

20 Outros aspectos regulatórios



*Rodrigo Lopes de Almeida
Fábio Silva Macêdo
Gerlan Vieira de Sousa
Airton Leôncio Dutra da Silva
Patrícia Maria Drumond*

480**Quais os requisitos para comercialização dos produtos das abelhas-sem-ferrão?**

Para sua comercialização, devem ser observadas as boas práticas agropecuárias e as de fabricação, além de atender à legislação sanitária em vigor. Todo produto de origem animal, para ser comercializado, precisa possuir registro no serviço de inspeção (municipal, estadual e/ou federal).

481**Qual o órgão competente pela inspeção e fiscalização industrial e sanitária?**

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), por meio do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), é responsável pela inspeção e fiscalização de produtos de abelhas, incluindo de abelhas-sem-ferrão, destinados ao comércio interestadual e internacional. As secretarias de Agricultura dos estados e do Distrito Federal são responsáveis pela inspeção e fiscalização de produtos destinados ao comércio intermunicipal dentro da respectiva unidade da Federação e as secretarias de Agricultura dos municípios são responsáveis pela inspeção e fiscalização de produtos que são comercializados somente dentro do município. Conforme a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, a inspeção e a fiscalização em âmbito interestadual poderão, também, ser executadas pelos serviços de inspeção dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços no Mapa, conforme o disposto na legislação específica.

482**O que é Selo Arte?**

É o selo de qualidade emitido aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Apesar de continuarem sujeitos ao controle dos serviços de inspeção, espera-se obter, por meio da concessão desse selo, a redução de entraves burocráticos na comercialização interestadual, simplificando, por exemplo, o registro de produtos e estabelecimentos.

O que são produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal?

Segundo o Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022, para serem considerados artesanais, os produtos deverão atender aos seguintes requisitos:

- As matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada.
- As técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais.
- O processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios.
- As unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor.
- O produto final de fabrico será individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos neste decreto.
- O uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

Qual órgão concede o Selo Arte?

A concessão do Selo Arte é competência dos órgãos de agricultura e pecuária dos estados e do Distrito Federal. O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) é responsável pela gestão do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA) alimentado pelo órgão que concedeu o Selo Arte. Este cadastro pode ser acessado pela página do Mapa na internet por meio de endereço eletrônico.

485 Como solicitar o Selo Arte?

De acordo com a Instrução Normativa Mapa/GM nº 67, de 10 de dezembro de 2019, a solicitação deve ser feita no órgão de agricultura e pecuária do estado ou do Distrito Federal mediante as seguintes comprovações:

- Atendimento aos requisitos previstos no Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022.
- Cumprimento dos requisitos de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e boas práticas de fabricação de produtos artesanais.

486 Quais produtos estão sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária?

Conforme estabelecido pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, estão sujeitos à fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito. Dessa forma, o mel, o pólen (saborá) e a própolis, além de produtos não comestíveis oriundos da meliponicultura, precisam ser fiscalizados antes da comercialização. Esses produtos devem obrigatoriamente ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente. Adicionalmente, não é permitida a adição de qualquer tipo de aditivo ou mistura de mel, pólen e própolis de abelhas-sem-ferrão com o mel, pólen e própolis de abelhas do gênero *Apis*.

487 Quais estabelecimentos estão sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária?

A inspeção e a fiscalização do ponto de vista industrial e sanitário abrangem os estabelecimentos que realizam o comércio,

bem como aqueles que recebam, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados. A fiscalização pode ocorrer nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal e nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal, incluindo portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação, de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

488

Qual a responsabilidade dos estabelecimentos que processam e comercializam produtos de abelhas?

Todo estabelecimento que processa e comercializa produtos de abelhas deve garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte. Os estabelecimentos devem possuir cadastro atualizado de produtores, além de serem responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada desses produtores, conforme Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

489

Quais documentos são exigidos no transporte de colônias?

De acordo com a Coordenação de Trânsito e Quarentena Animal do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), deve ser emitida a Guia de Trânsito Animal (GTA). Essa guia contém informações essenciais sobre rastreabilidade, origem, destino, finalidade, espécie, vacinações e outras informações do animal que será transportado de um estado para outro. Dependendo do

estado, pode ser exigida ou não para o transporte de colônias entre municípios do mesmo estado e entre localidades dentro do mesmo município. Antes de solicitar o documento, o proprietário ou detentor das abelhas deve cadastrar a propriedade ou estabelecimento em uma agência de Defesa Agropecuária do estado. Os custos para obtenção da GTA são variáveis, pois são determinados pelo estado de origem do animal. A sua emissão não dispensa o meliponicultor da obtenção das autorizações emitidas pelos órgãos ambientais.

490 Como obter a Guia de Trânsito Animal (GTA)?

Para obtenção da GTA, recomenda-se consultar o Órgão Executor de Sanidade Agropecuária (Oesa) do estado.

491 Quais metodologias de processamento e de conservação são permitidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) para o mel das abelhas-sem-ferrão?

De acordo com o Mapa, o mel pode ser submetido aos processos de refrigeração, desidratação, pasteurização, maturação e outras técnicas utilizadas na meliponicultura, reconhecidamente eficientes e garantidoras da inocuidade, qualidade e características originais do produto, conforme estabelecido pela Portaria Mapa/GM no 289, de 13 de setembro de 2021.

492 Quais regulamentos normatizam o processo de maturação do mel?

Embora o termo mel maturado seja citado na Portaria Mapa/GM nº 289, de 13 de setembro de 2021, e em algumas normativas estaduais, o processo de maturação do mel das abelhas-sem-ferrão não foi ainda regulamentado.

493**O que são sistemas orgânicos de produção?**

São sistemas em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, bem como o respeito à integridade cultural das comunidades rurais. Entre os objetivos dos sistemas orgânicos de produção, citam-se a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais e a minimização da dependência de energia não renovável, conforme Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

494**O que se espera da produção orgânica do ponto de vista ambiental e social?**

A produção orgânica deve contribuir com a manutenção das áreas de preservação permanente; atenuação da pressão sobre os ecossistemas naturais e modificados; proteção, conservação e uso sustentável dos recursos naturais; além do incremento da biodiversidade e regeneração de áreas degradadas. Quanto aos aspectos sociais, os sistemas orgânicos devem buscar relações de trabalho fundamentadas nos direitos sociais determinados pela Constituição Federal, melhoria da qualidade de vida e capacitação continuada dos agentes envolvidos em toda a rede de produção orgânica, segundo a Portaria Mapa/GM nº 52, de 15 de março de 2021.

495**O que é certificação orgânica?**

É o processo pelo qual um Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC), credenciado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), garante que uma produção ou um processo, claramente identificados, foram metodicamente avaliados e estão em conformidade com as normas vigentes de produção orgânica. O Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade

Orgânica (SisOrg) é integrado pelos Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica e pela Certificação por Auditoria.

496 Como obter a certificação orgânica?

Uma das possibilidades é a certificação por um organismo de avaliação da conformidade orgânica (OAC), devidamente credenciado no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). Uma vez obtida, os produtos orgânicos vendidos em mercados, supermercados e lojas passam a utilizar em seus rótulos o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg).

497 Como comercializar produtos orgânicos, sem o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg)?

Para que possam comercializar sem certificação, os agricultores familiares deverão estar vinculados a uma organização com controle social cadastrada no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) ou em outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado. Essa situação é possível desde que a comercialização ocorra em feiras, diretamente para o consumidor, ou para o governo (merenda escolar e Companhia Nacional de Abastecimento – Conab). Os grupos cadastrados recebem uma Declaração de Cadastro, que comprova seu reconhecimento como orgânico pelo Mapa.

498 Quais os principais requisitos para a meliponicultura orgânica?

As colmeias, seus produtos e subprodutos devem passar por período de conversão por, no mínimo, 120 dias para colmeias em produção e 30 dias para colônias capturadas em sistemas de produção orgânica. Transcorridos os prazos de conversão, toda

produção deve ser retirada das colmeias. As colmeias devem ser construídas com materiais naturais renováveis que não apresentem risco de comprometimento e contaminação para o meio ambiente e para os produtos. Já o número de colmeias por meliponário deve respeitar a capacidade de suporte da vegetação da área de entorno, de tal forma a atender às colmeias do meliponário e às populações de insetos nativos. A localização dos meliponários deve levar em consideração a presença de néctar e pólen em um raio de, no mínimo, 3 km. Podem ser instalados em unidades de produção orgânica, próximos de culturas em que não tenham sido utilizados ou aplicados produtos proibidos para a agricultura orgânica, em áreas com vegetação nativa ou espontânea e/ou em áreas de reflorestamento. Devem ainda ser mantidos distante de plantas geneticamente modificadas. Para a alimentação complementar, utilizar, preferencialmente, ingredientes orgânicos. É obrigatório o registro do tipo e da quantidade de produto utilizado, as datas da utilização e as colmeias alimentadas.

499

Quais espécies de abelhas criar nos sistemas orgânicos de produção?

A escolha da espécie deverá, obrigatoriamente, levar em consideração sua distribuição geográfica natural, capacidade de se adaptar às condições locais, vitalidade e resistência a doenças. Os meliponários deverão ser constituídos, preferencialmente, por enxames provenientes de unidades de produção orgânica. Os enxames adquiridos de unidades de produção não orgânicas ou em conversão para o manejo orgânico, assim como os enxames que venham a se instalar espontaneamente na própria unidade de produção, deverão passar por período de conversão. É permitida a captura de enxames na natureza, desde que verificada a ausência de doenças e observado o período de conversão. Embora seja possível realizar a seleção das melhores colônias, não é permitida a criação de abelhas geneticamente modificadas.