



NORMAS PARA PRODUTOS APÍCOLAS E MANEIO DAS ABELHAS

**Para o uso das marcas DEMETER, BIODINÂMICO® e outras
relacionadas**

Junho 2017

Para serem implementadas a partir de Junho 2018

Demeter International e.V.

ÍNDICE

1. Validade e Bases	3
2. Localização dos Apiários	3
3. Colmeias	3
3.1 Tratamento do interior	3
3.2 Tratamento exterior	3
3.3 Limpeza e Desinfecção	4
4. Maneio	4
4.1 Aumento do Enxame e Reprodução selecionada	4
4.1.1. Compra de enxames e de Rainhas	4
4.1.2. Cortar asas	4
4.2 Métodos de aumentar a produção de Mel	4
4.3 Raças	4
4.4 Favos	4
4.4.1. Favos no Ninho	4
4.4.2. Favos no restante	4
4.4.3. Origens da Cera	5
4.4.4. Processamento da Cera	5
4.4.5. Armazenamento dos Favos	5
4.5 Alimentação	5
4.5.1. Durante o Inverno	5
4.5.2. Rações de Emergência	5
4.5.3. Estimulantes	5
4.5.4. Alimentação de Enxames e Colónias residuais	5
4.5.5. Pólen	5
5. Extração do Mel	5
5.1 Extração Centrífuga e Prensa	5
5.2 Armazenamento do Mel	6
5.3 Análises de Qualidade	6
6. Saúde das Abelhas	6
7. Certificação	6
8. Conversão	6
9. Comércio de Produtos Importados	7
10. Identificação Demeter	7
Anexo 1 – Requisitos de Qualidade do Mel	8
Anexo 2 – Tratamentos e Substâncias Permitidos	8
Anexo 3 – Transporte, Decantação, Aquecimento	8

1. Validade e Bases

A validade destas normas é adicional a todos os requisitos legais e, em particular, ao regulamento CEE 834/2007 e 889/2008, ao “US Organic Food Production Act” de Novembro de 1990 e ao “Australian National Standards for Organic and Biodynamic Production” de Fevereiro de 1992. Estes têm de ser cumpridos adicionalmente às normas que se seguem. As Normas para Produtos Apícolas da Demeter International são publicadas como uma secção separada das Normas de Produção Demeter. Todos os assuntos que digam respeito à identificação dos vários produtos apícolas Demeter são tratados na secção 10.

As abelhas acompanharam o desenvolvimento humano desde tempos imemoriais. A organização social da colónia, a sua relação com a Luz e a sua habilidade de viver de flores, exercem e têm exercido sentimentos de reverência e admiração em todos os tempos. As abelhas, no entanto, são hoje mais que nunca, dependentes dos cuidados humanos. O fortalecimento do enxame é, na Demeter, um importante objetivo no manejo das abelhas.

A extensão da área de voo das abelhas e o atual tipo de agricultura não permite esperar que voem somente, ou predominantemente, sobre terras tratadas biodinamicamente. O essencial nas normas Demeter não é uma ligação direta com as forragens da própria quinta, como acontece em relação a outros animais, mas sim como as abelhas são mantidas e quão perto do seu natural comportamento, isto acontece.

Os apicultores que trabalham no contexto da Biodinâmica, orientam-se primordialmente para o encontro dos requisitos naturais do enxame. O manejo é estruturado de tal modo que a abelha possa exprimir sem impedimentos, a sua natureza. Os apicultores Demeter permitem que as abelhas construam os favos de uma forma natural. A base para a sua reprodução, crescimento, rejuvenescimento e saúde é o enxameamento. O seu próprio mel é o principal alimento que as alimenta durante o Inverno.

Devido à sua atividade como polinizadoras e transportadoras do seu veneno, o qual tem um enorme efeito estimulador na vida das plantas e da Natureza, as abelhas têm um papel fundamental em toda a trama da VIDA. Os benefícios de se ter abelhas em terrenos cultivados, pode ser visto em maiores produções e de melhor qualidade, na maior parte das culturas agrícolas. A sua presença é portanto muito importante e ter abelhas é recomendado em qualquer exploração biodinâmica.

2. Localização dos Apiários

Para a localização dos apiários deve-se preferir terrenos trabalhados biodinâmica ou biologicamente ou então terras não cultivadas e naturais. Os preparados biodinâmicos devem ser pulverizados todos os anos pelo menos nos terrenos contíguos ao apiário. Num determinado local, não é permitido ter um número de abelhas superior àquele que se possa alimentar livremente do néctar e pólen disponível nessa área.

Ao escolher um local para a colmeia, deve-se cuidar de não haver fontes significativas de poluição que possam contaminar os produtos apícolas. Se houver a suspeita de elevados níveis de poluição, deve-se analisar todos os produtos da colmeia e se a poluição se confirmar, deve-se mudar de local. A localização dos apiários (permanente, de Inverno ou temporária) tem de ser cuidadosamente registada. As mudanças sazonais de localização do apiário devem ser registadas como parte de um plano migratório. Nele deve-se incluir um registo detalhado de movimentos e períodos de estadia, informação sobre o local (pertença da propriedade, etc.), a origem da alimentação brava e o número de colónias.

3. Colmeias

Excetuando instrumentos de fixação, coberturas de telhado e redes metálicas, as colmeias devem ser construídas só com materiais naturais como cortiça, palha, madeira, barro, etc.

3.1 Tratamento do Interior

O interior da colmeia só pode ser tratado com cera ou própolis de produção biodinâmica.

3.2 Tratamento do Exterior

Só são permitidos vernizes e conservantes para madeira naturais, ecológicos, não sintéticos.

3.3 Limpeza e Desinfecção

A limpeza e desinfecção das colmeias pode ser feita somente com calor (chama ou água quente) ou então, mecanicamente.

4. Maneio

4.1 Aumento do Enxame e Reprodução Seleccionada

O enxameamento é o método natural e o único permitido para aumentar o número das colónias. Esvaziar a colmeia criando um enxame artificial com a rainha velha é permitido. Para aumentar o remanescente da colmeia, este pode ser dividido em enxames artificiais.

Como com qualquer maneio animal, é necessário uma certa seleção reprodutiva. A produção de alvéolos reais é uma parte dos instintos das abelhas.

A substituição da rainha velha por um processo de enxameamento é permitido para efeitos de reprodução.

São possíveis exceções a esta regra em determinadas situações específicas mas somente com o acordo da Demeter International ou da respetiva organização. A reprodução artificial das rainhas (enxertias, etc.) está proibida. Inseminação instrumental e o uso de abelhas geneticamente modificadas é estritamente proibido.

4.1.1. Compra de Enxames e de Rainhas

O maneio das abelhas não se pode basear na introdução contínua de colónias, enxames e rainhas, trazidas do exterior. A compra de abelhas ou rainhas deve ser feita, sempre que possível, a apicultores Demeter. Se não houver, então a apicultores biológicos certificados. Colónias convencionais (no caso de não haver biológicas) devem ser integradas sem favos ou quadros.

4.1.2. Cortar Asas

É proibido cortar as asas das rainhas.

4.2 Métodos de aumentar a produção de Mel

Uniões múltiplas e rotineiras de colónias assim como substituição sistemática de rainhas não é permitido.

4.3 Raças

Devem ser usadas somente raças ou variedades de abelhas adaptadas à situação geográfica.

4.4 Favos

Os favos são parte integrante da colmeia. Portanto deve-se deixar as abelhas construir os favos de uma forma natural sem a ajuda de quadros ou outros dispositivos mesmo que encerados. Os favos podem ser construídos em estruturas fixas ou móveis. Tiras de madeira encerada podem ser usadas como guias.

4.4.1. Favos no Ninho

O ninho é, naturalmente, uma unidade autocontida. Tanto o favo como o ninho têm de crescer naturalmente, sem impedimentos, à medida que as abelhas constroem mais favos. Portanto, é necessário escolher um tamanho de colmeia de modo que estas construções possam crescer organicamente sem obstruções. Barreiras

de separação não são permitidas como elementos integrantes do sistema de manejo. Exceções a esta regra são possíveis somente durante o período de conversão.

4.4.2. Favos no restante

Tiras intermédias enceradas só são permitidas nesta área. No entanto, é desejável evitar o seu uso também aqui.

4.4.3. Origens da Cera

A cera utilizada nas tiras de madeira deve ser natural dos favos ou cera de cobertura de produção Demeter. Quando não houver cera Demeter, pode-se usar cera biológica certificada. Caso esta não esteja disponível pode-se usar cera convencional mas esta deve ser descartada ou substituída por cera Demeter ou biológica ao fim de 3 anos, máximo. (ver capítulo 8 sobre conversão).

4.4.4. Processamento da Cera

A cera não deve entrar em contacto com dissolventes, lixívia ou outro produto semelhante. O equipamento e contentores utilizados devem ser feitos de materiais não oxidantes ou com capas não oxidantes.

4.4.5. Armazenamento da Cera

Somente as substâncias listadas no Anexo 2 podem ser usadas para protegerem os favos das traças no armazenamento.

4.5 Alimentação

4.5.1. Durante o Inverno

O Mel e o Pólen são os alimentos naturais das abelhas. O objetivo é alimentá-las durante o Inverno somente com Mel. Quando isto não for possível, a ração ministrada deve conter pelo menos 10%, em peso, de Mel. Este Mel deve ser Demeter. Chá de camomila e sal têm de ser adicionados à ração. Todos os suplementos alimentares devem ser de origem biológica ou, preferencialmente, biodinâmica.

4.5.2. Rações de Emergência

Quando for necessário alimentar as abelhas antes da primeira extração de Mel do ano, devem ser aplicadas as mesmas regras que durante o Inverno. Se for necessário dar rações de emergência mais tarde, mas antes da última extração de Mel do ano, estas só podem conter Mel Demeter. O uso de açúcar nestas rações não é permitido.

4.5.3. Estimulantes

Não é permitida alimentação estimulante.

4.5.4. Alimentação de enxames e colónias residuais

Para fortalecer as abelhas no enxameamento e as restantes, a alimentação suplementar deve se feita como no Inverno.

4.5.5. Pólen

São proibidos todos os substitutos do Pólen.

5. Extração do Mel

5.1 Extração Centrífuga e Prensa

Durante a extração, prensagem, filtragem, purificação e consequente engarrafamento do Mel, as temperaturas não podem exceder os 35°C. Filtragem sob pressão não é permitida. Qualquer aquecimento adicional do Mel

deve ser evitado. Como regra, o Mel deve ser vertido para os frascos metálicos ou de vidro nos quais vai ser vendido, imediatamente após a extração e antes de ocorrer qualquer solidificação. Em determinadas condições, um enchimento subsequente é permitido mas sujeito às condições constantes do Anexo 3.

5.2 Armazenamento do Mel

O Mel deve ser conservado em frascos sem ar, no escuro e a uma temperatura fresca e constante. Contentores de plástico para armazenamento não são permitidos.

5.3 Análises de Qualidade

Devem ser seguidos os requisitos legais e os critérios listados no anexo 1.

6. Saúde das Abelhas

Uma colónia de abelhas deve ser capaz, pelos seus próprios meios, de equilibrar quaisquer desequilíbrios que possam ocorrer. As medidas tomadas pelo apicultor Demeter devem almejar reforçar e manter a sua vitalidade e capacidade de autorregeneração. A perda ocasional de colónias que sejam particularmente suscetíveis a ataques de pestes e doenças, tem de ser aceite como um processo de seleção natural. Quando for inevitável a implementação de medidas de controlo sanitário, só são autorizados os tratamentos listados no anexo 2.

7. Certificação

A certificação Demeter de manejo de abelhas será dada se o apicultor ou a pessoa responsável mostrar aptidão suficiente e mostrar que cumpre estas normas. Se for necessário, os produtos apícolas e as colmeias poderão ser analisados quanto à utilização de produtos proibidos. Caso sejam encontrados resíduos de essas substâncias, a sua causa tem que ser descoberta e o problema resolvido através de consulta entre o apicultor e o inspetor.

7.1 RESPONSABILIDADE SOCIAL

A responsabilidade social, que inclui respeito e atenção aos direitos humanos, é um dos princípios básicos das Normas Demeter. Os requisitos da International Labour Organisation (ILO), enquadrados na estrutura legal de muitos países, são válidos para todos os povos da Terra e regulam todas as relações de recursos humanos na sociedade civil e também nos empreendimentos certificados Demeter. Os trabalhadores de uma quinta Demeter devem ter direitos iguais independentemente da sua raça, credo ou género.

A gerência do empreendimento tem a responsabilidade de garantir que as condições de trabalho asseguram a saúde e segurança de todo o pessoal. Os trabalhadores têm de ter a possibilidade de usar os seus direitos de se associarem, elaborar contratos coletivos de trabalho e se representarem perante a gerência sem discriminações. É um dos objetivos dos empreendimentos Demeter eliminar as desigualdades sociais, incluindo falta de direitos de trabalhador, trabalho infantil forçado ou inapropriado, baixos salários, más condições de trabalho e questões de segurança e de saúde. Todos os licenciados Demeter devem fornecer, quando da inspeção anual, uma declaração assinada garantido que estas normas de responsabilidade social são cumpridas.

8. Conversão

É requerido um plano de conversão que leve à plena certificação num prazo máximo de três anos. O estatuto de “conversão para Demeter” pode ser atribuído ao fim de 12 meses da última aplicação de substâncias proibidas e se a cera velha tiver sido removida ou substituída por cera certificada biológica. Esta substituição de cera não será necessária se uma análise da cera original feita no início do período de conversão ou durante o primeiro ano de conversão, demonstrar a sua pureza. Quer isto dizer que a cera original deve mostrar não conter resíduos de substâncias proibidas. O inspetor pode pedir amostra de cera para análise.

Durante o primeiro ano de conversão devem ser seguidas estas normas como guias. As seguintes derrogações são autorizadas durante este período:

- Ninho em secção separada
- Barreiras de separação
- Ninhos com tiras de madeira já enceradas. Estas devem ser substituídas por outras naturais (pelo menos 30%) ao fim do primeiro ano de conversão.

9. Comércio de Produtos Importados

A venda de produtos apícolas importados em lojas de quinta ou mercados locais é possível em princípio desde que:

- Sejam mantidos registos separados para estes produtos.
- A sua origem e identificação, sobretudo o modo de produção, esteja explicitamente escrito.
- Haja listas separadas de produtos caseiros e de produtos importados.
- Pode-se ter stock de produtos convencionais desde que não haja o mesmo produto de origem Demeter ou biológico.
- Produtos convencionais têm de estar claramente rotulados como tal.
- Produtos de origem Demeter ou biológicos não podem estar à venda simultaneamente com os mesmos produtos convencionais no mesmo local.

10. Identificação Demeter

Se a apicultura Demeter produzir mais do que necessário para o consumo doméstico e começar a vender para fora, é necessário respeitar o regulamento nacional de produção apícola. A identificação Demeter, seja sob que forma for (ex: Mel de produção Demeter), só é permitida se os produtos tiverem origem em manejo Demeter certificado e as presentes normas tenham sido cumpridas.

Para a identificação de produtos apícolas Demeter devem-se seguir as normas da Demeter International ou as da respetiva organização nacional.

Todos os requisitos de rotulagem para produtos apícolas estão descritos nas Normas de Rotulagem da Demeter International (secções 4.1 e 4.5.1).

ANEXO 1 – Requisitos de Qualidade do Mel

Conteúdo de Água – medido segundo DIN/AOAC – 18% máximo e para Mel de Urze, 21,4%.

O conteúdo HMF – medido segundo Winkler – 10 mg/Kg máximo.

O nível Invertase – medido segundo Hadorn – tem de ser pelo menos 10 (exceto mel com um baixo conteúdo de enzimas como o mel de acácia).

ANEXO 2 – Tratamentos Autorizados e Substâncias Permitidas

Remoção do ninho, tratamento por calor, enxameamento artificial, chás de ervas, ácido fórmico, ácido acético, ácido láctico, ácido oxálico, bacillus thuringiensis não transgénico, carbonato de sódio para desinfeção de “American Foul Brood”, açúcar biológico, sal.

Em colmeias que necessitem de tratamento de urgência, deve-se extrair o mel previamente. Os produtos com origem em colmeias tratadas, não podem ser comercializados com a marca nesse mesmo ano.

ANEXO 3 – Transporte, Decantação, Aquecimento

Contentores para Transporte

Só é permitido o uso de contentores de Mel, feitos de materiais artificiais, para efeitos de transporte ou em caso de contractos especiais.

Decantação do Mel

No caso de haver, num determinado ano, excedentes de produção de Mel, este pode ser armazenado em contentores maiores e transvazado mais tarde para frascos para venda a retalho desde que se cumpram as seguintes condições:

- A quantidade média anual de cada tipo de mel vendido num ano seja armazenada em frascos pequenos (para venda a retalho), de vidro ou metal, imediatamente após a recolha e antes de começar a consolidar. Isto não se aplica a grossitas nem a exportadores.
- Haja documentação que mostre que quantidades de cada tipo foi engarrafado e em que contentores.
- O Mel seja aquecido a uma temperatura que lhe permita escorrer e não a uma temperatura superior (consistência cremosa). Deve ser então posto imediatamente em frascos apropriados.
- Em nenhuma circunstância deve o Mel ser liquefeito.

Nesta derrogação, é importante manter registos exatos, do aquecimento do Mel e sua decantação. Os detalhes completos destas operações, com datas, quantidades e métodos, têm de estar acessíveis ao inspetor.

Só é permitido um aquecimento indireto do Mel, com temperaturas não superiores a 35°C.