

PORTARIA Nº 63, DE 10 DE MARÇO DE 2017.

Ementa: Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelhas Sem Ferrão para o estado do Paraná.

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ – ADAPAR, no uso das atribuições que lhe são conferidas no artigo 18, Inciso VIII, do Anexo a que se refere o Decreto nº 4.377, de 24 de abril de 2012, e em conformidade com o artigo 3º, Inciso IV, da lei 17.026, de 20 de Dezembro de 2011 e, ainda, considerando o anexo ao Decreto nº 3005, de 20 de novembro de 2000, considerando que o Estado do Paraná possui equivalência reconhecida para o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária/Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SUASA/SISBI, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio da Portaria SDA/MAPA nº 99, de 17 de março de 2010, e necessitando padronizar as ações no Estado do Paraná,

RESOLVE:

Art 1º Estabelecer, na forma do Regulamento Técnico a que se refere o Anexo desta Portaria, a identidade e os requisitos de qualidade do processo de beneficiamento do mel de abelhas sem ferrão (meliponíneos), destinado ao consumo humano.

Art 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se.

Cumpra-se.



Inácio Afonso Kroetz
Diretor Presidente

PUBLICADO
Data: 16/03/17
DOE nº 9906

Anexo a que se refere a Portaria nº 63/2017

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de abelhas sem ferrão (Meliponíneos) para o Estado do Paraná

1 Alcance

- 1.1 **Objetivo:** O presente regulamento estabelece a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o mel de abelhas sem ferrão destinado ao consumo humano direto com fins alimentar ou utilizado como ingrediente em outros alimentos.
- 1.2 **Âmbito de aplicação:** O presente Regulamento Técnico se aplica ao mel de abelhas sem ferrão extraído de colméias de abelhas sem ferrão, criadas no Paraná, e beneficiado dentro do estado.

2 Descrição

- 2.1 Entende-se por mel de abelhas sem ferrão, o produto alimentício produzido por abelhas da família Apidae, tribo Meliponini, a partir do néctar das flores, de secreções de partes vivas das plantas ou de excreções em forma de líquidos açucarados de homópteros que as abelhas recolhem, combinam com substâncias específicas próprias e estocam dentro das colméias no interior de potes feitos de uma mistura de cera e resinas nos quais deixam maturar para garantir sua conservação e caracterização de sua cor e sabor.

3 Classificação:

- 3.1 De acordo com a **origem:**
 - 3.1.1 Unifloral ou monofloral: quando o néctar provém de nectários de uma mesma família, gênero ou espécie floral e possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.
 - 3.1.2 Multifloral ou polifloral: quando o néctar provém de nectários de diferentes origens florais.

- 3.1.3** Melato: é definido como mel de exsudato, podendo ser obtido da seiva de certas plantas ou excreções em forma de líquidos açucarados de homópteros que as abelhas recolhem.
- 3.2** De acordo com o **método de extração**:
- 3.2.1** Por sucção: Método em que o mel é retirado dos potes por equipamentos que promovam uma diferença de pressão.
- 3.2.2** Por escoamento: Método em que o mel escorre dos potes abertos pela inversão da alça superior ou melgueira.
- 3.3** De acordo as **técnicas de beneficiamento**:
- 3.3.1** *In natura*: é o mel que imediatamente após a colheita e extração é submetido ao armazenamento sob refrigeração.
- 3.3.2** Desumidificado: É o mel que após a extração é submetido ao processo de desumidificação, com redução do teor de umidade.
- 3.3.3** Pasteurizado: Mel que após a extração passa por processo térmico de pasteurização para redução e/ou inibição do desenvolvimento microbológico e/ou da atividade enzimática no produto.
- 3.3.4** Outros métodos de beneficiamento que venham a ser aprovados.
- 3.4** De acordo com sua **apresentação**:
- 3.4.1** Mel líquido: é o mel em estado líquido.
- 3.4.2** Mel cristalizado ou granulado: é o mel que passou por um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares.
- 3.4.3** Mel cremoso: é o mel que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira essa estrutura e que o torne fácil de untar.
- 4 Rotulagem:**
- 4.1** Denominação de venda:
- 4.1.1** O produto definido no item 2 será designado “mel de abelhas sem ferrão”.
- 4.1.2** O mel de abelhas sem ferrão classificado de acordo com o item 3.1.3 será designado “melato de abelha sem ferrão”.

- 4.2 A denominação de venda poderá ser agregada do nome “vulgar” da abelha sem ferrão, seguido da sua identificação taxonômica, desde que o estabelecimento processador comprove a origem e rastreabilidade do lote.
- 4.3 Quando o mel de abelhas sem ferrão for produzido e colhido de colmeias de diferentes espécies de abelhas sem ferrão, o produto será designado somente como “mel de abelhas sem ferrão”.
- 4.4 Próximo a denominação de venda, deve constar a classificação de acordo com o item 3.3.
- 4.5 As informações constantes no rótulo devem permitir a rastreabilidade completa do mel.
- 4.6 A denominação da florada predominante poderá ser indicada no painel principal do rótulo, com o nome científico da espécie de planta, desde que o lote possua documentação comprovada, possível de ser rastreada quanto a sua origem floral por meio da análise melissopalínológica.

5 **Acondicionamento:**

5.1 O mel, a granel ou fracionado, deve ser acondicionado em embalagem própria para alimento, que preserve as suas características e confira proteção contra contaminação.

5.2 **Armazenamento:**

5.3 O mel *in natura* definido no item 3.3.1 desta Norma, deve ser mantido em temperaturas de refrigeração de 4 a 8 °C.

5.4 O mel desumidificado definido no item 3.3.2 desta Norma pode ser mantido e comercializado em temperatura ambiente, desde que as características físico-químicas sejam preservadas.

5.5 O mel pasteurizado definido no item 3.3.3 desta Norma pode ser mantido em temperaturas de refrigeração de 4 a 8 °C ou em temperatura ambiente, desde que as características físico-químicas sejam preservadas.

6 **Composição e Requisitos**

6.1 **Composição:** O mel de abelhas sem ferrão é uma solução concentrada de diferentes açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa

de outros carboidratos, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias bactericidas e aromáticas, ácidos orgânicos, ácidos fenólicos, flavonóides, grãos de pólen, podendo ainda conter fragmentos de cerume.

6.1.1 O produto definido neste regulamento não poderá ser adicionado de açúcares, mel de *Apis mellifera* ou outras substâncias que alterem a sua composição original.

6.2 Requisitos

6.2.1 Características sensoriais:

Cor:	Variável de quase incolor a pardo-escura.
Sabor e aroma	Sabor e aroma característicos.
Consistência	Variável de acordo com o estado físico em que o mel se apresenta no item 3.3.

6.2.2 Características físico-químicas:

Características	Parâmetros	Limites	Referências metodológicas
a) Maturidade	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	mínimo 47g/100g.	CAC/VOL. III, Supl. 2, 1990, 7.1
	Sacarose aparente	Máximo 5g/100g.	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2
	Umidade	Mel refrigerado ou pasteurizado: máximo 35g/100g; Mel desumidificado: máximo 20g/100g	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th , 1998 - 969.38 B



b) Pureza	Sólidos insolúveis em água	máximo 0,1g/100g.	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4.
	Minerais (cinzas)	máximo 0,8g/100g	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5
	Pólen	Presença de grãos de pólen	Louveaux et al. (1978)
c) Deterioração	Acidez:	máximo de 60 miliequivalentes por quilograma. Sem indícios de fermentação.	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th , 1998 - 962.19
	Hidroximetilfurfural:	máximo de 40mg/kg.	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th , 1998 - 980.23
	Atividade diastásica:	máximo 40,0 na escala de Göthe (*).	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7
	PH	máximo de 4,7	Moraes e Teixeira (1998).
	O mel não deve ter indícios de fermentação		

7 Aditivos

7.1 É vedada a utilização de qualquer tipo de aditivo ao mel de abelhas sem ferrão.

8 Contaminantes

8.1 Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos na legislação vigente.



PUBLICADO

Data: 16/03/17

9 Critérios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa					Método de Análise
		n	c	m	M		
Coliformes a 45°C (NMP/g)	10 ²	5	2	10	10 ²		Downes e Ito (2001)
<i>Salmonella</i> spp. 25g	Aus	5	0	Aus	---		FDA/BAM
Bolores e leveduras(UFC/g)	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴		Downes e Ito (2001)

Onde:
n: número de unidades a serem colhidas aleatoriamente em um mesmo lote e analisada individualmente;
c: número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M.
m: é limite que em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável;
M: limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável (valores acima de M são inaceitáveis).

10 Higiene:

10.1 O mel de abelhas sem ferrão deve ser colhido, de acordo com as Boas Práticas de Colheita, de forma a garantir os requisitos de qualidade previstos nesta portaria.

11 Critérios macroscópicos e microscópicos:



PUBLICADO
 Data: 16/03/17
 DOE nº 9906

11.1 O mel não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

12 Pesos e medidas:

12.1 Para o mel de abelha sem ferrão, deve ser utilizada a medida de volume, sendo expressa em litro ou mililitro, conforme legislação vigente.

PUBLICADO
Data: 16/03/17
DOE nº 9906