

## **INSTRUÇÃO TÉCNICA GIPOA - 001/2019**

**Assunto: Recepção de Matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural em estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados sob Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/POA)**

A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Gipoa, esclarece sobre a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural em estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados sob Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).

1. Com base no disposto no parágrafo terceiro do artigo 22 do Decreto 9.013 de 29/03/2017 é permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural junto aos entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
2. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores.
3. Os produtores rurais são obrigados a possuir um cadastro atualizado junto Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR.
4. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados deverão executar as etapas de filtração e decantação do mel previamente extraído pelo produtor rural, para retirada de fragmentos de cera, abelhas ou pedaços dela (filtração) e impurezas leves ou pesadas (decantação), sem as quais o mel não estará apto a ser envasado e expedido ao consumo direto.
  - 4.1. Para mitigar o risco de transmissão da infestação pelo besouro *Aethina tumida*, risco para a sanidade do plantel apícola nacional, é necessário que o mel seja filtrado em malha não superior a 0,42 mm, capaz de reter possíveis ovos de *Aethina tumida*.
5. Os estabelecimentos devem dispor nos seus programas de autocontroles os mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas previamente extraídas, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, bem como manter registros auditáveis da recepção destas matérias-primas, especificando procedência, quantidade e qualidade, e controles executados sobre a mesma.
6. Em atendimento ao preconizado, ressaltamos que todas as ações pertinentes ao tema devem ser contempladas nos elementos de Inspeção: controle de matéria-prima, procedimentos sanitários operacionais, controle de formulação de produtos e combate à fraude.

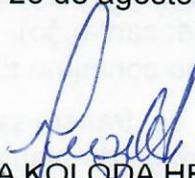
7. Para estabelecimentos que já possuem autorização para recepção de mel em baldes, a empresa deverá alterar o registro de produtos para iniciar essa atividade.

8. Para estabelecimentos que não possuem autorização para recepção de mel em baldes, a empresa deverá solicitar aprovação de projeto de adequação/reforma, bem como registro de produtos, para iniciar essa atividade.

Base Legal:

- Decreto Estadual 3005/2000 - RESIP (artigo 33, inciso II e 34, inciso I);
- Anexo ao Decreto 4377 de 24 de abril de 2012, artigo 30;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, artigo 9, nos incisos IV, VI, VII, X, XII, XIV e XV do artigo 12, no artigo 22, nos incisos V e XVIII do artigo 42, artigo 64, inciso XII do artigo 73, artigo 74, artigo 75, artigo 81, artigo 264, artigo 265, artigo 267, artigo 475, artigo 483;
- Decreto 5.741 de 30 de março de 2006;
- Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000 (item 7.2);
- Portaria nº 368 de 04/09/1997 (item 3.2);
- Portaria nº 06 de 25/07/1985;
- Instrução SIP/POA nº 005/98 – Norma Técnica para estabelecimentos de Mel e derivados.

Curitiba, 28 de agosto de 2019.



**MARIZA KOŁODA HENNING**  
**Gerente de Inspeção de POA**  
**ADAPAR-DDA-GIPOA**