



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA “INHAMUNS” PARA MEL DE AROEIRA**

Ceará – Brasil

2023

Sumário

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	04
Descrição do produto	04
CAPÍTULO III – Da produção	04
Localização dos apiários e das colméias.....	04
Descrição do processo de produção	05
CAPÍTULO IV – Controle	09
Dos controles de produção e do produto	09
Das análises de monitoramento.....	09
Das funções do Conselho Regulador	10
Emissão de certificado e selos de controle	10
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	12
Das condições de uso	12
Das proibições de uso	13
CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres	13
Direitos dos produtores	13
Deveres dos produtores	14
CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades	14
Das infrações	14
Das sanções	14
CAPÍTULO VIII – Disposições gerais	14
Dos princípios	14
Casos omissos	15

APRESENTAÇÃO

O Caderno de Especificações Técnicas tem por finalidade estabelecer as normas e condições para a produção de mel, visando a obtenção de uso do Selo de Origem e Qualidade da Indicação Geográfica da Indicação de Procedência “Inhamuns” para mel de aroeira de abelhas (*Apis mellifera* L.).

O uso do selo “Inhamuns” – IP, é de caráter espontâneo e de direito dos produtores de mel, cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região delimitada “Inhamuns”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento - restrito aos produtores estabelecidos no local delimitado pelo instrumento oficial.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela Associação Apicultores do Mel de Aroeira dos Inhamuns (APIMAI), através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica “Inhamuns” – IP, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 28/04/2022, institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – Nome geográfico a ser protegido pela Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência: “Inhamuns”.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto da IP “Inhamuns”, deverá ser exclusivamente mel de abelhas africanizadas (*Apis mellifera* L.), produzido a partir da aroeira (*Myracrodruon urundeuva* Allemão) e de honeydew.

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – Na delimitação da área geográfica para a IP “Inhamuns”, estão 5 envolvidos municípios da região do Sertão dos Inhamuns, do Estado do Ceará, a seguir identificados: Aiuaba, Arneiroz, Parambu, Quiterianópolis e Tauá, totalizando uma área de aproximadamente 10.863 km².

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – O mel da IP “Inhamuns”, deverá ser exclusivamente de abelhas africanizadas (*Apis mellifera* L.), produzido a partir do néctar da aroeira (*Myracrodruon urundeuva* Allemão - Anacardiaceae) e de honeydew/melato, que é eliminado por insetos (psilídeos). O saber fazer dos apicultores dos Inhamuns é caracterizado pelo rigoroso processo produção, desde o manejo das colmeias até a coleta do mel, vinculado ao conhecimento da flora da região para fixação dos apiários, e do período de floração da aroeira, permitem a obtenção do mel de aroeira monofloral com qualidades e características típicas. O mel produzido apresenta coloração âmbar escura, alta densidade, elevados níveis de compostos fenólicos, sendo um mel que não cristaliza.

CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Localização dos apiários e das colmeias

Parágrafo único – A localização dos apiários e das colmeias deverá seguir as condições a seguir estabelecidas:

I – Os apiários e suas colmeias deverão estar devidamente identificados individualmente, visando proporcionar a rastreabilidade da produção;

II – Deverá haver néctar, pólen e água de boa qualidade de fácil acesso às abelhas, sendo suficientes para atender suas necessidades nutricionais;

a) Caso não tenha fonte natural de água em um raio de 500 metros, deverá ser instalado bebedouro na área.

III – As colmeias (fixas e migratórias) devem estar a distâncias acima de 300 metros de estradas; acima de 3 quilômetros industriais, depósito de lixo ou qualquer outra fonte de poluição; acima de 3 quilômetros de qualquer lavoura convencional que utilize agrotóxicos; e 3 quilômetros de outros apiários, visando assegurar a não contaminação das abelhas e dos produtos.

a) Toda a área deverá ser devidamente sinalizada.

Artigo 6º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção do mel utilizado na IP “Inhamuns” deverá seguir as condições:

I – Os sistemas de produção do mel da IP “Inhamuns”, deverão ser baseados em sistemas sustentáveis e com base nas melhores práticas de produção conhecidas e de uso comum na região;

II – O produtor deverá cuidar com o manejo do apiário, antes, durante e depois dos períodos de colheita do mel;

III – É permitida compra de colmeias de outros apiários, bem como a compra de rainhas que não sejam da região, desde que acompanhadas de atestado sanitário;

IV – Fica permitida a captura de abelhas selvagens;

V – O mel deverá ser produzido a partir do néctar da aroeira (*Myracrodruon urundelva* Allemão) e do melato ou *honeydew* produzido por Insetos psilídeos, sendo um produto monofloral ou de florada única;

VI – Deverá ser coletado todo o mel das melgueiras e do ninho, remanescentes de floradas anteriores, logo que as abelhas começarem a visitar a florada de aroeira, visando a preservação das características do produto;

VII – As abelhas poderão ser alimentadas artificialmente quando a sobrevivência das colmeias estiver em risco, como por exemplo, devido ao atraso no período de florada da aroeira;

- a) A alimentação artificial deverá ser feita preferencialmente de mel. O Conselho Regulador ainda poderá autorizar, na alimentação artificial das abelhas, o uso de melaço de cana-de-açúcar, xarope de açúcar em casos de condições climáticas extremas;
- b) Os insumos utilizados para a alimentação artificial devem ter origem e composição conhecida, visando a não contaminação da colmeia e dos produtos.

VIII – A saúde das colmeias poderá ser alcançada com higiene e manejo apropriado, bem como através da escolha de raça ou raças adequadas ao clima e vegetação da região;

IX – Medidas de profilaxia, como a eliminação de rainhas indesejadas, inspeções sistemáticas das colmeias, controle da enxameação, remoção das ceras e eliminação de agentes perturbadores e portadores de doenças, deverão ser adotadas pelos apicultores, conforme o manejo típico da região e legislação vigente.

§ 2º. O manejo das abelhas deverá seguir as condições:

- I – A fumaça utilizada deverá ser proveniente de somente de matéria orgânica sem tratamento químico;
- II – A limpeza e desinfecção das colmeias somente poderá ser feita a partir de métodos físicos como calor, fogo, raspagem ou escovação;
- III – É proibida a destruição de colmeias e de abelhas como método de colheita;
- IV – A troca anual de rainhas é recomendada;
- V – Deverá ser registrado dados de: dias de inspeção, de colheita e extração de mel, cera, própolis ou pólen;
- VI – As colmeias devem seguir preferencialmente o padrão Langstroth adotado pela Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). As colmeias devem ser feitas com madeiras legalizadas, não tratadas com produtos químicos que possam prejudicar as abelhas e impactar negativamente na qualidade do produto;
- VII – A cera usada nos quadros deverá ser de origem conhecida ou oriunda de apiários certificados.

§ 3º. A colheita, extração e processamento do mel de aroeira da IP “Inhamuns” deverá seguir as indicações:

I – O apicultor deverá preparar a colheita antecipadamente, separando e higienizando todos os utensílios apícolas;

- a) O mel não poderá ser colhido de favos de melgueiras que tenham ovos, crias ou abelhas para nascer;
- b) A colheita do mel deverá ser feita usando material inoxidável, lavado com água, detergente neutro e desinfetado com hipoclorito de sódio;
- c) O apicultor e colaboradores deverão utilizar vestimentas adequadas, sendo as mesmas sempre limpas;
- d) O material utilizado para a queima no fumigador deverá ser de origem vegetal e livre de contaminantes, visando a formação de fumaça fria, densa e sem cheiro;
- e) No momento da colheita o a fumaça deverá ser feita sempre acima dos favos e não sobre os mesmos;
- f) No transporte até a Unidade de Extração de Produtos Apícolas (UEPA) os favos deverão ser acondicionados em bandejas de aço inox ou plástico, para que não tenham contato com o chão;
- g) O transporte deverá ser feito por veículos fechados, previamente higienizado. No caso de transporte aberto, lonas limpas e de coloração clara poderão ser utilizadas.

II – A UEPA é o local destinado para a extração, decantação e envase do mel a granel (em baldes ou tambores). A unidade deverá ser certificadas pelo Conselho Regulador, devendo sua localização e construção atender as determinações do MAPA.

- a) A extração do mel deverá seguir as normas previstas na legislação de higiene e manipulação de alimentos;
- b) As instalações deverão ser higienizadas antes e após o uso pela apicultor;
- c) Os manipuladores que irão trabalhar com o mel deverá estar devidamente utilizando uniformes limpos e adequados. Os mesmos deverão ser treinados para boas práticas na manipulação de alimentos;
- d) Na unidade de extração o apicultor deixará as melgueiras sobre estratos plásticos em área destinada à recepção. As melgueiras receberão uma limpeza externa, e posteriormente serão levadas para a área reservada à manipulação do mel, onde vai ocorrer também a centrifugação;

- e) Para a desoperculação dos favos será retirada uma camada fina de cera que as abelhas utilizam para fechar os opérculos das células com mel maduro. Esse procedimento deverá ser realizado com auxílio de uma faca ou garfo desoperculador, sob apoio de uma mesa desoperculadora;
- f) Na centrifugação o mel deverá ser retirado dos favos por ação da força de centrifuga. O apicultor deverá observar atentamente à velocidade de centrifugação, que deve ser baixa no início, sendo aumentada gradativamente até a completa extração do mel;
- g) Após a extração, o mel deverá ser filtrado com uso de uma peneira ou de uma sequência de peneiras acopladas a um filtro sob pressão. O objetivo da filtragem é a retirada de fragmentos de cera, abelhas ou pedaços delas, que podem ter saído junto ao mel no processo de centrifugação;
- h) O mel deverá ser submetido a decantação em tanques de decantação. Nessa etapa, o mel será mantido em repouso, visando que as pequenas bolhas de ar, formadas durante a centrifugação e filtragem, impurezas leves que passaram pelos filtros possam decantar, formando uma camada de espuma e sujidades na superfície do mel sejam retiradas antes de encaminhar o mel para o envase. O período de decantação pode variar de 3 a 5 dias a depender da densidade do mel.

III – Os equipamentos de proteção e utensílios utilizados deverão seguir as seguintes orientações:

- a) Os equipamentos de proteção deverão ser limpos, em perfeitas condições e guardados em local apropriado, livre de qualquer contaminante;
- b) Os utensílios de trabalho apícola deverão ser de uso exclusivo, os quais deverão ser limpos periodicamente e guardados limpos em local apropriado, livre de qualquer contaminante.

§ 4º. O envase do mel da IP “Inhamuns” deverá seguir as condições:

I – O mel poderá ser envasado de forma fracionada em diferentes tipos de embalagens ou a granel.

II – O número de lote deverá ser adicionado ao frasco;

§ 5º. O armazenamento do mel da IP “Inhamuns” deverá seguir as condições:

I – O mel envasado deverá ser armazenado em local específico, seco, fresco e limpo, onde será mantido até a comercialização;

II – É importante observar os cuidados quanto a temperatura de estocagem para evitar depreciação da qualidade do mel armazenado.

CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 7º. Dos controles do produto e produção

Parágrafo único – O processo de controle, de forma geral, é de responsabilidade do Conselho Regulador IP “Inhamuns”, todavia, os apicultores também deverão atuar com ações de controle. As seguintes orientações deverão ser seguidas:

I – O Conselho Regulador estabelecerá os controles referentes ao processo de produção, garantindo a origem dos produtos; além de manter atualizado o banco de dados sobre apicultores;

II – O Conselho Regulador poderá utilizar fichas de avaliação, visando analisar e verificar o cumprimento de todas as normas e condições estabelecidas neste presente documento, sendo estas assinadas pelo produtor;

III – Os apicultores deverão realizar o autocontrole através do Caderno de campo, além de se submeterem ao controle interno.

Artigo 8º. Das análises de monitoramento

Parágrafo único – As análises de monitoramento da IP “Inhamuns” deverão ocorrer por meio:

I – Visitas técnicas

a) Deverão ocorrer inspeções pelo menos duas vezes por ano ou sempre que o Conselho Regulador solicitar em todas as unidades de produção, visando verificar todo o processo de produção, de maneira a assegurar a qualidade e durabilidade dos produtos;

b) Os produtores deverão manter todos os registros relativos aos seus apiários atualizados nos cadernos de campo, garantindo sua acessibilidade e disponibilidade em casos de fiscalização.

II – Poderão ser realizadas as análises em casos de dúvidas quanto a identidade do produto, sendo requeridas as análises pelo Conselho Regulador, conforme:

- a) Acidez 44,7 variando 7,7 meq.kg;
- b) HMF máximo de 15 mg/kg;
- c) Umidade máxima de 17%;
- d) Invertase, mínimo 10 (Método Hadorn);
- e) Teor de açúcar, análise polínica e microbiana (quando necessário).

Artigo 9º. Das funções do Conselho Regulador

Parágrafo único – O Conselho Regulador terá a função de:

- I – Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento. Podendo recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade;
- II – Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da IP “Inhamuns”;
- III – Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registro, garantindo a rastreabilidade dos produtos;
- IV – Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando aprimorar os procedimentos, de forma a manter a credibilidade da IP “Inhamuns”;
- V – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada dois meses ou sempre que for necessário;
- VI – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção do mel de aroeira, de maneira a assegurar, padronizar e fiscalizar a qualidade do produto.

Artigo 10º. Emissão de certificado e selos de controle

§ 1º. O produtor receberá o certificado da IP “Inhamuns” da APIMAI, do lote de mel com as especificações técnicas conforme descritas nesse documento e a quantidade do produto correspondente ao lote processado, com a autorização para o envase e aplicação do selo distintivo da IP “Inhamuns” nas embalagens.

§ 2º. Dos procedimentos para habilitação ao uso do selo da IP “Inhamuns”:

- I – Análise preliminar
 - a) A cadeia produtiva deverá estar situada dentro da área de delimitação geográfica da IP “Inhamuns”;

II – Análise documental

- b) O apicultor interessado em receber o selo deverá apresentar um pedido formal, por escrito e assinado;
- c) O Conselho Regulador deverá fornecer o Formulário de Requerimento;
- d) Documentos a serem apresentados:
 - Pedido formal por escrito;
 - Formulário de Requerimento;
 - Cópia RG;
 - Cópia CPF ou CNPJ.

III – Vistoria Técnica

- a) O Conselho Regulador deverá realizar uma vistoria técnica da cadeia produtiva, bem como do produto, observando o cumprimento integral das normas e condições dispostas no presente documento;
- b) O Conselho Regulador emitirá um parecer técnico de cada propriedade vistoriada;

IV – Parecer Final

- a) O Conselho Regulador poderá deferir ou indeferir a emissão do certificado para habilitação ao uso do selo da IP “Inhamuns”.

§ 3º. Os produtos da IP “Inhamuns” terão identificação nas embalagens, conforme normas da APIMAI;

§ 4º. Norma de identificação para a embalagem de com direito a IP “Inhamuns”:

- a) Identificação do nome do produtor e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:



NOME DO PRODUTOR
MEL DE AROEIRA DOS INHAMUNS
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

§ 5º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 6º. Norma de embalagem para o Selo de Controle

- a) O selo de controle será colocado na embalagem do produto, fornecido pela APIMAI. Todo produto comercializado utilizando-se da IP “Inhamuns”, deverá estar com a marca estampada nas embalagens.

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 11º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Inhamuns”:

- I – Os produtores deverão estar situados na área demarcada referente ao nome geográfico do produto IP “Inhamuns”;
- II – A adesão ao uso da IP “Inhamuns”, será de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores e beneficiadores do mel que cumpram na íntegra, o presente regulamento e estejam estabelecidos na área geográfica;

III – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador do IP “Inhamuns”;

IV – Aos apicultores que fizerem uso pela IP “Inhamuns” poderá ser cobrado uma taxa conforme os custos de controle, sendo observado a relação custo-benefício.

Artigo 12º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São proibições de uso da IP “Inhamuns”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Inhamuns” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da IP “Inhamuns”;

III – É proibida a utilização da IP “Inhamuns” em meio de publicidade ou marketing, havendo a possibilidade que a mesma se torne comum;

IV – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se igualmente, com a finalidade de assegurar o reputação da IP Inhamuns”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 13º. Dos direitos e obrigações dos produtores

§ 1º. Os inscritos na IP “Inhamuns” têm direitos e deveres a cumprir, conforme determinados pelo Conselho Regulador.

§ 2º. São Direitos:

I – Fazer uso da IP “Inhamuns”;

II – Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da APIMAI e seus afiliados.

§ 3º. São Deveres:

I – Zelar pela imagem da IP “Inhamuns”;

II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras dispostas neste Caderno de Especificações Técnicas;

III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador;

IV – Os apicultores deverão seguir todas as normas vigentes para boas práticas de produção apícola.

CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades

Artigo 14º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Inhamuns”:

- I – O não cumprimento das normas de produção, preparação, embalagem e comercialização do mel de aroeira da IP “Inhamuns” previstas neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II – Usar indevidamente o nome da IP “Inhamuns”;
- III – O descumprimento dos princípios da IP “Inhamuns”.

Artigo 15º. Das sanções

Parágrafo único – As sanções à IP “Inhamuns” serão penalizadas conforme as seguintes medidas:

- I – Advertência por escrito;
 - a) Caso o apicultor seja punido com 3 advertências, o mesmo será automaticamente punido com multa.
- II – Multa com valor a ser definido pelo Conselho Regulador;
- III – Suspensão temporária da IP “Inhamuns”;
 - a) A pena de suspensão do apicultor será de no mínimo 90 dias e no máximo 1 ano.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais

Artigo 16º. Dos Princípios da IP “Inhamuns”

Parágrafo único – São princípios dos inscritos na IP “Inhamuns”:

- I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil;
- II – Os produtos somente receberão o Selo IP “Inhamuns” se atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas.

Artigo 17º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Inhamuns”, por meio de Assembleia Geral da APIMAI.



Paulo Airton de Macedo e Silva – Presidente

Tauá, 25 de Setembro de 2023.