



**Evento Apícola**

**“A abelha e a Laurissilva”**

**São Vicente, 25 a 27 de Junho de 2010**



**MELARIAS**  
**Registo Aprovação**  
**Segurança alimentar no mel**

**Maria Celeste Bento**  
**Médica Veterinária**  
**Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural**  
**Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar**

**2010/06/26**

Decreto-Lei n.º 1/2007, de 2 de Janeiro

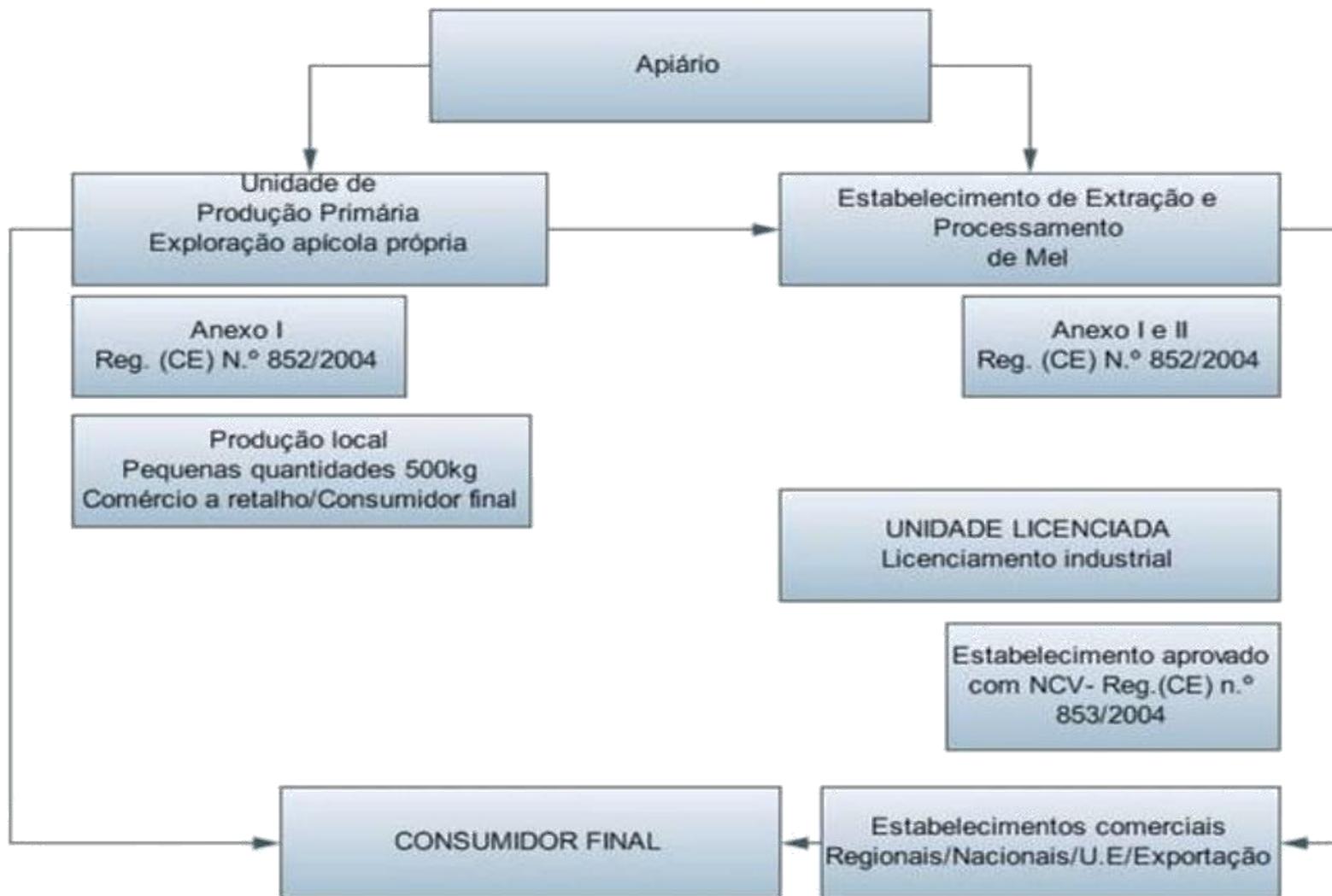
Estabelece condições técnicas e administrativas especiais para os locais de processamento de mel e produtos apícolas.

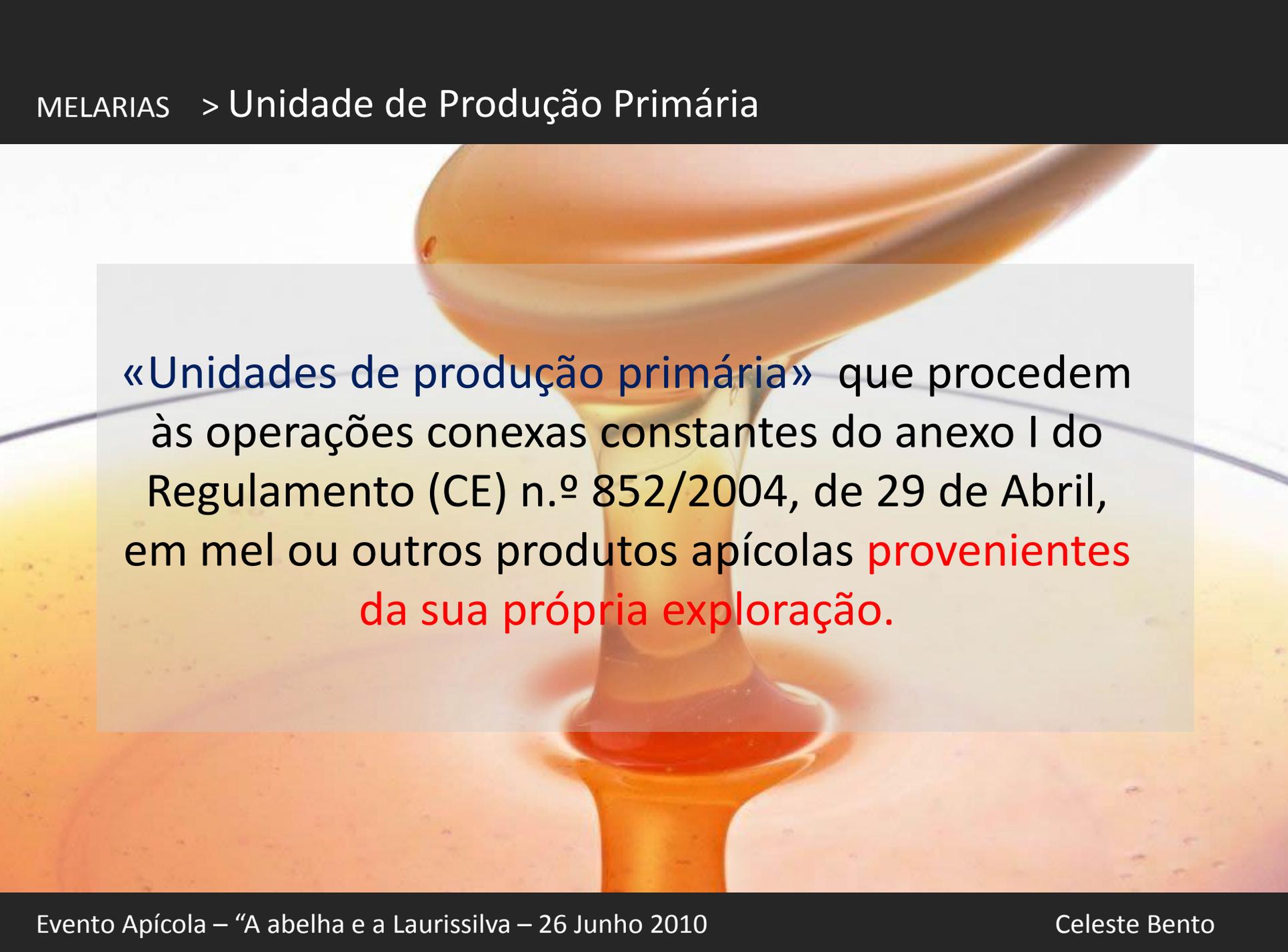
Aplicação e Implementação dos “novos regulamentos” desde 1 de Janeiro de 2006;

Necessidade de implementação de medidas de segurança de forma a dar garantias ao consumidor sobre a segurança do produto;

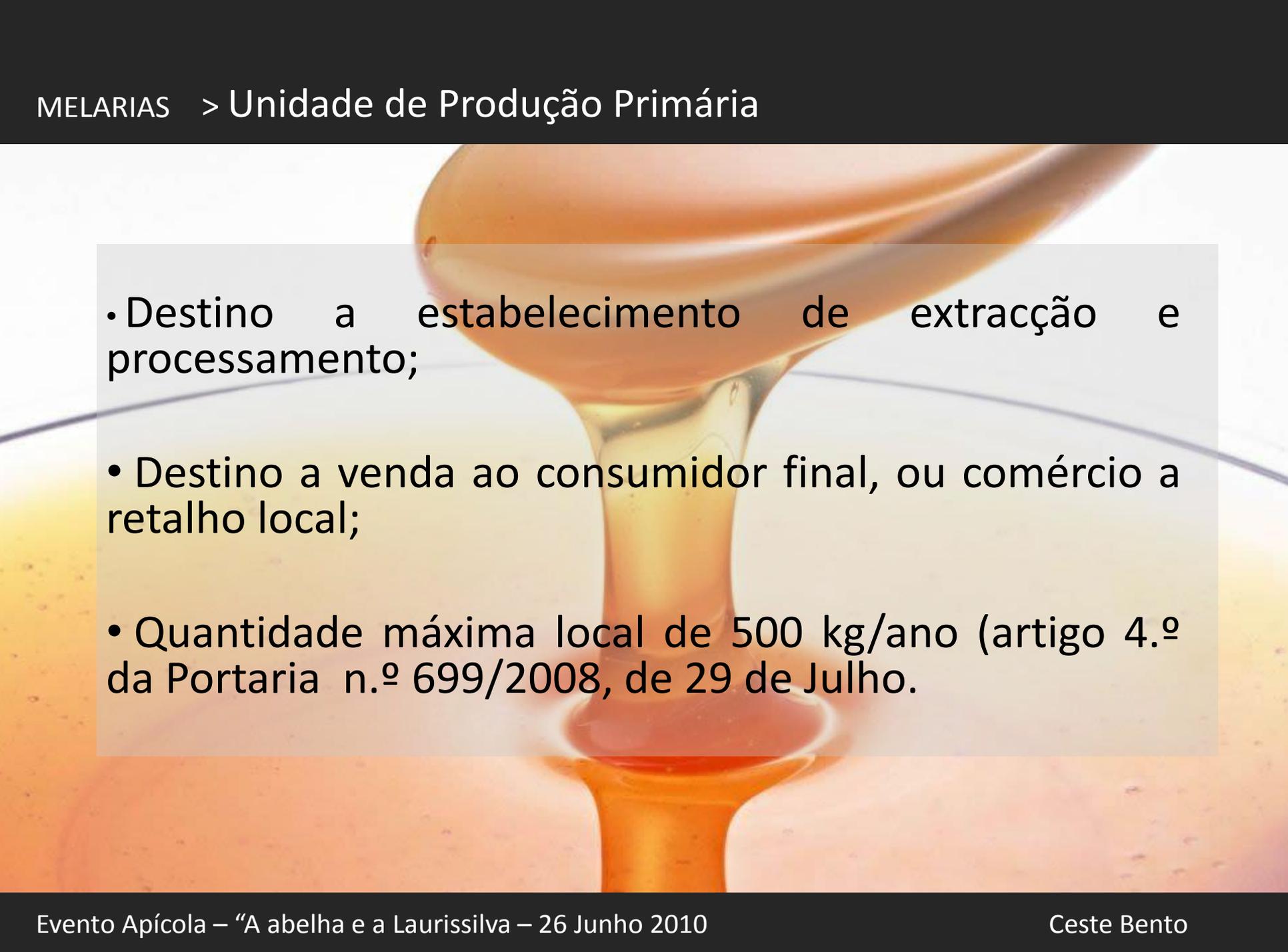
Informação ao consumidor - Clarificação das proveniências do mel - Produtores versus embaladores.

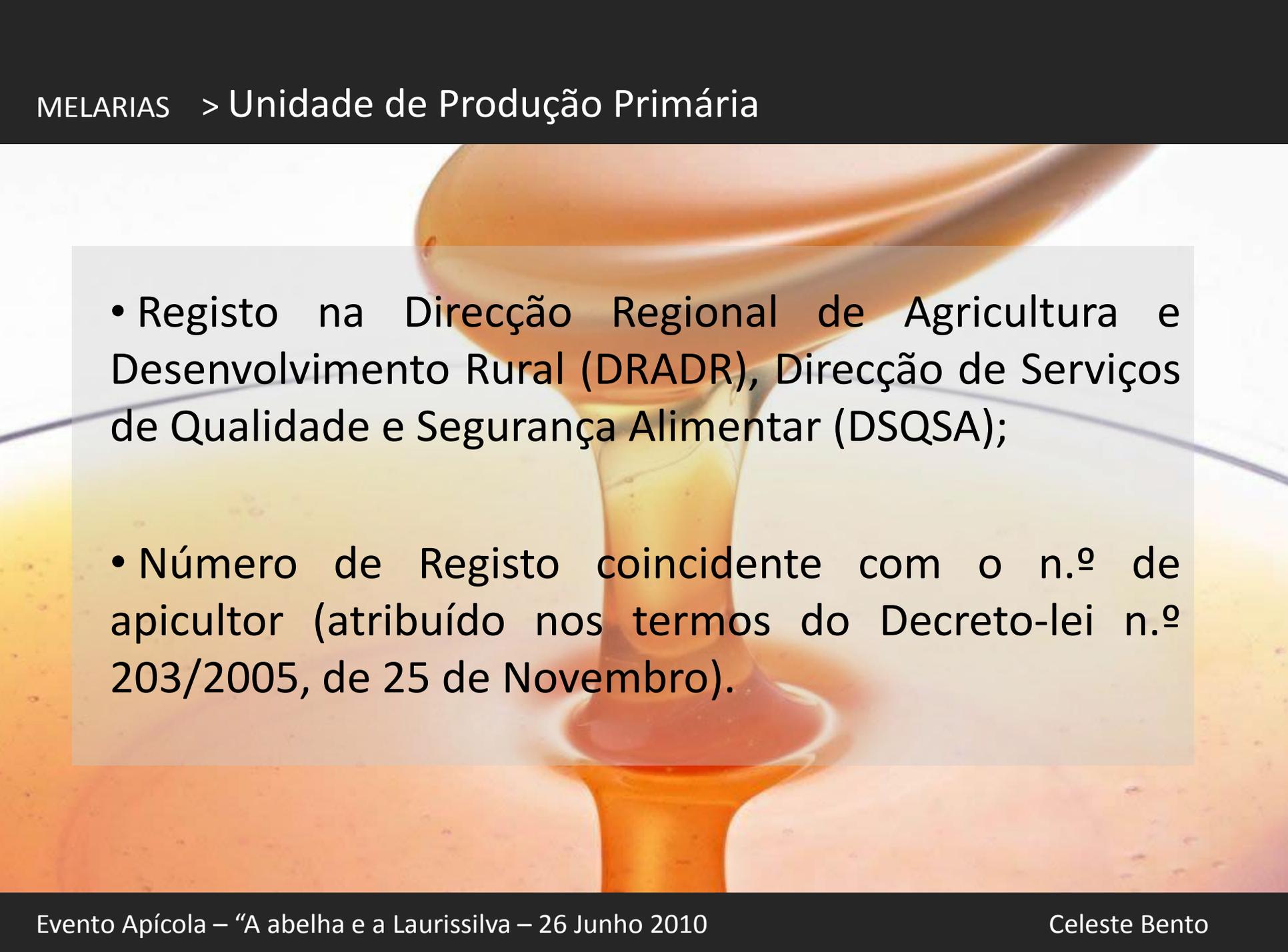
# MELARIAS > Processos de registos ou de aprovação





«Unidades de produção primária» que procedem às operações conexas constantes do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, em mel ou outros produtos apícolas **provenientes da sua própria exploração.**

- 
- Destino a estabelecimento de extracção e processamento;
  - Destino a venda ao consumidor final, ou comércio a retalho local;
  - Quantidade máxima local de 500 kg/ano (artigo 4.º da Portaria n.º 699/2008, de 29 de Julho).

- 
- Registo na Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DRADR), Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar (DSQSA);
  - Número de Registo coincidente com o n.º de apicultor (atribuído nos termos do Decreto-lei n.º 203/2005, de 25 de Novembro).

- 
- Apresentação de requerimento na Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DRADR);
  - Impresso modelo



Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar

Exmo. Senhor Director Regional de  
Agricultura e Desenvolvimento Rural

(Nome) \_\_\_\_\_, portador do  
Bilhete de Identidade n.º \_\_\_\_\_, emitido pelo Arquivo de Identificação  
de \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, Contribuinte n.º \_\_\_\_\_,  
Telefone: \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, (morada e CP) \_\_\_\_\_,  
Freguesia de \_\_\_\_\_, Concelho de \_\_\_\_\_, Apicultor n.º  
\_\_\_\_\_, com Unidade de Produção Primária (UPP) sita  
\_\_\_\_\_, Freguesia de \_\_\_\_\_,  
Concelho de \_\_\_\_\_, Código Postal \_\_\_\_-\_\_\_\_, vem solicitar a V.  
Ex.º, o Registo como Produtor Primário de mel, ao abrigo do n.º 1 do art.º 3.º, do  
Decreto-Lei n.º 1/2007 de 2 de Janeiro.

Pede Deferimento

Funchal,

**Anexos:**

Plantas da Unidade de Produção Primária  
Cópia de Registo de Actividade Apícola  
Cópia do BI  
Cópia do NIF



O Requerente

\_\_\_\_\_

Condições de funcionamento:

Devem cumprir os requisitos de instalação e funcionamento previstos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril.

*ANEXO I*

**PRODUÇÃO PRIMÁRIA**

**PARTE A: DISPOSIÇÕES GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS À  
PRODUÇÃO PRIMÁRIA E OPERAÇÕES CONEXAS**

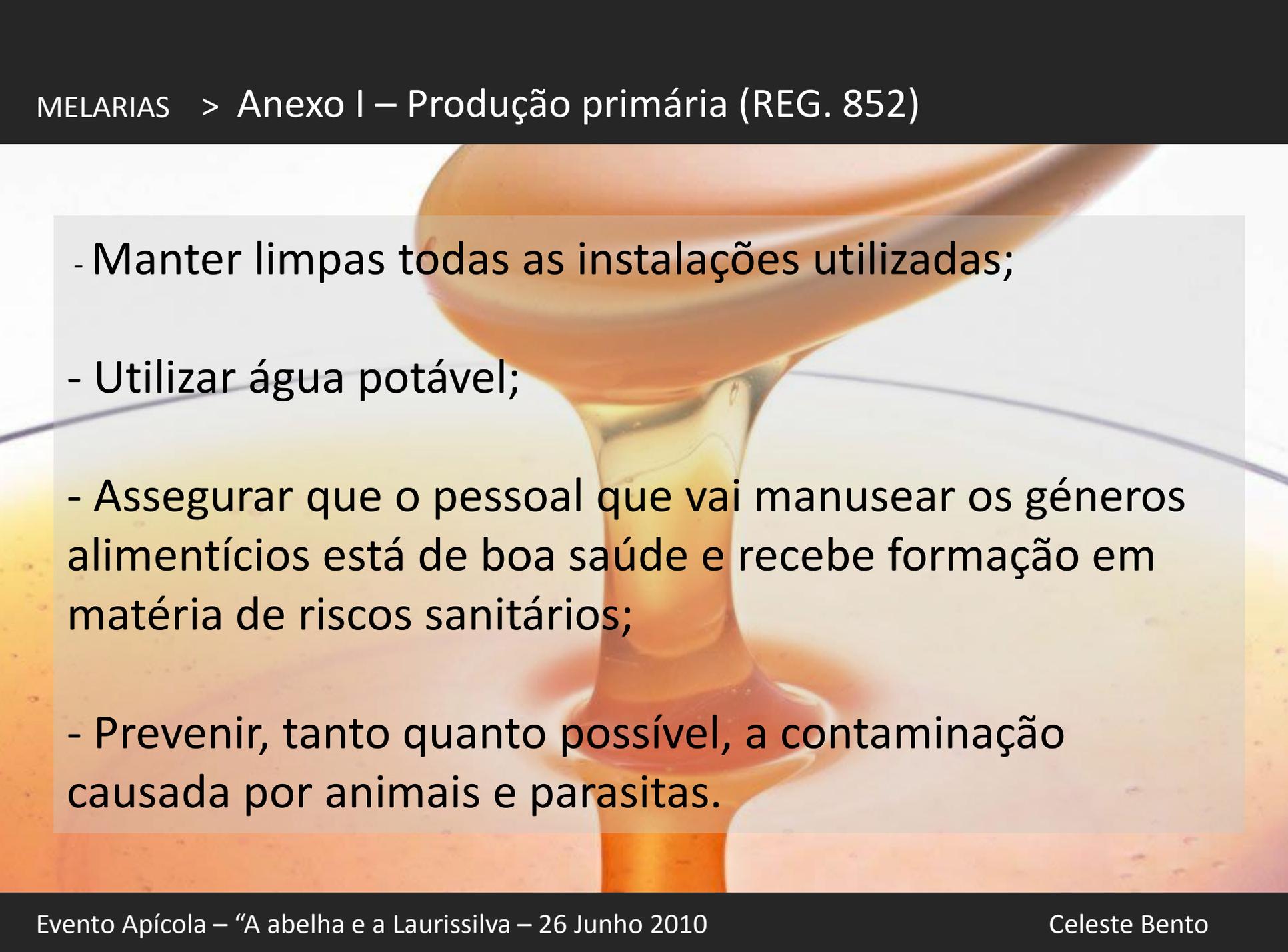
**PARTE B: RECOMENDAÇÕES PARA OS CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS  
DE HIGIENE**

**- Controlar a contaminação**

pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;

**- Medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais e à fitossanidade**

que tenham implicações para a saúde humana, incluindo programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos

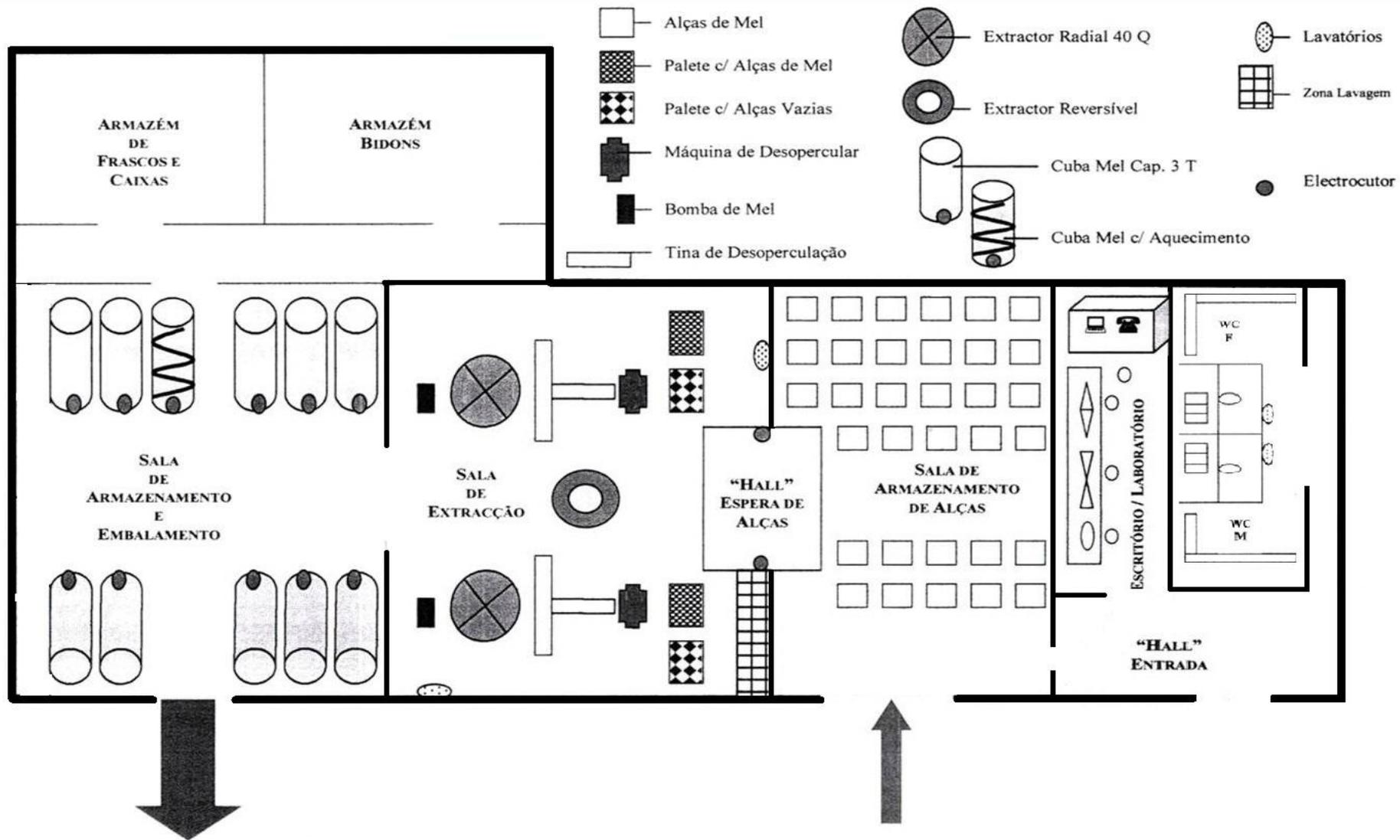
- 
- Manter limpas todas as instalações utilizadas;
  - Utilizar água potável;
  - Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
  - Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas.

## **-Manutenção de registos**

Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos;

Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido.

# MELARIAS > Unidade de Produção Primária



## MELARIAS > Estabelecimentos de extracção e processamento de produtos apícolas

- Devem cumprir os requisitos de instalações e funcionamento previstos no anexo I do regulamento (CE) n.º 852/2004;

**Anexo II REG 852**

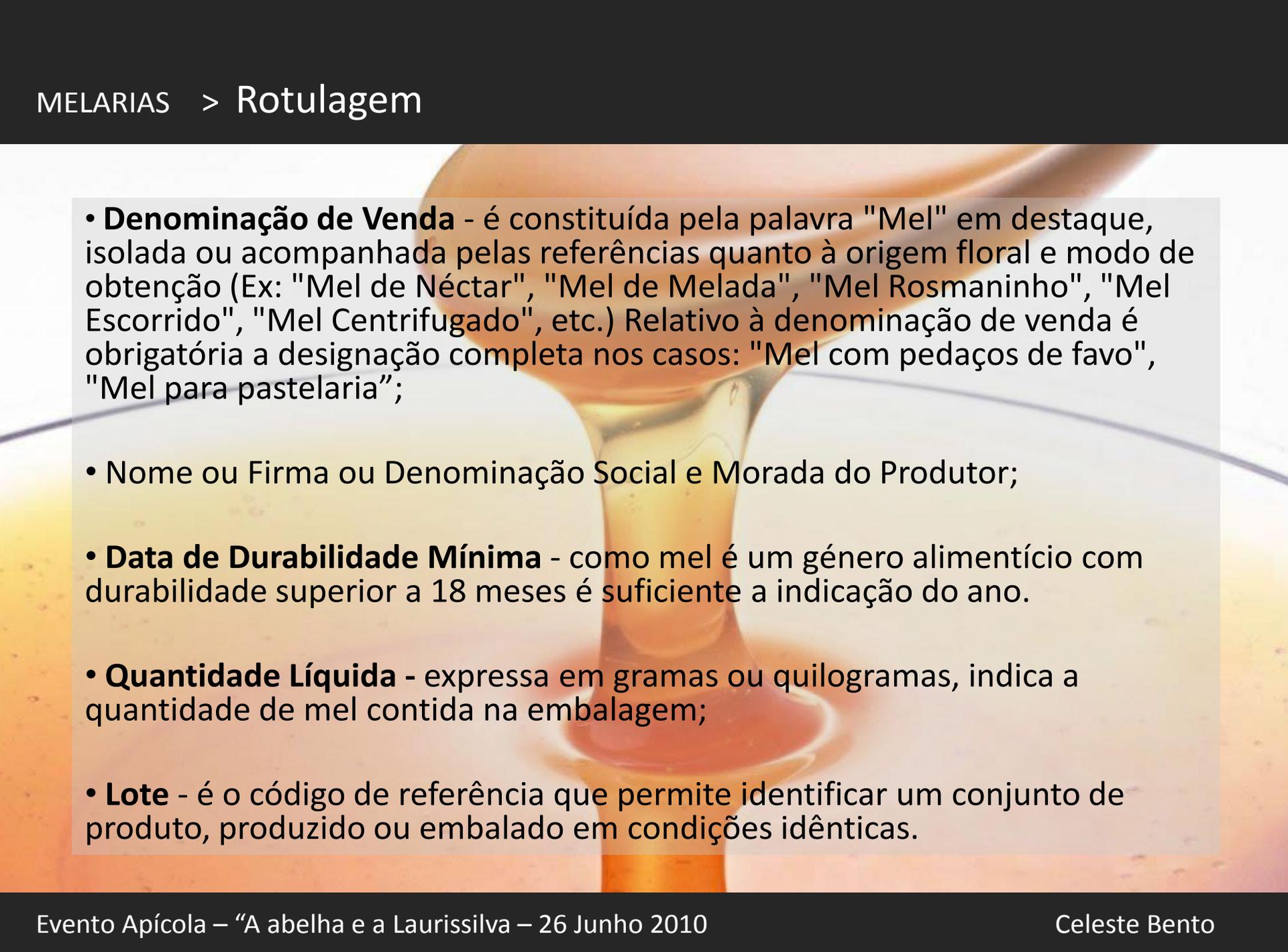
- O licenciamento segue com as devidas adaptações a tramitação dos estabelecimentos industriais (Decreto Legislativo Regional 28/2009/M, de 25 de Setembro, que **Estabelece o regime de exercício da actividade industrial na Região Autónoma da Madeira**

- A aprovação é concedida no âmbito dos respectivos processos de licenciamento.

- **A entidade coordenadora é a DRADR/DSQSA/DHPV**

Os produtos devem ostentar:

- O número de registo, quando sejam provenientes de unidades de produção primária (número de apicultor);
- A marca de identificação prevista no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, quando sejam provenientes de estabelecimentos com NCV (número de controlo veterinário);
- O país de origem dos lotes que compõem o produto.

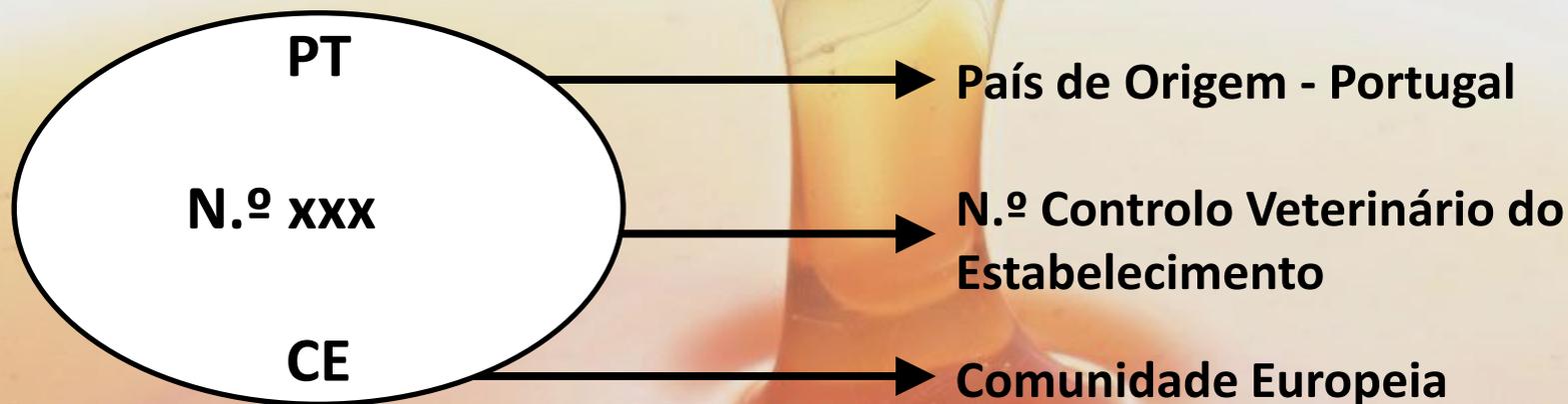
- 
- **Denominação de Venda** - é constituída pela palavra "Mel" em destaque, isolada ou acompanhada pelas referências quanto à origem floral e modo de obtenção (Ex: "Mel de Néctar", "Mel de Melada", "Mel Rosmaninho", "Mel Escorrido", "Mel Centrifugado", etc.) Relativo à denominação de venda é obrigatória a designação completa nos casos: "Mel com pedaços de favo", "Mel para pastelaria”;
  - Nome ou Firma ou Denominação Social e Morada do Produtor;
  - **Data de Durabilidade Mínima** - como mel é um género alimentício com durabilidade superior a 18 meses é suficiente a indicação do ano.
  - **Quantidade Líquida** - expressa em gramas ou quilogramas, indica a quantidade de mel contida na embalagem;
  - **Lote** - é o código de referência que permite identificar um conjunto de produto, produzido ou embalado em condições idênticas.

## MELARIAS > Rotulagem



## MARCA DE IDENTIFICAÇÃO

Encontra-se da seguinte forma



## MELARIAS > Boas Práticas na Produção do Mel

O “Manual de Boas Práticas na Produção de Mel”, o qual pode ser consultado no sítio da DGV - [http://www.dgv.minagricultura.pt/higiene\\_publica/Cod\\_Boas\\_Praticas/Plataforma%20CBP\\_20081215/MBP\\_Produção\\_Mel\\_FNAP.pdf](http://www.dgv.minagricultura.pt/higiene_publica/Cod_Boas_Praticas/Plataforma%20CBP_20081215/MBP_Produção_Mel_FNAP.pdf)



### MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE MEL

PRINCÍPIOS GERAIS DE APLICAÇÃO

“Quatro marcas de mel contêm vestígios de substância proibida -Veterinários admitem falta de fiscalização no uso de antibióticos “(28.01.2003); 14:44 Agência Lusa

Em 2005 a Deco detectou resíduos de medicamentos de uso animal em dez marcas de mel vendidas em Portugal, sendo que em algumas delas foram encontrados vestígios de **cloranfenicol**, uma substância proibida que pode prejudicar a saúde.

Na origem do problema pode estar o uso indiscriminado e sem prescrição destes fármacos nos animais, admitem os veterinários.

O mel para consumo humano, destinado ao comércio regional, nacional e internacional, tem de verificar um conjunto de requisitos de segurança cada vez mais exigentes.

Dentro destes critérios, a análise de resíduos de antibióticos no mel é obrigatória.

A legislação europeia - Regulamento (CEE) n.º 2377/90 e adendas) refere que a presença de antibióticos no mel é proibida, e por isso, a sua detecção no mel tem implicações, principalmente comerciais, não descurando o aspecto negativo para a saúde humana.

## A DSQSA executa – Plano da DGV

### Pesquisa de

- Cloranfenicol;
- Inibidores microbianos;
- Organoclorados.

A silver-colored metal bee-shaped container is shown, filled with a golden liquid, likely honey. The bee's wings are spread, and its body is filled. A silver honey dipper with a flat, square head and a long handle lies on the surface to the right of the bee. The background is plain white.

**Obrigado!**

Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar  
[dsqsa.dradr.sra@gov-madeira.pt](mailto:dsqsa.dradr.sra@gov-madeira.pt)