

BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E NO BENEFICIAMENTO DO MEL DE ABELHAS *APIS*



Wilza da Silveira Pinto
Luis Felipe Azevedo de Souza



**Wilza da Silveira Pinto
Luis Filipe Azevedo de Souza**

**BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E NO BENEFICIAMENTO
DO MEL DE ABELHAS *APIS***

**Edufra
Belém
2018**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Ministro: José Mendonça Bezerra Filho

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA

Reitor: Marcel do Nascimento Botelho

Vice-Reitor: Janae Gonçalves

EDITORAÇÃO

Marly Maklouf dos Santos Sampaio

Heloisa dos Santos Brasil

COMISSÃO EDITORIAL

Gracialda Costa Ferreira

Israel Hidenburgo Aniceto Cintra

Kedson Raul de Sousa Lima

Moacir Cerqueira da Silva

Sérgio Antônio Lopes de Gusmão

REVISÃO GRAMATICAL

Felipe Hilan Guimarães Santos

Inácia Faro Libonati

Danielly Borcem Gomes



ENDEREÇO

Av. Tancredo neves, 2501

CEP: 66077-530 - Terra Firme, Belém - PA

e-mail: editora@ufra.edu.br

Pinto, Wilza da Silveira

Boas Práticas na colheita e no beneficiamento do mel de Abelhas *Apis* / Wilza da Silveira Pinto, Luis Filipe Azevedo de Souza. - Belém: Universidade Federal Rural da Amazônia, 2018.

31 p.: il.

ISBN: 978-85-7295-133-3.

1. Mel de Abelhas - colheita. 2. Mel de Abelhas - beneficiamento. I. Souza, Luis Filipe Azevedo de. II. Título.

MEMBROS DO GRUPO DE TRABALHO DA AMIGA ELABORAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NO BENEFICIAMENTO DE MEL DE ABELHAS

Maria Lucia Parise
Alexandre Lima
Benedito Vale
Clenilson Santana
Clóvis Silva
Edilson Melo
Edinei Sandro
Fiorello Parise
Francisco Souza
Iran Silva
João Paulo Santos
João dos Santos Pires
Maria de Lurdes Souza

Maria Lucia Parise
Mauro Carrera
Odivaldo Costa
Raimunda Nonato Vale
Reinaldo Silva
Renir Solange Aviz
Romário Santos
Sebastião Freitas
Silvio Santos
Veríssimo Carvalho
Zacarias Junior

EQUIPE TÉCNICA

Wilza da Silveira Pinto

Engenheira Agrônoma, Doutora

Universidade Federal Rural da Amazônia - UFRA

Coordenadora

Luis Filipe Azevedo de Souza

Engenheiro Agrônomo

Universidade Federal Rural da Amazônia - UFRA

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
COLHEITA.....	9
VESTIMENTAS.....	9
PRÁTICA DA COLHEITA.....	11
TRANSPORTE ATÉ A “CASA DO MEL”.....	13
UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DO MEL	14
ÁREAS.....	15
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	18
HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	18
VESTIMENTAS.....	19
PESSOAL.....	19
FLUXOGRAMA	20
ENVASE.....	22
ARMAZENAMENTO.....	23
REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E PRODUTOS.....	23
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
ANEXO A - L E I Nº 7.565, DE 25 DE OUTUBRO DE 2011 - REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS.....	27



APRESENTAÇÃO

Apicicultura é uma atividade de grande potencial econômico, integrada com o meio ambiente, fixadora de mão de obra no campo, passível de recuperar áreas degradadas e motivadoras do cooperativismo. Para isso requer dedicação e busca permanente de conhecimento e tecnologia.

Esta cartilha é fruto do projeto “A gestão da qualidade no processo de produção e na agro industrialização de mel dos apicultores da associação de criadores e criadoras de abelhas Melífera do município de Igarapé – Açu – Pará”, que visou promover o desenvolvimento da atividade apícola de forma racional e técnica, atendendo às necessidades da atividade, através da organização dos produtores, do gerenciamento dos empreendimentos e do amplo acesso ao mercado interno e externo, gerando agregação de valor aos produtos, com repercussão na renda, na criação e manutenção de negócios e na melhoria das condições sociais. O objetivo é propiciar informações a todos àqueles que de algum modo entraram em contato com a atividade apícola.

Foi um trabalho participativo, com o auxílio da metodologia GESPAR sendo os apicultores os protagonistas dessa construção se responsabilizando por todas as decisões dos padrões e valores a serem adotados nas práticas de beneficiamento de mel na associação e servir de referência para novos integrantes da organização e como referência para outras organizações.

COLHEITA

O apicultor deve evitar a colheita em dias chuvosos ou com umidade elevada. Quantidades elevadas de umidade no mel favorecem a proliferação de leveduras, promovendo a fermentação, inutilizando ao consumo humano.

Fazer a colheita em dias ensolarados de preferência entre 7:30 às 10 h da manhã e das 16 às 18 horas. Após coleta, as melgueiras não devem permanecer por longo período expostas ao sol, pois temperaturas altas elevam o teor de hidroximetilfurfural (HMF) no mel, comprometendo a sua qualidade.

VESTIMENTAS

O apicultor, no manejo da colmeia, deve usar vestimentas próprias às práticas apícolas, ou seja, EPI (equipamento de proteção individual: macacão, botas, luvas, protetor de cabeça), em condições ótimas de higiene. O ideal é usar exclusivamente para as práticas apícolas.

Protetor de cabeça ou véu

Deve ser de tecido grosso e adaptado a um chapéu ou capacete duro e com um visor de tela de arame ou de náilon, preto ou escuro e de malha fina. Deve ser folgado e bem ajustado pelo elástico de sua bainha, ao pescoço, por cima da gola do macacão (Figura 1).

Figura 1 - Chapéu com véu protetor.



Fonte: Wilza Pinto.

Macacão

Pode ser de lonita, brim ou outro tecido bem grosso e resistente, bem folgado para não atrapalhar os movimentos. Sua cor pode ser: branca ou bege, lisa e uniforme, mas nunca em preto, marrom ou vermelho e nem listrado, estampado ou peluda (Figura 2).

Figura 2 - Macacão de apicultor.



Fonte: Wilza Pinto.

Luvas

Para o manejo, as melhores são as de borracha, sendo que estas protegem mais contra ferroadas, porque as abelhas não conseguem firmar as patas, como apoio, para enfiarem o ferrão (Figura 3).

Figura 3 - Luvas.



Fonte: Wilza Pinto.

Botas

Podem ser de canos alto ou médio, de couro, borracha ou plástico e brancas ou das cores do macacão, desde que permitam que as bainhas das calças se ajustem bem sobre elas, para não entrar abelhas (Figura 4).

Figura 4 - Botas.



Fonte: Wilza Pinto.

PRÁTICA DA COLHEITA

Todos os equipamentos utilizados na colheita devem estar sempre higienizados e ser de uso exclusivo para este fim, de forma a evitar contaminação do produto.

Seleção de quadros

Ao efetuar a abertura da melgueira o apicultor deve selecionar os quadros que tiverem no mínimo 90% dos alvéolos operculados, sendo um indicativo da maturidade do mel em relação ao teor de umidade (Figura 5).

O apicultor não deve colher os quadros que apresentarem:

- Crias em qualquer fase de desenvolvimento;
- Grande quantidade de pólen;
- Mel “verde” o qual as abelhas ainda não opercularam. A quantidade elevada de água no mel facilitará a proliferação de leveduras,

levando-o ao processo de fermentação, impossibilitando o consumo e comercialização do produto.

Figura 5 - Exame e seleção de quadros na coleta.



Fonte: Elder Paiva.

Uso de fumaça

No trabalho de coleta usar pouca fumaça e não direcioná-la para dentro da colméia, pois o mel é um produto que pode absorver odores com facilidade, o que comprometeria a sua qualidade.

- Posicionar o bico do fumigador a 30 cm da colméia e aplicar a fumaça apenas por cima dos quadros.

Cuidado com o líquido que se forma com a queima do material utilizado para fazer a fumaça, para que não escorra pelo bico e caia sobre os favos.

- NUNCA utilizar produtos químicos para desalojar as abelhas das melgueiras. Recomenda-se o uso de materiais vegetais como: caroço de açaí, serragem específica, capim santo e cidreira (Figura 6).

- A fumaça deve ser fria, limpa e livre de fuligem.

Figura 6 - Materiais a serem utilizados no fumigador para fazer fumaça: a) capim santo; b) caroço de açai; c) casca de coco e d) serragem.



Fonte: autores.

TRANSPORTE ATÉ A “CASA DO MEL”

- O veículo usado para o transporte até a “casa do mel” deve ser preparado bem antes, passando por processo de higienização;
- O veículo não pode ter transportado materiais que deixem resíduos (adubos, produtos químicos, agroquímicos, etc.), pois pode contaminar o mel;
- A superfície da área de carga do veículo deve ser revestida por lona plástica devidamente higienizada e livre de impurezas, para evitar o contato da superfície com as melgueiras;
- Caso o veículo tenha a área da carga aberta, recomenda-se o uso de lona plástica limpa para cobrir as melgueiras, evitando contaminação por poeira, terra ou outro tipo de sujeira;
- Pode-se usar uma lona plástica de grandes dimensões que sirva tanto para cobrir as melgueiras quanto para revestir o assoalho do veículo;

- Durante a colocação das melgueiras no veículo, o recomendado é não deixá-las expostas direto ao sol, pois diminui a qualidade do mel. Nesta fase recomenda-se trabalhar com no mínimo três pessoas, duas levariam as melgueiras até o veículo e a terceira faria a acomodação da carga;

- Para a acomodação, deve-se utilizar sobre a lona uma tampa de colmeia, atuando como base para o empilhamento das melgueiras, e uma tampa em cima das mesmas, que vedará o acesso das abelhas durante a formação desta pilha;

- Durante a colocação das melgueiras no veículo, elas devem sempre estar cobertas pela lona até o preenchimento total da carga, proporcionando uma carga segura e protegida.

UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE MEL _____

A Unidade é um espaço organizado com o objetivo de propiciar um ambiente para a extração, beneficiamento, decantação e envase de apisderivados, promovendo um fluxo contínuo impedindo a “contaminação cruzada” gerando desta forma produtos isentos de contaminantes.

Localização

- Deve situar-se em área não sujeita a inundação, livre de odores indesejáveis, como fumaça ou proveniente de instalações animais, etc;

- Deve estar cercada para evitar o acesso de animais nas proximidades ou interior, longe de pocilgas, currais ou apriscos;

- Deve ser construída em um local com fácil acesso ao transporte;

- A unidade de beneficiamento pode ser em uma tenda móvel ou fixa com revestimento em tela e lona. A lona substituiria o piso.

Instalações

A “casa do mel” ou unidade de beneficiamento (ver figura 7) é o local destinado à extração e beneficiamento do mel, devendo ter, no mínimo, quatro áreas distintas:

- Recepção;

- Área de manipulação;

- Expedição
- Banheiros/vestiários.

Essas divisões são necessárias para não ocorrer a “contaminação cruzada”.

“Contaminação cruzada” pode ocorrer quando um produto passa por áreas distintas, não considerando o FLUXOGRAMA adequado para aquele produto.

É indispensável à instalação de caixa d’água coberta, com sistema de distribuição para todas as áreas, fornecendo, assim, água em quantidade e qualidade adequada. A higiene da caixa d’água deve ser feita de seis em seis meses.

As instalações devem ser bem ventiladas, com circulação adequada de ar, evitando calor excessivo. Devem ter uma boa iluminação natural e/ou artificial que facilite a realização das tarefas.

Iluminação artificial na área de manipulação deve ser projetada para evitar acúmulo de sujeira.

Figura 7 - Unidade de beneficiamento de apíserivados.



Fonte: Wilza Pinto.

ÁREAS

São as subunidades na unidade de extração e beneficiamento com as características necessárias que propiciem um fluxo onde não

haja comunicação cruzada entre estas cujo objetivo é facilitar o fluxo do processo e assim gerar um ambiente organizado e que atenda a legislação de inspeção de produtos.

Recepção

Área destinada a receber as melgueiras vindas do campo para a realização de limpeza das sujeiras. Nesta área devem constar estrados para a deposição das melgueiras, assim evitando o contato direto ao chão. Na falta de estrados, as tampas das colméias podem ser utilizadas.

Área de manipulação do mel

Piso de material lavavel, impermeável, antiderrapante e resistente, sem rachaduras e de fácil limpeza e desinfecção, com declínio adequado para evitar o acúmulo de água.

Paredes até uma altura mínima de 2 metros, construídas e revestidas com materiais não absorventes, laváveis e de cor clara.

Forros, portas e janelas feitas de material de fácil limpeza, evitando o acúmulo de sujeira; as janelas devem ter uma tela protetora, a fim de evitar a entrada de insetos, contruídas de modo que facilite a limpeza e com a presença de “escape abelha”, com o objetivo de facilitar a saída de abelhas que tenham entrado na área de manipulação no momento da entrada das melgueiras. Tem a forma de funil, que permite a saída, mas não a entrada.

Na área de manipulação, faz-se necessário uma pia com materiais (detergente e papel toalha não reciclável) adequados à lavagem e secagem das mãos, além de um cartaz educativo indicando a maneira correta como lavar às mãos.

Expedição

Local onde a produção é documentada e armazenada, setor onde é registrado o controle dos lotes, pode ser também usado como depósito de embalagens vazias e armazenagem do produto final.

Todo o material, seja embalagem vazia ou produto final já envasado, deve estar armazenado em condições adequadas, usando prateleiras, armários ou estrados (Figura 8).

Figura 8 - Armazenamento de embalagens vazias.

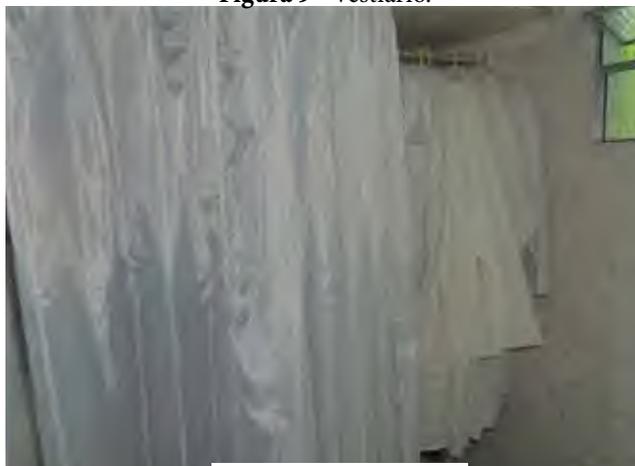


Fonte: Wilza Pinto.

Banheiros/Vestiários

Devem ser separados da área de manipulação, ou seja, sem acesso direto e nenhuma comunicação com essa, contendo sanitários, lixeira tampada e papel higiênico (Figura 9).

Figura 9 - Vestiário.



Fonte: Wilza Pinto.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos e utensílios devem ser de aço inoxidável 304, pois este material não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores para o mel, além de ser resistente a corrosão e repetidas operações de limpeza.

Devem ser bem conservados, sem amassados ou imperfeições. Os equipamentos devem ficar afastados da parede e elevados do chão (Figura 10).

Figura 10 - Equipamentos e utensílios utilizados.



Mesa desoperculadora

Decantador

Fonte: Wilza Pinto.

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Todos os equipamentos e utensílios devem passar por processo de higienização, antes e depois do uso, utilizando água e sabão neutro para a lavagem e por calor ($93^{\circ}\text{C}/5$ min. ou água quente $77^{\circ}\text{C}/5$ min) ou agente químico (hipoclorito de sódio) para a sanitização.

Para a sanitização de banheiros e pisos, em azulejos e cerâmicas, recomenda-se uso de compostos clorados (hipoclorito de sódio) 1 copo (200 ml) em 10 litros de água, em ralos e sanitários usar o produto puro, enxaguando após 10 minutos. Nos equipamentos e utensílios utilizar o hipoclorito de sódio na proporção de uma colher de chá para 5 litros de água, enxaguando após 10 minutos.

VESTIMENTAS

Os uniformes devem estar sempre limpos e serem de cor clara. O avental não deve ter bolsos e nem botões.

Os calçados devem ser de borracha, bota branca ou de pano, toucas (fibra ou pano) e máscaras são de uso obrigatório e devem cobrir todo o couro cabeludo, nariz e boca. De preferência devem ser descartáveis ou higienizados sempre após o uso.

As vestimentas nunca devem ser deixadas na área de manipulação, pois existem banheiros ou vestiários para este fim (Figura 11).

Figura 11 - Vestimentas para o processo do beneficiamento.



Fonte: Wilza Pinto.

PESSOAL

Todos os manipuladores (pessoas que trabalham no beneficiamento) devem se manter sempre em ótimas condições de higiene e possuir carteira de manipulador de alimentos fornecido pela SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO.

Antes de iniciarem as atividades, os manipuladores devem:

- Tomar banho;
- Higienizar as mãos adequadamente;
- Manter barbas, cabelos e unhas limpas e cortadas;
- Utilizar vestimentas adequadas.

A higienização das mãos é muito importante, devendo ser feita antes do início das atividades e imediatamente após ir ao banheiro, utilizando água e sabão neutro para lavagem e álcool 70% para desinfecção.

As pessoas que trabalham com o beneficiamento devem fazer exames médicos regularmente e todos os suspeitos de doenças ou machucados (lesões) devem ser afastados do contato direto no processo, principalmente da matéria prima.

PROIBIDO usar esmaltes, anel, relógio, pulseira, curativos, objetos que possam de alguma forma contaminar o mel. Assim também como cuspir, fumar, beber, comer, mascar chiclete, etc. quando estiver manipulando com o mel.

FLUXOGRAMA

Tem por objetivo mostrar de forma descomplicada o fluxo das informações e elementos, além da sequência operacional que caracteriza o trabalho de extração e beneficiamento do mel de abelhas.

Recebimento das melgueiras

As melgueiras coletadas no campo devem ser colocadas na recepção, em estrados limpos, preferencialmente de PVC.

Seleção e limpeza prévia

Os quadros selecionados no campo devem ser limpos na recepção, algumas abelhas ainda ficam aderidas aos quadros. Somente após a limpeza, faz-se a transferência para a mesa desoperculadora.

Desoperculação

É retirada da cera que recobre os alvéolos sobre a mesa desoperculadora, utilizando os garfos desoperculadores. O mel escorrido neste processo não deve ir para o mesmo local do mel centrifugado, visto que pode ter absorvido cheiro de fumaça, porém pode ser usado na alimentação das abelhas. Após a desoperculação, os quadros seguem para a centrífuga (Figura 12).

Figura 12 - Processo de desorpecação.



Fonte: Wilza Pinto.

Centrifugação

Consiste na retirada do mel pela força centrífuga, utilizando uma centrífuga (equipamento). A velocidade da centrifugação deve ser aumentada gradativamente, evitando a quebra dos favos (Figura 13). O mel é recolhido nos baldes de plástico devidamente higienizados e depositado nos decantadores.

Figura 13 - Centrifugação.



Fonte: Wilza Pinto.

Os quadros centrifugados são recolhidos em melgueiras e devolvidos às colméias. Caso sejam observados quadros com favos es-

curecidos, devem ser substituídos por quadros com cera nova alveolada.

Filtração

A filtração do mel deve ser feita em dois momentos.

- Após ser recolhido da centrífuga e
- Antes de ser depositado na decantadora.

O processo de filtração pode ser manual, utilizando-se peneira, ou, automático, utilizando bomba e filtro.

Recomenda-se nas primeiras filtrações usar malhas da peneira com diâmetros maiores, diminuindo gradativamente ao longo da etapa de filtração. Não se recomenda usar malhas muito finas, que retirem o grão de pólen existente no mel.

Decantação

É o processo da retirada de sujeiras do produto por decantação, no mel, por ser muito denso, as sujidades, por serem menos densas, irão acumular-se na parte superior do decantador. Como ele possui válvula de escapamento na parte inferior, o mel pode ser retirado facilmente sem as impurezas.

ENVASE

Após todo o processo de beneficiamento o mel deve ser envasado em embalagens apropriadas, destinadas a acondicionamento de produtos alimentícios, no envase a granel recomenda-se uso de baldes plásticos com capacidade de 28 kg, brancos e com tampa (Figura 14).

Figura 14 - Mel envasado em balde.



Fonte: Wilza Pinto.

No envasamento fracionado, o ideal seria potes de vidro, porém há o risco de quebra no transporte. O recomendado são as embalagens de plástico com variadas formas e tamanhos (garrafas PET, bisnagas, potes, saches).

ARMAZENAMENTO

As embalagens devem ser colocadas em estrados de PVC ou outros materiais apropriados (Figura 15).

Figura 15 - Armazenamento do produto final em baldes.



Fonte: Wilza Pinto.

O Ambiente de armazenamento deve ter pouco acesso de pessoas e também ser vistoriado periodicamente a fim de evitar entrada de animais que possam comprometer a higiene do ambiente.

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E PRODUTOS

Os estabelecimentos beneficiadores de produtos de origem animal devem ser registrados nas instituições reguladoras que fazem a inspeção desses produtos. No caso do mel se for comercializado

somente no Estado pode ter seu registro na AGENCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ – ADEPARÁ ou caso queira trabalhar com comercialização fora dos limites do estado e do país deve ser registrado na Superintendência do Ministério da Agricultura e Pecuária do Estado do Pará. – MAPA - PA

No Estado do Pará existe a legislação para produtos artesanais através da LEI N° 7.565, DE 25 DE OUTUBRO DE 2011 que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará que beneficia agricultores familiares e suas organizações no registro de produtos por estes produzidos.

Procure os órgãos de inspeção (ADEPARÁ e MAPA) para se informar sobre como proceder para registrar estabelecimento processador e seus produtos.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A criação de abelhas embora seja uma atividade de grande potencial econômico, integrada com o meio ambiente, fixadora de mão de obra no campo, passível de recuperar áreas degradadas, prestadora de serviço ambiental com a polinização, motivadora do associativismo e cooperativismo, deve-se ter em mente que requer dedicação e busca permanente de conhecimento e tecnologia.

É uma atividade econômica de baixo impacto ambiental que possibilita a utilização permanente dos recursos naturais, preservando o meio ambiente e agregando esse “marketing ecológico” aos produtos obtidos.

Produzir alimentos nas condições socioeconômicas vigentes no Brasil, não é tarefa simples, apesar de ser a produção agropecuária, atividade econômica fundamental, sem a qual no rural não haverá reprodução social. Para os produtores, vender bem a produção é a etapa mais difícil e importante, pois na comercialização se fecha o ciclo produtivo. É o elo mais importante das cadeias produtivas do negócio agropecuário, em que ocorre o fluxo de capitais.

No momento do beneficiamento o apicultor deverá ter o máximo de cuidado para não colocar toda a produção em risco. Atentar para as boas práticas de beneficiamento com o intuito de atender a legislação de padrão de qualidade e de higiene para colocar no mercado um produto isento de contaminantes e assim poder garantir mercado e também com o propósito de atender a legislação de qualidade e padronização de produtos.

No caso do mel de abelhas o padrão de qualidade exigido segue uma normatização que o apicultor deve estar atento para que não tenha prejuízo na hora da comercialização e também não sofra sanções pelos órgãos de inspeção.

ANEXO A - LEI Nº 7.565, DE 25 DE OUTUBRO DE 2011 - REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam estabelecidas normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, beneficiamento, elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará.

Art. 2º Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

§ 1º São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

I - produtos cárneos;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos de abelhas;

V - peixes, crustáceos e moluscos;

VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;

VII - frutas;

VIII - hortaliças e legumes;

IX - cereais;

X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

§ 2º É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - produtos cárneos - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;

II - leite - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:

a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos;

b) 1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - o estabelecimento destinado a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia do produto artesanal.

IV - ovos - o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia;

V - produtos de abelhas - o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até:

a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero *Apis*;

b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero *Melipona*.

§ 3º É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas in natura;

II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpas como matéria-prima básica;

III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;

IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;

V - 360 (trezentas e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

§ 4º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

§ 5º É considerado estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção local e dos municípios paraenses.

Art. 3º Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados em todo o Estado do Pará, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 4º É assegurado aos estabelecimentos processadores e produtos de que trata esta Lei, observado o disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tratamento diferenciado e simplificado nas áreas:

I - fiscal e tributária;

II - de crédito;

III - de licenciamento ambiental;

IV - de produção e comercialização dos produtos comestíveis de origem vegetal e animal, devidamente regulamentadas em legislação específica.

Art. 5º O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Estadual e aos Serviços de Inspeção Municipais homologados pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Parágrafo único. A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, poderá celebrar convênios com municípios ou entidades públicas que

disponham de estrutura técnica e laboratorial visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei.

Art. 6º Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, por meio do Serviço de Inspeção Estadual, a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal.

Art. 7º Os Municípios que possuam estrutura técnica e laboratorial, bem como Serviço de Inspeção Municipal instalado que preencha as condições adequadas à execução das tarefas para implementação e funcionamento da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei, poderão assumir tal competência delegada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Parágrafo único. Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, por meio do Serviço de Inspeção Estadual, o acompanhamento e a fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados com os municípios e entidades públicas, podendo ser rescindidos quando não atenderem aos requisitos desta Lei.

Art. 8º É obrigatório o registro do estabelecimento processador e do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

§ 1º Para fins do registro de que trata o caput deste artigo, deve ser formalizado o pedido instruído com a seguinte documentação:

I - requerimento dirigido à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, solicitando o registro e o serviço de inspeção;

II - prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;

III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;

IV - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;

V - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;

VI - outros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente desde que previstos em lei.

§ 2º O registro e o licenciamento do estabelecimento processador artesanal de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

§ 3º O registro do produto artesanal de alimentos terá validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Art. 9º O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, reco-

mendações e visitas do Serviço de Inspeção Estadual, objetivando o controle da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Estadual poderá estabelecer, a seu critério, as análises físicas necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 10. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 11. Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Estadual, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.

Art. 12. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

Art. 13. O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.

Parágrafo único. O controle de que trata o caput deste artigo compreende também a inspeção “ante” e “pós” abate dos animais e demais matérias-primas.

Art. 14. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.

Art. 15. A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverão obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Estadual e, quando se tratar de produto registrado no Serviço de Inspeção Municipal, deverá ser acrescida a informação com o número do convênio com o Serviço de Inspeção Estadual, conforme o previsto no art. 7º desta Lei.

Art. 16. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei e regulamentos específicos.

Art. 17. O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

Art. 18. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 25 de outubro de 2011.

SIMÃO JATENE
Governador do Estado

