

BOLETIM
DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS
Ano I - nº 20 - Março de 2007

1 – Um minuto de Reflexão

“Os ideais que iluminaram o meu caminho e que, às vezes sem conta, me deram coragem renovada para encarar a vida com alegria, são a bondade, a beleza e a verdade.” (Albert Einstein (1879-1955))

2 - Seminário traça panorama positivo para a apicultura

O Brasil produz 50 mil toneladas de mel por ano, o Estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor, com 7 mil toneladas/ano, e 50% da produção é exportada. Mas a capacidade produtiva, de consumo e de exportação tem muito ainda para crescer, porque o mel brasileiro é considerado um dos melhores do mundo, de acordo com o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Gomercindo Corrêa da Cunha. Ele esteve em Sorocaba no dia 28 de fevereiro, como convidado da Associação Paulista dos Técnicos Apícolas (Apta), para o 2º Seminário Regional de Apicultura. E falou aos mais de 400 participantes sobre “A Conjuntura Apícola Nacional e Internacional e Gestão da Confederação Brasileira de Apicultura”.

Segundo Cunha, são 350 mil apicultores ativos e um milhão de pessoas envolvidas no setor, entre apicultores, grupos familiares, empreendedores, empresas, produtores de insumos, entre outros. E muitos apicultores, em várias regiões do Brasil, tem na apicultura a sua única fonte de renda. Destaca Cunha que a apicultura faz a inclusão social, fixa o homem no campo e contribui para reduzir o êxodo rural, além de ser uma atividade socialmente justa e que dá um retorno invisível para toda a sociedade, com a polinização.

Em muitos países, os apicultores recebem um bônus do governo pelas colméias, por esse serviço que ele presta. No Brasil, não há nenhuma gratificação. “Estamos empenhados em sensibilizar os governantes desse serviço gratuito que os apicultores prestam. Isso tem que ser olhado com mais atenção”, frisa o presidente da CBA.

Com relação ao embargo do mel brasileiro na Europa, Cunha explicou que não houve uma restrição ao consumo e sim uma barreira técnica/sanitária, e que uma comitiva da comunidade europeia está no Brasil visitando os entrepostos e os laboratórios. “Houve um esforço grande do governo em atender todas as exigências da comunidade europeia. Acreditamos que no primeiro semestre teremos a liberação para a entrada do mel brasileiro na Europa”, diz.

Segundo Cunha, essa dificuldade acabou promovendo uma união dos apicultores, das instituições e um apoio governamental para resolver o problema. “Hoje estamos mais fortalecidos e o setor vai ganhar muito com isso. Foi um aprendizado”, avalia o presidente da CBA.

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal Cruzeiro do Sul - SP - Seção: Região - Data: 05/03/2007 - Estado: SP

3 - Pesquisa utilizará abelhas na polinização do camu-camu

Ela é uma fruta rica em vitamina C (ácido ascórbico). O alto teor de ácido ascórbico (2950 mg por 100g de fruto) é superior ao encontrado em frutas como a acerola, limão, laranja, entre outras. Isso

significa ser 60 vezes superior à quantidade produzida pelo limão e cerca de 100 vezes mais do que a laranja. Mas ela passa despercebida entre a maioria da população da região, apesar de ser encontrada em quase toda a Amazônia nas margens dos rios e lagos. Todavia, devido ao seu potencial econômico vem despertando a atenção dos cientistas do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA).

Estamos falando do camu-camu, também conhecido como caçari ou araçá-d'água (*Myrciaria dubia*). A grande importância do fruto como alimento é devido ao seu elevado teor de vitamina C. Contudo, quando pensa-se em plantá-la em larga escala, ainda existem gargalos à serem superados para uma efetiva produção em escala comercial. Uma alternativa encontrada por pesquisadores do INPA foi a utilização de abelhas sem ferrão na polinização do camu-camu em áreas de plantio em terra-firme.

Segundo o pesquisador responsável pelo trabalho, Alexandre Coletto da Silva, a ideia do projeto "Uso de abelhas sem ferrão na polinização e estudo da entomofauna associada ao camu-camu (*Myrciaria dubia*) na Amazônia Central", é manejar abelhas provenientes de um meliponário (local onde se cria abelhas sem ferrão) migratório em áreas de plantio do camu-camu para aumentar a produtividade dos frutos. Isso porque observações anteriores indicaram que essas abelhas são capazes de visitar as flores do camu-camu em determinadas áreas de cultivo e também em ambientes naturais. Vale ressaltar que as abelhas *Melipona* são responsáveis por 30% a 90% da polinização das árvores, dependendo do bioma considerado.

"O camu-camu é uma planta extremamente promissora por ser nativa e dela se aproveitar os frutos para preparação de sucos, geléias, bebidas alcoólicas, sorvetes, cosméticos, entre outros, e por ter um alto valor nutricional, principalmente, para a população local. Todavia, o plantio em escala agrônômica está suscetível ao ataque de pragas, por isso, durante a pesquisa, será feito também o levantamento dos insetos que possam causar prejuízos econômicos para os produtores", explicou Coletto.

As plantas que serão estudadas, durante a pesquisa, possuem características agrônômicas importantes, por exemplo, frutos com maior quantidade de polpa do que os encontrados em área de várzea. Essas plantas fazem parte de um banco de germoplasma de diferentes acessos (populações de vários locais da Amazônia, como, os rios Cauamé em Roraima, Candeias em Rondônia, Uatumã no Amazonas e também do Peru). "Como não podemos trabalhar com 200 e/ou 300 plantas, faremos uma amostragem dessas diferentes populações", informou.

Os trabalhos em campo serão realizados na Estação Experimental de Hortaliças do INPA, localizada no Km 14 da Avenida Torquato Tapajós e também na Fazenda Yurican, localizada na AM-010, Km 100. Além dessas áreas experimentais, também serão coletados dados em plantios naturais, na várzea. Nas áreas experimentais, serão realizados testes de polinização, ou seja, será verificado a taxa de polinização com e sem a introdução de colméias. Para isso, diferentes flores serão marcadas e, paralelamente, serão coletados dados comportamentais das abelhas, com análise de fotografias e vídeos, observações comportamentais diretas, etc.

"As colméias serão deslocadas do meliponário, próximo a Manaus, às áreas de plantio em estudo, pois não poderemos deixá-las, permanentemente, nos locais da pesquisa por se tratarem de áreas distantes. Para a manutenção das colméias é necessário um conjunto de procedimentos que chamamos de manejo (alimentação artificial, cuidado com inimigos naturais, limpeza, etc). Por isso,

somente quando necessário essas colméias serão deslocadas para as áreas experimentais de manejo do camu-camu”, ressaltou.

O pesquisador disse que as coletas serão realizadas durante 24 meses, período de duração do projeto. No primeiro ano, serão feitas análises dos testes de polinização, ou seja, se as abelhas estão visitando as flores do camu-camu. O mesmo processo será repetido no ano seguinte. Para isso, serão utilizadas redes entomológicas (ver boxe) para captura das abelhas, aspiradores e frascos diversos. Ele ressaltou que será dada atenção especial aos meses de floração maciça do fruto que vai de novembro a março.

O pesquisador afirmou que durante seu doutorado, finalizado no início do ano passado, se dedicou a implantar e desenvolver projetos de meliponicultura (manejo de abelhas sem ferrão) em áreas indígenas. Além disso, coletou valiosas informações sobre o etnoconhecimento (saber dos povos tradicionais: índios, caboclos, ribeirinhos, etc), a biologia e o manejo desses insetos e agora pretende trabalhar também outros serviços que as abelhas podem prestar ao meio ambiente, como a polinização de plantas de interesse econômico. “Hoje, temos a oportunidade de colocar em prática estudos acerca dos benefícios que estes insetos podem realizar aumentando a produção de frutos de importância para o ambiente Amazônico. A intenção é relacionar a pesquisa básica com a aplicada de forma a gerar benefícios para a melhoria da qualidade de vida das comunidades tradicionais”, enfatizou.

De acordo com Coletto, apesar deste projeto não envolver populações humanas diretamente, existem planos para a implantação desta cultura (camu-camu) em grande escala em áreas indígenas, em especial nas comunidades Murutinga e Tauaris (etnia Mura), ambas ligadas ao município de Autazes.

O projeto foi aprovado no âmbito do Programa Primeiros Projetos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), e está orçado em R\$ 21 mil. O trabalho está sendo desenvolvido sob a coordenação do pesquisador, Dr. Kaoru Yuyama, da Coordenação de Pesquisas em Ciências Agrônomicas (CPCA/INPA), e dá suporte a um projeto maior de doutoramento da estudante Christinny Giselly Bacelar Lima intitulado: Estudos da Biologia Reprodutiva e Polinização Aplicados a Produção de Frutos em 15 Acessos de camu-camu (Myrciaria Dubia (H.B.K.) Mc Vaugh) Adaptadas a Terra Firme da Amazônia Central/Brasil.

Redes entomológicas: confeccionadas de tecido com malha (filó, tunil, organza, voile, etc), elas têm a forma de um coador de café com uma haste de arame resistente e um cabo de alumínio, os quais são utilizados para captura de insetos. (Fonte: Assessoria Comunicação - Inpa)

Fonte: WebApacame – Veículo: Ambiente Brasil - Seção: Últimas Notícias - Data: 05/03/2007 - Estado: PR

4 -Desaparición masiva de abejas en Estados Unidos

Agricultores, apicultores y científicos en Estados Unidos están desconcertados por la desaparición masiva de abejas. En 24 estados de ese país los insectos parecen estar muriendo a una velocidad alarmante. Las colonias de abejas en Estados Unidos ya habían sido azotadas por crisis regionales en el pasado, pero ésta, dicen los expertos, es la primer crisis a nivel nacional. La noticia de la desaparición de abejas podría no parecer importante.

Pero en Estados Unidos la polinización que realizan estos trabajadores insectos vale más de US\$14.000 millones en semillas y cultivos cada año, particularmente de frutas, hortalizas y frutos secos, que dependen de ese proceso. "La producción de almendros podría estar amenazada", dijo a BBC Ciencia Fernando Esteban, director de la revista "Espacio Apícola", de Argentina. "California es el principal proveedor de almendros del mundo y allí cada año se requieren aproximadamente dos millones de colmenas para realizar la polinización de ese fruto seco", afirma el experto.

Esta crisis pone de manifiesto la importancia del papel que juegan las abejas en el proceso que hace llegar las frutas y verduras a nuestros supermercados y platillos. Y numerosos cultivos están amenazados, desde aguacates y kiwis, hasta almendras. La comunidad científica y la apícola están asombradas por las colmenas vacías y afirman que nunca se había visto algo similar en el país.

Se ha informado que la pérdida de abejas va desde el 30% y 60% en estados de la costa oeste, a el 70% en la costa este y Texas, en el sur del país. La pérdida normal, dicen los expertos, es de 20%, que ocurre durante las temporadas de frío.

Apicultor

Teorías de esta despoblación - Los científicos creen que los insectos podrían estar muriendo en el campo, o quizás están desorientados, exhaustos y eventualmente caen víctimas del frío. Pero la pregunta principal es ¿por qué dejan las colmenas? Los investigadores están analizando varias posibles causas de esta desaparición, que llaman "síndrome de despoblación de colmena".

"Actualmente se están llevando a cabo estudios nuevos sobre estos síndromes - afirma Fernando Esteban- que se deben a un debilitamiento de las abejas, y que ocasiona un estrés en la colonia". "Éste sí tiene causas bien conocidas, como la pérdida que estamos provocando en la biodiversidad causadas, por ejemplo, por el exceso o uso de agroquímicos", señala.

Las teorías incluyen un posible virus, un hongo, o la mala nutrición del insecto. "Hemos ido reduciendo el espectro de la variedad de plantas, de vegetaciones y flores que son el sustento de la abeja", afirma Fernando Esteban. Según el experto, la mala nutrición y el bajo nivel protéico en las abejas las vuelve susceptibles a virus y a distintos tipos de patologías, que las terminan destruyendo.

Otra teoría señala que los pesticidas, que están prohibidos en ciertos países de Europa, podrían estar afectando la capacidad innata de las abejas para navegar de vuelta a sus colmenas.

Abejas

En 24 estados de ese país los insectos parecen estar muriendo a una velocidad alarmante. Una actividad cada vez más consolidada. La apicultura, que fuera alguna vez dominio de aficionados, se ha vuelto una actividad cada vez más comercial y consolidada. Un ejemplo es el estado de California, donde se produce uno de los cultivos más redituables del país: el de almendros.

"Cada año se requieren más colmenas para llevar a cabo la polinización de esos cultivos", afirma Fernando Esteban. "Y la situación es tan crítica y radical que cada año el pago a los apicultores es más alto debido a la creciente demanda de colmenas en estas plantaciones de almendros", señala.

El daño económico de la pérdida de abejas es sin duda importante, pero tal como señala Fernando Esteban el valor de la abeja va mucho más allá de la polinización de almendros o del girasol. "La

abeja es necesaria para mantener la biodiversidad del planeta", dice el experto. "Gracias a la abeja y a la producción de su polinización puede preservarse una gran variedad de especies y esa ha sido su mayor contribución al planeta desde hace más de 50 millones de años", concluye Fernando Esteban.

Cortesía BBC Mundo

Fonte: http://actualidad.terra.es/ciencia/articulo/desaparicion_estados_unidos_1426648.htm - 3/03/2007

5 - BELLEZA EN LA NEVERA

Por: CARMEN MARTÍN

Aguacates, zanahorias, manzanas, naranjas, tomates, pomelos, papayas, nueces, higos, leche, chocolate y yogur, son algunos de los alimentos que ayudan a conseguir un cutis perfecto, un cabello brillante y una salud excelente. Abre la nevera y disfruta del mejor menú para tu belleza interior y exterior.

Algunas de las caras más conocidas de la gran pantalla y de las pasarelas de moda reconocen que acuden a los productos naturales para mantenerse en forma. Por ejemplo, Paul Newman sumerge su cara en un recipiente lleno de cubitos de hielo. El agua hidrata y el hielo tonifica.

Catherine Zeta-Jones, para blanquear sus dientes se los cepilla con un par de fresas trituradas. Julia Roberts sumerge sus manos en aceite de oliva para tenerlas suaves. La modelo Cindy Crawford cubre su cara con un líquido mitad agua, mitad leche, que deja evaporar durante el día. La actriz Nicole Kidman fortalece su cabello con una mascarilla de plátano, yogur, miel, y aceite de germen de trigo y Claudia Schiffer potencia su rubio natural aclarando su cabello con cerveza.

Pomelo: Tiene un alto contenido en vitamina C, de conocidas propiedades antioxidantes. Además, este cítrico es un excelente tónico y desintoxicante que estimula la circulación sanguínea. En otras palabras, aporta la energía y vitalidad que tu piel necesita para recuperar toda su luminosidad. También resulta beneficioso en casos de acné y piel grasa, así como para abrir los poros. Su zumo es muy útil cuando se quiere perder peso, ya que posee efectos diuréticos.

Naranja: Es una fuente inagotable en vitamina C y por tanto un antioxidante muy potente. Su jugo aplicado sobre el cabello ayuda a fortalecerlo y le aporta un brillo especial. También sirve para improvisar un tónico que ayuda a cerrar los poros de la piel, gracias a la acción astringente. Basta con diluir unas cuantas gotas en un poquito de agua y aplicarlo con un algodón sobre la cara. Su consumo es recomendable en etapas de crecimiento, convalecencia en la vejez. Goza de propiedades diuréticas y laxantes, estimulan el apetito y ayuda a regular el colesterol. Mantiene a raya el estrés.

Papaya: Esta fruta tropical baja en calorías es capaz de eliminar eficazmente las células muertas y todos los residuos de la capa córnea. El aceite extraído de sus pepitas es muy hidratante.

Ajo: Posee vitaminas A, B y C, minerales como el potasio, en cantidad sólo superada por el perejil y las acelgas, lo que lo convierte en diurético e hipotensor. Es también antirreumático, baja el riesgo de trombosis, a lo que se añade su riqueza en fibras y su poder para eliminar el colesterol malo. Pero lo más sorprendente es que es anticancerígeno, su consumo habitual disminuye la incidencia de cáncer de estómago y pulmón.

Aguacate: Su carne grasa tiene vitaminas A, B1, B2, y ácido pantoténico, lo que la convierte en una perfecta hidratante para la piel. El aceite de aguacate forma una película que bloquea la humedad y mantiene la epidermis jugosa durante horas. En pieles secas su resultado es fantástico. Si tienes la piel grasa procura evitarlo.

Sal gorda: Rica en oligoelementos como el yodo o el cobre. Tiene efecto estimulador para el cuerpo. Se puede utilizar en el baño vertiendo un puñado en el agua. Para el descanso de los pies viene bien un baño de veinte minutos de agua caliente y sal.

Manzana: Su gran poder antioxidante evita que las células se deterioren, evitando así la formación de manchas en la piel. Su pulpa mezclada con kiwi y pomelo ayuda a tonificar y estimular la renovación celular. Es la mascarilla ideal para que la piel quede firme e hidratada. En ayunas es un magnífico depurativo y después de comer el mejor dentífrico. Crudas mejoran el estreñimiento y cocinadas a fuego lento son estupendas frente a la diarrea. Contiene ácido salicílico, beneficioso para las personas con reuma. Eliminan el ácido úrico y su zumo es sedante.

Patata: El almidón que contiene es antiinflamatorio. Se puede utilizar en forma de cataplasmas. Primero se ralla la patata cruda, se aplica en capas espesas y se deja reposar durante quince minutos. A continuación aclarar con agua tibia. Imprescindible para bajar la hinchazón de los ojos.

Miel: Tienen poder regenerador. Va muy bien para acabar con las ojeras. Una cucharadita de miel diluida en medio vaso de agua tibia. Empapa un algodón en esta solución y dejar reposar sobre los ojos durante diez minutos. Aclarar con agua fría.

Tomate: Tiene propiedades preventivas y curativas para cierto cánceres, enfermedades cardiovasculares y degeneraciones del sistema nervioso, gracias a sus vitaminas, sales minerales, oligoelementos y su alto contenido en licopeno, molécula con gran poder antioxidante.

Nuez: Aporta proteínas, hidratos de carbono, notable cantidad de fibra, calcio y potasio. Posee efecto hipoglucémico. Según la Universidad de Harvard, comer cinco nueces a la semana reduce en un 30 por ciento las enfermedades cardiovasculares.

Legumbres: Resultan imprescindibles en la dieta debido a su alto contenido en hidratos de carbono. Las lentejas mejoran el tránsito intestinal. Las alubias son muy beneficiosas para los diabéticos y los garbanzos reducen el colesterol en sangre.

Yogur: Fortalece las defensas, reduce el colesterol, aparte de aportar proteínas de alto valor biológico, con todos los aminoácidos esenciales, minerales como calcio, fósforo y vitamina A, D y del complejo B. Es un buen aliado frente a la anorexia, osteoporosis, úlcera gastroduenal, diarrea, estreñimiento y colon irritable. También es una magnífica mascarilla que aplicada durante diez minutos nutre y tersa la piel.

Leche: Rica en nutrientes tan valorados como el calcio, minerales, y proteínas, la leche activa las defensas y reaviva las funciones vitales hasta conseguir una eficaz acción antiedad. El ácido lácteo aumenta la permeabilidad de la piel, asegurando la absorción de los elementos activos de los productos. El resultado es una piel firme, luminosa y radiante.

Higo: Es el perfecto protector y fortalecedor de la piel del rostro. Rico en hierro, calcio, potasio, magnesio resulta ideal para fortalecer el cabello y regenerar la piel.

Verduras: Protegen frente al cáncer de pulmón, vejiga, esófago y laringe gracias a los carotenos y a su acción antioxidante. Además aportan vitamina C, ácido fólico, sales minerales y fibra, lo que las hace indispensables. Las zanahorias, por ejemplo, resultan esenciales para la vista, la piel, los tejidos y el funcionamiento del sistema inmunológico. También son útiles para prolongar el bronceado.

Aceite de oliva: Rico en ácidos grasos, disminuye la hipercoagulación de la sangre, reduce la trombosis y los infartos de miocardio. Tanto si se toma la aceituna como el aceite, el consumo resulta beneficioso para el hígado y la vesícula biliar.

Sabiendo las propiedades y beneficios de estos productos naturales, los laboratorios cosméticos han formulado hidratantes, tónicos y un sin fin de productos de belleza con texturas y olores muy agradables. A tener en cuenta: "Cellular Elixir", de Lancaster, con extracto de higo. Mascarilla Capilar Ultra Suave de Garnier, con higo. "Crema Eclat du Jour", de Claris, con extracto de naranja. "Hidratante Beyond Moisture Essence", de la línea Aquamilk de Lancaster. "Crema Nivea Vital", con vitaminas de semilla de uva. Mascarilla "Masque Éclat Purifiant", de la línea Le Cheuve de Carita. Contorno de ojos "Baume Efficace de Sisley", con fitoestimulinas de tomate.

Fonte: <http://www.guiadelgolfo.com/articulo.php?id=855&edicion=81> - março de 2007 - www.apitrack.com (notícias Apitrack)

6 - Produtores querem aprender técnicas

O interesse em atualizar conhecimentos sobre técnicas de manejo, coleta e produção do mel e derivados, para produzir mais e melhor e expandir mercados, fez com que mais de 400 apicultores de Sorocaba e várias cidades da região lotassem o Teatro do Sesi, quarta-feira, durante o 2º Seminário Regional de Apicultura.

O público superou a expectativa da Associação dos Técnicos Apícolas de Sorocaba (Apta), organizadora do evento, em parceria com o Sindicato Rural de Sorocaba, Sebrae, Sesi, Prefeitura e Sorocaba e Região Convention & Visitors Bureau. Os questionamentos feitos durante as palestras e as considerações dos apicultores a respeito do evento, a serem encaminhadas à Apta, deverão ser um termômetro para a programação de cursos e treinamentos, visando à profissionalização cada vez maior dos produtores apícolas, afirma o presidente da Apta, Alcindo Alves.

Para o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Gomercindo Corrêa da Cunha, o mercado apícola nacional está amadurecido e vive um bom momento, apesar do Brasil explorar apenas um quarto da sua potencialidade, quando a média de produção das colméias pode ser triplicada, com o apoio de entidades como o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e outras parcerias. "Hoje há toda uma conjugação de esforços para atender os nossos objetivos, inclusive o apoio das três esferas de governo, para elevar a apicultura brasileira ao nível em que merece estar", destaca. E há um reconhecimento internacional quanto à profissionalização do agronegócio no Brasil, acrescenta Cunha. Ele apresentou no seminário a palestra "A Conjuntura Apícola Nacional e Internacional e Gestão da Confederação Brasileira de Apicultura".

Produção com qualidade

O seminário começou com palestra sobre “Associativismo”, apresentada pelo presidente da Associação Paulista dos Apicultores Criadores de Abelha Melíferas Europeias (Apacame), Constantino Zara Filho. Ele ensinou como formar e manter viva uma associação e os benefícios decorrentes do trabalho associativista e citou a própria Apta como exemplo, ao destacar que os 23 anos de atividade.

O consultor Armindo Vieira do Nascimento Júnior, de Contagem (MG), orientou a platéia sobre os “Aspectos Nutricionais e Farmacológicos dos Produtos das Abelhas”, historiando sobre o poder energético, vitamínico e imunizador dos alimentos e, especialmente, do mel, própolis e pólen. E a professora Lídia M.R.C. Barreto, da Universidade de Taubaté (Unitau) detalhou aos apicultores as inovações quanto à “Produção de Pólen, Manejo, Coleta e Processamento”, diante de um mercado cada vez mais exigente em termos de qualidade do mel e derivados.

As alternativas de produção para a apicultura orgânica - outro segmento crescente - foram mostradas pelo diretor técnico da Breyer, Ernesto D.H.Breyer, de União da Vitória (PR), que orientou, inclusive, quanto à certificação do mel orgânico. Os apicultores conheceram, também, histórias de sucesso no ramo apícola vivenciadas pelos produtores ligados à Associação dos Apicultores de Piedade, Ibiúna e Região.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal Cruzeiro do Sul - SP - Seção: Região - Data: 01/03/2007 - Estado: SP

7 - Piauí: Estado distribui colméias para apicultores capacitados pelo Sebrae

Picos/PI - A Federação das Entidades Apícolas do Estado do Piauí, Feapi, em parceria com a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (Codesvaf) e com o Sebrae estadual, irá distribuir colméias para os apicultores da microrregião de Picos, cidade do centro-sul do Piauí, localizada a 306 quilômetros de Teresina. “Serão beneficiados os produtores capacitados pelo Sebrae”, informa o presidente da Feapi, Antônio Leopoldino Dantas Filho. “Vamos realizar uma licitação com os fabricantes para iniciarmos a distribuição a partir do final do mês de maio”, acrescenta o presidente. A gerente do Escritório do Sebrae em Picos, Ana Mary Leal Dias Bezerra, fala com entusiasmo sobre a iniciativa. “Essa parceria é fundamental para conferirmos o resultado dos treinamentos realizados”. Segundo Ana Mary, a distribuição é destinada para os integrantes do projeto Casa Apis, que é formado por duas cooperativas e 10 associações de apicultores.

O Agente de Desenvolvimento Rural José Erivan e o técnico da Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes, José de Anchieta, estão selecionando os enxames mais fortes para montar o apiário matriz. “Serão oferecidas oficinas sobre práticas de multiplicação de enxames”, informa Ana Mary. Segundo a gerente, o objetivo é a melhoria genética das abelhas para aumentar a produtividade e aperfeiçoar a qualidade do mel. Apicultura no Piauí O Piauí produz cerca de 4 mil toneladas de mel por ano. No ranking nacional de exportações brasileiras, de janeiro a maio de 2006, o Piauí ficou em 6º lugar, com US\$ 739,26 mil exportados, atrás apenas dos estados de São Paulo, Ceará, Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul. Com uma população de 77 mil habitantes, o município de Picos também é conhecido como “Cidade Modelo”, sendo um dos principais entroncamentos da região Nordeste. Pólo produtor de mel, é um grande centro comercial da região centro-sul do Estado e a sua área de influência econômica alcança mais de 60 cidades piauienses.

Serviço: Carteira de Projetos de Apicultura do Sebrae no Piauí - (86) 3216-1333 - Gerente Francisco Holanda – (86) 8815-9476 - Escritório do Sebrae em Picos - (89) 3422-3919 - Gerente Ana Mary Leal Dias Bezerra - (89) 8802-6794 - Francisco Magalhães.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 28/02/2007 - Estado: RS

8 - Fiscais apreendem 700 kg de alimentos

Cerca de 700kg de produtos lácteos e de mel foram apreendidos, na manhã de ontem, em operação conjunta da Secretaria de Agropecuária e Abastecimento e da 3ª Companhia de Missões Especiais da Polícia Militar. A fiscalização foi realizada em estabelecimentos da Região Central e da Zona Norte de Juiz de Fora. No Centro, três das oito lojas inspecionadas apresentavam produtos irregulares. A maioria dos laticínios - requeijão, manteiga, ricota, mussarela, e parmesão -, e os potes de mel estavam sem selo de inspeção sanitária. Já as 30 peças de queijo minas padrão apreendidas na Zona Norte apresentavam Selo de Inspeção Federal (SIF) falso. Considerado impróprio para o consumo humano, o material foi inutilizado no Aterro Sanitário.

Fonte: WebApacame - Veículo: Tribuna de Minas - Seção: Geral - Data: 28/02/2007 - Estado: MG

9 – Roraima: apicultores recebem capacitação em informática

Cantá/RR - Quarenta apicultores e familiares dos produtores de mel, no município de Cantá (RR) recebem, na próxima sexta-feira (2), os certificados de participação no Curso de Informática. O treinamento, que teve início em janeiro, faz parte de uma parceria entre o Sebrae em Roraima, Senac no Estado e Associação de Apicultores do Município do Cantá (Apis/Cantá). Os 40 participantes foram divididos em quatro turmas, para aulas no turno da manhã, tarde e noite. O curso é ministrado por um membro da associação que recebeu capacitação do Senac. No treinamento, de duas horas diárias, os alunos têm noções básicas de informática, nos programas Windows, Excel e Word. O gestor do projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis), Alzir Mesquita, explicou que o curso será de grande utilidade no dia-a-dia das atividades apícolas dos produtores de mel do Cantá. “Eles estarão capacitados para informatizar seu empreendimento na área de produção de mel, podendo preparar e registrar todo o processo produtivo, seus quantitativos, entrada e saída de produtos, de forma informatizada”, comentou Mesquita. O gestor do projeto disse ainda que o curso também servirá para a própria associação, já que os participantes são membros da Apis/Cantá. Serviço: Sebrae em Roraima – (95) 3623-1700 - Edilson Rodrigues

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 27/02/2007 - Estado: RS

10 - Dirigente reclama que faltam apicultores no país

Carlos de Oliveira/Agência BOM DIA

Constantino Zara Filho: “Produtividade pode ir a 200 mil toneladas por ano”. Constantino Zara Filho diz em Sorocaba que setor pode quadruplicar

O presidente da Apacame (Associação Paulista de Apicultores Criadores de Abelhas Melíferas Europeias), Constantino Zara Filho, disse ontem, durante o 2º Seminário Regional de Apicultura, em Sorocaba, que faltam apicultores no Brasil.

Hoje são 350 mil e cerca de 80% deles são pequenos produtores, uma característica da apicultura nacional. Esse volume de apicultores tem uma produtividade em torno de 50 mil toneladas de mel por ano, mas há capacidade para quadruplicar, segundo o presidente. A estratégia da entidade para incentivar a adesão de novos investidores nessa área é a organização e a mobilização constantes do setor.

O seminário discutiu a capacitação e o acesso à informação como ferramentas de desenvolvimento da apicultura. Para o presidente da Apacame, o setor está em rápido desenvolvimento, o que pode colocar o Brasil em posição de destaque no ranking de produção e qualidade. “A apicultura é um setor emergente atualmente”.

O Brasil aparece em 11ª posição na produção mundial de mel e quinto em exportação. A curto prazo, segundo o presidente da CBA (Confederação Brasileira de Apicultura), José Gomercindo da Cunha, o país tem de investir para crescer.

Palestrante no seminário, José Gomercindo da Cunha disse que a capacitação dos produtores, com orientação e facilitação às tecnologias, é a base do investimento para fortalecer a apicultura brasileira, associada aos benefícios do Senar.

Fonte: <http://www.bomdiasorocaba.com.br/index.asp?jbd=2&id=158&mat=6634> - 31/3/2007 - Carla de Campos.

11 – SITE interessante

Um SITE interessante: http://www.brasilecola.com/biologia/mel_abelhasbrasileiras.htm

Fonte: Cia da Abelha - Vladimir Stolzenberg Torres - Cachoeirinha – RS – 28/02/2007

12 – Agenda Apícola

IV Seminário de Própolis do Nordeste - III Encontro Nacional de Produtores de Pólen – Iº Seminário Setorial de Compras Governamental: Mel e Pólen na Merenda Escolar. Local: Ilhéus – Bahia - Data: 24 a 26 de outubro de 2007. Realização: - MAPA/CEPLAC; - SEBRAE/BA; - SENAR/BA; - BANCO DO NORDESTE; - BANCO DO BRASIL.

Fonte: Apacame Plenário – 7/03/2007

13 – Boas Idéias e Iniciativas Apícolas

Grupo de Compra de Equipamento em Aço Inoxidável: Atendendo ao solicitado por diversos associados, a APACAME esta realizando mais um grupo de compra, desta feita, de equipamentos em aço inoxidável, possibilitando ao associado adquirir os equipamentos conforme as suas necessidades, tudo em 3 (três) vezes, sem juros, através do Cartão de Crédito VISA ou cheque. Faça o seu pedido, conforme tabela abaixo. Some o valor de todos os itens de que você necessita e divida por três para obter o valor de cada parcela. Você estará comprando por um preço mais baixo e parceladamente. Não perca esta oportunidade.

Equipamentos: (em 3 parcelas): 1 - Centrífuga Inox p/ 8 quadros s/ torneira – 3 X R\$ 324,00; 2 - Centrífuga Inox p/ 12 quadros s/ torneira – 3 X R\$ 400,00; 3 - Centrífuga Inox p/ 16 quadros s/ torneira – 3 X R\$ 474,00; 4 - Tanque decantador p/ 50 kg s/ torneira – 3 X R\$ 220,00; 5 - Tanque decantador p/ 100 kg s/ torneira – R\$ 275,00; 6 - Tanque decantador p/ 200 kg s/ torneira – R\$ 383,00; 7 - Tanque decantador p/ 400 kg s/ torneira – 3 X R\$ 522,00; 8 - Balde Coletor de Mel 15 litros inox c/ peneira em inox – 3 X R\$ 84,00; 9 - Mesa Desoperculadora Inox p/ 20 quadros s/ torneira – 3 X R\$ 310,00; 10 - Torneira corte rápido niquelada – 3 X

R\$ 26,00; 11 - Peneira p/ Decantador 50/100/200 kg – 3 X R\$ 58,00; 12 - Peneira p/ Decantador 400 Kg – 3 X 72,00; 13 - Derretedor de cera a vapor – 3 X R\$ 82,00; 14 - Fumegador grande em aço inox – 3 X R\$ 56,00; 15 - Fumegador para abelha profissional – R\$ 22,00; - 16 - Bandeja para Melgueira em aço inox – 3 X R\$ 24,00; 17 - Formão p/ apicultor em aço inox – 3 X R\$ 6,50; 17 - Caneco soldador de cera – 3 X R\$ 8,00; 18 - Esticador de arame – 3 X R\$ 19,00; - 19 - Carretilha incrustadora de cera – 3 X 12,00.

Temos disponível ainda: Colméias para Jataí, Mandaçaia, Cavaletes p/ Colméias, Protetor contra Formiga, Caixa Isca em Papelão e Madeira, Protetor West para Realeiras, Cúpulas para Criação de Rainhas, Embalagem de Isopor p/ Geléia Real. Agora é com você. Compareça a nossa filial e faça o seu pedido, pagando no ato a primeira parcela. Entrega dos equipamentos: imediato, quando disponível. – Preço posto na APACAME, em São Paulo/SP. Encerra no dia 20/Março/07. A Diretoria - APACAME - 28 anos.
Fonte: Apacame Plenário – 7/03/2007

14 - Piauí: Uespi e BNB assinam convênio para criação de apiário

Teresina/PI - Fomentação da pesquisa com abelhas, difusão tecnológica e desenvolvimento sustentável da Região Norte do Piauí. Esses são alguns dos benefícios da parceria entre a Universidade Estadual do Piauí (Uespi) e o Banco do Nordeste (BNB). O convênio do projeto "Apiário-Escola da Uespi Campus de Parnaíba", será assinado nesta quarta-feira (7), às 8h30, no Palácio de Karnak, pela reitora da Universidade, Valeria Madeira, com a presença do superintendente do BNB no Piauí e do governador Wellington Dias.

O projeto visa implantar um apiário com abelhas africanizadas com finalidade didática para os alunos dos cursos de Agronomia e Biologia do Campus de Parnaíba, além de capacitar novos e antigos apicultores da região. As metas do projeto vão desde incentivar alunos do curso de Agronomia e Biologia a se especializarem em apicultura, treinamento de produtores de mel, mapeamento das florestas do Piauí à elaboração de um sistema de produção com linguagem acessível aos produtores familiares.

O projeto Apiário-Escola da Uespi Campus de Parnaíba conta ainda com a parceria da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro Regional de Assessoria e Capacitação e Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí. A Embrapa dará apoio técnico no sentido de orientar a metodologia de anotações e avaliações dos resultados, além de ceder espaço físico. O Cerac divulgará os resultados e o Cefet trabalhará no desenvolvimento conjunto de um Desumificador de Mel.

Todo o projeto será gerenciado pela Universidade Estadual do Piauí com a coordenação do curso de Agronomia. Além de disponibilizar alunos e professores, a Uespi fará transporte dos colaboradores de projeto. Durante a implantação, os estudantes dos cursos de Agronomia e Biologia terão aulas teóricas e práticas. O valor total de implementação do projeto está orçado em cerca de R\$ 74,4 mil. A iniciativa conta, ainda, com o apoio do Cefet, Embrapa Meio Norte/Parnaíba e do Centro Regional de Assessoria e Capacitação (Cerac).

Piauí em Números: na ocasião, também ocorrerá lançamento da sétima edição do livro Piauí em Números, produzido pela Fundação Cepro e Secretaria de Planejamento (Seplan), com apoio do BNB, com recursos do Fundo de Apoio às Atividades Sócio-Econômicas (FASE). Segundo o superintendente Agostinho Neto, "o lançamento do livro Piauí em Números e o convênio com a Uespi retratam a estreita parceria entre o BNB e o Governo do Estado, no sentido de disseminar o conhecimento e levar desenvolvimento a todo o Estado do Piauí". Antônio Alencar.

15 – Novos requisitos para aprovação de produtos apícolas

Dias atrás recebeu-se da CBA (Sr. Cunha), o Ofício Circular/DILEI/CGI/DIPOA nº 04/2007, de 27/02/2007, no qual MAPA divulga o estabelecimento de novos requisitos para aprovação de Produtos apícolas adicionados de extratos vegetais na condição de aromatizantes. A citada resolução ainda lembra que, a análise dos rótulos de produtos apícolas adicionados de ingredientes não apícolas continua centralizada na DILEI/CGI/DIPOA, conforme disposto no Ofício Circular nº 008/2006/DILEI/CGI/DIPOA.

Assim, os interessados em obter maiores informações, devem acessar o site do MAPA: www.agricultura.ov.br, link SISLEGIS.

16 - Pelotas: apicultores participam de curso sobre liderança

Pelotas/RS - Apicultores da Região Sul do Estado serão beneficiados com um curso destinado à formação de lideranças. A iniciativa é do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Rio Grande do Sul (Sebrae/RS), por meio do programa “Juntos para Competir”, desenvolvido em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul). O curso “Sebrae Ideal” (Instituto de Desenvolvimento de Empresários e Administradores Líderes) terá início no próximo dia 17 de março, em Pelotas, município distante 251 quilômetros de Porto Alegre, e terá 96 horas de duração. A atividade se estenderá até agosto. São oferecidas 20 vagas.

A ação contemplará produtores ligados à Associação de Apicultores da Zona Sul (Apisul), com sede em Pelotas, e de municípios da região, como Canguçu, Rio Grande e Piratini. “Se ocuparmos todas as vagas, o investimento deverá ser de R\$ 40,00 mensais”, explica o apicultor José Firpo, da Apisul, encarregado das inscrições.

A consultora do Sebrae/RS, Iara Dutra, explica que as aulas do curso, dividido em 12 módulos, ocorrerão quinzenalmente aos sábados. O programa Sebrae Ideal incentiva o desenvolvimento de lideranças para contribuir com o crescimento de empresas, comunidades e regiões em que é aplicado. As atividades contemplam temas como a oratória, a atuação em processos de negociação, a condução de reuniões e de eventos e o comportamento em situações que exijam performance pública. Também são abordados temas como o planejamento e a tomada de decisões.

Ainda em março, será oferecido aos apicultores da Região Sul um curso sobre gestão rural, ministrado pelo Senar. Iara destaca que os apicultores passaram a ser atendidos pelo “Juntos para Competir” no início de 2006, com a implantação do Pólo de Apicultura da Região Sul, projeto ligado aos Pólos Regionais de Apicultura. Os pólos compreendem ainda a Região Metropolitana de Porto Alegre, o Litoral, o Noroeste, a Serra e o Vale do Caí, Sinos e Paranhana. O objetivo é identificar e estruturar os principais pólos apícolas do Estado, buscando o aumento da comercialização do mel em 10% até o final de 2007 e em 15% até o final de 2008.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS: (51) 3216.5123 ou (51) 3216.5182 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS: (51) 3216.5006 - Sebrae Sul: (53) 3225.0541

17 - Notícias sobre a Reunião da Câmara Setorial do Complexo Apícola – MAPA: novembro/2006 e janeiro/2007.

a) Por Rodamés Rovaro (7/02/2007)

Prezados colegas,

Com relação a reunião da Câmara Setorial, nos quais um dos temas era discutir o Manual do Apicultor, a situação ficou da seguinte forma: Em função da complexidade do assunto e do consenso de todos foi determinado a criação de vários grupos de trabalho com a finalidade de definir todo o complexo da Apicultura. Os grupos são os seguintes:

Grupo 1 - Levantamento de referencias (legislação); - Grupo 2 – Terminologia; - Grupo 3 - Padronização de Equipamentos, Utensílios e Insumos; - Grupo 4 – Rastreabilidade; - Grupo 5 - Boas Praticas Apícolas.

Cada grupo já tem data de reuniões pré estabelecidas. Um abraço, Radamés Zovaro - Caieiras - SP - zovaro@zovaro.com.br - Visite o nosso site: www.zovaro.com.br

b) – Por Grupo Colméias – Rede Abelha (29/11/2006)

A Rede Abelha participa da 2ª Reunião da Câmara da Apicultura – Brasília. A Rede Abelha participou da 2ª Reunião da Câmara da Apicultura em Brasília, dia 17 de novembro de 2006. A Reunião aconteceu no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, contando com um conjunto de instituições que atuam na cadeia da apicultura, dentre as quais CBA, ABEMEL, UNICAFS, REDE ABELHA, OCB, MAPA, EMBRAPA, Ministério da Saúde, BB, BNB, BASA, SEBRAE,...

A Rede Abelha esteve representada por Paulo Palhano, Secretaria Executiva da Rede Abelha, visto que é o suplente da UNICAFS. A reunião foi coordenada pelo Presidente da CBA, Sr. José Gomercindo Corrêa da Cunha. Paulo Palhano faz um resumo dos principais pontos dialogados e definidos na reunião:

A reunião foi interessante e posso dizer que valeu a pena ter participado, seja pela forma democrática como os assuntos foram tratados com a opinião de todos, seja pela diversidade de assuntos de interesse que estiveram em pauta ou mesmo pelas decisões que foram aprovadas. Aproveito para apresentar um relatório/resumido dos temas em pauta:

01 - Embargo do Mel: - governo resolveu todas as pendências e encaminhou para a União Européia - UE. Agora, depende da inspeção UE que deve fazer o julgamento do material que foi apresentado pelo MAPA/Brasil; todos as análises foram feitas, num total de 210 amostras. Esta sendo preparado um Plano de coleta para 2007 visando a verificação dos resíduos no mel. Mas, tudo depende do orçamento 2007 que deve atingir uma cifra de R\$ 10 milhões.

O governo disse que tinha um conjunto de laboratórios e estava credenciando uma rede de outros laboratórios visando atender a demanda; apesar do dever de casa ter sido feito pelo governo, não há

um tempo definido para obtermos as respostas da UE, pois o assunto é tratado em um comitê composto por 25 países; uma boa notícia é que apesar de ter havido o embargo, as exportações não caíram. Percebeu-se ser necessário maior divulgação por parte do governo da real situação - passos dados, negociações - para que todos envolvidos possam ficar cientes do processo.

02 - Instituições Financeiras: - as várias instituições financeiras, como Banco do Brasil, Banco do Nordeste do Brasil, Banco da Amazônia; fizeram apresentações de suas ações frente a agricultura familiar e apicultura; podemos perceber algumas questões: - a) existe fontes de financiamento para apicultura; - b) falta projetos para serem apresentados aos bancos; - c) é considerado baixíssimo o volume de recursos "tomados como empréstimos" aos bancos; - d) o volume maior vem das operações do PRONAF; - e) uma proposição foi de realizar curso de formação para técnicos que elaboram projetos.

03 - Plano de Fortalecimento da CBA: - a Confederação apresentou um super plano que envolve diversos eixos: estrutura física, constituição de uma rede virtual, eventos de formação; a Fundação Banco do Brasil disse que iria aportar R\$ 500 mil; foi solicitado que o MAPA venha a apoiar o plano.

04 - Centro de Excelência em Apicultura Horst Kavelage EPACRI/SC: - apresentado estudos para implantação em Santa Catarina de um Centro de Pesquisa para atuar na Cadeia Produtiva da Apicultura no valor de R\$ 6 milhões; mas não teve nenhum apoio explícito financeiro.

05 - Plano de Avaliação de Conformidade - Regulamentação dos Charopes/Misturas/Própolis/Rotulagem: - foi definido grupo de trabalho para apresentar proposta que encontra-se uma regulamentação para o setor, sendo estudada pelo governo; Mapa e Anvisa estão estudando e deverão apresentar resultados na reunião dia 23/01/2007 em São Paulo. Formou-se grupo de trabalho coordenado pela ABEMEL e MAPA.

06 - Nova Reunião e Seus Temas: apresentamos três assuntos para serem discutidos: - a) programa compra direta da produção/valor total por produtor; - b) análise de mel; - c) certificação de mel orgânico; - d) comuniquei o encontro anual da rede abelha de 18 a 20 de dez/2006 na Paraíba; - e) regulamentação da criação das abelhas nativas. Nova reunião ficou agendada para São Paulo, com local a ser definido, prevista para o dia 23 ou 24/01/2007.

Creio, disse Paulo Palhano, a nossa presença como Rede Abelha numa parceria com a UNICAFS serviu para apresentar nossa opinião sobre os temas em pauta, sugerir temas para as próximas reuniões, mas sobretudo, a Rede Abelha ganhou em visibilidade, tanto para aqueles que estão no interior da cadeia produtiva da apicultura, como para aqueles que estão no governo. Grupo Colméias - Rede Abelha.

18 - Notícias da CBA

Nome: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA; Endereço: UFRGS -Av. Bento Gonçalves nº 7712; - Bairro: Agronomia; - CEP: 91540000; - UF-Município: RS - Porto Alegre
E-mail: jgcc@terra.com.br; - Site: <http://www.cba.bio.br>

Assunto: PARCERIA CBA-FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL

Mensagem: Dentro do escopo da parceria firmada com a FBB-FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL na pessoa de seu Presidente Dr Jaques Penna e CBA- CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA, a

disponibilização de recursos para realização de cinco Fóruns Regionais e um Nacional foram consolidadas em reunião com o Diretor de Marketing Institucional da FBB, Sr Claiton Mello em 01/03/2007 na sede da FBB em BRASÍLIA-DF.

I Fórum de Apicultura da Região Centro-Oeste-CBA 16 e 17 de Maio - CUIABÁ-MT; - I Fórum de Apicultura da Região Sudeste - CBA - 01 a 02 Junho - BELO HORIZONTE-MG; - I Fórum de Apicultura da Região Sul - CBA - 6 e 7 Julho - SANTIAGO - RS; - I Fórum de Apicultura da Região Nordeste-CBA - 16 e 17 Ago PORTO SEGURO-BAHIA ; - I Fórum de Apicultura da Região Norte-CBA - 10 e 11 Outubro - BELÉM-PARÁ; - I FÓRUM ASSOCIATIVO NACIONAL DE APICULTURA - DEZ 2007 - TERESINA - PIAUÍ . José G.C.Cunha - Presidente da CBA

Fonte: WebApacame – 8/03/2007 - www.apisguia.com.br -

19 - Mel de abelha nativa pode combater bactérias

Fernanda Yoneya

Um estudo desenvolvido pelo Instituto de Biociências, da Universidade Estadual Paulista (Unesp), câmpus de Rio Claro (SP), avaliou, com resultados positivos, a atividade antibacteriana do mel da abelha nativa sem ferrão. Segundo o biólogo Hércules Menezes, professor da Unesp, até agora, várias propriedades - antibacteriana, antifúngica, cicatrizante e antioxidante - haviam sido relacionadas ao mel, mas poucos estudos comprovavam essas propriedades.

"Investigamos a atividade antibacteriana do mel de uma espécie de abelha indígena, que não tem ferrão e pode ser criada com mais facilidade", diz. O biólogo conta que o mel foi testado em presença de dez diferentes bactérias. Os resultados indicaram que 50% apresentaram sensibilidade ao mel. "Utilizamos o mel da abelha irai. Hoje são conhecidas cerca de 400 espécies nativas no País", diz Menezes, ressaltando que "os resultados apontam para um excelente potencial terapêutico do mel." As espécies mais populares são a jataí, urucu, tiúba, jandaíra, borá e mandaçaia.

USO INDISCRIMINADO: Na opinião do biólogo, os ganhos para a pecuária seriam muitos, em razão do uso indiscriminado de antibióticos nas criações, que tem como principal consequência o surgimento de bactérias resistentes aos mais variados medicamentos. Segundo Menezes, os estudos estão avançando e o próximo passo é ir testando, gradativamente, o mel de outras espécies de abelhas em outros tipos de microrganismos, e a idéia é utilizá-lo tanto in natura, como na composição de cremes, pomadas, medicamentos e outros produtos. O professor explica, no entanto, que o processo é rigoroso, pois a fabricação desses produtos é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). "Estamos procurando parceiros na iniciativa privada que estejam interessados em participar do projeto e levá-lo adiante", afirma. "Por enquanto, ainda não há experimentos práticos no campo, mas a previsão é otimista, considerando a busca crescente por soluções naturais."

Fonte: WebApacame - Veículo: O Estado de São Paulo - Seção: Agrícola - Data: 19/04/2006 - Estado: SP

20 – Assunto: Comércio Exterior - Certificado Fitossanitário na Exportação

É uma declaração sanitária feita pelo departamento competente do Governo do país exportador, atestando que os produtos embarcados estão livres de contaminação e infecções. Os Certificados

serão emitidos para atestar a qualidade fitossanitária na origem das cargas de produtos vegetais e animais. Sempre que o produto exportado é de origem animal ou vegetal, ou seja, para a exportação de alimentos in natura, o Certificado Fitossanitário é requerido, sob pena de a mercadoria não ser liberada, para entrada, no país importador. O Certificado é emitido pelo órgão local do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no caso do Brasil.

Já na importação, para a entrada no Brasil de animais vivos (cães, gatos e pássaros de vida doméstica), deve-se apresentar certificados de sanidade do animal e de vacinação anti-rábica. No caso de plantas, somente certificado fitossanitário. Pelo presente documento certifica-se que as plantas, frutas, animais ou produtos descritos no certificado foram inspecionados de acordo com procedimentos adequados e estado livre de pragas quarentenárias e praticamente livres de outras pragas nocivas, considerando que se ajustam à legislação fitossanitária vigente no país importador.

A dificuldade de se identificar com correção o estado fitossanitário dos produtos que chegavam aos postos de fronteira do Ministério da Agricultura, aliado a necessidade de se conferir credibilidade internacional à Certificação Brasileira, levaram o País a implementar um sistema de Certificação Fitossanitária que atestasse o real estado fitossanitário do produto ainda dentro da "porteira" da propriedade rural, como resultado do acompanhamento do seu ciclo produtivo por profissionais ligados à assistência técnica, e serviria então, de base para a emissão do Certificado Fitossanitário Internacional.

A implementação deste sistema teve início em dezembro de 1998 com a publicação da Instrução Normativa n.º 246, que foi posteriormente substituída pela I.N. n.º 6/2000, ambas estipulando as regras para a Certificação Fitossanitária Vegetal, cujo documento comprobatório passa a se denominar Certificado Fitossanitário de Origem - CFO. Também temos o Certificado Fitossanitário de Origem Consolidado – CFOC. A emissão de CFOC se dará quando da certificação em unidade centralizadora.

Os artigos 7º e 8º, da Instrução Normativa supra citada tratam: Art.7º. O CFO terá validade de até 30 (trinta) dias para culturas perenes e de até 15 (quinze) dias para culturas anuais, a partir de sua emissão em 3 (três) vias, com a seguinte destinação: I - 1ª. via: para o produtor; - II - 2ª. via: para a instituição executora da defesa sanitária vegetal na unidade da federação; - III - 3ª. via: para o emitente; - Parágrafo único. O CFO só terá validade no original e sem rasuras.

Art. 8º. O CFOC terá validade de até 15 (quinze) dias, a partir de sua emissão em 3 (três) vias, com a seguinte destinação: I - 1ª. via: para o proprietário do estabelecimento; - II - 2ª. via: para a instituição executora da defesa sanitária vegetal na unidade da federação; - III - 3ª. via: para o emitente; - Parágrafo único, O CFOC só terá validade no original e sem rasuras.

Os Engenheiros Agrônomos e Florestais, bem como os Veterinários, são os profissionais habilitados para a emissão do CFO, sempre respaldados pelo Ministério da Agricultura, nas suas respectivas áreas de competência, após aprovação em treinamento específico, organizado pela instituição executora da defesa sanitária vegetal na unidade federativa, sob credenciamento.

Fonte: www.sebrae.com.br - Publicado em: 05/05/2006

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