

O processo de normalização do Mel: o trabalho da Comissão ISO



Paulo A. Russo Almeida

Laboratório Apícola da UTAD

Departamento de Zootecnia

Universidade de Trás-os-Montes e
Alto Douro

prusso@utad.pt



Federação Nacional
dos Apicultores
de Portugal



● ISO/TC 34/SC 19 “Bee products”

- IPQ/CT 210 “Produtos Apícolas”
 - IPQ, **FNAP**, FENAPICOLA, **IPB**, IPCB, **UC**, UTAD, ASAE, DGAV, GPP, INIAV, BeeVital, Apisland
- ISO/TC 34/SC 19/WG1 “Mel”
 - Joël Schiro – “Miel de France”
 - 113 membros
 - Indústria e comércio
 - Governo
 - Academia/Investigação
 - Trabalhadores
 - Portugal
 - Miguel Vilas Boas, João Casaca e Paulo Russo Almeida

Harmonização internacional de códigos de fases

Fase	Subfase						
				90 Decisão			
	00 Registo	20 Início da ação principal	60 Conclusão da ação principal	92 Repetir a fase prévia	93 Repetir a fase em curso	98 Abandono	99 Prossegue
00 Fase preliminar	00.00 Recepção de proposta de novo projeto	00.20 Proposta para novo projeto em análise	00.60 Encerramento da análise			00.98 Proposta de novo projeto abandonada	00.99 Aprovação da proposta de votação para novo projeto
10 Fase de proposta	10.00 Registo de proposta para novo projeto	10.20 Início da votação do novo projeto	10.60 Fecho da votação	10.92 Devolução da proposta ao remetente para definição adicional		10.98 Rejeição do novo projeto	10.99 Aprovação para novo projeto
20 Fase de preparação	20.00 Registo do novo projeto no programa de trabalho TC/SC	20.20 Início do estudo preliminar de trabalho (WD)	20.60 Encerramento do período de comentários			20.98 Rejeição do projeto	20.99 Aprovação do WD para registo como CD
30 Fase do comité	30.00 Registo do Projeto do Comité (CD)	30.20 Início do estudo/votação do CD	30.60 Encerramento do período de votação/comentários	30.92 Encaminhamento do CD de volta ao Grupo de Trabalho		30.98 Rejeição do projeto	30.99 Aprovação do CD para registo como DIS
40 Fase de inquérito	40.00 Registo do DIS	40.20 Votação DIS iniciada:12 semanas	40.60 Fecho da votação	40.92 Divulgação do relatório completo : DIS encaminhado de volta ao TC ou SC	40.93 Circulação do relatório completo: decisão para nova votação do DIS	40.98 Rejeição do projeto	40.99 O relatório completo circulou: DIS aprovado para registo como FDIS
50 Fase de aprovação	50.00 Receção do texto final FDIS registo para aprovação formal	50.20 Envio da "Proof" ao secretariado ou início da votação do FDIS :8 semanas	50.60 Encerramento da votação. "Proof" devolvido pela secretaria	50.92 Remeter FDIS ou" Proof" para o TC ou SC		50.98 Rejeição do projeto	50.99 Aprovação do FDIS ou prova para publicação
60 Fase de publicação	60.00 Norma Internacional em publicação		60.60 Publicação da Norma Internacional				
90 Fase de revisão		90.20 Norma Internacional sob revisão periódica	90.60 Fecho da revisão	90.92 Norma Internacional a ser revista	70.93 Confirmação da Norma Internacional		90.99 Retirada da Norma Internacional proposta pelo TC/SC
95 Fase de retirada		95.20 Início da votação de retirada	95.60 Fecho da votação	95.92 Decisão de não retirar a Norma Internacional			95.99 Retirada da Norma Internacional

◆ Objetivo do “WG1”

- ◆ Desenvolver uma Norma que complete /
complemente a Norma Codex do mel
 - ◆ Possibilidade de adição de alguns novos parâmetros.

- ◆ **Norma ISO 24607 (“Especificações do Mel”)**

◆ ISO CD 24607: 2023 (E) (Especificações do mel)

- ◆ 1 Âmbito
 - ◆ Aberta a outras espécies de abelhas
- ◆ 2 Referências normativas
- ◆ 3 Termos e definições
- ◆ ...
- ◆ 3.4 Mel para consumo humano direto
- ◆ 3.5 Mel para consumo humano indireto
 - ◆ (mel para uso Industrial)
- ◆ ...
- ◆ 3.8 Mel filtrado (Remove uma parte dos pólenes com dimensão inferior a 100 µm)
- ◆ 3.9 Mel que foi ultrafiltrado - produto derivado do mel
- ◆ 3.10 Mel cru (virgem) ?
- ◆ 3.11 Mel coado

ISO CD 24607: 2023 (E) (Especificações do mel)

- 4 Requisitos
- 4.1 Descrição
- 4.2 Boas práticas na apicultura
 - 4.2.1. Cresta do mel
 - 4.2.2. Alimentação artificial
- 4.3 Composição essencial e fatores de qualidade
- 4.4 Tratamento pós colheita do mel
 - (não desumificação)
- 4.5 Requisitos de composição química
 - Diferenciação do mel virgem – valores mais restritos ?
- 4.6 Requisitos de higiene

Boas práticas

- ◆ >80% de mel operculado
- ◆ <18% de humidade
- ◆ **Explicita** que os favos a extrair **não** podem ter criação.

- ◆ **Não** será permitido tratamentos químicos ou bioquímicos que influenciem a cristalização, a cor, o sabor, o aroma ou a composição do mel.

- ◆ **Não** será permitido processamento (ex: troca iónica usando resinas)
 - ◆ removam contaminantes, resíduos
 - ◆ produtos de degradação derivados do calor
 - ◆ alterem a composição do mel ou adicionem aditivos, substitutos ou constituintes suplementados do mel.

Composição essencial e fatores de qualidade

- ◆ **Dizem respeito a que momento?**
- ◆ Limite do HMF para regiões mediterrânicas equivalente à de regiões tropicais (< 80 mg/kg)
- ◆ Perfil de açúcares (turanose) e detecção de açúcares “estranhos”
- ◆ Teor em prolina ≥ 180 mg.kg
- ◆ Invertase 64 U/kg
- ◆ A proveniência geográfica deve ser verificada pela análise polínica, fisicoquímica
- ◆ A proveniência floral deve ser verificada pela análise polínica, fisicoquímica e sensorial
- ◆ Um subgrupo está a normalizar as metodologias de análise polínica para o efeito.

◆ ISO CD 24607: 2023 (E) (Especificações do mel)

- ◆ 5 Embalagem, marcação, rotulagem armazenamento e requisitos de transporte
 - ◆ 5.1 Embalagem
 - ◆ 5.2 Marcação
 - ◆ 5.2.1 O nome do alimento
 - ◆ Listagem de informações de rotulagem obrigatória para mel
 - ◆ 5.2.2 Requisitos de Rotulagem
 - ◆ 5.3 Transporte e Armazenamento
 - ◆ 5.4 Rastreabilidade
- ◆ 6 Amostragem
- ◆ Bibliografia

Requisitos de Rotulagem

- No caso das misturas
 - Lista ordenada de todos países (da maior % para a menor).
 - Código QR para valores de percentagens
 - Forte oposição do representante dos embaladores

Agradecimentos

-  Projecto **NormBee** financiado pelo Programa Apícola Nacional 2020-2022

