

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 – Um minuto de Reflexão; 2 – Paraná: curso orienta veterinários sobre manejo e doenças das abelhas; 3 - Encontro reúne produtores de cachaça e mel em Franca; 4 - Miniprojetos injetam US\$ 6 mi no Cerrado; 5 – Cooperativismo; 6 – Cursos de implantação orientada – CIO” de Boas Práticas de Fabricação - BPF e do sistema HACCP/APPCC nas unidades industriais (agroindústrias) processadoras de mel (entrepósitos e casas de mel); 7 – CONVITE - 8ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas; 8 - Israel/Síria/Líbano: o supermel da Galiléia; 9 - Amapá: Estado prepara o 2º Seminário de Apicultura e Meliponicultura; 10 - Agrotóxico mata abelhas no interior de SP; 11 - Espanha perde el 6% de las colmenas por el síndrome de despoblamiento de las abejas; 12 - Ya hay abejas africanizadas en B.C; 13 – Código Alimentario – Botulismo; 14 - Encontro reúne produtores de cachaça e mel em Franca; 15 – DICAS - Estrato para caixas iscas; 16 - Apicultor e agricultora são exemplos do financiamento do Pronaf; 17 – Produtores do RS apostam na diversidade de produtos apícolas; 18 - Exportações de mel recuam 11,3%; 19 - Apicultores se esforçam para voltar a exportar para a União Européia; 20 – Receitas com Mel: Pão de Mel Recheado.

---

**1 – Um minuto de Reflexão**

- "Meu interesse está no futuro, pois é lá que vou passar o resto de minha vida." - Charles Kettering

- Ouvir Estrelas, por Olavo Bilac (escritor e poeta)

- Ora (dizeis) ouvir estrelas! / Certo perdeste o senso! E eu vos direi, no entanto, / Que, para ouvi-las, muita vez desperto / E abro a janela, pálido de espanto. / E conversamos longo tempo, enquanto / A Via Láctea, como um pálio aberto, / Cintila. E, ao vir o sol, saudoso e em pranto, / Ainda as procuro pelo céu deserto. / Dizeis agora: - Treloucado amigo! / Que conversas com elas? Que sentido / Tem o que dizem quando estão contigo? / E eu vos direi: - Amai para entendê-las, / Pois só quem ama pode ter ouvido / Capaz de ouvir e de entender estrelas!

- " Você faz suas escolhas, e suas escolhas fazem você. " - Steve Beckman

---

**2 – Paraná: curso orienta veterinários sobre manejo e doenças das abelhas**

Curitiba/PR - Ministrado pelo médico veterinário Gustavo Nadeu Bijos, consultor do Conselho Federal de Medicina Veterinária e do Sebrae, o curso visa capacitar os profissionais da Secretaria da Agricultura que tem entre suas atividades o acompanhamento da apicultura (criação comercial de abelhas).

“São 40 horas de aulas onde os participantes aprendem a enfrentar os desafios e a dar conta das demandas do segmento apícola paranaense, especialmente aqueles relacionados à sanidade e industrialização do mel e seus subprodutos”, explicou Roberto de Andrade Silva, médico veterinário da Secretaria. O curso é inédito para os profissionais da Secretaria da Agricultura, e termina nesta sexta-feira (19).

Com aulas teóricas e práticas o curso aborda temas que vão do histórico da apicultura aos diversos tipos de manejo com as abelhas. No campo, os médicos veterinários conhecem técnicas para o aumento da produtividade das colméias e a maneira correta de trabalhar o derretimento da cera para a produção de lâminas de cera alveolada.

As principais pragas e doenças que atacam as abelhas, o ciclo de vida, como acontece a reprodução, a estrutura do ninho, organização e trabalho desses insetos, e a colheita do mel, também são temas das aulas.

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 18/10/2007 - Estado: RS

---

### **3 - Encontro reúne produtores de cachaça e mel em Franca**

Agricultores da região de Franca começaram a investir na produção de mel e de cachaça. O SAI (Sistema Agroindustrial Integrado), órgão ligado ao Sebrae, quer saber quem são e onde estão estes produtores.

A idéia é uni-los e, com isso, profissionalizar o negócio. Para isso, será realizado, no dia 10 de novembro, o primeiro Encontro de Produtores de Mel e Cachaça de Franca e região. O evento será promovido no Parque de Exposições "Fernando Costa" pelo SAI em parceria com a Prefeitura de Franca.

Os organizadores do evento esperam a participação de mais de 200 pessoas das duas áreas. Maycon Freitas, responsável pela parte de apicultura do SAI, acredita que mais de dez pessoas trabalham na produção de mel. "O que sabemos é que eles não conseguem sobreviver apenas do mel. A apicultura é a segunda ou até a terceira atividade de geração de renda. Vamos trabalhar para uni-los em grupos e assim aumentar a produção", disse.

Os técnicos do SAI calculam que 14 agricultores da região investem na produção de cachaça. São produtores de Igarapava, Patrocínio Paulista, Itirapuã, Restinga e Ribeirão Corrente. Entre eles está João Souza Faleiros, de Ribeirão Corrente, que teve a cachaça considerada a melhor do Estado em três concursos nos quais participou em Araraquara.

Fonte: WebApacame – Veículo: Comércio da Franca - Seção: Região - Data: 16/10/2007 - Estado: SP

---

### **4 - Miniprojetos injetam US\$ 6 mi no Cerrado**

Um programa que financia, a fundo perdido, pequenas atividades de desenvolvimento rural no Cerrado aplicou US\$ 6,720 milhões na região nos últimos 13 anos, beneficiando 8.600 mil famílias. Os projetos abrangem de apicultura a artesanato, passando por extrativismo, recuperação de bacias hidrográficas e manejo ambiental, com objetivo de gerar renda e preservar esse bioma que ocupa 25% do território brasileiro e reúne cerca de 6.400 espécies de plantas.

Criado em 1994, o PPP-Ecos - Programa de Pequenos Projetos Ecosociais já beneficiou 236 iniciativas de camponeses, indígenas e quilombolas em 14 unidades da Federação, como Minas Gerais, Mato Grosso, Goiás, Distrito Federal e Tocantins.

“Os investimentos estão mudando a perspectiva social dos moradores dessas regiões”, afirma Andréa Lobo, presidente do ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza, que administra o PPP-Ecos. “O programa tornou-se um dos únicos meios de financiar as atividades das cooperativas no cerrado sem burocracia”, diz.

O projeto enfatiza a capacitação técnica de comunidades do Cerrado e a criação de meios para facilitar a venda dos produtos agroextrativistas, como o babaçu, a macaúba, o açaí, o limão-verde e o pequi. “Damos apoio às organizações comunitárias, mas não queremos criar dependência”, declara.

Andréa cita o caso de mulheres que dependiam da renda dos maridos e não tinham perspectiva de mudança de vida, como em Planaltina, uma região administrativa do Distrito Federal. Elas mudaram sua participação familiar depois de fazer um curso com técnicas de agroecologia especificamente voltado para o público feminino e jovem. Hoje, contribuem com o orçamento doméstico e trabalham em associações, como a Cooperativa de Trabalhadores da Reforma Agrária do DF e Entorno.

A presidente do ISPN reconhece que é difícil quantificar as mudanças econômicas no Cerrado como um todo, mas ressalta que há ganhos sociais importantes. Um exemplo é a produção do pequi, fruta amarelo-ouro, típica do Cerrado e usada na culinária. Ele vem transformando a vida dos moradores de Japonvar (MG): todo ano, a colheita do pequi gera cerca de 5 mil empregos e movimenta quase R\$ 1 milhão.

Em 2007, a previsão é que a safra do pequi seja de 15 toneladas, o que garante renda média de R\$ 400 mensais para cada um dos 200 membros da Cooperativa de Produtores Rurais e Catadores de Pequi de Japonvar. Parte da produção, que inclui 600 quilos de castanha-de-pequi e 2 mil litros de óleo da fruta, vai ser exportada.

Vinculado ao GEF (Fundo Global para o Meio Ambiente, na sigla em inglês), o PPP- Ecos abriu um novo edital para este ano e está recebendo novos projetos até 12 de novembro. Há duas linhas de atuação: para projetos em fase inicial, que podem receber até US\$ 30 mil, e para projetos consolidados, que podem receber US\$ 50 mil. Ao todo, o PPP Ecos pretende liberar US\$ 720 mil.

A seleção dos projetos que serão contemplados é feita por um Comitê Gestor Nacional, que avalia a qualidade e a abrangência de cada um. O comitê é formado por membros do PNUD, da OIT - Organização Internacional do Trabalho e diversas organizações não-governamentais, como o ISA - Instituto Socioambiental.

Em média, cada projeto dura dois anos. Atualmente, cerca de 100 comunidades estão recebendo apoio direta ou indiretamente com os investimentos do PPP-Ecos. (PrimaPagina/Pnud)

Fonte: WebApacame - Veículo: Ambiente Brasil - Seção: Últimas Notícias - Data: 16/10/2007 - Estado: PR

---

## 5 - Cooperativismo

Andrei R. de Almeida - Mestrando em administração da UFSC andreidealmeida@...

Na hora de fazer o mel, todas as abelhas trabalham juntas. Na hora de defender o grupo, da mesma forma. Esse é um dos exemplos da natureza mais próximos do trabalho cooperativo. E tanto na colméia quanto na cooperativa o dito popular “um por todos e todos por um” é válido.

Desde o início do cooperativismo, a troca de idéias para a solução de problemas comuns foi colocada como prática necessária e insubstituível, sendo esse hábito democrático o que torna possível o exercício de seus representantes desde séculos passados até os dias atuais. O cooperativismo se desenvolve independentemente de território, língua, credo ou nacionalidade e se estabeleceu graças à contribuição de pensadores desejosos de uma economia que realizasse a justiça social e o bem comum.

Em novembro de 1844, alguns tecelões de flanela do vilarejo de Rochdale (Inglaterra) formaram um conselho para buscar uma maneira de se livrar da miséria, e uma série de propostas foi discutida, entre as quais, a criação de um armazém cooperativo de consumo. Desde seu início, um programa contendo a filosofia e as regras práticas de organização e de funcionamento das cooperativas foi então desenvolvido, baseado na idéia de serem pessoas unidas, que trabalham objetivando resultados econômicos e benefícios sociais, cuja consequência natural é o retorno desses resultados em favor de toda a comunidade.

Cabe aos pioneiros de Rochdale o mérito de ter estabelecido regras que todas as cooperativas adotam até hoje. Existem atualmente, no Brasil, mais de 7.500 cooperativas, distribuídas nos diversos ramos, segundo a classificação da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB). Tais cooperativas reúnem aproximadamente 5 milhões de associados, representando 6% do PIB nacional e gerando mais de 171 mil empregos diretos.

Segundo o "Anuário do Cooperativismo Catarinense 2006/2007", Santa Catarina contribui com 283 cooperativas, mais de 672 mil cooperados e com 22.100 mil empregos diretos. As cooperativas, além de desenvolver o espírito de união junto a seus associados, operam de forma e natureza jurídicas, sem fins lucrativos. Têm por objetivos principais a prestação de serviços de qualidade e a educação cooperativista, propiciando o atendimento e auxílio a seus associados, de modo simples, rápido e vantajoso.

Fonte: WebApacame – Veículo: A Notícia – SC - Seção: Opinião - Data: 11/10/2007 - Estado: SC

---

**6 - Cursos de implantação orientada – CIO” de Boas Práticas de Fabricação - BPF e do sistema HACCP/APPCC nas unidades industriais (agroindústrias) processadoras de mel (entrepósitos e casas de mel)**

Prezados integrantes e colaboradores da Rede APIS, com relação ao assunto em epígrafe, informamos que os “cursos de implantação orientada – CIO” de Boas Práticas de Fabricação - BPF e do sistema APPCC nas unidades industriais (agroindústrias) processadoras de mel (entrepósitos e casas de mel), só deverão ser realizados a partir do início do ano que vem (2008).

O adiamento dos cursos se deve a adequação dos mesmos para a realidade e a necessidade do setor apícola, tendo como premissa a simplificação, objetivando assegurar a otimização e a eficácia do processo de implantação das BPF e do Sistema APPCC nas unidades processadoras de mel.

Por oportuno, encaminho o arquivo anexo, com o resultado da consulta preliminar que fizemos sobre a adesão aos os “cursos de implantação orientada – CIO” de Boas Práticas de Fabricação - BPF e do sistema APPCC.

Finalizando, informo que tão logo tenhamos a demanda organizada por Estado, estaremos comunicando aos respectivos Comitês Gestores Estaduais do Programa PAS (SEBRAE, SENAI,...), que por sua vez farão contatos com as empresas interessadas, objetivando a organização e montagem de turmas/grupos de até 10 empresas, com até 03 participantes por empresa participante. Neste contexto, brevemente estaremos enviando um questionário para os entrepostos exportadores de mel, objetivando melhor quantificar a demanda de cursos.

Atenciosamente

Reginaldo Barroso de Resende - Coordenador Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - tel: (61) 3348-7386 / fax: (61) 3447-7630 - e-mail: [reginaldo.resende@sebrae.com.br](mailto:reginaldo.resende@sebrae.com.br).

\*\*\*

Observação:

Estes cursos são ofertados pela Unidade de Apoio à Inovação Tecnológica deste SEBRAE, visando apoiar a implantação das boas Práticas e do Sistema HACCP/APPCC nos entrepostos e casas de mel, com o objetivo atender a uma das novas exigências para exportação de Mel para a Europa, conforme Regulamentos (CE) n.o 852, 853 e 854/2004 do Parlamento e do Conselho Europeu, em anexo.

O referido apoio será realizado através do Programa Alimento Seguro (PAS), executado através de parceria entre o SEBRAE, o SENAI, o SESI, o SENAC e o SESC, no âmbito do seu Plano de Trabalho 2005/2007.

As condições e as metodologias disponibilizadas pelo PAS são as seguintes:

1. Curso de Implantação Orientada (CIO) de Boas Práticas - Setor Indústria

Carga horária: 42 horas - Subsídio PAS/empresa: R\$ 1.360,00 - Contrapartida empresa: R\$ 300,00

2. Curso de Implantação Orientada (CIO) de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Setor Indústria

Carga horária: 68 horas - Subsídio PAS/empresa: R\$ 2.000,00 - Contrapartida empresa: R\$ 700,00

---

**7 – CONVITE - 8ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas**

Envio, a título de informação, a pauta preliminar da 8ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, a realizar-se no dia 31 de Outubro de 2007 (terça-feira), das 09:00 às 17:00 horas, no MAPA –BRASILIA -DF

Atenciosamente,

Reginaldo Barroso de Resende - Coordenação Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - tel: (61) 3348-7386 / fax: (61) 3447-7630 - e-mail: reginaldo.resende@sebrae.com.br

\*\*\*

Brasília - DF, 14 Outubro de 2007

Senhor(a) Representante:

Convidamos Vossa Senhoria para participar da 8ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas, a realizar-se no dia 31 de Outubro de 2007 (terça-feira), das 09:00 às 17:00 horas, no MAPA - BRASILIA - DF

Segue a pauta da reunião:

09:00 - 09:20h - Apresentação da pauta de reunião e aprovação da ata da última reunião  
09:20 - 10:00h – Agenda de Trabalho – Embargo da CE ao Mel Brasileiro - Situação e pendências – Dr. Leandro Feijó - MAPA e Dra Joelma - ABEMEL  
10:00 - 10:30 h - Agenda de Trabalho - Plano de Avaliação de Conformidade – Atualização Dr. Ricardo - Embrapa  
10:30 - 11:20h – Agenda Trabalho- HACCP – Dr Ari Crispin e Prof Paschoal Roob - SENAI  
11:20 – 12:00h – Agenda de Trabalho Legislação – Zona de Amortecimento Titular CS CONAMA -MMA  
12:00 – 14:00h – Intervalo para o almoço  
14:00 – 14:40h –Congresso Brasileiro 2008 BH-MG – Irone Martins – Vice Pres. da CBA  
14:40—15:10h- Participação do Brasil na APIMONDIA 2007 – Melbourne - AUSTRALIA - José Cunha – Presidente da CBA  
15:10 – 15:40h - Consulta Pública 69 - Prorrogação – Mel em Farmácias - Titular CS ANVISA  
15:40 – 16:20h – Conjuntura das Câmaras Setoriais e situação da Câmara Setorial da cadeia produtiva do mel e produtos apícolas- Responsável. Coordenadoria das Câmaras Setoriais e Temáticas - MAPA  
16:20 – 17:00h – Assuntos Gerais: Renovação Empréstimo LEC – MAPA - Programa Nacional de Sanidade Apícola – Comitê Nacional de Sanidade –

Discussão sobre a pauta da próxima reunião e atendimento solicitações da Coordenação-Geral de apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Atenciosamente,

ALBERTO GOMES DA SILVA JÚNIOR - Secretário-Executivo - JOSÉ GOMERCINDO C. DA CUNHA – Presidente

---

## **8 – Israel/Síria/Líbano: o supermel da Galiléia**

Israel/Síria/Líbano - Há mais de 60 anos, Israel e Síria não conseguem chegar a um acordo definitivo de paz. Mas a natureza não respeita as divergências dos homens. Enxames de abelhas com listras negras e amarelas, vindas de Israel, estão produzindo um supermel a partir de uma flor que cresce na Síria e, desde a Antigüidade é conhecida como afrodisíaco.

"As fronteiras são um problema do ser humano, não dos animais", diz o apicultor Efraim Ezov, estabelecido do lado israelense do Monte Hermon, que o país ocupou após a Guerra do Yom Kippur, em 1973. Ele escolheu o local por conta da distância das principais cidades e da agricultura, o que faz com que a flora esteja menos sujeita aos pesticidas.

O Monte Hermon, que divide Israel, Síria e Líbano, abriga cerca de 250 espécies únicas no mundo. "É um ecossistema original, que oferece inúmeras oportunidades de pesquisa", explica o apicultor.

Uma das espécies nativas é a Fécula hermonis, uma flor conhecida pelos árabes como zallouh. Nas crônicas da Grécia e do Oriente, na Antigüidade, o zallouh é mencionado como afrodisíaco. Hoje, produtos à base do extrato da flor são vendidos no mundo árabe com o nome de "Viagra libanês".

Efraim Azov acredita que o pólen do zallouh seja o elemento mais importante para que seu mel tenha um sabor floral único. O produto é comercializado em Israel e no exterior com o nome de "Mel da Galiléia" e vários pesquisadores israelenses estão trabalhando para identificar se ele tem, de fato, propriedades afrodisíacas.

"A colaboração entre as abelhas israelenses e as flores do Monte Hermon começou logo após a Guerra do Yom Kippur, quando o pesquisador Avinoam Danon, um dos maiores especialistas mundiais em flora do Oriente Médio, visitou os lados sírio e libanês da montanha, então ocupados por Israel. Ele trouxe, entre outros exemplares, as primeiras plantas do zallouh vistas em Israel.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Internacional - Data: 16/10/2007 - Estado: RS

---

## **9 - Amapá: Estado prepara o 2º Seminário de Apicultura e Meliponicultura**

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae no Amapá - (96) 3312-2832 - Fernanda Picanço Macapá/AP –

O Amapá realizará nos dias 24 e 25 de outubro o 2º Seminário Estadual de Apicultura e Meliponicultura com o objetivo de difundir e discutir a atividade apícola e as tendências tecnológicas e mercadológicas do setor no Estado.

O evento faz parte do projeto Mel do Amapá, coordenado pelo Sebrae. O seminário é voltado para produtores, técnicos agrícolas, engenheiros agrônomos e florestais e todas as pessoas envolvidas com o segmento. Hoje, o projeto atende 50 produtores de Macapá, Porto Grande, Pedra Branca e Cidade do Amapá.

O projeto tem a parceria do Sebrae e das associações dos Produtores de Macapá, Porto Grande, Amapá, do Banco do Brasil e da Unifap (Universidade Federal do Amapá), também envolvidas no evento. O seminário será realizado no Centro Vida Nova, em Macapá.

Para o dia 24 estão confirmadas as presenças dos seguintes palestrantes: Helson Monte (presidente da Associação de Apicultura e Meliponicultura de Macapá); Jerônimo Villas Boas (ecólogo); Plácido Magalhães (professor doutor em biologia da Universidade Federal do Pará); Gerson de Moraes (presidente da Federação de Apicultores do Pará e secretário executivo da Confederação Brasileira

de Apicultura); Eduardo Wilk (doutor em agronegócios e consultor da Confederação Brasileira de Apicultura); e representantes do Núcleo de Estudos Científicos e Tecnológicos de Abelhas Regionais da Unifap.

No dia 25, o seminário prossegue com as oficinas de Meliponicultura, ministradas pelo professor José Bezerra, da Universidade Federal de Maranhão; Apicultura, com o engenheiro agrônomo Euler Tenório, consultor do Sebrae no Maranhão; Culinária com Mel, com Alexander Pinheiro, presidente da Associação de Apicultores e Meliponicultores do município de Amapá e técnico agropecuário; e Mel Composto, tendo como palestrante Gerson de Moraes.

As inscrições podem ser feitas no Sebrae/AP, no valor de R\$ 3,00 uma oficina e R\$ 5,00 duas oficinas para sócio da Apimac. Para não-sócios o valor é R\$ 5,00 uma oficina e R\$ 8,00 duas oficinas. As oficinas acontecem no horário de 8h às 18 horas.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 17/10/2007 - Estado: RS

---

### **10 - Agrotóxico mata abelhas no interior de SP**

Apicultor perde 2,5 toneladas de mel em Cajobi. - 80 de suas 120 colméias 'estragaram'. Prejuízo é de R\$ 25 mil. Há mais de vinte anos o apicultor Valdemir Bróggio produz mel em Cajobi, a 420 km de São Paulo. Agora, porém, ele enfrenta um problema: 80 de suas 120 colméias 'morreram' e 2,5 toneladas de mel estão comprometidos. Ele suspeita que as colméias estragaram por envenenamento.

O caso chamou a atenção de outros apicultores da região. Eles acreditam que a morte das abelhas tenha sido causada por envenenamento. Elas poderiam ter sido contaminadas por agrotóxicos de plantações vizinhas.

O apicultor vai levar as abelhas para análise em um laboratório em São Carlos, a 231 km da Capital. Ele calcula um prejuízo de R\$ 25 mil, pois 2,5 toneladas de mel acabaram descartadas porque podem estar contaminadas.

Fonte: <http://g1.globo.com/Noticias> - 5/10/2007 - Fonte: Noticias Apitrack nº 10 – 8/10/2007 -

---

### **11 - España pierde el 6% de las colmenas por el síndrome de despoblamiento de las abejas**

Madrid - 05/10/2007 - Mainer Mayayo - Nuestro país, con 2,3 millones de colmenas, sufre un grave problema de despoblamiento del sector apícola. Para lograr dar con la solución expertos de varios países europeos se reúnen en Madrid en el Encuentro Europeo sobre Apicultura.

El síndrome de despoblamiento de las abejas es uno de los mayores problemas con los que cuenta el sector apícola en los últimos años. Todavía no se conocen las causas exactas de esta grave situación por la que desaparecen la abejas, que ha supuesto una pérdida del 6 por ciento de las colmenas en España.

Los expertos, como Manuel Izquierdo García, miembro de COAG y presidente del Grupo Trabajo Miel del COPA-COGECA, ha declarado que se trata de "un problema multifactorial". Las últimas investigaciones apuntan al uso indiscriminado de plaguicidas, problemas nutricionales o incluso que

la mala climatología incide en el aumento del problema. Las zonas más afectadas en España son Extremadura y Castilla y León, aunque también Galicia o Cataluña sufren este problema que va más allá de nuestras fronteras, con pérdidas importantes en países como Francia o Bélgica.

Desde las altas esferas apícolas están intentando que se faciliten las ayudas para que los laboratorios veterinarios puedan investigar en nuevas moléculas, ya que en la actualidad el volumen destinado a la investigación no es demasiado importante. La situación es de tanta gravedad que Manuel Izquierdo advierte que “si no hay introducción de medicamentos nuevos vamos a tener graves problemas en los próximos años”.

En cuanto a los datos sobre el mercado apícola, las cifras en el mercado europeo son deficitarias ya que la UE tan sólo tiene un poco más del 50 por ciento de autoabastecimiento, que en España alcanza un 80 por ciento. Así, Europa, en general tiene que importar miel porque el consumo es superior a la producción. Con esta situación, Esperanza Orellana, subdirectora de mercados exteriores y producciones porcinas, avícolas y otras, defiende que las importaciones “se realicen con condiciones sanitarias, higiénicas y comerciales leales”.

En este sentido el Plan Apícola Nacional 2008-2010, que cuenta con una financiación de 28 millones de euros, está orientado a la asistencia técnica a apicultores, racionalización de la trashumancia, control de la varroasis (enfermedad de las abejas), comercialización de la miel e investigación aplicada.

Fonte: Noticias Apitrack nº 10 – 8/10/2007 -

---

## **12 - Ya hay abejas africanizadas en B.C.**

Por Elizabeth Vargas - Un estudio de tesis auspiciado por la Sagarpa arrojó la presencia en Baja California de Abejas africanizadas desde el 2002, las cuales lograron entrar a la entidad por el Estado de California. Uno de estos enjambres de abejas africanizadas es la que pudo atacar a una persona de Valle de la Trinidad que murió el fin de semana anterior presuntamente a consecuencias de las picaduras.

Guillermo Guillins Villareal Jefe del Distrito Rural 01 de la Sagarpa indicó que desde el 2002, un investigador universitario Luis Alanís efectuó una tesis de posgrado sobre la presencia de la Abeja africanizada en Baja California. Dicho estudio concluyó que si bien en efecto este insecto ya estaba en Baja California, no se había registrado ningún ataque que se pudiera atribuir a estas abejas.

En el Estado se tiene el departamento del programa de la abeja africanizada donde se reveló que si existía este tipo de abeja por lo que el caso reciente en Valle de la Trinidad se pretende sea revisado por este departamento. El objetivo será tomar muestras que serán enviadas a oficinas centrales para determinar si es o no abeja africanizada.

La abeja africanizada no es visiblemente distinta a la abeja Europea, lo mas relevante es un tamaño mas pequeño (apenas perceptible) y las patas mas cortas, mas agresivas, trabajadores, hiperactivas y cuando atacan además de picar pretenden morder, Guillins precisó que en caso de que alguien este cerca de un enjambre, no haga movimientos bruscos, no altere a los insectos arrojando objetos, generando humo o lanzando jabón.

Evitar colores vistosos y perfume dos cosas que excitan a las abejas y que pudieran llevar a un ataque. Si hay riesgo se debe llamar a bomberos o protección civil y la sagarpa deberá hacer los muestreos para definir que variedad es.

Fonte: Noticias Apitrack nº 10 – 8/10/2007

---

### **13 – Código Alimentario - Botulismo -**

Miel prohibida para menores de 1 año - La Secretaría de Agricultura de la Nación informa que se dispusieron dos actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA) referidas a la rotulación de envases de miel y a la asignación de aditivos para bebidas no alcohólicas. Estas medidas fueron establecidas mediante resoluciones conjuntas de esta dependencia y de la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias, del Ministerio de Salud de la Nación.

Las resoluciones conjuntas Nº 136 y 109 incorporaron la obligatoriedad de consignar la leyenda: “No suministrar a niños menores de un año”, en el rótulo de los envases de miel. Esta frase deberá imprimirse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal del recipiente. Esta medida se fundamenta en la necesidad de mitigar los casos de botulismo en lactantes. Los niños menores de un año constituyen el grupo etario de mayor riesgo, ya que poseen una particular susceptibilidad a la infección intestinal por ese patógeno.

Por otro lado, las resoluciones conjuntas 137 y 108 incorporaron al Código Alimentario Argentino la Resolución MERCOSUR Nº 09/06, referida al Reglamento Técnico del bloque sobre “Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas”.

Esta disposición es parte del compromiso de incorporar a la legislación nacional las armonizaciones logradas en bienes, servicios y factores para la libre circulación en el MERCOSUR, asumidas por los países miembro. Ambas actualizaciones son resultado del trabajo de la CONAL, que realizó su tercera reunión del año en Mendonza, entre el 18 y el 20 de septiembre últimos. En ella participaron representantes de las áreas de Salud y Producción de 12 provincias.

Fonte: Noticias Apitrack nº 10 – 8/10/2007 - <http://www.nordestealdia.com/noticias/> - 1/10/2007

---

### **14 - Encontro reúne produtores de cachaça e mel em Franca**

Agricultores da região de Franca começaram a investir na produção de mel e de cachaça. O SAI (Sistema Agroindustrial Integrado), órgão ligado ao Sebrae, quer saber quem são e onde estão estes produtores. A idéia é uni-los e, com isso, profissionalizar o negócio. Para isso, será realizado, no dia 10 de novembro, o primeiro Encontro de Produtores de Mel e Cachaça de Franca e região. O evento será promovido no Parque de Exposições “Fernando Costa” pelo SAI em parceria com a Prefeitura de Franca.

Os organizadores do evento esperam a participação de mais de 200 pessoas das duas áreas. Maycon Freitas, responsável pela parte de apicultura do SAI, acredita que mais de dez pessoas trabalham na produção de mel. “O que sabemos é que eles não conseguem sobreviver apenas do mel. A apicultura é a segunda ou até a terceira atividade de geração de renda. Vamos trabalhar para uni-los em grupos e assim aumentar a produção”, disse.

Os técnicos do SAI calculam que 14 agricultores da região investem na produção de cachaça. São produtores de Igarapava, Patrocínio Paulista, Itirapuã, Restinga e Ribeirão Corrente. Entre eles está João Souza Faleiros, de Ribeirão Corrente, que teve a cachaça considerada a melhor do Estado em três concursos nos quais participou em Araraquara.

Fonte: WebApacame – Veículo: Comércio da Franca - Seção: Região - Data: 16/10/2007 - Estado: SP

---

### **15 – DICAS - Estrato para caixas iscas**

Faça um preparado contendo: 3 partes de extrato de capim cidró (capim cidreira, limão ou santo); - 3 partes de extrato de própolis (baixa qualidade); - 4 partes de álcool 96°GL.

O extrato de capim cidreira será elaborado com álcool 70°GL, enquanto o extrato de própolis será preparado com álcool 80°GL. Misture tudo e pulverize no interior da caixa isca!

Fonte: Cia da Abelha - Vladimir Stolzenberg Torres" [-biólogo.vladimir@...>](mailto:biologo.vladimir@...)- 10/10/2007

---

### **16 - Apicultor e agricultora são exemplos do financiamento do Pronaf**

O Pronaf é uma linha de crédito oferecida pelos bancos públicos aos agricultores familiares

Brasília - Na barraca de Aurilene Rodrigues de Sousa tem castanha de caju, amendoim, linhaça e biscoito de gergelim. São produtos de uma associação de agricultores de Palmas (TO), que há cinco anos conta com recursos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e estão à venda na Feira Nacional de Agricultura Familiar e Reforma Agrária, que terminou neste domingo (7).

O Pronaf é uma linha de crédito oferecida pelos bancos públicos aos agricultores familiares, que podem pegar emprestado quantias entre R\$ 500 e R\$ 36 mil. O dinheiro deve ser investido em equipamentos para armazenar os produtos como freezer e potes; transporte; e comercialização com balanças e bancas para feiras. O prazo de pagamento pode ser de até 16 anos, dependendo da finalidade e modalidade do empréstimo. A carência e o valor dos juros também é variável.

“Tem um prazo bom para a gente pagar. Com o Pronaf não nos endividamos como acontecia antes”, disse Aurilene Rodrigues. “Em três, quatro meses não há como plantar e colher. Um pé de caju, por exemplo, demora três anos para dar”, explicou a agricultora. Ela conta que em 2003 a associação fez um empréstimo de R\$ 17 mil. Hoje, passado a carência de três anos, com um uma renda de R\$ 1,5 mil por família, a associação já consegue pagar o empréstimo, acrescido de 4% de juros.

Do Paraná, Adair Andrade de Souza trouxe à feira potes de 100ml, 200ml e 300 ml de mel, que também são produzidos com o dinheiro do Pronaf. Ele fez um empréstimo de R\$ 18 mil para comprar duas máquinas e contratar um funcionário, que o ajuda no envasamento do produto. “O resto faço sozinho”, disse ao citar o trato com as abelhas. O apicultor conta também que plantou com o dinheiro do programa milho e feijão. “Mas não deu muito certo”. Hoje ele fatura cerca de R\$ 1,8 mil por mês com o mel.

Um renda fixa mensal é o que também quer a artesã do Amazonas, Delia Veloso Fonseca. Ela é líder de uma de associação de artesãs indígenas, da etnia Arapasó, na cidade de Santa Isabel do Rio Negro. "Enviamos um projeto para conseguir o Pronaf Mulher. Queremos cerca de R\$ 1,5 mil para montar uma sede e comprar material". A sua associação produz bolsas de cipós, colares de sementes, vassouras e espanadores - "que foi a primeira coisa a acabar", contou Fonseca - e outros produtos da floresta.

O Pronaf Mulher é uma linha de crédito oferecida de forma independente ou em conjunto com as famílias. Foi pensada para assegurar as mulheres recursos para aplicação em negócios próprios independente de empréstimos contraídos pelos companheiros. O Pronaf, em qualquer um das modalidades, financia plantação de hortaliças, criação de pequenos animais, produção de pães, doces, doces, artesanato, etc.

Fonte: WebApacame – Veículo: Tribuna do Norte - PR - Seção: Brasil - Data: 07/10/2007 - Estado: PR

---

### **17 – Produtores do RS apostam na diversidade de produtos apícolas**

Agência Sebrae - O melhoramento genético de abelhas-rainha, os benefícios oferecidos por produtos apícolas e as tendências de marketing para o segmento estão entre os temas do 2º Encontro de Oportunidades para a Apicultura dos Vales.

O evento ocorrerá neste sábado, dia 6, das 8h às 17h30min, na Associação Comercial e Industrial (ACI) de Novo Hamburgo, Campos e Estância Velha, na Rua Joaquim Pedro Soares, 540, em Novo Hamburgo (RS).

O seminário é promovido pela Associação Hamburguesa de Apicultura (AHA), pela Associação dos Apicultores de São Sebastião do Caí (Aapicaí) e pela Cooperativa dos Apicultores de Ivoti (Cooapi). A participação nas palestras é gratuita. O investimento para as oficinas é de R\$ 5 para associados às entidades e de R\$ 10 para não-sócios. Informações e inscrições podem ser obtidas na AHA, por meio do telefone (51) 3527-1397, Cooapi, (51) 9964-5988 e Aapicaí, (51) 3635-2251.

O evento conta com o incentivo do Sebrae no Rio Grande do Sul, por meio do programa "Juntos para Competir". Impulsionado pela Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul), pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e pelo Sebrae/RS, o programa estimula a organização e o aprimoramento das cadeias produtivas do agronegócio no Rio Grande do Sul, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprino cultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados.

– O encontro possibilita aos apicultores dos Vales o acesso a informações disponibilizadas em eventos realizados em outras regiões. Nem sempre o produtor tem a possibilidade de se deslocar para participar. Também é um momento bastante importante para a abordagem de temas específicos da região – explica o gestor estadual da Apicultura do Sebrae/RS, Fabiano Nichele.

Entre os assuntos contemplados pelo encontro, Nichele destaca as palestras "Produtos apícolas e seus benefícios", com a engenheira agrônoma e consultora do Sebrae/RS, Iara Dutra; e "As novas tendências de marketing para produtos apícolas", com o engenheiro civil e também consultor do Sebrae/RS, Reinaldo Gabardo.

– Muitos apicultores exploram pouco a diversidade dos produtos apícolas, com aplicação nas áreas de beleza, medicina e gastronomia, por exemplo – afirma Nichele. O gestor destaca ainda as oficinas Melhoramento genético de rainhas e produtividade das colméias e Manejo e alimentação de abelhas. – São procedimentos que têm efeito direto sobre a produtividade – afirma. As duas oficinas serão oferecidas em dois horários (8h30min e 10h30min), possibilitando ao público a participação nos dois encontros.

Fonte: WebApacame – Veículo: Criar e Plantar - Seção: Notícias - Data: 08/10/2007 - Estado: SP

---

### **18 - Exportações de mel recuam 11,3%**

Do Canal Rural - As exportações brasileiras de mel apresentam queda no acumulado deste ano. Entre as hipóteses para o recuo estão o aumento do consumo no mercado interno e uma estratégia dos norte-americanos para reduzir o preço médio de US\$ 1,60 pelo quilo. Entre os meses de janeiro a setembro, o país exportou R\$ 15,9 milhões, recuo de 11,3% sobre o valor exportado no mesmo período do ano passado (US\$ 17,9 milhões). Em volume, a queda acumula 13,7%, totalizando 9,9 mil toneladas. São Paulo é lidera, tendo o Rio Grande do Sul como vice nas embarcações.

De acordo com Reginaldo Barroso de Resende, coordenador nacional da Rede Apicultura Integrada Sustentável do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o resultado acumulado teve forte influência das vendas externas de setembro, mês em que o faturamento caiu para US\$ 2 milhões (decréscimo de 49,9% em relação a agosto). Atualmente, 95% das exportações brasileiras de mel têm como destino os Estados Unidos.

O presidente da Associação Brasileira de Exportadores de Mel (Abemel), José Henrique Faraldo, acrescenta que a queda no acumulado deve-se também a elevação do consumo interno, especialmente nos meses de inverno. “Nesta época, o mercado doméstico paga um valor mais alto pelo mel, estimulando o direcionamento da venda”, explica Faraldo. Do Canal Rural

Fonte: WebApacame - Veículo: Globo Rural - Seção: Home - Data: 19/10/2007 - Estado: RJ

---

### **19 - Apicultores se esforçam para voltar a exportar para a União Européia**

Do Canal Rural - Apicultores brasileiros chegam ao último trimestre do ano na expectativa de que a reversão do embargo europeu ao mel nacional se confirme no mês que vem. O bloqueio está em vigor desde março de 2006, quando a União Européia exigiu do governo federal o cumprimento do controle de resíduos sobre o produto exportado pelo Brasil.

O governo adequou-se à exigência colocando em prática o Plano Nacional de Controle de Resíduos, que inclui pescado, carnes, ovos e leite. Além disso, entrepostos brasileiros se anteciparam para cumprir outra norma da União Européia, o sistema Hassap, semelhante a certificados ISO.

Segundo Ari Crespim, coordenador geral de Programas Especiais do Departamento de Inspeção de Produtor de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, o comunicado oficial deve sair em novembro, mas não irá garantir a retomada.

– Cada indústria terá de comprovar boas práticas de fabricação. As que não atenderem às novas normas, em vigor há 10 meses, não entrarão no mercado europeu, mesmo com a suspensão do bloqueio – alerta.

Entre produtores e exportadores há certo ceticismo quanto às chances de o bloqueio acabar antes do ano que vem, apesar de todos terem cumprido o dever de casa. – Está muito complicado conseguir a liberação ainda neste ano, precisamos agora de maior agilidade e pressão para encerrar esse episódio – pondera o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, José Cunha.

O fechamento das portas européias, destino de 80% das exportações nacionais antes do embargo, não desanimou o setor, que, a despeito do câmbio desfavorável, tem conseguido manter o preço no mercado internacional em US\$ 1,60 o quilo. Com a suspensão da União Européia, o Brasil tentou direcionar as vendas para os Estados Unidos, devido a um fenômeno que sumiu com abelhas em dezenas de Estados americanos. Além disso, a China, maior exportadora mundial, perdeu fatia no mercado devido à contaminação de seu mel por bactérias. Segundo consultores, o retorno ao mercado europeu deverá aumentar os preços médios e estimular a produção, que aos poucos se profissionaliza.

– O setor passa por um amadurecimento, mas precisa investir ainda mais em rastreabilidade e garantia de qualidade – alerta Reginaldo Barroso de Resende, coordenador do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

O Sebrae e 212 parceiros estão injetando R\$ 62 milhões em 35 projetos de apicultura, que devem beneficiar nos próximos três anos 13,61 mil apicultores em 457 municípios no país. O investimento dá prioridade a treinamento, capacitação e organização do apiário para comercialização, com intuito de melhorar o rendimento. Juntos, produzem 7,266 mil toneladas, o que corresponde a 21% da produção nacional.

Fonte: WebApacame - Veículo: Globo Rural - Sção: Home - Data: 19/10/2007 - Estado: RJ –

---

## 20 – Receitas com Mel: Pão de Mel Recheado

Ingredientes: 1 lata de leite condensado; 400 ml de leite; ½ xícara de mel; 2 colheres de canela em pó; ½ colher de cravo em pó; 1 colher de bicarbonato de sódio; 3 xícaras de farinha de trigo; 1 colher de fermento em pó.

Para a cobertura: ½ kg de chocolate meio-amargo derretido em banho-maria

Forma de Preparo: No liquidificador, bater os 6 primeiros ingredientes, por aproximadamente 1 minuto. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos e utilizar o pulsar para ir misturando a farinha. Colocar o fermento em pó e pulsar por algumas vezes até misturar. Despejar numa fôrma untada e enfarinhada (25 X 35 cm), assar em forno pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos. Cortar no formato desejado e rechear com: doce de leite, creme de nozes ou trufas.

**SEAB**  
**DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**  
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - [deral@pr.gov.br](mailto:deral@pr.gov.br)  
Fale conosco: [andrades@pr.gov.br](mailto:andrades@pr.gov.br) - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031