

### **1 – Dicas – Livro: “APICULTURA: MANEJO E PRODUTOS”**

Dia 6/12, em Reunião Plenária da Apacame - SP, com a palestra “Polinização em culturas de interesse econômico”, lançou-se o livro “APICULTURA: MANEJO E PRODUTOS”, de autoria do Professor Dr. LEOMAM ALMEIDA COUTO e da Profª Professora Dra. REGINA HELENA NOGUEIRA COUTO.

O livro que acaba de ser lançado, já está na 3ª Edição, revisada e atualizada, sendo comercializado no valor de R\$ 30,00 ([www.apacame.com.br](http://www.apacame.com.br)).

Fonte: Apacame Plenário – 6/12/2006

---

### **2 - Mel, a melhor opção para os atletas**

O biólogo Kreider, da Universidade de Memphis, EUA, concluiu que o mel é a melhor fonte de carboidratos para os atletas. Motivo: seu índice glicêmico é mais baixo do que o de outros açúcares. Esse indicador mede a quantidade e a velocidade do aumento da glicose sanguínea causado pela ingestão de alimentos. Os carboidratos com índice glicêmicos altos podem provocar cansaço, devido ao correspondente aumento de insulina é à brusca queima de energia pelos músculos.

Fonte: Apiário Mel Forte - Esdres & Helton - Riacho Fundo - Cabaceiras – PB - End. Com: Rua Mª Caetano F. de Lima, 228, Tambauzinho - 58042-050, João Pessoa - PB Tel: (83) 3224-5224

Fonte: Apacame Plenário – 5/12/2006

---

### **3 – Mais uma Dica de Livro relacionado à: “A dieta do mel”**

A dieta do mel é o resultado de muitas pesquisas realizadas sobre os benefícios da relação do consumo de mel com uma boa noite de sono. O bioquímico *Mike McInnes* e o especialista em nutrição *Stuart McInnes*, juntamente com a editora *Maggie Stanfield*, dedicaram-se a comprovar que é possível emagrecer dormindo e, com isso, auxiliar positivamente seu organismo, melhorando o seu bem-estar de maneira saudável e sem sacrifícios.

Com ele você entenderá como, durante o sono, o mel abastece o seu fígado e contribui na melhora da função de todos os seus mecanismos de reparação orgânica, na aceleração do processo metabólico de queima de gorduras, na redução dos hormônios geradores de estresse e na melhora da qualidade do sono. Não lute mais contra o seu corpo com sacrificantes dietas e exagerados exercícios de academias. Aprenda a ouvir o seu organismo, perder peso, livrar-se do estresse e ter uma vida repleta de energia.

Gênero: Qualidade de Vida - Preço: 25,00 - [www.editoragente.com.br](http://www.editoragente.com.br)

Fonte: Apacame Plenário

---

### **4 – MEL X GLICOSE E DIABETES**

Olá colegas,

Há algumas semanas atrás foi indicado aqui na lista o livro “A dieta do mel” da Editora Gente. Comprei e estou gostando muito, inclusive estou recomendando para amigos e clientes compradores de mel. Nós apicultores não recomendamos o mel para diabéticos em função da glicose contida nele, mas vejam que texto interessante extraído da página 64 desse livro. Quem já leu pode analisar com mais calma. Quem não leu, surpreenda-se com texto abaixo.

Falando sobre o mel, ele diz:

*“Ele tem poderosas propriedades bactericidas, e isso já foi confirmado por várias pesquisas realizadas sobre seu uso na recuperação pós-operatória e na cura de ferimentos causados por queimaduras. Também atua de forma positiva como coadjuvante no tratamento de alergias e na profilaxia oral.*

*O fato mais surpreendente com relação ao mel, contudo, é sua ação incontestável na redução dos níveis sanguíneos de glicose, e isso já foi provado pela ciência. O mel contém dois tipos de açúcar, a glicose e a frutose, em proporções iguais, por isso, seria de esperar que ele elevasse os níveis de glicose.*

*Mas há uma explicação biológica dessa aparente contradição: quando os açúcares são absorvidos pelo intestino e caem na corrente sanguínea, passam antes pelo fígado, pois é esse órgão que extrai a frutose. Apenas o fígado pode fazer isso porque só ele tem a enzima necessária para esse trabalho. Uma vez assimilada pelo fígado, ainda nesse órgão, a frutose se transforma em glicose e é armazenada. Ela não passa para a corrente sanguínea, pois fica retida no fígado até o momento em que se torna necessária. É durante esse período de armazenamento que os níveis sanguíneos de glicose se reduzem.*

*A frutose tem ainda outra propriedade "inteligente": permite que o fígado retire da corrente sanguínea toda a glicose de que precisa para manter nosso voraz cérebro sempre bem alimentado. Dessa forma, a frutose reduz efetivamente os níveis sanguíneos de glicose. Todo esse processo parece de fato contraditório, e por isso nós o chamamos de "o paradoxo da frutose".*

*Uma vez que o processo envolve a assimilação de glicose pelo fígado, pode também deter uma elevação súbita de seus níveis no sangue. A frutose, portanto, reduz o índice glicêmico (IG), ou seja, a velocidade na qual os alimentos são transformados em glicose. Esse é um ardil maravilhoso para controlar os níveis sanguíneos de glicose e deve também ter sido um dos segredos mais bem guardados da natureza até o aparecimento da dieta do mel.*

*O mel não é a única fonte de frutose, embora seja o alimento que apresenta a maior concentração desse açúcar. A frutose existe também nas frutas e nos vegetais, nos quais sua proporção é em geral similar à de glicose. A dieta do mel, portanto, usa a frutose natural para controlar os níveis sanguíneos de glicose e alimentar o cérebro, principalmente durante a noite, e faz isso sem provocar súbitos altos e baixos nesses níveis.”*

Só lembrando que os autores são um Bioquímico e um especialista em nutrição. É, ou não é, surpreendente?

Abraços, Rogério Charão - [rccharao@yahoo.com.br](mailto:rccharao@yahoo.com.br) - Pedras Altas RS

Fonte: Apacame Plenário – 12/01/2007

#### **4 – Europa quer o mel produzido no pampa**

O final de semana foi de boas notícias para produtores de mel da região. Em São Gabriel, apicultores conheceram mais sobre a produção europeia e abriram espaço a uma parceria que pode render lucros ainda neste ano. Uma das maiores importadoras de mel da Alemanha, a Walter Lang, enviou um representante para iniciar negociação com os gaúchos.

A idéia é o produtor vender seu mel para a empresas sem atravessadores, o que pode garantir lucros entre 10% a 15% maiores. Enquanto o negócio não for concretizado - ele depende do fim do embargo ao mel - o grupo alemão oferece cursos para os gaúchos na Europa. O encontro gerou expectativa entre os apicultores associados ao Grupo São Gabriel - formado há seis meses por 40 produtores de 20 cidades.

- Recebemos proposta de compra de toda a safra de mel, que deve atingir 1,8 mil toneladas. Não pretendemos negociar tudo. Já aprender a tecnologia dos alemães é sensacional - afirma Aldo Machado Santos, coordenador de vendas do Grupo São Gabriel.

Santos explica que no Brasil são necessárias 20 pessoas para lidar com 8 mil colméias. Na Europa, três. O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura e da Câmara Setorial do Mel do Brasil, José da Cunha, vê na parceria a chance modernizar a produção e de o produtor ganhar mais. Ele acredita que o embargo ao mel nacional pela Europa acabe em fevereiro.

Doces Negócios: Embargo europeu - Para comprar o mel brasileiro, a União Européia exige a certificação da qualidade do produto. O Ministério da Agricultura já credenciou laboratórios para fazer as análises. Com isso, os produtores brasileiros esperam para fevereiro o fim do embargo comercial da Europa Produção. O Brasil produz, em média, 40 mil toneladas de mel por ano. Cerca de 15 mil são exportadas. O Rio Grande do Sul é o maior produtor, com produção entre 6 mil e 8 mil toneladas por ano. O Grupo São Gabriel espera uma safra de 1,8 mil toneladas este ano.

A parceria alemã –

A empresa Walter Lang, da Alemanha, importa 20 mil toneladas por ano, o que equivale a metade da produção brasileira. As reuniões e palestras em São Gabriel terminaram sábado, mas os contatos com a empresa alemã seguirão.

Informações - Para mais informações sobre a parceria entre o Grupo São Gabriel e a Walter Lang, o telefone é (55) 3232-4359 Fonte: Confederação Brasileira de Apicultura e Câmara Setorial do Mel do Brasil.

Fonte: WebApacame - Veículo: Diário de Santa Maria - Seção: Economia - Data: 15/01/2007 - Estado: RS

---

#### **5 – Apicultura - Produtores de mel lucram e protegem a Mata Atlântica**

Apicultores do Vale do Ribeira mostram o que se pode conseguir por meio do associativismo e das parcerias

Ricardo Marques e Moraes Neto (foto) - A produção de mel no Vale da Ribeira contribui para a preservação da Mata Atlântica.

São Paulo - O Vale do Ribeira é um exemplo típico dos contrastes brasileiros: rico em beleza natural, diversidade cultural e potencial de expansão, mas pobre em indicadores sociais, desenvolvimento econômico e oportunidades de emprego. O diferencial mais significativo da região, que ocupa o sudeste do Estado de São Paulo e o leste do Paraná, é a reserva de Mata Atlântica, constituída por 17 municípios e uma das seis áreas brasileiras identificadas como Patrimônio Natural da Humanidade pela Unesco.

Localiza-se no Vale cerca de 21% da Mata Atlântica remanescente em todo o País, a maioria protegida por parques e reservas, o que limita a pecuária e a exploração agrícola e industrial em grande escala e exige soluções criativas na busca de alternativas para a população.

Esta é a questão: como conciliar a preservação da natureza com a exploração de uma área com características tão especiais? Uma das respostas está sendo encontrada por um grupo de apicultores do Baixo Vale do Ribeira, que compreende os municípios paulistas de Registro, Juquiá, Pariqüera-Açu, Jacupiranga, Cajati, São Lourenço, Juquitiba, Itariri, Pedro de Toledo, Miracatu, Tapiraí, Sete Barras, Iguape, Ilha Comprida, Cananéia, Eldorado e Barra do Turvo. Reunidos na Associação dos Apicultores do Vale do Ribeira (Apivale), eles provam que é possível tornar-se economicamente sustentável recorrendo ao que a região tem de melhor, em perfeita harmonia.

Para isso, contudo, foi preciso que descobrissem os benefícios do associativismo, das parcerias e do trabalho em grupo. Até quatro anos atrás, a maioria dos poucos apicultores da região mantinha colméias para consumo próprio, quase como um hobby. Hoje, em tão pouco tempo, a situação mudou da água para o vinho - ou para o mel. Criada em junho de 2002, a Apivale formou-se em Juquiá, em torno de um grupo de apenas sete apicultores, que em 2005 já crescera para 84 e hoje compõe-se de 298 associados - 42 vezes o número inicial.

Esse extraordinário efeito multiplicador se repete na produção. Edemir Nardino, gaúcho de Soledade, 56 anos, extraiu 500 quilos de mel em 2003 e pretende produzir 5 toneladas neste ano - 1.000% de crescimento. "Hoje eu viveria só do mel", ele afirma, ao lado de sua mulher Antônia. Os dois cuidam sozinhos das 104 caixas de abelhas que se espalham pelo sítio de 174 hectares onde vivem, no município de Juquiá, e creditam o crescimento da produção às atividades da Apivale.

"Depois que nos filiamos à associação, começamos a participar de cursos, aprendemos muita coisa e passamos a tratar profissionalmente a apicultura", conta Nardino, enquanto mostra orgulhosamente os vidros com os rótulos amarelos "Mel do Vale", devidamente numerados e com a identificação do apicultor, a data de embalagem, o peso e a validade.

#### Colméia de parceiros

O rótulo, apesar de sua simplicidade, é uma das grandes conquistas da Apivale, por meio de uma rica rede de parcerias que envolve as prefeituras dos municípios, Casas de Agricultura, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar, entidade mantida pelo agronegócio), Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local (Consad) e Sebrae em São Paulo.

"Nosso grande objetivo era a certificação de mel de qualidade e o registro do produto nos órgãos oficiais, o que nos dá credibilidade e abre as portas do mercado", afirma Maria Luiza França Alvarenga, presidente da Apivale desde junho deste ano, uma das principais responsáveis pelo atual estágio da entidade.

Ela abandonou há três anos o cargo de gerente financeira da consultoria Trevisan, na capital paulista, para cuidar de uma propriedade da família em Juquiá. Logo se interessou pela apicultura e assumiu a secretaria da Apivale. Formada em Administração e pós-graduada em análise de sistemas, utilizou sua experiência para organizar a entidade, e uma de suas primeiras iniciativas foi a busca de parcerias fortes.

Maria Luiza diz que 2007 será o ano da redenção dos apicultores do Ribeira. Não dá para duvidar, principalmente quando se considera a expansão da Apivale e o número de projetos em andamento. Entre as metas, está prevista a inauguração em Juquiá de um entreposto 'sifado', ou seja, com a devida aprovação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), condição básica para a comercialização de produtos alimentícios.

Com o SIF, os apicultores poderão até mesmo exportar o mel, e o que não falta é mercado para um item de qualidade tão alta. Também estão planejadas a criação da Escola Técnica de Apicultura, em Iguape; a instalação de Casas do Mel em vários municípios da região, para a venda dos produtos; a participação crescente em feiras, seminários e outros eventos e a realização de novos cursos de capacitação.

Esses cursos, segundo Maria Luiza, têm especial importância, na medida em que orientam o apicultor em todos os sentidos, da manipulação das abelhas ao planejamento e à organização do negócio. Na primeira quinzena de novembro, a Apivale promoveu o primeiro curso de formação de novos apicultores, que durou três dias e teve a participação de 30 pessoas. "Nesse grupo, quase todos se tornarão apicultores, o que significa que em pouco tempo se associarão à Apivale e estarão contribuindo para o desenvolvimento da atividade na região. É assim que as coisas acontecem por aqui."

O curso se realizou em Cajati, no apiário de Helielton Moreira de Oliveira, associado da Apivale, que cuida de abelhas há dois anos. Ele começou com apenas cinco caixas, hoje tem 41 e pretende ampliar cada vez mais o negócio, para aplicar os conhecimentos que vem acumulando. As aulas foram dadas por Lembito Kiwi, um filho de estoniano que 'descobriu' o Vale do Ribeira e, sem querer, está se transformando em instrutor de apicultura. Sócio-fundador da Apivale (ostenta a inscrição número 3), Kiwi mantém 30 caixas de abelhas e afirma: "Ainda quero crescer junto com esse pessoal".

Novos apicultores –

Esse otimismo se transmite aos futuros apicultores no último dia do curso, todos ainda aprendendo a manipular os itens que compõem o kit que receberam da Apivale: traje completo de proteção, ainda imaculadamente branco, acessórios como vassouras especiais e fumigadores e, como matéria-prima, um ninho de abelhas que passa a ser responsabilidade de cada um deles.

Para o Escritório Regional (ER) do Sebrae estadual em Registro, cada nova turma que se organiza representa a ampliação do trabalho de apoio à Apivale, como explica o analista Roberto Nunes Pupo, gestor da área de agronegócio: "Entramos há três anos na cadeia produtiva do mel, como parte do Sistema Agroindustrial Integrado (SAI), com o objetivo de oferecer cursos básicos de associativismo e organizar missões empresariais para participação em feiras e seminários".

Segundo Pupo, uma das propostas do Sebrae São Paulo era apoiar o trabalho de certificação do mel produzido no Vale, para que a atividade se tornasse uma alternativa economicamente viável e compatível com a vocação natural da região, ao lado da agricultura orgânica. Para isso, o

Sebrae procurou adaptar a produção local aos parâmetros da Organização Internacional Agropecuária (OIA), entidade certificadora mundialmente reconhecida. Foram dois anos de ajustes e capacitação, até que se obteve a certificação 'mel de qualidade' que hoje aparece nos rótulos dos produtos.

Agora, o próximo objetivo é a criação de canais de comercialização, como explica Roberto Pupo: "Por enquanto, a venda do mel ainda é limitada, mas com o crescente aumento da produção será necessário criar alternativas. Por isso, continuaremos apoiando a Apivale na participação em feiras, convenções, encontros e missões empresariais, além dos programas de capacitação oferecidos pela entidade".

O Sebrae em São Paulo também introduziu na Apivale o projeto Geor (Gestão Estratégica Orientada para Resultados), que propõe, entre outras medidas, a intensificação dos sistemas de controle e a determinação de metas. No caso da cadeia do mel, uma das metas é o aumento de 40% nas vendas até 2009 - alvo já superado com folga em apenas um ano.

Serviço: Escritório Regional Sebrae no Vale do Ribeira (SP) - (13) 3821 -7111- Assessoria de Comunicação do Sebrae em São Paulo - (11) 3177-4662/4831/4905/4763 - 12/01/2007

Fonte: WebApacame – 12/01/2007

---

## **6 – Maranhão: apicultura cresce no Estado e abre perspectivas para produtores**

São Luís/MA - A história é comum a muitos brasileiros. Casado há mais de 20 anos, pai de dois filhos, Edvaldo Rodrigues Vieira, o "Jacaré" fez de tudo na vida. Foi agricultor, fez pequenos biscates e trabalhou em garimpos no Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima e até no Suriname e Guiana Francesa.

Foi fora do Brasil, acredita o trabalhador de 43 anos, que o bruto dia-a-dia lhe rendeu a hérnia de disco e dores na coluna. No entanto, desde 1998 ele se dedica à apicultura em Santa Luzia do Paruá, cidade de 20 mil habitantes a 420 quilômetros de São Luís (MA). Mesmo com os preços reduzidos do produto, cerca de 2 reais o quilo, os rendimentos foram suficientes para a compra de uma motocicleta para o sustento da família. Vieira tem hoje 40 colméias e com elas deve produzir este ano duas toneladas de mel.

O ex-garimpeiro é um dos beneficiados pelo projeto Apis Alto Turi, coordenado pelo Sebrae e apoiado por várias entidades. Desde 2003, mais de 700 apicultores vêm sendo beneficiados com capacitação, tecnologia, crédito, melhoria produtiva e comercialização, em Santa Luzia do Paruá, Maranhãozinho, Governador Nunes Freire, Junco do Maranhão, Nova Olinda do Maranhão, Maracaçumé e Boa Vista do Gurupi, na divisa com o Pará.

Com isso, a produção dos apicultores apoiados pelo Apis Alto Turi deve saltar de 380 toneladas, em 2004, para cerca de 800 toneladas, este ano. O projeto concentra quase a metade dos apicultores do Estado, que já é o terceiro produtor de mel do Nordeste, atrás do Piauí e do Ceará. "O Sebrae é um parceiro ombro a ombro", disse Vieira.

O salto na quantidade e qualidade será ainda maior com a implementação de um centro tecnológico apícola, em Santa Luzia do Paruá. As obras começam ainda em janeiro de 2007 e devem se encerrar no primeiro semestre de 2008. Serão investidos mais de 1 milhão de reais, doados pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e Fundação Banco do Brasil.

Além de proporcionar a venda direta e mais lucrativa de mel em potes, eliminando atravessadores e empresas privadas da comercialização, o centro abrirá portas para a exportação do produto com a padronização de qualidade. “A troca de experiências entre municípios tem ajudado a cobrir deficiências técnicas, o que tem sido combatido pelo projeto Apis Alto Turi”, disse o gestor do Sebrae, Marcos Aurélio Abdalla.

Outros 190 mil reais foram liberados pelo Banco do Brasil para melhorar a estrutura de 58 apiários, e mais 76 mil reais pelo Núcleo Estadual de Programas Especiais (Nepe) para a construção de cinco casas para extração de mel.

O dinheiro está na conta de associações de produtores e as obras começam em breve com o apoio das prefeituras. Juntas, as Casas de Mel poderão processar mais de 500 toneladas por ano.

Pioneiro de batina –

Algumas estradas vicinais da região foram reformadas para facilitar o escoamento da produção. Houve a distribuição de 45 abelhas rainhas geneticamente melhoradas no Banco de Produção de Nova Olinda (MA). Isso reduz a consangüinidade e eleva a produção das colméias para 40 quilos/ano, em média. Alguns produtores chegam a coletar até 60 quilos/ano.

A produção de mel no Alto Turi tem raízes no trabalho que o padre José Ribamar Abas Filho, 40 anos, desenvolve desde o início dos anos 1990. Com recursos obtidos no exterior e peitando governos, grileiros de terras e fazendeiros, construiu a primeira fabriqueta de colméias da região, nos fundos da igreja. A produção de mel começou com cinco famílias. Seus esforços levaram à criação da Associação dos Apicultores da Região do Alto Turi (Turimel), em 1998, hoje com mais de 400 sócios de 18 municípios e um entreposto para recebimento e embalagem de mel.

Fazer parte da entidade parceira do Apis Alto Turi facilita o acesso aos programas Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e de Investimentos Coletivos Produtivos (Proinco), do BNDES.

Os associados da Turimel produzem 450 toneladas/ano de mel com a migração de colméias por estados do Norte e Nordeste, sempre em busca das “oradas”. No Maranhão, um dos pontos de parada é o povoado São José, em Viana, onde se produz o “mel do mangue”, orgânico e muito rico em proteínas. “Isso mostra que a região tem outras aptidões, não só a agropecuária”, disse o padre e apicultor, com 1,5 mil colméias distribuídas entre 16 produtores. Metade da produção de Abas fica com os apicultores. Outro pioneiro regional é Raimundo da Costa Lino, 55 anos, casado e pai de nove filhos.

Ele chegou a Santa Luzia do Paruá em 1975. Pequeno agricultor, veio fugido dos grileiros de terras em Bacabau (MA). Ele mantém 80 colméias, de onde retira três toneladas/ano de mel, além de uma roça com feijão branco. “Nossa vida não está 100%, mas melhorou muito”, disse. Segundo “seu Dóda”, a apicultura está contribuindo para fixar o produtor no campo, revertendo um êxodo histórico na região.

“O povo estava sem perspectivas com o desmatamento, que só crescia desde 1993. Víamos nossos filhos e amigos indo embora, vendendo suas terras para grandes fazendeiros”, contou. O mel é hoje o segundo produto na economia de Santa Luzia do Paruá, atrás do gado. Só a Turimel movimentava por volta de 2 milhões reais/ano. Conforme Lino, o apoio do Sebrae foi fundamental para melhorar a qualidade de vida das famílias de apicultores da região. “Quem

tinha bicicleta, comprou moto e quem tinha moto, comprou carro. A maioria também construiu casa nova”, revelou.

Também estão comprando mais terras e, alguns, até caminhões. É o caso do paranaense Rubens Caetano da Costa, 31 anos. Ex-trabalhador de uma empresa do setor madeireiro. Ele passou pelo Mato Grosso e por Rondônia antes de chegar a Santa Luzia do Paruá, em 2003, quando conheceu a apicultura. “Gostei da atividade e fui ficando”, disse. Casado, dois filhos, Costa mantém atualmente 260 colméias. Este ano, espera produzir cerca de 30 toneladas de mel.

Em janeiro, ele vai adquirir um caminhão e deixar de pagar frete para migrar com suas caixas. “Quando trabalhava com a madeira, ficava muito tempo longe da família. Hoje, estou fazendo algo que imaginei para meu futuro”, explicou. Para a gerente-regional do Sebrae Maria de Fátima Almeida Rocha, muitos produtores são “contagiados” pela apicultura devido ao rápido retorno dos baixos investimentos iniciais. “As abelhas começam a produzir em dois ou três meses, enquanto um boi precisa de, no mínimo, três anos para o abate”, disse.

Além disso, segundo ela, a atividade proporciona inclusão social, distribuição de renda, fixa o homem no campo e protege o meio ambiente. “Os produtores não aprenderam só a criar abelhas, estão mais politizados, se tornaram melhores cidadãos”, avalia. Maria de Fátima projeta que o Brasil terá maior espaço no mercado global de mel com uma futura redução das produções chinesa e européia. “Estamos preparando o terreno. É uma questão de paciência”, disse.

O Brasil produz mel o ano inteiro, com abelhas africanas, mais resistentes a doenças. Mesmo assim, os preços do mel ainda não são competitivos no mercado internacional. Tão importante quanto vender para fora do País é elevar o consumo interno. Para isso, é preciso mudar o modo como o brasileiro vê o mel, muito mais como remédio do que como alimento diário. “Precisamos de políticas públicas nacionais que estimulem a mudança de mentalidade da população”, ressaltou gerente do Sebrae. Para começar a mudar essa realidade, o mel produzido com apoio do Apis Alto Turi será vendido na maior rede supermercadista do Maranhão.

Além disso, os produtores têm participado de exposições como o Encontro Maranhense de Apicultura e a Festa do Mel, realizados em novembro de 2006.

Serviço: Sebrae no Maranhão - (98) 3216-6166 –

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 11/01/2007 - Estado: RS

---

## **7 – 1º Leilão de Rainhas qualifica mel no RS**

Curso aborda higiene na criação

O município de Cachoeira do Sul realiza, no próximo dia 19 de maio, o 1º Leilão de Abelhas Rainhas do Estado. O objetivo é possibilitar a qualificação das colméias. O presidente da Associação Cachoeirense de Apicultores (Acapi), Luiz Rodrigues Vieira, afirma que o pregão terá procura devido ao interesse pela apicultura no Estado. Como é a primeira edição, não há estimativa. Devem participar, pelo menos, os 30 sócios em atividade da Acapi.

Paralelamente ao leilão, será promovido o 8º Workshop Estadual de Apicultura e da 6ª Jornada Técnica Anual de Apicultura de Cachoeira do Sul. Os eventos terão como principais temas formas de aumentar a produtividade e melhorar a qualidade do mel. Também estarão sendo



realizadas a 2ª Exposição de Produtos Apícolas e a 1ª Apivarte, que apresentará obras de arte com o tema apicultura. O encontro será na Ulbra de Cachoeira do Sul. Segundo Vieira, a fim de qualificar a produção, os produtores, devem ter atenção à higiene e, assim, garantir a sanidade do mel.

Fonte: WebApacame - Veículo: Correio do Povo – RS - Seção: Rural - Data: 14/01/2007 - Estado: RS

---

## **8 - Sites Interessantes**

Para os apinautas, mais um site, que vale a pena ser explorado. É bem interessante: [www.todafruta.com.br](http://www.todafruta.com.br).

Fonte: Cia da Abelha – 16/01/2007 – [ciadaabelha@yahoogrupos.com.br](mailto:ciadaabelha@yahoogrupos.com.br)

---

## **9 – Rio Grande do Sul: Estado realiza primeiro leilão de abelhas-rainha do País**

Cachoeira do Sul/RS - A Associação Cachoeirense de Apicultores (Acapi), de Cachoeira do Sul, município a 196 quilômetros de Porto Alegre, prepara um evento inédito no País: o primeiro leilão de abelhas-rainha, programado para acontecer em maio, na sede da Universidade Luterana do Brasil (Ulbra) do município. A iniciativa integra o encontro "Produtividade e qualidade do mel", que recebe incentivo do Sebrae no Rio Grande do Sul, com o objetivo de qualificar os apicultores da região.

Todos os anos, a associação realiza a Jornada Técnica de Apicultura do Rio Grande do Sul. Em sua sexta edição, a jornada será integrada ao encontro. Além do leilão e da jornada, também ocorrerá no município o VIII Workshop de Apicultura do Rio Grande do Sul, a 2ª Expoapis (feira de equipamentos e materiais para apicultura) e 1ª Apis Arte de Cachoeira do Sul (que reunirá artistas da região para exposição de obras com temas sobre apicultura). Esta é a primeira vez que a cidade recebe uma atividade estadual da área. São esperados cerca de 300 apicultores de todo o Estado.

O leilão, de acordo com o responsável técnico da Acapi, Paulo Figueiró, vai permitir aos apicultores a aquisição de abelhas de alta qualidade genética. "As abelhas-rainha são oriundas de um dos maiores criatórios do Sul do Brasil, os Apiários JCC Cunha, de Viamão, no Rio Grande do Sul, o que garante qualidade aos insetos", afirma. Cada abelha-rainha, segundo Figueiró, custa cerca de R\$ 25. A associação existe desde 2000 e hoje conta com mais de 100 apicultores.

A diretoria da Acapi pretende incluir as atividades da apicultura no calendário oficial de eventos de Cachoeira do Sul. "Nossa principal meta é a transferência de tecnologia para os apicultores, oferecendo melhor capacitação e, conseqüentemente, gerando o fornecimento de melhor produto para o consumidor", salienta Figueiró. As inscrições terão um custo de R\$ 10 e podem ser feitas no dia e local do evento.

A técnica do Sebrae no Estado Fabiana Kellermann de Freitas lembra que o encontro faz parte do projeto Pólos Regionais de Apicultura no RS, que objetiva identificar e estruturar as principais regiões apícolas do Estado, buscando o aumento do volume do mel comercializado. O projeto integra o programa "Juntos para Competir", desenvolvido pelo Sebrae estadual em parceria com a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

O programa, iniciado em 2003, tem o objetivo de 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.

O workshop contará com as presenças do biólogo, consultor e instrutor do Sebrae gaúcho e do Senar de Santa Catarina, James Arruda Salomé, além do biólogo e instrutor do Senar/RS, Flávio Oliveira, e da médica-veterinária Mara Rúbia Romeu Pinto.

Serviço: Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5123 e (51) 3216-5182 - Atendimento ao Cliente do Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5006 - Sebrae Centro - (51) 3722-4826

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural, Seção: Local, Data: 18/01/2007, Estado: RS

---

### **10 - São Paulo: pólen apícola é tema de pesquisa no Vale do Paraíba**

São Paulo/SP - Pesquisadores do Pólo Regional do Vale do Paraíba, do Instituto de Tecnologia dos Alimentos (Ital) e do Instituto de Zootecnia (IZ), órgãos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, desenvolveram um projeto de pesquisa para avaliação microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen desidratado sob diferentes temperaturas.

O projeto, que foi aprovado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) na modalidade Auxílio à Pesquisa, terá início ainda no primeiro semestre de 2007 e tem por objetivo avaliar se o manejo adotado pelos apicultores garante a inocuidade do produto.

Segundo os pesquisadores este é o segundo projeto do grupo que receberá o financiamento da Fapesp. No primeiro, realizado em parceria com a Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da Universidade de São Paulo, desenvolveu-se um trabalho que caracterizou e quantificou as vitaminas presentes no pólen das abelhas da espécie *Apis mellifera* da região de Pindamonhangaba. De acordo com os resultados apresentados, as amostras analisadas na região podiam ser consideradas fonte de betacaroteno e vitamina C, visto que uma porção de 25 gramas fornece 15% da ingestão diária recomendada, além de serem ricas em vitamina E.

Este novo projeto pretende verificar a qualidade microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen submetido a diferentes processos de secagem, que simulam as condições de processamento do produto comercializado. Segundo os pesquisadores, nota-se escassez de pesquisas científicas sobre qualidade microbiológica do pólen apícola e, com a nova pesquisa espera-se obter dados que forneçam subsídios para a solidificação de conceitos sobre segurança do alimento na cadeia produtiva do pólen.

Projetos em andamento – Além destes dois projetos, os profissionais do Pólo Regional do Vale do Paraíba desenvolvem outros estudos sobre o tema, que atendem não apenas a demanda da região, como também produtores de todo o Estado de São Paulo, que buscam informações sobre apicultura.

Um dos projetos estuda a tecnologia dos produtos apícolas, e tem como meta, gerar conhecimentos acerca da composição dos produtos apícolas, além de estudar formas de minimizar a depreciação dos mesmos durante as operações e rotinas de beneficiamento. O estudo surgiu da necessidade de ampliar a pesquisa na área de produtos apícolas, não se limitando apenas à abordagem do produto mel, atendendo também os demais produtos (própolis, pólen, geléia real e cera), tendo em vista que a atividade apícola vem assumindo características empresariais na geração de renda.

Outro trabalho desenvolvido na unidade é um projeto para a produção de abelhas-rainhas, que segundo os pesquisadores, propõe melhorar a produtividade e a rentabilidade dos apiários, e desta forma, assegurar maior disponibilidade de mel, pólen e própolis para a população, além de maior população de abelhas para polinização de culturas, baseando-se na produção de rainhas com características produtivas superiores.

Um terceiro estudo em desenvolvimento na unidade de pesquisa, avalia os sistemas de produção de pólen coletado por abelhas (*Apis mellifera*), e tem entre os objetivos, caracterizar o pólen apícola produzido em diferentes dias de coleta por colméias de abelhas africanizadas, verificar a granulação do pólen produzido em diferentes dias, além de avaliar a influência na qualidade do produto final.

Mais informações com Maria Luisa T. M. F. Alves ou Renata Galhardo Borguini, pelo telefone (12) 3642-7822 ou pelo email [apicultura@aptaregional.sp.gov.br](mailto:apicultura@aptaregional.sp.gov.br)

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural, Seção: Nacional, Data: 18/01/2007, Estado: RS.

---

## **11 - BALANÇO ANUAL DAS EXPORTAÇÕES APÍCOLAS 2006**

Apesar do “embargo”, as exportações de mel no ano de 2006 superaram os resultados de 2005, aumentando 23,3% em valor (US\$ 23,36 milhões) e 1,1% em peso (14,60 mil toneladas). Entretanto, a tendência de queda, já observada em novembro, se acentuou em dezembro/2006, com reduções nas exportações de quase 52% em valor e de mais de 60% em peso, em relação a dezembro de 2005.

Prezados(as) integrantes e colaboradores(as) da Rede APIS encaminhamos, em anexo, atualização de estatísticas do sobre exportações brasileiras de mel, cera e própolis, no ano de 2006.

Apesar do “embargo”, as exportações de mel no ano de 2006 superaram os resultados de 2005, aumentando 23,3% em valor (US\$ 23,36 milhões) e 1,1% em peso (14,60 mil toneladas). Esse maior incremento no valor, em relação ao peso, foi decorrente do aumento no preço médio recebido que passou de US\$ 1,31/kg, em 2005, para US\$ 1,60 /kg, no ano de 2006.

Entretanto, a tendência de queda, já observada em novembro, se acentuou em dezembro/2006. Conforme Planilha 1, as nossas exportações de mel no mês de dezembro de 2006, US\$ 1,29 milhões e 706,3 toneladas, acusaram reduções significativas em valor (51,63%) e em volume (60,18%), em relação ao mesmo mês do ano anterior (dezembro/2005). Não obstante, o preço médio de dezembro/2006 (US\$ 1,83/kg) foi superior ao de dezembro/2005 (US\$ 1,51 /kg).

De acordo com a tabela da Planilha 3, em grande parte, esse aumento de quase 23,3%, no valor de nossas exportações, no ano de 2006, em relação a 2005, é decorrente do incremento de mais de 298% nas nossas vendas para os EUA (US\$ 17,33 milhões), que respondeu por mais de 74% do total das nossas exportações de mel, em 2006.

No mês de dezembro/2006, essa tendência de concentração dos negócios com o mercado americano ficou mais evidente, quando, nesse mês, 99,97% da receita total de nossas exportações de mel foram para esse país. O preço pago pelos importadores americanos foi de US\$ 1,83 por quilo.

Essa forte concentração de nossas vendas de mel para um único país de destino, o mercado americano, é preocupante por fragilizar e reduzir o poder de negociação dos exportadores brasileiros.

Vale lembrar as conseqüências da nossa grande dependência do mercado europeu em 2005, quando em torno de 80% das exportações foram para a União Européia (11,1 mil toneladas e US\$ 14,4 milhões), tendo a Alemanha como principal importador do mel brasileiro (US\$ 8,1 milhões e 6,2 mil toneladas).

Entretanto, cabe destacar que apesar de atualmente os Estados Unidos ser, praticamente, o único país de destino de nossas exportações, o Brasil respondeu por menos de 7% das importações americanas de mel (US\$ 142 milhões e 98 mil toneladas), de janeiro a novembro de 2006. Nesse período, os principais exportadores de mel para o mercado americano foram: China (27,25%), Argentina (22,26%), Canadá (8,72%), Vietnã (12,12%) e Brasil (6,56%).

É importante destacar que nesse mesmo período, janeiro a novembro de 2007, as exportações americanas de mel (US\$ 7,32 milhões) cresceram mais de 27%, tendo como principais destinos os seguintes países: Canadá (16,55%), Yemen (11,06%), Coreia (10,92%), Arábia Saudita (10,23%), Japão (9,60%), Israel (7,38%) e Kuwait (5,26%), conforme planilha anexa, elaborada pela DAIBrasil.

A referida planilha mostra que houve um forte incremento das exportações americanas de mel para alguns países tais como: Yemen (US\$ 810,1 mil), Coreia (US\$ 799,8 mil), Malásia (US\$ 236,5 mil) e Taiwan (US\$ 121,8 mil). Mostra, ainda, outros 11 países que não faziam parte da carteira de exportação americana em 2005 e que, em 2006, passaram a importar pequenas quantidades de mel dos EUA.

Esse quadro permite levantar a “hipótese de triangulação”, onde parte do mel brasileiro exportado para o mercado americano (US\$ 17,33 milhões / 10,78 mil toneladas), em 2006, pode ter sido “reexportado”, pelos EUA, para alguns dos países acima mencionados.

Com relação à Planilha 2 do arquivo “Exportação de Mel Natural por Estado”, comparando-se o desempenho acumulado no ano de 2006, com o ano anterior, constata-se que:

A maioria dos Estados teve crescimentos na receita de exportação, com destaque para o RN (+1.098,2%), seguido do PR (+38,5%); RS (+246,8%); MG (+60,0 %), CE (53,0%), SC (+17,9%); SP (+6,0%) e PI (+3,7%). A exceção foi para os Estados do PI (-1,4%), do RJ (-99,65%) e de SP (-1,29%).

O maior exportador foi SP (US\$ 7,62 milhões), seguido do CE (US\$ 4,58 milhões), de SC (US\$ 3,11 milhões), do PI (US\$ 3,00 milhões), do RS (US\$2,36 milhões), e do PR (US\$1,50 milhão).

O preço médio subiu de US\$1,31/kg para US\$ 1,60/kg. Os preços médios recebidos pelos Estados de MG, PE, PI, RN, RS e SC, foram inferiores à média (US\$ 1,60/kg). O melhores preços foram obtidos pelos Estados do Ceará (US\$ 1,68/kg) e do PR (US\$ 1,67/kg) e o menores pelo RN (US\$ 1,44/kg) e por MG (US\$ 1,48/kg).

Nas Planilhas 4 e 5, referentes à “Exportação de outras ceras de abelhas” (NCM 1521.9019), comparando-se o desempenho do ano 2006 com o de 2005, observa-se que:

- Houve uma redução de 23% no valor das exportações de “outras ceras de abelhas”, US\$ 4,31 milhões. Os principais foram o Japão (67,6%) e a China (31,4%). - Os maiores exportadores

foram São Paulo (US\$ 2,87milhões) e Minas Gerais (US\$ 1,15 milhões), que foi o único Estado a acusar aumento no valor exportado (+12,66%). - O preço médio caiu de US\$ 95,95, em 2005, para US\$ 89,37/kg, em 2006.

A Planilha 6 mostra o comportamento das exportações de “outra cera de abelha, em bruto” – Própolis (NCM 1521.9011). Vale destacar que as classificações (NCM 1521.9019) e (NCM 1521.9011) não possibilitam uma análise mais precisa do mercado de cera de abelha e de própolis, por, muitas vezes, comportarem produtos distintos sob a mesma classificação.

Atenciosamente.

Alzira de Fátima Vieira & Reginaldo Barroso de Resende - Coordenação Nacional da Rede APIS Carteiras de Projetos GEOR de Apicultura - UAGRO - SEBRAE Nacional - Daiany da Costa Ferreira - Daiany da Costa Ferreira - Unidade de Agronegócios – UAGRO - [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br) 61- 3348-7213.

---

## **12 - São Paulo: projeto da SAA sobre pólen apícola in natura é aprovado pela Fapesp**

São Paulo/SP - Pesquisadores do Pólo Regional do Vale do Paraíba, do Instituto de Tecnologia dos Alimentos (Ital) e do Instituto de Zootecnia (IZ), vinculados à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, estão desenvolvendo um projeto de pesquisa no qual farão a avaliação microbiológica do pólen apícola in natura e desidratado sob diferentes temperaturas. O projeto foi aprovado pela Fapesp na modalidade Auxílio à Pesquisa e os trabalhos começam em breve.

O projeto é coordenado pela pesquisadora científica do Ital, Neliane F. S. Silveira, e conta com a colaboração das pesquisadoras do Pólo Regional do Vale do Paraíba, com sede em Pindamonhangaba, Érica Weinstein Teixeira, Maria Luísa T. M. F. Alves, e Renata Galhardo Borguini, e também da pesquisadora científica do IZ, Augusta Carolina C. C. Moreti. Este é o segundo projeto do grupo que receberá o financiamento da Fapesp.

O primeiro projeto foi realizado em parceria com a Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da USP, no qual desenvolveu-se trabalho que caracterizava e quantificava as vitaminas presentes no pólen das abelhas da espécie *Apis mellifera* da região de Pindamonhangaba. De acordo com os resultados apresentados, as amostras analisadas na região podiam ser consideradas fonte de betacaroteno e vitamina C, visto que uma porção de 25 gramas fornece 15% da ingestão diária recomendada, além de serem ricas em vitamina E.

O objetivo do novo estudo é avaliar a qualidade microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen submetido a diferentes processos de secagem, os quais simulam as condições de processamento do produto comercializado.

Segundo as pesquisadoras, nota-se escassez de pesquisas científicas sobre qualidade microbiológica do pólen apícola. Além disso, o trabalho pretende avaliar se o manejo adotado pelo apicultor garante a inocuidade do produto e, ainda, obter dados que forneçam subsídios para a solidificação de conceitos sobre segurança do alimento na cadeia produtiva do pólen.

Projetos em andamento –

Além do projeto aprovado pela Fapesp, as pesquisadoras científicas do Pólo Regional do Vale do Paraíba desenvolvem outros estudos sobre o tema, que atendem não apenas a demanda da região, como também produtores de todo o Estado de São Paulo, que buscam informações

sobre apicultura. Um dos projetos estuda a tecnologia dos produtos apícolas, e tem como meta, gerar conhecimentos acerca da composição dos produtos apícolas, além de estudar as formas de minimizar a depreciação dos mesmos durante as operações e rotinas de beneficiamento.

O estudo surgiu da necessidade de ampliar a pesquisa na área de produtos apícolas, não se limitando apenas à abordagem do produto mel, atendendo também os demais produtos (própolis, pólen, geléia real e cera), tendo em vista que a atividade apícola bem assumindo características empresariais na geração de renda.

Outro trabalho desenvolvido no Pólo Regional é um projeto para a produção de abelhas-rainhas, que segundo as pesquisadoras, propõe melhorar a produtividade e a rentabilidade dos apiários, e desta forma, assegurar maior disponibilidade de mel, pólen e própolis para a população, além de maior população de abelhas para polinização de culturas, baseando-se na produção de rainhas com características produtivas superiores.

E um terceiro estudo em desenvolvimento na unidade de pesquisa, avalia os sistemas de produção de pólen coletado por abelhas (*Apis mellifera*), e tem entre os objetivos, caracterizar o pólen apícola produzido em diferentes dias de coleta por colméias de abelhas africanizadas, verificar a granulação do pólen produzido em diferentes dias, além de avaliar a influência na qualidade do produto final. Mais informações com Maria Luisa T. M. F. Alves ou Renata Galhardo Borguini, pelo telefone (12) 3642-7822.

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural, Seção: Nacional, Data: 16/01/2007, Estado: RS

---

### **13 – Rio Grande do Sul: alemães negociam mel em São Gabriel**

São Gabriel/RS - O Grupo São Gabriel de Apicultores Empresariais do RS e a empresa alemã Walter Lang Honigimport GMBH acertaram parceria que levará ao aumento da produção de mel do Estado. Segundo o coordenador da Central de Vendas do Grupo, Aldo Machado dos Santos, um representante gaúcho irá à Alemanha, a partir de março, para que sejam repassadas informações sobre tecnologias utilizadas para elevar a produtividade das colméias.

O objetivo é atender à demanda da Walter Lang. "Eles pretendem comprar toda a nossa produção. Se triplicarmos a quantidade, comprarão tudo", revelou. Atualmente, o grupo é formado por 40 produtores de 25 municípios, a maior parte da Metade Sul - que concentra 70% da safra do RS. "Da Fronteira-Oeste, praticamente todos os municípios têm representantes", informa. O grupo pretende implantar entreposto em São Gabriel, de onde sairá o produto para a Europa.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural, Seção: Local, Data: 17/01/2007, Estado: RS

---

### **14 – Mel no Piauí - Apicultura transforma semi-árido piauiense**

Atividade no Araripe ultrapassa metas, transforma a região de seca em um dos principais centros produtores do País e do continente

Da Revista Sebrae Agronegócios - Paulo Santos / Inter Fotos - Vendas de mel têm superado expectativas e metas

Brasília - O projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) no Araripe está transformando a região, encravada no semi-árido do Piauí, em um dos principais centros produtores de mel do País e da América Latina. A iniciativa superou metas de vendas internas e para o exterior. Em

breve, contará com um centro tecnológico e uma agroindústria para processar até duas mil toneladas de mel por ano – e a primeira produção orgânica certificada, livre de agrotóxicos e outros contaminantes.

Trata-se de um marco na vida dos apicultores que antes varavam dias no mato com machado, facão e fogo, enfrentando a seca e as abelhas sem qualquer proteção em busca do ‘mel selvagem’, vendido na época apenas como ‘remédio’ e não como alimento saudável.

Assim trabalhava Dionísio Ângelo de Souza, no município de São João da Canabrava, a 350 quilômetros de Teresina (PI), situado em plena caatinga, onde os agricultores possuíam apenas algumas cabras e porcos e uma pequena roça quando a seca permitia. Ele será o primeiro apicultor do semi-árido do Piauí a ganhar certificação internacional. O produto será comercializado nos mercados europeu e norte-americano com certificado da Skal Internacional, sediada na Holanda.

“Começamos do zero e estamos melhorando nossa renda, cultura e consciência”, disse Dionísio. Resultado: o dinheiro do mel tem comprado comida, remédios, colchões, geladeira e também motocicletas que substituem os tradicionais jegues.

Parcerias –

O projeto Apis Araripe é coordenado pelo Sebrae e apoiado por quase trinta instituições e entidades, nacionais e estrangeiras, como: Fundação Banco do Brasil, Unisol Brasil, Federação das Entidades Apícolas do Piauí–Feapi, Usaid do Brasil, Unitrabalho, dos governos federal e estadual, e as prefeituras dos 13 municípios envolvidos, dentre outras. Um de seus principais efeitos é o desenvolvimento do associativismo por meio da criação da Central de Cooperativas Apícolas do Semi-árido, a Casa Apis, que reúne uma entidade do Ceará e seis do Piauí.

São atendidos cerca de 400 apicultores com capacitação técnica, gerencial e de cooperativismo, melhorando o acesso a mercados. Dos R\$ 5,6 milhões investidos este ano no projeto, 84% vêm de parceiros do Sebrae nos investimentos.

De acordo com o coordenador nacional de Apicultura do Sebrae, Reginaldo Resende, a experiência pode erguer a bandeira de um negócio socialmente justo, economicamente viável e ambientalmente correto. Segundo ele, os baixos custos de produção possibilitam que produtores cheguem aos mercados interno e externo. “Ao estilo das abelhas, estamos criando escala de produção, o que permitirá a inserção do mel em novos mercados”, projetou.

No País, o Sebrae atende 13 mil apicultores que respondem por 23% das 32,5 mil toneladas de mel produzidas anualmente. As iniciativas abrangem 400 municípios em 22 estados. Em 2007, a produção integrada deverá ultrapassar as 11 mil toneladas. Isso será possível com maior produtividade das colméias, de uma média de 18 quilos para 28 quilos por ano.

Avanço nas exportações –

Um dos melhores resultados do Apis-Araripe foi o avanço nas exportações. A meta para 2005 era vender para o exterior 10% da produção de 1,3 mil toneladas, mas o resultado chegou a 60% nas vendas externas, quase tudo para os Estados Unidos.

Com isso, os apicultores já abriram uma alternativa para contornar o embargo imposto ao mel brasileiro pela Comunidade Européia, em março de 2006. Também foi superada a expectativa de vendas em potes e sachês – de 55 toneladas para 77 toneladas. A comercialização fracionada é

mais lucrativa. “Isso mostra a viabilidade e a importância do projeto para o Estado”, observa Francisco Holanda, gerente da Carteira de Projetos de Apicultura do Sebrae no Piauí.

O sucesso também é resultado da metodologia de trabalho denominada de Gestão Estratégica Orientada para Resultados (Geor), aplicada pelo Sebrae com ampla participação das entidades parceiras e dos apicultores.

Os avanços técnicos na produção de mel são acompanhados por um comitê gestor que mantém reuniões periódicas para avaliar os investimentos e avanços que são divulgados via Internet. “Quem calça a botina é quem sabe onde ela aperta. Por isso, o projeto está na mão dos produtores”, disse Mercês Leal Dias, gestora do Apis-Araripe.

O projeto também tem dado voz às pessoas que sofriam com a ação de atravessadores e da cultura do apadrinhamento político. A competição entre diferentes cooperativas dificultava o desenvolvimento da produção. “O projeto tem aberto espaços e também os olhos dos produtores”, avalia o presidente da Associação dos Apicultores de São João da Canabrava (AAPSão), Antônio Pinto. Dessa forma, a apicultura está moldando na caatinga um novo cenário de avanço econômico e social.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias – (61) 3348-7494 e 2107-9362 - Para mais informações, os jornalistas devem telefonar para (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359, no horário das 10h às 19h.

Fonte: Apacame Plenário - 12/01/2007 -

---

### **15 - Mais de uma tonelada de mel é apreendida pelo Idaf em Domingos Martins**

Médicos veterinários do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) e da Vigilância Sanitária Estadual apreenderam 1.200 quilos de mel e derivados em Vila Verde, município de Domingos Martins, na tarde desta quinta-feira.

A mercadoria foi apreendida pois estava com rótulo falsificado do Idaf, sem registro de inspeção sanitária. Havia ainda no local fabricação de produtos fitoterápicos sem registro na Vigilância Sanitária Estadual. Os produtos apreendidos serão incinerados em um aterro sanitário de Cariacica.

“O consumo destes produtos pode causar botulismo e toxi infecções, e os principais sintomas são febre, diarreia, vômito e problemas nervosos”, explica o médico veterinário do Idaf, Edmar Cavalcante Lima.

O proprietário da empresa foi autuado e será aberto um processo administrativo no Idaf. O autuado tem o prazo de 10 dias para enviar a sua defesa administrativa.

Fonte: WebApacame - Veículo: A Gazeta Online - Minuto a Minuto, Seção: Capa, Data: 11/01/2007, Estado: ES

---

<p style="text-align: center;"><b>SEAB</b> <b>DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL</b> Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - <a href="mailto:deral@pr.gov.br">deral@pr.gov.br</a> Fale conosco: <a href="mailto:andrades@pr.gov.br">andrades@pr.gov.br</a> - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031</p>
--