

Tema Palestra: Controle da Qualidade dos Produtos Apícolas com Vista a Exportação Para Europa e USA.

O termo qualidade no que se refere aos produtos apícolas, está relacionado tanto as qualidades físico-químicas como a segurança do alimento. A segurança do alimento está relacionada aos aspectos qualitativos no que se refere à produção de um alimento inócuo para o consumidor. Para uma Empresa poder exportar produtos apícolas ela tem que atender tantos as normas Brasileiras como as normas do País de destino.

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) através dos fiscais federais agropecuários realizam as atividades de inspeção dos Entrepósitos e Unidades de Extração de Mel (UEM) que são registradas.

No que se refere a segurança do alimento, o MAPA exige que os entrepostos e UEM tenham implementados os auto-controles: (1) Manutenção das Instalações e Equipamentos Industriais, (2) Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias, (3) Iluminação, (4) Ventilação, (5) Água de Abastecimento, (6) Águas residuais, (7) Controle Integrado de Pragas, (8) Limpeza e Sanitização, (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários (10) Procedimentos Sanitários das Operações, (11) Controle de Matéria-Prima, ingredientes e material de embalagem, (12) Controle de temperaturas, (13) Calibração e aferição de instrumentos de Controle de Processo, (14) APPCC, (15) Controles laboratoriais e análises, (16) Controle de Formulação dos Produtos Fabricados e (17) Certificação dos produtos exportados.

Segundo as normas brasileiras, os produtos apícolas para serem exportados precisam atender aos parâmetros físico-químicos estipulados por leis, o mel tem que atender aos requisitos presentes na Instrução Normativa nº11, de 2000. Os demais produtos apícolas tem o seu padrão de identidade e qualidade regulamentada pela Instrução Normativa nº3.

Para comercializar para União Européia, os principais pontos a serem considerado é que os produtos apícolas devem ser provenientes de estabelecimentos que aplicam um programa baseado nos princípios do APPCC em conformidade com o regulamento (CE) N°852/2004, assim como serem manuseados, preparados, embalados e armazenados de forma higiênica de acordo com os requisitos previstos no regulamento (CE) N°852/2004 e ter garantias de que o produto não apresente resíduos com base nas informações fornecidas pelo Programa Nacional de Controle de Resíduos (PNCR).

Os produtos apícolas destinados para os Estados Unidos da América precisam ser manipulados em condições higiênicas, isento da adição de substâncias químicas conservantes ou corantes nocivos a saúde pública, estar em bom estado de conservação. Para cera de abelha as autoridades americanas exigem que esta seja tratada com calor por 30 minutos a 100°C.

Palestrante: Tarciano Santos da Silva.