
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Colheita de mel bate recorde; 3 - Criador de abelhas sem ferrão expõe no Cariri; 4 – Condomínio de Abelhas; 5 - Meliponídeas, nossas Abelhas Nativas; 6 - Livro Monsenhor Huberto (Abelha Jandaíra); 7 - Um mel sem RG; 8 - Na Amazônia, mel se adapta e obtém SIF; 9 - Produto das abelhas nativas do Brasil não pode ser chamado de mel; 10 - “Encontro Nacional sobre Políticas de Conservação e Gestão da Fauna Nativa”; 11 - Memória: reunião do Grupo de Meliponicultura de Curitiba, realizada dia 25/06/2009, na SEAB, das 17 às 19 horas.

1 - Momento de Reflexão

Pedras no caminho? Guardo todas, um dia vou construir um castelo..." - Fernando Pessoa

O que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada. Caminhando e semeando um dia terás o que colher." - Cora Coralina)

2 - Colheita de mel bate recorde

Os integrantes da Associação de Criadores de Abelhas Nativas da APA de Guaraqueçaba (Acriapa) bateram recorde de colheita de mel no litoral norte do estado. No terceiro ano de produção, o grupo conseguiu colher 130 quilos de mel, 255% a mais do que no ano passado. O mel, depois de beneficiado e engarrafado está sendo comercializado pelos 25 produtores da Acriapa nas reservas naturais Morro da Cachoeira e Morro da Mina, mantidas pela Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental (SPVS) em Antonina e Guaraqueçaba.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=15qW5JAdM2wNY34mpVdiPg> - Gazeta do Povo Online - PR - Edição Impressa Online - 01/07/2009 -

3 - Criador de abelhas sem ferrão expõe no Cariri

Foram expostas espécies como Jandaíra, Jataí, Uruçu e Mandaçaia, que produzem um mel fino, orgânico.

Crato. Embora extintas na região do Cariri, em decorrência das queimadas, uso de agrotóxicos e manejo errado, as abelhas indígenas sem ferrão puderam ser vistas, até este fim de semana, no município do Crato. A iniciativa foi do meliponicultor Ezequiel Medeiros, que veio da cidade de Jardim do Seridó, no Rio Grande do Norte para, pela primeira vez, expor na Expocrato, trazendo um mostruário com várias caixas de abelhas.

Como muitas dessas espécies produzem mel saboroso e muito procurado, os próprios melieiros, que retiram o mel destruindo a colméia, contribuem para a extinção dessas abelhas em algumas regiões. Na exposição, foram expostas espécies como Jandaíra, Jataí, Uruçu e Mandaçaia, que produzem um mel fino, orgânico e com boa aceitação no mercado. Enquanto um litro de mel da chamada abelha africana custa na região cerca de R\$ 8, o litro da abelha nativa custa de R\$ 70,00 até R\$ 120,00. Cada caixa, ou colméia, custa entre R\$ 300,00 e R\$ 500,00, dependendo da espécie. A mais cara é a uruçu. As colméias em exposição não estavam à venda. Ele recebe encomenda e presta assistência técnica.

A grande vantagem, segundo ele, é que estas abelhas não ferroam. São bastante dóceis e de fácil manejo. Por isso, dispensam o uso de roupas e equipamentos de proteção tais como macacão,

luvas, máscaras e fumegadores, reduzindo os custos de sua criação e permitindo que essas abelhas sejam mantidas perto de residências e de criações de animais domésticos. Além disso, por não exigir força física e prolongada dedicação ao seu manejo, a criação de abelhas sem ferrão pode ser facilmente executada por jovens e idosos.

Ezequiel explica que, “como as abelhas são polinizadoras de plantas, cultivadas ou não, é importante que se atente para o fato de que, mais importante que o mel produzido por elas, é a polinização que promovem e que permite a produção de sementes por diversas plantas, muitas das quais extremamente úteis para o homem. Sem esse auxílio, muitas espécies de plantas deixam de produzir frutos e sementes, podendo inclusive serem extintas”.

Entusiasmado com a criação desse tipo de abelha, o bancário aposentado Manoel Pedroza encomendou dez colméias para instalar em sua residência, na zona rural. Ele diz que “a criação dessas abelhas e a sua exploração racional podem contribuir para a preservação das espécies e dar ao meliponicultor oportunidade de obter mel de ótima qualidade”.

As abelhas dependem das flores para sua sobrevivência, pois obtêm nelas os açúcares de que necessitam para obter a energia calórica, e o pólen é sua fonte de proteínas. Ezequiel afirmou que a região do Cariri oferece melhores condições para a criação de abelhas do que a região do Seridó, em razão da quantidade e variedade de flores.

Fique Por Dentro - Agentes polinizadores de plantas nativas - As abelhas sem ferrão são os principais agentes polinizadores de várias plantas nativas. Preservar essas abelhas contribui, portanto, para conservar os mais diversos tipos de vegetação. Há muitos agricultores utilizando as abelhas sem ferrão na polinização de culturas agrícolas tais como urucum, chuchu, camu-camu, carambola, laranja, goiaba, limão, abacate, coco-da-bahia e manga. Essa prática, amplamente usada com as abelhas do gênero *Apis* (conhecidas como abelhas africanizadas ou abelhas africanas) e *Bombus* (as mamangavas), vem sendo utilizada até mesmo para cultivar morangos dentro de estufas.

Mais informações: Ezequiel Roberto Medeiros de Macedo - Av. Dr. Fernandes, 387 - Centro Jardim do Seridó (RN) - (84) 3472.2459/ 9992.3459

Antônio Vicelmo – Repórter

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=wz5dcaC0NgMNY34mpVdiPg> - Diário do Nordeste - CE - REGIONAL - 21/07/2009 -

4 – Condomínio de Abelhas

Curiosidades sobre as Abelhas - Várias colméias em pleno processo produtivo de mel. O local tem o objetivo de educar e difundir a criação de abelhas nativas sem ferrão. As abelhas da Amazônia são conhecidas como ABELHAS INDÍGENAS SEM FERRÃO. Esse nome é dado porque elas tem o ferrão atrofiado e por isso não podem aferroar. As abelhas se alimentam de produtos obtidos nas flores.

Elas coletam o néctar das flores e o transformam em mel. Esse alimento é Guardado em pequenos potes dentro da colméia, sendo que o mel e o pólen estão em lugares diferentes. Criar ABELHAS SEM FERRÃO é muito importante porque elas ajudam a polinizar as plantas. Isto quer dizer que elas ajudam a multiplicar milhares de plantas.

Essa polinização se dá ao coletarem o néctar e o pólen de flor em flor. As ABELHAS SEM FERRÃO estão ameaçadas de desaparecer porque está havendo muito desmatamento, destruindo assim suas colônias. As pessoas não sabem que ao desmatar elas também estão destruindo inúmeras espécies de abelhas de grande valor, tanto para a natureza quanto para as

próprias pessoas. CURIOSIDADES No Condomínio das Abelhas temos aproximadamente 40 colméias (dependendo da época esse número altera,) de 6 espécies diferentes de abelhas: Uruçu Boca de Renda: chama-se assim porque a entrada da colméia parece uma renda. Uruçu Boca de Ralo: chama-se assim porque a entrada parece um sifão. Nessa entrada só entra uma abelha (as operárias) por vez . Jupará: a entrada é protegida sempre por 3 abelhinhas - as operárias- e não deixam ninguém entrar. Moça Branca: é uma abelha muito pequena.

O seu mel é bem denso, parece um melaço, tipo xarope escuro. O ninho da colméia parece um cacho de uva . Torce Cabelo: essas abelhas têm um jeito muito especial de afastar os intrusos que se aproximam de sua colméia: grudam-se no cabelo das pessoas. Pé de Pau: são as chamadas Abelhas Fedidas.

Sua colméia tem uma entrada maior, parece um sapinho. Essas abelhas não são muito recomendadas porque elas pegam os excrementos dos bichos e das pessoas (fezes) para proteger a colméia e ao fazer o mel elas acabam por contaminá-lo. Elas usam o cheiro do excremento para ficar livres dos predadores Por isso, perto dessas colméias, podemos sentir um cheirinho desagradável.

ALIMENTO DAS ABELHAS NO BOSQUE - No Bosque não temos muitas árvores com flores e por isso as abelhas não têm muito alimento. Os pesquisadores precisam dar um alimento artificial para elas ficarem fortinhas e sobreviverem. Esse alimento é dado uma vez por semana. A receita desse alimento é a seguinte:

Um litro de água fervida; Um quilo de açúcar; 3 pitadas de sal; 1 colher (de chá) de vinagre vitamina em pó. Esse alimento é servido em copinhos de café que se coloca na parte de cima da colméia. Para que as abelhas não caiam no copinho cheio de alimento, os pesquisadores cobrem o líquido com vários raminhos. Assim elas podem pousar nos raminhos e sugar o alimento.

LIMPEZA DAS COLMÉIAS - As abelhas são muito higiênicas. Elas têm um compartimento onde depositam tudo o que é sujo ou perigoso para a saúde delas, esse lugar é conhecido como LIXEIRA. Quando entra um inseto na colméia as abelhas o MUMIFICAM com própolis. O própolis é uma resina que retiram das árvores e misturam com a saliva para fechar os buracos da colméia além de mumificar os insetos que entram na colméia.

Fonte: <http://bosque.inpa.gov.br/>

5 - Meliponídeas, nossas abelhas nativas

O Estado de Santa Catarina, somos ainda hoje referência na apicultura nacional. Aqui quero aproveitar para render homenagem à memória de um grande apaixonado pela apicultura, Eloy Puttkammer (Tio Elói), recentemente falecido e que presidiu a Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (FAASC) por vários anos. Mas o nosso tema hoje são nossas abelhas nativas, as meliponídeas, que se diferenciam das abelhas tradicionais (africanizadas) por não possuírem ferrão.

É sabido que a apicultura é tradicionalmente uma atividade sustentável. As abelhas, pela sua forma de organização são um exemplo de equilíbrio social e trabalho em equipe. Além do mel e de mais uma dezena de produtos e sub-produtos (pólen, geléia real, própolis, cera, apitoxina etc.) este inseto superior é responsável pela polinização de mais de 95% das frutas existentes no Planeta. Não é à toa que Einstein imortalizou-se entre outras façanhas científicas pela frase: "Se eliminarmos todas as abelhas, o ser humano durará mais poucos meses na Terra".

Apesar de pouco explorado em terras catarinenses, por diversas razões que vão da produtividade, interesses político-econômicos e mesmo cultura local, o mel das meliponídeas, ou abelhas sem ferrão, é riquíssimo em proteínas, sais minerais e outras propriedades nutricionais algumas vezes

superiores ao mel tradicional. Um desses méis menos conhecidos e que tem inclusive propriedades medicinais é o produzido por minúsculas abelhas chamadas jataí.

O Instituto Peabiru que atua no norte do Brasil, mais especificamente no Amapá, Amazonas e Pará avaliou que envolver famílias de populações tradicionais (pequenos agricultores e quilombolas) na produção de mel de abelhas sem ferrão (meliponicultura) é uma forma prática de evitar o desmatamento da Floresta Amazônica. Entre as comunidades beneficiadas pelo projeto está a população quilombola de Conceição do Macacoari, no município de Macapá. Lá o desmatamento para a agricultura de subsistência (mandioca, batata doce, feijão e milho) foi substituído pela produção de mel de abelhas em ferrão.

As famílias envolvidas no projeto formam núcleos de produção de mel com cerca de 50 colméias. Em um raio de 3km é formado um cinturão no qual a floresta deve ser preservada para garantir a renda dos produtores participantes. Dessa forma as famílias são as próprias guardiãs da floresta e funcionam como guardas ambientais fiscalizando e impedindo o corte ilegal de madeira e a devastação da mata amazônica.

O Projeto Meliponicultura gera renda, educa e mostra a importância da floresta preservada como recurso econômico e médio e longo prazo. Contudo as ameaças estão sempre presentes. O bioma amazônico representa 60% do território do Amapá. A comunidade de Conceição do Macacoari enfrenta forte pressão pela instalação no entorno de empresas de mineração, madeireiras e pela própria expansão do plantio de cana-de-açúcar para produção de etanol e da pecuária extensiva para exportação. Projeto: Meliponicultura: evita desmatamento

ONG: Instituto Peabiru - Site: www.peabiru.org.br - contato: gilberto@peabiru.org.br ou (91)3222-6000 - (Publicado em 20/07/2009) nos Jornais Diários São José em Foco e Biguaçu em Foco)

6 - Livro Monsenhor Huberto (Abelha Jandaira)

O livro do Mons. Huberto - ABELHA DE JANDAÍRA (segunda edição) é de domínio público e está na internet grátis. Você pode baixá-lo no seguinte endereço: <http://www.colecaomossoroense.hpg.ig.com.br/jandaira.PDF>

7 - Um mel sem RG

De sabor especial, o produto das abelhas indígenas sem ferrão, nativas do Brasil, não pode ser chamado de mel, nome exclusivo daquele produzido pelas abelhas estrangeiras, introduzidas no país a partir do século 19.

Janaina Fidalgo - Da Reportagem Local - Antes da chegada das abelhas europeias e africanas, voavam tranquilas pela flora brasileira urucus, mandacaias, tiúbas e jataís. Abelhas indígenas sem ferrão, medo não causavam. Seus méis eram os únicos disponíveis e alimentavam quem se dispunha a coletá-los em troncos ocos e ninhos no chão. De certo não há um mel igual ao outro, pela variedade de espécies e pela localização geográfica. Mas, uma vez provado o das Meliponíneas, difícil se satisfazer novamente com o sabor do das introduzidas Apis mellíferas, produzido em larga escala no Brasil por abelhas africanizadas e encontrado em qualquer supermercado.

O curioso é que o produto das abelhas indígenas sem ferrão, nativas do Brasil, não pode ser chamado "simplesmente de mel". "A norma do Mercosul, que estabelece os padrões de identidade e qualidade do mel, define que mel é um produto oriundo de abelhas melíferas, que remete à Apis mellífera", diz Carlos Turchetto Junior, 28, chefe da Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas do Ministério da Agricultura.

"[O das abelhas indígenas] - Não é mel, porque a composição é muito diferente, é específico da América do Sul. Ao se chamar simplesmente de mel, estará se referindo ao de Apis." Até 2004 o manejo de abelhas indígenas era proibido, por serem espécies selvagens. "Quem a domesticava e fazia colmeia podia ser preso, crime inafiançável. Olha o absurdo. Tínhamos um patrimônio nacional, único no mundo, com diferencial, e proibia-se o uso para apenas permitir o da Apis mellifera", diz Roberto Smeraldi, 49, diretor da Oscip Amigos da Terra - Amazônia Brasileira.

"Saímos da clandestinidade da criação, porém estamos nessa transição. Pode-se manejar e produzir mel, mas não há um RG para ele. É um produto sem nome nem sobrenome. Não pode ser chamado de mel."

O regulamento em vigor, de 1952, está em revisão. "Esperamos que a nova versão seja publicada até o final do ano. Lá está previsto o mel de abelha indígena", diz Turchetto Junior.

Smeraldi compara o tratamento ao mel de abelhas indígenas sem ferrão à proliferação do eucalipto na silvicultura. "Não se pode manejar a floresta nativa, o mogno, o jatobá, a andiroba, que são de grande qualidade e de valor altíssimo. Usa-se o eucalipto, da Austrália, e as espécies nativas ficam para o mercado clandestino."

Mais úmido e ácido - Menos adocicado, o mel de Meliponíneas tem um toque ácido que torna seu sabor especial. A composição físico-química, de fato, é diferente. "O mel das abelhas indígenas é bem mais úmido que o de Apis mellifera [europeia] e o de Apis mellifera scutellata [africana]. E é mais ácido", diz Paulo Nogueira-Neto, 87, professor titular emérito da USP e um dos maiores especialistas em abelhas indígenas sem ferrão.

"Hoje, só há mel da abelha africana. Praticamente não existe mais europeia aqui. A Apis produz mais, mas o mel das indígenas vale dez vezes mais, porque tem um gosto diferente e possui mais antibióticos. Isso foi constatado pelo Instituto Adolfo Lutz." Na tabela de parâmetros para o controle de qualidade do mel, a umidade exigida para a Apis é de, no máximo, 20% -as indígenas chegam a 35%. E é necessário um mínimo de açúcares redutores: 65%, na Apis -nas Meliponíneas é de 50%.

Esses índices influenciam a vida do mel. A concentração maior de água favorece a fermentação, diminuindo a vida útil. "Muitos identificam fermentação com algo necessariamente ruim", diz o diretor da Amigos da Terra. "Para mim, é exatamente a coisa extraordinária do mel de abelha nativa, porque isso proporciona um leque de usos em cada estágio." O chef Alex Atala, do D.O.M., já usou mel de jataí em seu menu-degustação, sobre uma sardinha grelhada. "São méis de notas particulares e complexas, evito interferir no sabor dele."

Metamorfose do mel - Se o que difere o mel das abelhas indígenas, além do sabor, é a umidade, há produtores que optam pela desumidificação. "Foi a orientação que muitos receberam de órgãos públicos, até de governos estaduais", diz Smeraldi. "Ou seja, para o índio ser chamado gente, tem de pintar a pele dele e fazê-lo mais branquinho. É essa a resposta simplista inicial. Você admite a diversidade desde que o mel se torne próximo do outro. Ele não pode ser como é", lamenta.

Para o professor emérito da USP, que tem "umas 500 colmeias" só para observação e pesquisa, o macete "tem suas vantagens", porque diminui a fermentação, facilitando a armazenagem, "mas perde" no quesito sabor. E não só. Quando a desumidificação é feita por meio de processos associados a aquecimento, há outro porém: "Se você o aquece, ele perde o valor nutricional e os antibióticos naturais", diz Marilda Cortopassi-Laurino, 59, pesquisadora do Laboratório de Abelhas da USP. "Vira um açúcar. E é muito caro para ser usado como adoçante."

"O problema não é técnico, é de boa vontade. [A demora na definição de uma legislação específica] É por causa de uma lei. A lei do menor esforço", diz o professor Nogueira-Neto.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=iaURUqjVupsNY34mpVdiPg> - Agrolink - RS – Últimas

8 - Na Amazônia, mel se adapta e obtém SIF

Quase sempre clandestino, o mel de abelhas indígenas sem ferrão está sendo produzido legalmente (isto é, com Selo de Inspeção Federal), em Boa Vista do Ramos (AM), desde janeiro.

"O mel passou por análises físico-químicas e biológicas que atestaram a inocuidade e a qualidade", diz Fernando Oliveira, 46, diretor do Instituto Iraquara. "Para se enquadrar na legislação, desumidificamos o mel, igualzinho se faz com o de Apis. Sai do entreposto como o mel de Apis, com 20% de umidade."

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=zz6YlvMIPQgNY34mpVdiPg> - Agrolink - RS – Últimas Notícias - 06/08/2009 -

9 - Produto das abelhas nativas do Brasil não pode ser chamado de mel

De sabor especial, o produto das abelhas indígenas sem ferrão, nativas do Brasil, não pode ser chamado de mel, nome exclusivo daquele produzido pelas abelhas estrangeiras, introduzidas no país a partir do século 19. Antes da chegada das abelhas europeias e africanas, voavam tranquilas pela flora brasileira uruçus, mandaçaias, tiúbas e jataís. Abelhas indígenas sem ferrão, medo não causavam. Seus méis eram os únicos disponíveis e alimentavam quem se dispunha a coletá-los em troncos ociosos e ninhos no chão.

Eduardo Knapp - Menos adocicado, o mel de Meliponíneas tem um toque ácido que torna seu sabor especial. Menos adocicado, o mel de Meliponíneas tem um toque ácido que torna seu sabor especial. De certo não há um mel igual ao outro, pela variedade de espécies e pela localização geográfica. Mas, uma vez provado o das Meliponíneas, difícil se satisfazer novamente com o sabor do das introduzidas Apis mellíferas, produzido em larga escala no Brasil por abelhas africanizadas e encontrado em qualquer supermercado.

O curioso é que o produto das abelhas indígenas sem ferrão, nativas do Brasil, não pode ser chamado "simplesmente de mel". "A norma do Mercosul, que estabelece os padrões de identidade e qualidade do mel, define que mel é um produto oriundo de abelhas melíferas, que remete à Apis mellífera", diz Carlos Turchetto Junior, 28, chefe da Divisão de Inspeção de Leite e Derivados, Mel e Produtos Apícolas do Ministério da Agricultura.

"[O mel das abelhas indígenas] Não é mel, porque a composição é muito diferente, é específico da América do Sul. Ao se chamar simplesmente de mel, estará se referindo ao de Apis." Até 2004 o manejo de abelhas indígenas era proibido, por serem espécies selvagens. "Quem a domesticava e fazia colmeia podia ser preso, crime inafiançável. Olha o absurdo. Tínhamos um patrimônio nacional, único no mundo, com diferencial, e proibia-se o uso para apenas permitir o da Apis mellífera", diz Roberto Smeraldi, 49, diretor da Oscip Amigos da Terra - Amazônia Brasileira.

"Saímos da clandestinidade da criação, porém estamos nessa transição. Pode-se manejar e produzir mel, mas não há um RG para ele. É um produto sem nome nem sobrenome. Não pode ser chamado de mel." O regulamento em vigor, de 1952, está em revisão. "Esperamos que a nova versão seja publicada até o final do ano. Lá está previsto o mel de abelha indígena", diz Turchetto Junior.

Smeraldi compara o tratamento ao mel de abelhas indígenas sem ferrão à proliferação do eucalipto na silvicultura. "Não se pode manejar a floresta nativa, o mogno, o jatobá, a andiroba, que são de grande qualidade e de valor altíssimo. Usa-se o eucalipto, da Austrália, e as espécies nativas ficam para o mercado clandestino."

Mais úmido e ácido - Menos adocicado, o mel de Meliponíneas tem um toque ácido que torna seu sabor especial. A composição físico-química, de fato, é diferente. "O mel das abelhas indígenas é bem mais úmido que o de Apis mellifera [europeia] e o de Apis mellifera scutellata [africana]. E é mais ácido", diz Paulo Nogueira-Neto, 87, professor titular emérito da USP e um dos maiores especialistas em abelhas indígenas sem ferrão.

"Hoje, só há mel da abelha africana. Praticamente não existe mais europeia aqui. A Apis produz mais, mas o mel das indígenas vale dez vezes mais, porque tem um gosto diferente e possui mais antibióticos. Isso foi constatado pelo Instituto Adolfo Lutz." Na tabela de parâmetros para o controle de qualidade do mel, a umidade exigida para a Apis é de, no máximo, 20% -as indígenas chegam a 35%. E é necessário um mínimo de açúcares redutores: 65%, na Apis --nas Meliponíneas é de 50%.

Esses índices influenciam a vida do mel. A concentração maior de água favorece a fermentação, diminuindo a vida útil. "Muitos identificam fermentação com algo necessariamente ruim", diz o diretor da Amigos da Terra. "Para mim, é exatamente a coisa extraordinária do mel de abelha nativa, porque isso proporciona um leque de usos em cada estágio." O chef Alex Atala, do D.O.M., já usou mel de jataí em seu menu-degustação, sobre uma sardinha grelhada. "São méis de notas particulares e complexas, evito interferir no sabor dele."

Metamorfose do mel - Se o que difere o mel das abelhas indígenas, além do sabor, é a umidade, há produtores que optam pela desumidificação. "Foi a orientação que muitos receberam de órgãos públicos, até de governos estaduais", diz Smeraldi. "Ou seja, para o índio ser chamado gente, tem de pintar a pele dele e fazê-lo mais branquinho. É essa a resposta simplista inicial. Você admite a diversidade desde que o mel se torne próximo do outro. Ele não pode ser como é", lamenta.

Para o professor emérito da USP, que tem "umas 500 colmeias" só para observação e pesquisa, o macete "tem suas vantagens", porque diminui a fermentação, facilitando a armazenagem, "mas perde" no quesito sabor. E não só. Quando a desumidificação é feita por meio de processos associados a aquecimento, há outro porém: "Se você o aquece, ele perde o valor nutricional e os antibióticos naturais", diz Marilda Cortopassi-Laurino, 59, pesquisadora do Laboratório de Abelhas da USP. "Vira um açúcar. E é muito caro para ser usado como adoçante." "O problema não é técnico, é de boa vontade. [A demora na definição de uma legislação específica] É por causa de uma lei. A lei do menor esforço", diz o professor Nogueira-Neto.

Na Amazônia, mel se adapta e obtém SIF - Quase sempre clandestino, o mel de abelhas indígenas sem ferrão está sendo produzido legalmente (isto é, com Selo de Inspeção Federal), em Boa Vista do Ramos (AM), desde janeiro. "O mel passou por análises físico-químicas e biológicas que atestaram a inocuidade e a qualidade", diz Fernando Oliveira, 46, diretor do Instituto Iraquara. "Para se enquadrar na legislação, desumidificamos o mel, igualzinho se faz com o de Apis. Sai do entreposto como o mel de Apis, com 20% de umidade."

Fonte: Folha Online - SP - COMIDA - 08/08/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=QTe4vBpX2soNY34mpVdiPg>

10 - "Encontro Nacional sobre Políticas de Conservação e Gestão da Fauna Nativa".

Caros colegas:

É com pesar que comunicamos o adiamento sine die do nosso "ENCONTRO NACIONAL SOBRE POLÍTICAS DE CONSERVAÇÃO E GESTÃO DA FAUNA NATIVA" que deveria ser realizado em Curitiba e Fazenda Rio Grande – PR de 31 de agosto a 03 de setembro de 2009.

O surto de Influenza A que acometeu o Paraná e, principalmente Curitiba, fez com que houvesse um cuidado redobrado por parte das escolas e universidades particulares e das autoridades no assunto, que recomendaram a “não realização de qualquer atividade não essencial que promova agrupamento de pessoas em ambientes confinados em períodos de tempo de várias horas”.

Muitas outras reuniões e seminários previstos para este mês de agosto, além de todos os espetáculos e shows musicais em teatro, foram cancelados, e a situação atual é a de que há necessidade de acompanhar estas ações na tentativa de diminuir a movimentação das pessoas em Curitiba, especialmente aquelas que vem de fora do estado. No momento em que tivermos uma decisão sobre nova data, entraremos em contato com todos.

Atenciosamente,

Equipe PRÓ-FAUNA - SISFAUNA - Sistema Estadual de Proteção à Fauna Silvestre Nativa - Instituto Ambiental do Paraná – IAP - Rua Engenheiros Rebouças, 1206 - Rebouças CEP: 80215-100 Curitiba-PRT - Contatos (41) 3213-3700 - Geral - (41) 3213-3830 - Fauna

11 - Memória: reunião do Grupo de Meliponicultura de Curitiba, realizada dia 25/06/2009, na SEAB, das 17 às 19 horas.

Nesta reunião discorreu-se prioritariamente sobre o III Seminário Paranaense de Meliponicultura, a realizar-se dia 27 de novembro, em Mandirituba - PR (tema das palestras e palestrantes). Participaram da reunião: roberto de a silva (andrades@seab.pr.gov.br – 0**41.3313.4132 - seab) - Marcos Dalla Costa (semamandi@yahoo.com.br - 0**41.3626.1401); Aldivar Aparecido (aldi_caipira@hotmail.com - 41.3318.5734); Hermes H. Palumbo (hermespalumbo@hotmail.com - 3779.8196); Daros Augusto Teodoro (darosteodoro@yahoo.com.br – 9666.9804); Ederson José Holdicz (8463.6641) e Bendito Antonio Uczai (meliponicultor – 41-3626.1663).

A seguir insere-se as contribuições recebidas, visando elaborar a programação do III Seminário Paranaense de Meliponicultura, conforme segue:

A) - Prof. Brand: Segue sugestão de 3 temas que poderemos desenvolver para o próximo encontro. 1 - Tema de cunho prático - Título: Aproveitamento Comercial das Abelhas Sem Ferrão. A - Ementa: 1º) - Comparação entre as diferentes espécies, quanto: - ao valor comercial das colméias; - a produção de mel e outros derivados; - as dificuldades na manutenção das colméias. 2º) - Sugestões para a comercialização. B - Espécies de abelhas abordadas no tema - 1º) da Tribo Meliponini: Manduri, Jandaira, Guaraipo, Mandaçaia, Uruçu, Ruvifrentris, Jupara; 2º) da Tribo Trigonini: Plebéia, Jataí, Tubi, Tubuna, Mandaguari, Xantotrica.; C - Recursos - CD e DVD

2 - Tema de cunho acadêmico - Título: Aspectos Genéticos das Abelhas Sem Ferrão. A - Ementa: Determinação das castas sociais - Dimorfismo sexual, herança Mendeliana Simples e Multifatorial, Endogamia e manchas familiares, especiação.; B - Recursos Pedagógicos: DVD e CD; - 3 - Tema de Cunho Prático.

3 - Título: Aquecimento Artificial nas Colméias - A - Ementa; Vantagens e Desvantagens na manutenção e rendimento das abelhas. Tipos de aquecimento, custo de instalação e manutenção; B - Recursos Pedagógicos : CD e DVD - Amostras de Material Empregado.

Qualquer dúvida estamos a disposição. Atenciosamente, Professor Brand - colcuritibano@netpar.com.br e professor@abelhasnativas.com.br - Fone: 41 3333.3426.

B) - Vanderlei Rocha dos Santos - NAPISUL - napisul@ig.com.br

Olá Roberto, como foi a reunião ? Sobre o tema do 3º seminário em mandirituba, tenho alguma sugestão como as abelha faziam parte dos primeiros homens antepassados, ex: mel usado como

açúcar, pólen, como energético, a própolis como antibiótico, cera usada para envolver as múmias dos faraós e usado muito pelos indígenas como alimento e remédio. Na chegada das indústrias e do homem moderno trocaram as fonte da natureza por fonte industrial, assim perdendo as riquezas da natureza, que agora estamos buscando de volta ! Meu tema seria esse ! o que você acha ?

1º tema = renovando a aliança entre a natureza e o homem através da meliponicultura; 2º tema = ainda te falta uma coisa conserve a meliponicultura.

C) - Roberto A Silva (SEAB) – andrades@seab.pr.gov.br – 3313.4132

Eis minhas contribuições para o III Seminário Paranaense de Meliponicultura, dia 27 de novembro, em Mandirituba - PR. Como verão, cada palestra terá um tempo de 75 minutos (50 minutos: exposição e 25 minutos: trocas de informações/conhecimentos).

Obs: Caso as palestras não ocupem tanto tempo, não é perdido, pois será utilizado na Mostra de Meliponicultura (integração e intercâmbio entre os participantes).

PROGRAMAÇÃO: 8 às 9 horas - inscrições e entrega de credenciais; 9 às 9:30 - abertura; 9:30 - 10:45 - Palestra nº 1; 10:45 às 12:00 - Palestra nº 2; 12 às 14 horas: almoço e visita à Mostra de Meliponicultura; 14 às 15:15 - Palestra nº 3; 15:15 às 16:30 - Palestra nº 4; 16:30 às 17:30 - Conclusões e Encerramento.

Sugestão de palestras e palestrantes: 1 - Meliponicultura: importância ecológica e potencial econômico, com Bettina Blochtein – PUC/RS; 2 - Projeto SPVS Guaraqueçaba - sustentabilidade sócio ambiental e conservação da Mata Atlântica, com Marcelo Bosco Pinto (SPVS-PR); 3 - Meliponicultura: legislação, agregação de valor, organização e comercialização (legislação, rótulos e marcas), com Fernando de Oliveira, Diretor Executivo do Instituto Iraquara - www.institutoiraquara.org.br (Amazonas – Manaus); 4 - Meliponíneos: aspectos genéticos, de identificação e manejo, com o Profº Professor Brand - colcuritibano@netpar.com.br - professor@abelhasnativas.com.br - Fone: 41 3333.3426.

Por fim, após troca de idéias e opiniões, restou decidido o que segue: a) - Com base nas sugestões apresentadas por escrito e verbalmente, bem como nas opiniões expressadas, a Comissão Organizadora - Mandirituba, tem a liberdade e autonomia de elaborar a programação, tendo em vista a complexidade da organização de um evento dessa natureza e as incertezas intrínsecas, a saber: agenda dos supostos palestrantes, disponibilidade de recursos financeiros, diversidade de temas e necessidades, e etc;

b) - todos os integrantes do Grupo de Meliponicultura de Curitiba colocam-se à disposição da Comissão Organizadora - Mandirituba (Marcos Dalla Costa e outros), para auxiliar na organização do evento; c) - Buscar-se-á junto a FEPA a instituição de Comissão específica de meliponicultura, visando iniciar a organização dos meliponicultores paranaenses;

d) - Nova reunião será realizada dentro de 30 dias, última quinta-feira do mês; e) - A proposta de regulamentação da meliponicultura paranaense será encaminhada para o IAP - Departamento de Biodiversidade (DIBAP) - Mauro de Moura Britto, responsável pelo Plano de Conservação para Abelhas Sociais Nativas Sem Ferrão no Estado do Paraná. Nada mais havendo a tratar nessa memória, encerra-se e aguarda-se os adendos e complementos.

SEABDERAL
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br -
fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@seab.pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br