

MERCOSUL/GMC/RES. N° 56/99

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL
“IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL”**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Resoluções N° 91/93, 15/94, 152/96 e 38/98 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 31/98 do SGT N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade”

CONSIDERANDO:

Que é necessário fixar a identidade e qualidade do mel destinado ao consumo humano.

Que a harmonização deste Regulamento Técnico eliminará os obstáculos que geram as diferenças nas Regulamentações Nacionais existentes a respeito.

Que é necessário atualizar a Resolução GMC N° 15/94.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1- Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL “Identidade e Qualidade do Mel”, em suas versões em espanhol e português, que consta no Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2- Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para o cumprimento da presente Resolução por intermédio dos seguintes organismos:

Argentina: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).
Ministerio de Salud y Acción Social. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Brasil: Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)

Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguai: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3- Revogar a Resolução GMC N° 15/94.

Art. 4- O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona .

Art. 5- Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes do dia 29/III/2000.

XXXV GMC – Montevideu, 29/IX/99

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve cumprir o mel destinado ao consumo humano direto.

Este Regulamento não se aplica mel industrial nem ao mel utilizado como ingrediente em outros alimentos.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

2.2. CLASSIFICAÇÃO:

2.2.1. Por sua origem.

2.2.1.1. Mel floral: é o mel obtido dos néctares das flores.

a) Mel unifloral ou monofloral: quando o produto proceda principalmente da origem de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.

b) Mel multifloral ou polifloral: é o mel obtido a partir de diferentes origens florais com características sensoriais indefinidas.

2.2.1.2. Melato ou Mel de Melato : é o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

2.2.2. Segundo o procedimento de obtenção de mel do favo:

2.2.2.1. Mel escorrido: é o mel obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas.

2.2.2.2. Mel prensado: é o mel obtido por prensagem dos favos, sem larvas.

2.2.2.3. Mel centrifugado: é o mel obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

2.2.3. Segundo sua apresentação e/ou processamento:

2.2.3.1. Mel: é o mel em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado.

2.2.3.2. Mel em favos ou mel em secções: é o mel armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos.

2.2.3.3. Mel com pedaços de favo: é o mel que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas.

2.2.3.4. Mel cristalizado ou granulado: é o mel que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização da glicose.

2.2.3.5. Mel cremoso: é o mel que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira essa estrutura e que o torne fácil de untar.

2.2.3.6. Mel filtrado: é o mel que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.

2.3. Designação (denominação de venda):

2.3.1. O produto definido no item 2.2.1.1. se designará mel, podendo-se agregar sua classificação, segundo indicado no item 2.2, em caracteres não maiores do que os da palavra Mel.

2.3.2. O produto definido no item 2.2.1.2., e sua mistura com mel floral, se designará Melato ou Mel de Melato podendo-se agregar sua classificação, segundo o indicado no item 2.2, em caracteres não maiores do que os da palavra Melato ou Mel de Melato.

3. REFERÊNCIAS

- Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS - Norma Mundial do Codex para o Mel, Codex Stan 12-1981, Rev. 1987, Roma 1990.

- CAC/VOL. III, Supl. 2, 1990.

- A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th, 1998.

- Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as condições higiênico - sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Resolução GMC N° 80/96.
- Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados – Resolução GMC N° 36/93.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1.COMPOSIÇÃO: O mel é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos, cera e grãos de pólen.

4.1.1. O produto definido neste regulamento não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Cor: é variável de quase incolor a pardo-escuro, sendo porém uniforme em todo o volume do envase que o contenha.

4.2.1.2. Sabor e aroma: deve ter sabor e aroma característicos de acordo com a sua origem.

4.2.1.3. Consistência: variável de acordo com o estado físico em que o mel se apresenta.

4.2.2. Características físico-químicas:

4.2.2.1. Maturidade :

a) Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido):

Mel floral: mínimo 65%

Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: mínimo 60%

b) Umidade:

máximo 20%

c) Sacarose aparente:

Mel floral: máximo 5%

Melato ou Mel de Melato e sua mistura com mel floral: máximo 15%

4.2.2.2. Pureza

- a) Sólidos insolúveis em água: máximo 0,1%, exceto no mel prensado, que se tolera até 0,5%.
- b) Minerais (cinzas): máximo 0,6%. No Melato ou mel de melato e suas misturas com mel floral, se tolera até 1,2%.
- c) Pólen: o mel deve necessariamente apresentar grãos de pólen.

4.2.2.3. Deterioração

- a) Fermentação: O mel não deve ter indícios de fermentação.
- b) Acidez: máxima de 40 milequivalentes por quilograma.
- c) Atividade diastásica: no mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter no mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15mg/kg, determinado após o processamento.
- d) Hidroximetilfurfural: máximo de 40 mg/kg, determinado após o processamento.

4.2.3. Acondicionamento:

O mel pode apresentar-se a granel ou fracionado. Deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação. O mel em favos e o mel com pedaços de favos só deve ser acondicionado em embalagens destinadas ao consumidor final (fracionado).

5. ADITIVOS

É expressamente proibido a utilização de qualquer tipo de aditivos.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento Técnico MERCOSUL correspondente.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS:

As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

O mel não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas grãos de areia ou outros.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

9. ROTULAGEM

Aplica-se o Regulamento Técnico MERCOSUL para a Rotulagem de Alimentos Embalados Res. GMC Nº 36/93.

9.1. O produto se denominará Mel, Melato ou mel de Melato, de acordo com o item 2.3.

9.2. O Mel floral definido no item 2.2.1.1. a) poderá ser denominado Mel Flores de, preenchendo-se o espaço existente com a denominação da flor predominante.

9.3. O Melato ou Mel de Melato conforme item 2.2.1.2. poderá ser denominado Melato de ou Mel de Melato de, preenchendo-se o espaço existente com o nome da planta de origem.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os parâmetros correspondentes às características físico-químicas do produto são determinados conforme indicado a seguir:

DETERMINAÇÃO	REFERÊNCIA
Açúcares redutores	CAC/VOL. III, Supl. 2, 1990, 7.1
Umidade (método refratométrico)	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th , 1998 - 969.38 B
Sacarose aparente	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2
Sólidos insolúveis em água	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4.
Minerais (cinzas)	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5
Acidez	A.O.A.C. 16 th Edition, Rev. 4 th , 1998 - 962.19
Atividade diastásica	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados pela:

Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimento, Sétima Edição.

Deverá diferenciar-se entre produto a granel e produto fracionado (embalagem destinada ao consumidor).

11.1. COLHEITA DE AMOSTRAS DE MEL A GRANEL:

11.1.1. Materiais necessários:

a) Trado: são varetas de forma triangular.

b) Frascos para amostras: frascos de 35 a 40 ml de capacidade , fixados por meio de uma braçadeira e uma vareta de comprimento suficiente para chegar ao fundo do recipiente onde está contido o mel.

O frasco tem uma tampa móvel unida a um cordão. É introduzido fechado a várias profundidades dentro da embalagem, onde se tira a tampa para enchê-lo.

c) Pipetas para amostras: tubos de 5cm de diâmetro por um metro de comprimento. Afinadas em suas extremidades a uns 15mm de diâmetro.

11.1.2. Obtenção de amostras:

a) Mel cristalizado: realiza-se a extração da amostra com a ajuda do trado.

b) Mel liquido que pode ser homogeneizado: homogeneiza-se e logo toma-se a amostra com a pipeta até extrair 500ml.

c) Mel liquido que não pode ser homogeneizado: com o frasco para amostra se extrai 10 (dez) amostras de 50ml cada uma, de diferentes níveis e de distintas posições.