

EXTRATO DE PORTARIA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO
AMAZONAS – ADAF/AM
PORTARIA ADAF N. 253 DE 31 DE OUTUBRO DE 2016

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelha Social Sem Ferrão, conforme anexo a esta Portaria, com aplicação em todos os estabelecimentos processadores e/ou manipuladores de produtos das abelhas sociais sem ferrão e derivados registrados sob a égide do Serviço de Inspeção Estadual.

A AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS (ADAF), no uso das atribuições legais, conferidas pela Lei n. 3.801 de 29 de Agosto de 2012, que dispõe sobre a criação da ADAF e dá outras providências;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação técnica para a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve cumprir o mel de abelha social sem ferrão, *in natura* ou submetido ao processo de conservação por desumidificação ou refrigeração, destinado ao consumo humano direto;

CONSIDERANDO a evolução tecnológica e o aumento inegável de produção que vem se verificando, em nível estadual, no setor de industrialização de mel de abelha social sem ferrão e derivados, bem como o valor desta atividade para a economia local e regional;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização das normas específicas do Serviço de Inspeção Estadual, que disciplinam o funcionamento desses estabelecimentos sob os aspectos tecnológicos e higiênico-sanitários;

CONSIDERANDO a Portaria n. 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento que aprova, o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa n. 11, de 20 de outubro de 2000, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel;

CONSIDERANDO a Lei Ordinária n. 3.245, de 8 de abril de 2008, que estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências.

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelha Social Sem Ferrão, conforme Anexo Único desta Portaria, com aplicação em todos os estabelecimentos processadores e/ou manipuladores de produtos das abelhas sociais sem ferrão e derivados registrados sob a égide do Serviço de Inspeção Estadual.

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

HAMILTON CASARA
 Diretor-Presidente
 ADAF

ANEXO ÚNICO
REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL DE
ABELHA SOCIAL SEM FERRÃO.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve cumprir o mel de abelha social sem ferrão *in natura* ou submetido ao processo de conservação por desumidificação ou refrigeração, destinado ao consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico se aplicará em todo o Estado do Amazonas.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se por mel de abelha social sem ferrão, o produto alimentício produzido por essas abelhas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes das colônias.

2.2 Da obtenção: O procedimento de colheita do mel será realizado a partir da sucção, de forma higiênica, do interior dos potes através do uso de bomba de sucção portátil ou outro equipamento aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual e armazenado diretamente em recipiente previamente limpo, com o mínimo de exposição e de contato com o manipulador.

2.3. Classificação

2.3.1. Por sua origem

2.3.1.1. Mel floral de abelha social sem ferrão: é o mel obtido a partir do néctar coletado dos nectários das flores.

a) Mel unifloral ou monofloral de abelha social sem ferrão: é quando o produto procede principalmente da origem de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.

b) Mel multifloral ou polifloral de abelha social sem ferrão: é o produto obtido a partir de diferentes origens florais.

2.3.1.2. Mel extrafloral: é o mel obtido das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas.

2.3.2. Segundo o procedimento de processamento do mel de abelhas social sem ferrão

2.3.2.1. Mel *in natura* desumidificado: é o mel obtido por sucção dos potes, submetido à filtração e posteriormente retirada a umidade.

2.3.2.2. Mel *in natura* refrigerado: é o mel obtido por sucção dos potes, submetido à filtração, refrigerado imediatamente após a coleta e armazenado até 8°C/+ 2°C.

2.3.2.3. Mel *in natura*: é o mel obtido por sucção nos potes, posteriormente submetido à filtração e armazenado.

2.3.3. Segundo sua apresentação

2.3.3.1. Mel: é o mel em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado.

2.3.3.2. 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.

2.3.3.3. Mel cristalizado ou granulado: é o mel que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares.

2.4. Designação (denominação de venda)

2.4.1. Todos os produtos citados no item 2.3 devem apresentar a identificação taxonômica da espécie de abelha social sem ferrão que o produziu e o procedimento de processamento conforme o item 2.3.2.

2.4.2. O produto definido no item 2.3.2 se designará Mel conforme item 2.3.2.1, 2.3.2.2 ou 2.3.2.3 acrescido do "nome vulgar da abelha social sem ferrão", seguido da sua identificação taxonômica.

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DO MEL DE ABELHAS SOCIAL SEM FERRÃO

3.1. Composição: O mel de abelha social sem ferrão é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen, podendo conter cerume procedente do processo de extração por sucção.

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

3.2. Requisitos do mel

3.2.1. Características sensoriais

3.2.1.1. Cor: é variável de quase incolor a pardo-escuro, segundo definido em 2.3.1.

3.2.1.2. Sabor e aroma: deve ter sabor e aroma característicos de acordo com a sua origem definido no item 2.3.1. e a espécie de abelha social sem ferrão.

3.2.1.3. Consistência: variável de acordo com o estado físico em que o mel se apresenta, conforme o item 2.3.3.

3.2.2. Características físico-químicas

3.2.2.1. Maturidade

a) Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)

Mel floral de abelha social sem ferrão: mínimo 50g/100g

b) Umidade:

- mel *in natura* desumidificado: Máximo 22g/100g

- mel *in natura* refrigerado: de 23g/100g a 35g/100g

- mel *in natura*: de 23g/100g a 35g/100g

c) Sacarose aparente:

Mel floral de abelha social sem ferrão: máximo 6g/100g

3.2.2.2. Pureza

a) Sólidos insolúveis em água: máximo 0,1g/100g

b) Minerais (cinzas): máximo 0,6g/100g

c) Pólen: o mel deve necessariamente apresentar grãos de pólen

3.2.2.3. Deterioração

a) Acidez: máxima de 80 miliequivalentes/quilograma

b) Atividade diastásica: máximo 03 na escala de Göthe

c) Hidroximetilfurfural: máximo de 40 mg/Kg

4. ACONDICIONAMENTO

O mel desumidificado, refrigerado e sem processamento de abelha social sem ferrão pode apresentar-se a granel ou fracionado, obrigatoriamente, deve estar rotulado acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. ADITIVOS

É expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos.

6. CONTAMINANTES

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

5.1. Critérios microbiológicos: o produto deverá cumprir com os requisitos a seguir:

MICROORGANISMOS	TOLERÂNCIA PARA AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA PARA AMOSTRA REPRESENTATIVA				MÉTODO DE ANÁLISE
		n	c	m	M	
Coliformes a 45°C (NMP/g ou mL)	10 ²	5	2	10	10 ²	APHA
Salmonella spp. 25g	Aus	5	0	Aus	---	FDA/BAM
Bolores e leveduras (UFC/g ou mL)	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴	APHA

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

7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais as práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com as normas vigentes sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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

8. PESOS E MEDIDAS

Deverá ser observada neste item a legislação pertinente.

9. ROTULAGEM

Deverá ser observada neste item a legislação pertinente.

9.1. O produto se denominará Mel segundo o procedimento de obtenção acrescido do "nome vulgar da abelha social sem ferrão", conforme o item 2.4.

9.2. No rótulo do produto deverá ser informada a identificação taxonômica da espécie de abelha sem ferrão, conforme item 2.4.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os parâmetros correspondentes às características físico-químicas do produto são determinados conforme indicado a seguir: