

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - Mel na merenda escolar incentiva consumo; 3 - Certificação ignora riscos de fermentação do mel; 4 - Tocantins: apicultores conhecem novidades do setor com apoio do Estado; 5 – II Encontro de Produção Animal na Agroecologia; 6 – Curso de Iniciação em Apicultura; 7 – V Encontro Sul-Mato-Grossense de Apicultores; 8 - Produção de abelhas 'recolhe' substâncias nocivas e indica problemas ambientais; 10 - Produtores esperam romper barreira externa; 11 – Comprovado o poder cicatrizante do açúcar; 12 - Embargo da Comunidade Européia ao mel brasileiro será discutido hoje; 13 - Roraima: 3º Festival do Mel confirma alta na produção; 14 - Reneé Zellweger se diverte em carro "abelha" na Califórnia; 15 - Comissão formata normas técnicas para setor apícola; 16 - Câmara realizará Audiência Pública terça-feira; 17 - Pesquisa sobre composição de méis de Jataí e Apis melífera; 18 - I Seminário da Apicultura Familiar; 18 – Prédio vai se tornar nova referência; 19 - Câmara Setorial debate embargo ao mel brasileiro.

---

**1 – Um minuto de Reflexão**

. “A vida das abelhas é como um poço mágico. Quanto mais se tira, mais há para tirar.” - Karl von Frisch (1886-1982)

. "Nunca perca a fé na humanidade, pois ela é como um oceano. Só porque existem algumas gotas de água suja nele, não quer dizer que ele esteja sujo por completo." Gandhi

---

**2 - Mel na merenda escolar incentiva consumo**

Mais de sete mil estudantes das 21 escolas e seis creches da rede municipal de ensino de Cacoal estão consumindo diariamente a merenda escolar enriquecida com um ingrediente natural em expansão na região: o mel de abelhas silvestre. O projeto-piloto, lançado oficialmente neste mês pela prefeitura, foi criado para incentivar o consumo de mel no município.

Parceria - A adição do mel à merenda escolar no município é resultado da parceria firmada entre a prefeitura municipal, Sebrae, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), Banco do Brasil e a ACA. Uma vez por semana, são distribuídos sachês de 10 gramas, pela prefeitura, que adquiriu uma tonelada do alimento junto à Associação Cacoalense de Apicultores (ACA).

A apicultura vem se consolidando como uma atividade econômica sustentável na região centro-sul de Rondônia, um dos estados que mais produzem mel e derivados na Amazônia. Depois de investir em produção e na qualidade, surge a necessidade de mercado. Não adianta produzir e não ter para quem vender, lembra a prefeita de Cacoal, Suely Aragão. Para ela, a iniciativa de adquirir o mel para a merenda escolar objetiva melhorar não apenas a qualidade do alimento consumido pelos estudantes, com um ingrediente medicinal e rico em nutrientes, mas fortalecer a parceria na sustentabilidade da apicultura na região.

Fortalecimento - O secretário de Educação, Nelson Rangel, explicou que a utilização do mel na merenda escolar vem sendo feita desde junho deste ano e que o projeto-piloto terá continuidade se houver aceitação das crianças.

A apicultura é uma atividade que tem fortalecido a economia do município. Este ano, a Emater viabilizou, junto à Fundação Banco do Brasil (FBB), R\$ 51 mil para a aquisição de equipamentos apícolas. Treze apicultores tiveram assistência técnica para melhorar a produção, informou o gerente da Emater Antônio Fernandes de Assis.

Fonte: WebApacame – Veículo: Folha de Rondônia - Seção: Agronegócios - Data: 28/10/2007 - Estado: RO

---

### **3 - Certificação ignora riscos de fermentação do mel**

A concentração elevada de leveduras no mel, somada a alta umidade, acelera o processo de fermentação e reduz o tempo de prateleira do produto. Pesquisa da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia (FMVZ) da USP mostra que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ao mudar a metodologia oficial de análise de mel, eliminou a técnica mais adequada para a detecção de leveduras, que é uso de meio de cultura com 20% de glicose.

O estudo analisou 30 amostras de mel não inspecionado (vendido sem o selo de inspeção federal) e comparou o número de unidades formadoras de colônias (UFC/g) de bolores e leveduras em meios contendo 2% e 20% de glicose. "Até 2003 eram exigidos os dois meios de cultura para a análise de bolores e leveduras", aponta a professora da FMVZ, Evelise de Oliveira Telles, que coordenou a pesquisa.

"Um estudo prévio, com 60 méis inspecionados revelou que um grande número de amostras apresentou ausência do grupo bolores e leveduras devido às exigências de higiene na obtenção e processamento do mel", explica a professora. O próprio mel, por ser muito ácido e ter pouca atividade de água, não favorece a atividade microbiana. "No entanto, os resultados sugeriam que a concentração de glicose no meio de cultura usado nos testes oficiais influenciava o crescimento preferencial dos bolores ou das leveduras".

Uma nova pesquisa mostrou que o meio de cultura de 20% de glicose, suprimido pelo MAPA, é o mais eficiente para identificar as leveduras. Também foi verificado que o mel não inspecionado tinha em média 35 unidades formadoras de colônias por grama (UFC/g), contra 5 do fiscalizado. "Essa diferença não tem implicação sanitária, se mantidas as condições de armazenamento adequadas", diz a professora. "A atividade de água nas amostras dos dois estudos é inadequada à multiplicação microbiana, lembrando que a legislação define apenas que o mel não pode estar fermentado".

Pureza -- As amostras de mel não inspecionado utilizadas nas pesquisas foram adquiridas em feiras-livres e vendedores ambulantes na cidade de São Paulo. "Além da carga microbiana, do pH e da umidade, também foram verificados indicadores de pureza do mel", relata Evelise. "Em 17 das 30 amostras não fiscalizadas foram encontrados indícios de falsificação do produto, com a possível adição de açúcar ou xarope".

Um dos indicadores de pureza utilizados no estudo foi o nível de albumina, proteína encontrada no mel puro. "A ausência ou a baixa concentração desta proteína pode ser uma evidência de

adulteração", explica a professora. "Porém, a fraude só pode ser atestada verificando-se a origem do produto, pois segundo a literatura o mel de melado possui naturalmente um teor reduzido de albumina".

A pesquisa também encontrou amostras com níveis acima do permitido de hidroximetilfurfural (HMF), outro indicio de adulteração. "O HMF é sempre encontrado no mel, como subproduto do processo natural de conversão da sacarose em glicose e frutose, mas teores elevados podem indicar adição de açúcar industrializado", aponta Evelise. "O estudo não é conclusivo porque o mel muito velho ou armazenado sob forte calor estimula a ação da enzima que produz o HMF".

A professora ressalta que o mel não inspecionado tem maiores chances de ser fraudado. "No caso do produto fiscalizado, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) do MAPA acompanha toda a movimentação das indústrias, verificando a quantidade de mel que é comprada e vendida, além da aquisição de outros insumos, como açúcar", relata. "Na indústria também é averiguada a pureza do mel que chega dos produtores". As pesquisas foram realizadas pelos alunos da FMVZ, Celina Denardi (mel inspecionado), Fernando Dalla e Camila Fontanesi (mel não fiscalizado). Mais informações: (0XX11) 3091-1394, com Evelise de Oliveira Telles.

Fonte: Apacame Plenário – Veículo: Alimento Seguro - seção: Home - Data: 25/10/2007 - Estado: SP

---

#### **4 - Tocantins: apicultores conhecem novidades do setor com apoio do Estado**

Aline de Sousa - Palmas/TO - Cerca de 60 apicultores de diferentes municípios do Estado participarão da visita técnica nas cidades de Porangatu (GO) e Brasília (DF). A viagem é uma das ações do governo do Estado, por meio da Seagro - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como forma de impulsionar a produção de mel no Tocantins. Os produtores sairão de Palmas nesta segunda, 29, e retornarão na terça, 30.

De acordo com a médica veterinária da Seagro, Ana Luíza Guimarães, a visita será uma oportunidade para os apicultores observarem o modo em que o mel é beneficiado, verificando quais os aspectos que poderão melhorar na produção. "A idéia é provocar um sentimento de mudança, permitir que eles verifiquem as possíveis falhas e trazer para o Tocantins novidades para ser aplicadas no setor", pontua.

O Tocantins conta com 28 associações, mil apicultores e uma produção anual de 120 mil quilos de mel. Por meio das ações do governo do Estado, pretende-se chegar em 2010 uma produção anual de 600 toneladas.

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 26/10/2007 - Estado: RS

---

#### **5 – II Encontro de Produção Animal na Agroecologia**

O conhecimento dos princípios da Agroecologia em muito vêm contribuindo para formular novas propostas técnicas, baseadas numa visão sistêmica e integrada das atividades produtivas.

Nesse sentido, o II Encontro de Produção Animal na Agroecologia cumpre um papel importante, por criar um espaço de discussão e aprofundamento dos conhecimentos científicos iluminados pela luz da Agroecologia, além de permitir a divulgação das inúmeras experiências acumuladas em formas de produção animal mais sustentáveis, do ponto de vista econômico, social e o ambiental. Maiores Informações visite: [www.seab.pr.gov.br/arquivos/File/deagro/pdagroecologia.pps](http://www.seab.pr.gov.br/arquivos/File/deagro/pdagroecologia.pps).

Atenciosamente,

A Organização

Fonte: [verde@seab.pr.gov.br](mailto:verde@seab.pr.gov.br) - 29/10/2007

---

## **6 – Curso de Iniciação em Apicultura**

Dias 24 e 25 de novembro e 01 e 02 de dezembro de 2007 - Local: Apiário Escola em Santana do Parnaíba – SP - Inscrições: (0xx11) 3862-2163 - Preço: R\$ 100,00 - Curso eminentemente prático, com Apostila e Certificado de Participação - Número máximo de alunos: 30 – Duração: 02 fins de semana - Horário: das 8h00 às 13h00 - Inscrições: Rua Dona Germaine Burchard, 208, Água Branca. (Ao lado do Parque da Água Branca - Fone: (011) 3862-2163 e FAX (011) 3872-8132 com Eva. Das 9h00 às 17h00.

LIÇÃO 01 - 1.1 - A natureza, o néctar, o pólen, a fecundação das flores; 1.2 - Agentes polinizadores naturais; 1.3 - Os insetos: Insetos polinizadores. Insetos sociais; 1.4 As abelhas; 1.5 Abelhas nativas; 1.6 A Apis mellifera; 1.7 A Abelha africanizada; 1.8 O enxame; 1.9 A rainha; 1.10 As operárias; 1.11 Os zangões; 1.12 Anatomia da abelha; 1.13 Metamorfose; 1.14 Organização e comportamento; 1.15 Divisão de tarefas entre as operárias; 1.16 Comunicação; 1.17 Bibliografia; 1.18 Vocabulário de termos usados em apicultura; 1.19 Apêndice – Questionário.

LIÇÃO 02 - 2.1 A Apicultura; 2.2 Apicultura como lazer ou como negócio; 2.3 Apicultura rústica; O quadro móvel; o espaço abelha; a colméia racional; 2.5 Apicultura migratória; 2.6 Abelhas na agricultura.; 2.7 Atualidade brasileira; TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE I - 2.8 Como iniciar um apiário; 2.9 Escolha do local; 2.10 O meio ambiente; 2.11 Equipamentos básicos - Tipos de colméias; 2.12 Montagem de cavaletes; 2.13 Outros equipamentos indispensáveis; 2.14 Medidas de segurança; 2.15 Como obter o primeiro enxame; 2.16 Apêndice – Questionário.

LIÇÃO 03 - TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE II - 3.1 - Divisão de enxames; 3.2 Introdução de rainhas; 3.3 Alimentação artificial; 3.4 Transferência de lugar; 3.5 Como evitar a enxameação; ORGANIZAÇÃO DOS TRABALHOS; 3.6 Calendário de floradas; 3.7 Cronograma operacional; OS PRODUTOS DAS ABELHAS; 3.8 Mel - Desoperculação e Centrifugação; 3.9 Pólen; 3.10 Cera; 3.11 Geléia Real; 3.12 Própolis; 3.13 Veneno; 3.14 Venda de rainhas; 3.15 Venda de enxames; 3.16 Apêndice - Questionário

LIÇÃO 04 - 4.1 Pragas e doenças das abelhas; ESQUEMA PARA CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS; 4.2 Colméia Langstroth (Americana); 4.3 Núcleo de 05 quadros; 4.4 Cavalete; 4.5 Quadros (caixilhos)

---

## **7 – V Encontro Sul-Mato-Grossense de Apicultores**

Prezados Colegas Apicultores, Empresários Apícolas e demais interessados no Mato Grosso do Sul e no Brasil.. O SEBRAE-MS realizará nos dias 21, 22 e 23 de novembro de 2007 a Feira de Negócios Rurais, em Campo Grande, capital do estado.

O SEBRAE-MS, juntamente com outros parceiros, trará os Apicultores de todo os cantos do Mato Grosso do Sul para participar do evento, proporcionando excelentes oportunidades de negociar seus produtos e/ou equipamentos, ou simplesmente divulgar a sua empresa para um público seletivo e direcionado.

Lembre-se que a Apicultura e Meliponicultura no Mato Grosso do Sul, que é o sexto maior estado da Federação, estão em franca expansão e há forte demanda por equipamentos e produtos para a Apicultura em todas as regiões. A quinta edição do ENCONTRO SUL-MATO-GROSSENSE DE APICULTORES também será realizada paralelamente à feira. A previsão é que cerca de 1.000 Apicultores compareçam, com o intuito de adquirir conhecimentos e materiais para a sua produção, além do evento contar com a presença de pequenos, médios e grandes produtores de outras áreas do agronegócio sul-mato-grossense e brasileiro.

Maiores informações acesse os sites abaixo e participe da maior feira de negócios rurais de Mato Grosso do Sul, o estado do Agronegócio: <http://www.ms.sebrae.com.br/feiradenegociosruraisdems> - Comercialização de espaços: <http://www.ms.sebrae.com.br/feiradenegociosruraisdems>

GUSTAVO NADEU BIJOS - Médico Veterinário CRMV MS 2100 - MSN: [gnbijos@hotmail.com](mailto:gnbijos@hotmail.com)  
Skype: [gustavo.nadeu.bijos](https://www.skype.com/user/gustavo.nadeu.bijos) - Fone: (67) 9983-4942

---

## **8 - Produção de abelhas 'recolhe' substâncias nocivas e indica problemas ambientais.**

Método pode ser forma barata e relativamente simples de avaliar poluentes. A colméia não é apenas a casa das abelhas: pode ser também um detector sofisticado e relativamente barato de poluentes dos mais variados tipos, indica uma pesquisa feita por cientistas da USP e da Unesp de Bauru, no interior paulista. Acontece que o mel produzido pelos insetos traz um registro espantosamente preciso das substâncias presentes no ambiente que os cerca, trazendo informações sobre, por exemplo, o uso de pesticidas nas flores que elas visitam.

O trabalho de campo que chegou a essas conclusões foi coordenado por Marcos Vinicius Almeida, mestrando da USP de São Carlos. Almeida e seus colegas usaram como "voluntárias" as abelhas de um conjunto de colméias experimentais, que fica na Reserva Campo Novo Vargem Nova, em Bauru. Trata-se de uma área de mata nativa perto do campus da Unesp da cidade.

Embora morem perto da floresta, as abelhas domésticas (da espécie *Apis mellifera*) da reserva também visitam as regiões vizinhas, que incluem plantações de milho, pomares com mangas, pastos, uma área industrial e uma pista de kart. Almeida explica que a grande quantidade de indivíduos em cada colméia de abelhas ajuda a fazer uma cobertura bastante ampla da região - é quase como se elas fossem milhares de pequenos sensores, conseguindo amostras de todo o ambiente.

Essas amostras podem vir de quase todo o tipo de substrato, diz o pesquisador: "Os poluentes que encontramos podem vir da seiva das plantas, da água que as abelhas usam ou mesmo pelo ar, via dispersão atmosférica".

O resultado é que o mel obtido em Bauru contém nada menos que 48 pesticidas diferentes. Alguns deles pertencem ao grupo dos organoclorados, especialmente tóxicos e proibidos no Brasil desde a década de 1980. Isso, no entanto, não é necessariamente motivo de preocupação, ressalva Almeida. "A maioria dos poluentes que achamos estão na faixa dos ppbs, ou partes por bilhão", conta ele. "Só um, o melation, aparece dentro da faixa dos ppms, ou partes por milhão."

Os níveis, por si sós, não são preocupantes para quem queira consumir o mel, por exemplo. Mas o trabalho é uma prova de princípio de que o doce produto do trabalho das abelhas pode ser usado como um indicador de qualidade ambiental. "Seria um sistema de alerta", diz o pesquisador da USP.

Fonte: <http://www.apis.sebrae.com.br> - Acesso em 29/10/2007

---

## 9 - Piauí quer aumentar produção de mel e caju

A castanha de caju no Piauí é cultivada em 170 mil hectares de área plantada. A atividade gera 30 mil empregos permanentes e 60 mil temporários. A Cajucultura e a apicultura começam a sair da rubrica do extrativismo e já despontam como cadeias produtivas de grande potencial para a economia do Piauí, um dos maiores produtores brasileiros de mel e o segundo maior na produção de castanha de caju. Pequenos produtores da microrregião de Picos, cidade de 71,8 mil habitantes localizada no sudoeste do Estado, a 320 quilômetros da capital Teresina, mobilizam-se para disputar mercado, a partir da primeira Central das Cooperativas Apícolas do Semi-Árido, a Casa Apis, e da Central de Cooperativas de Cajucultores do Estado do Piauí (Cocajupi), ambas inauguradas no último dia 18 de setembro.

"Os empreendimentos promoverão emprego e renda para os agricultores e suas famílias, pois farão com que deixem a condição de simples fornecedores de matéria-prima e passem a dominar todo o processo produtivo", afirma Jacques Pena, presidente da Fundação Banco do Brasil. A instituição investiu cerca de R\$ 5 milhões nos dois complexos industriais. Segundo ele, os projetos deverão ser monitorados e avaliados mensalmente por técnicos das instituições envolvidas.

O governador do Piauí, Wellington Dias (PT), destaca que as duas centrais farão a ponte direta entre o produtor e o comprador, "eliminando os atravessadores, que aviltam os preços, e agregando valor aos produtos." Entre os parceiros na iniciativa estão: Sebrae, Banco do Brasil, Rede Unitrabalho, Unisol, Embrapa, Emater, Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a ONG holandesa Organização Intereclesiástica para Cooperação ao Desenvolvimento (ICCO), além de cooperativas de apicultores do Estado (Campil, Cooapi, Comapi, Coopix, Coodevarpi, Coabel e Compai) e do Ceará (Cooperanecta e Cooapis-Cariri).

Com capacidade para processar e comercializar cerca de 2 mil toneladas de mel por ano, a Casa Apis espera ultrapassar as fronteiras do Piauí. O objetivo é consolidar o Estado como o maior entreposto de mel da América Latina. O complexo industrial integra dez cooperativas dos municípios de Picos, Pio IX, Itainópolis, Simplício Mendes, Piripiri, Esperantina e São Raimundo Nonato, bem como das cidades de Barbalha e Horizonte, no Ceará, beneficiando diretamente 1,6 mil famílias de 34 municípios, e outras 6 mil de forma indireta, um total aproximado de 50 mil pessoas. Conta ainda com o apoio de 20 casas de processamento de mel, que centrifugam e filtram o produto recebido diretamente do apicultor. Um Centro de Tecnologia Apícola, cuja construção está sendo concluída, dará suporte científico e assistência técnica aos produtores. A região de Picos responde por 60% do

mel produzido no Piauí, cuja produtividade é de 25 quilos ao ano por colméia. A perspectiva é chegar a 40 quilos anuais.

A produção de castanha no Piauí ocupa 170 mil hectares de área plantada e congrega 20 agroindústrias de beneficiamento, cuja produção alcança cerca de 160 mil toneladas anuais. A atividade gera cerca de 30 mil empregos permanentes e 60 mil temporários. Na pauta de exportações do Estado, a castanha de caju ocupa o terceiro lugar. No primeiro trimestre de 2007, foram comercializadas para o exterior 397 toneladas, gerando uma receita de US\$ 1,5 milhão. A Cocajupi produz, industrializa e comercializa os produtos. Congrega dez cooperativas localizadas nas cidades de Altos, Vila Nova do Piauí, Francisco dos Santos, Ipiranga do Piauí, Itainópolis, Jaicós, Campo Grande do Piauí, Mosenhor Hipólito, Pio IX e Santo Antônio de Lisboa. Elas congregam 476 famílias de produtores (um total aproximado de 2,5 mil pessoas), além de empregar 285 operários nas oito minifábricas em operação e na sede central.

Cada unidade tem capacidade para processar uma tonelada de castanha por dia, das quais são extraídos 200 quilos de amêndoas. De acordo com Rui Ferreira Brito, consultor do projeto, a Cocajupi processa atualmente 2,4 toneladas de amêndoas por mês, pouco mais da metade de sua capacidade total. A meta é reforçar a atividade de beneficiamento, ampliando a assistência técnica aos produtores, e investir para construir e equipar, até o final do ano, cinco fábricas de cajuína, refresco obtido a partir do pedúnculo do caju (a polpa colorida). "A amêndoa sozinha não garante a sustentabilidade do projeto no curto prazo" diz Brito. Daí a necessidade de fabricar cajuína e outros subprodutos. A produção atual de cajuína não passa de 3,5 milhões de garrafas de 400 mililitros. A Companhia do Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codesvaf) está interessada em financiar o projeto.

Segundo Brito, depois que a castanha é extraída, apenas 20% da polpa são aproveitados em ração animal ou no consumo caseiro. O restante é desperdiçado. Atualmente, somente algumas grandes empresas do setor ou doceiras de fundo de quintal utilizam o produto na fabricação de doces e rapadura. Francisco Holanda, gerente da carteira de projetos do Sebrae no Piauí, informa que cerca de 50 cajucultores organizados na Cooperativa dos Produtores de Cajuína do Piauí (Projeto Cajuesp) serão capacitados para industrializar e difundir o uso culinário da polpa, que serve como base para mais de 300 pratos. "A 'carne de caju', a exemplo da soja, também possui alto valor nutritivo e pode ser usada em cremes, lasanhas, hambúrgueres, salgadinhos, ou em forma de bife", afirma Holanda. A repórter viajou a convite da Fundação Banco do Brasil

Fonte: WebApacame - Veículo: Valor Econômico - Seção: Empresas Citadas - Data: 30/10/2007  
Estado: SP

---

## **10 - Produtores esperam romper barreira externa**

Mais de 25 mil apicultores espalhados por 200 municípios garantem ao Piauí a condição de segundo maior produtor de mel do país. A microregião de Picos responde por 60% das 4,3 mil toneladas produzidas anualmente. Com a implantação do Centro de Tecnologia Apícola, os produtores locais esperam vencer as barreiras técnicas e de qualidade do mercado externo. Amostras do produto beneficiado no complexo industrial da Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido, a Casa Apis, foram aprovadas nos Estados Unidos e na Alemanha. "É só uma questão de tempo para começarmos a exportar porque já há interesse em fechar negócio", diz Edmilson Neves da Costa, diretor e coordenador de produção da Central. Ele comanda uma equipe de dez técnicos, mas

espera triplicar esse número a partir de 2008. O produto para exportação será embalado em tambores de 300 quilos, depois de passar pelo processo de filtragem e desumidificação.

Desde 2006, por problemas técnicos, o mel brasileiro sofre embargo dos países europeus. Atualmente Estados Unidos e Canadá são os principais importadores. Entre janeiro e julho deste ano, as vendas externas aumentaram 1,7% e renderam ao Brasil divisas de US\$ 12,6 milhões. Desse total, US\$ 11,3 milhões correspondem às vendas de mel para os Estados Unidos e US\$ 1,02 milhão para o Canadá. Com a chegada do inverno no hemisfério norte, o preço do produto deve aumentar de US\$ 1,48 para US\$ 1,68 o quilo. De janeiro e maio deste ano, São Paulo, Rio Grande do Sul, Ceará e Santa Catarina lideraram, respectivamente, as exportações de mel. O Piauí ficou em quinto lugar, mas em julho liderou as exportações com vendas no valor de US\$ 512 mil.

Os pequenos apicultores da região de Picos contam com o apoio da Casa Apis para entrar nesse mercado. "O mel do semi-árido, por seu alto grau de pureza e propriedades medicinais, reúne condições ideais para disputar o mercado externo, porque é produzido por abelhas sadias a partir de plantas silvestres, como aroeira, joazeiro, marmeleiro, isentas de contaminação com agrotóxico", afirma Antônio Leopoldino Dantas Filho, o Sitônio, diretor-geral da Central. De acordo com ele, o mel processado na Casa Apis já conquistou o certificado de produto orgânico e de controle de qualidade. (L.T.M.)

Fonte: WebApacame - Veículo: Valor Econômico - Seção: Suplementos/Empresa & Comunidade  
Data: 30/10/2007 - Estado: SP

---

## **11 – Comprovado o poder cicatrizante do açúcar**

Um fato que é de conhecimento quase exclusivo de donas de casa e do grupo Médicos Sem Fronteiras, foi analisado em pesquisa científica – o poder cicatrizante do açúcar. Em matéria publicada no Journal of Wound Care (pág. 53 a 55), em novembro de 2002, o cientista John Topham concluiu que, além de ter propriedades antimicrobianas, a aplicação de açúcar ou mel está associada à cicatrização sem marcas de alguns ferimentos.

O artigo "Por que alguns ferimentos tratados com pasta de mel ou açúcar saram sem deixar cicatrizes?" observa que a aplicação desses produtos impede o excesso de colágeno, criando uma matriz extracelular que inibe a formação de cicatrizes.

Fonte: WebApacame – Veículo: Saúde & Lazer - Seção: Notícias - Data: 30/10/2007 - Estado: SP

---

## **12 - Embargo da Comunidade Européia ao mel brasileiro será discutido hoje**

BRASÍLIA - O embargo da Comunidade Européia ao mel brasileiro será um dos assuntos discutidos hoje (31) na reunião ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas. A reunião terá início às 9h no auditório térreo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Serão discutidas também a realização do Congresso Brasileiro do Mel, previsto para 2008 em Belo Horizonte, e a participação do Brasil no Congresso Internacional de Apicultura, na Austrália. Os membros da câmara setorial irão debater a consulta pública da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) sobre a venda de mel e produtos apícolas em farmácias e a proposta de renovação da linha especial de crédito do ministério para o setor. (com Agência Brasil).

### **13 - Roraima: 3º Festival do Mel confirma alta na produção**

Boa Vista/RR - O Sebrae em Roraima, por meio do Projeto de Apicultura Integrada (Apis), vai realizar o 3º Festival do Mel nos dias 9 e 10 de novembro no município do Cantá. O evento tem como objetivo comemorar a safra 2007 que fechou em 27 toneladas produzidas pelas Apis Cantá e Mucajaí. O evento inaugura a nova fase da apicultura de Roraima enfatizando a divulgação do município de Cantá como maior produtor de mel da região.

Os participantes do festival visitarão os dez estandes montados para degustar o mel produzido pelos apicultores daquela localidade. Os visitantes poderão ainda verificar os derivados da matéria-prima e produtos farmacológicos, como: pólen e a própolis, o que confirma a potencialidade do mel como produto em crescimento econômico no Estado.

A visita aos estandes começa dia 9, às 16h. Na programação do evento consta a escolha da Rainha do Mel e um show cultural às 23h. Já no dia 10 haverá uma corrida de Speed Way, além de outras atividades. "É um momento de festa, para todos nós. Nossa produção ainda vai alcançar e até superar nossas expectativas", comemorou Mesquita. O 3º Festival do Mel de Cantá tem parceria da Prefeitura Municipal de Cantá, Embrapa, Senac, Senar, Consea/RR, UFRR, Conab, Femact, Senai, Banco do Brasil e Prefeitura Municipal de Boa Vista.

Produção - Alzir Mesquita, gestor do Projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) do Sebrae/RR, disse que a produção de mel é bastante promissora. Segundo ele, desde 2005 a apicultura tem avançado em ritmo considerável. "Se antes as associações de apicultores produziam somente 13 toneladas mel/ano, agora a produção alcança 25 toneladas. Ou seja, um aumento de quase 100%", confirmou.

A potencialidade dos municípios Cantá e Mucajaí, que juntos reúnem cerca de 150 apicultores, produzindo em média 20 a 30 toneladas mel/ano, têm perspectiva de produzirem entre 50 e 70 toneladas. Mesquita comentou que um dos fatores que contribuiu também para esse crescimento foi a doação de colônias de abelhas pela Melzônia, incrementando a cultura apícola.

"A estimativa para este ano era de superar a margem, mas ainda a apicultura roraimense está em fase de desenvolvimento, podendo alcançar índices produtivos ainda maiores", ressaltou Mesquita. A liderança de Cantá, que produz 14 toneladas de mel/ano, deve-se às condições do tempo e a localidade.

Serviço: Sebrae/RR - (95) 2121-8012 - Dennis Martins

### **14 - René Zellweger se diverte em carro "abelha" na Califórnia**

A atriz René Zellweger surpreendeu jornalistas e fãs ao chegar à première do filme Bee Movie - A História de uma Abelha dirigindo um carro amarelo decorativo, pintado para fazer referência ao inseto.

Ao chegar ao tapete vermelho, Reneé foi aplaudida e aclamada pelos fãs, se encontrando com o ator Jerry Seinfeld e com as abelhas fantasiadas presentes no local. Reneé e Seinfeld dão voz aos dois protagonistas de Bee Movie, animação que delira com o real universo das abelhas e sua vasta produção de mel.

O filme conta a história de Barry Benson (Seinfeld), abelha que está decepcionada com sua nova profissão: ser um produtor pioneiro de mel. Ao sair da colméia, Barry é salvo por Vanessa (Reneé Zellweger), uma florista que mora na cidade Nova York. A partir deste episódio, a abelha descobre porque os americanos se alimentam tão mal e decide processar toda a raça humana.

Bee Movie - A História de uma Abelha é a nova aposta de sucesso da Dreamworks no ramo de animação. O filme estreia no Brasil em 7 de dezembro.

O trailer pode ser visto no link - Fonte: <http://cinema.terra.com.br/interna/0,,OI2033156-EI1176,00.html>

---

### **15 - Comissão formata normas técnicas para setor apícola**

Até o fim do ano, normalizações para a produção do mel na fase do campo devem ser levadas à consulta pública pela ABNT; iniciativa já faz parte de convênio assinado recentemente pelo Sebrae e ABNT

Giovana Perfeito - Márcia Gouthier/ASN - Coordenador da comissão, Ricardo Camargo, e Hulda Giesbrecht da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia do Sebrae Nacional

Brasília - O setor apícola brasileiro, em breve, terá normalizações para os diversos procedimentos que envolvem toda a cadeia. Para isso, a Comissão de Estudo Especial Temporária da Cadeia Apícola (CEET), instituída em maio, tem se reunido com o objetivo de criar normas que deverão melhorar a competitividade da apicultura nacional.

Nesta terça-feira (30), a comissão se reuniu no Ministério da Agricultura, em Brasília, para dar continuidade à formatação de documento que estabelece parâmetros de conformidade para um sistema de produção de mel. Essas normas vão abordar o manejo de produção, coleta, transporte, extração e equipamentos nas fases de campo. O processamento do mel no entreposto, o sistema de rastreabilidade e as terminologias utilizadas pela cadeia produtiva também terão normas.

Para o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, que participa da comissão, a normalização é uma cobrança de todo o País. "As normas vão facilitar a vida dos apicultores e trazer um ganho na produção", diz. Segundo Cunha, as normas também trarão mais qualidade para os resultados de uma licitação. "As entidades compradoras poderão usar a norma como requisito para que o produto participe da concorrência. Assim não vão selecionar apenas o produto com preço mais baixo", destaca.

Joelma Lambertucci, diretora da empresa Apiários Lambertucci, explica que a normalização será importante para que o País garanta o seu mercado. "Sofremos com o embargo da União Européia por falta de normas como as que estamos desenvolvendo", diz. Segundo Joelma, a norma trará segurança alimentar para toda a cadeia produtiva. "Atualmente, só há o controle do produto final. As normas possibilitarão a garantia primária dos produtos".

Hulda Giesbrecht, da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia do Sebrae Nacional, explica que depois que a norma estiver finalizada, ela será colocada em consulta pública pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). "Os apicultores e diversas entidades interessadas no assunto poderão se manifestar para que as normas representem bem a necessidade do setor", diz Hulda.

A consultora destaca que todo esse trabalho está sendo conduzido pela ABNT com o apoio das Unidades de Inovação e de Agronegócios do Sebrae. Além disso, esta já é uma ação do convênio de cooperação técnica e financeira assinado nesta segunda-feira (29) entre a Associação e o Sebrae. "Por conta deste convênio, depois que a normalização estiver disponível, as micro e pequenas empresas interessadas poderão adquirir a norma pagando apenas um terço de seu preço", destaca Hulda.

O coordenador da comissão, Ricardo Camargo, diz que até o fim do ano as normas para colméia e para a produção de mel no campo devem ir à consulta pública. "O objetivo da norma é minimizar os riscos de uma eventual contaminação do produto. Isso vai mostrar aos mercados interno e externo que essa produção apícola segue padrões estabelecidos dentro de uma normalização oficial", destaca Camargo.

Além da CBA, ABNT e Sebrae, participam da iniciativa, entre outras instituições, a Embrapa Meio-Norte, a Associação Brasileira de Exportadores de Mel (Abemel) e Rede Apis/Sebrae.

Fonte: ASN - Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 e (61) 2107-9359 / 9362 – 31/102/2007

---

## **16 – Câmara realizará Audiência Pública terça-feira**

Durante audiência pública a ser realizada na Câmara Municipal de Sinop, na próxima terça-feira (dia 06), os vereadores querem discutir maciça e exaustivamente com a sociedade e os representantes de classes o projeto de lei apresentado pelo Executivo Municipal, que cria o serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no município. A audiência tem início às 19 horas, no Plenário da Câmara Municipal.

O primeiro-secretário da Casa, vereador José Pedro Serafini – PMDB, que preside a Comissão criada para tratar sobre o tema, disse que o objetivo é analisar de forma minuciosa o projeto, dando à população a oportunidade de participar do processo de discussão antes mesmo de ser transformada em lei. A vereadora Zuleica Mendes – PMDB, e o vereador Gilson de Oliveira – PP, também fazem parte da Comissão criada pela presidente da Casa, Sinéia Abreu – PSDB, para discutir sobre o assunto.

O vereador Pedrinho, como o primeiro-secretário é conhecido, acredita que a participação da população é muito importante, pois através desta audiência pública a ser realizada na Câmara a comunidade poderá se manifestar e dá a sua opinião. Com o projeto, o Executivo Municipal pretende criar o serviço de inspeção municipal e torna obrigatória a prévia inspeção e reinspeção dos produtos de origem animal produzidos no município.

Ao ser aprovada e transformada em lei, a secretaria municipal de agricultura ficará responsável em realizar inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal destinado ao consumo humano. Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante prévio registro conforme o regulamento.

Ainda de acordo com o projeto encaminhado à Câmara e que será discutido durante a Audiência Pública, estão sujeitos à fiscalização os animais destinados ao abate, seus produtos e sub-produtos e seus respectivos derivados, como pescado, leite, ovo, mel, cera de abelha, produtos de coalho e coagulantes, e as casas atacadistas que manipulem produtos de origem animal.

A fiscalização e inspeção serão realizadas nos estabelecimentos industriais especializados, abatedouros e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais, no preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo. Na audiência pública, a população poderá se manifestar e apresentar as sugestões para que os vereadores possam analisar e ver a possibilidade de aprovar ou não a matéria.

Fonte: WebApcame – Veículo: Diário da Notícia - MT - Seção: Geral - Data: 31/10/2007 - Estado: MT

---

### **17 – Pesquisa sobre composição de méis de Jataí e Apis melifera**

Boa noite!

Sou pesquisadora da USP de São Paulo e estamos realizando uma pesquisa comparando a composição do mel de apis com o de jataí. Estamos precisando de amostras destes dois tipos de méis, mas tem de ser da mesma região botânica (que as abelhas tenham acesso as mesmas plantas). Pode ser numa mesma propriedade... Já conseguimos algumas amostras, mas estamos precisando de mais. Os apicultores que nos fornecerem 500g de mel de apis e 500g de mel de jataí, receberão o laudo de todas as análises físico-químicas, nutricional e polínica. Quem tiver interesse, favor enviar email para [ligiabi@usp.br](mailto:ligiabi@usp.br)

Atenciosamente,

Ligia Muradian

Contato: Profa. Dra Ligia Bicudo de Almeida Muradian - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP - Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental - Av. Prof. Lineu Prestes 580. Bloco 14 CEP 05508-900 São Paulo – SP – Tel 55-11-30913684 - Fax 55-11-38154410 - (University of São Paulo, Brazil) - [http://www.fcf.usp.br/Departamentos/FBA/HP\\_Professores/Ligia/](http://www.fcf.usp.br/Departamentos/FBA/HP_Professores/Ligia/)

P.S: Alguns exames que serão feitos: Umidade, Acidez Total , Açúcares Redutores, Sacarose Aparente, HMF, Diastase, Sólidos Insolúveis , Cinzas, Proteínas, Lipídios, Glicose, frutose, sacarose , valor energético e Reações de Lund, Fiehe e Lugol, análise polínica, ...

Fonte: Apacame Plenário – 31/10/2007

---

### **18 – I Seminário da Apicultura Familiar**

Dia 10/ 11/2007 - Planalto Norte Catarinense -São Bento do Sul - ADR-PLAN –

Convite - este é um momento especial do Associativismo. Venha participar conosco e conhecer modernas técnicas e tecnologias, mercado e comercialização aliando informações estratégicas ao desenvolvimento e sustentação da atividade. Sua presença engrandece e valoriza a cultura e tradição da “Apicultura Familiar”.

Programação:

08:00h – Inscrição e Café; 08:30h – Abertura; 09:15h – Palestra – MODERNAS TÉCNICAS DE MANEJO – Joail Rocha de Abreu; 09:45h – Palestra – PRODUÇÃO DE MEL EM SEÇÕES – Leandro Eugênio Simões; 10:15h – Apresentação – EPAGRI – Estruturação do CEPEA – Valter Miguel; 10:45h – Apresentação – BANCO DO BRASIL – Desenvolvimento Rural Sustentável  
11:15h – Apresentação – SEBRAE – Gestão e Comercialização; 11:45h – Almoço; 13:30h – Palestra – MERCADO GLOBAL DO MEL – Joail Rocha da Abreu; 14:00h – Mesa Redonda – DISCUSSÃO DE MODELOS ORGANIZATIVOS; 15:00h – Plenária – PALAVRA LIVRE DO APICULTOR; 15:30h – Encerramento e café;

Local – CENTRO DE EVENTOS PROMOSUL - Inscrições – Custo participante R\$: 10,00 (Inscrição gratuita mediante carteira FAASC) - Informações – apicampo@ibest.com.br – fones (47) 36329523 – (47) 36336942 -

---

### **19 – Prédio vai se tornar nova referência**

O prédio destinado à futura Casa de Cultura de Vera Cruz foi comprado para este objetivo no final da administração anterior. A casa denominada de antiga residência Wild Ferraz foi construída em estilo eclético no ano de 1912 por Ernesto Augusto Wild Ferraz, influente proprietário de terras e político com atuação em Santa Cruz do Sul e Porto Alegre. A construção foi tombada pelo município como Patrimônio Histórico-Cultural em 22 de setembro de 2006.

O projeto prevê a destinação do prédio para o desenvolvimento e fomento às atividades culturais. Os espaços serão divididos em salas de dança e teatro, artesanato, artes plásticas, oficinas, exposições, o Memorial da Apicultura e para eventos temporários. O prefeito Guido Hoff destacou que o local vai se tornar um centro de referência da cultura no município.

A coordenadora do Departamento de Cultura, Marli Silveira, lembra que o primeiro passo para obter a aprovação do projeto para a captação de recursos com os incentivos da Lei Rouanet ocorreu no início de 2005, com a criação da Lei Municipal de Tombamento do Patrimônio e do Conselho Municipal do Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural. Outra etapa importante, conforme Marli, foi a parceria com a Defender, que elaborou o projeto. Marli ressalta que a obra vai beneficiar economicamente o município, pois os recursos serão aplicados no comércio e em serviços.

Fonte: WebApacame – Veículo: Gazeta do Sul - Seção: Regional - Data: 01/11/2007 - Estado: RS

---

### **20 - Câmara Setorial debate embargo ao mel brasileiro**

Nesta quarta (31), governo, empresários e entidades discutiram os caminhos que devem auxiliar o País a retomar as exportações para o mercado europeu.

Giovana Perfeito - Márcia Gouthier/ASN - Coordenador da rede Apis Sebrae, Reginaldo Barroso Resende (esq.), durante reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel

Brasília - A Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas se reuniu nesta quarta-feira (31) no Ministério da Agricultura, em Brasília (DF). A principal discussão foi sobre o embargo da Comunidade Européia ao mel brasileiro.

O embargo começou no início de março do ano passado, quando a União Européia (UE) exigiu do governo federal o cumprimento do controle de resíduos sobre o produto exportado pelo Brasil. Na reunião da Câmara, destacou-se que o País já se adequou à exigência ao colocar em prática o Plano Nacional de Controle de Resíduos (PNCR).

Além disso, os entrepostos brasileiros passaram a cumprir o sistema Hassap, também conhecido como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), outra norma da União Européia. O presidente da Associação Brasileira de Exportadores de Mel (Abemel), Henrique Faraldo, destacou que em três meses será possível ter empresas certificadas em Hassap.

“A segunda etapa, que é de ajuste dos produtores, já é mais complexa e mais demorada porque nós temos muitos produtores que precisarão se adequar a essa nova demanda”, destaca Faraldo. Ele ressaltou também que o mel do Brasil é um dos mais limpos do mundo. “Por isso os nossos importadores da UE querem o mel brasileiro de volta”, afirmou. Segundo Faraldo, o País já tem 3,5 mil toneladas de mel comprometidas com o mercado europeu. Essa encomenda deverá ser embarcada assim que o embargo for suspenso.

O coordenador geral de Programas Especiais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Ari Crespim, destacou a necessidade de a indústria apresentar ao governo um programa que comprove os procedimentos de boas práticas. “A maioria das empresas executa essas práticas, falta apenas apresentar registros que evidenciem esses processos”, disse.

Reginaldo Resende, coordenador nacional dos projetos de apicultura do Sebrae, explicou que, além das regras impostas pela UE, o governo brasileiro está pedindo que as casas de mel no campo sejam certificadas pelo Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou Estabelecimento Relacionado (ER).

“Isso significa que, se o embargo terminasse agora, não teríamos condições de fazer em tempo hábil essa certificação”, disse. Isso ocorreria tanto por parte dos produtores, que precisariam de um período para se adequar à exigência do governo, quanto por parte do Ministério da Agricultura, que precisaria de tempo para auditar essas casas de mel.

Em novembro, o Brasil tentará colocar o embargo europeu na pauta da reunião da Comunidade Européia, em Bruxelas.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 e (61) 2107-9359 / 9362 - Ministério da Agricultura - [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br) - [www.interjornal.com.br](http://www.interjornal.com.br) - [asn.interjornal.com.br](http://asn.interjornal.com.br)

---

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