DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
Publicado em: 07/11/2025 | Edição: 213 | Seção: 1 | Página: 8
Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.439, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2025

Altera a Portaria SDA/MAPA nº 795, de 10 de maio de 2023, que define as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para os estabelecimentos que elaborem produtos de abelhas e seus derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os art. 23 e art. 48, do Anexo I do Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e 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, e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.047177/2023-44, resolve:

Art. 1º A Portaria SDA/MAPA nº 795, de 10 de maio de 2023, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 2º .....

.....

XIII - tratamento térmico:

a) pasteurização: etapa facultativa do beneficiamento, para redução da carga microbiana, por meio de aquecimento controlado, cujo binômio tempo e temperatura sejam capazes de reduzir a carga de microrganismos patogênicos a um nível aceitável de segurança, sem alteração da constituição física e química do produto;

b) fusão rápida: etapa facultativa do beneficiamento com o objetivo de redução dos microcristais de glicose, por meio do curto aquecimento em alta temperatura com trocador de calor de camada fina (binômio tempo e temperatura), mantendo a constituição físico-química do produto; e

c) descristalização: etapa facultativa do beneficiamento para transformação do mel cristalizado para o seu estado líquido, em equipamento ou instalação sanitariamente aceita e tecnologicamente adequada, por meio de aquecimento controlado.

XIV - desumidificação ou desidratação: etapa facultativa do beneficiamento para reduzir o teor de umidade do mel ou de outro produto apícola recebido dentro dos padrões estabelecidos no regulamento técnico específico ou, no caso dos produtos das abelhas sem ferrão, quando recebido nos limites do padrão indicado em seu registro, por meio do emprego de ventilação ou aquecimento controlado (binômio tempo x temperatura) ou, ainda, de outro processo sanitariamente e tecnologicamente adequado;

XXV - escoamento: método utilizado para a coleta de mel de abelhas sem ferrão feita por meio de cortes nos potes, inversão e escoamento do mel por gravidade, utilizando material sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado. " (NR)

"Art. 25. .....

Parágrafo único. Para a extração do mel de abelha sem ferrão são aceitos utensílios e equipamentos tecnologicamente e sanitariamente adequados, que promovam a retirada do mel dos potes, por pressão negativa, método de escoamento ou por outra metodologia, podendo ser de forma manual ou elétrica." (NR)

"Art. 27. Para o beneficiamento dos derivados de produtos de abelhas é necessário que o estabelecimento disponha de homogeneizador, recipientes e equipamentos necessários, tecnologicamente e sanitariamente adequados para mistura e envase dos componentes.

....." (NR)

"Art. 34. .....

I - .....

.....

b) deve constar no programa de autocontrole o processo térmico empregado no mel ou nos derivados de produtos de abelhas com outros produtos de abelhas e o embasamento para a definição do binômio tempo x temperatura, de forma a assegurar o atendimento do padrão regulamentar do índice de hidroximetilfurfural; e

.....

III - filtração:

a) a filtração é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no programa de autocontrole do estabelecimento;

b) o filtro ou peneira deve possuir as medidas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, de material tecnologicamente e sanitariamente adequado; e

c) o filtro e a peneira devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário." (NR)

"Art. 42. Para a produção dos derivados de produtos de abelhas, o estabelecimento deve prever no seu programa de autocontrole, as etapas de produção e controle de formulação do produto." (NR)

"Art. 50. Mel para uso industrial é o mel que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios." (NR)

"Art. 53. .....

.....

Parágrafo único. É vedada a utilização de mel de uso industrial para os produtos a que se refere o caput." (NR)

"Art. 70. Toda matéria-prima recebida na unidade de beneficiamento diretamente da produção primária deve ser identificada individualmente com:

....." (NR)

"Art. 77. Os procedimentos para destinação das matérias-primas, produtos elaborados e resíduos de produtos apícolas devem estar previstos no programa de autocontrole do estabelecimento, asseguradas a rastreabilidade, identidade, inocuidade e qualidade do produto elaborado, quando couber.

.....

§ 3º A destinação dada aos resíduos de produtos apícolas deve estar de acordo com os procedimentos estabelecidos pelo Departamento de Saúde Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária." (NR)

Art. 2º O Anexo da Portaria SDA/MAPA nº 795, de 10 de maio de 2023, passa a vigorar na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 3º Ficam revogados o inciso X e o inciso XV do art. 2º, da Portaria SDA/MAPA nº 795, de 10 de maio de 2023.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO

Critérios de destinação, na ocorrência de achados de inspeção, para o mel na forma de matéria-prima e para os demais produtos apícolas beneficiados.

PRODUTO	DESTINAÇÃO	
MEL	APROVEITAMENTO CONDICIONAL DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO

Mel com o parâmetro umidade até 23% e demais parâmetros conformes.	Produção de compostos apícolas adicionados de ingredientes não apícolas, que possuam água na sua composição. Mel para uso industrial.	Produtos não comestíveis.
Impurezas de qualquer natureza, resultante de quaisquer defeitos de manipulação.*	Re-beneficiamento. Mel para uso industrial, após o conveniente tratamento.	Produtos não comestíveis.
Acidez até 80 mEq/kg.	Mel para uso industrial.	Produtos não comestíveis.
Sabor e aroma anormal ou característico com início de fermentação.*	Mel para uso industrial.	Produtos não comestíveis.
Índice de hidroximetilfurfural acima do padrão regulamentar.	Mel para uso 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.
Diastase fora de padrão regulamentar.	Mel industrial, desde que o índice de HMF não ultrapasse o padrão regulamentar, e não seja constatada fraude.	Produtos não comestíveis, quando o índice de HMF ultrapassar o limite do padrão regulamentar.
Obtido exclusivamente a partir de alimentação artificial.*	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.
*Aplicável também para mel de abelhas sem ferrão.		
GELEIA REAL	APROVEITAMENTO CONDICIONAL DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
Presença de substâncias estranhas à sua composição.	Re-beneficiamento	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
Presença de substâncias estranhas à natureza do produto, oriundas de defeitos de manipulação.	Re-beneficiamento.	Produtos não comestíveis.
Umidade superior a 4%.	Re-beneficiamento. Produção de compostos apícolas adicionados ou não de ingredientes não apícolas.	Produtos não comestíveis.
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.	Re-beneficiamento.	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.	Re-beneficiamento.	Produtos não comestíveis.
Valores de cera acima de 1% (m/m).	Re-beneficiamento.	Produtos não comestíveis.
Teor de extrato seco inferior a 11%.	Re-beneficiamento.	Produtos não comestíveis.

Em desacordo com os parâmetros do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.	Não permitido.	Destinação e aproveitamento industrial, não podendo ser classificado como extrato de própolis e não podendo ser utilizado nos derivados de produtos das abelhas.
MEL EM FAVOS OU COM FAVOS	APROVEITAMENTO CONDICIONAL DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
Favos escuros, com larvas ou desoperculados.	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.

(NR)"

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 15/05/2023 | Edição: 91 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 795, DE 10 DE MAIO DE 2023

Define as normas higiênico sanitárias e tecnológicas para os estabelecimentos que elaborem produtos de abelhas e seus derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e 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 o que consta do Processo nº 21000.091777/2021-88, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para os estabelecimentos que elaborem produtos de abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - apiário: local destinado à criação de abelhas do gênero Apis, composto por um conjunto de colônias alojadas em colmeias, nas condições adequadas de produção e infraestrutura, pertencente a um mesmo apicultor;

II - meliponário: local destinado à criação de abelhas-nativas-sem-ferrão da tribo Meliponini, composto de um conjunto de colônias alojadas em colmeias, nas condições adequadas de manejo e produção, pertencente a um mesmo meliponicultor;

III - 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 da tribo Meliponini, conforme os requisitos estabelecidos nesta Portaria;

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

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

VI - decantação: etapa obrigatória do beneficiamento, para a retirada de impurezas leves ou pesadas e de gases diluídos no mel; sendo opcional na obtenção do extrato de própolis, ou outros produtos apícolas;

VII - filtração: etapa obrigatória do beneficiamento, para a retirada de fragmentos ou pedaços de ceras, abelhas, e demais partículas estranhas à composição do mel, também aplicada em demais produtos apícolas, quando necessário, realizada em equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

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

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

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

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

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

~~XIII - pasteurização: etapa facultativa do beneficiamento, para redução da carga microbiana, 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;~~

~~XIV - desumidificação: etapa facultativa do beneficiamento, por meio de aquecimento controlado, com binômio tempo x temperatura, para reduzir o teor de umidade do mel, ou de outro produto apícola, recebido dentro dos padrões estabelecidos nos regulamentos técnicos específicos, ou no caso dos produtos das abelhas sem ferrão, quando recebido nos limites do padrão indicado em seu registro;~~

~~XV - 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;~~

XVI - liofilização: processo de desidratação realizado em baixas temperaturas, que envolve a remoção de água dos produtos, por meio de equipamento sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

XVII - 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, elaborada com material sanitariamente aceito e tecnologicamente adequado;

XVIII - 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;

XIX - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XX - 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;

XXI - condenação: destinação dada pelo estabelecimento, 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 final, quando couber;

XXII - 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;

XXIII - re-beneficiamento: destinação dada pelo estabelecimento, ou pelo serviço oficial, ao produto devidamente identificado, que se apresente em desconformidade às especificações previstas no programa de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos e reaproveitamento como mesmo produto originário, assegurada a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto elaborado; e

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

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Da Classificação e Características Gerais dos Estabelecimentos de Produção

Art. 3º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas, o 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 a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º As condições da estrutura física, das dependências e dos equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte são definidas conforme normas específicas.

Art. 4º A extração da matéria-prima por apicultor e meliponicultor deve ser realizada em local com ventilação apropriada, para evitar contaminação da operação, e de fornecimento de água potável para higienização.

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

Art. 5º O apicultor ou meliponicultor é obrigado a manter o cadastro atualizado, junto aos órgãos executores de defesa e sanidade agropecuária, conforme a legislação específica.

Art. 6º As unidades de beneficiamento 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, compatível com a sua operação industrial;

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, para evitar o depósito de poeira, de poça, ou de 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 demais 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, de forma que as instalações e os equipamentos permitam o livre fluxo operacional, evitando-se a contaminação cruzada;

X - 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;

XI - dispor de teto forrado, impermeável e de fácil higienização, para todas as dependências onde se realizem trabalhos de extração, manipulação e preparo de matérias-primas e de produtos comestíveis;

XII - 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;

XIII - 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;

XIV - dispor de barreira sanitária, para o acesso de colaboradores à área de beneficiamento e a outros locais, onde se fizer necessário;

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

XVI - 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;

XVII - utilizar sistema de ventilação natural ou artificial, que possibilite conforto térmico dos colaboradores e evite a introdução de risco às condições higiênico sanitárias do ambiente;

XVIII - 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 de madeira e recipiente de alvenaria;

XIX - 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;

XX - o depósito de água potável, deverá ser constituído de material atóxico, de fácil higienização, atendendo às normas específicas, provido de tampa e protegido de contaminação externa;

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

XXII - 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;

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

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

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

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

Parágrafo único. A exigência de forro de que trata o inciso XI poderá ser dispensada nos casos em que a cobertura for construída de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.

Seção II

Das Instalações

Art. 7º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem abranger 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. 8º 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 de geleia real; e

IV - dependência isolada dos demais setores, para o beneficiamento de cera de abelhas.

Art. 9º O estabelecimento produtor de extrato de própolis, deve possuir setor de maceração e filtração, isolado das outras áreas de produção.

§ 1º Admite-se haver área comum para o beneficiamento de outros produtos apícolas, desde que os processos sejam realizados em horários alternados.

§ 2º Excetua-se o disposto no caput, para o caso de processamento de extrato de própolis em circuito fechado.

Art. 10. 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. 11. As operações para o beneficiamento de produtos de abelhas e seus derivados podem ser realizadas nas mesmas instalações, desde que em horários não sobrepostos.

Art. 12. As barreiras sanitárias podem ser secas, estruturadas para troca de calçados, ou uso de sapatilhas descartáveis, em detrimento do uso de lava-botas e de tapete sanitário, ou ainda de outra opção sanitariamente aceitável, validada tecnicamente pelo estabelecimento.

Art. 13. A área de recepção da matéria-prima deverá estar projetada de forma a facilitar a sua descarga, havendo proteção contra intempéries e entrada de pragas e vetores.

Art. 14. A área de depósito de matéria-prima e seleção deverá estar isolada do exterior, com estruturas que impeçam 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, no caso de ocorrerem as duas situações.

Art. 15. 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 matéria-prima deverá dispor de equipamento de frio com termômetro para leitura externa, a fim de atestar a manutenção da qualidade dos produtos, durante seu armazenamento.

Art. 16. A dependência para beneficiamento deve apresentar dimensões compatíveis com o volume de produção e se separar das demais áreas, por paredes inteiras.

Art. 17. É permitida a entrada de caixas de melgueiras na área de beneficiamento, durante o processo de extração do mel, desde que em momento distinto da etapa de beneficiamento.

Art. 18. A higienização de sachês de produtos apícolas, quando feita por imersão em tanque, 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 à etapa de beneficiamento.

Parágrafo único. Outros procedimentos de higienização de sachês de produtos apícolas, além daquele indicado no caput, podem ser realizados na mesma dependência do beneficiamento, desde que o procedimento não implique em risco sanitário ao produto.

Art. 19. 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 ao beneficiamento.

Art. 20. 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. 21. 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 a granel, se dará de modo a prevenir a entrada de pragas e a não contaminar a área de produção.

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

Art. 22. O depósito de produtos acabados deve dispor de área compatível com o volume de produção, e situar-se de forma a atender o fluxo operacional para a expedição.

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

Art. 23. 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. 24. O estabelecimento deve dispor de laboratório próprio devidamente equipado, ou terceirizado, para a realização das análises previstas em seus programas de autocontrole.

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

Seção III

Dos equipamentos

Art. 25. Para a extração do mel, são necessários, no mínimo, mesa desoperculadora e 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 por outra metodologia, podendo ser de forma manual ou elétrica.~~

Art. 26. 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 para sachê, calha e tanque pressurizado, sendo que a forma de higienização deverá constar no programa de autocontrole, de forma a garantir a segurança e qualidade do produto.

§ 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 de outros equipamentos complementares e auxiliares como mesa de viragem, tanques de dupla camisa, agitadores ou outros equipamentos e dispositivos tecnologicamente viáveis.

~~Art. 27. Para o beneficiamento de compostos de produtos apícolas é necessário que o estabelecimento disponha de homogeneizador, 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, validado tecnicamente pelo estabelecimento.

Art. 28. 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 necessário estufa de secagem, dotada de controle de temperatura e umidade e soprador.

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

Art. 29. 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. 30. Para a produção do 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 seleção da própolis;

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

IV - equipamento de filtração;

V - recipiente para transferência do produto, sanitariamente adequado;

VI - tanques ou recipientes para transferência e armazenagem, ou tanques de armazenamento e envase, no caso de equipamento automático 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, exceto nos casos em que o estabelecimento já adquira produto registrado.

§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, se aplicável.

Art. 31. 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.

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 dos produtos elaborados.

CAPÍTULO III

DAS PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO

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

I - tratamento térmico:

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

~~b) 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

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

II - decantação:

a) a decantação é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no programa de autocontrole do estabelecimento;

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

c) os tanques de decantação devem ser higienizados regularmente, e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada estabelecimento.

Art. 35. Para o mel industrial admite-se o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas, terra diatomácea e outros sanitariamente aceitos.

Art. 36. 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. 37. 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. 38. A produção de pólen deve atender particularidades 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. 39. A produção de própolis deve incluir a limpeza e a seleção, como etapas obrigatórias.

Art. 40. 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. 41. A cera de abelhas deverá ser beneficiada em condições higiênicas adequadas.

~~Art. 42. Para a produção de compostos de produtos de abelhas, o estabelecimento deverá prever no seu programa de autocontrole, as etapas de produção e controle de formulação do produto.~~

Art. 43. 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 e sejam resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 44. O envase dos produtos de que trata essa Portaria, deverá realizar-se de modo a evitar contaminação.

Art. 45. Os produtos das abelhas e seus derivados devem ser acondicionados em embalagens bromatologicamente aptas, que garantam a manutenção das características e parâmetros regulamentares.

CAPÍTULO IV

DA ROTULAGEM

Art. 46. 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 dividir-se em duas classificações, conforme a espécie de origem:

I - produtos de abelhas do gênero Apis, que são:

a) mel;

b) pólen apícola;

c) geleia real;

d) própolis; e

e) cera de abelhas.

II - produtos de abelhas sem ferrão da tribo Meliponini, que são:

a) mel de abelhas sem ferrão;

b) pólen de abelhas sem ferrão; e

c) própolis de abelhas sem ferrão.

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

Art. 47. Para a rotulagem de produtos previstos nesta Portaria, é permitida a inclusão adicional de atributos, não constantes da denominação de venda, desde que comprovados por procedimentos de rastreabilidade, das características sensoriais, da identificação botânica laboratorial, de laudo de composição físico-químico, e de outras evidências, sempre baseadas em critérios técnicos científicos e no atendimento às normativas vigentes.

Art. 48. Nos rótulos de mel, permite-se a indicação da florada predominante na região de obtenção, através do uso da expressão: "Mel de 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 no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 49. A denominação dos produtos de abelha sem ferrão, poderá ser seguida do nome comum e do nome científico da espécie, para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, desde que comprovada a origem.

~~Art. 50. Entende-se como mel para uso industrial, o mel que se apresente fora das especificações para o índice de diastase; de hidroximetilfurfural; de acidez; em estágio de início de fermentação; ou com alteração nos aspectos sensoriais.~~

Art. 51. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo às 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 no comércio varejista, devendo as embalagens do produto conter a expressão: "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA", no painel principal, em tamanho 50% (cinquenta por cento) menor que o da denominação de venda.

Art. 52. 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. 53. 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. 54. Os compostos de produtos apícolas não adicionados de ingredientes serão denominados "Composto de .... e ...."; ou "Compostos de ... com...", de acordo com os produtos utilizados, devendo estes constarem na denominação de venda, em ordem decrescente de quantidade.

Art. 55. Os compostos de produtos apícolas com adição serão denominados "Composto de ... e ..."; ou "Compostos de ... com...", 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 ..."; ou "Compostos de ... com..., Sabor...".

§ 2º Para fins de registro, 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 V

DO TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS E DA RASTREABILIDADE

Art. 56. 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. 57. A geleia real e o pólen in natura deverão ser transportados sob refrigeração, na temperatura entre 0 (zero) e 10oC (dez graus Celsius), sendo aceitável, seu acondicionamento em caixas isotérmicas, com gelo, desde que não entrem em contato direto com a matéria-prima.

Art. 58. No local de produção, para o envase do mel extraído, deve ser utilizado envoltório de único uso, sendo permitida a utilização de contentores do envoltório, desde que íntegros e higienizados, sem conflito de identificação.

Parágrafo único. Para a finalidade descrita no caput, é proibido o uso de recipiente que tenha sido empregado no acondicionamento de produto não comestível.

Art. 59. A limpeza e higienização das embalagens reutilizáveis, antes de sua devolução ao apicultor, deve ser realizada no estabelecimento de beneficiamento.

Art. 60. 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. 61. Para a comercialização, a matéria-prima pré-beneficiada deve ser proveniente de estabelecimento registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária, ou em sistema reconhecidamente equivalente.

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

Art. 62. A matéria-prima não beneficiada poderá ser transferida para outro estabelecimento, desde que respeitados os requisitos de rastreabilidade indicados nesta Portaria.

Art. 63. 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. 64. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem manter o cadastro de todos os apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima, atualizado.

Art. 65. No cadastro dos apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima, deverá constar:

I - nome do apicultor ou meliponicultor fornecedor;

II - número de registro no Cadastro de Pessoa Física ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

III - endereço do apicultor ou meliponicultor;

IV - localização dos apiários ou meliponários, e seu georeferenciamento nos formatos UTM ou G/M/S;

V - quantificação de colmeias por apiário ou caixas, por meliponário;

VI - indicação do cadastro dos apiários ou meliponários 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 ou meliponicultor extraia mel em uma mesma localidade, é necessária a realização de cadastro individual, para fins de atendimento aos itens de rastreabilidade.

Art. 66. No caso de apicultura ou meliponicultora migratória, deverão ser informadas as localizações dos pastos apícolas no cadastro, além da indicação dos períodos do ano em que são utilizados.

Art. 67. Nas criações de abelhas sem ferrão deverão também ser atendidas as legislações específicas de órgãos de proteção e conservação ambiental.

Art. 68. Para comprovação da origem da espécie de abelha sem ferrão, o produtor do mel deve apresentar o documento de licenciamento ou autorização, obtido junto ao órgão de proteção e conservação ambiental competente.

Art. 69. 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. 70. Toda matéria-prima recebida na unidade de beneficiamento deverá ser identificada individualmente com~~:

I - o nome do fornecedor;

II - data da recepção;

III - volume total do lote recebido; e

IV - número de embalagens recebidas.

Art. 71. 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. 72. Os estabelecimentos devem manter os registros auditáveis de todos os lotes, até o final do prazo de validade do produto.

Art. 73. O estabelecimento de beneficiamento deverá prever, em seu programa de autocontrole, as formas de auditar periodicamente as condições de boas práticas desempenhadas pelos apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima.

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

CAPÍTULO VI

DAS AMOSTRAGEM PARA AS ANÁLISES E ÍNDICES DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 74. Durante a recepção do mel previamente extraído, ou após a extração do mel, o estabelecimento deverá realizar a avaliação do teor de umidade, baseado em plano de amostragem validado por metodologia internacionalmente reconhecida.

Art. 75. No programa de autocontrole deverão estar previstas as análises, incluindo os indicadores de fraude, as frequências amostrais e os parâmetros sensoriais e físico-químicos, previstos nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos.

CAPÍTULO VII

DOS CRITÉRIO DE INSPEÇÃO

Art. 76. Para as situações de não conformidade, para os produtos abrangidos por esta Portaria, os critérios de aproveitamento condicional, de condenação, e de destinação industrial, previstos na tabela 1, do Anexo, devem ser adotados, conforme as condições indicadas.

~~Art. 77. Os procedimentos para destinação das matéria-prima e produtos elaborados devem estar previstos no programa de autocontrole do estabelecimento, 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 normativas específicas.

Art. 78. 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 e Pecuária.

Art. 79. 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, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária devem manter sua situação atualizada, na base da dados oficial, destinada para esta finalidade.

Art. 80. 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. 81. A inutilização é um critério de destinação que pode ser aplicado em todos os casos previstos na tabela 1, do Anexo, desta Portaria.

Art. 82. 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 83. A destinação a ser dada aos produtos de 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. 84. No caso de produto destinado exclusivamente 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. 85. O uso do desumidificador no estabelecimento é proibido para fins de correção dos valores de umidade, para produtos que se encontrem fora dos padrões definidos pelos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

Art. 86. O mel deverá ser descaracterizado, quando destinado à condenação.

Art. 87. Não é permitido o beneficiamento do mel, na forma de matéria-prima, obtido da alimentação de abelhas com mel condenado.

Art. 88. O mel cristalizado recolhido dos pontos de comercialização poderá ser reaproveitado para consumo humano, desde que:

I - esteja dentro do prazo de validade do produto;

II - o programa de autocontrole do estabelecimento preveja a forma de verificação de qualidade, tanto do produto recolhido, quanto do re-beneficiamento, que será empregado no produto cristalizado e no produto reaproveitado;

III - para fins de avaliação o estabelecimento deve considerar como lote, no mínimo, os produtos oriundos de uma mesma origem, do comércio varejista ou distribuidor atacadista; e

IV - em nenhuma situação seja autorizada ampliação do prazo de validade no produto reaproveitado.

Parágrafo único.A destinação dos produtos previstos no caput, para a alimentação animal, deverá atender à normativa específica.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 89. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 90. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da data de publicação desta Portaria, para adequarem-se às condições previstas.

Art. 91. Fica revogada a Portaria SIPA nº 6, de 25 de julho de 1985.

Art. 92. Esta Portaria entra em vigor em 1º de junho de 2023.

CARLOS GOULART

~~ANEXO~~

~~Tabela 1. Critérios de destinação, na ocorrência de achados de inspeção, para o mel na forma de matéria-prima, e para os demais produtos apícolas beneficiados.~~

~~Produto~~	~~Destinação~~	
~~Mel (matéria-prima sem processamento)~~	~~Aproveitamento Condicional~~ ~~Destinação Industrial~~	~~Condenação~~
~~Umidade até 23%, acima do padrão regulamentar e em conformidade nos demais parâmetros~~	~~Produção de compostos apícolas, adicionados de ingredientes não apícolas, que possuam água na sua composição~~ ~~Mel para uso industrial~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Presença de corpos estranhos que causam repugnância~~	~~Mel para uso industrial~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Acidez superior a 30 mEq/kg ao padrão regulamentar~~	~~Mel para uso industrial~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Sabor e aroma anormal ou característico com início de fermentação~~	~~Mel para uso industrial~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Índice de hidroximetilfurfural acima do padrão regulamentar~~	~~Mel para uso 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 diastase~~	~~Mel para uso industrial, desde que o índice de hidroximetilfurfural não ultrapasse o limite máximo regulamentar do parâmetro, e desde que não seja verificada fraude~~	~~Produtos não comestíveis, quando o índice de hidroximetilfurfural ultrapassar o limite máximo regulamentar~~
~~Mel obtido exclusivamente a partir de alimentação artificial, como 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~~
~~Mel adulterado~~	~~Não permitido~~	~~Não permitido~~
~~Mel cristalizado recolhido~~	~~Aproveitamento condicional~~ ~~Destinação Industrial~~	~~Condenação~~
~~Mel cristalizado recolhido dos pontos de comercialização~~	~~Re-beneficiamento~~ ~~Mel para uso industrial~~ ~~Produção de compostos apícolas com, ou sem adição~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~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 (produto beneficiado)~~	~~Aproveitamento condicional Destinação Industrial~~	~~Condenação~~
~~Presença de substâncias estranhas à natureza do produto, oriundas de defeitos de manipulação~~	~~Não permitido~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Umidade superior a 4%~~	~~Re-beneficiamento Produção de compostos apícolas com, ou sem adição~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~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~~	~~Re-beneficiamento~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Valores de cera, acima de 1% (m/m)~~	~~Re-beneficiamento~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~Teor de extrato seco inferior a 11%~~	~~Re-beneficiamento~~	~~Produtos não comestíveis~~
~~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~~	~~Produtos não comestíveis, não podendo ser classificados como cera de abelhas~~
~~Presença de corpos sólidos~~	~~Fusão e limpeza, quando houver possibilidade de separação dos elementos~~	~~Produtos não comestíveis, quando não houver possibilidade de separação dos elementos, não podendo ser classificados como cera de abelhas~~

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.