

ANALIZE DO MEL NO COMÉRCIO DE MINEIROS, GOIÁS – GO

Robert Deiverson de ¹
Pedro Rodrigues Viera Junior
Maria Luzia de Rezende
Vitor Hugo Freese Alves
Stanistau Parreira Cardozo²

Resumo: O mel é um produto alimentício com benefícios nutricionais para o ser humano, contendo diversas finalidades, possui um sabor ácido e adocicado e está no dia-a-dia de muitos brasileiros. Seu uso é datado de muito tempo, pois além de se tratar de um produto natural altamente benéfico contem ação antimicrobiana capaz de auxiliar no combate de diversas enfermidades. Contudo busca-se através de um estudo de caso realizado no município de Mineiros, Goiás – GO, o levantamento de dados de rotulagem, afim de analisar o produto mel e juntamente verificar se cumprem os requisitos legais e os parâmetros necessários, tendo como enfoque supermercados, feiras municipais e também vendedores ambulantes espalhados pelo município.

Palavras-chave: Mel. Fiscalização. Mineiros-GO.

INTRODUÇÃO

O mel é um produto alimentício gerado pelas abelhas melíferas, sendo decorrente da captura do néctar das flores, onde é combinado com substâncias específicas e armazenados nos favos na colmeia (BRASIL, 2017). É considerado por muitos um alimento de bom sabor, tendo cheiro agradável, além de ter um alto valor nutricional (GARCIA et al., 2018).

Segundo Brasil (2017) o mel é um alimento com grande potencial nutritivo, possuindo açúcares (glicose e frutose), aminoácidos, ácidos orgânicos e minerais (cálcio, cobre, ferro, magnésio). É decorrente de cultura e crença, sendo usado por muitos como meio prático no auxílio do combate à determinadas doenças (RIBEIRO e STARIKOFF, 2019).

De acordo com FAO (1996) o mel possui uma atividade antibacteriana por ter no seu ingrediente uma substancia indescritível genericamente chamada *inibina*, além de apresentar o peróxido de hidrogênio H₂O₂ fator responsável pela sua ação bactericida, no entanto para o

¹ Acadêmicos em Medicina Veterinária - UNIFIMES. robert.d.dov@gmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária – UNIFIMES. stanislau.parreira@unifimes.edu.br

autor de acordo com evidências científicas o mel deve ser considerado como um alimento em vez de um medicamento, devido a sua ação altamente nutritiva.

Seu uso é relatado desde muito tempo, e progressivamente ele vem conquistando espaço no mercado consumidor (RIBEIRO e STARIKOFF, 2019).

A comercialização do mel tem início quando o apicultor recolhe o favo da colmeia, em seguida realiza a colheita e os procedimentos necessários para que o produto chegue ao consumidor, no entanto precisa estar dentro das normas técnicas, o processo precisa ser altamente higiênico (WIESSE, 1985), além do produto conter seus constituintes essenciais como teor de frutose, glicose, sacarose, maltose, polissacarídeos, ácido livres, ácidos totais, lactona, cinza, azoto, pH ácido (WHITE et al., 1962).

Para se atender as condições sanitárias fundamentais do mercado tanto interno como externo, foi criado no Brasil o (S.I.F) Serviço de Inspeção Federal que está ligado ao (DIPOA) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sendo de responsabilidade deste o asseguramento do padrão de qualidade dos produtos de origem animal, tanto os comestíveis como também os não comestíveis, atuando nos municípios o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) e no estado o Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) (BRASIL, 2016).

Segundo o Art. 264 do decreto 9.013 de 2017 a inspeção de produtos de abelhas e derivados, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas (BRASIL, 2017), sendo que os mesmos são negligenciados e não fiscalizados.

As fraudes e adulterações do mel podem ser detectadas através das análises físico-químicas estabelecidas pela Instrução Normativa e Instituto (IN) 11/2000 e pela portaria do MAPA (RIBEIRO e STARIKOFF, 2018).

O presente trabalho tem como objetivo analisar a rotulagem do mel e juntamente verificar se os mesmos se encontram em conformidade com a legislação e dentro dos parâmetros necessários em alguns comércios do município de Mineiros – GO.

METODOLOGIA

O presente trabalho partiu de uma ideia sugestiva com o intuito de observar a comercialização do produto mel no município de Mineiros – GO, onde teve-se como embasamento a verificação de produtos no mercado sendo encontrados em supermercados, feiras e também vendedores ambulantes.

Ademais foram-se utilizados métodos exploratórios através de pesquisas bibliográficas, tendo o auxílio de livros, artigos científicos, dissertações, teses de doutorados e pesquisados nas bases de dados foram (Google Acadêmico e SciELO), as palavras chaves para a pesquisa foram: Mel, Benefícios e Fiscalização.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a obtenção dos resultados primeiramente se foi necessário verificar os produtos no comércio local. Foi de escolha três supermercados de maiores portes, a feira municipal e também alguns vendedores ambulantes que atuam nas ruas do município.

Pode-se averiguar que todos os produtos encontrados nas prateleiras dos supermercados se encontravam com o rótulo, porém, os mesmos não apresentavam os constituintes nutricionais do produto conforme determina a ANVISA a lei que rege a rotulagem de produtos é a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 259 de 2002 onde alega que no Brasil a rotulagem deve obrigatoriamente deve conter denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação do lote e da origem, prazo de validade, rotulagem nutricional (EMBRAPA, 2015).

Na feira municipal, os produtos apresentaram-se com rotulagem incorreta pois careciam das informações necessárias especificadas de acordo coma RDC 259 de 2002, além dos vendedores alegarem que o produto servia como medicamento, servindo de tratamento para algumas determinadas doenças como gripe, dor de garganta, sinusite entre outras, sendo que o mesmo é um alimento e não um medicamento, podendo colaborar de forma nutritiva e não terapêutica.

Com os vendedores ambulantes foi averiguado produtos advindos de outros estados, com características diversas principalmente na cor, os mesmos se apresentavam com selo de

fiscalização fraudada pois conferiam localização e atividades distintas verificadas após consulta ao site do MAPA, além dos produtos conterem em seu rótulo preenchimento de validade a caneta, fator inaceitável de acordo com a fiscalização, conforme pode ser averiguado na Figura 01.

Figura 01 – Produto encontrado no comercio do município de Mineiros-GO



Fonte: Arquivo próprio, 2019

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o presente trabalho pode se concluir que o comércio de mel no município de Mineiros – Go encontra-se com *deficits* quanto a regularização do produto, pois foram encontrados em algumas partes do município produtos que não se enquadravam aos parâmetros necessários de acordo com a norma regulamentadora, foram detectados produtos sem rótulos, com rótulos fraudados além da ausência da tabela nutricional.

Pode-se verificar a falta de fiscalização junto ao município, fator primordial para que tenha no comércio produtos seguros e sem origem duvidosa, além da possibilidade de retirada de circulação dos produtos fraudados ou que não atendam a legislação vigente.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto n 9013-2017_Alt Decreto 9069-2017_PT, 2017. _Acesso em 20 de mar.2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000**. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel., 2000. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1690>>. Acesso em: 21 mar. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Serviço de Inspeção Federal. 2016. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>. Acesso em: 20 mar. 2019.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Manual de Rotulagem de Alimento**. Rio de Janeiro de 2015.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Agriculture and Consumer Protection. **FAO Agricultural Services Bulletin n. 124. Value-Added Products from Beekeeping**, 1996.

GARCIA, Lorena Natalino Haber et al. Qualidade físico-química de mel de abelha *Apis mellifera* de diferentes floradas. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v.12, n.1, p. 11-20, 2018.

Ribeiro, R. e Starikoff, K. R. Avaliação da qualidade físico-química e microbiológica de mel comercializado. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, 18(1), p. 111-118, 2019.

White, Jw Jr et al. Composição de méis americanos. **Tech Touro. IU.S. Dept. Agric.** 1962.