

Índios do Xingu obtêm certificação para exportar mel

Francisca Medeiros
de Cuiabá

Índios de quatro etnias do Parque Indígena do Xingu, no nordeste de Mato Grosso, estão conquistando o status de potenciais exportadores de mel. Eles acabam de obter o Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, o que, na prática, é a senha para comercialização de produto de origem animal entre estados e países diferentes.

O projeto de apicultura vem sendo desenvolvido há quatro anos na aldeia Rikô, dos índios Suyá, no município de Querência, a 927 km de Cuiabá, com apoio da organização não-governamental Instituto Socioambiental (ISA) e da Associação Paulista de Apicultores (Apacame). A idéia é encontrar uma alternativa econômica que se utilize dos recursos naturais com a visão preservacionista indígena. As abelhas têm a vastidão de 3 milhões de hectares de mata do Parque Indígena do Xingu para buscar pólen e néctar que resulta em mel, cera e própolis produzidos sem a presença de agroquímicos, o que certamente servirá de apelo para atrair consumidores em busca de alimentos saudáveis.

A preocupação do ISA é consolidar tecnicamente o projeto para que os próprios índios conquistem a autonomia de gestão dentro

de algum tempo. A obtenção do SIF é parte da busca de consistência e qualidade, explica o agrônomo Wemerson Ballester, que desde 1997 passa oito meses por ano nas aldeias assessorando tecnicamente os apicultores. As quatro etnias envolvidas - kaiabi, ikpeng, suyá e yudja - têm hoje 60 caixas de abelhas espalhadas em 16 aldeias, das quais 40 já estão em produção, de onde se deve colher ao fim deste ano 800 quilos de mel.

A qualidade do mel foi testada e aprovada pelo médico veterinário da Delegacia Regional de Agricultura, Altair de Oliveira Cunha, responsável pela certificação da indústria. "O produto é muito bom sob todos os aspectos; tudo está dentro dos padrões exigidos por lei. Fiquei impressionado com a seriedade com que o projeto está sendo tratado", atesta.

A obtenção do SIF levou oito meses e demandou a realização de análises microbiológicas e físico-químicas do mel, verificação das instalações físicas da indústria e das condições de manipulação e envasamento do produto. Mesmo sendo uma atividade que não requer licenciamento ambiental, o Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama) emitiu um parecer sobre o projeto, por estar em área indígena.

Nos próximos dois meses o SIF deve ser oficialmente instalada na Casa do Mel da aldeia. É este ato oficial que autoriza a impressão do número do SIF no rótulo e a colocação da placa do serviço oficial do Ministério da Agricultura na indústria. Pela distância e falta de pessoal para ficar sempre no local, as inspeções do Ministério da Agricultura serão periódicas. Serão feitas coletas mensais de dados de produção e serão observadas todas as condições para a manutenção da qualidade do mel e subprodutos.

Cuidados

"É um trabalho cuidadoso, que envolve a capacitação técnica dos apicultores, que vão dominando aos poucos todo o processo, desde a captura das abelhas, manejo do apiário e todo o cuidado no processamento e comercialização do mel", explica Ballester.

Tudo começou em 1996, quando a Apacame e ISA realizaram na aldeia Rikô o primeiro curso básico de apicultura. O interesse foi crescendo e ultimamente estão sendo oferecidos dois cursos anuais, um de nível básico para iniciantes e outro mais aprofundado para os que já estão na atividade. As dificuldades de acesso à aldeia são grandes, tanto que dos 15 dias que os associados da Apacame

normalmente reservam para cada curso, oito são gastos nas viagens.

As abelhas usadas são africanizadas da espécie *Apis mellifera*, por serem de manejo conhecido, produzirem bem e o mel ter grande aceitação no mercado. A intenção inicial é abastecer o mercado da região de entorno, que envolve as cidades de Canarana, a 330 km da aldeia, Nova Xavantina e Barra do Garças. "Fizemos uma prospecção de mercado e verificamos que existe demanda", conta Ballester.

O desenho do rótulo está sendo finalizado e está sendo estudada a substituição das embalagens plásticas - que resistem incólumes ao longo trecho de estrada de terra até Canarana - por vidro, tecnicamente mais recomendada. Em Canarana existe o escritório da Associação Terra Indígena do Xingu, que representa os interesses de todas as etnias envolvidas no projeto.

Um empresário italiano já manifestou o interesse de comprar toda a produção, mas Ballester, mesmo sabendo que o mel deverá atrair a atenção de compradores externos, é cauteloso quanto ao prognóstico de colocação do produto no mercado externo. "A demanda existe sim, mas sabemos que para atendê-la bem precisamos estar com o projeto muito bem estruturado e com produção em escala", justifica.

Class.	Fonte	157	Documentação
	Data		
	4-6/5/2000	gm	
	Pg		