REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA

REQUISITOS GERAIS E ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AO MEL E OUTROS PRODUTOS APÍCOLAS

19 de Novembro
CASA DO CAMPINO – SANTARÉM

dgav
Direção Geral de Alimentação e Veterinária

Pontos a Abordar

01 Registo / Aprovação

02 Lote

03 Rastreabilidade vs Segurança Alimentar

04 Menções de rotulagem

05 Rastreabilidade vs Rotulagem

06

EXPLORAÇÃO APÍCOLA

Extração / Embalamento dos produtos da própria exploração (Unidade Produção Primária)

Quantidades ilimitadas

Quantidades ilimitadas

Estabelecimento

Cumpre com Anexo II

Regulamento (CE) Nº. 852/2004

- **650 Kg/Ano:**
  - Consumidor final – **Distrito**
  - Feiras, mercados e exposições

Quantidades ilimitadas

Retalho local e Consumidor final

Mercado Mundial

Lote

- É o código de referência que permite identificar um conjunto de produtos, produzidos ou embalados em condições praticamente idênticas, o que facilitará o controlo pós-embalamento. (Decreto-Lei nº 560/99, 18/12)

- **Lote — género alimentício (mel)**
  - **produzido,**
  - **transportado,**
  - **extraído,**
  - **armazenado,**
  - **embalado…**

em condições idênticas

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

- **Género alimentício pré-embalado -** uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, cujo conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada *(Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho).*

- **Embalagem coletiva / bidão** - vasilha de grande capacidade, de formato cilíndrico, própria para armazenar e/ou transportar o mel, com destino ao seu reembalamento em unidades de venda (frasco) ao consumidor final.

- **O operador** do sector alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve ser o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou, se esse operador não estiver estabelecido na União, o importador para o mercado da União.

- **Deve assegurar a presença e a exatidão da informação** de acordo com a legislação em matéria de informação sobre os géneros alimentícios aplicável e com os requisitos das disposições nacionais relevantes.

Unidades de Produção Primária UPP

Estabelecimentos

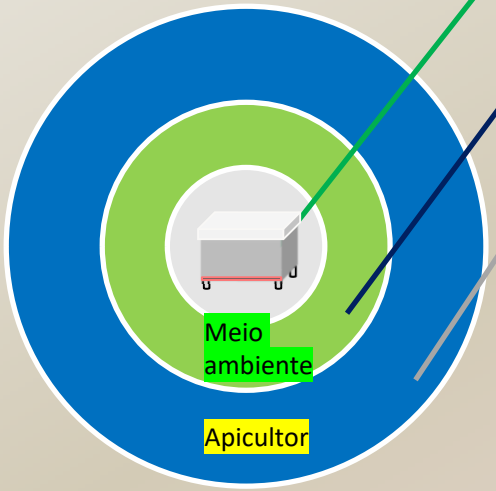
Consumidores

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

Rastreabilidade do mel (capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto do mel, ao longo de todas as fases desde a produção ao consumidor final).

Capacidade de retirada de mercado (artigos 18º e 19 do Regº (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro)

Influência na qualidade e na segurança alimentar do mel



O enxame produz mel seguro e de alta qualidade

O meio envolvente, condiciona e pode alterar a segurança alimentar e a qualidade do mel produzido

A segurança alimentar e a qualidade do mel também podem ser alteradas por más práticas aplicadas no maneio das colónias, na recolha e transporte das alças, na extração, no armazenamento, no embalamento,…

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

Mel — *"substância açucarada natural produzida pelas abelhas da espécie Apis mellifera a partir do néctar de plantas ou das secreções provenientes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas das plantas, que as abelhas recolhem, transformam por combinação com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia."*

- **Não pode ter sido adicionado ao mel** nenhum ingrediente alimentar, incluindo aditivos alimentares, nem outras adições para além do mel.
- O **mel deve estar isento**, na medida do possível, de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição.

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

- Não deve apresentar **sabores ou cheiros estranhos**, nem ter **começado a fermentar**, nem apresentar uma acidez modificada artificialmente, **nem ter sido aquecido de modo que as enzimas e outros constituintes naturais sejam destruídos ou consideravelmente inativados.**

- Não **pode ser retirado ao mel nenhum pólen nem nenhum dos seus constituintes próprios**, exceto quando tal for inevitável no processo de eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas.

- **Antes da colocação no mercado** deverá ser feita uma **análise físico-química, incluindo pesquisa de contaminantes/resíduos (ex: Chumbo) a cada lote de mel – HACCP – Seguro para o consumidor**

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

- Poder "**consultar**" todos os **registos** dos diferentes **fatores** que podem ter influenciado a "**qualidade**" do mel extraído de determinado apiário:
- Na produção (colmeia),
- Na recolha e no transporte das alças,
- Na extração/processamento;
- No armazenamento,
- No embalamento,…
    - **lote/registos**
- **A quem foi distribuído/fornecido**… (registos de saída)

RASTREABILIDADE VS SEGURANÇA ALIMENTAR

Regulamento (CE) Nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro,

Não podem ser colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.

a) prejudiciais para a saúde;

b) impróprios para consumo humano.

c) Na determinação que o género alimentício não é seguro, **deve-se ter em conta**:

   a) **as condições normais de utilização** do género alimentício pelo consumidor e em todas as fases da produção, transformação e distribuição;

   b) **as informações fornecidas ao consumidor**, incluindo as constantes do rótulo, ou outras informações geralmente à disposição do consumidor destinadas a evitar efeitos prejudiciais para a saúde decorrentes de um género alimentício específico ou de uma categoria específica de géneros alimentícios.

Menções obrigatórias

- As menções obrigatórias incluem:
  - a denominação de venda (legal);
  - o nome ou a firma e o endereço do operador do setor alimentar ou do importador;
  - a quantidade líquida;
  - a data de durabilidade mínima;
  - Lote;
  - o país de origem ou o local de proveniência;
  - **Número de registo / marca de identificação**.
- As menções obrigatórias relativas à **denominação de venda** e à **quantidade líquida** devem figurar no **mesmo campo visual**.

Número de registo / Marca de identificação

Número de Registo

Proveniente de uma UPP

Nº 111111

Marca de Identificação

Proveniente de Estabelecimento

PT
C 2500
CE

Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador ou de um vendedor estabelecido na União Europeia. **País de origem do mel**.

Símbolo Ponto Verde, tem de constar nas embalagens não reutilizáveis, situação mais frequente na comercialização do mel. A sua utilização é autorizada por contrato celebrado com: *Sociedade Ponto Verde, Edifício Infante D. Henrique , Rua João Chagas, 53-1.º Dt.º , 1495-764 – Cruz Quebrada - Dafundo*

Número de Registo

Lote

Marca de identificação

Data de durabilidade mínima

Denominação

Quantidade Líquida

Código de Barras, facilita a gestão de stocks e sua comercialização, sendo cada vez mais solicitado pelos espaços comerciais. É atribuído mediante contrato com a *CODIPOR: R. Prof. Fernando de Fonseca, 16 - Escritório II , 1600-618 LISBOA - Tel. 217520740*

Outras informações

IMPORTANTE!

As indicações obrigatórias da rotulagem devem ser inscritas em caracteres indeléveis, visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos corretos, claros e precisos.

O CONTRA RÓTULO

É facultativo, no entanto pode ser um importante complemento do rótulo com informação sobre a cristalização do mel, sobre a sua proveniência geográfica, e até mesmo sobre as suas diversas aplicações ou características organoléticas.

Poderá também ser aplicada uma **cinta que ligue a tampa** à embalagem, de modo a torná-la inviolável e que poderá, inclusivamente, conter algumas menções.

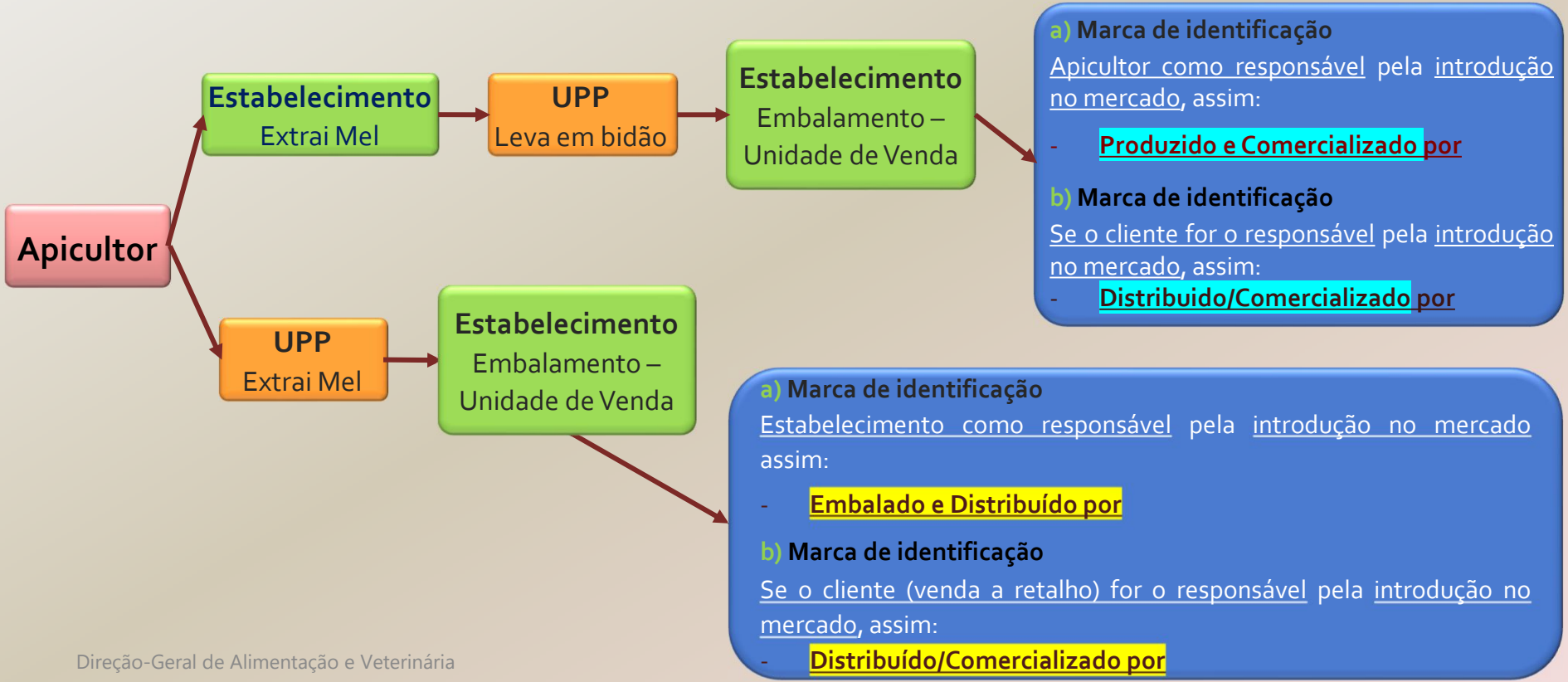
NÃO PODE USAR EXPRESSÕES COMO:

-"Mel Puro"/"Mel de Abelhas"/"Mel Caseiro"/"Mel Natural"

Mel com denominação de qualquer zona geográfica apenas pode ser utilizado nos méis abrangidos por DOP. A referência geográfica pode constar no rótulo, mas não na Denominação.

JB1

Rastreabilidade *vs* Rotulagem



Diapositivo 17

JB1 Jorge Branco; 19/11/2022

Declaração Nutricional

- O **mel** e o **pólen** são géneros alimentícios **isentos** do requisito de declaração nutricional obrigatória, tendo em conta o Anexo V do Regulamento (UE) Nº 1169/2011, por se tratar de "**Produtos não transformados** compostos por um único ingrediente". **Isenção que se mantem atualmente.**

- **Mel com frutos secos** ou com **adição de própolis**, a situação altera-se e a declaração nutricional **passa** a ter **carácter obrigatório**, uma vez que já **não estamos perante** produtos compostos por **um único ingrediente**.

- Quanto às **alergias** ou **intolerâncias**, é de salientar que nem o **mel** nem o **pólen** se encontram referidos no **anexo II** - **Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias** e assim não carecem do destaque previsto no artº 21º.

Bibliografia - Legislação

- Diretiva 2014/63/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de maio de 2014 que altera a Diretiva 2001/110/CE relativa ao mel.
- Decreto-Lei nº 214/2003, de 18 de Setembro, **estabelece as definições, classificação e características do mel, bem como as regras para o seu acondicionamento e rotulagem.**
- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho **relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios**.
- Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro, **estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios**.
- Decreto-Lei n.º 1/2007 de 2 de Janeiro, **estabelece as condições de funcionamento dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano**.
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 que **estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal**.
- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 **relativo à higiene dos géneros alimentícios**.
- Regulamento (CE) Nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, **rastreabilidade e retirada do mercado.**
- Portaria nº 74/2014, de 20 de março – "**Pequenas quantidades**"

REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA

Obrigad@

Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Centro
Telef.. 271 208 335-- FAX. 271 208 339
dsavrc@dgav.pt

dgav
Direção Geral de Alimentação e Veterinária