

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 – Antiinflamatório de ferroadas de abelhas trata artrose, bursite e esclerose múltipla; 3 – AGENDA APÍCOLA 2007; 4 - Programa Mata Ciliar ajuda a reduzir o aquecimento global; 5 - Mostra de produtos e programação científica marcam estréia da apicultura na SuperAgro Minas; 6 - Vida e Saúde - Mel pode evitar amputações nos diabéticos; 7 – CONCURSOS: mel, pólen, painel e melhor invento; 8 - Apicultura - Produção de cera de abelha: Uma alternativa para a entressafra de mel ; 9 - Do mel selvagem ao mel de qualidade; 10 – Meliponicultura - Boa Vista do Ramos produz mel raro; 11 - Matéria inserida no site da TV Globo com a opinião do Dr. Bactéria (programa: 13/05); 12 - O SITE DA APICULTURA BRASILEIRA!!!!; 13 – Mensagem de Armindo Jr (Cia da Abelha) ao Dr. Bactéria; 14 – Resposta do Dr. Bactéria ao Armindo Jr (Cia da Abelha); 15 – Réplica do Armindo Jr ao Dr. Bactéria – Ref.: quadro do Fantástico (TV Globo – 13/05); 16 - Mel e botulismo infantil no Canadá; 17 - Mel na merenda escolar; 18 - Exportação brasileira de mel aumenta 44% em abril; 19 – ENCONTRO PARANAENSE de APICULTORES de 2007.

1 - Um minuto de Reflexão

"A menor das ações é sempre melhor do que a mais nobre das intenções" - Robin S. Sharma, autor do livro "Quem vai chorar quando você morrer?"

2 – Antiinflamatório de ferroadas de abelhas trata artrose, bursite e esclerose múltipla

Milena Dantas

Quem já foi ferroadado por uma abelha sabe a dor que sua picada causa. Mas, de forma paradoxal, o mesmo ferrão está sendo usado no tratamento contra dores pela Apicupuntura. A técnica milenar chinesa que vem fazendo sucesso em todo o Brasil, consiste em utilizar o ferrão da abelha, onde se encontra o veneno – a apitoxicina –, para fazer incisões na pele com fins terapêuticos. Segundo o apiterapeuta Edivaldo Ferreira Pacheco, que utiliza a técnica em João Pessoa, na Paraíba, há cerca de um ano, a picada da abelha, se controlada, pode tratar desde dores musculares e contusões de atletas até doenças crônicas como artrose, bursite, fibromialgia ou esclerose múltipla, sem dor, como ocorre com a ferroadada.

A apicupuntura – que concilia a apiterapia, tratamento natural à base dos produtos da abelha, como o mel, o própolis ou a própria apitoxicina, com as técnicas de acupuntura, priorizando o local da dor – também é usada para fins estéticos com tratamentos faciais que promovem o rejuvenescimento da pele, garante o apiterapeuta.

A servidora pública Sílvia Fernandes, conta que sofria constantemente de dores musculares abaixo do pescoço e de dores nas costas. "Eu nem conseguia trabalhar direito". Após ver o resultado obtido por colegas de trabalho que se submeteram às picadas, resolveu aderir à técnica. "Fiz uma sessão e no outro dia já estava boa das dores musculares. Em duas sessões também fiquei boa da dor na coluna".

O apiterapeuta explica que o poder antiinflamatório do veneno é mais de 100 vezes superior ao efeito do antiinflamatório cortisona, sem os efeitos colaterais da mesma, e seu poder analgésico 80 vezes superior ao do ópio. Para tratar uma dor muscular, por exemplo, a recuperação é espantosa, ocorrendo em menos de 24 horas", explicou.

Ainda segundo o terapeuta, já existem publicações científicas que comprovam a eficácia do veneno da abelha no tratamento contra a dor. “Não é algo simplesmente empírico”, defendeu. Mas ele ressalta que a Apicupuntura é uma terapia natural complementar, não sendo recomendado o abandono do tratamento alopático, nem sua combinação com este, principalmente no uso de antiinflamatórios e analgésicos. “Ela pode ser auxiliar para terapias naturais, como a Fisioterapia ou a Acupuntura, e isolada quando utilizada após o término do tratamento médico ou quando este não surte efeito”, explicou.

“O TRATAMENTO ME SALVOU”

O otorrinolaringologista Márcio de Holanda Guerra costuma indicar a apicupuntura não para tratar problemas em sua especialidade médica, que ele diz ser mais complexa, mas para pacientes que sofrem com dores articulares, como Fibromialgia, que afeta sua esposa. “Ainda estão sendo feitas pesquisas científicas, mas já existem estudos que comprovam o resultado satisfatório das aplicações do veneno. É uma ajuda válida no tratamento, desde que não prejudique o paciente”, disse. Ele ressalta que não se deve abandonar o tratamento alopático, mas, diferente do que disse o apiterapeuta, é possível combiná-lo com a Apicupuntura.

A esposa de Márcio, Raquel, se submete às aplicações há quatro meses, para aliviar dores no joelho, ombro e solado do pé, causadas pela Fibromialgia – problema que consiste em dores generalizadas e crônicas. Ela relata que fazia tratamento alopático – Medicina Tradicional – à base de antiinflamatório, que além de não surtir efeito, afetava seu estômago e causava retenção de líquidos. “Abandonei o medicamento e comecei a colocar as picadas de abelha. Com duas aplicações, duas vezes por semana, já senti muita diferença. O tratamento é excelente, me salvou das dores, melhorou muito minha qualidade de vida”, disse. Hoje, só em crises agudas ela recorre ao antiinflamatório alopático.

Edivaldo Pacheco destaca que a terapia não promove a cura de doenças crônicas como a Esclerose Múltipla ou a Fibromialgia, mas sim ameniza as dores, propiciando qualidade de vida para os pacientes. Nos outros casos de dor, ela promove o restabelecimento físico, devolvendo a saúde. “Damos condições para o corpo se curar. É um tratamento holístico, tratando o corpo como um todo. Quando a apitoxina entra na corrente sanguínea, ela estimula os órgãos a restabelecerem seu funcionamento”.

Aplicação causa só leve “formigamento”

Edivaldo Pacheco, que é o fundador da Sociedade Brasileira de Apicupuntura, explica que enquanto a picada do animal causa dor e inflamação, a picada controlada, para fins terapêuticos, é praticamente indolor. Ele diz que, após a aplicação do veneno, ocorre, no máximo, um leve ardor, um formigamento ou uma coceira altamente tolerada, que desaparece em poucos minutos. A servidora pública Sílvia Fernandes garante que não sentiu nenhuma dor nas aplicações.

“A única coisa que senti foi uma coceira leve”. Segundo o apiterapeuta, isto ocorre porque, diferente da picada realizada pela abelha, em um único ponto, causando rubor, dor e inchaço, a dose do veneno no tratamento é pulverizada, diluída nas microincisões.

Meridianos da acupuntura

As incisões, de acordo com ele, podem ser feitas no próprio local da dor ou inflamação ou em pontos meridianos da Acupuntura, que são os pontos de energia do corpo, que estimulam os órgãos. Cada ferrão da abelha africanizada *Apis mellifera*, utilizada no tratamento, já que as nativas não possuem ferrão, possui 1 miligrama (mg) de veneno.

Geralmente, a dose terapêutica de cada sessão consiste na utilização de 12 ferrões. Cada um deles faz de 10 a 20 incisões na pele.

Duração

A sessão dura de 40 minutos a uma hora, e a quantidade delas depende do tratamento. “Para bursite, por exemplo, são cerca de quatro semanas, com sessões pelo menos duas vezes por semana. Já o tratamento da artrose pode durar seis meses, com o mesmo número de sessões semanais”, disse Edivaldo Pacheco.

MEL E PRÓPOLIS

Edivaldo Pacheco acrescenta que independente do problema de saúde, é recomendado o uso de mel e própolis como coadjuvantes à terapia. “Eles fornecem nutrição ao corpo, que tem que estar nutrido para restabelecer a saúde. A vitamina C, por exemplo, é matéria-prima para a produção de cortisol, um poderoso antiinflamatório produzido pelo organismo”.

O veneno, um líquido transparente com cheiro acentuado de mel e de sabor amargo, também existe em forma de comprimidos, pomadas e injeções, mas segundo Edivaldo, o mais eficaz é o do próprio ferrão, por ser o veneno puro, enquanto nas outras formas parte das substâncias tóxicas é retirada. “Todas as substâncias atuam sinergicamente. Quando se isola determinado elemento, pode ser que o veneno não seja bem absorvido”, explicou.

Médico alerta quem não pode se submeter à apicupuntura

Nem todas as pessoas que desejam, no entanto, podem se submeter à terapia à base de picadas de abelha, como as pessoas alérgicas. “Acima de 200 picadas seguidas, até quem não é alérgico pode ir a óbito, porque pode causar edema de glote, dependendo do número de picadas, ou mesmo um choque anafilático, mas para o alérgico, apenas uma picada pode ser de grande toxicidade. Por isso, o teste alérgico é indispensável antes de se iniciar um tratamento”, alertou o apiterapeuta.

O apiterapeuta diz que a apitoxina eleva o vigor físico em 5 a 10%. “Ela aumenta a resistência, a pessoa fica energeticamente potencializada”. Assim, quem tem depressão ou tendência suicida, por exemplo, pode ter um impulso que agrave esta tendência. “A situação emocional é muito importante, porque pode comprometer a eficácia do tratamento”, destacou.

Contra-indicações: - Doenças agudas instáveis: - Insuficiências cardíaca, renal e pulmonar; - Doenças Endócrinas, como Hipertireoidismo; - Doenças Psiquiátricas; - Infecções agudas locais sistêmicas; - Doenças crônicas como Diabetes (insulino dependentes), depressões graves, tendências suicidas, cirrose hepática, ansiedade.

BENEFÍCIOS DO VENENO: Vantagens: - Melhora a circulação do sangue; - Efeito antiinflamatório imediato; - Efeito analgésico em dores crônicas; - Aumento de força física; - Ativação do sistema imunológico

Uso para doenças: - Cardiovasculares;- Neurológicas; - Imunológicas; - Reumatológicas; - Pulmonares; - Dermatológicas; - Infeciosas; - Oftalmológicas; - Veterinárias.

Fonte: WebApacame - Veículo: Correio da Paraíba - Seção: Milenium - Data: 30/04/2007 - Estado: PB

3 - AGENDA APÍCOLA 2007

- 1º Fórum de Apicultura da Região Centro Oeste do Brasil – 16 e 17-MAIO-2007 – Cuiabá/MT

- VIII WORKSHOP de Apicultura do RS – 19-MAIO-2007 – Cachoeira do Sul/RS
- XII SEMINÁRIO Estadual e 1º Fórum de Apicultura da Região Sul do Brasil - 5 a 7-JULHO – Santiago – RS
- 17º CBA – Congresso Brasileiro de Apicultura – 21/24 de MAIO - 2008 – Centro de Convenções – Belo Horizonte/MG

4 - Programa Mata Ciliar ajuda a reduzir o aquecimento global

As 60 milhões de árvores já plantadas por meio do Programa Mata Ciliar estão seqüestrando 319.345 toneladas de gás carbônico (CO₂) equivalente - unidade adotada mundialmente pelo Mecanismo de Desenvolvimento Limpo (MDL). Esse número corresponde à neutralização de combustível fóssil consumido por mais de 214,3 mil carros em um ano (rodando, em média, 10 mil quilômetros por ano). O levantamento, que apresenta a contribuição do programa paranaense para redução do aquecimento global, foi realizado por técnicos do Instituto Ambiental do Paraná (IAP), está disponível na internet, na página www3.pr.gov.br/mataciliar.

O Programa Mata Ciliar é desenvolvido desde 2003 pela Secretaria do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, por meio do IAP, e tem como objetivo recuperar a vegetação às margens de rios e mananciais de abastecimento - considerada Área de Preservação Permanente (APP) - em território paranaense. Segundo o secretário do Meio Ambiente, Rasca Rodrigues, o cálculo do volume de carbono absorvido é chamado de “estoque de carbono acumulado” e faz parte das diretrizes do programa para os próximos anos.

“Na primeira gestão investimos em melhorias para o aumento da produção de mudas, reformando os viveiros do IAP e doando outros 330 a municípios e entidades parceiras do programa. Isso fez com que aumentássemos de 2 milhões para 30 milhões o número de mudas produzidas anualmente no Estado e atingíssemos a marca de mais de 60 milhões de mudas de espécies nativas plantadas”, contextualizou Rasca.

“Agora, além de continuar estimulando o plantio de mudas, iremos fortalecer o monitoramento para realizar cálculos mais precisos do resgate de carbono, possibilitando até, futuramente, a comercialização de certificados de carbono por parte dos proprietários das áreas recuperadas e suas organizações formais”, adiantou o secretário.

Atualização constante - O presidente do IAP, Vitor Hugo Burko, destacou que as vistorias de campo serão realizadas por técnicos do IAP, profissionais autônomos, empresas do terceiro setor e empresas privadas buscando a consolidação de dados. “O volume de carbono absorvido pelas mudas plantadas já pode ser acompanhado pela internet e será atualizado constantemente”, disse Burko.

Ele explicou que o objetivo desta divulgação “online” é apresentar à sociedade a dimensão de mais este benefício da recuperação florestal do Programa Mata Ciliar, que influencia positivamente os efeitos da mudança climática global.

Cálculos – O chefe do departamento de silvicultura do IAP, Sérgio Mudrovitsch de Bittencourt, um dos responsáveis pelo estudo, explicou que o resultado apresentado foi obtido em cálculos que avaliaram algumas características destas mudas já plantadas durante seu desenvolvimento, chegando à estimativa da capacidade de absorção de cada uma das 67 espécies nativas produzidas nos viveiros.

“Foram avaliadas características como altura, diâmetro basal, fator de forma e densidade de cada espécie”, detalhou Sérgio. Cada árvore de bracatinga, por exemplo, pode absorver 0,0249 tonelada de carbono por ano. “É

uma das espécies que mais atua no resgate de carbono”, explicou Sérgio. Já a aroeira absorve, em média, 0,0022 tonelada anualmente e a araucária, 0,0039.

Também foram consideradas as árvores de áreas abandonadas pelos proprietários para que a vegetação se regenere naturalmente - outra orientação do IAP para as matas ciliares – que já somaram mais de 12 mil hectares à cobertura florestal do Estado nos últimos quatro anos. “Neste caso, foi considerado que cada hectare absorve cerca de cinco toneladas de carbono por ano”, disse Sérgio.

Agência Estadual de Notícias (AEN) – 1/05/2007

5 - Mostra de produtos e programação científica marcam estréia da apicultura na SuperAgro Minas

A divulgação junto ao público em geral dos benefícios à saúde proporcionados pelo mel e pela própolis e outros produtos da apicultura, aliado à capacitação dos produtores - visando aperfeiçoar a competitividade do setor - são os principais objetivos do segmento da apicultura em sua participação de estréia na Superagro Minas 2007.

Durante o evento, que acontece entre os dias 28 de maio e 3 de junho, em Belo Horizonte, o setor terá estande coletivo com mostra de produtos e realizará, ainda, o 2º Congresso Mineiro de Apicultura e o 1º Fórum Apícola Associativo da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA) - região Sudeste. A programação também inclui uma série de eventos paralelos, como oficinas, workshops e a organização de clínicas tecnológicas. A programação completa de palestras está disponível no site da Superagro (www.superagro.ima.mg.gov.br).

Capacitação - Cerca de 800 pessoas - entre produtores, pesquisadores, professores, estudantes e demais agentes do setor - são esperadas no Congresso e demais atividades científicas organizadas pela apicultura na Superagro 2007. O tema "Produtividade e Competitividade" simboliza a principal meta do setor para os encontros. "O objetivo do congresso é reciclar e capacitar o produtor com foco no aumento da competitividade e na melhor remuneração para os produtos", explica Irone Martins Sampaio, presidente da Federação Mineira de Apicultura (Femap).

Um dos assuntos a serem abordados no congresso será o georeferenciamento, ferramenta para garantir a rastreabilidade dos produtos apícolas. O tema será tratado em oficina prático-teórica, que dará início à implementação do programa no Estado. Também serão discutidos aspectos da competitividade no momento da comercialização, abordando tópicos como estratégias de marketing, imagem e posicionamento. A diversidade de temas, segundo Sampaio, é um reflexo das tendências de mercado e carências do setor. "Hoje o produto natural é muito procurado, mas o consumidor quer certificados e rastreabilidade. Quer a garantia de qualidade, daí a importância do georeferenciamento. Entretanto, não basta termos um produto de qualidade, é preciso saber mostrá-lo. Por isso a atenção acerca da comercialização dos produtos apícolas", explica o presidente da Femap.

Fim do embargo - O momento é de expectativas e otimismo para a apicultura, que aguarda para breve o fim do embargo técnico ao mel brasileiro na União Européia, imposto em março de 2006. O governo brasileiro cumpriu todas as metas estipuladas e a isenção de contaminantes foi comprovada por meio de uma série de testes e exames. Em fevereiro último, uma equipe da UE emitiu parecer indicando a suspensão do embargo, o que deve acontecer ainda este semestre.

O mercado interno também tem sinalizado bons tempos, com maior demanda pelos produtos apícolas e uma crescente conscientização de seus inúmeros benefícios à saúde. Exemplo é a distribuição de uma cartilha educativa produzida pela Secretaria de Educação às escolas de todo o estado visando a criação de hábitos saudáveis e o estímulo ao consumo do mel entre os alunos e familiares.

Apicultura em Minas - O estado conta com cerca de 5 mil apicultores e emprega 20 mil pessoas - entre empregos diretos e indiretos. Minas lidera a produção de própolis no país, respondendo por cerca de 70% do total nacional. Das 40 toneladas produzidas no país por ano, 28 vêm de Minas. Produz ainda 4 mil toneladas anuais de mel, cerca de 10% da produção nacional, que é de 45 mil toneladas.

Irone Sampaio afirma que, de modo geral, segundo especialistas, o mel produzido no Brasil tem elevado grau de pureza, uma vez que as espécies de abelhas encontradas no país - misto de espécies européias e africanas - são mais resistentes, dispensando tratamentos e vacinas que possam produzir resíduos. Sampaio destaca que Minas, por sua vez, pode ser considerado ainda mais privilegiado em termos de qualidade graças à associação de uma série de fatores naturais. "O própolis de Minas é considerado o melhor do mundo graças à nossa média ideal de altitude (entre 800 e 1200m) e temperatura (até 25°C), além da presença de uma flora nativa que afugenta insetos e caracteriza o sabor do mel" aponta.

Superagro 2007 - A terceira edição da Superagro Minas será realizada entre os dias 28 de maio e 3 junho, no complexo Expominas / Parque de Exposições da Gameleira, em Belo Horizonte. O evento se consolida como ampla mostra do agronegócio mineiro, com dois eventos-âncora representados pela 47ª. Exposição Estadual Agropecuária e 10ª. Expocachaça, além de reunir os segmentos de laticínios, fruticultura, cafeicultura e silvicultura e os estreates: apicultura e floricultura.

A realização da Superagro é do governo de Minas, por intermédio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, junto com a Federação da Agricultura e Pecuária de Minas (Faemg) e Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

AGROAGENDE-SE: SuperAgro Minas 2007 - 28 de maio a 3 de junho - Parque de Exposições da Gameleira - Expominas – BH - Mais informações: www.superagro.ima.mg.gov.br - E-mail: superagro@ima.mg.gov.br

Fonte: Assessoria de imprensa / Vanússia Duarte / Ludymila Toledo

Fone: WebApacame – Veículo: Agro Agenda - Seção: Notícias - Data: 03/05/2007 - Estado: RS

6 - Vida e Saúde - Mel pode evitar amputações nos diabéticos

Untar de mel uma úlcera diabética pode prevenir a necessidade de amputar um pé infectado, disseram pesquisadores americanos. Um médico da Universidade de Wisconsin (norte), que ajudou seis pacientes diabéticos a evitar a amputação, lançou um ensaio clínico para promover o uso da terapia com mel. Essa terapia consiste em introduzir uma grande quantidade de mel dentro da ferida, depois de se remover a pele morta e as bactérias.

O mel mata as bactérias, porque é ácido e evita complicações de resistência bacteriana, que ocorrem nos antibióticos tradicionais, disse à AFP Jennifer Eddy, professor na Escola de Medicina e Saúde Pública da Universidade. "É um assunto tremendamente importante para a saúde mundial", destacou Eddy. Os diabéticos têm, tipicamente, circulação deficiente e menos habilidade para combater infecções e, por fim, as úlceras podem ser difíceis de tratar. Uma amputação é praticada a cada 30 segundos no mundo, acrescentou Eddy.

As terapias com mel são utilizadas para tratar úlceras na Nova Zelândia e como uma forma alternativa de medicina na Europa, mas foram menosprezadas nos EUA. Eddy espera terminar os estudos e publicar os resultados em 2008 ou 2009.

Fonte: <http://saude.terra.com.br/interna/> - Sábado, 5 de maio de 2007 – divulgação Cia da Abelha

7 – CONCURSOS: mel, pólen, painel e melhor invento

Durante o IV Seminário de Própolis do Nordeste e III Encontro Nacional de Produtores de Pólen serão realizados concursos de: mel, pólen, painel e melhor invento. As inscrições e entrega de materiais (amostra de mel e pólen) deverão ser realizadas impreterivelmente no dia 24/10/2007 no horário de 9:00 as 12:00 e de 13:30 as 17:00 na Secretaria do Congresso, na CEPLAC - Ilhéus/BA.

Do Regulamento para os Concursos:

- MEL: deverão ser inscritas amostras de, no mínimo, 200 ml de mel acondicionadas em embalagens adequadas e devidamente identificadas. Serão avaliados pela Comissão Julgadora os seguintes itens: Aspecto externo, Umidade, pH e Observações microscópicas.

- PÓLEN: As amostras deverão ser de, no mínimo, 50 g, acondicionadas em embalagens adequadas e devidamente identificadas. Serão avaliados pela Comissão Julgadora os seguintes itens: Aparência, Umidade, Limpeza, Embalagem e Sabor.

- PAINEL: Serão avaliados pela Comissão Julgadora: a estética de apresentação, conteúdo e a qualidade das fotografias.

- INVENTOS: Será avaliada pela Comissão Julgadora: a aplicabilidade para o apicultor e a originalidade

LOCAL DO EVENTO: Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária - COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACUEIRA – CEPLAC - Auditório Hélio Reis - End.: Rod. Ilhéus/Itabuna - Km 22 - Ilhéus, Bahia

Realização: MAPA/CEPLAC - GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA/SEAGRI - SENAR/BA - SEBRAE/BA - CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA - BANCO DO NORDESTE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ

Apoio: APACAME – APISGUIA – ADAB – SEAC – EBDA – CONSULCOOP - APIARO ENTRON – PREF. MUN. DE ITABUNA

EXPOSIÇÃO PARALELA: Paralelamente às atividades técnico-científicas estaremos realizando FEIRA DE MATERIAIS E PRODUTOS APÍCOLAS, com uma ampla exposição comercial de produtos e serviços voltados para o setor. “RESERVE JÁ SEU STANDER”. As empresas interessadas em participar, deverão contatar pelo Fone/Fax (73) 3214-3250 ou pelos e-mails: seminario_de_propolis_2007_ba@yahoo.com.br.

Fonte: ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - Ediney Magalhães – casadaabelha2003@yahoo.com.br - 7/05/2007

8 - Apicultura - Produção de cera de abelha: Uma alternativa para a entressafra de mel

Fábria de Mello Pereira - (Pesquisadora da Embrapa Meio-Norte)

A apicultura é uma atividade que, apesar de rentável, exige certo dispêndio do produtor no período da entressafra devido à falta de recursos naturais para fornecimento de alimento às colônias. Dessa forma, nesse período, o produtor necessita fornecer alimentação artificial à suas colméias para evitar o enfraquecimento e abandono das colônias e prejuízos na produção de mel na safra seguinte.

A cera de abelha é considerada um subproduto apícola, não havendo estímulo para a sua produção, somente para extração e comercialização. Contudo, muitos apicultores, principalmente de regiões onde o período de produção é

curto, necessitam incentivar a produção de cera antes do início da florada para que as abelhas possam puxar os quadros de cera alveolada, preparando os enxames para o período produtivo. Esse tipo de manejo, pouco usado pelos apicultores da agricultura familiar no Brasil, é bastante difundido em regiões de clima temperado.

Matéria-prima para a produção apícola, a cera foi muito utilizada e valorizada no passado, porém passou por um período de depreciação, sendo substituída por ceras sintéticas, que possuem um custo menor. Contudo, devido a suas características peculiares de aroma e plasticidade, seus efeitos medicinais e a tendência mundial em se consumir produtos naturais, atualmente existe uma escassez total ou sazonal desse produto nos países industrializados. Em 2003 e 2004, o Piauí foi o maior exportador de cera de abelha bruta no Brasil, comercializando, nesse período, 10.200 e 5.000 Kg, respectivamente. Embora o montante exportado tenha sido reduzido em quase metade, devido à alta do preço, a arrecadação foi maior em 2004 (US\$ 35.274,00) do que em 2003 (US\$ 31.584,00). A Holanda é o maior importador da cera de abelha piauiense, seguido dos Estados Unidos e da Alemanha.

Diante do exposto, a Embrapa, em parceria com a Universidade Estadual do Piauí (UESPI) e com a empresa Agromel, iniciará uma pesquisa com o objetivo de incentivar a produção de cera de abelha em colônias de Apis mellifera durante o período da entressafra de mel. O projeto será financiado pelo Banco do Nordeste e os resultados fornecerão a base necessária para incentivar a produção da cera de abelha no período da entressafra como uma opção de diversificação da produção e uma alternativa de renda e de redução de custos em uma época em que a apicultura torna-se dispendiosa.

Rochany Machado da Rocha - Estagiária de Jornalismo CPAMN - Embrapa
Fonte: <http://www.zoonews.com.br/noticiax.php>? - Publicação: 16/12/2006

9 - Do mel selvagem ao mel de qualidade

Desenvolvimento de APL de apicultura no Piauí forma central de cooperativas e fortalece o produtor

THIENE BARRETO - DO JORNAL DO COMMERCIO, EM PICOS, SIMPLÍCIO MENDES E TERESINA (PI)

No Piauí, os mesmos apicultores que tinham como rotina entrar no mato apenas com o facão e a coragem em busca do mel, hoje falam com desenvoltura sobre exportação, comércio justo, certificação internacional e capacitação. O projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) está desenvolvendo um arranjo produtivo local (APL) com cerca de 700 apicultores de 19 municípios da região da Chapada do Araripe, na divisa com Ceará e Pernambuco. Picos, cidade a cerca de 300 quilômetros de Teresina, é o centro do APL e pode tornar-se um dos principais pólos produtores de mel do País. O melhor exemplo da evolução da apicultura local é a construção de um centro tecnológico e uma agroindústria para processar até duas mil toneladas de mel por ano, ambos com inauguração prevista para junho.

O projeto Apis é desenvolvido pelo Sebrae em cerca de 400 municípios espalhados pelo País e apoiado por cerca de 30 entidades nacionais e do exterior, como a Fundação Banco do Brasil. O Apis Araripe tem ainda o apoio da Federação das Entidades Apícolas do Piauí (Feapi). Um dos principais feitos da iniciativa é o estímulo ao associativismo, com a criação da Central de Cooperativas Apícolas do Semi-árido, a Casa Apis, com sede em Picos, que reúne sete entidades do Piauí e uma do Ceará e oferece aos apicultores capacitação técnica, gerencial e de cooperativismo.

"A apicultura é o setor produtivo mais estruturado do estado. É o que tem evoluído mais, em termos de comercialização, de qualidade e de competitividade", explica Delano Rocha, diretor-superintendente do Sebrae/PI.

A microrregião de Picos é responsável por 60% da produção de mel do Piauí, que produz cerca de 4,5 mil toneladas do produto por ano. A produção anual de mel do País gira em torno de 40 mil toneladas anuais. A cidade possui quatro cooperativas apícolas, entre elas a Cooperativa Apícola da Microrregião de Picos (Campil) e a Cooperativa Apícola de Grande Picos (Coopi), as duas maiores e mais estruturadas do estado.

Profissionalização. Rocha aponta a profissionalização gradativa como uma das principais características do APL de apicultura. "A produção é familiar, mas há integração entre os apicultores, que se congregam em cooperativas. Os pequenos produtores têm buscado ampliar a produção, além de primarem por um produto de qualidade", analisa. A capacitação, acredita Rocha, foi um dos fatores mais importantes para a profissionalização do negócio do mel no Piauí. Segundo o diretor superintendente do Sebrae/PI, o trabalho de desenvolvimento do APL leva os pequenos produtores a buscarem inovação e qualidade na produção.

"A comercialização do mel com resíduos pode prejudicar toda a cadeia, então temos investido fortemente em capacitação. Hoje o Sebrae tem mais de 20 agentes de desenvolvimento rural, técnicos que fazem acompanhamento a um grupo de produtores. O produtor tem orientação no manuseio e na extração de mel, seguindo padrões de qualidade. Nas cooperativas e em algumas pequenas indústrias, a entidade atua também na área de qualidade, com a aplicação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), exigência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento", explica Rocha.

Em junho, o município de Picos ganhará o maior entreposto da América Latina, que demandou investimento de R\$ 2,15 milhões, com capacidade de processar até duas mil toneladas de mel por ano. Também será inaugurado o centro tecnológico, que custou R\$ 1,5 milhão, onde serão desenvolvidas pesquisas para melhorar a qualidade do mel. Os empreendimentos beneficiarão diretamente os produtores ligados à Casa Apis.

Empreendimento econômico solidário e sustentável inédito no País, a central de cooperativas Casa Apis surgiu em 2004, graças às parcerias firmadas com instituições públicas e não-governamentais. É o primeiro empreendimento do Promel, programa criado para fomentar a apicultura no Nordeste brasileiro, composto por um Comitê Gestor Nacional, integrado pela Fundação Banco do Brasil, Sebrae, ICCO (agência de desenvolvimento holandesa), Rede Unitrabalho, Central de Cooperativas e Empreendimentos Solidários, em parceria com o Governo estadual do Piauí e as prefeituras de Picos e dos demais municípios envolvidos no projeto.

O principal objetivo da central é eliminar os intermediários do processo produtivo do mel e, com isso, aumentar a renda dos apicultores envolvidos. Trabalhando de forma cooperada, os produtores passam a ser responsáveis pelas diversas etapas da cadeia produtiva: colméias, casas de mel e central de processamento e envasamento, até a comercialização, com a agregação de valor.

"Antes da Casa Apis, tínhamos diversas cooperativas isoladas, criadas sem planejamento estratégico, apenas em função da facilidade para conseguir crédito, que os apicultores, sozinhos, não conseguiam obter. A quantidade de cooperativas criadas tornou-se um problema, já que acabavam competindo entre elas. Isso impedia que se tornassem competitivas, pois não conseguiam produzir mel em volume suficiente e, por isso, não mantinham frequência na comercialização, facilitando a ação de atravessadores", explica Antônio Leopoldino Dantas Filho, conhecido como Sitonho, diretor-geral da Casa Apis, presidente da Feapi, da Câmara Setorial da Apicultura do Piauí e da Campil.

O incremento do associativismo também é apontado pelo pequeno produtor Edmilson Costa como a razão do sucesso do APL de apicultura no Piauí. O produtor começou a trabalhar no setor aos 15 anos, na Mel Wenzel, uma das mais tradicionais empresas de Picos, que hoje tem 10 mil colméias e foi fundada pelo paulista Arlindo Wenzel, que se estabeleceu no semi-árido nordestino em 1976. "Aos 23 anos, em 1993, quando já tinha experiência,

comprei minhas cinco primeiras colméias. Cuidava delas nos finais de semana e em todo tempo livre que tinha. Investia o dinheiro que ganhava em novas colméias. Em 1997, já tinha 80", lembra Costa, que informalmente se unia a outros colegas de trabalho que também tinham colméias para reduzir o custo do transporte do produto.

No mesmo ano, o pequeno produtor teve a oportunidade de ingressar na Coopi, criada dois anos antes. Já fazendo parte do grupo, Costa deixou o emprego na Mel Wenzel e conseguiu financiamento para adquirir mais 170 colméias. "A criação de abelhas no Piauí só é viável de janeiro a maio. Depois disso, acabam as chuvas, a floração cessa, e as abelhas param de produzir mel. Então, de maio em diante temos que migrar para o litoral cearense, levando as colméias em caminhões. Ficamos lá até setembro, quando preparamos os enxames e partimos para a Serra do Araripe, onde ficamos até janeiro. Para o pequeno produtor, essa triangulação só é viável com parcerias. É impossível alugar um caminhão sozinho, por exemplo", comenta Costa, que em 1999 foi eleito presidente da Coopi, cargo que mantém até hoje. Atualmente também é diretor financeiro da Casa Apis.

Se a vida do pequeno produtor ficou mais fácil depois que ingressou na Coopi, a produtividade aumentou ainda mais depois que a cooperativa uniu-se à Casa Apis. "O associativismo cresceu bastante na região. Ficou mais fácil para o pequeno produtor", acredita Costa, que acha importante a troca de experiência entre os produtores de diferentes portes.

A integração entre entidades representativas, gestores públicos e iniciativa privada levou o governo do Piauí a publicar o decreto no 12.406, de 31 de outubro de 2006, que concede incentivo fiscal para a Casa Apis por 12 anos isenção total do ICMS, nos primeiros nove anos, e redução de 70%, nos três seguintes. O benefício será aplicado na comercialização do mel puro embalado ou de mel beneficiado em formas diversas como própolis e geléia real. O incentivo fiscal também poderá ser utilizado na importação de máquinas e equipamentos sem similares nacionais.

ORGÂNICOS. Também foi a partir da criação da Casa Apis que a produção de mel orgânico certificado passou a ser cogitada no Piauí. Um grupo de 70 apicultores da central de cooperativas realizou o curso de Certificação Orgânica do Mel com o objetivo de exportar para os Estados Unidos e para a Europa. Durante um ano, os produtores foram capacitados pela empresa holandesa Skall Internacional do Brasil. A ação de certificação de pequenos apicultores no Brasil é pioneira, já que até então era algo restrito às empresas de porte maior que atuam na produção de itens orgânicos.

Participaram da experiência apicultores das cooperativas do município de Picos e diversas associações de municípios da região da Chapada do Araripe. As cooperativas Campil e Coapi já têm o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em segurança alimentar boas Práticas de Fabricação (BPFs) e APPCC, atestados de qualidade reconhecidos internacionalmente.

Com a certificação, a expectativa dos produtores é que o preço do mel seja mais valorizado. "Com o mel orgânico certificado esperamos que o preço cobrado pelos intermediários finalmente chegue ao pequeno produtor", avalia Costa, da Coopi, que hoje, com o pai e o irmão, tem 450 colméias. Segundo Dantas Filho, diretor-geral da Casa Apis, a certificação como orgânico passará a valer para o mercado externo em fevereiro de 2008. "Esperamos que isso valorize as cooperativas locais e o produto comercializado", comenta.

EXPORTAÇÃO. Um dos melhores resultados do projeto Apis Araripe foi o avanço nas exportações. Em março, o valor da exportação do mel duplicou e a quantidade exportada aumentou em mais de 150%, em relação ao mês anterior. Isso apesar da queda no preço médio, de US\$ 1,78/kg, em fevereiro, para US\$ 1,44/kg, em março, o mais baixo dos últimos 17 meses. O cenário do comércio internacional de mel para os próximos meses é favorável ao Brasil, com perspectivas de continuidade do crescimento das exportações, bem como tendência de alta nos preços,

de acordo com dados do Sebrae. Ainda assim, a receita de exportação de mel do primeiro trimestre deste ano (US\$ 3,11 milhões) é 48% inferior à de igual período de 2006.

A queda na receita é justificada, em parte, pelo fato de as importações de mel no primeiro trimestre do ano passado terem sido atípicas houve aumento no volumes de mel brasileiro importado pela Europa no período que antecedeu ao embargo europeu, vigente desde março do ano passado, devido à falta de qualidade, alegada por parte dos compradores. No primeiro trimestre de 2006 somente a Alemanha respondeu por 68% das importações de mel do Brasil (US\$ 4,01 milhões). "A Alemanha compra o mel e o fraciona para distribuir o produto já envasado para toda a Europa. Por isso, o país é o maior vendedor de mel da Europa, mas compra todo o produto de países como o Brasil, Argentina e China. Ao fracionar, o importador ganha com o maior valor agregado do produto", analisa Rocha, do Sebrae/PI.

Para resolver a questão, o Sebrae contratou uma empresa especializada para começar a trabalhar com os produtores questões como design de embalagem e imagem do produto para inserir o mel fracionado diretamente no mercado externo. "Um dos desafios da Casa Apis é agregar valor ao produto. Queremos que o mel já saia do Piauí fracionado, dentro do padrão exigido pelos mercados externos. Assim, deixaremos de ser dependentes", avalia Rocha. A expectativa é que o embargo europeu termine no segundo semestre deste ano.

Na falta dos compradores europeus, no primeiro trimestre deste ano, 96,6% das exportações foram para o mercado americano (US\$ 3.006.991). Entretanto, o Brasil respondeu por menos de 10% (US\$ 17,2 milhões) das importações americanas de mel, embora tenha passado, de 2005 para 2006, de sétimo para quarto maior exportador de mel para os Estados Unidos.

O projeto que deu origem a este trabalho foi ganhador das Bolsas AVINA de Investigação Jornalística. A Fundação AVINA não assume responsabilidade pelos conceitos, opiniões ou outros aspectos de seu conteúdo.

Comércio justo é diferencial

O comércio justo tem sido utilizado como diferencial pelos apicultores do semi-árido do Piauí, especialmente do município de Simplício Mendes, a 420 quilômetros de Teresina. Fundada em 1994, a Associação de Apicultores da Região de Simplício Mendes (AAPI) tem implementado a união entre os cerca de 900 apicultores associados que, distribuídos por 29 comunidades em nove municípios, foram os primeiros do Brasil a exportar mel por meio do comércio justo. O destino foi a Itália, onde a Libero Mondo, cooperativa de comércio justo, comprou 40 toneladas do mel piauiense em duas remessas, em 2002 e 2004. Em março, a AAPI passou a chamar-se Cooperativa Mista dos Apicultores da Microregião de Simplício Mendes (Comapi) e filiou-se à Central de Cooperativas Apícolas do Semi-árido, a Casa Apis.

O novo conceito de economia solidária chegou a Simplício Mendes, há 15 anos, com o padre alemão Geraldo Gereon. Depois de perceber que a apicultura poderia ser alternativa para gerar renda e diminuir a pobreza na região, o religioso investiu na capacitação dos produtores.

"Por ser alemão, o padre também teve mais facilidade para conseguir recursos no exterior", explica José de Anchieta Moura, assessor técnico da Comapi. Para tornar o projeto realidade, o padre reuniu os apicultores em grupos e construiu as casas do mel, estruturas coletivas de colheita e armazenamento. Os membros da AAPI têm 32 casas do mel e um entreposto, onde o produto é processado e comercializado. As exportações para a Itália representam pouco diante da produção da AAPI, de 120 toneladas por ano.

Ainda assim, o objetivo é aumentar as vendas por meio do comércio justo, que remunera melhor os produtores. Em março do ano passado, a AAPI recebeu pedido de compradores americanos interessados em adquirir pela primeira vez mel fracionado do Brasil, o que agrega valor ao produto. O trabalho de prospecção de mercado foi desenvolvido pela Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (Usaid). "A capacitação em associativismo, técnicas de gestão e boas práticas apícolas está fazendo toda a diferença na região", acrescenta Mercês Dias, gestora do projeto Apis Araripe do Sebrae/PI. (TB)

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal do Comércio - RJ - Seção: Seu negócio - Data: 14/05/2007 - Estado: RJ -

10 – Meliponicultura - Boa Vista do Ramos produz mel raro

O mel raro produzido pelas melíponas – abelhas sem ferrão – em Boa Vista do Ramos, na região do Baixo Amazonas, já está à venda em todo o país e deve conquistar o mercado externo a partir do fim deste mês. É o que espera o vice-presidente da Associação dos Criadores de Abelhas Indígenas da Amazônia (Acaiá), Jair Rodrigues Arruda, que revela já estar mantendo contatos com pessoas interessadas no produto amazônico: um empresário italiano, o agrônomo Paolo Pablio e um grupo japônês.

Segundo ele, com a suspensão do embargo ao produto brasileiro executado pela missão sanitária da União Européia, ocorrida em março do ano passado, o mel das melíponas também deverá ser devidamente apreciado pelos estrangeiros. Para que o mel de Boa Vista do Ramos possa conquistar novos mercados tem que ser liberado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, além do que devem ser realizadas pequenas obras no Entrepasto de Mel, como a construção de um muro, pavimentação externa e montagem de tela contra roedores.

“Precisamos disso para que o Entrepasto tenha o sinal verde e possamos iniciar a revolução doce de Boa Vista do Ramos”, explica Arruda, que também é produtor, O Entrepasto de Beneficiamento de Mel, ou Casa do Mel como é chamada pela população, é pioneiro no Amazonas e no restante do Brasil. A obra é fruto da parceria com o Conselho de Desenvolvimento Humano (CDH).

Para produzir o mel a Acaiá conta com o apoio do Governo do Estado através da Agência de Florestas (Afloram), CDH, Departamento de Animais Silvestres da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável (SDS) do Estado e do escritório local do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Amazonas (Idam), além da Prefeitura de BV do Ramos e Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa no Amazonas (Sebrae-AM), via Projeto de Gestão Estratégica Orientada para Resultados Direcionados à Cadeia Produtiva.

Perigo menor

Atualmente os 150 associados da Acaiá são responsáveis por cerca de três mil colônias em processo de manejo. Os meliponicultores (criadores de abelhas sem ferrão) de Boa Vista do Ramos decidiram trabalhar com a abelha nativa por esta ser dócil. As do tipo apis, com ferrão, são agressivas e os equipamentos para se trabalhar com elas são muito caros, sem contar que o mel produzido por elas apresenta um teor mais alto de açúcar.

“As melíponas a gente pode até criar dentro de casa. São mansas e o seu mel tem menos açúcar do que o das abelhas com ferrão”, explica Lucenildo Félix da Costa, presidente da Acaiá, que vê na meliponicultura do Amazonas um meio de sustentabilidade, pois os associados não mais derrubam árvores como antes e estão propondo o reflorestamento de algumas áreas.

Lucenildo acredita que até 2010 todas as pessoas em Boa Vista do Ramos vão criar abelhas. Segundo ele, a meliponicultura está entrando na vida dos boavistenses como uma fonte de renda complementar, embora as pessoas possam até decidir viver somente dela.

Fonte: WebApacame - Veículo: Amazonas em Tempo - Seção: Capa - Data: 13/05/2007 - Estado: AM

11 – Matéria inserida no site da TV Globo com a opinião do Dr. Bactéria (programa: 13/05)

Filhos livres de bactérias

Que mãe nunca se perguntou como esterilizar a mamadeira, como lavar a chupeta, como manter os brinquedos limpos? O Doutor Bactéria tem as respostas. O biomédico Roberto Figueiredo - o nosso doutor bactéria - é pai de três filhos. E neste domingo, vem ajudar as mães de primeira viagem a proteger crianças como o Cauã, de dez meses, desses bichinhos invisíveis.

Cristiane ainda está aprendendo a ser mãe. E tem medo de quase tudo. "São tantos medos. O chão. Não sei se posso deixar ele no chão", se pergunta Cristiane de Lima Lucas. Engatinhar no Não? Não tem problema nenhum. Inclusive, essas bactérias que têm no chão vão dar resistência pra ele. Vai demorar um aninho pra essas bactéria ficarem dentro dele e darem essa resistência. É bom, é positivo. Ao engatinhar, Cauã pode, no máximo, se sujar. Mas não vai pegar nenhuma doença.

Mas com objetos que a criança coloca na boca a preocupação é maior. Às vezes as pessoas pegam comida na boca e passam pra boca dele com a colher. Também não acho legal, cada um com a sua bactéria. E com chupeta, você tem alguma neurose? Não gosto de ficar passando a chupeta de boca em boca, em priminhos.

Existem algumas bactérias, a que da gastrite, da úlcera, só o fato dela por na boca e colocar na boca dessa coisinha linda, pode passar pra ele. Tem bactérias da cárie, tem alguns fungos que podem dar aquela candidíase bucal. Então cada um com sua bactéria. E como fazer para limpar direitinho tudo isso que as crianças adoram levar à boca, incluindo chupetas e mamadeira?

A primeira coisa que nós vamos usar é água morna. Pra uma panela média de água, vamos usar no máximo 10 gotinhas de detergente. Por que água morna com detergente? Água morna com um pouquinho de detergente é o suficiente pra amolecer a sujeira. Cinco minutos é tempo o bastante.

Sabe uma coisa que você tem que se preocupar? Com bichinhos de pelúcia. Você acredita que esses bichinhos têm outros bichinhos dentro? São os ácaros, que podem provocar rinite, asma, problemas alérgicos e respiratórios. Para acabar com os ácaros, o Doutor Bactéria tem uma fórmula pouco tradicional, mas infalível.

É preciso uma bacia, uma ou duas colheres de sabão em pó e bastante espuma. Agora você vai usar uma esponja, só do lado amarelo, e vai pegar só a espuma e passar no bichinho como se tivesse penteando o bichinho. Agora que eles já estão secos, você pega um saquinho de lixo. Não vamos jogar fora, não. Nós vamos guardá-los dentro, dar um nozinho nele.

Você vai colocar dentro do freezer. Sabe por quê? Os ácaros que sobreviveram na limpeza não agüentam temperatura baixa. Por isso vamos deixar uma noite dentro do freezer. O bichinho não vai ficar gripado não, não tem perigo. A temperatura baixa vai matar todos os ácaros que sobreviveram. É bom fazer isso de 15 em 15 dias.

E um último cuidado, com um inimigo pouco conhecido. Sabe que 16% do mel de abelha encontrado no Brasil pode conter uma bactéria chamada Clostridium botulinum. É aquela do palmito, que dá o botulismo. Para uma criança de até 1 ano de idade, se você der uma colherzinha de mel, e tiver essa bactéria, o que vai acontecer? Vai chegar no intestino, como não tem nenhuma outra bactéria que brigue contra ela, ela vai crescer, vai produzir uma toxina, esse veneno vai ser absorvido e pode dar o botulismo infantil. A criança pode parar de respirar. Dica anotada. Cauã não vai mais comer mel até ficar mais velho, até o próximo dia das mães!

Fonte: Reportagem do Fantástico - 13.05.2007 - <http://video.globo.com/Videos/Player/Noticias/0,,GIM676046-7823-DOUTOR+BACTERIA+DA+DICAS+AS+MAES+DE+PRIMEIRA+VIAGEM,00.html> - www.globo.com -

Comentário: Esta opinião do Dr. Bactéria gerou grande debate e contrariedade, nos grupos de discussão da apicultura brasileira. Segue abaixo, algumas opiniões e inclusive a versão do dito médico.

12 - O SITE DA APICULTURA BRASILEIRA!!!!

Já está no ar o PORTAL DO SISTEMA BRASIL APÍCOLA. O Lançamento foi dia 16 maio. Acesse WWW.BRASILAPICOLA.COM.BR , o site da CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA - CBA e de todos APICULTORES E MELIPONICULTORES DO BRASIL. Quer informação oficial e segura sobre a apicultura brasileira? Então verá aqui!!!

Fonte: ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - 17/05/2007 – jgcc@terra.com.br -

13 – Mensagem de Armindo Jr (Cia da Abelha) ao Dr. Bactéria

Prezado Prof. Roberto Figueredo,

Já participamos de um de seus cursos na ABIA e sempre assistimos com interesse às suas participações no Fantástico falando com muita propriedade e bom humor sobre a higiene dos alimentos e os riscos de contaminação. Todavia ficamos surpresos com a reportagem no Fantástico na qual você afirma que 16% do mel brasileiro está contaminado com o bacilo botulínico, pois não sabemos de onde você tirou esta informação que causou um grande reboliço na colméia apícola nacional...

De fato, a associação americana de pediatras desaconselha o uso do mel por crianças abaixo de 1 ano, devido ao risco de que as mortes súbitas poderiam ser causadas pelos sintomas iniciais do botulismo devido a ingestão do mel... Tudo em função de uma pesquisa (suspeita) realizada no Canadá no início dos anos 90 que apresentou valores semelhantes (16% de contaminação nas embalagens). Entretanto mesmo no meio médico Americano e Canadense a condenação do uso de mel por crianças é controversa. Anexamos uma recente publicação da Sociedade Americana de Apiterapia cuja tradução do título é "Not giving honey to infants: A recommendation that should be reevaluated", na qual os autores (médicos) tem opinião favorável ao uso do mel.

Como desconhecemos qualquer levantamento oficial ou extra-oficial sobre a presença do Bacilo botulínico no mel brasileiro e na certeza de seu elevado espírito ético e científico, queremos saber a base científica (referência bibliográfica) que ampara a sua alegação, pois a extensão dos danos causados ao mercado de mel poderá também causar males irremediáveis há milhares de crianças, filhas e filhos de apicultores: a fome e a pobreza.

Para sua informação, todos os lotes de mel de nossa empresa são analisados quanto a presença do Bacilo botulínico por teste de elisa. Após analisar dezenas de lotes, jamais encontramos sequer traços da bactéria, seja em sua forma esporulada ou vegetativa. Assim sendo, sentimo-nos seguros para sugerir ao Ministério da Agricultura um pedido de amostragem e teste oficial junto aos estabelecimentos homologados, para tranquilizar a população brasileira, divulgando na mídia a real situação microbiológica do mel Brasileiro.

Forte Abraço, Armindo Junior - Cia da Abelha - Contagem/MG - Tels: 31-39118228/31-33516503; skype:ciadaabelha;

14 – Resposta do Dr. Bactéria ao Armindo Jr (Cia da Abelha)

Caro amigo Armindo,

é um grande prazer falar contigo e relembrar nossos cursos da ABIA. Espero que tenha entendido a razão desta matéria sobre mel e botulismo pois descreveu-se que de 4,3 a 15% do total de óbitos registrados como SMSL se deram devido ao botulismo infantil, tendo sido isolados nessas autópsias a toxina botulínica e/ou o microorganismo.

E é sabido da possibilidade da presença deste microrganismo no mel . Através de informações obtidas da possibilidade deste microrganismo em mel em congressos que participei citaram a faixa entre 10 a 16%, fato que foi comprovado via o trabalho da pesquisadora KATIA CRISTINA UGOLINI MUGNOL, em anexo a este e-mail.

No entanto, como pode observar no quadro do Fantástico, fiz questão de falar que o mel deve ser evitado apenas para crianças com idade inferior a 1 ano, e que depois deste período não ocorrem problemas (a edição , infelizmente não mostrou a parte gravada em que e a mãe do garoto comemos , cada um, uma colher de mel).

Um grande abraço e feliz pela audiência tão qualificada, Roberto M. Figueiredo (microbiotec@uol.com.br).

Fonte: Cia da Abelha – ciadaabelha@yahoogrupos.com.br - 15/05/2007

15 – Réplica do Armindo Jr ao Dr. Bactéria – Ref.: polêmica do Fantástico (TV Globo – 13/05)

Prezado Prof. Roberto,

Agradecemos por sua rápida resposta assim como por seus esclarecimentos. Conforme lhe relatamos, há muito tempo temos realizado pesquisa para o bacilo botulínico como uma das análises de rotina em nossos méis crus e jamais detectamos estes esporos ou bactérias em suas formas germinativas.

Após muito conversar sobre isto com especialistas americanos, japoneses e europeus de nossas relações profissionais, chegamos a conclusão de que as contaminações pela bactéria apresentam diferentes características no Brasil e nos demais países. É muito pouco provável que as abelhas se contaminem no solo, uma vez que elas não são seres andarilhos, mas voadores. Entretanto uma provável forma de contaminação nos países temperados seja devido à lenta decomposição de carcaças animais pela falta de carniceiros naturais. Assim, a mesma mosca que se alimenta da carcaça e do néctar carrega para as flores as bactérias, que então migram para o estomago das abelhas.

Por outro lado, nos biomas tropicais onde as carcaças são rapidamente consumidas por uma imensa gama de carniceiros, bactérias, insetos e outros agentes naturais e as floradas são mais curtas, não existe tanto contato de moscas com as mesmas flores visitadas pelas abelhas. Embora não seja conhecido qualquer estudo no Brasil sobre a incidência do bacilo botulínico no mel, imaginamos ser mais provável que uma contaminação ocorresse em função de utilização de embalagens contaminadas ou por inadequada manipulação. Neste caso, o mel brasileiro não apresentaria maiores riscos do que qualquer outro alimento como embutidos, laticínios, doces, compotas e enlatados, frutas, cereais etc.

De qualquer forma a própria autora na qual você baseou suas afirmações escreve: "...Apesar de já serem muitos os casos de ocorrência do botulismo infantil provenientes da ingestão do mel contaminado com o Clostridium botulinum, pouca literatura se encontra a esse respeito. A nível nacional, isto se torna ainda mais difícil, uma vez que pelo pouco conhecimento da doença no país, pouco ou nada se pesquisa a respeito de suas fontes..."

A mesma autora quando cita cifras, ocorrências e bibliografias, não menciona qualquer estudo brasileiro, o que nos leva a crer que faltou-lhe elementos para dizer que 16% do mel brasileiro esteja contaminado.

Portanto professor, como errar é humano, o melhor a fazer seria o próprio "Dr. Bactéria" fazer uma ratificação junto ao público do Fantástico, salientando que a não recomendação do mel, somente para as crianças abaixo de um ano baseia-se em estudos realizados fora do Brasil e que no Brasil não se conhece ainda a incidência da contaminação. Esta atitude mostraria a sua grandeza de caráter e minimizaria o negativo impacto causado sobre o mercado de mel, que conforme afirmamos, sustenta uma cadeia produtiva de pessoas que ficaram excessivamente prejudicadas por sua afirmação.

Da nossa parte, a industria apícola nacional, cabe como lhe disse antes, solicitar uma coleta e análise oficial realizada pelo Ministério da Agricultura, em volume de embalagens estatisticamente representativo, para que possamos mostrar ao mundo que os entrepostos brasileiros tem diferenciais de qualidade e segurança. Na expectativa de suas providências, permanecemos a disposição para maiores esclarecimentos e reiteramos nosso sincero apreço e admiração pelo seu trabalho.

Forte Abraço, Armindo Junior - Cia da Abelha - Contagem/MG - Tels: 31-39118228/31-33516503; skype:ciadaabelha – 15/05/2007.

16 - Mel e botulismo infantil no Canadá

Recomendo a página do site do Health Canada (ministério da saúde canadense) com informações sobre mel e botulismo infantil (pg. em inglês, e certamente há também em francês): http://www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/diseases-maladies/botu_e.html

Fatos interessantes que traduzo abaixo:

- Foram registrados apenas sete casos de botulismo infantil no Canadá desde 1979. Em três dos casos os bebês afetados receberam mel (nos EUA são de 70 a 90 casos/ano). - O mel é o único alimento que foi vinculado a casos dessa doença nos bebês.

- Sintomas: Inicial e mais comum: Constipação. Outros sintomas: fraqueza geral, choro fraco, reflexo fraco para sugar o peito (ou mamadeira), irritabilidade, ausência de expressão facial, perda de controle dos movimentos da cabeça. Em alguns casos dificuldade de respirar devido a paralisia do diafragma.

- Menos de 5% do mel produzido no Canadá contém esporos da bactéria. Quando se encontram esporos, a quantidade destes geralmente é baixa. No entanto, não são necessários muitos esporos para provocar a doença.

- Ninguém sabe ao certo como se dá a contaminação do mel. Acredita-se que seja por contato das abelhas com poeira, sujeira ou outras substâncias presentes no ambiente.

- O ministério da saúde (canadense) faz estudos para tentar determinar como o mel é contaminado pela bactéria, e realiza pesquisas periódicas de âmbito nacional para determinar a quantidade de mel contaminado.

- Recomendação do Ministério canadense: Os pais e profissionais que lidam com crianças (professores, nutricionistas,...) não devem dar mel a crianças com menos de um ano. Ainda que o mel produzido no Canadá não esteja contaminado com a bactéria que causa o botulismo infantil, é melhor agir com segurança (como se diz no Brasil, "o seguro morreu de velho"). Não se deve jamais acrescentar mel à alimentação de bebês, ou usar mel como elemento calmante dos nenês. Se você procura uma forma de acalmar um bebê inquieto ou que tenha cólicas, peça ao médico que recomende algum outro método alternativo.

Dan Jr. - xinuque@yahoo.ca - Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - 15/05/2007 -

17 - Mel na merenda escolar

Prezado Sidney,

A Federação Cearense de Apicultura vem investindo esforços no sentido de popularizar o uso do mel de abelhas como alimento, junto à comunidade escolar.

Para isso, idealizou um Curso de Culinária do Mel de Abelhas direcionado para as merendeiras escolares, com o intuito de divulgar o produto como adoçante natural. Para isso, já desenvolveu este trabalho em 24 municípios do Estado, com o apoio do Sebrae, Prefeituras Municipais e Associações de Apicultores.

Este treinamento consiste em três momentos:

1- levar ao público participante informações sobre a importância do uso do mel de abelhas como alimento, (Sensibilização); 2. sugestões de receitas adaptadas ao cardápio da merenda escolar, onde o mel passa a substituir em parte ou totalmente o açúcar, com ganhos nutricionais para o consumidor. (Prática); - 3. ao final do curso é realizado um momento de degustação dos produtos fabricados à base de mel, com a participação das Diretoras, Professoras, Merendeiras da rede escolar, além de Lideranças locais. (Aprovação).

O resultado desta ação promocional do mel nas escolas tem sido muito positivo, chegando até a influenciar o aumento do consumo no mercado interno. Estamos convencidos de que vale a pena investir na divulgação do mel nas escolas, pois além da resposta imediata da aceitação do produto, estamos investindo na criação de futuros consumidores.

Atenção: É necessário a realização de um trabalho competente nas escolas, para que o mel passe a ser consumido como alimento. Somente a lei não basta.

Maiores informações: (88)3437.2094/(88)9956.8834 - Paulo Airton - FECAP - sidney@ap.senac.br - Fonte: apacameplenario@yahoogrupos.com.br - 17/05/2007.

Comentário: Recebemos a informação de que foi aprovado na Assembléia Legislativa do Amapá, o projeto que introduz o Mel na Merenda Escolar. Em 2006, o estado de Mato Grosso do Sul, também aprovou lei semelhante !

18 – Apicultura - Exportação brasileira de mel aumenta 44% em abril

Aumento em relação a março deste ano representa também um crescimento de 300% em relação a abril de 2006

Giovana Perfeito - Divulgação - Mel brasileiro ganha espaço com retração de exportadores como China e Argentina

Brasília - Apesar de encontrar obstáculos, como o embargo europeu, as vendas do mel brasileiro no mercado externo continuam crescendo. Em abril deste ano, o valor exportado aumentou mais de 44% em relação ao mês anterior.

As exportações de mel atingiram US\$ 2,559 milhões e 1,673 milhão quilos, em abril, frente aos US\$ 1,7 milhão e 1,2 milhão quilos exportados em março deste ano. O resultado de abril também representa um aumento de 300% nos valores da exportação em relação ao mesmo mês do ano passado.

Os dados constam do levantamento consolidado pelos consultores da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenadores nacionais da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Alzira Vieira e Reginaldo Resende. A referência é o Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior via Internet (Alice-Web), da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

Esse levantamento mostra que apesar das exportações de mel crescerem mês a mês, os números do primeiro quadrimestre do ano (US\$ 5,682 milhões) ainda são inferiores, em 14%, aos do mesmo período em 2006. Essa queda é justificada pelo fato de as importações de mel do primeiro trimestre do ano passado terem sido atípicas. Naquele período, o mel brasileiro foi excessivamente importado pela Europa antes do embargo continental ao produto.

De janeiro a abril deste ano, o Estado de São Paulo foi o maior exportador (US\$ 1,92 milhão), seguido por Rio Grande do Sul (US\$ 1,56 milhão), Ceará (US\$ 694,58 mil), Santa Catarina (US\$ 678,88 mil) e Piauí (US\$ 453,24 mil). Nesses primeiros quatro meses, o preço médio foi de US\$ 1,53/Kg de mel, ainda inferior aos US\$ 1,59/Kg praticado no mesmo período de 2006. Apenas Ceará, Pernambuco, Paraná e São Paulo tiveram preços acima da média, variando de US\$ 1,54/Kg a US\$ 1,65/Kg.

No primeiro quadrimestre do ano, as exportações de outras ceras de abelhas foram da ordem de US\$ 1,81 milhão. Esse resultado representa um aumento de 26,7% em relação ao mesmo período de 2006. Do total comercializado desse produto, 79,12% foi destinado ao Japão e 14,63% à China. A liderança na exportação foi de São Paulo (US\$ 1,064 milhão), seguido de Minas Gerais (US\$ 664,029 mil).

Cenário internacional

O mercado americano continua sendo o principal importador do mel brasileiro, correspondendo a mais de 95% das exportações de mel do Brasil. O País, que já é o quarto maior exportador do produto para os Estados Unidos, tem agora possibilidade de ampliar sua participação no mercado americano.

“Isso pode ocorrer devido à quebra da safra de mel na Ásia, em especial no Vietnã e na China”, ressalta a consultora Alzira Vieira. “Além disso, começou a partir deste mês a exigência de pagamento à vista da tarifa ‘anti-dumping’ de mais de 200% sobre a importação de mel da China”, completa. Trata-se de uma medida da Aduana Americana que pode levar à perda de competitividade do mel chinês e abrir mais espaço para o produto brasileiro.

O gerente da empresa piauiense Floramel, Paulo Henrique de Miranda, faz parte do grupo que exportou somente para os Estados Unidos no mês de abril. Mas para o resultado de maio, ele espera aumentar a lista de países de destino. “Neste mês fizemos uma negociação com os árabes e já embarcamos o primeiro contêiner para a Arábia Saudita”, diz Paulo Henrique. A Floramel também está formatando um contrato para fornecer mel ao Japão. “Eles sabem que o nosso mel é mais limpo que o chinês”, ressalta.

A consultora Alzira Vieira aponta que o cenário internacional continua favorável ao mel do Brasil. “Alguns aspectos reforçam isso. Um exemplo foi a quebra na safra de mel Argentina devido à seca e também a fortes chuvas em algumas regiões”, cita. Por conta da chuva intensa em San Francisco, por exemplo, a região colheu sua pior safra desde 1969. Em Tandil, devido à seca, estima-se uma safra 50% menor que a anterior.

Há ainda o Distúrbio do Colapso das Colônias, que causou a diminuição de 25% dos enxames dos EUA. Outro ponto favorável é o provável retorno, no segundo semestre deste ano, das exportações de mel para a Europa, com a suspensão do embargo.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 / 2107-9362 - Floramel - (86)3219-4000 - (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359, no horário das 10h às 19h. 18/05/2007 -

19 – ENCONTRO PARANAENSE de APICULTORES de 2007

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: um presidente, um vice-presidente, um vice-presidente técnico, um secretário, um vice-secretário, um tesoureiro, um vice-tesoureiro, um relações públicas – capital, um relações públicas – norte, um relações públicas – sul, um relações públicas – oeste, um relações públicas – leste, um relações públicas – nordeste, um relações públicas – sudoeste, um relações públicas – noroeste, um relações públicas – sudeste e um relações públicas – centro; 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.

REALIZAÇÃO e PROMOÇÃO: Associações e Entidades Apícolas Paranaenses, Empresas apícolas, Lideranças apícolas e Apicultores. **COMISSÃO ORGANIZADORA:** Luiz Carlos Chequim (9182.4467), Carlos Sommer (0**41- 3338.6833 - Apisommer), Adhemar Pegoraro (0**41- 3350.5778) - apegoraro@terra.com.br - UFPR – Dep. Zootecnia), Ronei José Três (0**41-3658.1264 – Emater (Bocaiúva do Sul) - Roberto Silva (3313-4132 - SEAB/DERAL – andrades@pr.gov.br), Paulo Luciano (0**41- 3250.2263 – Emater-PR) – Álvaro Tadeu Munhoz (UNIMEL – 0**41- 3356-4249), Gonzaga e Palumbo (APA – 0**41 – 3256.0504) - **APOIO:** SEAB – EMATER -PR - APISOMMER - BREYER & Cia Ltda -

<p style="text-align: center;">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>
