

MERCOSUL/GMC/RES N° 15/94

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL

TENDO EM VISTA: O Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, as Resoluções N° 18/92 e 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 11/94 do SGT N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

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

Que a harmonização dos regulamentos técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados pelas diferentes legislações nacionais vigentes.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

- Art. 1** - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Mel", em conformidade ao Anexo da presente Resolução.
- Art. 2** - Os Estados Membros não poderão proibir e nem restringir, por razões de identidade e qualidade, a comercialização do mel que cumpra o estabelecido nesta Resolução.
- Art. 3** - Os Estados Membros colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias ao cumprimento desta Resolução.
- Art. 4** - O disposto nesta Resolução não será obrigatoriamente aplicado ao produto exportado a terceiros países.
- Art. 5** - Em função do disposto na Resolução GMC N° 91/93, as autoridades competentes dos Estados Partes, encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

Argentina

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
Secretaría de Industria

Brasil

Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Paraguay

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguai

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 6 – Esta Resolução **entra** em vigor a partir de 1º de janeiro de 1995.

XIV GMC, Buenos Aires, 3/VIII/1994.

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL

1. Alcance

Este Regulamento Técnico estabelece os requisitos que deve cumprir o mel destinado ao consumo humano que seja comercializado entre os Estados Partes do MERCOSUL.

2. Descrição

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, depositadas sobre partes vivas de plantas, que as abelhas colhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e armazenam para o amadurecimento nos favos da colméia.

2. Classificação

1. Por sua origem botânica

1. Mel de flores: É o mel obtido principalmente dos néctares das flores. Distinguem-se:

a) Méis uniflorais ou monoflorais: quando o produto procede primordialmente da origem de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e possui características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.

b) Méis multiflorais ou poliflorais ou méis mil-flores

2. Mel de melada: é o mel obtido primordialmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores depositadas sobre as plantas.

2. Segundo o procedimento de obtenção

1. Mel escorrido: é o mel obtido pelo escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas.

2. Mel prensado: é o mel obtido pela prensagem dos favos sem larvas.

3. Mel centrifugado: é o mel obtido pela centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

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

3. Segundo sua apresentação

1. Mel: é o mel em estado líquido, cristalizado ou uma mistura de ambos.

2. Mel em favos ou mel em seções: é o mel armazenado pelas abelhas em alvéolos operculados de favos novos, construídos por elas mesmas e que não contêm larvas, e comercializado em favo inteiro ou seções de tais favos.

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

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

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.

4. Segundo seu destino

1. Mel para consumo direto: é o que obedece os requisitos indicados no ponto 4.2.

2. Mel para utilização na indústria (mel para uso industrial): é o que obedece os requisitos indicados no ponto 4.2., exceto o índice de diástase e o conteúdo de hidroximetilfurfural que poderá ser inferior a 8 (na escala de Gothe) e superior a 40mg/kg, respectivamente. Somente poderá ser utilizado na elaboração industrial de produtos alimentícios.

3. Designação (Denominação de venda)

O produto será designado mel, podendo-se acrescentar sua classificação, segundo o indicado no ponto 2.2., em caracteres de tamanho inferior aos da palavra mel.

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., 15th Edition, 1990.

I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods, 2nd Edition, 1978.

A.P.H.A. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2nd Edition, 1984.

4. Composição e Requisitos

1. Composição

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

2. Requisitos

1. Características sensoriais

Cor: Poderá variar entre quase incolor e pardo escuro, mantendo, porém, a uniformidade em todo o volume da embalagem que o contenha.

Sabor e aroma: Deverá ter sabor e aroma característicos e estar livre de sabores e aromas indesejáveis.

Consistência: Poderá ser fluido, viscoso ou cristalizado, total ou parcialmente.

2. Características Físico-Químicas

1. Amadurecimento

a) Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido):

Mel de flores: mínimo 65%

Mel de melada e sua mescla com mel de flores: mínimo 60%.

b) Umidade: máximo 20%

c) Sacarose aparente:

Mel de flores: máximo 5%

Mel de melada e suas mesclas: máximo 10%

2. Limpeza:

- a) Sólidos insolúveis em água: máximo 0.1%, exceto no mel prensado onde se tolera até 0.5%.
- b) Minerais (cinzas): máximo 0.6%. No mel de melada e suas mesclas com méis de flores tolera-se até 1%.

3. Deterioração:

- a) Fermentação: o mel não deverá ter indícios de fermentação nem de efervescência.

Acidez livre: máximo 40 miliequivalentes por quilograma.

- b) Grau de frescura: determinado após o tratamento.

Atividade diastásica: No mínimo 8 da escala de Gothe.

Os méis com baixo conteúdo enzimático deverão ter no mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 da escala de Gothe, desde que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.

Hidroximetilfurfural: máximo 40 mg/kg.

- c) Conteúdo de pólen: o mel terá seu conteúdo normal de pólen, o qual não deve ser eliminado no processo de filtração.

3. Acondicionamento:

Os méis poderão apresentar-se "a granel" (tambores de 300 kg) ou fracionados. Deverão ser acondicionados em recipientes bromatologicamente aptos, adequados às condições previstas de armazenamento e que lhe proporcionem uma proteção adequada contra a contaminação. O mel em favos e o mel em pedaços de favo somente serão acondicionados em embalagens destinadas ao consumidor final (fracionado).

5. Aditivos

Proíbe-se expressamente a utilização de qualquer tipo de aditivo.

6. Higiene

1. Considerações Gerais

O mel deverá estar isento de substâncias inorgânicas ou orgânicas estranhas à sua composição tais como insetos, larvas, grãos de areia, e não deverá exceder aos níveis máximos toleráveis para contaminações microbiológicas ou resíduos

tóxicos.

Sua preparação deverá ser realizada de acordo aos Princípios Gerais sobre Higiene de Alimentos recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS.

2. Critérios Microbiológicos

O mel deverá cumprir as seguintes características microbiológicas:

Coliformes totais/g n = 5 c = 0 m = 0

Salmonella spp - Shigella spp/25 g

n = 10 c = 0 m = 0

Fungos e leveduras UFC/g n = 5 c = 2 m = 10

M = 100

7. Rotulagem

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL para a rotulagem de alimentos embalados.

A vida útil do produto será determinada pela garantia do cumprimento dos fatores essenciais de qualidade e higiene estabelecidos nesta norma.

Deverá constar na rotulagem obrigatória a inscrição: "condições de conservação: manter em lugar fresco".

8. Métodos de Análise

Os parâmetros correspondentes às características físico-químicas e microbiológicas do produto serão determinados conforme se indica a seguir:

DETERMINAÇÃO

REFERÊNCIA

Açúcares redutores CAC/Vol III, Supl. 2, 1990, 7.1 Umidade, método refratométrico A.O.A.C. 15th Ed., 1990, 969.38 B Sacarose aparente CAC/Vol III, Supl. 19.2 Sólidos insolúveis em água CAC/Vol III, Supl, 2 1990 Minerais (cinzas) CAC/Vol III, Supl. 2, 1990, 7.5 Acidez livre A.O.A.C. 15th Ed., 1990, 962.19 Atividade diastásica CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7 Hidroximetilfurfural (HMF) A.O.A.C. 15th Ed. 1990, 980.23 Coliformes I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods 1,

Their significance and methods of enumeration, Método 4, 2nd. Ed. 1978. Fungos e leveduras A.P.H.A. Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 17.52, 2nd. Ed., 1984 Salmonella s.p.p. A.P.H.A. Compendium of methods for the Microbiological Examination for Foods, Método 26.12, 2nd. Ed., 1984.

9. Amostragem

Serão aplicadas as diretrizes da Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimento, Sétima Edição.

Proceder-se-á de acordo com a Norma ISO 7002, Agricultural food products, Layout for a standard method of sampling from a lot.

Deverá ser estabelecida a diferença entre produto "a granel" e produto fracionado (embalagem destinada ao consumidor).

1. Extração de amostras de mel "a granel"

1. Materiais Necessários:

a) Verrumas: São varetas de forma triangular.

b) Frascos colhedores de amostras: Recipiente de 35 a 40 ml de capacidade, preso por meio de uma abraçadeira a uma vareta de comprimento suficiente para chegar ao fundo do recipiente que contém o mel.

O recipiente tem uma tampa móvel unida a uma corda. O aparelho é introduzido fechado dentro do recipiente a várias profundidades, onde então retira-se a tampa para enchê-lo.

c) Pipetas colhedoras de amostras: Tubos de 5 cm de diâmetro por um metro de comprimento, afilados em suas extremidades a uns 15 mm de diâmetro.

2. Obtenção de Amostras:

a) Mel cristalizado: Realiza-se a extração de amostra com a ajuda da verruma.

b) Mel líquido que pode ser homogeneizado: É homogeneizado e logo, colhe-se a amostra com a pipeta até extrair 500 ml.

c) Mel líquido que não pode ser homogeneizado: Com o frasco colhedor de amostras, extraem-se dez amostras de 50 ml cada uma de diferentes níveis e em distintas posições.

© 1998 - EDIÇÕES CIUDAD ARGENTINA
