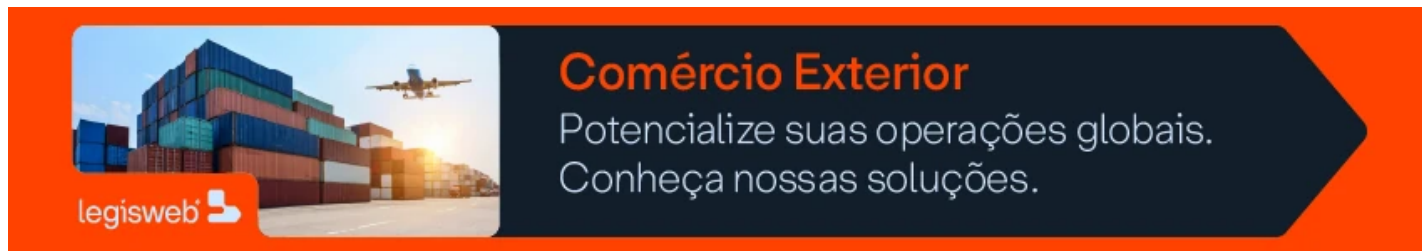


**PORTARIA MAPA/SDA Nº 1439 DE 06/11/2025**

Publicado no DOU em 7 nov 2025

Altera a Portaria SDA/MAPA Nº 795/2023, 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)"