



ArribasMel

Iº Encontro do Mel das Arribas do Douro

27 de Março de 2004

Bemposta. Mogadouro



A C T A S

LIVRO DE RESUMOS

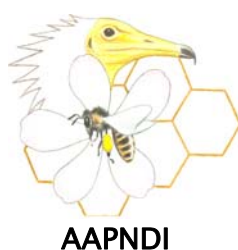


Bemposta, Mogadouro 27 de Março 2004

Organização:



Em colaboração com:



Centro de Computação Gráfica

Apoios:



As Arribas do Douro

Da Localização

A região das Arribas do Douro, designação comum da paisagem típica do vale do Douro, no seu percurso internacional, integra em si uma singularidade geográfica determinada pela configuração abrupta, estreita e sinuosa do percurso do Douro, que segue emparedado entre impressionantes maciços graníticos verticais, as denominadas arribas, fragas, picões ou *canyons*, que em alguns troços, chegam a atingir, 400 metros.

As Arribas constituem uma vasta paisagem natural que ao longo de uma estreita faixa nas margens do Douro e dos seus afluentes principais, como o são os rios Esla, Tormes, Uces, Huebra, Camaces e Águeda, do lado espanhol e os rios Mosteiro, Sabor e Côa em Portugal, somam mais de 300 quilómetros de arribas fluviais a rasgar o planalto.

As Arribas do Douro localizam-se na parte noroeste da província de Salamanca, e sudoeste da província de Zamora, em Espanha, e a nordeste de Trás-os-Montes, Portugal. O Douro faz fronteira longitudinalmente ao longo de toda esta região, entre Espanha e Portugal, unindo terras de ambos os lados, que mais que estabelecer diferenças e regiões políticas, é uma marca comum e partilhada. Esta região é denominada de diferentes formas, nomeadamente, “Las Arribes” se estivermos em Salamanca, “Los Arribes” em Zamora ou “Arribas do Douro” ou “Douro Internacional” em Portugal.

A freguesia de Bemposta integra-se no percurso do Douro, em plena região das Arribas, a cerca de 57 Km. a sul de Miranda do Douro e 8 Km. de Fermoselle em Espanha.

Das Riquezas Naturais

As Arribas são contraditórias, reunindo duas unidades geológicas dramaticamente próximas e contrastantes: a horizontalidade do planalto e os cortes verticais por onde correm os rios, especialmente o Douro, eixo principal deste território.

O contraste configura uma singular unidade ecológica, em que o relevo influi sobre o clima, a fauna e a flora e estes por sua vez entre si, aumentando consideravelmente a bio-diversidade.

De facto, a peculiar orografia e a orientação dos canyons são factores-chave que, combinados com a escassa altitude do fundo dos vales, favorecem um microclima que reduz substancialmente os rigores invernais da meseta. Tal clima, de tipo euro-mediterrânico, caracteriza-se por uma humidade mais elevada, forte estiagem estival e ausência de geadas, tornando os invernos mais suaves e curtos do que o normal para estas latitudes.

Esta variedade climática beneficiou o aparecimento de uma fauna e flora próprios, que vêm enriquecer decisivamente a região das Arribas do Douro ou Douro Internacional, como lhe queiramos chamar.

Esta diversidade biológica é extensiva à fauna, sobretudo a mais termófila que encontra nos profundos barrancos o clima e a orografia apropriados para viver e reproduzir-se, circunscrevendo a sua distribuição às zonas mais abrigadas. Nas Arribas estão assim referenciadas cerca de 200 espécies de vertebrados, principalmente aves, uma riqueza faunística que se deve aos contrastes entre o planalto e os canyons fluviais, que no entanto se complementam:

- por um lado, o clima peculiar dos vales e dos seus inacessíveis canyons proporcionam o adequado refúgio e a tranquilidade aos animais, formando os leitos fluviais uma espécie de ilha faunística e vegetal para as espécies termófilas que dificilmente sobreviveriam no planalto; e o microclima dinamiza o aumento da diversidade zoológica - e botânica -, ao criar as condições necessárias para que animais próprios de latitudes mais meridionais aqui se instalem;
- por outro, o planalto acrescenta diversidade ao ecossistema; ainda que mais densamente povoado pelo homem, sustenta outras comunidades faunísticas, sendo impossível entender esta abundância de espécies sem o concurso de ambas as paisagens - utilizadas conjuntamente pela grande maioria dos seres vivos desta área.

Muitas das espécies estão protegidas e algumas em perigo de extinção. O grupo das aves é o mais importante, com destaque para a cegonha negra, a águia-real, o grifo, o abutre do Egipto, a gralha de bico vermelho, a andorinha dáurica, a águia de Bonelli, o falcão peregrino, o bufo real, o andorinhão real e o chasco preto.

Esta riqueza avifaunística pode e deve ser apreciada por todos, mas porque frágil, requer de todos também uma tomada de consciência activa, na sua protecção e salvaguarda.

O reconhecimento da singularidade geográfica e ecológica das Arribas levou à tomada de medidas especiais de protecção - nomeadamente a protecção da paisagem, da flora, das aves em vias de extinção e da rusticidade dos habitats humanos - que evoluíram para a criação de dois Parques Naturais:

- na margem portuguesa, o **Parque Natural do Douro Internacional**;
- na margem espanhola, o **Parque Natural de los Arribes del Duero**.

Esta coordenação de esforços entre os dois países é fácil de perceber, sobretudo num contexto em que a proximidade e a identidade ecológica suscitam problemas e preocupações comuns -

mas também um forte potencial de sinergias, na perspectiva de uma gestão ordenada dos recursos deste extraordinário património natural.

A proximidade e facilidade de acesso a Espanha, coloca a vila de Bemposta em posição privilegiada tanto face ao Parque Natural do Douro Internacional como também ao homólogo Parque de los Arribes, com o que se divisa um relevante potencial de sinergias no desenvolvimento de iniciativas servindo as duas margens do rio comum. De facto, a proximidade é tal que, do planalto, se avistam as aldeias de Fermoselle e Vilarinho, bem como, a jusante da barragem, Ambasaguas e a confluência do Tormes - um dos mais importantes afluentes espanhóis do Douro e que delimita as províncias de Zamora e Salamanca.

A vila de Fermoselle, situada a cerca de 8 kms., é a primeira referência depois do atravessamento fronteiriço. É uma povoação notável, de 2 mil habitantes, com um interessante casco urbano, declarado Conjunto Histórico Artístico. Dotada de estruturas de apoio do Parque Natural de Los Arribes, Fermoselle é a mais importante povoação das Arribas espanholas na província de Zamora e sede de alguns dos mais impressionantes itinerários pedestres propostos aos amantes do turismo-natureza.

Do Evento

O 1º Encontro do Mel das Arribas do Douro (ArribasMel 2004) nasceu da constatação que as Arribas do Douro constituem um espaço de excelência para o desenvolvimento da actividade da apicultura, seja na vertente da produção do mel na forma tradicional, industrial e biológica.

O ArribasMel 2004 nasce assim duma iniciativa local do Solar dos Marcos e da Associação dos Apicultores do Parque Natural do Douro Internacional, visando promover o contacto entre os principais intervenientes vocacionados para a temática do mel e produtos associados, na perspectiva do seu estudo, produção, conservação, comercialização e consumo, sejam estes apicultores, estudiosos e investigadores, distribuidores e comerciantes ou simplesmente consumidores finais, que procuram partilhar experiências, discutir e analisar boas práticas ou simplesmente buscam o prazer do seu consumo, especialmente quando este é produzido biologicamente no cenário magnífico do Douro Internacional.

Este evento pretende ser o primeiro de uma série a realizar anualmente, na aldeia de Bemposta, em pleno coração dos dois parques naturais em cada margem do Douro (Parque Natural do Douro Internacional e Parque de los Arribes del Duero), visando a sensibilização sobre a temática do Mel em sentido lato, no contexto dos parques naturais mencionados, no que concerne às boas práticas para a sua produção, conservação, comercialização e consumo.

A primeira aposta da organização do ArribasMel 2004 já está efectivamente ganha, dada a participação de um grupo de oradores de grande qualidade que foi possível congregar, para além

da grande divulgação que o mesmo evento teve através da Internet, tanto junto da comunidade científica ligada à temática do mel, como também junto do público em geral, amante da natureza, assim como pela aderência acontecida por parte das diversas instituições e pessoas singulares da área.

Queremos aqui destacar o nosso agradecimento às seguintes instituições: Escola Superior Agrária de Bragança; Direcção-Regional de Agricultura de Trás-os-Montes; Associação do Apicultores do Parque Natural de Montesinho; e ao Agrupamento de Produtores do "Mel do Parque", Lda que apoiaram o evento, disponibilizando todos os meios ao seu alcance para o divulgar assim como, e sobretudo, na cedência de oradores.

Não podemos deixar de enviar um agradecimento especial ao Centro de Computação Gráfica que assumiu o desenvolvimento da imagem e do site institucional do evento, garantindo a sua presença na Internet. Agradecemos também a todas as instituições que divulgaram o evento, nomeadamente, a Região de Turismo do Nordeste Transmontano, Parque Natural do Douro Internacional, Parque de los Arribes del Duero, Espigueiro, Junta de Castilla y León e a Câmara Municipal de Mogadouro.

Terminamos agradecendo o trabalho empenhado e dedicado dos membros da Comissão Organizadora e de todos aqueles que de forma anónima ajudaram a construir o ArribasMel 2004.

Fazemos votos para que o ArribasMel 2004 possa constituir mais um foco de promoção das Arribas do Douro, especialmente no que concerne às suas excelentes condições para a actividade da apicultura.

Bemposta, 27 de Março de 2004

Adérito Fernandes Marcos

Jorge dos Santos Rodrigues Fernandes

"En uno de los repliegues de ese terreno se ocultan los hondos tajos, las encrespadas gargantas, los imponentes cuchillos, los erguidos esfayaderos, bajo los cuales, allá, en lo hondo, vive y corre el Duero"

D. Miguel de Unamuno, "Las Arribes del Duero"

COMISSÃO ORGANIZADORA

Adérito Fernandes Marcos (Presidente) – Solar dos Marcos/CCG/UM

Jorge dos Santos Rodrigues Fernandes – AAPNDI

Secretariado e Logística

Mário Fernandes Marcos – Solar dos Marcos

José A. Fernandes Marcos – Solar dos Marcos

Filomena C. Fernandes Marcos - Solar dos Marcos

Site Web e Design Gráfico

Nuno Ferreira (Programação Web) – CCG

Mourylise Heymer (Design Gráfico) - CCG

Editor

Adérito Fernandes Marcos – Solar dos Marcos/CCG/UM

Conteúdo

Sessão Convidada 1

“Caracterização da Região do Planalto e da AAPNDI”

Américo Fernandes, Associação dos Apicultores do Parque Natural do Douro Internacional

..... 1

Sessão Convidada 2

“O Mel e as suas virtudes”

Maria João Pinheiro, Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes

..... 3

Sessão Convidada 3

“Caracterização do mel de Trás-os-Montes”

M.L.F. Estevinho, R. Calhelha, S.S. Barros, A.M. Rocha e L.A. Dias

Escola Superior Agrária de Bragança

..... 5

Sessão Convidada 4

“Produção de Mel segundo modo de produção biológico: alguns aspectos práticos”

J. S.R. Fernandes, Associação dos Apicultores do PNDI

..... 6

Sessão Convidada 5

“Doenças das abelhas: a varroose”

S.M.Afonso Pires, Escola Superior Agrária de Bragança

..... 8

Sessão Convidada 6

“Produtos derivados da colmeia”

A. M. Rocha, R. Calhelha, M.L.F. Estevinho, Escola Superior Agrária de Bragança

..... 10

Sessão Convidada 7

“Associativismo e comercialização do mel do Parque”

M. Gonçalves, Associação dos Apicultores do Parque Natural do Montesinho

H. Guedes, Agrupamento de Produtores do “Mel do Parque”, Lda.

..... 12

Caracterização da região do Planalto e da AAPNDI

Américo Fernandes

Apicultor, AAPNDI

Objectivos da associação

- 1º- Valorizar o Potencial Produtivo da região, para a produção de mel, ceras, pólen e todos os produtos apícolas.
- 2º- Conceder o apoio técnico a todos os apicultores associados.
- 3º- Promover e apoiar iniciativas que visem a divulgação e promoção dos produtos apícolas.
- 4º- Proporcionar meios comerciais aos associados.
- 5º- Promover e realizar acções de formação profissional entre os seus associados.

Caracterização da região (A.A.P.N.D.I.)

Área Social

- 1º- A associação de apicultores é composta pelos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro, Freixo de Espada à Cinta e Figueira de Castelo Rodrigo.
- 2º. Podem ainda fazer parte desta associação, todos os apicultores das freguesias dos conselhos circunvizinhos que confinem com os quatro concelhos e haja parecer favorável da direcção.

Zonas a considerar na A.A.P.N.D.I.

- Arribas do Douro
- Arribas do Sabor
- Planalto

Arribas do Douro – Zona bastante inclinada que acompanha a fronteira de Espanha, desde Vimioso, Miranda do Douro, Mogadouro, Freixo de Espada à Cinta, até Figueira de Castelo Rodrigo.

As culturas principais são a vinha olival de conserva e amendoal

Arribas do Sabor – Zona inclinada e dividida pelo rio Sabor que vai de Vimioso passa por Mogadouro e chega à zona de Torre de Moncorvo.

As culturas principais são a Azeitona de azeite e o amendoal.

Planalto – Zona mais ou menos plana, compreendida entre as Arribas do Douro e as Arribas do Sabor.

As culturas principais são as forragens, cereais, pecuária, estando em grande progresso também a Floresta.

Consideração Melífera

Arribas do Douro – Zona quente, com características excepcionais para a produção melífera. Grandes extensões de superfícies não agrícolas, face à inclinação, com predominância de rosmaninho, azinheira, silva e amendoal, verifica-se ainda bastante alecrim, éricas, esteva e pastagens variadas.

Arribas do Sabor – Zona quente, com condições óptimas para a apicultura. Grandes extensões de superfícies não agrícolas, face à grande inclinação do solo, com predominância de rosmaninho, éricas, amendoal, azinheira, alecrim, esteva, pastagens variadas e silva.

Planalto – Zona bastante plana com predominância de paisagens, forragens, floresta, zonas incultas e muitos pousios, predominando o rosmaninho, azinheira, esteva, castanheiro, silva e alfazema (lavandula).

Apicultura Fixista – Feita com cortiços

Apicultura Mobilista – Feita com colmeias móveis.

Efectivos – Cerca de 5000 colmeias.

Efectivos de Cortiços – 6% - 300 Cortiços.

Efectivos de Colmeias móveis – 94% - 4700 Colmeias móveis.

Mel Produzido em 2003 – 45000 kg, de qualidade excepcional.

Análises para amostras colhidas em 2003 – 16 e analisadas pelo Instituto Politécnico de Bragança, todas com ausência de pesticidas e antibióticos e com todos os valores dos parâmetros analisados, situam-se dentro dos valores aceitáveis, dando assim garantias ao consumidor final.

Exposição do Colmeal

- Abrigado de ventos dominantes
- Locais secos e quentes
- Com boa e abundante flora melífera.
- Com água corrente e limpa.
- Exposição Nordeste-Sudeste.
- Zonas não poluídas.
- Longe das Escolas ou aglomerados de gente
- Estar a mais de 100 mt de distancia de estradas.

O Mel e Suas Virtudes

Maria João Martins Gonçalves Pinheiro

Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes

Com esta comunicação, pretende-se focar a importância nutricional e terapêutica de um dos produtos da colmeia mais conhecidos – o **Mel**.

De facto, quando se fala em apicultura, pensa-se no mel, como produto apícola de excelência, esquecendo a vasta gama de produtos naturais que desde há séculos se obtêm da colmeia.

A relação entre o Homem e a abelha remonta ao alvorecer da civilização, porém, as civilizações egípcia e grega foram provavelmente as primeiras a perceber as potencialidades do mel, pólen, própolis e geleia real como alimentos terapêuticos.

Basta pensar que o mel foi durante muitos séculos a única fonte de substâncias açucaradas disponível em quantidades abundantes.

As primeiras escritas sobre apicultura devem-se ao filósofo Grego Aristóteles.

No passado, foram criadas crenças e ideias inexatas relativamente às propriedades do mel, baseando-se com frequência em observações de natureza empírica e, portanto na experiência directa das suas propriedades acompanhada de felizes intuições, mais tarde confirmadas, pelo menos em parte, por estudos científicos.

Nos últimos 20 a 30 anos, a medicina moderna deparou-se com um problema em relação aos antibióticos: uma vez que são produtos muito específicos para a eliminação de bactérias, estas começaram a adaptar-se e as bactérias resistentes a antibióticos começaram a ser um problema cada vez mais comum trazendo muitas complicações na sua aplicação, por limitar os tratamentos possíveis. Por estes motivos a comunidade médica iniciou uma busca a alternativas à utilização de antibióticos. Uma das possíveis alternativas foi encontrada no mel. (Henriques, 2003).

Os cientistas começaram a investigar quais as propriedades do mel que o tornavam um bom agente contra bactérias, observaram que a aplicação de compressas com mel eliminavam a maioria das bactérias presentes na ferida, levando o mesmo tempo que um antibiótico se não menos para além de que aceleravam a cicatrização da ferida.

Esta experiência, entre outras, realizadas por homens de ciência dão significado à crença tão antiga sobre o poder curativo do mel e desencadearam nos meios científicos interesse pela Medicina Popular geralmente desdenhada pela ciência.

O mel proporciona aos indivíduos nervosos, um certo relaxamento, é bem suportado pelo estômago, é eficaz no combate ao reumatismo, estimula o coração, é eficaz nos casos de subalimentação, e é recomendado para quem sofre da gota e do ácido úrico, devido à escassa quantidade de substâncias azotadas e ao facto de ser praticamente isento de gorduras.

É do conhecimento geral a sua utilização no tratamento de laringites, amigdalites, resfriados, inflamações intestinais e hemorróidas.

Devido à presença de substâncias anti-metóticas, (substâncias que impedem a multiplicação das células) e também a presença em simultâneo de acetilcolina e uma diástese (enzima) pode explicar-se a quase ausência de cancro entre os apicultores

Os antigos diziam, que o remédio da Natureza para cada doença se encontra sempre ao alcance da nossa mão; mas o HOMEM parece não ter tempo para o procurar.

Caracterização do mel de Trás-os-Montes

M. L. F. Estevinho¹, R. Calhelha¹, S. S. Barros¹, A. M. Rocha¹ e L.A. Dias²

¹Departamento de Biologia, Escola Superior Agrária de Bragança, 5300 Bragança

²Departamento de Ciências Básicas, Escola Superior Agrária de Bragança, 5300 Bragança

A história dos produtos da colmeia remonta a tempos imemoriais, sendo o mel o primeiro a ser utilizado pelo homem. “Substância açucarada produzida pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou de secreções provenientes de outras partes vivas da planta ou que sobre ela se encontram e que as abelhas recolhem, transformam e combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam amadurecer no favo da colmeia (N.R.E., 1969).

A obtenção de padrões cada vez mais elevados da sua qualidade, bem como o aumento na sua produção, face ao grau de exigência do mercado consumidor, tornou imprescindível a sua caracterização.

Neste trabalho, com vista à definição das características do mel desta região e dando resposta às preocupações atuais a nível europeu nesta matéria, analisaram-se alguns parâmetros físico-químicos, polínicos, microbiológicos no sentido de avaliar a qualidade do mel de Trás-os-Montes, tendo em consideração que os factores climáticos e tróficos determinam as características do produto.

Do estudo dos dados obtidos nas análises físico-químicas, verifica-se que os parâmetros analisados encontram-se dentro das Normas Europeias.

Os resultados obtidos no estudo palinológico indicam que as plantas de interesse melífero predominantes no mel desta região são *Lavandula* sp, *Erica* sp, *Castanea sativa*, *Echium* sp e *Prunus* sp.

Os parâmetros microbiológicos analisados situam-se dentro dos valores legislados.

Os resultados sugerem que o mel produzido nesta região é um produto de qualidade apresentando características próprias e *sui-generis*.

ASPECTOS PRÁTICOS DA PRODUÇÃO DE MEL SEGUNDO MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

Jorge Fernandes

Engº Agrícola, Apicultor, AAPNDI

A região de Trás-os-Montes é uma região que apresenta grandes potencialidades para o desenvolvimento da actividade apícola, quer pelos aspectos naturais associados á diversidade florística existente na região, quer pelos aspectos relacionados com o tipo de agricultura que ainda se pratica.

O carácter tradicional agrícola favorece toda a actividade apícola, pois trata-se de um tipo de actividade onde na maioria dos concelhos, e para a grande maioria das culturas que se praticam, a aplicação de pesticidas não apresenta grandes impactos em termos ambientais.

Na grande maioria dos concelhos a agricultura já deixou de ser a uma actividade de grande relevo, tendo-se assistido nas últimas décadas a um abandono progressivo das áreas agrícolas e a um consequente desenvolvimento de espécies espontâneas nesses terrenos outrora cultivados.

Apesar do abandono que a região tem vindo a sofrer, em termos agrícolas, a superfície agrícola útil é de 457.000 ha, aos quais correspondem 70.000 explorações distribuídas por 33 concelhos, o que significa um total nacional de 12% ocupando 46% da população activa transmontana (Martins, 2002). A actividade agrária da região incide essencialmente na policultura. Segundo este autor, entre os economicamente mais importantes temos o sistema vitivinícola do Douro, o sector olivícola, a fruticultura em que a produção de castanha detém neste momento cerca de 85% da produção nacional e a pecuária extensiva através da produção de raças autóctones com excelentes qualidades.

Deste modo, sempre que se fala do sector agrícola em Trás-os-Montes, a apicultura passa um pouco à margem das outras actividades agrárias que se praticam na região. Esquecemo-nos pois que é uma actividade que tem vindo a crescer nos últimos anos em termos do número de apicultores e, consequentemente um aumento das produções apícolas, nomeadamente de mel e cera.

Dadas as excelentes condições naturais que existem na região para uma produção apícola de grande qualidade, faltando apenas efectuar um manejo e determinadas práticas apícolas adequadas e racionais por forma à produção de um produto que possa ser certificado e que por si já é biológico. Quero com isto dizer que se adoptar-mos determinados tratamentos alternativos para o combate de

alguns inimigos das abelhas, nomeadamente a Varroase, poderemos contribuir no futuro para uma melhor valorização do mel produzido na região Transmontana.

Ao se falar da produção de mel em regime de produção biológico, é falar de produtos apícolas produzidos em locais onde existe bastante vegetação espontânea, zonas de reduzidos impactos ambientais, e sem que haja o recurso a produtos químicos de síntese para o combate dos diversos inimigos das abelhas, mas sim ao recurso a produtos químicos de origem natural nomeadamente o timol, ácido fórmico, ácido oxálico, entre outros.

Desta forma, pretende-se com esta comunicação fazer uma abordagem dos aspectos práticos relacionados com a produção de mel com certificação biológica, bem como troca de alguma experiência prática resultante do exercício apícola segundo este sistema.

Doenças das abelhas: a Varroose

Sância Maria Afonso Pires

Escola Superior Agrária de Bragança – Departamento de Zootecnia
Apartado 1172, 5300-855 Bragança – Portugal
Correspondência electrónica: spires@ipb.pt

A Varroose é uma doença parasitária externa causada pelo ácaro: *Varroa destructor* (Anderson e Trueman, 2000), anteriormente denominado *Varroa jacobsonii* Oudemans e considerado como um parasita natural da abelha melífera Asiática, *Apis cerana* (Anderson e Trueman 1999). Este ácaro foi descoberto por E. Jacobson na ilha Indonésia de Java e descrito, pela primeira vez, no ano de 1904 pelo Entomologista Holandês A. C. Oudemans. A evolução e a prática da apicultura migratória difundiram o parasita por todo o continente asiático, propagando-se deste em 1960 para a Europa através da União Soviética.

O ácaro *Varroa destructor* vivia adaptado ao seu hospedeiro (a abelha Asiática *Apis cerana* Fab.), com o qual conviveu muitos anos em equilíbrio biológico sem lhe causar grandes danos devido ao facto de se reproduzir apenas na criação de zangãos e pelos mecanismos de defesa que possuem as obreiras desta espécie. Na abelha comum (*Apis mellifera*), este ácaro encontrou um hospedeiro favorável à sua reprodução, não só a nível da cria de zangãos como também na cria de obreiras. O ácaro adulto (fêmea) encontrou na nossa abelha uma espécie sem os mecanismos de defesa naturais, razão pela qual provoca grandes prejuízos a nível dos nossos enxames. A sua presença tem provocado enormes perdas, obrigando à utilização de tratamentos químicos de síntese, para evitar a morte das colónias. Estes tratamentos têm ajudado a controlar a situação, mas por outro lado originam novos problemas, nomeadamente o aparecimento de resíduos nos produtos apícolas e de resistências do parasita em relação a alguns dos princípios activos utilizados (Milani, 1999 e Wallner, 1999).

Devido a estes problemas, substâncias naturais, como vários ácidos orgânicos e óleos essenciais, foram investigadas e posteriormente utilizadas para o controlo da Varroose. A utilização destas substâncias tem vindo a aumentar em toda a Europa.

Nenhum dos métodos de controlo estudados até hoje conseguiram eliminar definitivamente este ácaro, pelo que os apicultores terão que aprender a conviver com esta patologia. Neste sentido, para um controlo efectivo da Varroose é necessário actuar de três formas distintas: a nível da resistência natural da abelha ao parasita, através do controlo químico e orgânico e ao nível das técnicas de manejo.

O futuro da apicultura em Portugal baseia-se na necessidade de incrementar o profissionalismo do sector, unindo esforços e vontades entre todos os interlocutores para a melhoria das

estruturas apícolas e das redes de comercialização, com o intuito de otimizar a qualidade dos produtos apícolas inseridos em mercados cada vez mais exigentes.

Bibliografia

Anderson, D.L. & Trueman, J.W.H., (2000). *Varroa jacobsoni* (Acari: Varroidae) is more than one species. *Experimental & Applied Acarology*, 24, 165-189.

Anderson, D.L. & Trueman, J.W.H., (1999). Are there different species of *Varroa jacobsoni*? In: The XXXVI Apimondia Vancouver Congress 1999. Apimondia Publishing House, Bukarest, Vancouver, Canada, 59-62.

Milani, N. (1999). The resistance of *Varroa jacobsoni* Oud. to acaricides. *Apidologie*, 30, 229-234.

Wallner, K. (1999). Varroacides and their residues in bee products. *Apidologie*, 30, 235-248.

Produtos derivados da colmeia

A. M. Rocha, R. Calhella e M. L. F. Estevinho

Departamento de Biologia, Escola Superior Agrária de Bragança, 5300 Bragança

Segundo Peris [1], o “pólen apícola” é o resultado da aglutinação do pólen das flores com néctar e substâncias salivares das abelhas, *Apis mellifera*, que o acumulam em cargas polínicas e que o homem utiliza após a colheita nos caça-pólens, ulterior secagem, limpeza e empacotamento. São diversos os investigadores que, actualmente, desenvolvem trabalho sobre as potencialidades e interesse terapêutico do pólen, desde o tratamento de rinites alérgicas [2], à actividade como hepatoprotector [3], ao efeito antiaterogénico [6], e uma acção particularmente eficaz no tratamento de prostatites [4]. Admite-se ainda que o pólen possa ter uma acção antibiótica [5] e sobre o crescimento dos mamíferos [9]. Para além destas características terapêuticas, são-lhe também reconhecidas excelentes características nutricionais, pelo que é recomendado em situações de carências alimentares.

Barbosa *et al*, 2003 estudaram a composição lipofílica de extractos de três das espécies de pólen mais abundantes na região de Trás-os-Montes: *Castanea sativa* (Castanheiro); *Cistus ladanifer* (Esteva); *Rubus sp.* (Silva). Verificaram que, em todas as amostras os ácidos gordos representavam a maioria dos compostos identificados. Estes ácidos desempenham um papel fundamental quer na nutrição da abelha quer na nutrição humana. Apresentam, no entanto, outro atributo; actividade antimicrobiana [6]. O ácido linoleico que aparece em elevada percentagem nas amostras em estudo já provou possuir actividade antimicrobiana face a agentes biológicos causadores de duas doenças das abelhas: a loque americana (*Paenibacillus larvae*) e a loque europeia (*Streptococcus pluton*). Dados os prejuízos económicos imputados a estas doenças, em alguns países como a Austrália já se utilizam nas imediações da colmeia culturas ricas neste ácido [7].

O propolis é o produto da recolha e da elaboração por parte das abelhas de resinas e exsudados que recobrem os rebentos e as cascas de algumas plantas. Possui actividade anti-viral, antibacteriana [5], anti-fúngica, anti-inflamatória e anestésica local [6].

A geleia real é uma substância natural, secretada pelas abelhas jovens. É utilizada na alimentação das rainhas e das larvas até aos três dias. De entre as suas propriedades terapêuticas salientam-se: combate ao reumatismo, impotência, tumores, redução do colesterol melhorando a taxa de LPL- HDL, aumento da longevidade e efeitos anti-depressivos [5].

A apitoxina ou veneno das abelhas é produzido por uma glândula de secreção ácida denominada glândula do veneno, situada no interior do abdomen da abelha obreira e da rainha. Os efeitos terapêuticos do veneno da abelha são conhecidos há mais de doze séculos, sobretudo, em países onde a apiterapia tem tradição. É eficaz no tratamento de diversas doenças nomeadamente, artrites, reumatismo, problemas circulatorios e alérgicos [6].

Apesar de todas as propriedades atribuídas a estes produtos, no nosso país são praticamente desconhecidos. Seria de todo o interesse informar os consumidores em geral das suas valiosas qualidades nutritivas e curativas, potenciando assim o seu consumo.

Presentemente, a nível europeu existem preocupações em relação ao controlo da qualidade dos produtos apícolas que se identificam com a necessidade de caracterização, nomeadamente, no que diz respeito à sua composição físico-química, microbiológica, nutricional e pesquisa de substâncias relacionadas com a intervenção humana. A escassez de estudos relativos aos produtos derivados da colmeia, torna pertinente e urgente a sua caracterização, elaboração de normas e consequentemente a valorização económica destes produtos.

Bibliografia

- 1 - J. Peris, Apicultura, 1984, 93.
- 2 - I. A. Staff [et al.], Histochem-J, 1990, 22, 279-290.
- 3 - S. Juzwiak [et al.], Phytother. Res., 1992, 6, 141-145.
- 4- J. Zhao [et al.], Thromb-Res, 1990, 57, 957-966.
- 5 - A. Mizrahi, Y. Lensky, "Bee Products. Proprieties, Applications and Apitherapy", 1997, Plenum Press, New York.
- 6 - J. Louveaux, "Recherches sur la récolte du pollen par les abeilles (*Apis mellifica* L.)". Tese de Doutoramento apresentada à Faculdade das Ciências da Universidade de Paris, 1958.
- 7 – M.L. Feldlaufer, W.R. Lusby, D.A.Knox and H. Shimanuki, Isolation and identification of linoleic acid as an antimicrobial agent from chalkbrood fungus, *Ascosphaera apis*. *Apidologie*, **24**, 89-94, 1993b.
- 8- Barbosa, S.I., Vilas Boas, M., Dias, L., Estevinho, M.L., Silvestre, A.J.D. e Simões, M.Q. (2003), Lipophilic extracts composition of honey-bee collected pollen. 5º Encontro Nacional de Química, 1º Simpósio Luso-Japonês.

Associativismo e Comercialização do Mel do Parque

Gonçalves, Manuel ^{1,2} ; Guedes, Helena¹

¹Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho – Bragança

²Agrupamento de Produtores do " Mel do Parque", Lda

A Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho, com sede na Quinta das Fontainhas “Casa Do Mel”, foi constituída por Escritura Pública em 30 de Junho de 1980, com 19 associados.

Durante estes 23 anos de existência, a Associação teve e mantém um papel preponderante no desenvolvimento e protecção da Actividade Apícola, em que se destaca:

- ✓ Criação de Estruturas colectivas para extracção, embalagem e rotulagem do Mel (Casa do Mel- Bragança e Mofreita – Vinhais)
- ✓ Manutenção de dois postos de atendimento nas sedes dos Concelhos abrangidos.
- ✓ Purificação, Tratamento e Moldagem de Ceras.
- ✓ Formação profissional dos seus associados, apostando nas Novas Técnicas de Maneio Apícola.
- ✓ Formação e acompanhamento profissional de novos técnicos com o acolhimento de Estágios Curriculares Académicos e Estágios Profissionais.
- ✓ Contributo para o aumento da produtividade das colmeias e melhoria da qualidade do Mel.
- ✓ Representação do Mel do Parque Natural de Montesinho em certames de produtos de qualidade.

Estes aspectos são o resultado da aposta que a Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho fez na formação apícola dos associados; na participação em programas comunitários para o melhoramento e redimensionamento das explorações e ainda na criação de locais com as condições de higiene exigidas para a extracção e embalagem do Mel.

A actuação da AAPNM reflecte-se nos números, e sua evolução nos anos de. Mantendo aproximadamente a mesma quantidade de produtores, evoluiu-se muito na quantidade de unidades de colónias e de apiários. A produtividade das colónias é mais evidente e o aproveitamento dos recursos mais racional. É importante continuar este trabalho.

A produção média do “Mel do Parque” anual estima-se em 170ton., sendo comercializado com marca própria, embalado e rotulado cerca de 80%.

A necessidade de descentralizar as competências para melhor atender às necessidades dos apicultores é cada vez mais evidente, para rentabilizar o tempo e espaços disponíveis. O facto dos muitos dos apicultores activos se enquadrarem num escalão etário avançado, bem como a interioridade das suas explorações condicionam a actuação da AAPNM. Há uma credibilidade do trabalho já feito e justifica-se a sua continuidade. A execução do Programa "Acções de Melhoria à Produção e Comercialização do Mel" nesta Região criou um dinamismo que consideramos essencial para o sector.

A Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho como entidade com mais anos de actividade na certificação do «Mel Do Parque de Montesinho» D.O.P., encara como sua, a responsabilidade do acompanhamento sanitário da produção do Mel na sua área social. A implementação da Zona Sanitária Controlada irá obrigar ao acompanhamento mais apertado das acções de manejo dos apiários executados pelos apicultores e será de base suportada pelos trabalhos levados a cabo nos últimos anos, nomeadamente a aplicação sem reservas do Plano Apícola Nacional e Programa Sanitário da responsabilidade da DGV, e do plano de actuação local, sem carácter de exclusividade.

A colaboração com outras Entidades da Região, potencia integração da AAPNM na comunidade local e deste modo estar envolvida no Desenvolvimento Local e impõe um carácter social às actividades desta. Para a concretização dos objectivos desta Entidade, não pode ser descurado o factor humano. A AAPNM está atenta não só às tradições e mas também evoluções da Apicultura nacional e participa activamente na implementação de tecnologias, acompanhando o apicultor a maximizar o aproveitamento dos recursos naturais, e a minimizar os riscos de lesão dos seus produtos. Actualmente existe em fase inicial a implementação da apicultura em Modo de Produção Biológica e carece da máxima atenção quer na formação dos técnicos, para melhor acompanhamento dar aos apicultores, quer dos próprios apicultores.