

Portaria ADAB nº 207 DE 21/11/2014

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelha social sem ferrão, gênero Melipona, conforme anexo a esta Portaria, com aplicação em todos os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados registrados sob a égide do Serviço de Inspeção Estadual.

O Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB, no uso de suas atribuições conferida pelo art. 23, I, b do Regimento aprovado pelo Decreto nº 9.023 de 15 de março de 2004 e Art. 174, Parágrafo Único do Regulamento aprovado PE Decreto nº 15.004/2014 .

Resolve:

Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelha social sem ferrão gênero Melipona, conforme anexo a esta Portaria, com aplicação em todos estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados registrados sob a égide do Serviço de Inspeção Estadual.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO EMILIO TORRES

DIRETOR GERAL

ANEXO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL DE ABELHA SOCIAL SEM FERRÃO GÊNERO Melipona

1. Alcance

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

1.1.1. Este Regulamento não se aplica para mel de abelha social sem ferrão industrial e utilizado como ingrediente em outros alimentos.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico se aplicará em todo o Estado da Bahia.

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 uma bomba de sucção portátil ou outro equipamento aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual e armazenado diretamente em um 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 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 obtido a partir de diferentes origens florais.

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

2.3.2.1. Mel desumidificado: é o mel obtido por sucção dos potes, submetido a filtração ou não e posteriormente retirada a umidade.

2.3.2.2. Mel refrigerado: é o mel obtido por sucção nos potes, submetido a filtração ou não, refrigerado imediatamente após a coleta e armazenado até $8^{\circ}\text{C}/\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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 ou 2.3.2.2 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 60g/100g

b) Umidade:

- mel desumidificado: Máximo 19g/100g

- mel refrigerado: de 20g/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 50 milequivalentes/quilograma
- b) Atividade diastásica: máximo 03 na escala de Göthe
- c) Hidroximetilfurfural: máximo de 10 mg/Kg

4.Acondicionamento

O mel desumidificado ou refrigerado 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.

6.1. 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 m e M.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com a Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAPA 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. O Mel floral conforme item 2.3.1.1. item "a" poderá se designar Mel Flores com a denominação da florada predominante com comprovação através da análise de melissopalínologia.

9.3. 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:

Determinação	Referência
Açúcares redutores	CAC/VOL.III, Supl.2, 1990, 7.1
Umidade (método refratométrico)	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th, 1998-969.38B
Sacarose aparente	CAC/VOL.III, Supl.2, 1990, 7.2
Sólidos insolúveis em água	CAC/VOL.III, Supl.2, 1990, 7.4
Minerais (cinzas)	CAC/VOL.III, Supl.2, 1990, 7.5
Acidez	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th, 1998-962.19
Atividade diastásica	CAC/VOL.III, Supl.2, 1990, 7.7
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th, 1998-980.23

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimento, décima edição. Deverá diferenciar-se entre produto a granel e produto fracionado (embalagem destinada ao consumidor).

12. Referências

Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS - Norma Mundial do Codex para o Mel, Codex Stan 12-1981, Rev. 1987, Roma 1990. CAC/VOL. III, Supl. 2, 1990.

A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th, 1998.

Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos Resolução GMC nº 80, 1996.

Regulamento Técnico MERCOSUL para rotulagem de alimentos embalados - Resolução GMC nº 36, 1993.

Brasil, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Do Mel, Instrução Normativa nº 11, 2000.

Brasil, Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, Resolução RDC nº 12, 2001.

DOE – 26/Nov/2014