CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MEL DE CAPANEMA

APIC
Associação dos Apicultores de Capanema e Região

UTFPR
Universidade Tecnológica Federal do Paraná - campus Dois Vizinhos

SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

1. ENTIDADE PROPONENTE

O pedido de reconhecimento da denominação de origem do MEL DE CAPANEMA é proposto pela Associação dos Apicultores de Capanema e Região - APIC

2. NOME GEOGRÁFICO A SER PROTEGIDO

O nome geográfico a ser protegido: MEL DE CAPANEMA

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

a) O mel de abelha é um produto alimentício produzido pelas abelhas (Apis mellifera), a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos das colméias.

b) O Mel de Capanema possui algumas características específicas que o distingue dos outros disponíveis no mercado: A primeira característica é o néctar ser retirado das espécies arbóreas Aloysia virgata - Verbenaceae e Bastardiopsis densiflora - Malvaceae, popularmente conhecidas como cambará e louro-branco, respectivamente. Cambará é uma espécie nativa, que apresenta alto teor em compostos fenólicos, flavonóides e outros compostos bioativos de interesse, cuja florada ocorre entre os meses de dezembro a meados de fevereiro. O louro-branco também é uma espécie nativa, considerada indicadora de solos de fertilidade química boa. Ele floresce no inverno, favorecendo assim as abelhas que visitam suas flores nesse período crítico para as atividades. A segunda característica é a proximidade com a fauna e flora do Parque Nacional e com o Rio Iguaçu, que refletem em cor, sabor e textura diferentes dos méis de outras regiões.

c) Diante da influência do fator natural, o resultado é a produção de um mel de cor clara, de baixa viscosidade e altos teores de invertase, de sabor suave com notas cítricas, rico em compostos fenólicos e vitaminas, alta acidez, pH ácido e baixa condutividade elétrica.

4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

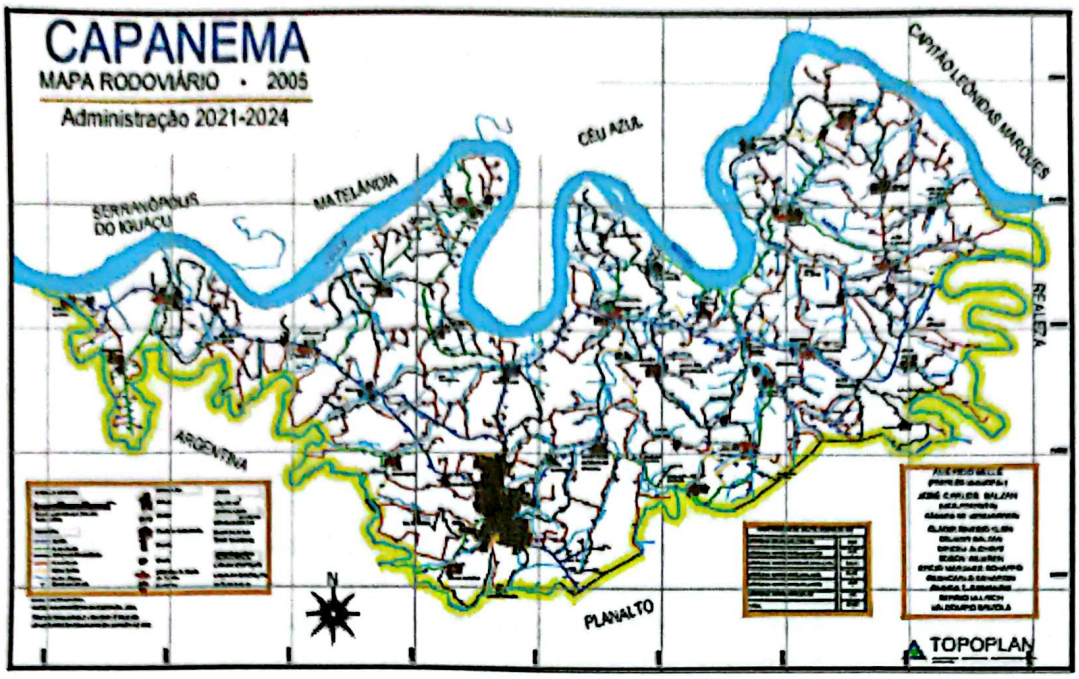
a) Memorial descritivo da área

A região delimitada para o MEL DE CAPANEMA é composta pelo município de Capanema.

b) Mapa que delimita a área geográfica

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner



5. DESCRIÇÃO DAS QUALIDADES QUE SE DEVEM EXCLUSIVA OU ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES NATURAIS E HUMANOS

Dos fatores naturais

a) O mel produzido na região delimitada possui inúmeros grãos de pólen das espécies popularmente conhecidas como louro-branco e cambará. Parte das amostras apresentaram uma predominância maior que 45% em pólens de cambará, e o restante apresentou predominância superior a 45% em pólens de louro-branco em seu espectro polínico (análises melissopalinológicas das amostras da região abordada).

b) O mel analisado apresenta umidade média de 17,8%, condutividade elétrica (218,8 – 762,1 µS/cm), acidez média livre (15,5 – 35,6), HMF (0,3 – 45,2 mg/Kg), atividade diastásica média de 28,4 unidades Gothe/g, teores de açúcares redutores (média de 69,7%), açucares totais (média de 73,9%) e atividade antioxidante (7,13 µmolSFE/g).

c) O Mel de Capanema apresenta perfil físico químico de coloração branco, cuja absorbância média é menor que 0,159. A análise por colorímetro indicou uma luminosidade L média de 57,3, componente cromático vermelho-verde a* médio de 2,04 e componente cromático amarelo-azul b* médio de 24,6.

d) Devido à localização, a flora melífera de Capanema sofre influência de diversos fatores entre eles o clima, a temperatura, a ocorrência de chuvas, o solo e sua formação. A flora local é muito diversificada sendo que a maioria das plantas presentes alimentam as abelhas com néctar e pólen e ainda fornecem própolis. Se a flora não produz na sua totalidade mel, algumas plantas conseguem manter os enxames na entressafra muito forte. A flora diversificada permite manter os enxames sempre populosos, proporcionando a criação racional sem muita preocupação, com alimentação regular das abelhas. Quando chegam as floradas das principais plantas estes enxames estão suficientemente fortes e prontos para produzir um dos melhores méis do mundo. Este é o nexo causal Natureza-Homem.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

Dos fatores humanos

a) O saber fazer dos apicultores se mostra, em primeiro lugar, no conhecimento da flora apícola, identificando a região dentro da área delimitada que possui as espécies cambará e louro-branco, para a fixação das colmeias, que devem ficar protegidas contra o vento. O apicultor deve garantir o espaçamento entre as colmeias para a formação do apiário e fazer a limpeza das melgueiras, que inclui a retirada de todo o mel ou resíduos de floradas anteriores e colocação de cera nova quando necessário. Também deve-se colocar melgueiras novas, no mês antecedente à época das floradas, para obter na coleta do mel o mel claro e de sabor suave característico das floradas de cambará e louro branco.

b) O apicultor deve tomar cuidado com o manejo do apiário, antes, durante e após o período de colheita do mel. A alimentação artificial de abelhas deve ser utilizada exclusivamente para a manutenção e fortalecimento das colmeias. Os insumos utilizados para alimentação artificial, tais como pólen, mel, açúcar e outros, devem ter origem e/ou composição conhecida e não deve ser fonte de contaminação da colmeia e seus produtos.

c) As técnicas de manejo e os cuidados a serem utilizados pelo apicultor devem assegurar a não contaminação das abelhas e dos produtos da colmeia por possíveis fontes próximas ao apiário, como resíduos e efluentes domésticos, criação de animais confinados e utilização de defensivos agrícolas.

d) O saber fazer do apicultor é importante para assegurar a sua qualidade, de forma a preservar suas características físico-químicas e sensoriais, sendo este o nexo causal dos fatores humanos na produção do Mel de Capanema.

e) Após a coleta do mel, todo o beneficiamento e/ou processamento, que inclui a desoperculação, a centrifugação, a filtração e a decantação devem observar a higienização necessária e não pode haver misturas com outros lotes de méis, mesmo sendo do mesmo produtor.

6. DESCRIÇÃO DO MECANISMO DE CONTROLE SOBRE A PRODUÇÃO E OS PRODUTORES

O exercício do controle da IG se dará pelo Conselho Regulador que será constituído de 03 (três) eleitos, sendo 2 (dois) produtores de mel de Capanema associados à Associação dos Apicultores de Capanema e Região e 1 (um) membro proveniente de entidade pública ou privada que atue direta ou indiretamente na cadeia produtiva do mel, para um mandato de 02 (dois) anos, e tem por competência:

I – promover, instituir, gerir e proteger a indicação geográfica, indicação de procedência, denominação de origem, marca coletiva e marca de certificação, quando reconhecida ou deferidas, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados;

II – elaborar, propor e submeter à aprovação da Assembleia, documentos necessários para obtenção/gestão de registros de Marca Coletiva e Indicação Geográfica; bem como para certificações;

III – elaborar e manter atualizado o registro e dados cadastrais dos produtores participantes da indicação geográfica, marca coletiva e/ou certificação;

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

IV – gerir e adotar medidas para o cumprimento das normas/regras estabelecidas nos documentos correlacionados aos registros e/ou certificações;

V – propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento, controle, coleta de amostras, análises laboratoriais e outros;

VI – propor medidas e submeter à aprovação em Assembléia para regular a produção de forma harmônica com a demanda do mercado;

VII – adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos;

VIII – promover, divulgar e estimular a participação dos produtores, associados e demais parceiros na designação da indicação geográfica, marca coletiva e certificação;

IX – promover à defesa dos produtos e processos por meio de comunicação e conhecimento para consumidores, parceiros e sociedade em geral;

X – propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, cooperativas de comercialização, entrepostos de processamento (cooperativas e empresas privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;

XI – propor medidas para o uso do nome geográfico reconhecido como indicação geográfica e/ou uso do sinal distintivo da marca coletiva e da marca de certificação;

XII – monitorar o uso corrente da designação correlacionada ao registro ou marca deferida pelo INPI das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definidos no Caderno de Especificações, Regulamento de Utilização e outras resoluções e normas internas;

XIII – propor a celebração de convênios e contratos com entidades de direito público ou privado para projetos temporários ou permanentes, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação geográfica, marca coletiva e marca de certificação;

XIV – instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos à indicação geográfica, à marca coletiva e à marca de certificação;

XV – propor alterações e melhorias ao Caderno de Especificações e ao Regulamento de Utilização;

XVI – emitir parecer e solicitar a adoção de medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Caderno de Especificações e/ou no Regulamento de Utilização

Dos produtores

a) Os apicultores farão o autocontrole por meio do Caderno de Campo quinzenalmente.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

b) As anotações no caderno devem ser feitas durante a visita do apicultor ao apiário, devendo-se evitar o preenchimento posterior como forma de prevenir possíveis falhas nas anotações.
c) O caderno é específico para cada apiário: um apiário – um caderno. Caso o apicultor possua mais de um apiário, deverá ter mais de um caderno.
d) O apicultor deve preencher as informações solicitadas na capa e na contra capa do caderno e fazer as anotações referentes às visitas realizadas nas páginas internas. Cada página interna corresponde a uma visita, onde são anotadas as informações referentes ao motivo da visita, a situação do apiário e dos enxames.
e) As informações sobre a sanidade dos enxames devem ser sempre preenchidas, principalmente se houve ou não a aplicação de medicamentos. O tratamento de doenças, embora não recomendado, se feito, deve ser registrado no espaço adequado do caderno, bem como o número das colmeias tratadas, o produto e a dosagem utilizada.
f) Ao final da visita e do preenchimento das informações no caderno, o responsável pelo trabalho, ou seja, o apicultor que fez a verificação, deve assiná-lo.
g) O uso do caderno é imprescindível na aplicação das Boas Práticas Apícolas. A manutenção dos registros pelo apicultor garante sua acessibilidade e disponibilidade em casos de fiscalização, auditorias e procedimentos de medidas corretivas e de recall.
h) Os apicultores deverão seguir o processo de produção descrito neste Caderno de Especificação Técnica.
i) O Conselho Regulador fará o controle interno dos produtores e da produção em face da documentação apresentada no Caderno de Campo. Para isso, o Conselho Regulador fará visitas trimestrais às propriedades produtoras, e havendo necessidade ou ocorrência de denúncias ou algo similar podem ocorrer visitas extras.
j) O controle externo pode ocorrer quando o Conselho Regulador contratar ou utilizar parcerias com entidades competentes para tal fim, desde que estas contratações ou parcerias sejam aprovadas em Assembleia Geral.

Do processo de produção

a) Os apicultores, estabelecidos dentro da área delimitada, devem seguir as normas e orientações dispostas em vigor do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, para estabelecer uniformização nos mecanismos de produção e controle do Mel de Capanema.
b) Os apiários deverão ser inseridos em propriedades produtoras adequadas, livres de qualquer contaminação que possam alterar ou comprometer a qualidade do mel. Serão ainda, instalados na área rural, respeitando a distância mínima de 3 km de outros apiários, 300 m de construções, criações de animais e áreas movimentadas. Toda a área deve ser sinalizada.
c) O mel deverá ser produzido em colmeias padrão Langstroth, adotado pela Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). As colmeias poderão ter pintura externa, mas sem pinturas nas partes internas e dos quadros.
d) As indumentárias apícolas (máscaras, macacão, etc.) deverão ser mantidas limpas, conservadas e guardadas em local livre de contaminantes. Os utensílios apícolas (alicate, formão, bandejas, fumigador, faca, vassourinha, etc.) utilizados no manejo com as abelhas deverão ser de uso exclusivo, mantido limpos e guardados em local livre de contaminantes.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada

Digitalizado com CamScanner

e) O apicultor deverá preparar a colheita com antecedência. Deverá separar e higienizar todo o material a ser utilizado e lavar sempre o veículo que é utilizado no transporte dos favos.
f) O apicultor e colaboradores deverão utilizar vestimentas adequadas, dentre eles, macacão, máscara, botas e luvas sempre limpos.
g) O material utilizado para queima no fumigador deverá ser de origem vegetal e livre de contaminantes, devem proporcionar fumaça fria, densa, e sem cheiro forte. No momento da colheita a fumaça deve ser feita sempre acima dos favos e não sobre eles.
h) No momento do trabalho de campo e no transporte deverão ser utilizadas bandejas de aço inox ou plástico para que os favos não tenham contato com o chão, o transporte até a Unidade de Extração deverá ser feito por veículo fechado, ou no caso de transporte aberto usar lonas limpas exclusivas para esse fim.
i) A Unidade de Extração é o local destinado para extração, decantação e envase do mel a granel (baldes e tambores), com localização e construção que deve atender às exigências do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
j) A unidade deverá ser higienizada antes e após o uso pelo apicultor, de acordo com as recomendações para assegurar a eficiência. Os manipuladores que irão realizar os trabalhos na casa do mel deverão estar limpos, vestindo uniformes limpos e adequados ao trabalho com alimentos (calça, botas, máscara, jaleco, touca). É necessário que todos os manipuladores tenham recebido treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e estejam conscientes da sua importância na garantia da produção do mel de qualidade.
k) Na Unidade de Extração o produtor deixará as melgueiras sobre estrados plásticos em uma área destinada a recepção, onde receberão uma limpeza externa, para retirada de sujidades. Após a limpeza, as melgueiras serão levadas para área reservada à manipulação do mel, onde também vai ocorrer a centrifugação.
l) Após a coleta e extração, o mel deverá ser levado ao entreposto de mel para ser processado e envasado para comercialização, e conta com as seguintes etapas: recebimento, armazenamento, filtração, homogeneização, envase, rotulagem, armazenamento e expedição.
m) Na recepção serão feitas as anotações referentes à procedência e identificação do produto. Também deverão ser realizadas na recepção uma pré-higienização dos tambores ou baldes recém chegados. Os tambores e baldes deverão ser estocados em área específica para matéria prima, onde serão mantidos os estrados. O local deverá ser seco e ventilado.
n) Na desoperculação dos favos será retirada a camada fina de cera que as abelhas utilizam para fechar os opérculos das células com mel maduro. Esse trabalho deverá ser realizado com auxílio de uma faca ou garfo desoperculador, e ter como apoio uma mesa desoperculadora.
o) Na centrifugação o mel deverá ser retirado dos favos por ação de força centrífuga, o apicultor deverá estar atento também à velocidade de centrifugação, que deve ser baixa no início e aumentada gradativamente até a completa extração do mel.
p) A filtragem deverá ser feita com o uso de uma peneira ou de uma sequência de peneiras acopladas a um filtro sob pressão. O objetivo é retirar fragmentos de cera, abelhas ou pedaços delas, que saem junto ao mel no processo de centrifugação.
q) O mel deverá ser homogeneizado por meio de lotes homogêneos e é necessário que os méis de diversas procedências sejam misturados para compor o lote.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de
PR

Digitalizado com CamScanner

r) A decantação é um processo de repouso que o mel precisa ser submetido. Nesse processo as bolhas de ar formadas na centrifugação, impurezas levas que passaram pela filtração e outras sujidades irão formar uma camada de espuma na superfície do mel, estas precisam ser retiradas antes de encaminhar o mel para o envase. Todo o processo deve ocorrer em tanques de decantação, e dura de 3 a 5 dia dependendo da densidade do mel.

s) O envase e rotulagem será realizado de forma fracionada em diversos tipos de embalagem ou a granel, sempre identificando, por meio de números, o lote de produção

t) O mel envasado deverá ser armazenado em local seco, fresco, mantido ao abrigo da luz e sobre estrados, onde permanecerá até a comercialização. É importante observar a temperatura de estocagem para evitar a depreciação da qualidade do mel armazenado. A expedição deve ocorrer em área coberta ou sombreada, o mel não deve ficar sob exposição direta ao sol e calor excessivo para evitar perder qualidade.

7. DESCRIÇÃO DO PADRÃO DO MEL DE CAPANEMA PARA CONTROLE SOBRE O PRODUTO

O Conselho Regulador irá solicitar, a cada colheita anual – de outubro a janeiro, análise físico-química do mel de cada produtor que quiser fazer uso do signo distintivo, em laboratório credenciado pela APIC, para verificação dos padrões de identidade e qualidade dispostos neste documento. Será estruturado em Regimento Interno e submetido a Assembleia Geral da APIC para aprovação a periodicidade e metodologia de amostragem, bem como demais regras relacionadas a este controle. O Mel de Capanema deverá apresentar as seguintes características:

a) Mel contendo grãos de pólen de Louro Branco ou Cambará em quantidade superior a 45% em seu aspecto polínico;

b) O Mel de Capanema deve apresentar em seu perfil físico-químico:

- Parâmetros colorimétricos: L (38,9 - 79,2), a* (-1,8 - 10,9), b*(11,9 - 33,5)
- Coloração branco, com absorbância < 0,195.
- HMF (0,0 - 50,6 mg/Kg)

c) Em caso de dúvidas quanto à identidade do produto, pode-se determinar:

- Análise de condutividade elétrica (214 - 760 µS/cm)
- Atividade antioxidante (superior a 4,12 µmolSFE/g)

8. DAS CONDIÇÕES DE USO

a) A denominação de origem Mel de Capanema é um direito de todos os produtores que estão estabelecidos dentro da área geográfica delimitada de caráter espontâneo e voluntário, desde que cumpram na integra, as disposições normativas deste Caderno de Especificações Técnicas.

b) Caberá à APIC manter os registros de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de mel aprovados para a Denominação de Origem, e de informações dos produtores que participam do processo, redigir normas internas para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também promoção para a comercialização de produtos.

c) O tempo de manutenção dos registros, de cada lote produzido, será de, no mínimo, cinco anos.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR

Digitalizado com CamScanner

d) Aos produtores e Unidades Industriais que se beneficiam da Denominação de Origem poderá ser cobrado uma taxa referente aos custos de controle, observando o princípio de custo-benefício.

e) Para fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste dispositivo responsabiliza-se o Conselho Regulador da APIC, cujas atribuições e funcionamento seguirão as disposições estabelecidas no Estatuto da Associação.

9. EVENTUAIS SANÇÕES APLICÁVEIS À INFRINGÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE USO

9.1. São condutas caracterizadoras de infrações:

a) Descumprir as normas reguladoras e mecanismo de produção e elaboração do Mel de Capanema estabelecidos neste dispositivo e demais documentos legais que dispões sobre a atividade.

b) Descumprir as normas de manejo das espécies Cambará e Louro Branco.

c) Colocar no mercado produto diverso do Mel de Capanema utilizando-se do selo de controle;

d) Usar indevidamente o nome Mel de Capanema.

e) Colocar no mel de Capanema selo que possa causar confusão com o selo de controle.

f) Deixar de comunicar ao Conselho Regulador e à autoridade competente a incidência de conduta de concorrência desleal praticada por outro apicultor ou associação.

9.2. As sanções pelo descumprimento das regras previstas neste ordenamento, serão passíveis de penas de advertência, multa e suspensão do uso da denominação de origem Mel de Capanema.

i. As penas de advertência, multa e suspensão serão aplicadas aqueles que descumpram quaisquer das regras descritas neste Caderno de Especificações Técnicas.

ii. Haverá multa e pena de suspensão para os apicultores punidos com três advertências.

iii. A multa será estabelecida em ata própria e a suspensão terá prazo mínimo de 90 dias e prazo máximo de 2 anos.

iv. O infrator somente será punido com a pena de suspensão e proibição do uso caso cometa algumas das condutas previstas este Caderno de Especificações Técnica.

9.3. A apuração das infrações e aplicação das sanções supra citadas deverá ser feita no prazo de até um ano, contado da data em que o Conselho da Administração tomou ciência do fato.

v. A APIC fixará a data da reunião para deliberação acerca da apuração e sanção por infrações.

vi. Na reunião marcada para esse fim, primeiramente o Conselho de Administração deliberará sobre a configuração ou não da infração. Ao apicultor será garantido o direito de defesa. Caso seja confirmada a infração, então será submetido à apreciação da pena a ser aplicada.

9.4. Em todos os casos o apicultor punido pode recorrer, no prazo de 30 dias corridos, a partir da data em for formalmente notificado da sanção.

vii. A APIC tem até 48 horas para decidir sobre a concessão de efeito suspensivo ao recurso, após receber o recurso.

viii. Todos os recursos serão apreciados em Assembleia Geral.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR

Digitalizado com CamScanner

ix. Em qualquer caso, o recuso será considerado aceito, se aprovado por maioria absoluta dos presentes na reunião da Assembleia Geral.

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

CADERNO DE CAMPO

Boas Práticas Apícolas
Produção Segura e Responsável

Proprietário:	
Apiário Fixo:	
Geoposicionamento:	S___°___'___"
Altitude:	S___°___'___"
Estado:	
Município:	
Localidade:	
Período de Registro: de _____ a _____	

2024

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

Digitalizado com CamScanner

FICHA DE CONTROLE DE ATIVIDADE DE CAMPO N° 001 / 2024

Nome do Proprietário:			
N° Apiário:	Qtade de Colméias:	Data da visita:	
Localização (comunidade, estrada, etc.):			
Objetivo da visita:	( ) Rotina Refere-se às visitas periódicas de manejo	( ) Coleta de mel Refere-se às visitas somente para a coleta de mel maduro	( ) Outra Refere-se às outras eventuais visitas, como alimentação dos enxames, troca de rainhas, etc.
Situação do Apiário Refere-se às condições gerais das colméias do apiário	( ) Boa Boa população, boa reserva de alimentos	( ) Regular População e reserva de alimento regulares	( ) Ruim População e reserva de alimento deficientes
Tarefas realizadas/outras observações: Coloque aqui as tarefas que foram realizadas durante a visita e/ou as observações importantes: Ex.: Colméias alimentadas com xarope de açúcar e água na proporção de 1:1, na quantidade de 150 ml/dia. Apiário necessitando de limpeza. Colméias números 3 e 6 com problema de mortalidade/doença – adultos mortos. Abandono das colméias número 20, 25, etc.			
Ocorrência de Mortalidade? Caso identifque mortalidade, preencher em outras observações descrevendo o ocorrido e identifcando as colméias afetadas	( ) Sim	( ) Não	
Ocorrência de sintomas de doenças/pragas? Em caso de sim identifque as colméias afetadas e descreva o problema e preencha o quadro abaixo	( ) Sim	( ) Não	
Sintomas/Doenças/Pragas	N° de Colméias afetadas	Situação	
• Cria morta na fase de larva com coloração amarelada e cheiro forte. • Ataque de traça com perda de quadros	• 04, 28, 45 • 45, 35, 41	• 04 com todos os quadros de cria atacados, 28 com 2 quadros e 47 em início do problema. • 4 a 5 quadros danifcados	

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3562-1485

Digitalizado com CamScanner

Realizou tratamento ou outra medida de manejo? No caso de sim, identifique a ação realizada no quadro abaixo	( ) Sim	( ) Não
No caso de tratamento, identifcar na linha abaixo produto, dosagem utilizada e período de tratamento. Anexar no caderno de campo receita ou rótulo ou bula do medicamento		
Especifique: Ex.: substituição da rainha nas colméias 04, 25, 31		
Dados da situação da colméia ou da coleta de mel: A planilha abaixo pode ser utilizada para registrar em visitas de rotina a situação individual de cada colméia ou na coleta de mel a produção individual por colméia		

N° Colônia	Situação/Produção	N° Colônia	Situação/Produção	N° Colônia	Situação/Produção
11	10 QM + 3 QN				
12	10 QM				
15	OR (orfã, sem rainha)	13	AL (precisando alimentar)	24	F (enxame fraco)
21	B (boa)	22	Ab (Abandono)		

*Produção: nº de quadros coletados (QN, quadros de ninho e QM, quadros de melgueiras)
**Situação: OR = órfão; B = boa; Rg = regular; F = fraca; AL = alimentar; De = doente; Ab = abandono

Os procedimentos de limpeza e higiene dos materiais e utensílios foram seguidos	( ) Sim	( ) Não
O veículo estava em conformidade c/ os procedimentos de limpeza e higiene	( ) Sim	( ) Não
Responsável pela verifcação: O responsável deve assinar aqui		

Tab. Notas Capanema - PR

Serviço de Registro Civil das Pessoas Naturais
Nair Iria Greber
Agente Delegada
Comarca de Capanema - PR
46 3552-1485

TABELIONATO DE NOTAS - CAPANEMA PR (46)3552.3710
Selo Digital: 6FTN13GeQbmRf6A5JaZRF211q
Consulte esse selo em http://funarpen.com.br
Reconheço por SEMELHANÇA a assinatura indicada de: SALETE RECKZIEGEL MANCHINI. Dou fe. Capanema-PR, 14 de março de 2025
Patrícia Francieli Weiler - Escrevente

Digitalizado com CamScanner

Serviço de Registro Civil, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas
Registro da Pessoas Juridicas
PROTOCOLO Nº 0029651
REGISTRO Nº 0001947
LIVRO A
apanema-PR, 20 de março de 2025

ério Braga de Bittencourt Budola
Escrevente-Substituto

SFTD3WQJfpdFadx6LdDMF209q
sulte esse selo em
://selo.funarpen.com.br/consulta

Serviço de Registro Civil, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas
Averbado a margem do registro nº 1947, do livro A de Registro Integral aos 20/03/2025. Dou fé.
Capanema, 20/03/2025.

Tibério Braga de Bittencourt Budola
Escrevente Substituto

77.832.053/0001-01
SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS SERVIÇO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E PESSOAS JURÍDICAS

Nair Iria Greber
Agente Delegada

Av. Independência 505, sobre loja 202
85760-000 - Capanema - Paraná

Digitalizado com CamScanner