Cooperativa Casa Apis fornecerá mel para o grupo Walmart A cada ano que passa, o mel piauiense se consolida como um dos produtos que mais ganha espaço no mercado nacional e internacional. Somente em 2011, a Central de Cooperativas Apícolas do Semiárido Brasileiro (Casa APIS), considerada a maior associação do Estado quando da produção de mel, produziu 705 toneladas do produto. Este ano, a cooperativa tem ganhado ainda mais visibilidade no mercado alimentício. Um exemplo disso foi o interesse do Grupo Walmart, o qual fechou contrato para fornecer o mix de produtos feitos na fábrica da cooperativa.

Antônio Leopoldino, presidente da Casa Apis, anunciou a notícia durante visita do governador Wilson Martins e do secretário de Desenvolvimento Rural do Ministério da Integração Nacional, Sérgio Castro, no último sábado (25), às dependências da Casa Apis, em Picos. Segundo ele, o grupo de supermercados encomendou 700 caixas contendo o mix de produtos que é feito pela cooperativa, como o mel, a geleia, entre outros derivados do produto principal, devendo a empresa aumentar o número de pedidos em breve.

“Já abastecemos o mercado piauiense e de outros vizinhos no Nordeste. Até a próxima semana deveremos expandir o envio das nossas mercadorias para outras regiões, ampliando o volume das negociações feitas entre a cooperativa e os grandes supermercados de todo o país”, ressalta Antônio Leopoldino ao comentar que neste ano a produção será reduzida devido às consequências da estiagem, visto que a fixação das abelhas no local está diretamente relacionada com a flora das plantações de caju da região.

No entanto, apesar da seca que atinge o Estado, o governador Wilson Martins vê a situação com otimismo, pois os produtores das diversas cadeias produtivas não desanimaram, os quais vêm buscando alternativas para enfrentar os problemas trazidos com a perda de boa parte da colheita.

“Estamos encontrando saídas e a Casa Apis é um grande exemplo disso, pois apesar da crise, produz um mel orgânico como ninguém. É importante dizer que estamos abastecendo o mercado interno com tecnologia criada em Picos, onde todo o maquinário foi pensado em desenvolvido por técnicos da região”, reforça Martins, acrescentando que as máquinas criadas pela cooperativa estão passando por um processo de patenteamento e em seguida devem ser comercializadas para outros locais do país.

Para Sérgio Castro, as cooperativas do mel e do caju demonstram um alto grau de organização, critério este que é fundamental para que um empreendimento prospere. “Ao conhecer de perto a realidade local, você entende o porquê do mel do Piauí ser um produto de destaque em nível nacional e internacional, pois a capacidade de gestão dessas pessoas devia servir de modelo para as demais regiões do país”, afirma o

secretário nacional do Ministério da Integração Nacional.

Grupo Walmart - O grupo Walmart chegou ao Brasil no ano de 1995 e hoje conta com mais de 500 lojas de nove bandeiras, presentes em quase 200 cidades, de 18 estados brasileiros, incluindo o Distrito Federal. Presente em 28 países, a organização emprega 2,1 milhões de pessoas, consolidando-se como uma das redes de supermercado de maior expressividade no mundo.

Fonte: CCOM/GP1 - 27/08/2012

8 - Produtores de mel de Ortigueira buscam indicação geográfica

Selo comprova origem, qualidade e aumenta o valor agregado do produto. De acordo com pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), realizada em 2011, Ortigueira (PR) é o segundo maior município produtor de mel do Brasil, com uma média de 510 toneladas ao ano. A cidade conta com o Programa Apicultura Integrada e Sustentável (Apis), que pretende fazê-la ultrapassar as 655 toneladas produzidas em Araripina, cidade pernambucana que lidera o ranking brasileiro. Uma das estratégias para se chegar a esse objetivo é conquistar a Indicação Geográfica de Procedência (IGP), que vem sendo pleiteada desde 2010 pela Associação de Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel) e deve ser concedida em 2013 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Com a certificação, que garante a origem, os processos de produção e características sensoriais, o mel da cidade deve alcançar maior valor agregado e chegar a novos mercados, o que terá impacto direto no aumento da renda dos apicultores da região.

De acordo com o consultor do Sebrae no Paraná, Fabrício Pires Bianchi, a IGP é uma ferramenta capaz de promover o desenvolvimento do município, que apresenta atualmente o menor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do estado. “A estimativa é que a identificação geográfica resulte em um aumento de 30% da rentabilidade dos produtores que integram a Apomel”, prevê o consultor. Também estão envolvidas no processo de certificação a Prefeitura de Ortigueira, o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), o Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), a Universidade Federal do Paraná (UFPR) e a Federação da Agricultura do Estado do Paraná (Faep).

Diferenciação - Para comprovar as características peculiares do mel de Ortigueira, o Iapar e a UFTPR, com a participação do Sebrae no estado e apoio da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (SETI), realizaram uma análise da qualidade do produto.

Foram pesquisadas 83 amostras cedidas pelos associados da Apomel e outras 48 de três regiões próximas a Ortigueira, para comparar a diferença entre os produtos. As porções, referentes às safras de 2010 e 2011, revelaram que o mel de Ortigueira é diferenciado, principalmente no que diz respeito à cor e à acidez. “Nosso produto é mais claro e a acidez é mais baixa. Os resultados são importantes e justificam o pedido da certificação geográfica”, afirma a pesquisadora do Iapar e coordenadora do estudo, Maria Brígida dos Santos Scholz.

O estudo também vai ajudar os produtores a melhorarem o produto. A partir do resultado da análise, eles poderão perceber os pontos positivos e aperfeiçoar as falhas no processo de produção. O relatório apresenta uma tabela comparativa entre os valores referências de qualidade e o valor de cada amostra individual. Desde 2007 o Sebrae no Paraná apoia o desenvolvimento dos Apicultores de Ortigueira. A entidade estimulou a revitalização da Apomel, que conta com 45 associados e é responsável por cerca de 90% da produção total no município.

Informações para a imprensa: Savannah Comunicação Integrada - empresa licitada do Sebrae/PR

Jaqueline Gluck (41) 3035-5669 ou (41) 9602-7541- Assessoria de Imprensa Sebrae/PR - Regional Norte: Giovana Chiquim - (43) 9135-3040/3344-3403 jornalismolondrina@savannah.com.br">jornalismolondrina@savannah.com.br - Leandro Donatti – Jornalista do Sebrae/PR – (41) 3330-5895 ou (41) 9962-1754

9 - Seca afeta criação de abelhas do sertão de Pernambuco

Não há flor de onde as abelhas possam tirar o néctar para produzir. Agricultores contam que a produção já caiu mais de 90%. Ariosvaldo Miranda vê as colmeias vazias e contabiliza o maior prejuízo que já teve desde que se tornou apicultor há oito anos. A estiagem prolongada no sertão pernambucano fez a produção de mel cair mais de 90%. Mais de 50 apicultores de Moreilândia, na Chapada do Araripe, estimam que a produção seja a pior de todos os tempos.

Reconhecida pelo potencial no setor de apicultura, a região possui 10 municípios produtores de mel que, juntos, são responsáveis por 80% da produção do estado. Hoje, a fartura deu lugar à melgueiras quase sem mel. Muitas estão vazias porque as abelhas não encontram flores na caatinga, devido à seca intensa. Como a estiagem prejudicou a floração das plantas, os apiários estão vazios. De acordo com os produtores, cerca de 40% dos enxames morreram ou abandonaram as colmeias.

No mesmo período do ano passado, a produção de mel tinha superado 40 toneladas, mas até agora, a produção anual não passou de três toneladas de mel em toda a região. O pouco que restou está sendo usado como alimento para as abelhas que restaram.

Fonte: Globo Rural – 03/09/2012

10 - Agrotóxicos associados com extermínio de abelhas continuam proibidos

Ibama nega revogação de comunicado sobre reavaliação de fertilizantes com compostos químicos nocivos às abelhas.

Marcello Casal Jr/ABr. A reavaliação do uso de quatro tipos de defensivos é consequência das pesquisas que mostraram a relação entre o uso desses agrotóxicos e a mortandade das abelhas. Em nota oficial para esclarecimento público, o Ibama informa que não houve a revogação do comunicado publicado do Diário Oficial da União do dia 19 de julho deste ano, permanecendo válido o processo de reavaliação dos agrotóxicos Imidacloprido, Tiametoxam, Clotianidina e Fipronil, os quais encontram-se mundialmente associados a efeitos nocivos às abelhas. Continua proibida cautelarmente a aplicação dos defensivos por aviões e na época de floração e visitação de abelhas em qualquer tipo de

cultura associados a efeitos nocivos às abelhas. "Os produtos continuam restritos e quem usá-los irregularmente está sujeito à Lei de Crimes Ambientais", informou o coordenador-geral de Avaliação e Controle de Substâncias Químicas, Márcio de Freitas.

Segundo esclareceu na época da publicação do comunicado, o engenheiro Márcio Rodrigues de Freitas, coordenador-geral de Avaliação e Controle de Substâncias Químicas do Ibama, a decisão não foi baseada apenas na preocupação com a prática apícola, mas, principalmente, com os impactos sobre a produção agrícola e o meio ambiente.

Estudo da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), publicado em 2004, mostrou que as abelhas são responsáveis por pelo menos 73% da polinização das culturas e plantas. "Algumas culturas, como a do café, poderiam ter perdas de até 60% na ausência de agentes polinizadores", explicou o engenheiro.

A reavaliação, com previsão para durar 120 dias, é consequência das pesquisas que mostraram a relação entre o uso desses agrotóxicos e a mortandade das abelhas. De acordo com Freitas, nos casos de mortandade identificados, o agente causal era uma das substâncias que estão sendo reavaliadas. Além disso, em 80% das ocorrências, havia sido feita a aplicação aérea. "Podemos chegar à conclusão de que precisa banir o produto totalmente, para algumas culturas ou apenas as formas de aplicação ou a época em que é aplicado e até a dose usada", explica.

Fonte: Myhabitat.me – 29/8/2012 -

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
