



Portaria SAR nº 37/2020, de 04/11/2020.

O Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741, de 2019,

Considerando a Lei nº 16.171, de 2013, que dispõe sobre a criação, comércio e transporte de abelhas sem ferrão (*Meliponinae*) no Estado de Santa Catarina;

Considerando o Decreto nº 178, de 22 de maio de 2015, que regulamenta a criação, comércio e transporte de abelhas sem ferrão (*Meliponinae*) no Estado de Santa Catarina;

Considerando a necessidade de regulamentação técnica para beneficiamento e controle de qualidade da produção do mel de abelhas sem ferrão, haja vista a diferença de composição físico-química quando comparado com o mel de abelhas *Apis mellifera*;

Considerando o potencial da criação racional de abelhas sem ferrão objetivando a geração de emprego e renda, desenvolvimento da economia local e regional, e valorização da biodiversidade em Santa Catarina;

Considerando a importância do papel das abelhas sem ferrão na polinização, favorecendo a preservação do ecossistema e contribuindo para a sustentabilidade na agricultura;

Considerando a Portaria SAR nº 23/2018, de 30/08/2018, que delega à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) a elaboração de Normas Internas Regulamentadoras (NIRs), visando regulamentar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade dos produtos de origem animal no Estado de Santa Catarina;

Considerando o resultado da consulta pública instituída por meio da Nota Técnica nº 47, de 09 de março de 2020, do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL

Fl. 2 da Portaria n^o 37/2020, de 04/11/2020.

Animal (DEINP) da CIDASC;

RESOLVE:

Art. 1^o. Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Mel de Abelhas Sem Ferrão no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único da presente Portaria.

Art. 2^o. Os estabelecimentos terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para se adequarem à Norma Interna Regulamentadora do Mel de Abelhas Sem Ferrão, a contar de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Art. 3^o. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 4 de novembro de 2020.

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado



ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO

Art. 1º. A presente Norma Interna Regulamentadora tem como objetivo estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Mel de Abelhas Sem Ferrão produzido no estado de Santa Catarina, destinado ao consumo humano, reconhecendo-se o hábito regional e tradicional do produto.

Art. 2º. O Mel de Abelhas Sem Ferrão é um produto natural elaborado pelas abelhas *Meliponinae* a partir do néctar das flores, de secreções de partes vivas das plantas ou de excreções em forma de líquidos açucarados de homópteros que as abelhas recolhem.

Art. 3º. O Mel de Abelhas Sem Ferrão terá as seguintes classificações

I - de acordo com a sua origem:

a) Mel floral: é o mel obtido dos néctares das flores:

1. Mel unifloral ou monofloral: produto predominantemente originário de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e que possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.

2. Mel multifloral ou polifloral: produto obtido a partir de diferentes origens florais.

b) Melato: produto obtido a partir da secreção de insetos sugadores de seiva ou de outras partes vivas das plantas.

II - pela sua apresentação:

a) Mel: mel em estado líquido;



b) Mel cristalizado: é o mel que sofreu um processo natural de solidificação, encontrando-se em estado sólido ou parcialmente sólido, pela formação de cristais, a partir da cristalização das moléculas de açúcares;

c) Mel cremoso: é o mel que possui uma estrutura cristalina e fina que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira essa estrutura e que o torne fácil de untar.

III - pelo seu processamento:

a) Mel in natura: mel extraído dos potes e mantido sob refrigeração logo após a sua coleta até o momento do consumo, não submetido a qualquer outro processamento.

b) Mel desidratado: mel que após a extração é submetido ao processo de desidratação, no qual ocorre redução do teor de umidade e da atividade de água, visando o aumento do prazo de validade em temperatura ambiente.

c) Mel pasteurizado: mel que após a extração passa por processo térmico de pasteurização para redução e/ou inibição do desenvolvimento microbiológico e/ou da atividade enzimática no produto, sendo posteriormente mantido à temperatura ambiente ou sob refrigeração.

1. O procedimento de pasteurização do mel de abelhas sem ferrão deverá respeitar o binômio tempo/temperatura com o objetivo de evitar que o teor de 5-hidroximetilfurfural ultrapasse o limite máximo permitido, e como orientação, poderá seguir a tabela abaixo:

Temperatura (°C)	Tempo
52,0	470 min
54,5	170 min
57,0	60 min
59,5	22 min
65,5	7,5 min



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL

65,5	2,8 min
68,0	1,0 min
71,1	24 seg

2. Cumprida a relação adotada, a temperatura mantida nos níveis de aquecimento pelo tempo estritamente suficiente, deverá ser rapidamente rebaixada ao limite máximo de 25°C (vinte e cinco graus Celsius).

d) Mel maturado: mel que após a extração passa pelo processo de maturação em temperatura ambiente, caracterizado por sua fermentação natural, a partir do desenvolvimento das leveduras osmofílicas naturalmente presentes.

Art. 4º. O Mel de Abelhas Sem Ferrão é composto por uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose, contendo uma mistura complexa de outros carboidratos, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, flavonoides, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen, e quando comparado com o mel de *Apis mellífera*, apresenta maior teor de água.

Parágrafo único. O Mel de Abelhas Sem Ferrão não pode sofrer a adição de açúcares, mel de *Apis mellífera* e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original.

Art. 5º. O produto terá a seguinte designação ou denominação de venda: **Mel de Abelhas Sem Ferrão** ou **Melato de Abelhas Sem Ferrão**, seguido pelo nome popular da(s) espécie(s) de abelha(s) sem ferrão e do tipo de processamento (*in natura*/desidratado/pasteurizado/maturado).

Parágrafo único. É permitido especificar a predominância floral no rótulo, desde que comprovada mediante análise melissopalínológica, podendo ser indicada por meioda expressão “Florada predominante...”.



Art. 6º. O Mel de Abelhas Sem Ferrão deverá possuir os seguintes requisitos:

I - características sensoriais:

a) Cor: variável de quase incolor a pardo-escura, de acordo com a sua origem floral definida nesta norma;

b) Sabor e aroma: deve possuir sabor e aroma característicos de acordo com a sua origem floral definida nesta norma e a subfamília *Meliponinae*;

c) Consistência: variável de acordo com o estado físico em que o mel se apresenta, conforme definido nesta norma;

II - características físico-químicas:

a) Maturidade:

1. Açúcares redutores (açúcar invertido): mínimo 45 g/100 g

2. Sacarose aparente: máximo 6 g/100 g

3. Umidade:

3.1. Mel desidratado: máximo 20 g/100 g

3.2. Mel *in natura*, pasteurizado ou maturado: máximo 40 g/100 g

b) Pureza:

1. Sólidos insolúveis em água: máximo 0,1 g/100 g

2. Minerais (cinzas): máximo 0,6 g/100 g

3. Pólen: presença de grãos de pólen

c) Deterioração:

1. pH: 2,8 a 4,8

2. Acidez livre: 100 mEq/kg

3. Atividade de água: 0,52 a 0,80



4. 5-Hidroximetilfurfural: máximo 40 mg/kg

5. O mel não deve ter indícios de fermentação.

III - características essenciais de qualidade: não será permitida a utilização de qualquer tipo de aditivos em mel de abelhas sem ferrão.

Art. 7º. O produto deve ser livre de contaminantes orgânicos e inorgânicos em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação vigente.

Parágrafo único. O produto deverá estar de acordo com os critérios microbiológicos apresentados abaixo:

I - Coliformes a 45 C (NMP/g ou mL): 10^2

II - Bolores e leveduras (UFC/g ou mL): 10^4

III - *Salmonella* em 25 g: Ausência

Art. 8º. As práticas de higiene para o beneficiamento do Mel de Abelhas Sem Ferrão devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Parágrafo único. O Mel de Abelhas Sem Ferrão não pode possuir substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como insetos e suas partes, larvas, grãos de areia e outros, de acordo com legislação vigente para matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

Art. 9º. Com relação aos pesos e medidas do Mel de Abelhas Sem Ferrão devem ser observadas as normativas pertinentes, considerando a medida de massa expressa em quilogramas ou unidades derivadas.

Art. 10. Com relação à rotulagem do Mel de Abelhas Sem Ferrão se aplica a normativa pertinente para alimentos



embalados.

§ 1º. O produto será denominado **Mel de Abelhas Sem Ferrão** ou **Melato de Abelhas Sem Ferrão**, seguido pelo nome popular da(s) espécie(s) de abelha(s) sem ferrão e do tipo de processamento (*in natura*/desidratado/pasteurizado/maturado);

§ 2º. Na rotulagem pode-se especificar a predominância floral.

Art. 11. O Mel de Abelhas Sem Ferrão, a granel ou fracionado, deve estar obrigatoriamente rotulado, acondicionado em embalagem própria para alimento, de modo a preservar suas características e evitar contaminação.

Art. 12. O Mel de Abelhas Sem Ferrão deve ser armazenado em local e sob condições que preservem suas características, evitando contaminações, de acordo com os seguintes critérios de conservação:

I - O mel *in natura* definido nesta norma deve ser mantido em temperaturas de refrigeração de 4 a 8 °C, durante armazenamento e comercialização;

II - O mel pasteurizado definido nesta norma pode ser mantido em temperaturas de refrigeração de 4 a 8°C ou em temperatura ambiente;

III - O mel desidratado e/ou o mel maturado, assim definidos na presente norma, podem ser mantidos e comercializados em temperatura ambiente, desde que as características físico-químicas sejam preservadas.

Art. 13. Aplicam-se ao Mel de Abelhas Sem Ferrão os métodos de análises estabelecidos em normativas editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 14. Com relação aos métodos de amostragem do Mel de Abelhas Sem Ferrão se aplicam aqueles estabelecidos em legislação pertinente.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL



Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4402

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br

