

PROTOCOLO NACIONAL DE QUALIDADE DE MEL.-----

Algumas considerações.-----

O objetivo deste documento é oferecer aos produtores apícolas da República Argentina uma ferramenta adicional para a obtenção de produtos apícolas de qualidade diferenciada. Poderá constituir a base para a preparação de outros documentos semelhantes, ainda mais especializados.

Para a aplicação deste protocolo, é necessário utilizar conjuntamente outros documentos complementares que estão disponíveis em www.alimentosargentinos.gov.ar e www.senasa.gov.ar:

- Guia de Boas Práticas Apícolas e de Manufatura para Mel – SAGPyA, Ano 2003.
- Manual de procedimientos “Doenças das abelhas”, SENASA, Ano 2004.
- Recomendaciones para o Controle de Varroa - CONASA, Ano 2001.
- Boletins da SAGPyA Boas Práticas de Manufatura (BPM) e Procedimientos Operativos Estandardizados de Saneamento (POEs).
- Circular de Faixas SENASA.
- Recomendaciones sobre a contaminação do mel com alimentos artificiais (Eng. Norberto García Girou – SAGPyA, Ano 2003).

Os protocolos são documentos dinâmicos, razão pela qual este protocolo de qualidade de mel poderá ser revisado anualmente baseado nas necessidades do setor apícola em geral, ou dos grupos de produtores que o adotem.

No caso de situações extraordinárias, o Conselho Nacional de Apicultura [*Según su denominación en castellano: Consejo Nacional de Apicultura,*] avaliará as modificações necessárias.

Seguem a continuação algumas definições que são importantes para ter em conta no momento da implementação deste documento:

FORMULÁRIO DE CONDIÇÕES: Documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que proporciona – para usos comuns e repetidos – regras, diretivas ou características para as atividades ou seus resultados. Está dirigido para obter um nível ótimo de ordem em um determinado contexto. É um documento de aplicação voluntária.

BOAS PRÁTICAS APÍCOLAS: É o conjunto de medidas necessárias para obter alimentos (mel e outros produtos da colméia) sadios e inócuos, respeitando o meio ambiente, a saúde dos trabalhadores e os consumidores.

RASTREABILIDADE: Sistema capaz de identificar a origem e o destino de um produto. É a capacidade para seguir o deslocamento de um alimento através das etapas especificadas de produção, elaboração e distribuição. A rastreabilidade baseia-se em um conjunto de documentos que são os registros definidos no sistema de trabalho da empresa.

1 – Especificações técnicas para o produto.

1.1.- O produto.

O produto a auditar será somente o mel nas embalagens aptas a nível bromatológico, que estará produzido, colhido, processado, embalado, transportado e conservado sob as boas práticas apícolas e de manufatura, de acordo com o estabelecido neste protocolo. O mel deverá cumprir com as exigências do Código Alimentar Argentino [*Según su denominación en castellano, Código Alimentario Argentino*].

1.2. – Conformidade com os aspectos regulamentares.

Os produtos, produtores, processadores e os estabelecimentos de produção, extração, provisionamento, fracionamento e/ou armazenamento de mel deverão estar conforme segundo a regulamentação em vigor. Fica implícito o cumprimento destas regulamentações.

As especificações técnicas têm como objetivo descrever todo o processo de produção, colheita, extração, processo de embalagem, transporte e armazenamento de mel, as características técnicas devem ser respeitadas para que os produtos finais possam cumprir com este protocolo. As especificações têm relação com as características intrínsecas ou próprias do produto nas diferentes etapas da produção. Se o produto não cumpre com uma ou várias especificações, seguramente terá não conformidades e/ou rejeições.

2 – Especificações técnicas para a produção.

2.1.- Produção apícola.

A atividade deverá ser feita nas zonas rurais da República Argentina. O estabelecimento apícola terá que respeitar a legislação em vigor no âmbito nacional, as leis apícolas provinciais, tendo em conta o estabelecido no âmbito do sítio no nível municipal.

Se houvessem parques industriais nos arredores, os apiários deverão estar localizados a uma distancia maior de 1,5 quilômetros dado que há risco de contaminação ambiental devido aos efluentes e emissões gasosas que possam gerar-se.

Deverá ter-se especial cuidado na instalação de apiários pertos dos estabelecimentos de produção suína (chiqueiros ao céu aberto) e animais de granja devido ao risco de contaminação com os resíduos destas produções.

2.1.1. Boas Práticas de Manejo.

Dever-se-á ter registros daqueles ou dos dados e práticas de manejo que sejam feitas dentro de cada apiário (revisões sanitárias, tratamentos com medicamentos, deslocamento de colméias, multiplicação de material vivo, agregado de melgueiras, etc).

Recomenda-se trabalhar com material de madeira (caixas de câmaras de cria, melgueiras e quadros) de tamanho standardizado. Poderá utilizar-se como referência a Norma IRAM 114001.

O resto dos materiais a utilizar-se nos apiários, nas colméias e/ou nos núcleos deverá estar feito de madeira ou de qualquer outro elemento inerte e neutro que não contamine e/ou afete a qualidade do mel. Frente à eventualidade de utilizar outro tipo de material, previamente deverá fazer a consulta correspondente aos organismos técnicos oficiais.

O material de combustão dos fumegadores deve ser do tipo vegetal, tentando que a utilização de fumaça nas colônias seja a menor possível.

Não deverão aplicar-se resíduos de madeiras tratadas (maravalha e aserrin) nem produtos combustíveis derivados dos hidrocarbonetos (incluso ao momento de acender o fumegador), papelão, excremento, folha de jornal, etc.

Não deverão apoiar os fumegadores nas molduras das melgueiras para evitar o derramamento de líquidos na combustão. Periodicamente deverá limpar-se o fumegador.

Para o desabelho recomenda-se a utilização de métodos físicos (sopraadores ou forçadores de ar) como também o golpeado dos quadros e/ou limpeza com uma escova. No caso de desabelhar com fumegador, aconselha-se usar a menor quantidade possível.

Fica proibido utilizar qualquer tipo de repelentes químicos, com o fim de desabelhar colméias, núcleos, caixas e/ou quadros com mel ou contra-restar a pilhagem.

A manutenção do material de madeira deverá ser feita unicamente com os tratamentos mencionados no Apêndice 1. Todo material que seja incorporado aos apiários deverá ser de primeiro uso, ou em seu defeito, estar previamente desinfetado por algum dos métodos que aparecem no Apêndice 1.

Os núcleos deverão ser de madeira e/ou papelão prensado, com quadros de tamanho estándar. A manutenção deverá ser feita unicamente com produtos mencionados no Apêndice 1.

Sugere-se que a cera estampada dos quadros esteja esterilizada e livre de esporos viáveis de Loque Americana (*Paenibacillus larvae larvae*).

Recomenda-se que a cera (favos) dos quadros da câmara de cria seja renovada de acordo com a pigmentação e ao tempo de uso. Aconselha-se fazer a renovação de acordo com os critérios que se mencionam a continuação.

Quadros da câmara de cria:

- Pela pigmentação: renovar quando a coloração atinge uma cor castanha escura ou quando não se pode ver contra a luz. Este processo pode chegar a ser necessário depois do primeiro ano do uso.
- Pelo tempo de uso: aqueles quadros que não atingem a pigmentação mencionada anteriormente não deverão ficar mais de três temporadas.

Quadros das melgueiras: de acordo com os critérios anteriores, os quadros não deverão ficar mais de três temporadas.

Devem tomar-se em conta estas recomendações pela implicância que tem o uso dos quadros na contaminação química e microbiana.

Não se deverão rodar os quadros das câmaras de cria às melgueiras.

2.1.2.- Boas Práticas de Manejo Sanitário

Em cada apiário deverão fazer-se duas revisões sanitárias por ano como mínimo, preferentemente nas estações favoráveis para a aparição dos sintomas das doenças apícolas: pós-colheita / outono e primavera. Deverá prestar-se muita atenção à câmara de cria, revisando cada uma das molduras que têm ou tiveram cria.

Deverão fazer-se amostragens sanitárias para a diagnose de doenças de adultos e de cria. Em caso de dúvida sobre a presença de alguma doença infecto-contagiosa,

recomenda-se consultar com um profissional / técnico aos efeitos de avaliar a necessidade de fazer o tratamento adequado.

No Apêndice 2, descreve-se como enviar corretamente as amostras para ser analisadas no laboratório de sanidade apícola.

É indispensável que o produtor se informe adequadamente sobre cada uma das doenças para a correta toma de decisões.

No Apêndice 3, indicam-se algumas medidas profiláticas aos efeitos de desenhar uma estratégia sanitária apropriada e minimizar a utilização de substâncias químicas no controle das doenças das abelhas.

Todas as observações e/ou atividades de manejo sanitário feitas deverão ser registradas em um "Registro de Revisão Sanitária".

Os tratamentos sanitários com medicamentos somente serão de caráter público. Fica proibido fazer tratamentos preventivos. Os únicos medicamentos veterinários permitidos são aqueles aprovados pelo Serviço Nacional de Sanidade e Qualidade Agroalimentar (SENASA) [*según su versión castellana: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)*] para sua utilização em apicultura EXCLUSIVAMENTE.

Quando for necessário aplicar um medicamento veterinário para o controle de doenças das abelhas, deverão ser respeitados os "períodos de carência" (ver Glossário). Respeitando este período de carência ou de restrição, assegura-se que no mel não perduraram traças do medicamento ou seus metabolitos por encima do Limite Máximo de Resíduos (LMR). Portanto, garantirá a inocuidade do produto final.

Se for imprescindível aplicar um tratamento sanitário a um apiário em plena temporada de entrada de néctar, as melgueiras deverão ser retiradas no momento de aplicar o tratamento químico, serão retiradas de produção e não serão regressadas

até terminar o período de carência do produto utilizado. Não se poderá aplicar um tratamento medicamentoso com melgueiras presentes nas colméias.

O manejo sanitário das doenças apícolas deve ser feito de acordo com as recomendações do “Manual de Procedimentos de Doenças das Abelhas”, do SENASA. Em caso de dúvida, requerer o assessoramento do pessoal técnico das Instituições Nacionais ou Provinciais.

2.1.3.- Boas Práticas de Manejo na Alimentação Artificial

Não se deverá utilizar mel para alimentar a colméia, com o fim de prevenir a alimentação com esporos de doenças da cria.

Somente em situações de extrema necessidade atribuídas a problemas climáticos, poderá utilizar-se açúcar de cana o xarope de milho.

A alimentação deverá ser feita exclusivamente quando as colméias estejam em câmara de cria e em época de não melada, do contrário podem aparecer restos do produto utilizado nas melgueiras, o que será considerado como uma adulteração do mel.

A quantidade e o momento da alimentação são muito importantes, pois no caso de que a colônia não logre processá-lo, existe a possibilidade que fermente com o risco sanitário que pode originar.

Toda vez que se alimente artificialmente, deverá levar o registro da quantidade administrada e a data.

Uma vez colocadas as melgueiras destinadas para a colheita, não deverão ser alimentadas com substitutos (Referencia bibliográfica: “Contaminação do Mel com Alimentos Artificiais”, Norberto García Girou, SAGPyA, 2003 [según su versión castellana: “*Contaminación de la Miel con Alimentos Artificiales*”]).

2.1.3.- Boas Práticas de Manejo na colheita do mel

Unicamente poderão ser colhidas melgueiras e/ou quadros do mel de melgueiras, não de câmaras de cria.

Não se deverão colher quadros com celas de cria abertas ou seladas ou que tiveram cria anteriormente.

Para a colheita, recomenda-se organizar lotes de colméias por apiário. Para este fim, pode-se identificar cada melgueira com um número (por exemplo, escrever com lápis de cera o número de apiário em dois laterais da melgueira).

Sugere-se observar a porcentagem de operculado para calcular a umidade do mel. Na região *pampeana*, esses valores variam entre 75% e 80%. Não colher os dias chuvosos ou com umidade ambiente alta.

Para o desabelho , ver ponto 2.1.1.

As melgueiras e os quadros não devem ter contato direto com o solo. Podem-se utilizar diferentes elementos, por exemplo, pinças, alavancas, suportes para quadros, carrinhos de mão, bandejas, etc.

2.2.- Boas Práticas de Manejo na carga e transporte das melgueiras

O transporte será feito com veículos sanitariamente adequados, segundo o estabelecido nas regulamentações gerais de transportes de produtos alimentícios do SENASA.

Não se permitirá o transporte de melgueiras com câmaras de cria com material vivo e/ou com materiais ou produtos que não correspondam aos produtos da colméia.

As melgueiras não deverão estar em contato direto com o chão do veículo. Para isso, serão utilizadas bandejas ou outro tipo de material para esse fim.

Para garantir um transporte cuidadoso e seguro, as melgueiras deverão ser empilhadas formando uma estrutura sólida, atadas firmemente para evitar o deslocamento e a caída.

Os veículos terão que transitar fechados de maneira tal que não permitam a contaminação das melgueiras com pó, terra, água ou mistura destes elementos. Recomenda-se cobri-las com uma lona limpa.

2.3.- Estabelecimento para extração do mel.

As melgueiras e os quadros têm que ser processados em um estabelecimento de extração do mel que cumpra com as exigências especificadas nas Resoluções SENASA Nros. 353/02 e 186/03.

2.3.1. – Condições gerais

Nestes estabelecimentos deverão ser tidas em conta as condições mencionadas no Regulamento Técnico MERCOSUR sobre "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos" [*Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Practicas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos*] (Resolução GMC Nº 80/96) e da Guia de Boas Práticas Apícolas e de Manufatura para mel, SAGPyA, 2003.

A limpeza, a desinfecção e o controle de pragas serão feitos segundo os procedimentos POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamento) a ser desenvolvidos e implementados no estabelecimento, de acordo com a Resolução SENASA Nº 233/98.

Os POES desenvolvidos pelo estabelecimento deverão detalhar as tarefas e as operações de saneamento que serão feitas antes (Saneamento Pré-Operacional) e durante (Saneamento Operacional) o processamento do mel para prevenir a contaminação direta.

O mel a granel ou fracionado para armazenar em qualquer parte do país deverá ser armazenado nos estabelecimentos registrados e habilitados de acordo com a Resolução SENASA Nº 220/95.

2.3.2.- Característica do processamento

Toda não conformidade detectada durante as distintas etapas do processamento deve ser registrada, e o material relacionado será retirado imediatamente da linha de processamento e identificado como uma não conformidade.

Os seguintes pontos em particular são causas de “não conformidade” durante o processo:

- Alças e/ou quadros que não sejam melgueiras
- Quadros com cria de abelhas (aberta ou fechada) ou mal desabellhados
- Alças e/ou quadros em contato direto com o chão
- Alças e/ou quadros contaminados com terra, água e/ou mistura de ambos
- Alças e/ou quadros que foram atacados pelas traças-da-cera
- Quadros de mel com mais de 18% de umidade
- Quadros despregados ou desmontados
- Tambores sujos, usados ou re-acondicionados, golpeados e/ou sem verniz sanitário sadio.

2.3.3. Recepção e descarga de melgueiras cheias

Cada lote recepcionado deve registrar-se com um número de lote de extração, segundo Resolução SENASA N° 186/03. Os pesos brutos e líquidos de cada lote de extração serão tomados. O mel deverá ter menos de 18% de umidade (incluso).

2.3.4. Armazenagem de melgueiras cheias

Durante o armazenamento, deverão ser controladas as condições de umidade e temperatura devido a que os excessos podem provocar alterações nas características do mel.

2.3.5. Processamento do mel

O método de separação que se utilize não terá que aumentar o conteúdo de hidroximetilfurfural (HMF).

As separadoras centrífugas de cera-mel trabalham em frio e é recomendável sua utilização. No caso de não possuí-las, recomenda-se fazer um controle do incremento do HMF no mel para avaliar a maquinaria.

2.3.6. Enchimento de tambores

Recomenda-se que cada tambor esteja identificado e enfaixado, devendo registrar os números correspondentes. No caso de que por alguma circunstancia esteja justificada a ruptura da faixa, o encarregado da sala será o único responsável desta ação e deverá registrar a causa.

2.3.7. Embalagens

Para o processo de embalagem do mel poderá utilizar-se qualquer embalagem que cumpra com a condição de “apto para estar em contato com alimentos”.

Os tambores poderão estar enfaixados e identificados com uma etiqueta modelo que figura no Apêndice 7. Servirá para adicionar informação sobre o mel contido no momento da venda.

2.4. Fracionamento

A última etapa poderá ser o fracionamento em embalagens para a venda no varejo. Deve ser feito em um ambiente onde as medidas de higiene sejam ótimas, de acordo com o estabelecido na Resolução SENASA Nº 220/95.

Com certa frequência, aplica-se o filtrado nos méis que cristalizam em um curto período. Tal procedimento requer a utilização de filtros que retêm uma alta porcentagem de grãos de pólen, além de impurezas. É obrigatório indicar este processo na rotulagem do produto.

Em algumas ocasiões, como última etapa anterior ao fracionado, a pasteurização poderá ser feita. Consiste em um tratamento térmico que tem por objeto dissolver cristais e diminuir a atividade de mofos e leveduras, sem degradar as características essenciais do mel. Uma medida para comprovar o bom desenvolvimento deste

processo é a observação dos valores de hidroximetilfurfural (HMF) e/ou atividade diastásica antes e depois de fazê-lo. O resultado será melhor quanto menor tenha sido o aumento do HMF.

Os equipamentos pasteurizadores são aqueles que podem elevar a temperatura aos limites desejados e de esfriar o mel rapidamente logo do tempo de ação necessário. A pasteurização não é igual ao "aquecimento". Este último pode danar alguns parâmetros do mel.

Assim como o filtrado, a pasteurização deverá ser indicada na rotulagem do produto.

2.4.1. Apresentação e rotulagem

O mel será apresentado a granel (tambores com uma capacidade aproximada de 300 kg.) ou fracionado; neste último caso, poderá estar armazenado nos seus favos, embaladas com pedaços de favos ou em embalagens de diferentes capacidades.

A identificação dos tambores para o mel a granel deverá ser como aquela indicada na Resolução SENASA Nº 186/03 na zona planografiada correspondente especificada na Resolução SAPyA Nº 121/98.

O mel fracionado em frascos ou recipientes para a venda no varejo deverá cumprir com o estabelecido pelo Código Alimentar Argentino no Capítulo IV – Utensílios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparelhos e Acessórios.

2.4.2. Transporte

O transporte de tambores com mel a granel até o depósito de abastecimento deverá estar acompanhado com uma nota de entrega ou comprovante de compra assinado pelo vendedor e pelo comprador, onde aparecerão claramente os dados de identificação que constem na zona planografiada dos tambores segundo a Resolução Nº 186/03, no item D, numerais 3 ou 4, coincidindo com as colunas "Identificação do lote" e "Destino" do Livro de Movimento (Anexo II da Resolução mencionada).

Também será obrigatório o Livro de Movimento para Depósitos ou Salas de Aprovisionamento, segundo corresponda.

O transporte de recipientes com mel fracionado com destino de aprovisionamento deverá ser feito utilizando os dados mencionados no item E, numeral 2.2.

O transporte do mel envasado com destino final a exportação, sem que tenham começado os trâmites correspondentes no SENASA, deverá ser feito indefectivamente junto com a nota de entrega ou o comprovante de compra.

Em nenhum caso, estes produtos a ser exportados deverão ficar em dependências não habilitadas pelo SENASA.

3. Sistema documental

Todas as empresas, estabelecimentos e/ou produtores que a este protocolo deverão ter um sistema documental no qual estarão registradas todas as operações feitas no campo e nos estabelecimentos. Nos Apêndices 4, 5 e 6 figuram alguns modelos de planilhas como parte do sistema documental.

3.1. Estabelecimento apícola

Recomenda-se que cada apiário do estabelecimento apícola tenha seu próprio registro de produção no qual o produtor apícola registre todas as operações referentes com as Boas Práticas de Manejo no tocante a produção, profilaxia, tratamentos, alimentação artificial, colheita, etc.

Cada vez que no estabelecimento se trasladem colméias e/ou núcleos de um apiário a outro, recomenda-se preencher o registro de traslado de materiais apícolas, no qual constará a quantidade de colméias e/o núcleos que traslada, de que apiário provieram e em que apiário serão colocadas, conforme ao sistema estabelecido na Resolução SENASA Nº 535/02.

Quando as melgueiras sejam trasladas, deverá assentar-se a quantidade e a classe nos registros correspondentes.

Os ingressos e os egressos ao depósito de materiais deverão assentar-se em um registro de depósito de materiais apícolas. As incorporações e os retiros de material de um apiário deverão ser anotados em um registro de produção do apiário.

Quando um lote de colméias de um apiário seja colhido, deverá anotar-se em uma ficha de colheita e transporte de melgueiras a quantidade e tipo de melgueiras que se colhem cheias e aquelas que se repõem.

Todas as operações referentes com o manejo sanitário de colméias e núcleos têm que ser assentadas em um registro sanitário do estabelecimento.

O apiário em quarentena terá seu registro onde ficará assentado a quantidade de colméias que ingressem a esse apiário, o apiário ao qual pertencem e todas as operações de manejo relacionadas com as colônias assentadas nele.

Além de ter inscritos o tipo e a quantidade de materiais, todas as operações de manutenção e manejo de material armazenado estarão assentadas no registro de depósito de material apícola.

Durante a colheita das melgueiras, o produtor apícola marcará o número de apiário nos lados da alça melaria a retirar, servindo como referência no momento de classificá-las na recepção e descarga do estabelecimento de extração do mel.

No momento de colher um apiário, o produtor apícola deverá assentar em uma ficha de colheita e transporte de melgueiras melarias os seguintes dados:

1. O número do apiário
2. O número e a classe de melgueiras colhidas no apiário.

Ao mesmo tempo, no registro de manejo do apiário, ficarão assentadas a quantidade e o tipo de melgueiras cheias colhidas e transportadas para a extração e a quantidade de melgueiras vazias colocadas no apiário.

3.2. Transporte de melgueiras colhidas

A ficha da colheita e transporte das melgueiras cheias deverá estar junto com as alças até chegar ao estabelecimento de extração do mel.

Quando as alças chegarem ao estabelecimento de extração do mel, o transportador deverá confirmar o peso bruto dos lotes transportados no estabelecimento de extração do mel e assentar as “não conformidades” encontradas.

A ficha deverá ser entregue ao produtor apícola e arquivada junto com o registro de manejo do apiário.

3.3. Estabelecimento de extração do mel

O estabelecimento deverá contar com os registros necessários. Estes podem ser um documento pré-impresso ou um sistema informático (exemplo: gestão por código de barras). No caso do sistema informático, o estabelecimento deverá demonstrar que não é possível nenhuma modificação das informações a posteriori.

Cada lote recepcionado, junto com sua ficha de colheita e transporte de melgueiras, deverá ser pesado e identificado individualmente. O setor de recepção e descarga deverá ter um registro e uma contabilidade por cada lote recepcionado.

Em cada estabelecimento deverá existir um registro anual de tambores, no qual ficará registrado todo ingresso y toda saída de tambores, com sua numeração e origem completas, seu manejo e qualquer outra observação relacionada aos tambores. A formação de lotes dos tambores tipificados por análise de laboratório deverão estar assentados em um registro de tambores de mel tipificados.

Lote: quantidade identificável de produtos depositados ou entregados de uma só vez, para sua posterior distribuição, a respeito dos quais fora determinado que têm características comuns no referente ao processo de fabricação, data de elaboração, origem, variedade, tipo de embalagem, embalador ou outra característica.

4. Glossário

Alimento: é toda substância que se ingere em estado natural, semi-elaborada ou elaborada, e destina-se para o consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância que se utilize em sua elaboração, preparação ou tratamento, mas não inclui os cosméticos, o tabaco, nem as substâncias utilizadas como medicamentos.

Alimento genuíno: entende-se aquele que, cumprindo as especificações regulamentarias, não tenha substâncias não autorizadas nem agregados que apresentem uma adulteração e que se venda sob a denominação e a rotulagem legais, sem indicações, signos ou desenhos que possam enganar em relação a sua origem, natureza e qualidade.

Alimento adulterado: aquele que foi privado, em forma parcial ou total, de seus elementos úteis característicos, sendo substituídos ou não por outros inertes ou estranhos; que tenha sido agregado aditivos não autorizados ou submetidos a tratamentos de qualquer natureza para dissimular ou ocultar alterações, deficiente qualidade de matérias primas ou defeitos de elaboração.

Alimento falsificado: aquele que tenha aparência e características gerais de um produto legítimo protegido ou não por marca registrada, e denomine-se como este mas não é, ou que não tenha como origem os verdadeiros fabricantes ou não provenha de zona de produção conhecida e/ou declarada.

Alimento contaminado: aquele que tenha: Agentes vivos (vírus, microrganismos perigosos para a saúde ou parasitos), substâncias químicas, minerais ou orgânicas estranhas a sua composição normal; componentes naturais tóxicos em concentração maior às permitidas pelas exigências regulamentarias.

Alimento alterado: aquele que por causas naturais de índole física, química e/ou biológica ou derivadas de tratamentos tecnológicos inadequados e/ou deficientes, isoladas ou combinadas, tem sofrido deterioro em suas características organolépticas, em sua composição intrínseca e/ou em seu valor nutritivo.

Melgueira Certificável: alça identificada com o código do produtor para a colheita do mel.

Auditoria: exame sistemático e funcionalmente independente que tem por objeto determinar se as atividades e seus consequentes resultados ajustam-se aos objetivos previstos.

Certificação do produto: ação pela qual uma terceira parte demonstra que um produto o processo, devidamente identificado, está conforme a um formulário de condiciones.

Colméia: é a soma do material inerte identificado individualmente (câmara de cria) mais o material vivo (abelhas), mais a/s melgueira/s.

Colônia: é o conjunto de material vivo (operárias, zangões, crias e rainha fecundada) que compõem uma colméia ou núcleo.

Contaminante: qualquer substancia não adicionada intencionalmente ao alimento, que está presente no alimento como resultado da produção (incluídas as operações feitas em agricultura, zootecnia e medicina veterinária), fabricação, elaboração, preparação, tratamento, embalado, empacotado, transporte ou armazenamento do alimento ou como resultado de contaminação ambiental.

Desinfecção: é a redução, mediante agentes químicos ou métodos físicos adequados do número de microrganismos no edifício, nas instalações, na maquinaria e nos utensílios, a um nível que não permita a contaminação do alimento que se elabora.

Lazareto: também chamado “apiário quarentenário ou de isolamento”. É o lugar destinado à localização de colméias que devem receber tratamentos medicamentosos não contemplados dentro deste caderno de normas.

Limite máximo de resíduos (LMR): é a concentração máxima de resíduos resultante do uso de um medicamento veterinário ou de um praguicida (expressada em mg/kg) para que se permita legalmente seu uso na superfície ou a parte interna

de produtos alimentícios para consumo humano. Os LMR baseiam-se em dados de BPA e têm por objeto lograr que os alimentos derivados de produtos básicos que se ajustam aos respectivos LMR sejam toxicologicamente aceitáveis.

Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias objetáveis.

Lote: quantidade identificável de produtos depositados ou entregados de uma só vez, para sua posterior distribuição, que têm características comuns quanto ao processo de fabricação, data de elaboração, origem, variedade, tipo de embalagem, embalador ou outra característica.

Medicamento veterinário: qualquer substância aplicada ou administrada a qualquer animal destinado à produção de alimentos, como aqueles que produzem carne ou leite, as aves de curral, os peixes ou as abelhas, com fins terapêuticos e profiláticos ou de diagnóstico, ou para modificar as funções fisiológicas ou o comportamento.

Não conformidade ou Não cumprimento: é aquele incidente onde os requisitos de um estándar não são cumpridos.

Núcleo: também considerada como uma unidade de produção, contém material vivo e material inerte, sua origem pode ser a multiplicação de uma colméia própria (endógena) ou pela compra a terceiros (exógena).

Operador: termo genérico para designar qualquer pessoa ou empresa que participe na produção ou na elaboração e/ou distribuição do produto certificado.

Organismo auditor: organismo independente, competente e imparcial que faz a auditoria de produtos e empresas.

Pacote: material vivo composto somente por operárias e uma (1) rainha.

Período de carência: é o tempo que deve transcorrer entre a última aplicação ou a retirada do produto veterinário administrado nas colônias, e a colocação das melgueiras para a colheita do mel.

Pragas: são os animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.

Plano de controle: conjunto dos controles feitos pelo organismo certificador a nível do licenciário e dos diferentes operadores.

Produto certificável: produto devidamente identificado, em processo de elaboração que ainda não foi submetido a todos os controles e as verificações que permitam sua certificação.

Produto certificado: produto devidamente identificado que responde a todos os critérios de um formulário de condições ou protocolo.

Protocolo ou formulário de condições: documento que descreve as especificações técnicas que deve satisfazer um produto o processo para ser certificado, assim como os controles efetuados para garantir a conformidade com o mesmo.

Resíduo: entende-se por resíduo qualquer substância especificada presente nos alimentos, produtos agrícolas ou alimentos para animais como consequência do uso de um praguicida ou medicamento veterinário, como produtos de conversão, metabolitos e produtos de reação, e as impurezas consideradas de importância toxicológica, em qualquer porção comestível de produto animal.

Sistema documental: conjunto dos documentos que descreve a organização do sistema de qualidade. O sistema documental abrange: o manual de qualidade que descreve a organização geral do sistema de qualidade de uma empresa, os procedimentos que descrevem de forma detalhada as ações a aplicar para garantir que o produto respeita as especificações e os registros.

Nancy Dora Tato
Traductora Pública
Português T. XV F. 238
Inscrip. C.T.P.C.B.A. Nro. 3754

TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

Em todas as páginas do documento original, que tem 9 páginas, aparece o seguinte encabeçado:

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA102	Versión: 03	0702.06

Según su versión castellana:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos.- Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos.- Direção Nacional de Alimentos.-----	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA102.-----	Versão: 03.-----	0702.06.---

O logo diz: "Alimentos Argentinos, uma eleição natural" [según su versión castellana: "*Alimentos Argentinos, Una Elección Natural*"].-----

Em todas as paginas aparece: Assinatura do Auditor, Nome em letra de forma, Página.-----

Nancy Dora Tato
Traductora Pública
Portugués T. XV F. 238
Inscrip. C.T.P.C.B.A. Nro. 3754

Data da auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Localização:

Sede:

Localidade:

Telefones:

Nome do responsável de qualidade da empresa / Cargo:

Produto: MEL A GRANEL

Código do protocolo de referência: Resolução SAGPyA Nº 47/2005

RESULTADOS

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
1. Do produto			
Análises Físicas e Químicas			
a. Análise Isotópica (C13/C12) determinação de meles genuínos.			
b. Água por refractometria, máximo de 18%			
c. Hidroximetilfurfural 15			

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	NÃO	
Antibióticos e Antiparasitários *			
Nitrofuranos não detectáveis (ND) (LD:0,3 ppb)			
Cloranfenicol não detectável (ND) (LD:0,3 ppb)			
Tilosina não detectável (ND) (LD: 1 ppb)			
Tetraciclinas não detectáveis (ND)			
Sulfonamidas não detectáveis (ND)			
Estreptomicina não detectáveis (ND)			
Amitraz não detectáveis (ND)			
Fluvalinato não detectáveis (ND)			
Praguicidas			
Praguicidas Organofosforados (ND)			
Praguicidas Organoclorados (ND) - Cumafós não detectáveis (ND)			
Fenol (concentração < 10 ppb.)			

Antibióticos e Antiparasitários *: não detectável segundo metodologia e técnicas em vigor de análise para a República Argentina.

2. Do processo			
a. Todo equipamento em contacto com o mel será unicamente de aço inoxidável, em aqueles casos que se utilizem mangueiras, serão sanitárias aprovadas para a condução de alimentos.			
b. Sólidos insolúveis em água máximo tolerável 0,1%			
c. Não deve conter mofo, insetos, restos de insetos, larvas, ovos, assim como substâncias estranhas a sua composição			
d. Não apresentar signos de fermentação nem ser efervescente.			
e. Não deve conter nenhum aditivo			
3. De Registro: baseados na resolução SENASA Nº 186/2003.			
a. Identificação do sistema que demonstra a impossibilidade de modificação de dados a posteriori.			
b. O setor de recepção deverá ter registro e contabilidade de cada lote recepcionado.			
c. Registro de tambores, onde conste entrada, saída, numeração, manejo e qualquer outra observação que inclua os tambores. Os			

tambores tipificados por análise de laboratório deverão constar no registro.			
d. Registro de cada apiário que se extraia; neste registro se anotará como mínimo todas as operações relacionadas com as Boas Práticas Apícolas feitas no apiário.			
e. Ter-se-á um registro dos ingressos e egressos dos materiais apícolas.			
f. Ter-se-á um registro de lote de colméias por apiário colhidas, quantidade e tipo de melgueiras e, uma vez na sala de extração, se assentarão o peso bruto e as “não conformidades” encontradas, como mínimo.			
g. Todos os tambores cheios estarão com uma faixa na tampa e boca de inspeção, e se levará, conjuntamente com o movimento de tambores, o registro da numeração das faixas utilizadas, e em caso de não existir correlatividade entre estes, se deverá indicar os motivos nas observações.			
4. Da embalagem			
a. Novos			
b. Condição “apto para estar em contato com alimentos”			
c. Com toda a proteção interior com verniz. Sem amassadura nem cortes, u óxido			

visível.			
d. Os tambores devem estar com uma faixa e identificados com número de RENAPA, sala de extração, número de lote e quantidade de quilogramas.			

Conclusões

Pessoas entrevistadas da empresa auditada: _____

Pela empresa auditora

Em conformidade pela empresa auditada

Assinatura, nome em letra de forma e carimbo

Assinatura e nomes em letra de forma