



Standardizare ISO pentru produsele stupului

Având în vedere creșterea constantă a valorii globale a pieței produselor apicole și a produselor finite obținute din acestea, este ușor de definit importanța standardizării acestora, standardizare menită să susțină dezvoltarea unui comerț internațional corect în contextul protejării echilibrului ecologic dar și al sănătății umane.

Deși au existat mai multe încercări, la ora actuală, întreaga piață de produse ale stupului confruntată cu lipsa standardizării face posibil accesul pe piață a unor produse cu calitate și chiar autenticitate îndoielnică (APIFRESH – “Developing European standards for bee pollen and royal jelly: Quality, safety and authenticity”, 2014).

Cu câteva excepții, cum este cazul Braziliei (Brazil, 2000. Normative Instruction n. 11, from 2000, October 20th – Ministry of Agriculture, Agropecuary Defense Secretary, Inspection Department of Animal Source Products – DIPOA – Technical Regulation of Identity and Quality of ... 2000.,) în afară de miere, foarte puține state au standarde de calitate și autenticitate pentru celelalte produse ale stupului între care de un real interes nutrițional dar și pentru sănătate se numără lăptișorul de matcă, propolisul și polenul.



Dacă în anul 2016, Organizația Internațională pentru Standardizare (ISO) prin comitetul tehnic 34 - ISO/TC34, Produse alimentare - a reușit ca în cadrul unui grup larg să elaboreze un standard de calitate pentru lăptișorul de matcă - materie primă (ISO 12824:2016) acum este în plin progres definirea scopului și elaborarea unui standard internațional privind calitatea diferitelor sortimente de polen ce inundă piața suplimentelor alimentare.

Lăptișor de matcă în botci înainte de recoltare
(foto: Cristina Mateescu, SNPMAPS - IBA București)



Este important de menționat că la nivelul României există un Ghid de Bune Practici în Apicultură în care, alături de miere, lăptișor de matcă, propolis, venin de albine și trituratul din larve de trântor - apilarnil, este reglementat și procesul de recoltare și condiționare a polenului apicol. (Ghid de Bune Practici în Apicultură elaborat de ACA din România în 2011 și aprobat de - MADR-ANSVSA - reprezentând un obiectiv important al programului național apicol - 2011-2013).



Recunoscut pentru calitățile sale nutritive, polenul recoltat de albine este comercializat în diferite forme precum polenul proaspăt recoltat sau polen crud, polen crud și congelat, polen uscat, polen liofilizat etc., dar nici una dintre aceste forme de comercializare nu dispune de standarde ci doar pe alocuri de reglementări locale (caiete de sarcini pentru producători, standarde de firmă ale operatorilor din domeniul alimentar).

Polen poliflor crud - www.publi24.ro

Publicat în 2018 la Editura Lumea Apicola în sprijinul apicultorilor există și un Ghid de Bune practici în recoltarea produselor apicole pentru api-nutriție și api-terapie elaborat de un grup de specialiști și practicieni din România la care s-au alăturat și experți străini în care sunt specificate condițiile de recoltare pentru acest valoros produs apicol care în România este comercializat în cantități impresionante atât în formă crudă, congelată dar și condiționat prin uscare.

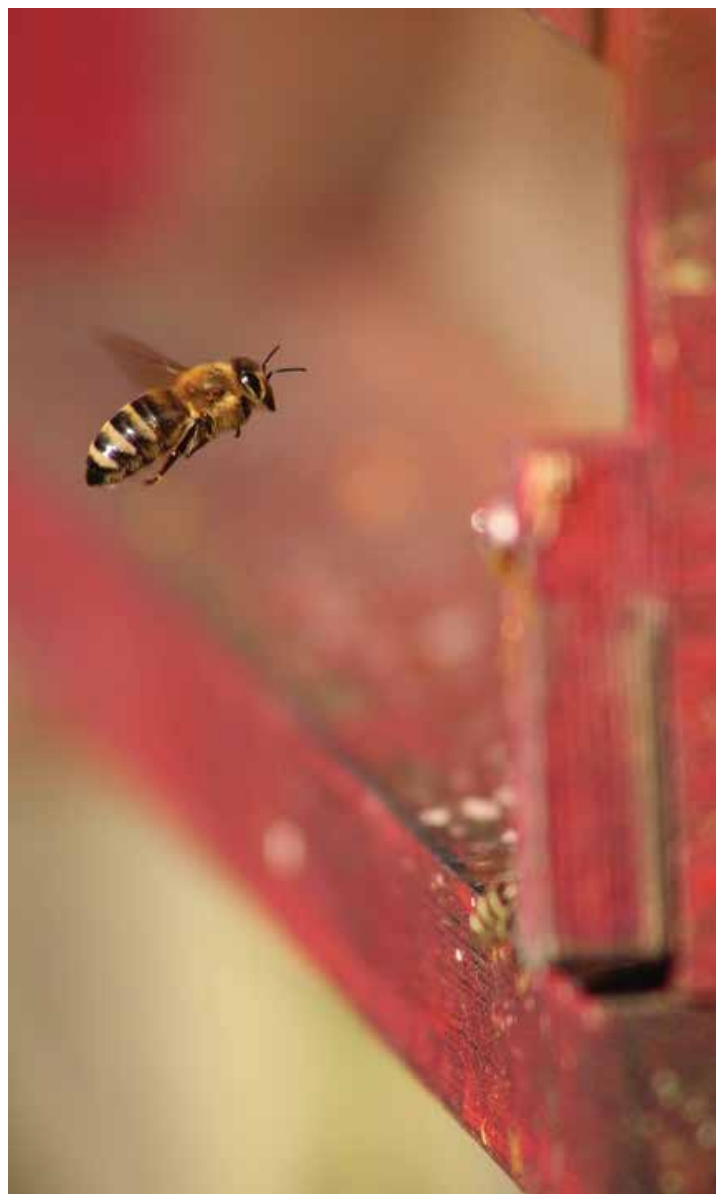
Cu o producție medie de 15 kg de polen uscat / stup/an, la cele aproximativ 2 milioane de familii de albine, doar în 2019 în România s-au obținut aproximativ 24.000 tone de polen uscat iar pentru polenul crud cantitatea se dublează.

Încă de anul trecut la nivelul organizației internaționale de standardizare (ISO) în cadrul Comitetului Tehnic s-a creat un grup de lucru care are rolul de a defini scopul, termenii de referință precum și a metodelor de analiză pentru polenul recoltat de albine. În acest grup, începând din acest an funcționează și o echipă din România care lucrează în colaborare cu ASRO (Asociația Română pentru Standardizare).

În data de 20 iulie 2020, a avut loc o ședință online a grupului de lucru pentru polen, care a reunit 24 de participanți din 9 țări (între care China, mare producătoare de polen uscat, Portugalia, Franța, Belgia, Turcia, Italia etc.).

Principalele subiecte abordate au avut în vedere introducerea în standard a tuturor formelor de comercializare a polenului, a tuturor speciilor de albine care recoltează polen, nu numai albina meliferă – *Apis mellifera*.

Problemele abordate vor fi aprofundate cu ocazia următoarei reuniuni a grupului de lucru în care fiecare țară va va exprima poziția față de definiții, nevoile și cerințele specifice fiecăreia propunându-se chiar realizarea unui studiu comun actualizat pentru diferitele forme de condiționare și comercializare ale polenului recoltat de albine în diverse condiții.



Bibliografie:

1. Developing European standards for bee pollen and royal jelly: quality, safety and authenticity – APIFRESH - Final Summary report – 2014 - <https://cordis.europa.eu/project/id/243594/reporting>
2. Ghidul de bune practici în apicultură – 2011 - http://www.ansvsa.ro/download/ghiduri_-_toate/ghid_sig.alim_-_si_sanat publica/Albine-Ghid-de-bune-practici-in-apicultura.pdf - editura LVS Crepuscul, ISBN: 978-973-8265-99-0
3. Bruneau E., Rodica Mărgăoan, Alina Varadi Cornelia Doștețan Abălaru, Mirela Stranț, P. Vasile – 2018 – Ghidul de bune practici în recoltarea produselor apicole pentru api-nutriție și api-terapie – editura Lumea Apicola, 2018, I.S.B.N.: 978-606-94092-4-4
4. ISO 12824:2016 – Royal Jelly - specifications

Material realizat în cadrul proiectului EXPERTAL -

Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional.

Proiect cofinanțat din Fondul European pentru Dezvoltare Regională (FEDR) prin Programul Operațional Competitivitate 2014-2020