



**Maria Celeste da Costa Bento**

Chefe de Divisão de Controlo da Cadeia Agroalimentar

Celeste.bento@madeira.gov.pt

# 28 MAIO

## Dia do Apicultor

### PORTO MONIZ

#### CENTRO CIÊNCIA VIVA

**10:30**  
DRA / Direção de Serviços de Desenvolvimento da Agricultura  
Implementação de apários nos métodos de manejo apícola.

**11:00**  
DRA / Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária  
Importação de abelhas, declaração obrigatória de doenças sanidade apícola unidades primárias/industriais rotulagem do mel.

**11:30**  
IFCN Instituto das Florestas e Conservação da Natureza  
Ocupação dos espaços florestais em prol da apicultura, vespa asiática.

**12:00**  
Associação da Agricultores da Madeira

**12:30**  
Pausa para o almoço

**14:00**  
Control Vet  
Higiene e segurança alimentar, produção, embalagem e comercialização

**15:00**  
Debate sobre os assuntos apresentados

**16:00**  
Degustação dos vários méis e do hidromel entre outras iguarias.

**Deve Participar e provar, Só não pode FALTAR !!**

**Organização:**  
porto moniz município | Porto Moniz Centro Ciência Viva

**Coordenação:**  
Carlos Pestana: 962325345

# Mel e Melarias

## Estabelecimentos

As Instalações do setor alimentar que detenham, manipulem ou laborem géneros alimentícios de origem animal, designadamente mel e outros produtos apícolas



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel e Melarias

**Estabelecimentos que utilizam Géneros alimentícios de Origem Animal, estão sujeitos a um processo de aprovação, que culmina na atribuição do Número de Controlo Veterinário.**

## **NCV (Approval Number)**

**M 2400** São Vicente Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas(H)

**M 2679** São Vicente Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas(H)

**M 2705** Ponta do Sol Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas(H)

Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel e Melarias

São exemplos de Estabelecimentos do setor alimentar.

1- Estabelecimento de processamento de Mel

2- Estabelecimentos de produção de outros produtos apícolas Ex: geleia real e propólis



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel e Melarias

Todos os operadores ao longo da cadeia de produção, devem garantir que a segurança do Género alimentício, Mel, não seja comprometida. Reg.178/2002

À produção de Mel e outros produtos apícolas aplica-se os Reg. 852/2004 e 853/2004



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel e Melarias

Mel - substância açucarada natural produzida pelas abelhas da espécie *Apis mellífera* a partir do néctar de plantas (ou de outras substâncias) que as abelhas recolhem, transformam por combinação com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia».

Os requisitos específicos que os operadores do setor do mel e outros produtos apícolas devem respeitar, estão de uma forma geral e sem prejuízo do estipulado em outros diplomas específicos, definidos no [Decreto-Lei n.º 1/2007](#) de 02 de janeiro.



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

Operador é a pessoa singular ou coletiva, responsável pelo cumprimento das normas legislativas numa Empresa

### Produção primária

No setor do mel, são consideradas produção primária, a criação de Abelhas para a produção de Mel (mesmo nos casos em que as colmeias estejam longe das instalações do apicultor), a recolha de mel, a sua centrifugação e o acondicionamento e/ou embalagem nas instalações do apicultor.

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

**Produção Primária - registo das unidades de produção primária**  
As unidades de produção primária ([UPP](#)) carecem de registo na DRA/DGAV, sendo-lhes atribuído um número de registo que deve constar na rotulagem dos seus produtos finais.

Conforme o artigo 3.º do [Decreto-Lei n.º 1/2007](#) de 2 de janeiro, o número de registo é coincidente com o número de apicultor.

As UPP devem cumprir os requisitos de instalação e funcionamento previstos no Anexo I do [Regulamento \(CE\) n.º 852/2004](#).

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### **Produção primária**

- ✓ **Atividade apícola**
- ✓ **Produção Primária de mel**
- ✓ **Fornecimento de Pequenas Quantidades**
- ✓ **Registos da unidades de produção Primária**
- ✓ **Higiene dos géneros alimentícios**
- ✓ **Manutenção dos Registos**
- ✓ **Rotulagem**

Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### **Estabelecimentos=Melarias**

- ✓ **Atividade apícola Industrial**
- ✓ **Responsabilidade e obrigações gerais dos operadores**
- ✓ **Licenciamento dos Estabelecimentos**
- ✓ **Cooperação com as autoridades competentes**
- ✓ **Higiene dos géneros alimentícios**
- ✓ **Análise de perigos e controlos dos pontos críticos (HACCP)**
- ✓ **Rastreabilidade e Rotulagem**
- ✓ **Marcas de identificação**
- ✓ **Subprodutos Animais**

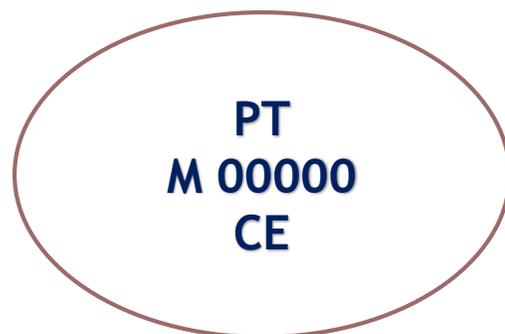
# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### Estabelecimentos=Melarias

#### ✓ Marcas de identificação

Conforme determinado no [Decreto-Lei n.º 1/2007](#), na rotulagem dos produtos finais deve constar a marca de identificação prevista no artigo 5º do [Regulamento \(CE\) n.º 853/2004](#).



# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### Estabelecimentos=Melarias

#### ✓ Rastreabilidade e Rotulagem

De acordo com o artigo 18.º do [Regulamento \(CE\) n.º 178/2002](#), os operadores devem estar em condições de assegurar a rastreabilidade dos géneros alimentícios, ou seja de identificar o fornecedor de um género alimentício, de ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício, ou com probabilidades de o ser.

Paralelamente, devem dispor de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos.

No caso da cadeia apícola, o sistema de rastreabilidade deve conter registos de todas as atividades que se realizam em cada uma das etapas de produção, colheita, sala de extração de mel, sala de acondicionamento e venda, até chegar ao consumidor final. Esta informação deve ser facultada às autoridades

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### Estabelecimentos=Melarias

#### ✓ Rastreabilidade e Rotulagem

No caso da cadeia apícola, o sistema de rastreabilidade deve conter registos de todas as atividades que se realizam em cada uma das etapas de produção, colheita, sala de extração de mel, sala de acondicionamento e venda, até chegar ao consumidor final. Esta informação deve ser facultada às autoridades competentes, a seu pedido.

Os géneros alimentícios que sejam colocados no mercado, ou suscetíveis de o ser, devem ser adequadamente rotulados ou identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade, através de documentação ou informação de acordo com os requisitos pertinentes de disposições mais específicas.

# Mel

## Obrigações dos operadores/Produtores

### Estabelecimentos=Melarias

#### ✓ Rastreabilidade e Rotulagem

Na rotulagem do mel e outros produtos apícolas produzidos nos estabelecimentos aprovados, devem constar:

A marca de identificação, conforme determinado no artigo 8.º do [Decreto-Lei n.º 1/2007](#)

### Outras Informações



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)

# Mel

## Rotulagem

### ❑ MENÇÕES OBRIGATÓRIAS

- . Denominação de venda
- . Nome ou firma ou a denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia
- . Quantidade líquida
- . Data de durabilidade mínima
- . Lote
- . Local de origem ou proveniência
- . Número de registo / marca de identificação

# Mel Rotulagem

## DENOMINAÇÃO DE VENDA

As denominações de venda do mel podem ser determinadas:

Quanto à origem:

- . Mel de melada.
- . Mel obtido principalmente a partir de excreções de insectos sugadores de plantas (hemiptera) que ficam sobre as partes vivas das plantas ou de secreções provenientes de partes vivas das plantas.
- . Mel de néctar ou mel de flores.
- . Mel obtido a partir do néctar das plantas.

# Mel

## Rotulagem

### QUANTIDADE LÍQUIDA

É expressa em massa:

- . Quilograma (kg)
- . Grama (g)

### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

Podem ser usadas as frases:

- . Consumir de preferência antes de ... quando a data indique o dia;
- . Consumir de preferência antes do fim de ... nos restantes casos.

As referências do dia, do mês e do ano, podem ser inscritas em local separado da respetiva menção, desde que junto a esta se indique o local da embalagem onde constam.

Observação:

A denominação de venda, a data de durabilidade mínima e a quantidade líquida devem figurar no rótulo no mesmo campo visual.

Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
Celeste.bento@madeira.gov.pt

# Mel Rotulagem

## LOTE

A identificação que permite identificar o lote deve ser precedida da letra **L**.

exceto quando se distingue claramente de outras menções de rotulagem. A indicação do lote não é obrigatória se a data de durabilidade for composta pela indicação clara e por ordem do dia, mês e ano.

A indicação do lote pode figurar no rótulo ou contra rótulo, em etiqueta separada ou diretamente sobre a embalagem ou tampa.

# Mel Rotulagem

## LOCAL DE ORIGEM OU PROVENIÊNCIA

Indicação do país ou países de origem em que o mel foi colhido:

- . “Mel de Portugal” “Origem Portugal”
- . “Mistura de méis UE” - mel originário de um ou vários estados membros.
- . “Misturas de méis não UE” - mel originário de um ou mais país(es) terceiro(s)
- . “Mistura de méis UE e não UE” - mel originário de EM e país(es) terceiro(s)

# Rotulagem

**Denominação de Venda:** é constituída pela palavra "MEL", em destaque, isolada ou acompanhada pelas referências quanto à origem floral e modo de obtenção.  
Exemplos:  
"Mel de Néctar", "Mel de Melada", "Mel Multiflora", "Mel Escorrido", "Mel Centrifugado", etc.

**Símbolo Ponto Verde:** tem de constar nas embalagens não reutilizáveis, situação mais frequente na comercialização do mel. A sua utilização é autorizada por contrato celebrado com:  
*Sociedade Ponto Verde*  
*Edifício Infante D. Henrique*  
*Rua João Chagas, 53-1.º Dt.º,*  
*1495-764 – Cruz Quebrada - Dafundo*

**Quantidade Líquida:** é expressa em gramas ou quilogramas. Informa sobre a quantidade de produto contido na embalagem.

**Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador ou de um vendedor estabelecido na União Europeia.**  
Pais de origem do mel, previsto pela NP-1307

Produzido e embalado por  
José Manuel Abelha Flores  
Rua dos Favos nº 15  
1500 - 720 LISBOA

PL 500g

**MEL**

Mel para  
pastelaria

Ainda relativo à denominação de venda, é obrigatória a designação completa nos seguintes casos:  
"Mel em Favos", "Mel com pedaços de Favos", "Mel para Pastelaria" ou "Mel para Indústria"

**Código de Barras,** facilita a gestão de stocks e sua comercialização, sendo cada vez mais solicitado pelos espaços comerciais. É atribuído mediante contrato com a  
*CODIPOR: R. Prof. Fernando de Fonseca, 16 - Escritório II*  
*1600-618 LISBOA*  
*Tel. 217520740*

L07/2004

Nº 123465

Produzido em Portugal

Consumir de preferência  
antes do fim de 200....

**Lote:** é o código de referência que permite identificar um conjunto de produtos, produzidos ou embalados em condições praticamente idênticas, o que facilitará o controlo pós-embalamento.

Pode ser usado como referência:

Ano da colheita; a data da cresta; o depósito de mel; o

**Data de durabilidade mínima:** sendo o mel um género alimentício com durabilidade superior a 18 meses, é suficiente a indicação do ano.

Esta data é estimada pelo embalador, considerando que as características Físico químicas do mel não irão contrariar os limites definidos na NP-1307

**Número de apicultor** é o registo da Unidade de Produção Primária.

# Regras sobre Rotulagem de Mel

## IMPORTANTE!

As indicações obrigatórias da rotulagem devem ser inscritas em caracteres indeléveis, visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos corretos, claros e precisos.

## O CONTRA RÓTULO

É facultativo, no entanto pode ser um importante complemento do rótulo com informação sobre a cristalização do mel, sobre a sua proveniência geográfica, e até mesmo sobre as suas diversas aplicações ou características organoléticas. Poderá também ser aplicada uma cinta que ligue a tampa à embalagem, de modo a torná-la inviolável e que poderá, inclusivamente, conter algumas menções.

## NÃO PODE USAR EXPRESSÕES COMO:

- "Mel Puro" / "Mel de Abelhas" / "Mel Caseiro" / "Mel Natural"  
Mel com denominação de qualquer zona geográfica apenas pode ser utilizado nos méis abrangidos por DOP. A referência geográfica pode constar no rótulo, mas não na Denominação de Venda.



## Legislação consultada:

- Decreto-Lei n.º 214/03 de 18 de Setembro.
- Decreto-Lei n.º 1/07 de 2 de Janeiro.
- Decreto-Lei n.º 131/85 de 29 de Abril, que torna obrigatória a Norma Portuguesa 1307 (1983).
- Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro.

# Mel Rotulagem

## Esclarecimento N.º 1/DGAV/2017

### OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DA ORIGEM NOS RÓTULOS DE MEL

A Origem do Mel constitui uma menção obrigatória de rotulagem desde 2003, com a publicação do Decreto Lei n.º 214/2003, de 18 de setembro. Esta imposição está harmonizada na União Europeia, pois decorre da transposição da Diretiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel, alterada pela Diretiva 2014/63/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de maio de 2014.

# MEL



Obrigada pela atenção!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Maria Celeste da Costa Bento  
Chefe de Divisão do Controlo da Cadeia Agroalimentar  
[Celeste.bento@madeira.gov.pt](mailto:Celeste.bento@madeira.gov.pt)