

Minuta Portaria SDA n. xx, de xxxxxxxxxxxx.

Define as normas higiênico sanitárias e tecnológicas para produtos de abelhas. mel, cera de abelha e derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 24 e 68, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e em suas alterações, além do que consta do Processo SEI nº 21000.091777/2021-88, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeitos da presente Portaria, entende-se por:

I - extração do mel: retirada do mel dos favos, ou potes, por processo sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado, podendo ocorrer na propriedade rural; em local apropriado; em unidades móveis ou na unidade de beneficiamento de produtos de abelha; compreendendo as etapas de desoperculação e de centrifugação, para o mel de abelhas do gênero **Apis** e de sucção para o mel de abelhas do gênero **Meliponini**, conforme os requisitos estabelecidos nesta Portaria;

II - desoperculação: retirada dos opérculos que recobrem cada alvéolo do favo, permitindo a extração do mel;

III - centrifugação: aplicação de força centrífuga, para a retirada do mel dos alvéolos, com o uso de equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

IV - decantação: etapa obrigatória do beneficiamento, para a retirada de impurezas leves ou pesadas e de gases diluídos no mel, e também opcional, para a separação no processo de obtenção do extrato de própolis, ou outros produtos apícolas, quando necessário;

V - filtração: etapa obrigatória do beneficiamento, para a retirada de fragmentos ou pedaços de ceras, abelhas, e demais partículas estranhas à composição do mel, e dos demais produtos apícolas, quando necessário;

VI - homogeneização: etapa facultativa do beneficiamento, para uniformizar a composição dos méis, da própolis in natura, do extrato de própolis ou dos outros produtos apícolas, realizada em equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

VII - envase: etapa do beneficiamento, para o acondicionamento do mel e outros produtos, em recipiente sanitariamente aceito;

VIII - descristalização: etapa facultativa do beneficiamento, para transformação do mel em estado cristalizado, para líquido, em equipamento ou instalação sanitariamente aceita e tecnologicamente adequada, por meio de aquecimento controlado;

IX - maceração: etapa do beneficiamento, para extração dos componentes solúveis da própolis em álcool neutro (grau alimentício), por processo sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

X - fusão: processo beneficiamento da cera, por meio de aquecimento controlado, até a obtenção do estado líquido;

XI - pasteurização: etapa facultativa do beneficiamento, para redução da carga microbiológica, possivelmente existente no mel líquido, por meio de aquecimento controlado, cujo binômio tempo e temperatura sejam capazes de reduzir a carga de micro-organismos patogênicos a um nível aceitável de segurança, sem alteração da constituição física e química do produto;

XII - desumidificação: etapa facultativa do beneficiamento, visa reduzir o teor de umidade do mel, ou de outro produto apícola, na matéria prima, dentro dos padrões estabelecidos nos regulamentos técnicos específicos, por meio de aquecimento controlado, mantido o teor de umidade, ou no caso dos produtos das abelhas sem ferrão, no limite do padrão indicado, aprovado em seu registro;

XIII - desidratação: é o processo de redução da umidade, por meio de ventilação e aquecimento controlado, estabelecido em regulamento técnico específico, utilizando equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

XIV - liofilização: processo de desidratação, realizado em baixas temperaturas, para obtenção de produto livre de umidade, por meio de equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

XV - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada à extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

XVI - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XVII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto elaborado, quando couber;

XVIII - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto elaborado; e

XIX – inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação.

XIX – Sucção: método utilizado para a coleta do mel de abelhas sem ferrão, feita diretamente de dentro dos potes, realizada por meio de bombas de sucção manual ou elétrica de material tecnológico e sanitariamente adequados.

CAPÍTULO II
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Da Classificação e Características Gerais dos Estabelecimentos de Produção

Art. 3º A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local fechado, ventilado, apropriado para a operação, dotado de água potável para higienização.

Parágrafo único. É permitida a extração da matéria-prima pelo produtor rural em unidades móveis, desde que possibilitem os trabalhos de manipulação e de acondicionamento da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene, umidade e de demais fontes de contaminação biológica, física ou química.

Art. 4º Os produtores rurais são obrigados a manter o cadastro atualizado, junto aos órgãos executores de defesa e sanidade agropecuária.

Art. 5º O estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem, conforme sua finalidade:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potencial contaminação biológica, física e química;

II - localizar-se em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área, com dimensões suficientes para construção das instalações industriais e das demais dependências, delimitada externamente por barreira física, para evitar a entrada de animais e pessoas não autorizadas;

IV - dispor de área de pátio e vias de circulação pavimentadas; além de superfície compacta, com cobertura do solo que inviabilize o depósito de poeira ou lama, com perfeita drenagem;

V - dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, expedição de produtos e armazenagem de matérias-primas pré beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, além de área para a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais, quando necessário;

VI - dispor de dependências e instalações industriais de produtos comestíveis, separadas por paredes inteiras, das áreas que se destinam ao preparo de produtos não comestíveis e aquelas não relacionadas à produção;

VII - dispor de dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

VIII - dispor de dependências e instalações exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e demais produtos químicos;

IX - organizar as dependências, sendo que as instalações e os equipamentos para permitam o livre fluxo operacional, evitando-se a contaminação cruzada;

X - dispor de portas, janelas, paredes e separações com superfícies lisas, sem frestas, laváveis e revestidas com material não absorvente e de cor clara, de modo a facilitar a higienização; sendo vedada a utilização de material do tipo "elementos vazados" ou "cobogó" nas áreas industriais de processamento; inclusive, na dependência para recepção e seleção, uma vez que são de difícil higienização;

XI - dispor de pé-direito com altura que viabilize a disposição adequada dos equipamentos e atenda às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XII - dispor de forramento no teto, impermeável e de fácil higienização, para todas as dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e de produtos comestíveis, bem como de armazenagem de embalagens, de matéria-prima e de produtos;

XIII - dispor de janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XIV - dispor de piso com material resistente ao impacto, impermeável, lavável e antiderrapante; de fácil higienização, e construído de forma a facilitar a coleta e a drenagem de água residual, para os efluentes sanitários e industriais;

XV - dispor de barreiras sanitárias, que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos de colaboradores à área de processamento;

XVI - dispor de pias para a higienização de mãos, estrategicamente distribuídas nas áreas de processamento;

XVII - utilizar luz natural ou artificial, em todas as dependências, que possibilitem a realização das tarefas e não comprometam a visualização das operações e das condições higiênicas do ambiente de trabalho;

XVIII - utilizar sistema de ventilação natural ou artificial, que possibilite conforto térmico dos colaboradores e evite a contaminação das condições higiênico sanitárias do ambiente;

XIX - utilizar equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos, e que não transmitam odores e sabores aos produtos, que evitem o acúmulo de resíduos, e que sejam instalados de forma a permitir a perfeita higienização, sendo vedado o uso madeira e recipiente de alvenaria;

XX - dispor de fonte de abastecimento de água potável, com instalações para armazenamento e distribuição em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXI - dispor de depósito de água potável, constituído de material atóxico, de fácil higienização, atendendo às normas específicas, provido de tampa e protegido de contaminação externa;

XXII - dispor de suportes próprios e fixos para guarda de mangueiras nas seções industriais, quando aplicável;

XXIII - dispor de rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir o escoamento adequado de águas residuais, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e o retorno de águas servidas;

XXIV - dispor de vestiários e sanitários, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes – separado das áreas de produção;

XXVII - dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários das áreas de elaboração de produtos comestíveis; e

XXVIII - dispor de equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, caso necessário.

Seção II

Das Instalações

Art. 6º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem contar com as seguintes instalações:

- I - barreiras sanitárias;
- II - dependência para recepção;
- III - depósito de matéria-prima;
- IV - dependência para beneficiamento;
- V - dependência para higienização de recipientes e utensílios;
- VI - depósito para embalagens;
- VII - depósito para produtos acabados; e
- VIII - dependência para expedição de produtos.

Art. 7º Os estabelecimentos, de acordo com as atividades desenvolvidas, devem dispor, ainda, das seguintes instalações:

I - dependência para extração de mel, para o recebimento dos favos, dotada de barreira sanitária, para o acesso de colaboradores;

II - dependência para realização das atividades de limpeza, seleção e secagem do pólen;

III - dependência para a realização das atividades de fracionamento ou liofilização, para o beneficiamento da geleia real;

IV - dependência para a realização das atividades de secagem e desidratação, para o beneficiamento da apitoxina; e

V - dependência isoladas dos demais setores, para o beneficiamento de cera de abelhas.

Art. 8º O estabelecimento que necessite realizar manutenção de alguma matéria-prima, de produto resfriado ou congelado, deverá dispor de equipamento que garanta a conservação do frio, a fim de atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 9º As operações para fabricação de mel, própolis, pólen apícola e geleia real podem ser realizadas nas mesmas instalações, desde que em horários não sobrepostos.

Art. 10. O estabelecimento deverá dispor de barreira sanitária, no acesso à área de beneficiamento e a outros locais, onde se fizer necessário.

Parágrafo único. As barreiras sanitárias podem ser secas, estruturadas para troca de calçados ou uso de sapatilhas descartáveis, em detrimento do uso de lavabotas e de tapete sanitário, ou ainda de outra opção sanitariamente aceitável.

Art. 11. A área de recepção de matéria prima deverá estar projetada de forma a facilitar a descarga das matérias-primas e ter proteção contra intempéries e entrada de pragas e vetores.

Art. 12. A área de depósito de matéria prima e seleção deverá estar isolada do exterior, por meio de portas dotadas de telas milimétricas, ou outro dispositivo que impeça a entrada de pragas e vetores.

Parágrafo único. A dependência para o depósito de matéria prima e seleção deve possuir área suficiente para proporcionar a separação física entre as melgueiras e o mel recebido centrifugado.

Art. 13. O depósito de matéria-prima deverá dispor de área compatível com o volume de material recebido e situar-se de forma a atender ao fluxo operacional.

Parágrafo único. Conforme a especificidade do material recebido, o depósito de matérias primas deverá dispor de equipamento de frio com e termômetro para leitura externa, a fim de atestar a manutenção da qualidade dos produtos, durante seu armazenamento.

Art. 14. A dependência para beneficiamento deve apresentar dimensões compatíveis com o volume de produção e se separar das demais áreas, por paredes inteiras.

Art. 15. É vedada a entrada de caixas de melgueiras na área de beneficiamento.

Art. 16. A higienização de sachês de produtos apícolas, após sua produção, deve ser realizada em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, a higienização deve ser realizada em momento distinto ao do beneficiamento.

Art. 17. Os estabelecimentos, que produzam extrato de própolis, devem possuir setor de maceração e filtração isolado das outras áreas de produção, exceto nos casos de uso de circuito fechado, em que se admite haver ambiente comum ao

beneficiamento de outros produtos apícolas, desde que realizados em horários alternados.

Art. 18. A descristalização do mel, quando por meio de equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria e separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, esta operação deve ser realizada em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 19. A dependência para higienização de recipientes e utensílios deve possuir separação entre as áreas de lavagem e de guarda de recipientes higienizados, e ser projetada de modo a garantir fluxo adequado.

Art. 20. O depósito de embalagem deve dispor de área compatível com o volume da operação do estabelecimento e situar-se de forma a atender adequadamente ao fluxo de produção.

§1º É permitido o compartilhamento das instalações destinadas à operações de armazenagem de embalagens e de rotulagem, desde que estas estejam devidamente separadas e identificadas.

§2º O acesso das embalagens primárias ao setor de beneficiamento, no caso de produtos embalados à granel, se dará por dispositivo sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado.

§3º É vedado o acesso das embalagens secundárias ao local de beneficiamento.

Art. 21. O depósito de produtos acabados deve dispor de área compatível com o volume de matéria prima recebida e se situar de forma a atender o fluxo operacional de produção.

Parágrafo único. É permitida a realização da etapa de embalagem secundária no depósito de produtos acabados, desde haja local específico para essa finalidade.

Art. 22. A área para a expedição deve ser projetada de forma a facilitar o carregamento de produtos e ter proteção contra intempéries.

Parágrafo único. É dispensada a necessidade de área exclusiva, quando a expedição dos produtos for realizada no depósito de produtos acabados e desde que sejam garantidos todos demais requisitos sanitários.

Art. 23. O estabelecimento deve dispor de laboratório próprio, devidamente equipado, para a realização das análises previstas em seus programas de autocontrole.

Parágrafo único. É obrigatória a realização de análise de umidade do mel no próprio estabelecimento, sendo facultado o uso de laboratório terceirizado para as demais análises estabelecidas na legislação.

Seção III

Dos equipamentos

Art. 24. Para a extração do mel, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora; e

II - centrífuga.

Parágrafo único. Para a extração do mel de abelha sem ferrão será aceito equipamento tecnologicamente e sanitariamente adequado, que promova a retirada do mel dos potes, por pressão negativa, ou outra metodologia, podendo ser de forma manual ou elétrica.

Art. 25. Para o beneficiamento do mel, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - contentores adequados como baldes, tambores ou tonéis, vedado o reaproveitamento de embalagens utilizados em processamento de outros tipos de produtos de qualquer natureza;

II - filtro ou peneira, com medidas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) **mesh**, de material tecnologicamente e sanitariamente adequado;

III - tanque de decantação; e

IV - válvula de direcionamento de fluxo.

§1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características, deve dispor de equipamentos ou utensílios para a homogeneização.

§2º Para o envase em sachês, o estabelecimento deve possuir dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§3º Quando forem utilizados equipamentos de beneficiamento, em circuito fechado, as tubulações devem ser de aço inoxidável, à exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção, as quais devem ser de material atóxico.

§4º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir estufa, banho-maria ou outro tipo de equipamento adequado para esta etapa,

com controle de temperatura de forma a garantir o processamento que resulte em um mel que atenda aos requisitos técnicos de identidade e qualidade.

§5º Se necessário, é permitida a utilização outros equipamentos complementares e auxiliares como mesa de viragem, tanques dupla camisa, agitadores ou outros equipamentos e dispositivos tecnologicamente viáveis.

Art. 26. Para o beneficiamento de composto apícola é necessário que o estabelecimento tenha os tanques, recipientes e equipamentos necessários tecnologicamente e sanitariamente adequados para mistura e envase dos componentes.

Parágrafo único. Poderão ser utilizados outros equipamentos, desde que tecnologicamente e sanitariamente adequados.

Art. 27. Para a produção de pólen apícola, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - mesa e equipamento para seleção e limpeza; e

III - equipamento de frio ou câmara fria.

§1º Para produção de pólen apícola desidratado, é necessária a estufa de secagem, dotada de controle de temperatura e umidade.

§2º Para os estabelecimentos que adquiram pólen apícola pré-beneficiado, a etapa deve estar prevista no Programa de Auto Controle, com atendimento aos critérios de rastreabilidade e aos parâmetros previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.

Art. 28. Para realizar o beneficiamento de cera de abelha, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento;

II - equipamento de filtração;

III - tanques ou formas de solidificação; e

IV - mesa ou bancada para solidificação e corte.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir laminadora e cilindro alveolador.

Art. 29. Para a produção de própolis e extrato de própolis são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - equipamento de frio, com dispositivo de controle externo de temperatura, ou câmara fria com subdivisões para própolis bruta e própolis selecionada ou classificada;

II - mesa de recepção e seleção da própolis;

III - recipiente, tanque ou equipamento para extração de própolis, sanitariamente adequado;

IV - equipamento de filtração;

V - recipiente para transferência do produto;

VI - tanques ou recipientes para transferência e armazenagem, ou tanques de armazenamento e envase, no caso de usina de extração; e

VII – envasadora, ou equipamento equivalente.

§1º Para a produção de própolis, são necessários os equipamentos dispostos nos incisos I e II, do **caput**.

§2º O equipamento automático para extração de própolis deve ser construído em aço inox polido, ou outro material tecnológico e sanitariamente adequado e provido de agitadores, filtro contínuo e controle de temperatura.

Art. 30. Para o beneficiamento de geleia real, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I – cureta, ou outro utensílio equivalente, que atenda aos requisitos sanitários.

II - mesa ou bancada para fracionamento e pesagem; e

III- equipamento de frio, com dispositivo externo, de controle de temperatura ou câmara fria.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário o equipamento para liofilização, exceto nos casos em que o estabelecimento já adquira esta liofilizada.

Art. 31. Para o beneficiamento de apitoxina, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

I - estufa de desidratação;

II - equipamento de frio, com dispositivo externo de controle de temperatura ou câmara fria;

III - mesa de vidro ou equipamento similar;

VI - mesa ou bancada de suporte;

V - lâmina ou estilete para remoção de apitoxina;

VI - equipamento de coleta de apitoxina; e

VII - balança.

Art. 32. Para o beneficiamento de mel de abelha sem ferrão, além dos equipamentos descritos nesta Portaria, é facultado o uso de tanque homogeneizador, com dupla camisa, dotado de agitador e controle de temperatura, para pasteurização lenta.

Art. 33. É permitida a utilização de outros equipamentos, desde que tecnológico e sanitariamente adequados e que o produto resultante do processamento, atenda aos requisitos técnicos de identidade e qualidade.

CAPÍTULO II

DAS PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO

Art. 34. A produção de mel deve atender as seguintes particularidades, quanto às seguintes etapas tecnológicas:

I – Tratamento térmico:

- deverão ser mantidos registros auditáveis de controle do binômio tempo x temperatura, sempre que se submeter o mel a tratamento térmico, ou a qualquer tipo de aquecimento;

- qualquer processo térmico utilizado deve estar validado no Programa de Autocontrole, por meio de análises do índice de hidroximetilfurfural (HMF), verificado antes e depois do processamento térmico do mel; e

- é vedado o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração de qualquer natureza.

II – Decantação:

- A decantação é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no Programa de Autocontrole do estabelecimento;

- A decantação poderá ser realizada no mesmo local da extração, desde que seu esvaziamento seja realizado em momento distinto ao da extração; e

- Os tanques de decantação deverão ser obrigatoriamente higienizados após cada esvaziamento.

Art. 37. Para mel industrial admite-se o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas, terra diatomácea e outros.

Art. 38. Para o beneficiamento de mel de abelhas sem ferrão, além das etapas de filtração e decantação, devem ser adotados outros métodos tecnologicamente comprovados, que garantam ao produto a estabilidade necessária para manutenção de suas características físico-químicas e sensoriais durante sua vida de prateleira.

Art. 39. A produção de Mel em Favos, ou com Favos, deverá obedecer a higiene rigorosa, ser realizada em local adequado, na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios.

Parágrafo único. Os favos deverão ser limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

Art. 40. A produção de Pólen deve atender particularidade específicas:

I - O pólen apícola deverá ser conservado sob refrigeração;

II - A limpeza e a seleção, são etapas obrigatórias; e

III - Para produção de pólen apícola desidratado, o estabelecimento deverá possuir registros auditáveis de controle do processo de desidratação.

Art. 41. A produção de Própolis deve incluir a limpeza e a seleção, como etapas obrigatórias.

Art. 42. Na produção de Extrato de Própolis a limpeza e a seleção são etapas obrigatórias, além da maceração e a filtração, as quais só poderão ser realizadas em utensílios próprios, adequados e exclusivos para este fim.

Art. 43. A Cera de Abelhas deverá ser beneficiada em condições higiênicas adequadas.

Art. 44. Para a produção de Compostos, o estabelecimento deverá prever, nos seus programas de autocontrole, as etapas de produção e controle de formulação do produto.

Art. 45. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, ou sabores, e não sejam absorventes à corrosão e resistentes a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 46. O envase dos produtos de que trata essa Portaria, deverá realizar-se de modo a evitar contaminação.

Art. 47. Os produtos das abelhas e seus derivados devem ser acondicionados em embalagens bromatologicamente aptas, que garantam a manutenção das características e parâmetros regulamentares do produto.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Art. 48. Os produtos tratados por esta Portaria são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou de suas colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial, capaz de alterar a composição original, podendo dividirem-se em duas classificações, conforme a espécie de origem:

I – produtos de abelhas do gênero **Apis**, que são:

- i) mel;
- ii) pólen apícola;
- iii) geléia real;
- iv) própolis;
- v) cera de abelhas; e
- vi) apitoxina.

II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são:

- i) mel de abelhas sem ferrão;
- ii) pólen de abelhas sem ferrão; e
- iii) própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos, respeitando seus respectivos regulamentos técnicos, podem ser submetidos a liofilização, desidratação, maceração ou a outro processo tecnológico específico, desde que comprovado cientificamente e aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 49. Nos rótulos de mel, permite-se a indicação da florada predominante na região de obtenção, através do uso da expressão: “Mel Flores de”, em caracteres uniformes em corpo e cor, preenchendo-se o espaço em branco com a denominação da florada predominante.

Parágrafo único. A declaração taxativa da predominância floral deve ser demonstrada nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 50. A denominação “mel de abelhas sem ferrão”, poderá ser seguida do nome comum e do nome científico da espécie de abelha sem ferrão, para identificação

deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, desde que comprovada sua origem.

Art. 51. Entende-se como mel para uso industrial, o mel que se apresenta fora das especificações para o índice de diastase, de hidroximetilfurfural, de acidez, em estágio de início de fermentação, ou com apresentação de alteração nos seus aspectos sensoriais.

Art. 52. O rótulo de “Mel para Uso Industrial”, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em normativas específicas, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não realizar indicações que façam referência à origem floral ou vegetal do produto; e

II – indicar que é vedada a venda de “Mel para Uso Industrial” ao consumidor final, devendo as embalagens do produto conter a expressão: “Proibida a venda fracionada”, no painel principal, em tamanho 50 (cinquenta) % menor que o da denominação de venda.

Art. 53. Na rotulagem da cera de abelhas, além dos dizeres previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, de forma a que fique claro a forma de seu beneficiamento, a denominação de venda deverá ser identificada, conforme o que segue:

I - "Cera de Abelhas Bruta", quando o produto não tiver sofrido qualquer processo de purificação; e

II - "Cera de Abelhas Branca ou Pré-Beneficiada", quando o produto tiver sido submetido a qualquer processo de purificação.

Parágrafo único. Na rotulagem do produto, de que trata o **caput**, deve constar, ainda a expressão: "produto não comestível", em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 54. Os derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos descritos nesta Portaria, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I – “Composto de Produtos de Abelhas, Sem Adição de Ingredientes”: mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto elaborado; e

II – “Composto de Produtos de Abelhas, Com Adição de Ingredientes”: mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

Art. 55. Os compostos de produtos apícolas não adicionados de ingredientes serão denominados “Composto de e”, de acordo com os produtos utilizados, devendo estes constarem na denominação de venda, em ordem decrescente de quantidade.

Art. 56. Os compostos de produtos apícolas com adição serão denominados “Composto de ... e ...”, de acordo com os ingredientes utilizados, devendo todos constarem na denominação de venda, primeiramente informando-se os produtos apícolas, e posteriormente, os ingredientes não apícolas, todos em ordem decrescente de quantidade.

§1º No caso do uso de aromas, estes devem constar na denominação de venda precedidos da expressão: “sabor” : “Composto de ... e ..., Sabor ...”.

§2º Para fins de registro do produto, a quantidade utilizada do aroma no produto não pode produzir efeito terapêutico ou medicinal ao consumidor, devendo para isso ser apresentado laudo do fabricante do aroma, com indicação da quantidade máxima a ser utilizada no produto a ser comercializado, de forma a manter as características esperadas.

CAPÍTULO IV

DO TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS E DA RASTREABILIDADE

Art. 57. Os produtos tratados por esta Portaria deverão ser transportados, desde a fonte de produção, até as unidades de beneficiamento, em embalagens sanitariamente adequadas e específicas para a finalidade, protegidas da contaminação contra intempéries e entrada de pragas e vetores.

Art. 58. A geleia real e o pólen **in natura** deverão ser transportados sob refrigeração, a temperatura entre 0 (zero) e 10 (dez) °C, sendo aceitável, seu acondicionamento em caixas isotérmicas, com gelo.

Art. 59. No local de produção, para o acondicionamento do mel extraído, é proibida a reutilização de embalagens designadas para produtos de qualquer outra natureza, ainda que alimentícias.

Art. 60. A limpeza e higienização das embalagens reutilizáveis, antes de sua devolução ao apicultor, deve ser realizada no estabelecimento processador.

Art. 61. Quando for utilizado tambor, na recepção da matéria prima ou na expedição do produto, o revestimento interno do recipiente deve ser mantido em condições sanitariamente adequadas.

Art. 62. Para a comercialização, a matéria prima pré-beneficiada, deve ser proveniente de estabelecimento registrado sob SIF, ou sistema reconhecidamente equivalente.

Parágrafo único. Excetua-se da previsão do **caput**, o mel extraído na própria unidade de produção primária.

Art. 63. A matéria-prima não beneficiada poderá ser transferida para outro estabelecimento, desde que respeitados os requisitos de rastreabilidade indicados nesta Portaria.

Art. 64. Deverão ser observados os cuidados necessários, para evitar a perda de qualidade, durante o transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o ponto de venda ao consumidor.

Art. 65. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem manter o cadastro de todos os apicultores, fornecedores de matéria-prima, atualizado.

Art. 66. No cadastro dos apicultores fornecedores de matéria prima, deverá constar:

I - nome do apicultor fornecedor;

II – CPF ou CNPJ;

III – endereço;

IV - localização dos apiários e seu georeferenciamento (UTM ou G/M/S);

V – quantificação de colmeias por apiário;

VI – indicação do registro junto ao órgão de defesa sanitária responsável; e

VII - localização dos locais de extração, para produtores que forneçam mel extraído.

Parágrafo único. Na ocorrência da situação de que mais de um apicultor extraia mel em uma mesma localidade, é necessária a realização de cadastro individual, para fins de atendimento aos itens de rastreabilidade.

Art. 67. No caso de apicultura migratória, no cadastro dos apicultores, deverão ser informadas as localizações dos pastos apícolas, além da indicação dos períodos do ano em que são utilizados.

Art. 68. Nas criações de abelhas sem ferrão deverão também ser atendidas as legislações específicas de órgãos do meio ambiente.

Art. 69. Para com a comprovação da origem da espécie de abelha sem ferrão, o produtor do mel deve apresentar o documento de licenciamento ou autorização junto ao órgão ambiental competente.

Art. 70. O programa de autocontrole deverá prever comprovação documental da origem da matéria-prima, para fins de rastreabilidade, incluindo entre estes documentos, a nota fiscal do fornecedor.

Art. 71. Toda matéria prima recebida na unidade de beneficiamento deverá ser identificada individualmente com:

- I - o nome do fornecedor;
- II - data da extração;
- III - volume total do lote recebido; e
- IV - número de embalagens recebidas.

Art. 72. O programa de autocontrole do estabelecimento deverá garantir a identificação dos lotes das matérias-primas, ingredientes e insumos que farão parte do produto, durante o processo produtivo.

Art. 73. Os estabelecimentos devem manter os registros auditáveis de todos os lotes, até o final do prazo de validade do produto.

Art. 74. O estabelecimento de beneficiamento deverá prever, em seus programas de autocontrole, as formas de auditar periodicamente as condições de boas práticas desempenhadas pelos apicultores fornecedores de matéria prima.

Parágrafo único. A inclusão de novos apicultores, na lista de fornecedores de matéria prima, deve ser antecedida da verificação mencionada no **caput**.

CAPÍTULO V

DAS AMOSTRAGEM, PARA AS ANÁLISES E ÍNDICES DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 75. Durante a recepção do mel previamente extraído, o estabelecimento deverá realizar a avaliação do teor de umidade, baseado em plano de amostragem validado por metodologia internacionalmente reconhecida.

Art. 76. No Programa de Autocontrole deverão estar previstas as análises, incluindo os indicadores de fraude, as frequências amostrais e os parâmetros sensoriais e físico-químicas, previstos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos.

CAPÍTULO VI DOS CRITÉRIO DE INSPEÇÃO

Art. 77. Os critérios de destinação: aproveitamento condicional, de condenação, e de destinação industrial, estão previstos na Tabela 1, do Anexo, e devem ser adotados, na identificação das situações de não conformidade nos produtos elaborados, conforme as condições previstas nesta Portaria.

Art. 78. Os procedimentos para destinação das matérias primas e produtos elaborados devem estar previstos nos programas de autocontrole dos estabelecimentos, asseguradas a rastreabilidade, identidade, inocuidade e qualidade do produto elaborado, quando couber.

§1º A destinação dada aos produtos elaborados deve ser compatível com as dependências e as instalações existentes no estabelecimento produtor.

§2º Quando a destinação tiver como finalidade a elaboração de produtos para a alimentação animal, devem ser respeitadas as disposições legais específicas.

Art. 79. As embalagens ou os contentores de matérias-primas e produtos, enviados à destinação industrial em outro estabelecimento, devem ser etiquetadas ou carimbadas com a expressão: "Produto em desacordo - uso exclusivo industrial", com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo, indelével e em local de fácil visibilidade.

Parágrafo único. A identificação de que trata o **caput** não está sujeita ao registro, junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 80. Os estabelecimentos devem manter registros auditáveis dos procedimentos de destinação, de forma a permitir a verificação do cumprimento do disposto nesta Portaria.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem manter sua situação atualizada, na base de dados dos sistemas de informações do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 81. Nos casos da ocorrência de aproveitamento condicional e de condenação, os produtos em não conformidade devem ser segregados, identificados, armazenados e transportados em condições adequadas, até a sua destinação.

Art. 82. A inutilização é um critério de destinação que pode ser aplicado em todos os casos previstos na Tabela 1, do Anexo, desta Portaria.

Art. 83. Outros aproveitamentos condicionais poderão ser admitidos, além daqueles mencionados na Tabela 1, do Anexo, caso a tecnologia assim o indique, após avaliação e aprovação do procedimento pelo DIPOA.

Art. 84. O critério a ser dado aos produtos das abelhas, conforme previsto na Tabela 1, do Anexo, estará na dependência direta das instalações e equipamentos industriais que os estabelecimentos possuam e dos resultados de análises dos produtos.

Art. 85. No caso de produto destinado ao comércio internacional, e desde que o importador e a autoridade competente do país de destino aceitem, de forma expressa, poderão ser aplicados processos de tratamento e utilização de recursos tecnológicos diferentes dos estabelecidos nesta Portaria.

Art. 86. O uso do desumidificador no estabelecimento é proibido para fins de correção dos valores de umidade, para produtos que se encontram fora dos padrões definidos pelos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

Art. 87. O mel cristalizado recolhido dos pontos de comercialização, poderão ser reaproveitados desde que:

I - esteja dentro do prazo de validade do produto;

II - esteja prevista no programa de autocontrole do estabelecimento, a forma de controle de qualidade, tanto do produto recolhido, quanto do reprocesso, que será empregado no produto cristalizado e no produto reaproveitado;

III - Para fins de avaliação o estabelecimento deverá considerar como lote no mínimo, os produtos oriundos de uma mesma origem (comércio ou distribuidor);

IV - Em nenhuma situação será autorizada ampliação do prazo de validade, no produto reaproveitado.

CAPÍTULO VII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 88. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 89. Os estabelecimentos registrados terão prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para adequação contados da data de publicação desta Portaria.

Art. 90. Fica revogado a Portaria SIPA nº 6, de 25 de julho de 1985, publicada em 2 de julho de 1985.

Art. 91. Esta Portaria entra em vigor em XX de XXXXXX de XXXX

Anexo

Tabela 1. Critérios de destinação, na ocorrência de achados de inspeção, para mel e demais produtos elaborados.

Produto	Destinação	
	Aproveitamento Condicional Destinação Industrial	Condenação
Mel		
Mel com parâmetro umidade até 23% e demais parâmetros conformes.	Produção de compostos apícolas adicionados de ingredientes não apícolas, que possuam água na sua composição; e Mel para uso industrial	Produtos não comestíveis
Impurezas de qualquer natureza, resultante de quaisquer defeitos de manipulação.	Mel para uso industrial, após o conveniente tratamento	Produtos não comestíveis
Acidez até 80 mEq/kg.	Mel para uso industrial	

Sabor e aroma anormal ou característico com início de fermentação.	Mel para uso industrial.	Produtos não comestíveis.
Índice de hidroximetilfurfural acima de 60 mg/kg.	Mel industrial, desde que diastase esteja dentro dos padrões previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.	Produtos não comestíveis, quando diastase estiver fora dos padrões previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.
Ausência de diástase.	Mel industrial, desde que o índice de HMF não ultrapasse a 60 mg/kg, desde que não verificado fraude.	Produtos não comestíveis, quando o índice de HMF ultrapassar o limite de 60 mg/kg
Obtido exclusivamente a partir de alimentação artificial (solução de açúcares).	Não permitido	Produtos não comestíveis
Em desacordo com os demais parâmetros do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.	Não permitido	Produtos não comestíveis
O mel cristalizado recolhido dos pontos	Mel para uso industrial.	

de comercialização*1.	Produção de compostos apícolas adicionados e não adicionados.	
Geleia Real	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
Presença de substâncias estranhas à sua composição	Não permitido	Produtos não comestíveis
Em desacordo com os parâmetros do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.	Não permitido	Produtos não comestíveis
Pólen (no produto beneficiado)	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
A presença de substâncias estranhas à natureza do produto, oriundas de defeitos de manipulação.	Não permitido	Produtos não comestíveis
Umidade superior a 4%.	Reprocesso Produção de compostos	
Em desacordo com os demais parâmetros do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.	Não permitido	Produtos não comestíveis

Própolis	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
Presença de substâncias estranhas à sua composição	Não permitido	Produtos não comestíveis
Presença de bolores ou leveduras	Não permitido	Produtos não comestíveis
Extrato de Própolis	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
Teor alcoólico acima de 70°Gl	Reprocesso	
Valores de cera, acima de 1% (m/m)	Reprocesso	
Teor de extrato seco inferior a 11%	Reprocesso	
Em desacordo com os parâmetros do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto	Não permitido	Produtos não comestíveis
Mel de Abelhas com favos	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
Favos escuros, com larvas ou desoperculados	Não permitido	Produtos não comestíveis
Presença de larvas	Não permitido	Produtos não comestíveis

Cera de abelhas	Aproveitamento condicional Destinação Industrial	Condenação
Mistura a outros tipos de cera, bem como parafina, breu, estearina e outras substâncias	Não permitido	Destinação e aproveitamento industrial, não podendo ser classificada como cera de abelhas
Presença de corpos sólidos	Fusão e limpeza, quando houver possibilidade de separação dos elementos	Destinação e aproveitamento industrial, não podendo ser classificada como cera de abelhas

*1 O mel cristalizado recolhido dos pontos de comercialização, poderão ser reaproveitados desde que atendam os

seguintes critérios:

- 1.1. Esteja dentro do prazo de validade do produto;
- 1.2. Esteja prevista no programa de autocontrole do estabelecimento, a forma de controle de qualidade, tanto do produto recolhido, quanto do reprocesso, que será empregado no produto cristalizado e no produto reaproveitado;
- 1.3. Para fins de avaliação o estabelecimento deverá considerar como lote no mínimo, os produtos oriundos de uma mesma origem (comércio ou distribuidor);
- 1.4. Em nenhuma situação será autorizada ampliação do prazo de validade, no produto reaproveitado.