

BOLETIM
DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS
Ano I – nº 32 - 4 de junho de 2007

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 – Oportunidade - Apicultores realizam encontro estadual e leilão de abelhas; 3 – SP: População de abelha diminui - Em Altinópolis, na região de Ribeirão Preto, pesquisadores procuram as causas do alto índice de mortalidade; 4 - La mejor de las mieles; 5 – No solamente películas, ropa u otros artículos. La piratería ahora también a hecho su víctima a la saludable miel de abeja; 6 - Apicultores da região querem vender 60% mais no inverno; 7 – Apicultura - Pesquisa reduz risco para produtores que investem em apicultura; 8 - Balanço de ações motiva celebração no Dia Apicultor; 9 - Pacientes se rendem a tratamentos de saúde a base de mel; 10 - Mel serrano - Apicultores da Serra Gaúcha formam cooperativa; 11 - Abelhas produzem saúde; 12 - Evento deve aquecer as vendas de mel orgânico do Piauí em São Paulo; 13 - O papel das abelhas nas exportações de manga do Semi-árido; 14 - Congresso de Apicultura discute doenças de abelhas; 15 - Embargo perto do fim; 16 - Produtores de mel do Piauí vão ter centro tecnológico; 17 - Perspectivas para os apicultores são favoráveis; 18 - Alternativa para a apicultura; 19 - Botulismo: Bebês podem consumir mel ?; 20 - Cientistas treinam abelhas para localizar minas; 21 - Paraná: Estado organiza produção de mel para ampliar exportações; 22 – Faça a inscrição e participe do III Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06 !

1 – Um minuto de Reflexão

“Nós devemos ser a mudança que queremos ver no mundo e não podemos ser menores do que os sonhos que alimentamos”. (Mahatma Gandhi (1869-1948), eminente líder hindu

2 – Oportunidade - Apicultores realizam encontro estadual e leilão de abelhas

Evento em Cachoeira do Sul (RS) acontece a partir do dia 19 de maio e contará com iniciativa inédita no Estado

Da ASN/RS - José Hugo - Serão leiloadas abelhas três estrelas, duas estrelas e uma estrela, além de abelhas princesas (não-fecundadas)

Cachoeira do Sul - No próximo dia 19 de maio, apicultores gaúchos realizam o 1º Leilão de Abelhas Rainhas - uma iniciativa inédita no Estado. O evento será paralelo à oitava edição do Workshop de Apicultura do Rio Grande do Sul.

Trata-se de evento estadual itinerante, que será realizado em Cachoeira do Sul, a 196 quilômetros de Porto Alegre, na Universidade Luterana do Brasil (Ulbra), Rua Martinho Lutero, 301. A expectativa é reunir cerca de 300 apicultores no encontro. A inscrição pode ser feita no local e custa R\$ 10.

A Associação Cachoeirense de Apicultores (Acapi), um dos cinco grupos de apicultores atendidos pelo Pólo de Apicultura do Sebrae/RS Centro, é a responsável pelo leilão de abelhas. "A entidade, que reúne 36 associados e produz cerca de 25 toneladas de mel/ano, trabalha com determinação para aumentar o consumo na região", afirma Fabiana Kellermann de Freitas, técnica do Sebrae/RS.

Conforme o responsável técnico da Acapi e médico-veterinário Paulo Figueiró, o leilão propiciará a aquisição de abelhas rainhas de um dos principais centros de criação do

Estado, o apiário JCC Cunha, de Viamão. Segundo ele, o estabelecimento é "reconhecido pela qualidade genética das abelhas que produz".

Cerca de 70 abelhas rainhas de três categorias serão ofertadas. As abelhas da categoria três estrelas deverão atingir um valor em torno de R\$ 50. Para as de duas estrelas, a estimativa de preço é de cerca de R\$ 35. As de uma estrela devem ficar entre R\$ 20 e R\$ 25. Também haverá oferta de princesas (abelhas não-fecundadas).

As abelhas rainhas de três estrelas geram colméias com produção de até 80 quilos de mel/ano ou mais. As de duas estrelas, entre 40 e 50 quilos de mel/ano. As de uma estrela rendem entre 30 e 40 quilos de mel/ano. O leilão será coordenado pelo professor do departamento de zootecnia do Centro de Clínicas Rurais da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Sílvio Lengler. "Tomamos o cuidado de colocar um técnico para orientar os compradores", destaca Figueiró.

O Workshop de Apicultura do Rio Grande do Sul é promovido pela Federação Apícola do Rio Grande do Sul (Fargs), em parceria com a Acapi e com o incentivo do Sebrae no Rio Grande do Sul (Sebrae/RS), por meio do programa 'Juntos para Competir'.

A iniciativa tem o objetivo de desenvolver, organizar e aprimorar cadeias produtivas do agronegócio no Estado, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprinocultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados. O 'Juntos para Competir' é uma parceria entre o Sebrae/RS, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul).

Paralelos ao workshop e ao leilão de abelhas, serão realizados outros eventos: a 6ª Jornada Técnica de Apicultura de Cachoeira do Sul, a 2ª Expoapis, a 1ª Apis Arte de Cachoeira do Sul, que apresentará trabalhos de 13 artistas plásticos da cidade com a temática exclusivamente voltada para a apicultura.

Esta é a primeira vez que a cidade recebe um evento de abrangência estadual na área de apicultura. "A dinâmica do dia de trabalho prevê palestras pela manhã (sobre produtividade e qualidade do mel) e oficinas à tarde (sobre manejo da colméia, boas práticas apícolas, alimentação e flora apícola e controle da qualidade e análise do mel)", explica Figueiró.

Fone: Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5123 e (51) 3216-5182 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 - Sebrae Centro - (55) 3223-2277 - (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359, no horário das 10h às 19h. - 16/05/2007 -

3 – SP: População de abelha diminui –

Em Altinópolis, na região de Ribeirão Preto, pesquisadores procuram as causas do alto índice de mortalidade

Embora as abelhas encontradas no País sejam conhecidas pela resistência, pesquisadores estão investigando possíveis causas da alta mortalidade em colônias em Altinópolis, na região de Ribeirão Preto (SP). "Trata-se de uma proposta que pretende identificar as causas das consideráveis perdas (declínio populacional e mortalidade em colônias de abelhas Apis mellifera africanizadas) observadas em apiários do Sudeste do Brasil", explica a pesquisadora científica Érica Weinstein Teixeira, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta).

4- La mejor de las mieles

¿No le gustan las verduras pero quiere asegurarse una buena dosis de antioxidantes? Ponga miel en las tostadas, las infusiones, el aliño de las ensaladas, el queso fresco... Nuevas investigaciones indican que es tan eficaz para neutralizar los radicales libres -- implicados en el deterioro celular asociado al envejecimiento, el cáncer, el Alzheimer, la enfermedad cardiovascular...--, como las espinacas. Según la American Chemical Society (la mayor sociedad científica del mundo), los niveles de antioxidantes en la miel son equivalentes a los que contienen las manzanas, las naranjas, las fresas...

Existen cada vez más pruebas de los efectos protectores de la miel en el organismo. Desde hace años, sabemos por ejemplo que algunos tipos -sobre todo las más oscuras, más ricas en antioxidantes- combaten los microbios causantes de la enfermedad periodontal (que provoca la pérdida de piezas dentales) y las aftas (úlceras bucales).

Otras investigaciones corroboran lo que ya sabían los egipcios: su efecto sanador en heridas infectadas. Incluso, hay estudios clínicos que indican que estimula el crecimiento de células reparadoras de tejidos dañados por ciertas infecciones y que puede estimular la curación de las heridas quirúrgicas...

Pero no todas las mieles tienen el mismo dulzor preventivo. Un estudio del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario), publicado en la prestigiosa revista Journal of the Science of Food and Agriculture, y realizado con 36 tipos de miel de España, ha llegado a la siguiente conclusión: la que ha sido producida por abejas que se alimentan de mielato -secreciones melosas que se observan en las plantas tras la visita de otros insectos, como los pulgones-, conocida como miel de mielada, tiene mayor capacidad antioxidante que la producida por las abejas que se alimentan sólo de néctar. La miel es una fuente natural de antioxidantes y, de entre todas las mieles, la miel de mielada es la más rica en ellos, declara Rosa Ana Pérez, autora del estudio.

¿Deberíamos entonces dar luz verde a la miel? En esto, como en todo, la sensatez es la norma, es la respuesta de los expertos. La miel es azúcar (glucosa, fructosa...) en un 80%, por lo que debe ser consumida de forma sensata, por ejemplo en sustitución del azúcar común (que aporta calorías vacías de nutrientes), y siempre como parte de una dieta equilibrada.

Fonte: Noticias Apitrack nº 123 – 10/05/2007 - <http://www.correodelcaroni.com/component/> - Venezuela

5 – No solamente películas, ropa u otros artículos. La piratería ahora también a hecho su víctima a la saludable miel de abeja.

“Se estima que más del 50% de la miel que se vende en México está adulterada, incluso hay quienes tienen la osadía de vender pura alta fructosa como miel de abeja, hay mezclas del 80% de fructosa-miel”, comentó Porfirio Galindo, presidente de la Organización Nacional de Apicultores.

“Sobre todo los que venden en carretillas, traen miel que es fructosa de cinco pesos, la venden en 30, 40 pesos”, dijo Marco Antonio Muñoz, apicultor de Nayarit.

Anualmente, México produce alrededor de 58 mil toneladas de miel de abeja, lo que lo ubica como el sexto productor mundial de este alimento. El 59%, es decir, 34 mil 220

toneladas se destinan al consumo nacional y generan una derrama económica superior a 594 millones de pesos.

Las pérdidas que ocasiona la piratería de la miel de abeja aún no son cuantificadas, sin embargo los apicultores ya demandan intervención de las autoridades y una legislación específica.

“Ya hemos avanzado un poquito con la Profeco, sin embargo, hace falta legislarlo”, expresó Galindo.

Los productores y comerciantes honestos aseguran que la mejor forma de identificar una miel auténtica es la ligera acidez que se percibe en la garganta. La sabiduría popular también puede ser útil.

“Que le den a probar, pero que no sea, por ejemplo, con el panal, por ejemplo los mieleros que andan vendiendo en los tianguis, en las calles, traen un panal, le dan del panal y le sirven de la comercial. Si la miel de abeja está arriba pues dice: es miel de abeja, pero ya llega un tiempo en que ya le va sabiendo diferente, porque ya llegó la miel comercial”, explicó Macario Tapia, comerciante de miel de abeja.

Fonte: Notícias Apitrack nº 123 – 10/05/2007 - <http://oncetv-ipn.net/noticias/index.php>

Comentário: No Brasil e Paraná este problema também é muito comum. Em 2006, vários apicultores/empresas apícolas de Curitiba, mobilizaram-se e protocolaram denúncia junto à SEAB (relação dos pontos de vendas de mel adulterado), que encaminhou expediente ao MAPA (DF-PR) e Prefeitura de Curitiba. Neste mês, soube-se que deu-se ação da fiscalização no mercado municipal, com apreensão de produtos falsificados/adulterados. Esta ação deve ser permanente, afim de coibir-se tal prática contrária à economia popular, à saúde pública e a economia apícola.

6 - Apicultores da região querem vender 60% mais no inverno

Arquivo/JCS - No inverno aumenta o consumo de mel e derivados

A proximidade do inverno, quando normalmente aumenta o consumo de mel e derivados, deixa otimista os apicultores de Sorocaba e região, que prevêem vender 60% a mais (6 mil toneladas) somente no mercado local, nos meses de junho, julho e agosto, em relação ao mesmo período do ano passado.

De acordo com o presidente da regional de Sorocaba da Associação Paulista dos Técnicos Apícolas (Apta), Alcindo Alves, essa é a quantidade de mel estocada pelos apicultores e a previsão está baseada na procura pelo produto na primeira quinzena de maio. “Este ano está melhor que 2006 e, normalmente, nesses três meses a venda aumenta, porque muitas pessoas ainda consomem o mel como remédio para combater as doenças respiratórias”, afirmou Alves.

Segundo o presidente da Apta/Sorocaba, o mel produzido pelos associados chega ao varejo com preço entre R\$ 13 e R\$ 14 o pote de 750 gramas, enquanto o frasco de própolis, de 20 miligramas, custa em torno de R\$ 4. E a perspectiva dos apicultores é vender pelo menos 5 mil frascos, entre junho e agosto. “O mercado está propício e tem aumentado a procura do mel também como alimento, fruto de um trabalho da associação para conscientizar as pessoas das qualidades nutritivas do mel, do pólen e do própolis”, destacou. É nesse cenário otimista que a Apta comemora mais uma vez o Dia do Apicultor (22 de maio).

O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Gomercindo Corrêa da Cunha, cita que o mercado apícola brasileiro está amadurecido, mas o Brasil explora

somente 1/4 da sua potencialidade como produtor. Para Cunha, a média da produção das colméias pode ser triplicada e os apicultores devem se preparar para elevar a produtividade e o conceito da apicultura brasileira no mercado internacional.

Qualidade & Produtividade

A Apta agrega cerca de 170 apicultores, que mantêm seus apiários em 25 cidades da região. Juntos, produzem em média 300 toneladas de mel e derivados por ano. A preocupação com a qualidade do produto, porém, tem norteado diversas iniciativas da associação, que já teve a aprovação da Vigilância Sanitária e trabalha atualmente pela obtenção do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com esse selo, os apicultores poderão começar a exportar o mel, o que é uma das metas da associação.

Investimentos na ordem de R\$ 60 mil também já foram feitos pela Apta na expansão das instalações da sua sede, no Bairro Trujillo, e na aquisição de equipamentos e máquinas de sachê, de envase (que tem sala específica) e alveoladora (transforma a cera bruta em alveolada e, assim, o trabalho da abelha é agilizado).

Explica Alves, que a cera é a principal matéria-prima do apicultor e o que mais pesa no custo da produção do mel. Para melhorar mais a qualidade do mel, a Apta investe também na realização de cursos e treinamentos para seus associados e a comunidade em geral, interessada em iniciar a atividade apícola. As aulas são ministradas na sede da associação, em parceria com entidades como o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e Sindicato Rural de Sorocaba, entre outros parceiros.

Atualmente, está em andamento o curso “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”, iniciado no dia 5 de maio e com aulas todos os sábados, das 14h às 18h, até o dia 26 deste mês. Esse treinamento tem a participação de 25 apicultores e está sendo feito em parceria com o Sebrae e o Senai. Os participantes recebem orientações de uma nutricionista. De acordo com a vice-presidente da Apta, Mônica Grohmann, o curso foi programado dentro dos objetivos da associação de profissionalizar cada vez mais a atividade apícola, para melhorar a qualidade do mel produzido por seus associados. “Há uma exigência do consumidor em relação à qualidade do produto. O curso em si está voltado a toda cadeia de produtos alimentícios, mas neste caso, foca o mel e seus derivados”, salientou Mônica.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal Cruzeiro do Sul - SP - Seção: Região - Data: 21/05/2007

Estado: SP

7 – Apicultura - Pesquisa reduz risco para produtores que investem em apicultura

Resultados de pesquisas desenvolvidas em apicultura pela Embrapa Pantanal, em Corumbá (MS), vão ajudar produtores a evitar riscos na hora de investir na atividade. Os pesquisadores Vanderlei dos Reis e Suzana Salis estão elaborando um calendário apícola que indica quais plantas são visitadas pelas abelhas e a sua época de florescimento ao longo do ano.

Os pesquisadores da Embrapa Pantanal (Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) estão desenvolvendo o projeto “alimentação suplementar de abelhas africanizadas no Pantanal como opção de manejo para agricultores familiares” em parceria com a AAPAN (Associação dos Apicultores do Pantanal), a UCDB (Universidade Católica Dom Bosco) e a Secretaria de Pecuária e Agricultura da Prefeitura de Corumbá. O experimento fica na

área rural do entorno das cidades de Corumbá e Ladário, na fazenda Band'Alta, da UCDB.

Vanderlei dos Reis disse que o calendário deve ser divulgado em 2009, mas já existem informações sobre apicultura que podem auxiliar no desenvolvimento da atividade disponibilizadas no site www.cpap.embrapa.br.

“O projeto começou há mais de um ano, mais vamos pedir uma prorrogação de seis meses, pois são necessários pelo menos três anos de coleta para concluir o calendário”, afirmou o pesquisador. A pesquisa também envolve capacitação, treinamento e difusão.

Reis acaba de submeter projeto semelhante à Embrapa Sede, desta vez para realizar ações para a consolidação da apicultura em assentamentos da região, mais especificamente no Taquaral e Tamarineiro II. Caso o projeto seja aprovado será iniciado no segundo semestre de 2007.

Atividade alternativa

A apicultura na região pantaneira ainda é uma atividade pouco desenvolvida. Até as pesquisas na região são recentes, pois a Embrapa Pantanal contratou o pesquisador Vanderlei dos Reis há aproximadamente cinco anos, embora a Unidade já tivesse anteriormente uma parceria com o apicultor da região Alfredo Pinto de Arruda.

Segundo Reis, a atividade tem um grande potencial de se consolidar como uma alternativa para a diversificação agropecuária e garantir geração de renda aos produtores.

No Pantanal desenvolve-se a apicultura com a obtenção de produtos de origem multifloral e silvestre, que apresenta vantagens e desvantagens. O ponto positivo é a grande variedade de plantas que podem ser visitadas pelas abelhas africanizadas. A dificuldade é que nem sempre um determinado tipo de mel pode ser produzido em larga escala e em anos consecutivos.

Fonte: Embrapa – Divulgação: <http://www.zoonews.com.br/noticiax.php>? - 11/05/2007-

8 - Balanço de ações motiva celebração no Dia Apicultor

Instituições ligadas a projetos para desenvolvimento da apicultura no País apontam resultados positivos que devem ser comemorados pelos apicultores. Os projetos apoiados pelo Sebrae estão na ponta em termos de produtividade e qualidade.

Brasília/DF - Nesta terça-feira (22), é comemorado em todo o País o Dia do Apicultor. A atividade, que remonta ao ano de 2.400 a.C., no antigo Egito, gera no Brasil 450 mil ocupações diretas no campo e 16 mil nas indústrias de processamento e de insumos, materiais e equipamentos apícolas. Hoje, são 350 mil apicultores brasileiros. E o País ocupa a 11ª posição no ranking mundial de produção de mel.

Robson Souza, 46, trabalha nessa atividade há 29 anos. Segundo ele, o segredo é ter amor pelo trabalho com as abelhas. Isso Robson demonstra ter de sobra. Ele largou o emprego em empresa pública para ser apicultor. "O emprego era cômodo, mas preferi o trabalho apaixonante com as abelhas", diz.

O apicultor, do município de Faria Lemos (MG), cuida de 300 enxames de produção e ainda de 600 núcleos de fecundação de abelha rainha. Robson aponta que nesses anos de apicultura a maior dificuldade encontrada foi a comercialização do mel. "Esse era o nosso maior gargalo até a formação de uma cooperativa na região", ressalta. Para ele, os

apicultores reunidos na Cooperativa Regional da Agricultura Familiar (Cooperafa) podem comemorar, neste dia, a legalização da comercialização do mel.

O diretor-presidente da Cooperafa, Jean Rocha, ressalta que ao longo dos seis anos de existência da cooperativa outras conquistas também foram alcançadas. Além de ampliar a base produtiva, a Cooperafa, com verba do Ministério da Integração, vai montar um laboratório físico-químico para pesquisas na área de interesse da cooperativa e pretende iniciar o geo-referenciamento dos produtores.

"Conseguimos também, com apoio do Sebrae, firmar contrato com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) para a entrega de mel em sachês", ressalta. Segundo Jean, a Cooperafa foi a primeira do Brasil a fazer esse tipo de entrega. Atualmente, essa cooperativa reúne 252 apicultores de três localidades diferentes: Zona da Mata Mineira (MG), Norte/Nordeste Fluminense (RJ) e Sul Capixaba (ES).

Desenvolvimento

As ações positivas para o desenvolvimento da apicultura no Brasil também são apontadas pelo presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, José Cunha. Ele comemora o lançamento recente do site Brasil Apícola (www.brasilapicola.com.br), que será uma ferramenta a mais para o produtor. "Eu convido todos os apicultores a visitarem o site e fazerem a sua carteira nacional. Com esse cadastramento teremos argumentos fortes para pleitearmos o reconhecimento dessa profissão", ressalta Cunha.

Segundo Cunha, a apicultura hoje é uma atividade agrícola sem enquadramento específico. Isso dificulta, por exemplo, a aposentadoria. É esse o desafio que a CBA vai tentar superar nos próximos anos. Outra bandeira será o programa nacional de geo-referenciamento, que compreende o cadastro dos apicultores, a localização dos apiários e a rastreabilidade da produção. "Com essa ferramenta estaremos mais preparados para enfrentar o mercado e as suas exigências", afirma.

Os consultores da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenadores nacionais da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Alzira Vieira e Reginaldo Resende, mostram que os números são positivos para a atividade no Brasil. Hoje o Sebrae atende com seus projetos 9.958 apicultores em 457 municípios de todas as regiões do País.

"Os projetos do Sebrae trabalham com uma produção total de 7,3 mil toneladas de mel por ano, o que corresponde a 21% da produção nacional", ressalta Reginaldo. A meta para 2008 é de 9,9 mil toneladas por ano. A consultora Alzira destaca que a produção média dos 46 projetos do Sebrae voltados para a apicultura é de 46 quilos de mel por colméia no ano. "Essa produção está acima da média nacional que é de 16 a 18 quilos por ano", diz Alzira. Nesses projetos também há a produção de 31 mil quilos de pólen e de 8,8 mil quilos de própolis por ano.

Mel indígena

No município de Conquista D'Oeste (MT) há quatro anos existe dedicação à atividade apícola. Para aproveitar a potencialidade apícola da região, o prefeito e também presidente da Federação das Entidades Apícolas de Mato Grosso (Feapismat), Walmir Guse, contratou técnicos para implantar a apicultura no município. Trabalhadores da zona rural e indígenas aprenderam o trato com as abelhas e há três anos formaram, com o apoio do Sebrae, um Arranjo Produtivo Local (APL) de Apicultura.

"O APL envolve 21 municípios do Estado e 220 apicultores, organizados em cooperativas e associações", diz Guse. Ele ressalta que as comunidades indígenas também ganharam muito com a apicultura, pois além de fonte de alimento, a atividade é geradora de renda. Segundo Guse, os índios Nhambiquara assimilaram bem esse tipo de produção porque o mel já era consumido bastante por eles.

"No Dia do Apicultor, os produtores da nossa região devem comemorar a evolução de forma organizada e coordenada dessa atividade", ressalta Guse. "Assim, estamos conseguindo comercializar o que é produzido", acrescenta.

Semi-árido

Outra conquista dos apicultores será o lançamento, em junho, da Central de Cooperativas Apícolas do Semi-árido (Casa Apis). Na Casa, haverá uma indústria de beneficiamento de mel e um centro tecnológico com laboratório para análise do produto. Na fábrica serão elaborados todos os produtos fracionados e derivados do mel.

A construção da Casa Apis já está concluída e as máquinas estão sendo instaladas. A Casa vai atender a 1,6 mil famílias do Piauí e do Ceará, reunidas em oito cooperativas. Esse empreendimento é resultado do trabalho conjunto da Fundação Banco do Brasil, Sebrae, Incubadora de Empreendimentos Solidários da Universidade Federal do Piauí, Rede UniTrabalho, Unisol Brasil, Agência Holandesa ICO e Agência de Desenvolvimento Usaid, dos Estados Unidos.

"Vamos agregar valor aos produtos da apicultura mantendo a qualidade e utilizando inteligência de mercado para competir", afirma o diretor-geral da Casa Apis, Antônio Leopoldino Dantas Filho, mais conhecido na região por Sitonho. Segundo ele, a Casa vai melhorar a renda do produtor, pois irá eliminar os intermediários do processo produtivo de mel. O empreendimento também vai auxiliar os apicultores a aplicarem técnicas mais modernas de manejo da produção.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 / 2107-9362 - Confederação Brasileira de Apicultura - www.brasilapicola.com.br - Casa Apis - (89) 3422-4738 - Cooperafa - www.cooperafa.com.br.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 22/05/2007 - Estado: RS

9 - Pacientes se rendem a tratamentos de saúde a base de mel

Um remédio barato e eficaz. Muita gente tem sempre um pote de mel em casa para consumo, mas poucos sabem que o produto mais conhecido e produzido em maior abundância pelas abelhas é considerado, por alguns especialistas, um excelente medicamento: "Ele têm propriedades antissépticas, antibactericidas e cicatrizantes. Pode ser usado para curar de queimaduras a irritações na pele", garante o naturoterapeuta Carlos Eduardo Carvalho dos Santos, que tem dois consultórios no interior de São Paulo, um em Itapetininga e outro em Registro, onde só trata de pacientes com mel, própolis, geleia real, pólen e o veneno das abelhas.

Segundo Santos, é cada vez maior a procura de pacientes por tratamentos naturais: "Quando a penicilina foi descoberta, o homem se esqueceu dos produtos naturais. Depois da empolgação com os antibióticos, vieram os efeitos colaterais, a resistência das bactérias e o homem agora começa a se voltar para os remédios da natureza". O título de naturoterapeuta foi obtido depois de dois anos de estudo em Cuba, país onde o mel é utilizado, com autorização do Ministério da Saúde, em postos de saúde e hospitais.

"A ilha de Fidel Castro ficou fechada por muito tempo. Sem poder receber produtos de fora, eles tiveram que desenvolver remédios com os produtos que tinham lá. Não só o mel, mas também a própolis, a cera, a geleia real e o veneno da abelha foram muito pesquisados", explica a bióloga Éster Bastos, que pesquisa abelhas na Fundação Ezequiel Dias (Funed) em Belo Horizonte, há mais de 20 anos.

A especialista passou dois anos em Cuba acompanhando o uso do produto em hospitais: "Eles despejam o mel diretamente sobre a ferida. Lembro de um caso de um senhor de 48 anos, que teve uma fratura exposta na perna. Depois de 60 dias, a cicatrização do local era impressionante".

O mel, primeira substância adoçante conhecida pelo homem, é composto por açúcares, água e outras substâncias: "Na literatura, pelo menos 18 ácidos orgânicos do mel já foram citados, além de sais minerais e elementos químicos inorgânicos, como potássio, cálcio, cloro, cobre, ferro, entre outros. Estes elementos combinados fazem do mel um remédio eficaz e, principalmente, barato", afirma Bastos.

O empresário Otávio Queiroz, de 62 anos, não acreditou no médico quando ele receitou mel para passar numa ferida. Há três anos, ele pegou um 'bicho de pé' no sítio e não percebeu o caso. "Sou diabético e não senti. Quando vi o problema, parte de três dedos estava apodrecendo", conta. Ele passou por uma cirurgia e ficou internado cinco dias, sendo tratado com medicamentos tradicionais. Mas, ao ter alta, o médico deu a receita: Mel, uma vez ao dia, depois de limpar com água o local. "Eu e minha mulher passamos em um supermercado ao sairmos do hospital e compramos um pote de mel. Mas tinha que ser um produto de qualidade. Depois de duas semanas, a recuperação era impressionante. A cicatrização foi perfeita. Hoje a gente aqui em casa usa mel e própolis para tudo", revela.

Fonte: Tv Alterosa – Divulgação: WebApacame – Veículo: O Norte - PB - Seção: Nacional - Data: 22/05/2007 - Estado: PB

10 - Mel serrano - Apicultores da Serra Gaúcha formam cooperativa

Viabilização de entreposto de mel é a primeira meta da organização de 27 produtores da região de Antônio Prado, no Rio Grande do Sul

Da ASN/RS

Antônio Prado - Depois de um ano de atividades voltadas à capacitação para o trabalho em conjunto, 27 apicultores de Antônio Prado, município distante 185 quilômetros de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, deram início à nova, mais difícil e aguardada etapa do processo de associação: o cooperativismo.

Nesta terça-feira (22), às 19 horas, no auditório do Clube União, foi realizada a assembléia de formalização da Cooperativa Apícola da Serra Gaúcha, que contempla os municípios de Antônio Prado, Ipê, Campestre da Serra e Nova Roma do Sul, responsáveis pela produção de cerca de 50 mil quilos de mel por ano.

Durante o evento, foi finalizada a oficina 'Legalizando nosso empreendimento coletivo' e apresentada a diretoria da organização. A partir de agora, os empreendedores concentram esforços para a criação da Casa do Mel.

A formação da cooperativa foi possível graças ao à participação do Sebrae no Rio Grande do Sul, por meio do Programa Empreender (impulsionado em parceria com as associações comerciais dos municípios), que orienta e sensibiliza as empresas de uma mesma região e de um mesmo setor com o objetivo de estimular a geração de emprego e renda, o associativismo e o aprimoramento gerencial.

O Sebrae/RS também responde pelo programa Juntos para Competir na região, desenvolvido com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul). O programa tem o objetivo de organizar e aprimorar as 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 seus derivados.

O núcleo de apicultores de Antônio Prado iniciou suas atividades em outubro de 2005 em parceria com a Associação Industrial, Comercial e de Serviços do município. A partir de 2006, passou a atuar também no Juntos para Competir, realizando vários cursos e participando de palestras.

Após a oficina 'Planejando nosso empreendimento coletivo', realizada em novembro do ano passado, o grupo tomou a decisão de constituir uma cooperativa. De acordo com a assistente-técnica do Sebrae Serra, Janine Basso Lisbôa, por meio dessas capacitações o grupo de empreendedores teve as condições para levar adiante seus projetos de forma sustentada.

- O Sebrae forneceu as ferramentas necessárias para que os apicultores decidissem qual a melhor forma de atuação, destacando sempre a importância do trabalho em conjunto”, afirma Janine.

O vice-presidente da cooperativa, Rudimar Luiz Nodari, se disse bastante otimista. “Precisamos nos conscientizar de que agora a luta começa. Precisamos realizar um trabalho voltado para a qualidade e, se tudo der certo, dentro de dois ou três anos, nossa produção deverá ser triplicada”, projeta.

Os próximos passos da cooperativa são a elaboração do regimento interno da organização e a viabilização de um entreposto de mel. De acordo com Nodari, ainda falta definir o local que abrigará a Casa do Mel. As negociações estão sendo feitas junto à Prefeitura Municipal de Antônio Prado. “Estamos bastante ansiosos, pois sabemos que uma das principais ações é conquistar o mercado com o nosso produto”, analisa.

Para a facilitadora do Empreender em Antônio Prado, Andréia Carlesso, todos os cinco núcleos do programa (Reparação Veicular, com 20 empresas; Alimentos, com 14; Madeiras e Móveis, também com 14; e Supermercados, com oito integrantes) já incorporaram o espírito do trabalho conjunto.

“Eles estão vendo os benefícios dessa filosofia, na qual é importante trabalhar de forma associativa, deixando de se ver como concorrentes, realizando ações coletivas e trocando idéias nas reuniões”, afirma. De acordo com ela, a formação da cooperativa se tornou um grande exemplo para os demais núcleos.

Serviço: Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5182 e (51) 3216-5123 - Atendimento ao Cliente do Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5006 - Sebrae Serra Gaúcha - (54) 3215-5069 - (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359, no horário das 10h às 19h – 23/05/2007

11 - Abelhas produzem saúde

Khadine Novaczyk – Da Redação

Os produtos da apicultura, como o mel, própolis, pólen, geléia real, cera e apitoxina (veneno da abelha) são grandes aliados da saúde. Na 1ª Feira de Negócios Sustentáveis do Pequeno Produtor (Feipeq) que aconteceu na semana passada em Cuiabá, o farmacêutico-bioquímico e apicultor de Araranguá (SC), Célio Hercílio Marcos da Silva, ministrou uma palestra sobre o uso dos produtos da colméia na saúde humana. Ele é também diretor da Prodapys Empresa de Produtos Apícolas.

Segundo o farmacêutico, os benefícios da apicultura são imensos. A própolis e a cera tratam principalmente de doenças respiratórias. "A própolis tem função bronco dilatadora. Expande os brônquios para que a secreção saia. Funciona como antibiótico e é eficaz no tratamento de úlceras gástricas", diz. A maioria das úlceras são provocadas por um bacilo que consegue sobreviver no estômago. Este bacilo é sensível à própolis.

O uso tópico tem capacidade cicatrizante. "Em um ferimento externo, é possível limpar o local com a própolis. Para não arder, por causa do álcool existente em sua composição, coloque um pouco em cima do machucado e depois passe o secador de cabelo para o álcool evaporar e ficar somente um filme de proteção", ensina. O produto é também um imunomodulador, ou seja, aumenta a resistência orgânica do corpo e previne infecções repetitivas.

A cera atua em sinusites, rinites, liberação de muco e função higiênica. É encontrada quando se compra o mel em favo. Basta mascar um pedacinho da cera com o mel e quando começar a esfregar na boca, pode ser jogada fora. Lembrando que é rica em vitamina A. Já a apitoxina tem função antiinflamatória. Muito indicada para doenças reumáticas. "Há um produto com ela que é feito com alta tecnologia. Você não precisa matar a abelha para conseguir o veneno. Geralmente é feito em formato de creme", conta.

A geléia real é perfeita para a terceira idade e para as mulheres na menopausa, pois ameniza todos os sintomas deste período. Ajuda na absorção do cálcio, prevenindo a osteoporose e estimula os neurônios. Como é um produto extremamente biodegradável, Célio explica que precisa ser conservado abaixo de 16 graus. "Você pode usar um pouquinho por dia, congelado mesmo, mais ou menos meio grama diário", relata. "Mas com a tecnologia, hoje conseguimos utilizar um método chamado liofilização, que transforma a geléia em comprimidos mantendo as suas propriedades. Assim não é preciso congelar", revela.

O pólen e o mel são excelentes alimentos, ricos em nutrientes e ferro, com alto poder cicatrizante. O pólen é aconselhável para homens em andropausa porque ajuda a evitar a hipertrofia da próstata. É possível usá-lo em chás, em cima de uma sobremesa, em sucos, iogurtes, etc. Tem vários sabores. E o mel ajuda em doenças respiratórias. É eficaz em lesões cutâneas, como feridas e queimaduras. Outra vantagem é que ele praticamente não se decompõe porque é um bactericida.

Uma dica é evitar esquentar o mel e o pólen diretamente no fogo. Desta forma perdem suas propriedades. O ideal é usá-los em alimentos ou líquidos já aquecidos. No caso do mel que cristalizou, se a pessoa quiser, pode dissolvê-lo em banho-maria lentamente, ligando e desligando o fogo, sempre deixando a água da panela em uma temperatura suportável à pele. Vale destacar que esta temperatura não pode ultrapassar 45 graus.

Fonte: WebApacame - Veículo: A Gazeta - MT - Seção: Viva Bem - Data: 24/05/2007 - Estado: MT

12 - Evento deve aquecer as vendas de mel orgânico do Piauí em São Paulo

O mel do Piauí vem ganhando destaque no cenário nacional e internacional, respondendo – juntamente com Ceará e Bahia – por 80% de toda produção da região Nordeste. O sucesso do mel nordestino, que está sendo certificado como ‘orgânico’ e pode ter gosto de marmelo, caju, cipó-uva ou jequitirria, poderá ser conferido durante o evento “Piauí Sampa – Terra do Sol na Terra da Garoa”, entre os dias 12 e 17 de junho no Shopping Center Eldorado, em São Paulo.

Considerado “ouro líquido”, o mel piauiense tem garantido – através de cooperativas e associações de apicultores, como Casa Apis e AAPI – trabalho e melhor qualidade de vida a 1.600 apicultores e suas famílias. Em junho, essas entidades estarão

representadas no evento em São Paulo, juntamente com as empresas Mel Wenzel e Flora Mel, e pretendem aumentar as vendas no varejo do mel fracionado e composto, bem como do mel a granel no atacado.

De acordo com Francisco Holanda, do Sebrae-Piauí, um dos grandes ganhos nos últimos anos foi a decisão de adotar a apicultura integrada e sustentável, preservando a mata nativa e pondo em prática novos conhecimentos, como alimentação das abelhas, criação de rainhas, manejo de colméias, implantação de novas tecnologias e normatização de boas práticas de fabricação.

Em abril, o Brasil exportou mais de 1,6 milhão de quilos de mel, com faturamento de US\$ 2,5 milhões. De janeiro a abril deste ano, o Estado de São Paulo foi o maior exportador (US\$ 1,92 milhão). O Piauí ocupa o quinto lugar (US\$ 453,24 mil). Os principais países consumidores do mel brasileiro são Estados Unidos, Alemanha, Reino Unido, Espanha e Bélgica.

Fonte: Press Página Projetos de Comunicação – Divulgação: WebApacame – Veículo: Feiras do Brasil - Seção: Notícias - Data: 23/05/2007 - Estado: SP

13 - O papel das abelhas nas exportações de manga do Semi-árido

O sucesso das exportações de manga do Semi-Árido nordestino não se deve somente aos investimentos em pesquisas, nas modernas estruturas de embalagem e de câmaras frias para armazenamento pós-colheita de frutos, na logística de transportes (rodoviário, aéreo e marítimo) e na mão-de-obra especializada.

Ele passa também pela providencial atividade de abelhas, moscas e vespas nas milhares de mangueiras da região. Voando de flor em flor e de planta em planta, durante quase todas as horas do dia e dos meses do ano, em busca de alimentos como o néctar e o pólen, estes insetos prestam um serviço único e primordial para a produtividade da cultura: a polinização das flores, etapa primeira de sua evolução e transformação em frutos.

A ação desses insetos nos pomares irrigados de manga tem sido estudada por pesquisadores da Embrapa Semi-Árido, da Universidade do Estado da Bahia (Uneb) e do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina (Cefet). O estudo é inédito e foi realizado no projeto Diagnóstico de polinizadores no Vale do São Francisco, concluído em dezembro de 2006 e financiado pelo Projeto de Conservação e Utilização Sustentável da Diversidade Biológica Brasileira (Probio).

Coordenados por Lucia Helena Piedade Kiill, da Embrapa Semi-Árido (Petrolina-PE), os pesquisadores acompanharam durante dois anos (2005 e 2006) o comportamento de abelhas, vespas e moscas em cultivos irrigados de manga no Submédio São Francisco. As informações geradas na execução do projeto destacam a ação benéfica dos insetos polinizadores nos pomares e favorecem a sustentabilidade ambiental e econômica da fruticultura na região. "As sofisticadas e modernas técnicas gerenciais e de produção usadas nos pomares comerciais da fruta não podem dispensar práticas culturais que preservem os polinizadores nas áreas de plantio", assegura a pesquisadora.

O comércio da manga é um dos mais importantes da fruticultura brasileira. No Submédio São Francisco, principal área de produção do país e maior pólo de exportação, o negócio da fruta movimentava milhões de dólares e gera milhares de empregos. "Muito deste vigor econômico está associado à polinização dos pomares realizadas por abelhas, moscas e vespas", afirma Lucia Helena. Sem a atividade polinizadora destes insetos a safra de frutos das mangueiras não alcançaria a produtividade registrada nos cultivos comerciais da região.

A professora Kátia Maria Medeiros de Siqueira, da UNEB e do CEFET, explica que a polinização é uma consequência da atividade dos insetos nas visitas aos pomares em busca de alimento: o néctar e o pólen das flores. Eles sujam o corpo com grãos de pólen, que são um tipo de espermatozoides das flores e ao se deslocarem, depositam o pólen nas partes femininas da flor e promovem sua fecundação, marcando assim o início do desenvolvimento dos frutos. Devido à grande quantidade de flores a mangueira é muito procurada pelos insetos.

Diversidade de polinizadores - O estudo registra que as flores da mangueira foram visitadas por cerca de 15 espécies de insetos. Três deles, porém, realizam visitas mais frequentes: a abelha melífera, cujo nome científico é *Apis mellifera*, e as moscas *Belvosia bicincta* e *Palpada vinetorum*. As abelhas foram encontradas com maior frequência do que as moscas, sendo consideradas como os principais polinizadores, diz Lucia Kiill.

Contudo, abelhas e moscas têm comportamentos diferentes de visitas. Nos momentos de maior presença das abelhas (início da manhã e final da tarde), as moscas pouco frequentam os pomares. Nos outros instantes - final da manhã e início da tarde - a situação se inverte e as moscas aumentam sua presença nas plantas. Para os pesquisadores, esta diferença nos horários de frequência revela uma acirrada competição dos insetos pela fonte de alimento. As abelhas mantêm um comportamento agressivo e não permitem que as moscas tenham acesso às flores.

Manejo - Com base nas observações que realizaram, os pesquisadores apresentam medidas que podem ser adotadas para melhorar a produtividade da mangueira. Uma das práticas recomendadas é a alteração do horário de aplicação de agroquímicos da parte da manhã, como é mais comum, para depois das 17 horas. Ao longo do dia, os polinizadores alternam sua presença nos pomares e os defensivos químicos interferem de forma drástica no comportamento dos visitantes florais. O uso desses produtos não apenas reduz a diversidade das espécies, mas, também, a frequência de visitação em até 70%, afirma Katia.

Marcelino Ribeiro (1127 DRT/BA) - Embrapa Semi-árido - Contatos: (87) 3862 1711 - marcelrn@cpatsa.embrapa.br.

Fonte: WebApacame - Veículo: Embrapa - Seção: Banco de Notícias - Data: 23/05/2007 - Estado: DF.

14 - Congresso de Apicultura discute doenças de abelhas

Segundo ele, as doenças em abelhas adultas são difíceis de serem diferenciadas no campo, portanto, é necessário o envio para o laboratório de amostras de abelhas que estejam rastejando na frente do alvado das colméias afetadas, para que as mesmas sejam analisadas. Não deve ser coletada amostra de abelhas mortas, pois, estas já podem estar em putrefação dificultado ou até impossibilitando as análises. Desta forma duas doenças de abelhas adultas podem ser facilmente identificadas. Morte por inseticidas é difícil de ser caracterizada com precisão no campo, porém quando ocorre tende-se a observar uma mortalidade abrupta de abelhas dentro da colméia e próximo ao alvado. O diagnóstico laboratorial neste caso é muito mais complicado”, comenta.

A possibilidade de estar ocorrendo mortalidade de abelhas devido à aplicação de inseticidas de forma irregular, pode ser concreta segundo o professor que alerta que, mesmo os que são liberados podem chegar a matar abelhas e salienta que a morte de abelhas pode prejudicar drasticamente a polinização de muitas espécies de plantas cultivadas ou perenes.

Entre as doenças e parasitas que hoje afetam as abelhas adultas, dois outros problemas estão chamando sua atenção. Um deles é a varroatose, que segundo o pesquisador, tem apresentado em algumas amostras analisadas do Triângulo Mineiro e de outras regiões do estado uma alta taxa de reprodução em crias, diferente do ocorria alguns anos atrás. “Este ectoparasita *Varroa destructor* é um ácaro que foi introduzido na década de 70, mas uma nova linhagem do mesmo parece ter sido introduzida através de importação de rainhas. Estudos neste sentido deverão ser realizados caso haja liberação de recursos para pesquisa”, explica. O outro problema detectado é a nosemose, que na década de 70 e 80 causava perdas na produção, principalmente, no Sul e Sudeste do país.

No entanto, esta doença com a africanização das abelhas acabou desaparecendo da maioria dos apiários brasileiros, principalmente, no Sudeste. Apesar disso, no ano passado foi detectado pelo Professor Dejair na região de Altinópolis/SP, por meio de um projeto financiado pelo Conselho Nacional de Pesquisas(CNPq), a presença de uma outra espécie do protozoário que causa a nosemose, a qual foi recentemente descoberta em abelhas *Apis cerana* e posteriormente em abelhas *Apis mellifera* na Europa e em vários outros países. Este protozoário foi então denominado de *Nosema ceranae* devido a sua origem, enquanto que o outro é denominado de *Nosema apis*. “Este protozoário inclusive pode ter alguma relação com o problema de desaparecimento das abelhas na Europa e Estados Unidos que vem sendo denominado de CCD (Colony Collapse Disorder). Mortalidade de abelhas adultas no Triângulo Mineiro e Centro Oeste do Estado pode ter como causa este parasita ou mesmo aplicação de inseticidas como o Regente e o Gaúcho de forma irregular” comenta.

A análise de amostras

Enviando abelhas que ainda estavam vivas no momento da coleta, o Prof. Dejair afirma que pode ser possível detectar a presença de esporos de *Nosema* spp. Com certa facilidade, bem como do ácaro *Acarapis woodi* agente causador da acariose. Caso nenhum destes dois agentes esteja presente, aí sim as amostras deverão ser coletadas e mantidas com outros cuidados.

Para analisar amostras de abelhas adultas que estão morrendo na frente do alvado o apicultor pode coletar estas abelhas colocando-as em um frasco com ou sem álcool, enviando-o para análise em Viçosa na UFV. Preferencialmente, deveria ser enviado mais de 30 abelhas moribundas. As abelhas têm que ser coletadas ainda vivas, pois, ao contrário, poderá ser impossível detectar o agente causador devido à deterioração dos seus tecidos. Para facilitar o envio destas amostras de mel ou de abelhas adultas moribundas o professor estará recolhendo as amostras durante o 2º Congresso Mineiro de Apicultura, desde que estejam bem identificadas, bem como devem conter o nome e endereço completo do apicultor.

Projeto pretende avaliar as técnicas de detecção das doenças

A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) está financiando um projeto cujo coordenador é o professor Dejair Message, no qual pretende-se avaliar técnicas de detecção, mecanismos de resistência das abelhas africanizadas à Cria Pútrida Americana (CPA). Em 1992-93 foi detectado pelo Laboratório de Sanidade Apícola do Departamento de Biologia Animal da Universidade Federal de Viçosa, a presença de esporos da bactéria *Paenibacillus larvae* subsp. *larvae* no Estado de Minas Gerais em amostras de mel provenientes da Argentina e Espanha. Estes esporos são responsáveis pela CPA.

Assim, o objetivo desse projeto financiado pela Fapemig é detectar antes que a mesma entre no estado, bem como monitorar a presença de esporos da bactéria em mel importado, de entrepostos e de apiários. Esta última medida visa controlar possíveis focos

da doença que possam entrar no estado, com o objetivo de controlá-lo adequadamente antes que a doença possa se dispersar, como vem sendo tentado no estado do Paraná.

“Na verdade para salvaguardar a apicultura mineira o Ministério da Agricultura, o IMA em colaboração com a UFV deveriam fazer este monitoramento de forma constante, ou seja, anualmente”, afirma Dejair Message.

Para fazer um bom levantamento sanitário quanto à presença ou não da CPA em território mineiro, o professor está precisando da colaboração dos apicultores mais uma vez. Ele solicita aos apicultores que queiram colaborar para que colem em pelo menos um de seus apiários escolhido ao acaso ou naquele com qualquer suspeita de doença de crias, um pedaço de aproximadamente 2x2cm de mel, operculado ou não, encontrado sobre a região de crias de cada colméia. O apicultor pode recortar este pedaço de favo de mel colocando-os diretamente dentro de um frasco de mel vazio. A amostra deve vir identificada com nome, localização e/ou nome do apiário, época de coleta e também devem ser fornecidos dados para correspondência, telefone e, preferencialmente, e-mail. As amostras serão analisadas gratuitamente através dos recursos da FAPEMIG e o apicultor, tão logo seja feita a análise, receberá um comunicado sobre a situação de seu apiário em relação a esta doença. (fonte: Primeiro Plano Comunicação)

Fonte: WebApacame - Veículo: Fazendeiro - Seção: Notícias - Data: 25/05/2007 - Estado: SP

15 - Embargo perto do fim

Missão europeia de inspeção sanitária recomenda suspensão das barreiras

Rafael Alves Gilmar Ache/Divulgação - Até o início do embargo no ano passado, 80% de todo o mel produzido no país era embarcado para a Europa.

O embargo ao mel brasileiro em países da União Europeia pode acabar ainda neste semestre. A missão de inspeção sanitária de técnicos europeus, que veio ao Brasil avaliar o controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal e em bovinos vivos, resultou em relatório preliminar no qual ficou recomendado o fim das barreiras sanitárias para o mel. Ao suspender a importação em março do ano passado, a UE alegou que os produtores brasileiros não cumpriam as exigências necessárias. As pendências técnicas foram solucionadas, segundo o coordenador de Controle de Resíduos e Contaminantes do Ministério da Agricultura, Leandro Feijó. Entre as medidas está a coleta de amostras de produtos de origem animal para monitoramento dos índices de resíduos de cerca de 100 novos grupos de drogas veterinárias nos diversos produtos de origem animal, inclusive no mel.

Os apicultores brasileiros produzem cerca de 40 mil toneladas por ano de mel, sendo que até o embargo, 80% desse volume era exportado para os países europeus. O embargo abriu uma crise histórica em toda a cadeia produtiva, que precisou descobrir novas formas de manter as colméias rentáveis. Própolis, cera e geléia real, todos com grande valor agregado, foram alguns produtos que colaboraram com os criadores. Apesar de o relatório preliminar da inspeção ser promissor, Feijó disse que a decisão ainda não é definitiva. “Haverá uma reunião do comitê científico da UE e dos países membros para deliberar quanto ao retorno das importações de mel do Brasil”, esclareceu.

Os técnicos que fizeram a inspeção sanitária tiveram reuniões com técnicos da Secretaria de Defesa Agropecuária do ministério para apresentar as conclusões das vistorias feitas entre 27 de fevereiro e 8 de março em Minas Gerais, Goiás, Rio de Janeiro e São Paulo. “Diferentemente dos achados das duas últimas missões europeias ocorridas em 2003 e

2005, o relatório detectou progressos significativos no Plano Nacional de Controle de Resíduos”, informou Feijó.

O documento confirma que houve a criação de vários processos nacionais para detectar resíduos e atender aos padrões europeus de qualidade, o que seria suficiente para solucionar as deficiências verificadas numa missão anterior, feita em 2005, da qual se originou o embargo. O relatório apontou ainda recomendações quanto à continuidade de ações para correção de algumas não-conformidades encontradas pela missão. Para Feijó, contudo, o Brasil atualmente traz condições favoráveis para retomar a credibilidade do ministério na União Européia.

REAÇÃO - A decisão européia de embargar o mel brasileiro foi amplamente criticada na época pelos produtores. Isso porque a abelha usada no Brasil é a chamada africanizada. O perfil dessa espécie é a alta resistência a doenças e a dispensa de antibióticos em sua criação, ao contrário do que ocorre em outros locais do mundo, que usam espécies mais frágeis. O valor do quilo de mel pago aos produtores, que durante o auge da crise chegou a R\$ 2, atualmente oscila entre R\$ 4 e R\$ 4,50. Minas produz cerca de 5 mil toneladas anuais de mel e 28 toneladas de própolis. Atualmente, a maior parte da produção de mel é vendida a exportadores de São Paulo e Santa Catarina.

Fone: WebApacame – Veículo: Jornal Estado de Minas - Seção: Agropecuário - Data: 28/05/2007 - Estado: MG

16 - Produtores de mel do Piauí vão ter centro tecnológico

Cleo Velleda/Folha Imagem - Com 4,9 mil toneladas, produção de mel do Piauí é a segunda maior do país. Os apicultores do Arranjo Produtivo (APL), de Picos (PI), a 310 quilômetros de Teresina, vão ganhar em junho um centro tecnológico apícola e uma agroindústria para processar e embalar o mel da região. O complexo, avaliado em R\$ 4 milhões, terá capacidade de entregar, até 2008, mais 1,8 mil toneladas de mel por ano.

O APL de Picos faz parte do projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), que estimula a produção de mel em 400 municípios do país. O arranjo piauiense cobre cerca de 2,5 mil apicultores e 13 cooperativas de empresas como a Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido (Casa Apis), que vai sediar a nova fábrica, considerada a maior agroindústria de mel da América Latina.

"O município pode se tornar o maior pólo produtor de mel do país", diz Francisco Holanda, gerente da carteira de projetos de apicultura do Sebrae-Piauí. Somente a Casa Apis abriga 1,6 mil empreendedores e dez cooperativas de empresas. Com a unidade industrial, a cooperativa deve fermentar a conta bancária dos apicultores: vai deletar os intermediários do processo de venda e trazer técnicas mais modernas de manejo da produção.

A Casa Apis é o primeiro empreendimento do Promel, um programa criado para fomentar a apicultura no Nordeste, com o apoio do Sebrae, Fundação Banco do Brasil, da agência holandesa ICCO, em parceria com o governo do Estado do Piauí e das prefeituras dos municípios da região.

Com a nova planta, a central de cooperativas ganha capacidade de processar, até 2008, 1,8 mil toneladas de mel por ano. Cerca de 80 mil colméias serão cuidadas por mil famílias de apicultores, segundo dados da Casa Apis e da Federação das Entidades Apícolas do Piauí.

Além da Casa Apis, há mais três frentes de apicultura no Estado, apoiadas pelo Sebrae: a Serra da Capivara, a Litoral Piauiense e a Apis Araripe, a única dentro do APL de Picos.

Na Serra da Capivara, empresários de quatro cidades querem aumentar a produção de mel em 25% até dezembro. Na Litoral, os apicultores são organizados em cooperativas de 11 municípios. "A meta é elevar em 50% a venda do produto, até 2008", diz Holanda.

Já na Apis Araripe, 12 municípios planejam exportar 30% do mel processado nos próximos sete meses. "O Piauí possui uma grande diversidade de floradas nativas, livres de agrotóxicos". Na verdade, somente a região de Picos é responsável por 60% da produção de mel do Estado.

Em 2005, o município entregou 447 toneladas do produto e foi eleito o segundo maior produtor de mel do Brasil. Mas por que a cultura do mel floresceu no Nordeste? Segundo estudos do Sebrae, a atividade apresenta menor dependência do clima e os pequenos e médios empreendedores procuram alternativas para diversificar a produção rural.

Os agricultores que antes preparavam a terra para o cultivo do feijão, do milho e algodão, por exemplo, passaram a apostar na apicultura - privilegiada pela facilidade das rotinas de trabalho e completamente adaptada às condições adversas da região.

Em 2005, o Nordeste produziu 10 mil toneladas de mel, ocupando o segundo lugar no cenário nacional. No mesmo ano, a produção piauiense chegou a 4,9 mil toneladas, e conseguiu a segunda posição brasileira, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O primeiro produtor é o Rio Grande do Sul, com 7,4 mil toneladas/ano.

Segundo o Sebrae, o Piauí exporta mel desde 2002, para países como Alemanha, Estados Unidos e Itália. No ano seguinte, o volume de vendas externas alcançava 3 mil toneladas. Hoje, a cidade de Picos se transformou num pólo apicultor. Reúne quatro cooperativas apícolas, quatro entrepostos de mel e cera de abelha, uma loja especializada em derivados do produto e uma fábrica de máquinas e equipamentos apícolas, com clientes em todo o Brasil.

Outra novidade nas ruas da cidade é um laboratório móvel, montado numa van, que visita as colméias da região para fazer a análise do mel colhido. O veículo pode se transformar em uma sala de treinamento, ao ar livre, para os apicultores. A iniciativa, resultado de um investimento de R\$ 220 mil da Fundação Banco do Brasil, atende mil apicultores das microrregiões de Picos, São Raimundo Nonato e Piripiri, no Piauí.

Na busca de novos mercados para o mel, o Sebrae também organizou um seminário para 80 apicultores de Picos que trabalham para receber a certificação orgânica dos produtos. O objetivo é sensibilizar os empresário quanto às exigências das normas européias e americanas para a padronização orgânica do mel.

Fonte: WebApacame – Veículo: Valor Econômico - Seção: Suplementos/Gestão Financeira 3ª Parte - Data: 29/05/2007 - Estado: SP

17 - Perspectivas para os apicultores são favoráveis

O volume de mel produzido no Brasil deve aumentar mais de duas mil toneladas, pelo menos, até 2008. Quem garante é a coordenação da Rede Apicultura Integrada Sustentável-Apis, iniciativa do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

A rede integra 42 projetos destinados a grupos de pequenos apicultores e micro empresas da cadeia produtiva da apicultura. Segundo especialistas, o panorama

internacional também é favorável para a exportação do mel brasileiro. As vendas externas em 2006 foram mais de 20% maiores que as do ano anterior.

"No período de 2006 a 2008, somente a produção dos nossos projetos, que reúnem cerca de dez mil apicultores, vai passar de 7,2 mil toneladas por ano para 9,9 mil toneladas por ano", garante o coordenador nacional da rede Apis, Reginaldo Resende. As ações apoiadas pelo Sebrae, espalhadas em 24 Estados, são responsáveis por mais de 20% da produção nacional.

Hoje, o Brasil é o 11º maior produtor mundial de mel. Em 2005, a produção medida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) registrou 33,7 mil toneladas. Os Estados que lideram a produção são o Rio Grande do Sul (7,4 mil toneladas), o Piauí (4,9 mil toneladas) e o Paraná (4,4 mil toneladas).

De acordo com Alzira Vieira, consultora da unidade de agronegócios do Sebrae, o agronegócio apícola no Brasil envolve 350 mil apicultores e 212 estabelecimentos industriais. Ao todo, são gerados 450 mil ocupações diretas no campo e 16 mil empregos no setor industrial.

"A apicultura brasileira é uma das poucas atividades agropecuárias que pode empunhar a bandeira do ambientalmente correto, por não causar nenhum impacto à natureza", compara. O segmento é baseado na pequena produção, na agricultura familiar e na utilização de pasto apícola silvestre.

Para a especialista, o pequeno produtor rural é atraído para o setor por encontrar poucas barreiras de entrada na atividade e um baixo volume de investimento e risco. Estima-se que a cada R\$ 5 mil investidos na apicultura, um emprego é gerado no campo. Mas nem tudo é doce na vida dos apicultores. Os empreendedores convivem com limitações, como o pouco acesso às novas tecnologias de produção e a dificuldade de ingresso nos mercados compradores - por conta da desorganização da oferta e pelo embargo do mel na Europa.

Em fevereiro de 2006, a União Européia anunciou a proibição da importação do mel brasileiro, alegando falta de controle de resíduos biológicos no produto brasileiro. Segundo o Sebrae, a decisão foi tomada não porque a mercadoria nacional apresentava impurezas, mas pela falta de um plano nacional de controle.

Apesar do embargo europeu, as exportações em 2006 superaram os resultados de 2005 em 23%, com negócios avaliados em US\$ 23,3 milhões. Os Estados Unidos são os maiores importadores do mel brasileiro e bancam mais de 95% das vendas externas - o Brasil é o quarto maior exportador do produto no mercado americano.

Para Resende, o panorama internacional é favorável ao mel do Brasil, com perspectivas de manutenção do crescimento das vendas em dólar. O otimismo é reforçado por fatores como a quebra na safra de mel na Argentina e a redução da safra americana. (J.S.)

Fonte: WebApacame - Veículo: Valor Econômico - Seção: Suplementos/Gestão Financeira 3ª Parte - Data: 29/05/2007 - Estado: SP

18 - Alternativa para a apicultura

Em Barbalha, técnicos conseguem extrair de uma caixa de abelhas até 76 quilos de mel, acima da média do Estado

Barbalha. Com a finalidade de auxiliar com novas alternativas de produção de mel na região do Cariri, estão sendo pesquisadas na sede do Centro Vocacional Tecnológico de

Barbalha (CVTEC) propriedades da flor do mutre (*Aleysa firgata*). A espécie é originada da América Latina. Os apicultores da região, mesmo com a iniciação da pesquisa, apostam no mel do cipó uva como o preferido para exportação. Os pesquisadores do Cariri fazem a experiência com a planta há um ano, numa área pequena, de 0,6 hectare. A terceira etapa do plantio está sendo trabalhada.

Os avanços da produtividade na região têm sido significativos, no que diz respeito às técnicas empregadas para garantir maior produtividade. Essa é uma constatação dos técnicos. Com as novas técnicas e a inauguração, no final do ano passado, do entreposto do mel, os produtores terão a oportunidade de comercializar com selo de inspeção federal.

Os cursos para aprimoramento da produtividade têm sido cada vez mais comuns. O entreposto Padre Agostinho Marcondes, no local, servirá de baliza para teste de qualidade do produto. Os apicultores terão a oportunidade de aferir qualidade ao que produzem e comercializar o produto com mais qualidade. Essas questões foram expostas para cerca de 100 apicultores do Cariri, durante recente encontro realizado na região. Várias vertentes foram examinadas. Os produtores também foram ouvidos sobre as técnicas adotadas na produção e no processamento do mel.

O controle de qualidade no processamento do mel foi apresentado pela tecnóloga de alimentos, Emonalisa Lucena, responsável pelo entreposto. Os apicultores tiveram a oportunidade de conhecer de perto o local e as técnicas empregadas de processamento, desde a preparação, higienização e assepsia das pessoas que atuam no local. As discussões para implantação do entreposto foram iniciadas através do Fórum da Mesorregião do Araripe — uma oportunidade para vender o mel com qualidade na região.

O técnico Wagner Santos abordou a questão da técnica e manejo na colheita do mel. Segundo ele, a experiência com o mutre no Estado foi realizada por meio de pesquisas na Universidade Federal do Ceará (UFC), em 1996, mas em pequena escala. A decisão de realizar o trabalho em nível de pesquisa demonstra a possibilidade de produção por meio de irrigação e adubação orgânica. O resultado, ressalta, é um mel de qualidade, claro e com grande teor protéico, sem nenhuma quantidade de açúcar, como o teor encontrado no mel da flor do marmeleiro e bamburral. “A vantagem do mel da flor mutre é ele se assemelhar a do cipó uva, melhor em qualidade extraído da região, para os europeus, por ser claro e de fácil aceitação no mercado”, diz.

O técnico afirma as controvérsias dos produtores, por estar sendo introduzida uma cultura estranha na área. Wagner diz que a intenção é testar, por meio de pesquisa, novas possibilidades de adequação para o mercado. O professor Carlos Pedro Costa destacou o reflorestamento para o pasto e os impactos no meio ambiente.

Os resultados com as novas adequações são positivos. Em Barbalha, os técnicos conseguem extrair de uma caixa de abelhas de 33,5 quilos a 76 quilos de mel, enquanto a média no Estado é de 20 quilos a 30 quilos. O manejo é importante. Há 10 anos a média de produção era de apenas 10 quilos, diz Wagner Santos.

Mais informações: Centro Vocacional Tecnológico (CVTEC), onde funciona um entreposto de mel - Município de Barbalha - (88) 3532. 2311 (88) 3532.0801 - regional@diariodonordeste.com.br - ELIZNGELA SANTOS - Repórter
Fonte: WebApacame – Veículo: Diário do Nordeste - Seção: Capa - Data: 29/05/2007 - Estado: CE

Como o Prof. Dr. Paulo Nogueira Neto descreve em seu livro, *Vida e Criação de Abelhas Indígenas Sem Ferrão* (1997), as pessoas ingerem eventualmente esporos de *Clostridium botulinum* nos muitos alimentos que consomem. Os esporos são eliminados nas fezes e quase sempre nada de mal ocorre com pessoas de mais de 1 ano de idade que os ingeriu. Nas crianças de menos de 1 ano de idade há uma insuficiência da microflora intestinal e algumas vezes os esporos de *Clostridium botulinum* originam ali colônias, que produzem a toxina botulínica. Isso causa botulismo infantil. Essa insuficiência é raríssima em pessoas que têm mais de 1 ano de idade.

Para diminuir o risco de ingerir esporos de *Clostridium botulinum*, pessoas operadas do intestino não devem comer mel ou glucose de milho, até que sua flora intestinal se restabeleça. Segundo Krell (1996) as recomendações são as mesmas descritas acima e é acrescentado que o intestino infantil é mais suscetível de proporcionar o desenvolvimento de colônias de *Clostridium botulinum*, por crianças pequenas terem o trato digestivo menos ácido que os mais velhos. Entretanto, colônias de microorganismos só se desenvolvem em meios aquosos, anaeróbicos e com pH próximos do neutro.

O risco estimado por Lawrence (1986, apud Krell, 1996) de crianças de menos de 1 ano de idade contraírem o botulismo é de 1 em 12.000, este risco é maior nos 2 primeiros meses de vida e menor depois dos 6 meses. A presença do *Clostridium botulinum* no mel não é devido a qualquer falta de cuidado ou tratamento errado na produção de mel, e só pode ser eliminado por ultracentrifugação. Condições adequadas de armazenamento não permitem o crescimento da bactéria e não produzem nenhuma toxina. O mel não representa nenhum risco para pessoas com flora intestinal saudável e maiores de 1 ano de idade. Consulte sempre o seu médico.

NOGUEIRA NETO, P. (1997) - *Vida e Criação de Abelhas Indígenas Sem Ferrão* (Meliponinae). São Paulo: Nogueirapis. 446 p. - KRELL, R. (1996). Value-added products from beekeeping. FAO Agricultural Services Buletin 124. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations. 409 p.

Leia na íntegra o documento editado pela FAO:

The consumption of honey by infants less than one year of age is not recommended by the US Food and Drug Administration (Anonymous, 1981). This recommendation is based on the correlation of some infant deaths with the ingestion of botulism spores (*Clostridium botulinum*) from honey. The spores were recognized in very few samples of Californian honey for the first time in 1976 (Huhtanen et al., 1981) and more recently also in the UK (Crane, 1979) and Italy (Aureli et al., 1986). Other surveys in Italy (Quagho et al., 1988), France (Cohn et al., 1986) and Norway (Hetland, 1986) have not found any *C. botulinum* spores in any honey samples. Though omnipresent in the environment and in many foods, the spores normally are not capable of developing in the intestines of adults or children. However, since very young infants often have less acidic digestive tracts and less competition from a bacterial flora as yet little developed, *Clostridium* spores may develop in their intestines. The toxin produced by the bacteria binds irreversibly to motor nerve endings and can only be overcome by the growth of new nerve endings. Some of the typical symptoms are mild paralysis (failure to thrive), moderate to severe paralysis, which requires hospitalization, and fulminant (sudden and intense) paralysis which can lead to death without warning. Other milder symptoms can be constipation, listlessness, lethargy, diminished appetite or activity and lack of muscle control.

In the USA there have been direct correlations between honey consumption and infant botulism, but it is difficult to say whether the one third of world-wide infant botulism cases, in which infants had prior exposure to honey, were due to ingestion of spores from honey. Spores in honey cannot grow or multiply unless they have a watery, anaerobic (no oxygen) medium with a more or less neutral pH. Therefore even in the newborn infant, special

conditions have to come together to allow the spores to germinate and produce their toxin, such as after changes in the intestinal flora due to antibiotics, anomalies of intestinal secretions or others. The risk for a child less than one year old contracting this infection has been estimated by Lawrence (1986) to be about 1 in 12,000. Such a risk is likely to be higher during the first one or two months and lower during the second half of the year.

In India and many other parts of the world honey is given to newborn babies during the first few days of life as a special tonic, particularly if they were born weak or prematurely (Arora and Kual, 1973; Bansal et al., 1973 and Bhandari and Patel, 1973). In countries with better infant nutrition and generally more hygienic conditions, honey may be eliminated from the diet of an unweaned child, since it is not an essential food. Under less favourable nutritional conditions the risk of ingesting *C. botulinum* spores through eating honey and the resulting possibility of death must be weighted against the benefit of strengthening the young organism against many other more common stresses and diseases.

Normally, *C. botulinum* causes problems only in badly preserved products (contaminated or insufficiently boiled preserves or conserves, pH near 7, absence of oxygen, and storage at room temperature). Cooking the product at 80°C for a few minutes will destroy the toxin and bacteria, but spores will survive up to 130°C. The presence of *C. botulinum* in honey is not due to any carelessness or mistreatment of the honey, nor can it be eliminated with normal processing other than ultrafiltration. Conditions in properly stored honey will not allow the bacteria to grow and produce any toxin. Fortunately, it is not a risk for anybody with a healthy intestinal flora or above the age of six months or a year.

Products containing honey and intended for human consumption or cosmetics should be treated as carefully as any food item, and with even greater care as regards storage if they are prepared with no preservatives.

Fonte: ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - producao@novomel.com.br - Beatriz Pamplona - 29/05/2007 -

20 - Cientistas treinam abelhas para localizar minas

BBC - ZAGREB - Cientistas da Universidade de Zagreb, na Croácia, estão treinando abelhas para localizar explosivos em campos minados.

Segundo Nicola Kesic, chefe da equipe de pesquisa, a idéia é associar o cheiro dos explosivos com os alimentos das abelhas. A técnica usada para treinar os insetos é impregnar com explosivos do tipo TNT áreas do solo perto de regiões onde as abelhas vão buscar seus nutrientes. Kesic acredita que as abelhas ensinadas iriam para áreas onde poderiam sentir o cheiro de explosivos e, mesmo se algumas minas não forem detectadas, elas poderiam então ser mais facilmente identificadas.

Fácil e barato

A criação de abelhas é muito comum nos Bálcãs e, como leva poucos dias para treinar uma colônia de abelhas, Kesic disse que a técnica pode ser uma opção barata e de fácil acesso para neutralizar minas na região. Minas e bombas que não explodiram ainda são um grande problema em várias partes da antiga Iugoslávia, inclusive na Bósnia, em Kosovo, na Macedônia e na própria Croácia.

Estima-se que até 250 mil minas continuem escondidas no país e mais de cem pessoas morreram em acidentes com essas armas na Croácia desde 1998. Operações para detectar e neutralizar as minas são lentas e caras e, mesmo depois que uma área é considerada limpa, algumas minas podem ter passado despercebidas.

Outras notícias no site da BBC - © British Broadcasting Corporation 2006. Todos os direitos reservados. É proibido todo tipo de reprodução sem a autorização por escrito da BBC BRASIL.

Fonte: ciadaabelha@yahoo.com.br - "Nunes, Felipe" - felipe.nunes@eds.com - 30/05/2007

21 – Paraná: Estado organiza produção de mel para ampliar exportações

Curitiba/PR - O desaparecimento de abelhas nos Estados Unidos e na Alemanha está ampliando o potencial de exportação de mel do Brasil. Diante de um cenário externo favorável, Estados produtores como o Paraná devem se preparar para participar desse mercado, a partir da organização da produção, dos produtores e da sanidade dos apiários.

Esse tema será avaliado durante o III Encontro Estadual de Apicultura, que será realizado terça-feira (29/06), no auditório da Emater-PR, em Curitiba. Participarão do encontro lideranças de entidades apícolas, que vão debater a situação da apicultura paranaense e a organização dos apicultores.

Entre os objetivos do encontro está a inclusão da agricultura familiar na produção de mel, como atividade geradora de renda, preservação do meio ambiente e de inclusão social no meio rural.

No encontro, pela manhã, o médico veterinário Edegar Krüger fará uma palestra sobre o Plano Nacional de Sanidade apícola, e o engenheiro agrônomo Paulo Sommer vai abordar o histórico e atualidades da apicultura brasileira .

À tarde, haverá uma plenária estadual de lideranças e entidades apícolas que vão discutir a reestruturação da Federação Paranaense de Apicultores.

Produção e exportação

Nos últimos três anos, o Paraná perdeu posição na produção de mel para o Piauí. Em 2004, era o segundo produtor de mel, com uma produção de 4.348 toneladas, seguido do Piauí, com uma produção de 3.894 toneladas.

Na safra 2005, em diante, a situação mudou e o estado do Piauí passou a ser o segundo produtor, com uma produção de 4.497 toneladas e o Paraná, com 4.462 toneladas. O estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor com 7.427 toneladas de mel.

O Paraná perdeu espaço também nas exportações de mel, tendo exportado 898 toneladas de mel em 2006, quando em 2003 chegou a exportar o dobro, cerca de 1,9 mil toneladas. Enquanto o Paraná perdeu posição, o Brasil passou de 7º para o 4º maior exportador de mel para os Estados Unidos, ultrapassando concorrentes como o Vietnã, a Índia e a China.

No Paraná persistem problemas que se não forem resolvidos colocam em risco o cenário otimista, de retomada das chuvas e a normalização do clima que favorece o crescimento da produção. Entre eles, está a baixa organização estadual de apicultores e a quase ausência de controle da produção e da comercialização, que abre espaço para proliferação do comércio de produtos apícolas falsificados e a falta de política de desenvolvimento da cadeia produtiva, que organiza e potencializa ações positivas para o setor.

22 – Faça a inscrição e participe do III Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06

!

Dia **29 de junho de 2007**, das 9 às 17 horas, acontecerá o Encontro Paranaense de Apicultura, a realizar-se no anfiteatro EMATER - PR (rua da Bandeira, 500 - Cabral - Curitiba - PR), segundo a programação abaixo.

PROGRAMAÇÃO

MANHÃ: - 8 às 9 horas – recepção e inscrições; - 9 às 10 horas - Plano Nacional de Sanidade Apícola - PSAp, a cargo de Méd. Vet. Edegar Krüger - SEDESA/DP/SFA/MAPA/PR;

- 10 às 12 horas – Histórico e Atualidades da Apicultura Brasileira, a cargo do Eng. Agro. Paulo Gustavo Sommer; - 12 às 14 horas – almoço.

TARDE: - 14 às 17 horas – Plenária Estadual de Lideranças e Entidades Apícolas pró - Reestruturação da Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) - A – avaliação da situação da apicultura paranaense e da organização dos apicultores; B – eleição dos membros da diretoria; C – eleição dos membros do CONSELHO FISCAL: 3 efetivos e 3 suplentes; D - Apresentação, Debate e Aprovação do Plano de Trabalho para Gestão biênio 2007-2010; - 17 horas – Conclusões e Encerramento.

FICHA DE INSCRIÇÃO

III ENCONTRO ESTADUAL DE APICULTURA – 29/06/2007- Curitiba – Emater - PR

“Apicultura Paranaense: organização, geração de renda e inclusão social”

Nome:		
Nome para crachá		
Entidade/Órgão:		
Endereço (rua/avenida):		
Cidade:	CEP:	Estado:
Tel: ()	Fax: ()	Email:

Informações com: Roberto Silva (0**41- 3313-4132 - SEAB/DERAL – andrades@pr.gov.br) e/ou Paulo Luciano (sac@emater.pr.gov.br - 0**41- 3250.2263 – SAC/Emater-PR).

<p>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</p>
--