O ÁREA TEMÁTICA: TECNOLOGIA

A APICULTURA NO ASSENTAMENTO ESTRELA: PLANEJAMENTO PARA OBTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F) NA CASA DO MEL

Daniele Bach[1]
Jean Elizeu Sauka[2]
Nelci Catarina Chiquetto[3]
Rosana Milock Freitas[4]
Alessandra Cristina Pedro[5]
Ana Paula Liebel[6]

O município de Ortigueira é um dos maiores produtores de mel do estado do Paraná. A região conta com aproximadamente 400 apicultores produzindo em média 700 toneladas de mel por ano. A existência de grande diversidade da flora na região favorece a qualidade do mel produzido. No assentamento Estrela, uma das atividades mais importantes é a apicultura, onde a produção de mel ocupa uma área de 240 hectares de mata nativa. A produção média de mel nos anos de 2007/2008 foi de 12 k g/colméia/ano. O local possui um grande potencial apícola (flora e clima), indicando uma tendência de potencial de desenvolvimento. O assentamento possui uma Casa do Mel e atualmente não possui nenhuma certificação para comercialização do produto. Para atender as exigências do Serviço de Inspeção Federal, (S.I.F.), faz-se necessário: realizar algumas adequações no local, adquirir alguns equipamentos, adequar a embalagem e a rotulagem de acordo com a legislação vigente. Outras ações recomendadas pelo Ministério da Agricultura e ANVISA será a implantação das Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. A conseqüente obtenção do selo de certificação habilitará o local para processar o mel, bem como introduzi-lo no mercado nacional, com garantia de qualidade e valor agregado.

PALAVRAS CHAVE – mel, comércio, qualidade

Introdução

Ortigueira está localizada numa região conhecida como a região do mel, conta com 400 apicultores, produzindo em média 700 toneladas de mel por ano. Aproximadamente 60% da produção é comercializada através de intermediários e a maior parte da produção é vendida nas cidades de Maringá, Prudentópolis, Londrina e parte de São Paulo. Além do mel também são produzidos em menor escala o pólen, própolis, cera e geléia real. A atividade apícola existe na região há mais de 50

[1] Graduada em engenharia de alimentos – danizinha_bach@hotmail.com
[2] Graduado em economia - jann.zin@hotmail.com
[3] Doutora, Professora Coordenadora do projeto, nelcichic@yahoo.com.br
[4] Graduada em zootecnia - rosana.milock@hotmail.com
[5] Graduanda, estagiária engenharia de alimentos- lekinhazinha1@hotmail.com
[6] Graduanda, estagiária engenharia de alimentos-ana_liebel@hotmail.com

anos e vem se tornando uma alternativa de renda. Outro motivo que contribui para o desenvolvimento da apicultura é a existência de grande diversidade da flora na região, o que favorece a qualidade do mel produzido.

O Assentamento Estrela está organizado pelo trabalho coletivo e representado numa associação denominada ACOPRASE. Uma das atividades mais importantes é a apicultura, onde a produção de mel ocupa uma área de 240 hectares de floresta nativa, ajudando na renda familiar. O local conta com apoio do projeto de extensão "Segurança na Produção de Alimentos: a apicultura no assentamento Estrela", que faz parte do Programa Universidade Sem Fronteiras, promovido pela Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná.

A produção média de mel nos anos de 2007/2008 no assentamento foi de 12 kg/colméia/ano, e como o local possui um grande potencial apícola (flora e clima), são grandes as possibilidades de incremento da produção.

O Serviço de Inspeção Federal, também conhecido pela sigla S.I.F., é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil que avalia a qualidade na produção de alimentos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis. Os fiscais verificam se o produto atende aos requisitos mínimos de qualidade para consumo. Os produtos aprovados recebem um selo de aprovação do S.I.F, podendo ser comercializado em todas as regiões do país.

O assentamento já possui uma Casa do Mel, com uma área construída de aproximadamente 92m^2, mas atualmente não conta com nenhuma certificação para o comércio de seu produto e este é realizado também através de intermediários.

É grande a expectativa da comunidade para a melhoria de renda das famílias após a conclusão das reformas e conseqüente obtenção do S.I.F., o que lhes proporcionará as condições exigidas para o processamento bem como para a comercialização.

FIGURA 1- CASA DO MEL



Legenda: Casa do Mel, Assentamento Estrela

FIGURA 2- CASA DO MEL VISTA INTERNA



Legenda: Área de recepção da Casa do Mel, Assentamento Estrela

Objetivos

Certificar o mel produzido no assentamento Estela com o selo do S.I.F., atendendo todas as exigências enumeradas pelo órgão competente, habilitando o estabelecimento a processar o mel dentro das exigências legais e sanitárias. Além de garantir a qualidade e agregar valor ao produto, este será introduzido no mercado nacional, aumentando a renda das famílias do local.

Metodologia

O Assentamento Estrela já possui uma Casa do Mel, com uma área total de aproximadamente 92,00m^2, divididas em área de recepção das melgueiras, sala de centrifugação e sala de manipulação. Segundo a legislação do S.I.F., a casa do mel deverá passar por algumas reformas para que possa funcionar adequadamente e receber a certificação.

Entre as modificações a serem realizadas, algumas delas são: a construção de banheiros; separação das áreas de trabalho com própolis e cera, área de embalagem e área de expedição; arredondamento dos cantos; instalação de um pedilúvio na entrada da área suja; modificação da iluminação , utilizando luz branca e proteção contra estilhaçamento nas luminárias; troca de torneiras por toque mágico e lixeiras com acionamento no pé, colocar saboneteiras, porta papel, telar as janelas e portas e colocar escape para as abelhas, cercar a área do estabelecimento com telas, providenciar o calçamento e pavimentação, pintar a área interna e externa.

Alguns equipamentos também deveram ser adquiridos, como um descristalizador, bomba e compressor para a seladora de saches (esta já foi adquirida), balança, mesas em inox para manipulação, máquina para alveolar a cera e lavador de botas.

Além das reformas, será necessária a orientação na adequação das embalagens dos produtos e na elaboração de rótulos para o mel fracionado e outros produtos de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa n° 11, de 20 de outubro de 2000 e Resolução 359 e 360, 2003-ANVISA).

Outro grande problema enfrentado pelos assentados é em relação à qualidade da água, o qual será necessário implantar um sistema eficiente de cloração de água.

O mel destinado ao mercado consumidor deve estar adequado de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel (Instrução Normativa n° 11, de 20 de outubro de 2000). Os principais parâmetros dizem respeito ao produto final destinado ao mercado, que deve estar dentro dos padrões determinados pelo referido regulamento.

O Ministério da Agricultura e a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ainda exigem a implantação de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padrão e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias de que processam determinadas categorias de alimentos.

O Procedimento Operacional Padrão (POP) é a descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma atividade, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar determinada atividade.

A Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um sistema que se baseia em analisar as diversas etapas de produção de alimentos, analisando os perigos potencias à saúde dos consumidores, determinando medidas preventivas para controlar esses perigos através dos pontos críticos de controle.

O assentamento tem planos para utilizar a Casa do Mel para beneficiar o mel dos produtores da região, aumentando assim ainda mais a renda das famílias.

Resultados

Algumas medidas exigidas já foram adotadas como pesquisa e compra de equipamentos, elaboração do rótulo, elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação, elaboração do Procedimento Operacional Padrão, pesquisa de um método eficiente de cloração de água.

Os resultados esperados são: a cerificação pelo Serviço de Inspeção Federal, possibilitando assim todas as condições necessárias para a comercialização de um produto seguro, inclusão do produto no mercado, tornando-o competitivo, melhoria nas condições econômicas das famílias envolvidas, com isso fortalecendo o desenvolvimento sustentável e a verificação da necessidade da busca constante de aperfeiçoamento e conhecimento para que todas as necessidades e problemas sejam sanados.

Conclusões

O assentamento Estrela possui um grande potencial de desenvolvimento apícola. Através da realização das exigências previstas pelo órgão fiscalizador, o local poderá beneficiar seu próprio produto com a qualidade garantida e introduzi-lo no mercado nacional, tornando-o competitivo consolidando assim a economia da região.

Referencias

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Legislação de Boas Práticas de Fabricação.** Resolução n. 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em < http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm> Acesso em 29/04/2010.

BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. **Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos de Alimentos.** Portaria n.368, de 04 de setembro de 1997. Disponível em < www.agricultura.gov.br> Acesso em 29/04/2010.

BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.** Decreto n. 30691, de 29 de março de 1952. Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=14974 > Acesso em 29/04/210.

SALOMÉ, James A. **Legislação para Comércio Internacional de Mel**. Revista SEBRAE, 2009. Disponível em <http://www.sebrae-sc.com.br:.8080/sis/pages/uploadDocs/arquivos/relatorio_308.pdf.> Acesso em 05/05/2010.