



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

MEL DO VALE DO PARAÍBA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

PRODUTO

MEL DE ABELHA *APIS MELLÍFERA*

1. INTRODUÇÃO

O presente caderno de Especificações Técnicas é um conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos apicultores e refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência Mel Vale do Paraíba. Tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico, além de auxiliar os produtores no cumprimento destas diretrizes.

O Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Comitê Gestor, apicultores e demais entidades e posteriormente aprovado em Assembleia Geral, realizada em 23/10/2022.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome Geográfico: Mel do Vale do Paraíba

Modalidade de Indicação Geográfica: Indicação de Procedência

Denominação do produto: Mel de Abelha *Apis mellifera*

Definição do produto: *O produto alimentício produzido pelas abelhas mellíferas, 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 da colmeia* (Instrução normativa nº 11 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - BRASIL, 2000)

3. ASPECTOS GERAIS

3.1. Do Substituto Processual da Indicação de Procedência Mel do Vale do Paraíba

A Indicação de Procedência Mel do Vale do Paraíba tem como substituto processual junto ao INPI a Associação Sócio Educativa de Pequenos Produtores Rurais de Redenção da Serra e Região – Nutrir, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

3.2. Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência Mel do Vale do Paraíba

A adesão e o uso do nome geográfico da Indicação de Procedência para o Mel do Vale do Paraíba são de caráter espontâneo e de direito dos produtores de mel cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada como Indicação de Procedência (IP) para o Mel do Vale do Paraíba, que cumpram na íntegra ao Caderno de Especificações Técnicas.

3.3. Delimitação da área Geográfica

Fazem parte da delimitação Geográfica os municípios de: Aparecida, Araçatuba, Areias, Bananal, Caçapava, Cachoeira Paulista, Campos do Jordão, Canas, Cruzeiro, Cunha, Guaratinguetá, Igaratá, Jacareí, Jambeiro, Lagoinha, Lavrinhas, Lorena, Monteiro Lobato, Natividade da Serra, Paraibuna, Pindamonhangaba, Piquete, Potim, Queluz, Redenção da Serra, Roseira, Santa Branca, Santo Antônio do Pinhal, São Bento do Sapucaí, São José do Barreiro, São José dos Campos, São Luís do Paraitinga, Silveiras, Taubaté, Tremembé.

A seguir será apresentado o Mapa da delimitação geográfica



Figura 1. Área de abrangência da IG Mel do Vale do Paraíba

4. DESCRIÇÃO DO PROCESSO - REGRAS E REQUISITOS

As informações descritas nos tópicos 4.1, 4.2 e 4.3 deverão seguir as orientações descritas neste Caderno de Especificações Técnicas, bem como, atender as Normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qualquer tempo. O Conselho Regulador deverá manter os produtores atualizados em relação às normas/regulamentos vigentes. O Conselho Regulador poderá realizar inspeções em todos os segmentos da Cadeia produtiva (no Campo, na Unidade Agroindustrial Rural de Extração do mel e na Unidade de beneficiamento de mel).

4.1. NO CAMPO

4.1.1. Propriedade produtora

A propriedade produtora deverá estar cadastrada na Defesa Agropecuária (GEDAVE-Gestão de Defesa Animal e Vegetal) e estar em conformidade com as orientações contidas no item 4.1 deste Caderno de Especificações Técnicas

4.1.2. Local de instalação do apiário

Os apiários deverão ser inseridos em propriedades produtoras adequadas, livres de qualquer contaminação que possa alterar ou comprometer a qualidade do mel. O apiário deverá estar afastado (raio de pelo menos 3 Km) de grandes centros industriais e urbanos, salvo algumas exceções, quando o apiário possuir área suficiente de mata nativa e/ou fontes de néctar, pólen e água em épocas de escassez de alimento no entorno (Portaria N. 6, de 25 de julho de 1985).

4.1.3. A Colmeia

Para a produção de mel de Abelha *Apis mellifera* não será admitida a pintura das paredes internas e dos quadros. Será permitido na parte externa das caixas (melgueiras, fundos, tampas, ninhos, telas excluidoras, etc) o uso de tintas à base de água e/ou produtos à base de origem vegetal, de própolis e cera, ou ainda, outro tipo de tinta ou pigmentação que não cause nenhum tipo de contaminação ao mel e que não tenha restrições pelos órgãos competentes. Além de madeira serão permitidos colmeias e ninhos de outros materiais, sintéticos ou não, que não causem comprovadamente qualquer tipo de contaminação às abelhas ou aos seus produtos, com exceção de materiais anexos como pregos, grampos e arames aço inoxidável (quadros).

4.1.4. Equipamentos de Proteção e Utensílios

As indumentárias apícolas (macacão, máscara, botas, luvas, etc.) devem ser mantidas limpas, em perfeito estado de conservação e guardadas em local livre de

contaminantes, como pesticidas, combustíveis, fertilizantes e outros. Os utensílios apícolas (faca, vassourinha (de origem vegetal), formão, baldes, fumigador, etc.) utilizados no manejo com as abelhas devem ser de uso exclusivo, mantidos limpos guardados em local livre de contaminantes.

4.1.5. Procedimentos para a coleta e transporte dos quadros com mel

- a. O apicultor deverá preparar a colheita com antecedência, separando e higienizando todo o material a ser utilizado (importante manter o veículo que será utilizado no transporte dos favos sempre limpo).
- b. O apicultor e seus colaboradores deverão utilizar vestimentas adequadas e limpas, como: macacão, botas, luvas, etc.
- c. Material usado para queima no fumigador será a maravalha (proveniente de madeira sem conter nenhum tratamento químico) e não será permitido nenhum produto químico para acender o fumigador (atentar para o uso sem excesso de fumaça para evitar o gosto de fumaça no mel).
- d. O trabalho de coleta dos quadros com mel deverá ser realizado em dias ensolarados, não devendo ser feito sob chuva, chuviscos ou sereno. O trabalho em dias úmidos contribui para o aumento do teor de umidade do mel.
- e. As melgueiras devem ser transportadas em veículo fechado ou, em caso de transporte aberto, deve-se usar uma lona plástica de coloração clara, devidamente higienizada e de uso exclusivo para essa finalidade.
- f. Coletar apenas os favos com, no mínimo, 80% de sua área operculada e sem a presença de crias.
- g. Durante o trabalho no campo e no transporte não se deve colocar as melgueiras diretamente sobre o chão.

4.2. UNIDADE AGROINDUSTRIAL RURAL DE EXTRAÇÃO DO MEL (Casa do Mel)

A Unidade Agroindustrial Rural de Extração do mel (Casa do mel) poderá ter um selo de Inspeção (SIM, SISP, SIF) possibilitando o envase e comercialização (com o selo

da IG) diretamente da casa do mel. Quando a Unidade Agroindustrial Rural de Extração do mel não tiver o Selo de Inspeção, deverá obrigatoriamente, atender o uso de Boas Práticas de Fabricação e identidade do produto e; encaminhar o mel a granel (baldes ou tambores) para uma Unidade de beneficiamento de mel (entreposto) que tenha Selo de Inspeção (SIM, SISP ou SIF). As etapas a seguir são obrigatórias a serem utilizadas e estarão sujeitas a inspeção e controle estabelecidas pelo Conselho Regulador da IG.

4.2.1. Unidade de extração e manipuladores

A unidade de extração dos produtos apícolas é o local destinado para a extração, decantação e acondicionamento do mel. Deverá seguir as seguintes especificações:

- a. Não será permitida a extração em locais improvisados com lonas ou telas no campo.
- b. A locais de extração de produtos apícolas deverão estar rigorosamente sanitizados e limpos e sempre após sua utilização, novamente deixados limpos.
- c. O produtor deverá realizar a cuidadosa higiene pessoal antes da manipulação de qualquer produto e deverá trajar roupas e calçados limpos e adequados, durante todos os procedimentos de extração e manipulação dos produtos apícolas.
- d. Todos os vasilhames utilizados na manipulação e estocagem dos produtos deverão estar perfeitamente limpos. Só serão permitidos embalagens e vasilhames de manipulação adequada para alimentos.
- e. Os locais de estoque de produtos deverão ser secos e arejados, ao abrigo da luz solar direta.
- f. O ambiente, os equipamentos e utensílios devem estar secos no início dos trabalhos de extração do mel.
- g. Os equipamentos utilizados no processo de extração do mel (centrífuga, mesa desoperculadora, decantador, peneiras, etc.) devem ser fabricados em aço inoxidável ou revestido na parte interna com tinta epóxi ou plástico de grau alimentar. Não serão

permitidos equipamentos de madeira ou materiais que possam levar a contaminação do produto, como equipamentos enferrujados.

4.2.2. Recepção das melgueiras

Na Unidade Agroindustrial Rural de Extração do mel, o produtor deixará as melgueiras sobre estrados (para evitar o contato direto com o chão) em uma área destinada à recepção e depósito da matéria prima, onde receberão uma limpeza externa, para a retirada de sujidades. Após a limpeza, as melgueiras serão levadas para a área reservada a manipulação do mel, onde também irá ocorrer a centrifugação.

4.2.3. Desoperculação

Na desoperculação dos favos, será retirada uma fina camada de cera, a qual é utilizada pelas abelhas para fechar os opérculos das células com mel “maduro” (teor de umidade inferior a 20%). Esse trabalho deverá ser realizado com auxílio de uma faca ou garfo desoperculador. Esse processo deverá ser realizado em uma mesa desoperculadora e/ou similar.

4.2.4. Centrifugação

Na centrifugação o mel será retirado dos favos por ação da força centrífuga. A velocidade da centrifugação deverá permitir a completa extração do mel. Após a centrifugação, os quadros serão colocados novamente nas melgueiras e serão levados a uma área, na qual permanecerão até sua devolução ao apiário.

4.2.5. Filtração

O processo de filtração deverá ser realizado com uso de uma peneira com malhas de 40 a 80 mesh. O objetivo desta etapa consiste na retirada de fragmentos de cera e de abelhas que saem junto ao mel após a centrifugação.

4.2.6. Decantação

Após a filtragem, ocorre a decantação do mel. Neste processo, as pequenas bolhas de ar formadas durante a centrifugação e filtragem, impurezas leves que passaram pelos filtros vão decantar ou sobrenadar, formando assim, uma camada de espuma e sujidades na superfície do mel. Essa camada será retirada antes de encaminhar o mel para o processo de envase. O tempo de decantação será de no mínimo 48h.

4.2.7. Envase

O envase será realizado de forma fracionada em diversos tipos de embalagens (em baldes novos ou baldes de reuso com embalagens plásticas alimentícias no seu interior). Após isso, seguem para a rotulagem. Deverá ser realizado o controle de qualidade das embalagens, ainda no recebimento, conferindo a integridade e limpeza das mesmas.

4.2.8. Rotulagem

As embalagens serão rotuladas manualmente. Serão preenchidos os dados de:

- a. nome do apicultor fornecedor,
- b. GEDAVE,
- c. data da extração.

4.2.9. Armazenamento

O mel envasado deverá ser armazenado em local seco e fresco, mantido em área coberta, ao abrigo da luz e sobre estrados, onde permanecerá até serem encaminhados a Unidade de beneficiamento de mel. A expedição deverá ocorrer em área coberta e sombreada evitando a exposição direta dos produtos ao sol e ao calor excessivo, evitando perdas da qualidade do mel. Se houver o empilhamento das

embalagens, estas deverão respeitar as orientações do fabricante das embalagens, de forma a não danificar e não comprometer a integridade do produto.

4.2.10. Expedição do produto acabado

Os produtos serão encaminhados a Unidade de beneficiamento de mel mediante o preenchimento de carta de garantia (Anexo 1) que atesta a conformidade no processamento e origem do produto, estando apto a ser recebido como matéria prima na unidade de destino. A expedição será feita o mais breve possível, evitando-se a exposição dos produtos ao sol. O mel envasado, deverá ser transportado até a Unidade de beneficiamento de mel, de preferência nas horas mais frias do dia. O veículo utilizado deverá ser de carroceria fechada, não sendo possível, a carga deverá ser coberta com lona. O transporte do produto deverá ser acompanhado com o respectivo documento fiscal emitido pelo produtor.

4.3. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE MEL

Após a coleta e extração, o mel deverá ser levado a uma Unidade de beneficiamento de mel para ser processado e envasado para comercialização. O estabelecimento, obrigatoriamente, deverá atender algum Serviço de Inspeção: Municipal (SIM), Estadual (SISP) ou Federal (SIF) ou outro serviço de inspeção a ser criado de mesma natureza. A comercialização do produto final ficará restrita a abrangência do selo que a Unidade de Beneficiamento de mel possuir.

4.3.1. Processamento do mel

O processamento do mel seguirá os seguintes processos: recebimento/inspeção/higienização, descristalização, filtração/decantação, homogeneização, envase, rotulagem, armazenamento e expedição.

4.3.2. Recebimento, inspeção e higienização das embalagens contendo o mel

Na recepção, serão realizadas as anotações referentes a procedência do mel, de forma que sejam asseguradas a rastreabilidade e identificação do produto. Será realizada uma pré-higienização dos baldes recém chegados e as embalagens com o mel deverão ser estocadas sobre estrados localizados em local seco e ventilado.

4.3.3. Descristalização do mel

Se o mel estiver cristalizado, este passará pelo processo de descristalização (banho Maria ou ar quente), seguindo os parâmetros estabelecidos por normas técnicas vigentes. O mel descristalizado seguirá então para a etapa de filtração e decantação.

4.3.4. Filtração e decantação

Após a higienização das embalagens (e após a descristalização, quando necessário), o mel será despejado em tanques de decantação, os quais possuem um sistema de peneiramento, removendo sujeiras e impurezas, se houver. A decantação do mel tem como função a eliminação de bolhas de ar e pequenas impurezas que passam pela filtração. O período de decantação será de no mínimo 48h.

4.3.5. Homogeneização

Após a decantação, o mel será homogeneizado e desumidificado (se necessário). O processo de desumidificação servirá para manter os padrões de umidade do mel dentro das normas exigidas pela legislação vigente, sendo exigido no máximo um teor de umidade de 20%.

4.3.6. Envase e sanitização das embalagens

O envase deverá seguir os padrões preconizados pela legislação vigente.

4.3.7. Rotulagem

A rotulagem deverá seguir os padrões preconizados pela legislação vigente.

4.3.8. Armazenamento e expedição do produto acabado

O mel envasado deverá ser armazenado em local seco e fresco, mantido ao abrigo da luz solar direta e sobre estrados higienizáveis, onde permanecerá até a comercialização. A expedição deverá ocorrer em área coberta e sombreada, evitando-se a exposição direta dos produtos ao sol e calor excessivo, para evitar a perda de qualidade.

5. UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE MEL

Será permitida (além do território da IG) a participação de Unidades de beneficiamento do mel que cumpram as especificações preconizadas de acordo ao Selo de Inspeção (Municipal, Estadual ou Federal) sujeitas a fiscalização pelo Conselho regulador da IG e que atendam os requisitos descritos no Caderno de Especificações Técnicas.

6. MECANISMOS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas de modo a assegurar a proteção e o devido uso da IP do mel do Vale do Paraíba. É uma estrutura fundamentada no cumprimento de padrões, no registro de informações para rastreabilidade e para garantia da qualidade dos processos.

Uso do Selo: O conselho regulador da IP do Mel do Vale do Paraíba, somente permitirá o uso do Selo ao mel quando este estiver de acordo com a totalidade dos critérios definidos a seguir:

6.1. Cadastro do produtor

6.1.1. Forma digital

- a. O produtor acessa o site de cadastramento (onde encontrará orientações e modelos de formulários disponíveis)
- b. Seleciona o menu Indicação de Procedência Mel do Vale do Paraíba
- c. Conhece as regras e condições
- d. Se decidir participar, faz o cadastramento
- e. Demonstra com o cadastro no GEDAVE do código da propriedade e do apiário, comprovando que está dentro do território de abrangência da IG
- f. Assina o Termo de compromisso de cumprimento das regras do caderno de Especificações Técnicas e demais normas sanitárias vigentes que o local do envase (entreposto de mel ou casa do mel) exigir.
- g. Insere o termo no sistema
- h. O sistema defere o cadastramento

6.1.2. Forma presencial

- a. O produtor mediante contato telefônico ou por correio eletrônico com a NUTRIR, agenda em uma de suas sedes o comparecimento presencial, deverá trazer de forma impressa o cadastro da propriedade rural e do apiário junto ao sistema GEDAVE, além de outros documentos eventualmente solicitados
- b. Conhece as regras e condições
- c. Se decidir participar, autoriza o cadastramento

6.2. No Campo

- a. Os apicultores farão o autocontrole através do Caderno de Campo (Anexo 2). Caderno de Campo estará disponível para download no site de cadastramento).
- b. Deverão identificar as suas colmeias e apiários, assim como o volume de produção em controle próprio

- c. Os apicultores deverão manter todos os registros relativos aos seus apiários atualizados (Caderno de Campo), de forma a garantir sua acessibilidade e disponibilidade em casos de fiscalização, auditorias e procedimentos de medidas corretivas solicitadas pelo Conselho Regulador.

6.3. Na Unidade Agroindustrial Rural de Extração (Casa do Mel)

6.3.1. Unidade Agroindustrial Rural de Extração sem selo de inspeção: Os produtos serão encaminhados a Unidade de beneficiamento de mel mediante o preenchimento de carta de garantia (Anexo 1) que atesta a conformidade no processamento e origem do produto, estando apto a ser recebido como matéria prima na unidade de destino. O transporte do produto deverá ser acompanhado com o respectivo documento fiscal emitido pelo produtor e seguir as orientações contidas no item 4.2.10 deste caderno.

6.3.2. Unidade Agroindustrial Rural de Extração com certificação de Inspeção Sanitária: Homologado pelo Conselho Regulador, deverá garantir o controle e rastreabilidade do mel envasado, bem como, os requisitos previstos pela respectiva Certificação de Inspeção que adotar.

6.4. Unidade de Beneficiamento de mel (Entreposto de Mel)

Homologado previamente pelo Conselho Regulador, deverá garantir o controle e rastreabilidade do mel recebido, bem como, os requisitos previstos pela respectiva Certificação de Inspeção que adotar.

7. DOS DIREITOS E DEVERES

Os produtores que pertencem ao território delimitado da IG, que cumpram as normas do Caderno de Especificações Técnicas e que tenham interesse em utilizar o selo da IG Mel do Vale do Paraíba tem direitos e deveres a cumprir estipulados pelo Conselho Regulador.

São direitos

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência Mel do Vale do Paraíba,
- b. Usufruir dos benefícios resultantes desta atividade regulamentada.

São deveres

- a. Zelar pela imagem da IG Mel do Vale do Paraíba,
- b. Cumprir com as informações contidas neste Regulamento,
- c. Adotar medidas corretivas necessárias ao controle da IG, sempre que solicitadas pelo Conselho Regulador.

8. PROIBIÇÕES E EVENTUAIS SANÇÕES APLICÁVEIS AO USO INDEVIDO DA IG

São condutas caracterizadoras de infrações:

- a. Descumprir as normas estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas,
- b. Usar indevidamente o selo da IG Mel do Vale do Paraíba,
- c. Colocar no mercado produto diverso do mel do Vale do Paraíba, utilizando-se do selo de controle,
- d. Deixar de comunicar ao Conselho Regulador sobre conduta desleal praticada por usuários do selo.

As sanções pelo descumprimento das regras estabelecidas neste Regulamento serão passíveis de advertência, multa e suspensão do uso da IG Mel do Vale do Paraíba.

No caso de Advertência, esta será por escrito e, a partir da terceira, a penalidade será de multa convertida em doações de cestas básicas a entidades assistenciais dos municípios abrangidos pelo território da IG. As entidades serão indicadas pelo Conselho Regulador.

A partir da quarta advertência, ocorrerá suspensão temporária do uso do nome e do selo geográfico da Indicação de Procedência mel do Vale do Paraíba enquanto as infrações perdurarem. Uma vez que o produtor se encontre em situação regularizada, conforme parecer do Conselho Regulador, retoma-se o direito ao uso do nome e selo geográfico por parte do produtor.

O Conselho Regulador estabelecerá em Assembleia, a qualquer tempo, as regras e procedimentos que serão adotados.

9. CONSELHO REGULADOR E OBRIGAÇÕES

9.1. O Conselho Regulador

- a. Será composto por no mínimo 03 (três) membros titulares e 03 (três) suplentes, preferencialmente integrantes respectivamente de Associações ou Cooperativas Apícolas pertencentes à área de abrangência da IG MEL, a composição máxima permitida estará limitada ao número existente de Associações ou Cooperativas Apícolas pertencentes à área de abrangência;
- b. Poderá ser incluído em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste caderno.
- c. Para a composição mínima estipulada no primeiro item “a”, a Associação Nutrir, na falta de indicações, poderá indicar todos os membros dentro de seu quadro de associados ativos.
- d. O mandato dos membros será de 02 (dois) anos, podendo haver apenas uma recondução.

9.2. Cabe ao Conselho Regulador

- a. Orientar e controlar o processo de produção do Mel do Vale do Paraíba, nos termos definidos no Caderno de Especificações Técnicas,
- b. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais dos produtores, bem como, adotar medidas necessárias para o controle da produção, visando o atendimento ao disposto neste caderno de Especificações Técnicas,
- c. Deverá manter os produtores atualizados em relação às normas/regulamentos vigentes,
- d. Propor melhorias para o Caderno de Especificações Técnicas.

ANEXOS

1. DECLARAÇÃO JURADA

Carta de garantia do produto

Eu, _____, CPF _____,

declaro para os devidos fins, que o produto apícola abaixo descrito, entregue a Unidade de Beneficiamento de Mel () ou na Unidade Agroindustrial Rural de Extração () com SIM/SISP/SISBI/SIF nº _____, na data de ____/____/_____, foi processado conforme procedimentos do Caderno de Especificações Técnicas para a Indicação Geográfica Mel do Vale do Paraíba, de acordo ao descrito nos itens 4.1 e 4.2.

Produto apícola - Mel

Data da coleta	Nº baldes / tambores	Peso estimado (kg)	Identificação do Lote

Declaro que essas afirmações são verdadeiras e estou ciente da minha responsabilidade perante as normas do Caderno de Especificações Técnicas.

Autorizo em caso de auditoria, fornecer registros de controle e visita ao apiário, sempre quando solicitado pelo Conselho Regulador da IG ou local de envase com o selo desta IG.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

_____, ____ de _____ de _____

Local e data

Assinatura do Apicultor

2. Caderno de Campo

No caderno de campo deve-se registrar toda a informação relevante relativa à produção de mel. Estas informações devem permitir a rastreabilidade dos produtos obtidos. O Caderno de Campo deverá atender os requisitos estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, bem como a Legislação vigente, a qualquer tempo.

Nome do Apicultor: _____

Cidade: _____

Tabela 1. Relatório de Produção por Apiário (entrada de mel bruto na casa do mel). O número do lote deve ser preenchido após ser fechada a carga para o entreposto.

Identificação do Apiário	Quantidade de caixas	Data da Colheita	Peso (Kg)	Número do Lote

Tabela 2. Fluxo de Produção do Mel (saída do mel para o Entreposto ou casa do Mel certificada)

Data	Quantidade (Kg)	Número do Lote	Destino (Entreposto ou Casa do Mel certificada)

Tabela 3. Registro de Limpeza - Unidade Agroindustrial Rural de Extração do Mel

Data	Instalação	Equipamentos	Água e sabão neutro	Outros (descrever)	Responsável

Deverá atender os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas (itens 4.1 e 4.2).

3. Planilha de manejo

O controle mínimo de manejo deverá conter as seguintes informações:

1. Data que a caixa foi inspecionada,
2. Identificação da caixa,
3. Informações da rainha,
4. Informações do Número de Quadros de crias

Como sugestão, o produtor poderá utilizar a Tabela abaixo para este controle de Manejo (ficará a critério do produtor)

Tabela 4. Planilha de manejo

Identificação do Apiário:									
Data	Caixa	Rainha	QCA	QCF	QAL	QCERA	Total de Quadros	Enxame	Observação

QCA = Quadro de cria aberto/QCF=Quadro de cria fechado/QAL=Quadro de alimento/Qcera=Quadro de cera