

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 – Um Minuto de Reflexão; 2 - Abelhas também gostam de sombra e água fresca? ; 3 – La miel, antibiótico natural, reaparece em medicamentos; 4 - Produção do mel é prejudicada por causa da chuva no Estado; 5 - Seca favorece safra de mel; 6 – Produção de orgânicos é regulamentada; 7 – Escola técnica de SC tem novo diretor; 8 - Minas Gerais: selo orgânico valoriza mel de Ipatinga e estimula exportação; 9 – Produção de mel vai ganhar incentivo; 10 - Apicultores ganham certificação de produto orgânico; 11 – Produtores de mel do litoral gaúcho lançam a logomarca ApiVerde; 12 – 17º CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA, de 1 a 04 de junho de 2008, Belo Horizonte – MG; 13 – EE.UU.- NÃO DEMASIADAS COLMEIAS PARA POLINIZAM AS CULTURAS EM CALIFORNIA; 14 – ¿Sabem matemáticas las abejas?; 15 – EE.UU.- AS PLANTAÇÕES DE GRÃOS GENETICAMENTE MODIFICADOS PODEM MATAR AS ABEJAS?; 16 – Excesso de chuvas prejudica produção de mel no RS; 17 - ROMÊNIA- O MEL É UM ALIMENTO "VIVO", A AÇÚCAR REFINADA ESTÁ BIOLOGICAMENTE "MORTA"; 18 – VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA; 19 – Exportação de mel atinge US\$ 19 milhões em onze meses; . 20 – Notícias sobre as exigências do MAPA: REGISTRO DE APIÁRIO em todos fornecedores de mel - SIF homologado para exportar ao mercado Europeu.

---

**1 – Um Minuto de Reflexão**

. " Um livro aberto é um cérebro que fala; Fechado, um amigo que espera; Esquecido, uma alma que perdoa; Destruído, um coração que chora." - (Voltaire)

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

---

**2 - Abelhas também gostam de sombra e água fresca?**

Um dos grandes desafios da apicultura, principalmente na região Nordeste, é a diminuição da perda de enxames e o aumento da produtividade, principalmente em apiários fixos. Esse desafio requer uma série de medidas que devem ser adotadas, iniciando-se pelos cuidados na instalação dos apiários. Os apiários devem ser instalados em locais que apresentem condições ótimas para manutenção e produção das colônias de abelhas. A importância da existência de vegetação rica em plantas que possam fornecer néctar e pólen para as abelhas, de preferência, durante a maior parte do ano é amplamente reconhecida como um dos principais fatores para a obtenção de boa produtividade. Entretanto, a importância da água e da sombra muitas vezes é subestimada.

A presença de água limpa e disponível o ano todo é essencial para o bom desempenho das colônias. As abelhas precisam de água para seu metabolismo e para regular a temperatura dentro da colméia, especialmente em regiões de clima quente. Quando a temperatura do ninho sobe, geralmente quando ultrapassa 36°C, as operárias começam a ventilá-lo, abanando as asas e evaporando a água que é distribuída em pequenas gotas sobre os alvéolos ou mesmo pela exposição da água em suas línguas (Winston, 2003).

Em função da grande importância desse recurso, a distância da fonte de água ao apiário não deve ser maior que 500m, para evitar maior gasto energético das abelhas na coleta de água. É importante também que água seja de boa qualidade, limpa, isenta de contaminações por agentes biológicos (bactérias, fungos, protozoários) ou por produtos químicos. Se o local não apresentar fonte de água natural, devem ser instalados bebedouros que devem ser mantidos permanentemente limpos e abastecidos, especialmente durante a estação seca.

Além da água, a sombra é outro fator de grande importância para a manutenção de temperaturas ideais no interior das colônias. Colônias expostas ao sol durante o dia inteiro frequentemente realizam grande esforço para o resfriamento do ninho uma vez que temperaturas elevadas podem causar anormalidades no desenvolvimento e morte das crias. Altas temperaturas no interior das colméias também podem ser prejudiciais à qualidade do mel, podendo alterar o teor de umidade, os índices de hidroximetilfurfural (HMF) e o conteúdo de enzimas do mel.

Dessa forma, em regiões de clima quente como o Nordeste, recomenda-se a instalação das colméias à sombra de forma a evitar o efeito negativo das altas temperaturas sobre o desenvolvimento das colônias, a qualidade do mel e para proporcionar maior conforto ao apicultor por ocasião do manejo. Entretanto, na região do semi-árido, é bastante comum a instalação de colméias sob a copa de árvores nativas que perdem as folhas na estação seca, deixando as colméias expostas ao sol (Pereira et al., 2000), o que pode ocasionar baixa produtividade e abandono dos enxames.

Nesse sentido, a escolha de árvores que forneçam bom nível de sombreamento durante todo o ano é um fator importante na etapa de instalação das colônias. Em pesquisas realizadas pela Embrapa Meio-Norte, no Piauí, avaliando-se diferentes espécies vegetais comumente encontradas em apiários da região, foi verificado que árvores de cajueiro (*Annacardium occidentale*) fornecem bom nível de sombreamento e relativo conforto higrotérmico, principalmente no período de estiagem (setembro a dezembro), enquanto as espécies violeta (*Dalbergia* sp.), mofumbo (*Combretum leprosum*), chapada (*Terminalia* sp.) e mocó (*Luetzelburgia auriculata*) não são adequadas para o sombreamento de apiários, pois sofrem excessiva queda das folhas durante o período de estiagem.

Quando não existe possibilidade de instalação das colméias sob árvores que forneçam bom sombreamento, recomenda-se a utilização de coberturas artificiais. Entretanto, na escolha do material para a construção das coberturas, deve-se levar em conta a facilidade de aquisição e a eficiência do mesmo.

Coberturas construídas com palha, com tela tipo sombrite com 80% e sombreamento de árvores foram avaliadas pela Embrapa Meio-Norte quanto à eficiência para o sombreamento das colméias. Nessa pesquisa, verificou-se que a cobertura de tela "sombrite" não forneceu conforto térmico às colônias que apresentaram temperaturas internas acima de 40°C, situação semelhante às colônias instaladas a pleno sol.

Além disso, as colônias sob coberturas de tela apresentaram menor quantidade de alimento (mel e pólen) armazenado e o mel produzido apresentou maiores índices de hidroximetilfurfural (HMF), evidenciando o efeito negativo da temperatura elevada sobre o desenvolvimento das colônias e a qualidade do mel. Por outro lado, as coberturas construídas com palha e o sombreamento de árvores favoreceram a manutenção de temperaturas mais amenas no interior das colméias e a manutenção de níveis mais baixos de HMF no mel.

Fonte: Embrapa Meio-Norte - Autor: Maria Teresa do Rego Lopes - Pesquisa de Opinião (Opcional)  
Fonte: WebApacame – Veículo: Agrolink - Seção: Biotecnologia - Data: 03/01/2008 - Estado: RS

---

### **3 – La miel, antibiótico natural, reaparece en medicamentos**

Los efectos antibióticos y absorbentes de fluidos de los vendajes duran hasta una semana, lo cual es conveniente para los pacientes ambulatorios.

TRENTON, Nueva Jersey.– En medio de la preocupación creciente por la aparición de gérmenes resistentes a los medicamentos, reaparece en escena el antibiótico original de la naturaleza: la miel. Más de 4.000 años después de que los antiguos egipcios aplicaran miel a las heridas, Derma Sciences Inc., una empresa farmacéutica que fabrica productos para la curación de heridas, puso en venta el primer vendaje con miel después de su aprobación por la Administración de Alimentos y Medicamentos.

El llamado Medihoney es un material altamente absorbente fabricado a partir de algas marinas y saturado con miel manuka, un tipo de miel potente que, según los especialistas, mata a los gérmenes y acelera la curación. Llamada también miel Leptospermum, la manuka es producida por abejas que recogen el néctar del arbusto manuka y otras plantas de Australia y Nueva Zelanda.

Derma Sciences vende dos tipos de vendajes Medihoney a hospitales, clínicas y médicos en todas las Américas bajo un acuerdo con el proveedor Comvita LP de Nueva Zelanda. “Medihoney ha suscitado grandes esperanzas porque los antibióticos pierden eficacia en la lucha contra los patógenos, dijo el presidente de Derma Sciences, Ed Quilty.

Otra ventaja, dijo, es que los efectos antibióticos y absorbentes de fluidos de los vendajes duran hasta una semana, lo cual es conveniente para los pacientes ambulatorios. También reducen la inflamación y combaten el hedor de las heridas infectadas. La miel convencional puede tener efectos medicinales suaves. Un estudio publicado el 3 de diciembre indica que ayuda a calmar la tos infantil para que el niño duerma. Pero la manuka es mucho más potente, según los estudios.

Fonte: Noticias Apitrack nº 21 – <http://www.milenio.com/index.php/2007/12/26/167605/> - 03/01/2008

---

### **4 - Produção do mel é prejudicada por causa da chuva no Estado**

De acordo com o apicultor Alvize Cadore, esta é a segunda pior safra do mel nos últimos dez anos. Conforme ele, as perdas desse ano chegam a 50% ou 70% em relação ao ano anterior. Numa safra normal, em cada colméia são colhidos 30 quilos de mel. Neste ano, Cadore acredita que a média não vai ultrapassar seis quilos. Os 1.300 apicultores do Alto Uruguai devem colher 50 toneladas, a metade do previsto. O Rio Grande do Sul é o estado que mais produz mel no Brasil.

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal VS - Seção: País - Data: 04/01/2008 - Estado: RS

---

### **5 - Seca favorece safra de mel**

Devido à estiagem prolongada, 2007 foi um bom ano para a produção de mel no estado de Goiás -

Fernanda Castelotti - Tempo quente e poucas chuvas. Essas condições favoreceram a produção de mel no Estado de Goiás ao longo de 2007 e muitos apicultores estenderam as colheitas até o mês de outubro, um mês a mais que o normal, obtendo assim maior quantidade do produto. Para 2008, a safra vai depender das águas.

Mesmo sem estatísticas oficiais, o secretário da Associação dos Apicultores do Estado de Goiás (Api-Goiás), José Maria de Almeida, garante que a safra de mel de 2007 no Estado ultrapassou as expectativas. “Todos os apicultores ficaram satisfeitos com as colheitas e um grande responsável por isso foi o clima”, explica. Alcione Pires Peixoto, apicultor há vinte e dois anos e ex-instrutor do Serviço de Aprendizagem Rural em Goiás (Senar-GO), por uma década formou diversas turmas de apicultores, o que originou um modelo informal de cooperativa, que conta com mais de 50 produtores. “Meus ex-alunos são meus parceiros na produção de mel”, explica.

O ano de 2007, segundo o apicultor, sem dúvida foi o que proporcionou a melhor safra de mel, garante Alcione. “O comum é fazermos 3 colheitas, mas no ano passado fizemos 4”, comemora. A primeira extração foi realizada em abril e a última começou na segunda quinzena de setembro. Somente em setembro Alcione coletou e comercializou 4.528 kg de mel. Em 2008, caso se mantenha o regime de chuvas observado até esta primeira semana de janeiro, a florada do mata-pasto será favorecida e a safra pode ser antecipada. “No começo de abril devemos começar a colher mel, quando isso, normalmente, é feito em maio.”

Para o ex-instrutor, Goiás tem o clima perfeito para a criação de abelhas. Durante a chamada florada do Cerrado, no primeiro trimestre do ano, destaca-se a do mata-pasto; no segundo, a das flores do caju e, na seqüência, a do cipó-uva e do angico, explica. Em algumas regiões do Brasil, segundo Alcione, existem produtores que realizam a apicultura migratória, prática que consiste no deslocamento das colméias para acompanhar as floradas. Mas no Cerrado, segundo Alcione, essa prática não é necessária, além de ter um custo elevado.

Mesmo com alta produção de mel, Alcione optou por não exportar o produto. “Vendemos somente em Goiás, pois ainda não compensa exportar”, explica. O valor do litro do mel no varejo varia de 18 a 20 reais. Para exportação, o valor cai para 2 ou 3 dólares o quilo. No ranking dos maiores exportadores brasileiros estão os Estados de São Paulo, Santa Catarina, Piauí e Ceará.

#### Baixo consumo

O apicultor Alcione Pedroso se diz decepcionado com o hábito de consumo de mel no Brasil. “Mel não é remédio, é um complemento alimentar”, define. O apicultor afirma que o mel deveria estar na rotina alimentícia de todo mundo. “Fazemos muitas campanhas para introduzir o mel no dia-a-dia das pessoas, mas os resultados não são os melhores”, lamenta.

O mel é um produto rico em açúcares simples (glicose e frutose), aminoácidos, além de vitaminas B, C, D e E e minerais como cálcio, cobre, ferro, magnésio e fósforo. Em Goiás, no ranking dos principais produtos apícolas, o mel fica em primeiro lugar e a cera em segundo, seguida pelo própolis. O pólen e a geléia real são outros produtos comerciais da abelha, mas sua produção não é tão grande em Goiás. (Fernanda Castelotti é estagiária do Convênio OJC/UCG)

---

## **6 – Produção de orgânicos é regulamentada**

Elaine Perassoli - Da Redação - A esperada regulamentação da agricultura orgânica entrou em vigor no último dia 28 de dezembro e o segmento passou a ter critérios para o funcionamento de todo o sistema de produção. A legislação, que regulamenta a Lei número 10.831/2003, inclui a produção, armazenamento, rotulagem, transporte, certificação, comercialização e fiscalização dos produtos. Atualmente, no Brasil há cerca de 15 mil produtores atuando neste setor em uma área plantada estimada em 800 mil hectares.

Em Mato Grosso, a Cooperativa dos Agricultores Ecológicos do Portal da Amazônia (Cooperagrepa) é um dos grupos que tem se destacado na produção de orgânicos. A cooperativa comercializa produtos como açúcar mascavo, guaraná, café, castanha-do-pará, melado de cana-de-açúcar e rapadura para o mercado nacional, Europa e Estados Unidos. Além destes, estão em processo de certificação os derivados de leite e de mandioca, mel, hortaliças, frango caipira, suínos, caprinos e ovinos. Trezentas famílias de dez municípios do Norte do Estado integram a Cooperagrepa.

O coordenador de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Rogério Pereira Dias, explica que a regulamentação da agricultura orgânica dará um grande impulso ao setor. "Uma vez que temos agora regras claras quanto aos processos e produtos aprovados e pela criação do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica que propiciará aos consumidores mais garantias e facilidade na identificação desses produtos", salienta.

Segundo ele, a elaboração do Decreto número 6323, publicado no último dia 28, no Diário Oficial da União, envolveu a participação de técnicos e especialistas de entidades públicas e privadas. Para facilitar a relação comercial com outros países foram utilizadas, também como base, as diretrizes do Codex Alimentarius para a Produção Orgânica e regulamentos já adotados nos Estados Unidos, União Européia e Japão. Este decreto cria o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica que será composto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), órgãos de fiscalização dos estados e organismos de avaliação da conformidade orgânica.

Este decreto ainda permite a produção paralela na mesma propriedade de produtos orgânicos e não orgânicos desde que haja uma separação do processo produtivo. Também não poderá haver um contato com materiais e substâncias cujo uso não seja autorizado para a agricultura orgânica. A inspeção será feita nas unidades de produção, estabelecimentos comerciais e industriais, cooperativas, órgãos públicos, portos aeroportos, postos de fronteira, veículos e meios de transporte e qualquer ambiente onde se verifique a produção, beneficiamento, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, distribuição, comércio, armazenamento, importação e exportação.

O decreto está publicado na íntegra no endereço - <http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/PRINCIPAL/DOCUMENTOS/>

Fonte: WebApacame – Veículo: A Gazeta – MT - Seção: Terra & Criação - Data: 07/01/2008 - Estado: MT

---

## **7 – Escola técnica de SC tem novo diretor**

Transformar a Escola Agrotécnica Federal de Sombrio (EAFS), Santa Catarina, em Centro Federal de Educação Profissional e Tecnológica (Cefet) é uma das principais metas de Adalberto Reinke. Ele assumiu a direção da escola nesta segunda-feira, 7, em Brasília.

A escola oferece os cursos técnicos em agropecuária, informática, turismo rural, agroindústria, zootecnia e apicultura, e busca oferecer atividades sintonizadas com os arranjos produtivos locais. “Atender à necessidade da comunidade em mão-de-obra especializada é missão e objetivo da instituição nos próximos quatro anos”, ressalta o novo diretor. Segundo Adalberto, promover o desenvolvimento tecnológico para melhorar a qualidade de vida da comunidade é essencial para o crescimento econômico da região. A EAFS está localizada no município de Santa Rosa do Sul (SC). Foi criada em 1993 para atuar como unidade de ensino da Escola Técnica Federal de Santa Catarina, localizada em Florianópolis. Entrou em funcionamento em 28 de março de 1994. Assessoria de Imprensa da Setec

Fonte: WebApacame – Veículo: Ministério da Educação - Seção: Notícias - Data: 07/01/2008 - Estado: DF

---

## **8 - Minas Gerais: selo orgânico valoriza mel de Ipatinga e estimula exportação**

Ipatinga/MG - Ao perceber as exigências do mercado externo, um grupo de 62 dos 74 apicultores da Associação Regional de Apicultores e Exportadores do Vale do Aço (Aapivale), situada em Ipatinga, decidiu partir em busca da certificação orgânica. Como resultado desse esforço, que teve como parceiros diversos profissionais da Emater-MG na região Leste, os produtores se tornam aptos a entrar num mercado competitivo e podem vender o produto por um valor maior.

“O potencial para o mel orgânico que a região tem, devido às áreas de mata nativa existentes e aos programas de reflorestamentos, foi um dos fatores em favor da certificação”, afirma Eros da Silva Neto, coordenador Técnico de Pequenos Animais da Emater-MG de Governador Valadares. Em novembro de 2001, a Aapivale iniciou suas atividades de exportação do mel convencional para a Alemanha. Segundo Antônio Rolla, gerente administrativo da Associação, foram exportadas mais de mil toneladas de mel, daquele período até 2005. Foi quando a União Européia determinou o embargo da entrada do mel brasileiro naquele continente, sob a alegação de os produtores não terem comprovação da ausência de resíduos químicos no mel.

A crise foi encarada pelos apicultores como uma oportunidade de melhorar ainda mais a qualidade do produto. A Aapivale contratou, então, a certificadora alemã BCS Öko-Garantie, com sede em Nuremberg, no início do ano passado, e iniciou os procedimentos para que a produção se ajustasse às exigências do mercado europeu. Em novembro de 2006, o processo formal de certificação foi concluído. Em conjunto com os apicultores, a Emater-MG vem implementando outras ações para melhorar a produção e ampliar o mercado. Um exemplo é a parceria com a Celulose Nipo-brasileira (Cenibra), que prevê a utilização de aproximadamente 100 mil hectares de florestas de eucalipto e nativas para a exploração apícola.

Atualmente, cerca de 300 apiários e seis mil colméias estão localizados em áreas da Cenibra. Uma das exigências do mercado europeu é a rastreabilidade do produto desde o campo até a embalagem. Para isso, todos os apiários são identificados pelo sistema de navegação por satélite, o GPS, com inscrição da Aapivale, número do apiário e telefone do associado.

Apesar das barreiras impostas pelo mercado europeu, o produtor Flávio Patrocínio de Souza vê como um negócio rentável a apicultura com certificação orgânica. “É vantajoso porque o mel orgânico vale 30% a mais no mercado, em relação ao mel convencional”, disse. Souza, que é dono de 150 colméias, fala que está contente com o retorno que o produto traz, considerando o baixo custo da produção.

Pronaf também é aliado dos apicultores

Outro apicultor que está muito satisfeito com a atividade é Rosaldo Machado Franco, que recorreu ao Pronaf (Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar), para montar seu apiário projetado com a orientação da Emater–MG de Ipatinga. Com a assistência técnica pôde aumentar seu negócio e sua renda. Casado e pai de dois filhos, ele mora em Vargem Alegre, no Vale do Aço, e tem na apicultura sua principal fonte de renda, há 23 anos.

Em 2006, por orientação do engenheiro agrônomo José Luís de Freitas, da Emater–MG de Ipatinga, Franco recorreu ao Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e obteve financiamento de R\$ 18 mil em recursos do Pronaf. Com o dinheiro, comprou uma centrífuga para processar o mel e aumentou o número de colméias para 450. “A assistência da Emater–MG me deu oportunidade de aumentar meus negócios. Hoje, tenho alguns apiários até em Turmalina, no Vale do Jequitinhonha”, declara Franco.

Associado à Aapivale, o apicultor produz mel orgânico em reservas da Cenibra, por meio do convênio estabelecido entre a empresa e a associação. Segundo o produtor, os investimentos aumentaram sua renda, e foi possível financiar os estudos dos dois filhos, além de melhorar a qualidade de vida de sua família.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 07/01/2008 - Estado: RS

---

## **9 – Produção de mel vai ganhar incentivo**

Zenilton Custódio - zcustodio@... - O Espírito Santo deverá ganhar um programa de incentivo à apicultura. O projeto, em fase de formulação, envolve o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural(Incaper), o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Federação de Apicultores do Estado do Espírito Santo (Faes).

A proposta é organizar o setor, implantando uma política de incentivo e de profissionalização da atividade, conforme destacou o engenheiro agrônomo Sérgio Marins Có, representante do Incaper em Ibirapu e diretor técnico da Associação de Apicultores da Região de Ibirapu e João Neiva (Apisa). A primeira reunião para discutir o assunto deverá acontecer em março. A estratégia inicial para mobilizar os apicultores em torno da proposta consiste em distribuir o setor em três núcleos, reunindo produtores do Sul, da Região Central e do Norte.

Desafios - Estima-se que o número de produtores tenha dobrado nos últimos três anos, passando de 2,5 mil para 5 mil apicultores. Esses produtores, de maneira geral, enfrentam as mesmas dificuldades. Atualmente, segundo o presidente da Apisa, o principal problema que enfrentam é a baixa de preços do produto no mercado.

O quilo de mel, que chegou a ser comercializado por R\$ 5,60 em 2004, está atualmente cotado em R\$ 2,40. Sérgio explica que, para compensar o custo, o ideal seria trabalhar com um preço acima de

R\$ 3,00 ou aumentar a produção para venda no mercado interno. Na expectativa de melhores dias, os apicultores decidiram estocar a produção, resultado de três floradas do ano passado e que já acumula cerca de 110 toneladas. "Nessa situação, o produtor não perde dinheiro, ele deixa de ter resultados mais lucrativos", explicou Sérgio.

A recomendação da Apisa é de que os produtores despejem, gradativamente, o produto no mercado interno, atendendo as demandas de estabelecimentos como supermercados e mercearias. Até porque, explicou Sérgio, muitos apicultores já estão com a capacidade dos tanques esgotada. Outra alternativa para tirar os apicultores do sufoco, declarou Sérgio, poderia ser representada pelo comércio de sachê de mel, produto de fácil introdução no mercado.

Parcerias são opção no Norte - A empresa Aracruz Celulose mantém um esquema de parceria com os apicultores do Norte do Estado. Trata-se do programa Mel Solidário. A indústria disponibiliza parte de suas florestas de eucalipto para os apicultores e estes retribuem, doando para a Aracruz uma parcela do mel produzido. A empresa, por sua vez, repassa o produto para instituições assistenciais do Espírito Santo, como a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apae) e Pastoral da Criança de diversos municípios.

Os apicultores associados recebem um lote para se dedicar à produção de mel. Para isso, elas passam por treinamentos ministrados por técnicos do Sebrae e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). São 3,6 toneladas de mel produzidas desde a implantação do programa, em julho de 2004, por 15 comunidades e apicultores profissionais. Desta produção, mais de 1 tonelada é doada. O programa atende a famílias ligadas a associações de apicultores, produtores profissionais e moradores de comunidades onde a Aracruz possui plantios florestais, além de fomentados do Programa Produtor Florestal.

Curiosidades sobre o mel - Fabricação. Mel é um alimento geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, que é produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido de flores. É processado pelas enzimas digestivas desses insetos e armazenado em favos nas suas colméias para servir-lhes de alimento durante o inverno. Extração. O mel é utilizado pela humanidade desde a pré-história. Por vários séculos, foi retirado dos enxames de forma extrativista e até mesmo predatória, muitas vezes causando danos ao meio ambiente e matando as abelhas.

Em casa. Existem registros de que, em torno de 2.400 a.C., os egípcios colocavam as abelhas em potes de barro. A retirada do mel era ainda muito similar à caçada primitiva, mas os enxames podiam ser transportados. Manejo. Com o tempo, o homem aprendeu as técnicas de manejo dos enxames de forma que houvesse maior produção de mel sem causar prejuízos ambientais. Isso deu origem à apicultura.

Sagradas - Muitas civilizações da Antigüidade consideravam as abelhas seres sagrados, tanto que elas faziam até parte de cultos religiosos. Também deram origem a várias lendas. O mel era muito usado pelos antigos egípcios, especialmente pelos sacerdotes, nos rituais e cerimônias e também para alimentar animais sagrados. Durável. Nas pirâmides dos faraós foi encontrado, entre vários tesouros, mel no estado cristalizado. Experiências demonstraram que, mesmo depois de três milênios, o mel das tumbas dos antigos reis egípcios ainda poderia ser utilizado para consumo.

Fonte: WebApacame – Veículo: A Gazeta - ES - Seção: Economia - Data: 08/01/2008 - Estado: ES

---

## **10 - Apicultores ganham certificação de produto orgânico**

TEREZINA - Trezentos apicultores da Casa Apis, na microrregião de Picos, no sul do Piauí, ganharam a certificação para mel orgânico. A informação é do gerente de Carteira de Projetos de Apicultura do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda. Esses apicultores estão organizados em 156 apiários da região.

“Isso vai estimular a exportação do mel piauiense e agregar valor ao produto. A certificação do mel não é um processo rápido, são várias etapas de adequação, desde o campo, manejo até à agroindústria”, explica o gerente. O processo de certificação do mel em orgânico teve como foco os mercados norte-americano e europeu. De acordo com a certifier da Control Union Certifications, Carla Durão, foi montado todo um sistema de controle de qualidade. A Control Union é uma empresa que disponibiliza diversas certificações para elevar os padrões na Gestão de Qualidade, Agricultura Biológica, Segurança Alimentar e Boas Práticas Agrícolas.

“Foi criado todo um sistema de controle de qualidade, com um manual de procedimentos para os apicultores, definindo quais os padrões exigidos pelos mercados europeu e americano. Durante um ano os apicultores receberam treinamentos e esses apiários foram inspecionados e auditados pela Control Union”, explica Carla.

### **Casa Apis**

A Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, Casa Apis, foi inaugurada em setembro de 2007 e é resultado de uma grande parceria entre diversas entidades públicas e organizações não-governamentais como o Sebrae, Fundação Banco do Brasil, Governo do Piauí, Federação das Entidades Apícolas do Piauí (Feapi), Rede Unitrabalho, Unisol Brasil, prefeituras de 42 municípios envolvidos no projeto, além de cooperativas de apicultores do Piauí (Campil, Coopapi, Comapi, Coopix, Coodevarpi, Coabel e Compai) e do Ceará (Cooperanecta e Coopapi-Cariri).

Com investimentos de R\$ 8 milhões e uma área de 11 mil metros quadrados, a Casa Apis estimula o trabalho cooperado entre 1.800 apicultores e suas famílias, desde a boa utilização das colméias até a exportação do produto. Em escala progressiva, a central terá uma capacidade de processar 1.800 toneladas de mel/ano.

Serviço: Gerência de Projetos de Apicultura do Sebrae/PI - (86) 3216-1333 - Escritório do Sebrae em Picos - (89) 3422-3919 - (Com agência Sebrae)

Fonte: WebApacame – Veículo: Panorama Brasil - Seção: Geral - Data: 09/01/2008 - Estado: SP

---

## **11 – Produtores de mel do litoral gaúcho lançam a logomarca ApiVerde**

Objetivo é destacar aspectos da região no Rio Grande do Sul e agregar valor ao produto comercializado

Da ASN/RS - Balneário Pinhal - A Associação dos Apicultores da Agricultura Familiar do Túnel Verde do Balneário Pinhal (ApiVerde), no Rio Grande do Sul, composta por 15 apicultores-sócios e com produção média de 20 caixas de abelhas por apicultor, está lançando sua logomarca. Entre os

objetivos do grupo estão o aumento da produtividade, do número de associados e a ampliação do trabalho organizado que permita aos apicultores saírem da informalidade.

Os empreendedores participam do programa Juntos para Competir, ação impulsionada pelo Sebrae no Rio Grande do Sul em parceria com a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul) e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). O programa busca organizar e aprimorar as cadeias produtivas do agronegócio no Rio Grande do Sul, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprino cultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados. Balneário Pinhal, município litorâneo do Rio Grande do Sul, está 95 quilômetros distante de Porto Alegre.

A logomarca ApiVerde foi criada pela consultora do Sebrae/RS Arlene Lubianca em conjunto com apicultores e teve o intuito de identificar características próprias da região, agregando valor ao produto e proporcionando maior renda aos produtores. Além da consultoria, os apicultores também receberam capacitação sobre manejo técnico apícola.

Segundo Arlene, o enfoque da marca é a ecologia e o conceito principal são os ciclos da natureza, que representam aspectos como sustentabilidade, renovação e continuidade. A iniciativa representa um passo à frente nas atividades do núcleo de apicultura, que desde o ano passado tem trabalhado para aperfeiçoar a gestão e a operacionalidade da produção de mel no município.

O técnico em agronegócio do Sebrae/RS, Thiago Camargo, lembra que os apicultores envolvidos com os projetos da associação já elaboraram, com a orientação do consultor do Programa Juntos para Competir, Mauro Zamperetti, o Regimento Interno da entidade. De acordo com Camargo, o texto reúne todas as normas de funcionamento do entreposto de mel e as de manejo dos apicultores. Os apicultores encaminharão ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), o registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), licença de funcionamento que permitirá a venda dos produtos dos apicultores associados em todo o território nacional. “Estamos colaborando para a diminuição da informalidade na atividade”, avalia o técnico.

A Associação dos Apicultores da Agricultura Familiar do Túnel Verde do Balneário Pinhal fazia parte do Programa Empreender e também do projeto Pólo de Apicultura do RS. A partir de 2008, a Associação passa a integrar o projeto Apicultura do Litoral Norte Gaúcho. O objetivo é proporcionar o desenvolvimento da cadeia apícola da região, buscando o aumento do volume de mel comercializado formalmente; a capacitação dos apicultores e a variedade de opções para o consumidor na forma de consumir o mel.

De acordo com Camargo, os apicultores da ApiVerde vêem uma perspectiva de profissionalização na produção do mel, buscando a formalização das suas atividades. O Programa Empreender é uma ação de orientação e sensibilização destinada às empresas de uma mesma região e setor, com o objetivo de estimular a geração de emprego e renda, o associativismo e o aprimoramento gerencial.

Fonte: ASN (Agência Sebrae de Notícias) - Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165 ou (51) 3216-5182 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 - Sebrae Litoral: (51) 3601.0068 – 9/01/2008

---

**12 – 17º CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA, de 1 a 04 de junho de 2008, Belo Horizonte - MG**

O 17º CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA, o mais significativo evento nacional de apicultura, terá como tema principal Abelhas para a Humanidade: Produtividade, Qualidade e Meio Ambiente. Na oportunidade, serão realizados, em paralelo, o 3º Congresso Brasileiro de Meliponicultura (01 a 04 de junho), a Feira de produtos Apícolas (01 a 08 de junho), Rodada de Negócios, Clínicas Tecnológicas, Oficinas, Mini Cursos e Encontro Brasileiro do Projeto APIS (Apicultura Integrada e Sustentável). A promoção do evento é da Confederação Brasileira de Apicultores - CBA, Federação Mineira de Apicultura - FEMAP, e do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE.

A Feira Apícola acontecerá no mesmo período do Congresso, de 01 a 08 de junho de 2008. O objetivo é prospectar negócios no segmento e propiciar aos agentes envolvidos oportunidade para contatos diretos de negócios, de forma ágil e dinâmica, aproximando fornecedor, cliente, instituições governamentais, associações de classe e empresários nacionais e internacionais. É importante destacar que a Feira acontecerá em paralelo com a SUPERAGRO.

A SUPERAGRO Minas estará em 2008 na sua quarta edição, confirmando o perfil de uma das mais importantes feiras de negócio nas áreas rural e agroindustrial de Minas Gerais. Um dos indicadores do sucesso é confirmado pelas edições anteriores em volume de negócios e público visitante, com 150 mil pessoas em 2005, e 160 mil pessoas em 2006 e 150 mil pessoas em 2007.

Fonte: <http://www.congressoapicultura2008.com.br> - [www.femapmg.com.br](http://www.femapmg.com.br) - [www.brasilapicola.com.br](http://www.brasilapicola.com.br)

---

### **13 – EE.UU.- NÃO DEMASIADAS COLMEIAS PARA POLINIZAM AS CULTURAS EM CALIFORNIA**

Desorden de Colapso da Colmeia continua a injuriam investigadores e dizimar colméias. Bob Koehnen, um apicultor e agricultor na pequena cidade de Glenn, Sacramento Valley, tem uma grande preocupação. Koehnen normalmente coloca seu 15,000 colmeias para trabalhar em seu pomares, polinização 3,000 hectares (1224 hectares), de nozes e amêndoas. Este ano ele enfrenta a perspectiva de contratação apicultores cujos preços irão saltar por causa de um país em declínio abelhas.

Fonte: Notícias Apitrack nº 22 – 11/10/2008 - <http://www.sacbee.com/101/story/623661.html> -

---

### **14 – ¿Sabem matemáticas las abejas?**

Puede parecer una pregunta tonta, pero ¿saben matemáticas las abejas?.Este hecho ya fue constatado por Papus de Alejandria, matemático griego que vivió del año 284 al 305. Su afirmación se basaba en la forma hexagonal que imprimen a sus celdillas las abejas para guardar la miel.

Las abejas, cuando guardan la miel, tienen que resolver varios problemas. Necesitan guardar la miel en celdillas individuales, de tal manera que formen un mosaico sin huecos ni salientes entre las celdillas, ya que hay que aprovechar el espacio al máximo. Solo podrían hacerlo con triángulos, cuadrados y hexágonos. ¿Por que eligieron entonces los hexágonos, si son mas difícil de construir?.

La respuesta es un problema isoperimétrico (del griego "igual perímetro"). Pappus había demostrado que, entre todos los polígonos regulares con el mismo perímetro, encierran más área aquellos que tengan mayor número de lados. Por eso, la figura que encierra mayor área para un perímetro determinado es el círculo, que posee un número infinito de lados.

Por eso las abejas construyen sus celdillas de forma hexagonal, ya que, gastando la misma cantidad de cera en las celdillas, consiguen mayor superficie para guardar su miel. La pregunta es: ¿y quien le enseñó esto a las abejas?....

Fonte: Notícias Apitrack nº 22 – 11/10/2008 –  
<http://www.diariodelhenares.com/?p=Y2xhc2UIM0Rub3RpY2IhcyUyM2Z1bmNpb24IM0Rtb3N0cmFyX25vdGJjaWEIMjNpZCUzRDEzMjYw>

---

### **15 – EE.UU.- AS PLANTAÇÕES DE GRÃOS GENETICAMENTE MODIFICADOS PODEM MATAR AS ABEJAS?**

John McDonald disse que isto é possível, agregando que como apicultor com alguma formação como biólogo, entende que pode ser útil investigar a relação entre os plantios de grãos geneticamente modificados e a rápida desaparecimento de colméias.

Fonte: Notícias Apitrack nº 22 – 11/10/2008 –  
<http://www.agoracosmopolitan.com/home/Frontpage/2008/01/07/02083.html>

---

### **16 – Excesso de chuvas prejudica produção de mel no RS –**

Apicultores gaúchos prevêem queda de 50% na produção de mel neste ano. Temporais derrubaram flores.

Apicultores do Rio Grande do Sul estão prevendo queda de 50% na produção de mel. O excesso de chuva dificultou o trabalho das abelhas.

Alvize Cadore é produtor de mel em Barão de Cotegipe. Ele tem 450 colméias, mas na maioria delas, a quantidade de mel decepciona. De acordo com o apicultor, esta é a segunda pior safra dos últimos dez anos. “A perda desse ano em comparação ao ano anterior é de 50% a 70%. O motivo foi muita chuva na época da florada, e até duas chuvas de granizo que caíram na região com muita força e derrubaram todas as flores que tinham na produção”, conta.

Numa safra normal, em cada colméia são colhidos 30 quilos de mel. Neste ano, Cadore acredita que a média não vai ultrapassar seis quilos. Os 1.300 apicultores do Alto Uruguai devem colher 50 toneladas, a metade do previsto. “Na verdade, a principal safra de mel da nossa região está comprometida. Ela representa aproximadamente 70% do mel colhido na região e está com baixíssima produtividade”, avalia o agrônomo Carlos Alberto Angonese. O Rio Grande do Sul é o estado que mais produz mel no Brasil.

Fonte: Notícias Apitrack nº 22 - 04/01/2008 - <http://g1.globo.com/Noticias> -

---

### **17 - ROMÊNIA- O MEL É UM ALIMENTO "VIVO", A AÇÚCAR REFINADA ESTÁ BIOLÓGICAMENTE "MORTA"**

Trabalho sobre análise da qualidade do mel através do proceso de "Cristalização Sensível", preparado por Cristina Cîmpean - MD; Cornel Hotiu - CCI técnico. O estudo comparativo demonstra que cada tipo de mel tem: a) biologicamente um alto valor nutricional e uma carga extraordinária de vitalidade; b) As imagens específicas sobre a cristalização de mel mostra que são muito similares as obtidas pelo mesmo processo das plantas; este fato sugere uma transferência sui - Genes da vitalidade das plantas visitadas pelas abelhas, o mel; com o mel fresco as imagens de cristalização sensível são mais complexos, o que reflete desta maneira o alto valor biológico da mesma, c) mel é a "vida" dos alimentos em comparação com o açúcar refinado, que mostra ser biologicamente "morta".

Fonte: WebApacame – Noticias Apitrack nº 22 - 04/01/2008 -  
<http://apitherapy.blogspot.com/search/label/Honey>

---

## **18 – VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA**

Estimados amigos, tengo el placer de enviaros las bases de la nueva convocatoria del concurso internacional de fotografía apícola que como podéis ver ha tenido un incremento importante en el importe de los premios.

Os ruego que deis a estas bases la máxima divulgación posible y quedo a vuestra disposición para cuantas aclaraciones necesitéis. Muchas gracias por vuestra colaboración. Agustín Arias Martínez - Aula Apícola Municipal - Azuqueca de Henares - Guadalajara- España - [aulaapicola@...](mailto:aulaapicola@...)

\*\*\*

### **VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA**

Las Concejalías del Medio Ambiente y de Cultura del Excmo. Ayuntamiento de Azuqueca de Henares, por medio del Aula Apícola Municipal, convocan el presente concurso de fotografía apícola que se registrará por las siguientes

#### **BASES –**

**PARTICIPANTES:** Podrá participar en el presente concurso cualquier persona física o jurídica de cualquier país del mundo.

**TEMA:** El tema a desarrollar será la apicultura en cualquiera de sus aspectos, biología, flora, productos, colmenas y colmenares, usos y costumbres, comercio, promoción, arte, etc.

Se valorará especialmente el aspecto humano de las fotografías apícolas. Las fotografías deberán ser originales e inéditas. Se establece un apartado especial para las fotografías no inéditas de interés histórico o artístico .

**TÉCNICAS:** Todas, incluida la fotografía digital, pudiendo presentarse en blanco y negro o color.

**APARTADOS:** Se establecen los siguientes apartados:

Foto individual.

Reportaje. Para el conjunto de tres a cinco fotos con unidad temática. Foto histórica. Para la recuperación de fotos no inéditas de interés histórico o artístico. RESENTACIÓN: Las fotografías se podrán presentar: En papel, sin montar y con un tamaño mínimo de fotografía de 13 x 18 cm. En soporte informático, disco flexible, CD etc.

Por correo electrónico. El número máximo de fotos por autor será de cinco, pudiendo constituir un reportaje o ser fotografías independientes.

Mais informações no site: <http://www.aulaapicolazuqueca.com/>

---

## **19 – Exportação de mel atinge US\$ 19 milhões em onze meses**

O valor acumulado de janeiro a novembro de 2007 representa uma queda de 13,7% das exportações, na comparação com o mesmo período de 2006

Giovana Perfeito - João Medeiros - Rio Grande do Norte foi o estado que registrou maior alta nas exportações

Brasília - De janeiro a novembro do ano passado, o valor acumulado com a exportação de mel brasileira atingiu US\$ 19,1 milhões. Esse resultado, em relação ao mesmo período de 2006, representa uma queda de 13,7% das exportações. No entanto, essa receita ainda é quase 17% superior aos valores exportados de janeiro a novembro de 2005 (US\$ 16,3 milhões), quando o Brasil ainda não estava sob a imposição do embargo europeu.

Os principais estados exportadores de mel em 2007 foram São Paulo (US\$ 6,65 milhões), Ceará (US\$ 2,68 milhões), Rio Grande do Sul (US\$ 2,62 milhões), Piauí (US\$ 2,34 milhões), Santa Catarina (US\$ 2,19 milhões), Paraná (US\$ 1,32 milhão) e Rio Grande do Norte (US\$ 865,55 mil). Este último estado obteve o maior aumento no valor das exportações (+ 43,2%) na comparação com o ano de 2006. Além do Rio Grande do Norte, outros dois estados tiveram incrementos nos valores exportados: Rio Grande do Sul (+16,6%) e Minas Gerais (+7,8%).

O preço médio praticado de janeiro a novembro do ano passado foi de US\$ 1,63 por quilo de mel, superior ao US\$ 1,59/Kg praticado no mesmo período de 2006. Nesse período, 89,7% das exportações brasileiras de mel foram destinadas ao mercado americano (US\$ 17,012 milhões). Vale lembrar que, desde 2005, o Brasil passou de sétimo para o quarto maior exportador de mel para os Estados Unidos da América.

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

Reginaldo Resende aponta na análise que, embora o cenário para os próximos meses seja de estagnação do mercado, este quadro pode se reverter. Há indícios de que a Europa possa estar com um estoque de mel considerado baixo para o inverno europeu. Além disso, há o provável retorno das exportações de mel do Brasil para a Europa. Esse cenário é decorrente do aparente

êxito da missão da União Européia que avaliou, em fevereiro do ano passado, a implementação do Programa Nacional de Controle de Resíduos.

“No entanto, para retornar as exportações para a Europa, o setor deverá se preparar para responder a outro desafio: a exigência de implantação do Sistema de Controle Crítico de Análise de Riscos (HACCP/APPCC)”, diz Reginaldo. Segundo ele, um outro complicador é a possível exigência de Serviço de Inspeção Federal (SIF) para as Casas de Mel fornecedoras para os entrepostos que pretendem exportar para a União Européia. “Na interpretação do setor exportador, isso extrapola as exigências da União Européia em relação ao HACCP”, conta.

Fonte: Agencia Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 / 2107-9362 / 2107-9359 – ASN (Agência Sebrae de Notícias) – 1401/2008

---

## **20 – Notícias sobre as exigências do MAPA: REGISTRO DE APIÁRIO em todos fornecedores de mel - SIF homologado para exportar ao mercado Europeu .**

Prezado colegas de trabalho

Estaremos reunidos dia 21 de janeiro , é importante que todos estejam presentes , para juntos definirmos a estratégia que a ABEMEL vai adotar frente a este segundo embargo imposto pelo MAPA : REGISTRO DE APIÁRIO em todos fornecedores de mel - SIF homologado para exportar ao mercado Europeu .

Henrique Farnaldo, Henrique Breyer e eu estivemos reunidos com o MAPA dia 07 de dezembro , para tratar de negociar uma melhor condição com fins de eliminar esta exigência , mas sem sucesso até o presente momento , e diante da possibilidade da retirada do primeiro embargo ao mel Brasileiro a retorno a Europa , temos que definir nossa postura e trabalhar para tal .

Incluir na Pauta desta assembléia:

1) Apresentação da atual deliberação do MAPA ao setor para retornar a exportar a Europa - reunião do dia 07/12/07; 2) Documentos que os entrepostos devem enviar por e mail ou entregar sem FALTA a secretária da Abemel , o nome , cidade e estado de 15 melhores casa de mel que tem viabilidade de implementar o registro do SIF , conforme email que a Silvia enviou a todos dia 20 dezembro , infelizmente temos que apresentar algo ao MAPA , porque ele diz que o setor não esta fazendo nada e pediu para entregarmos os documentos sem falta , ontem a Dra Luciana me ligou para saber deste processo que até agora não recebeu nada, e depois disto talvez tenhamos como negociar algo mais firme diante de demonstração de fatos; - 3) Definir a estratégia da ABEMEL para conduzir este segundo embargo; - 4) Implementação do HACCP nos entrepostos , reconhecido pelo MAPA, conforme circular 790 CGPE

Fonte: Joelma Lambertucci de Brito - [apacameplenario@yahoogrupos.com.br](mailto:apacameplenario@yahoogrupos.com.br) - [conzara@terra.com.br](mailto:conzara@terra.com.br) - 18/01/2008

|   |
|---|
| <p><b>SEAB</b><br/><b>DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL</b><br/>Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - <a href="mailto:andrades@pr.gov.br">andrades@pr.gov.br</a> -<br/>fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - <a href="mailto:deral@pr.gov.br">deral@pr.gov.br</a> - <a href="http://www.seab.pr.gov.br">www.seab.pr.gov.br</a></p> |
|---|