

CALIDAD Y TECNOLOGIA DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

Legislación y

Salas de Extracción

2025



Universidad Nacional
de Mar del Plata



Dra. María Alejandra Palacio
Dr. Sergio Ruffinengo

Lic. María Soledad Varela

Facultad de Ciencias Agrarias Balcarce
Unidad Integrada (FCA-INTA)

**Resolución SAGPyA 283/01 y
modificatorias (última 502/2015)**

Registro Nacional de Productores Apícolas

RENAPA

<http://renapa.magyp.gob.ar>

**Presentación formulario en oficinas
habilitadas**



REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTORES APICOLAS

Res. Ex-SAGPyA283/2001

La presente declaración jurada debe ser llenada en letra de imprenta y entregada en las oficinas habilitadas del RENAPA en cada provincia. Ud. Dispone también de la opción de suscribir su declaración a través del sistema de autogestión del RENAPA. (www.agroindustria.gob.ar)

Trámite solicitado: Nueva Inscripción Actualización - Fecha (dd/mm/aaaa) ___/___/___

1.- INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTOR

RENAPA	Inicio de actividades (dd/mm/aaaa)		/	/
CUIT	DNI			
Razón Social / Apellido y Nombre				
Teléfono	Correo electrónico			
Domicilio	Código Postal			
Provincia				
Departamento	Localidad			

1.1 - Actividades apícolas anexas:

Vende Implementos Vende Maquinaria Vende Indumentaria

2.- REFERENCIA DE LOS APIARIOS

Aplario Nro.	Cantidad de colmenas	Ubicación catastral*	Departamento / Partido	Provincia	Latitud*	Longitud*
N° 1						
N° 2						
N° 3						
N° 4						
N° 5						
N° 6						

* Si desconoce la ubicación catastral deberá colocar el nombre del establecimiento. Si desconoce las coordenadas de latitud y longitud deberá adjuntar un mapa del departamento/partido indicando la ubicación del apiario con su respectiva numeración de orden. Si necesita declarar más apiarios utilice otra planilla y adjúntela a esta presentación.

"Declaro BAJO JURAMENTO que los apiarios declarados se ubican en áreas y zonas habilitadas para esta actividad productiva según la normativa y zonificación que corresponda a cada municipio en donde se encuentren".

3.- ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

3.1. Productos que se obtienen de la producción

	Cantidades (*)	Unidades
Miel		Kg
Propóleo		Kg
Cera		Kg
Polen		Kg
Jalea Real		Kg
Reinas		Unidades
Núcleos / Paquetes		Unidades
Celdas Reales		Unidades
Pollinización		Unidades

* Totales de la última campaña.

"Declaro BAJO JURAMENTO que las colmenas del/los apiarios a mi cargo, no han sido tratadas con sustancias peligrosas o supuestamente peligrosas para la salud humana, y en caso de haberlo sido se han respetado los tiempos de restricción establecidos en los marbetes comerciales de los productos formulados con dichas sustancias. Asimismo, declaro BAJO JURAMENTO que dichas colmenas no serán tratadas con sustancias peligrosas o supuestamente peligrosas para la salud humana, y que en caso de resultar ello necesario, se respetarán los tiempos de restricción establecidos en los marbetes comerciales de los productos

3.2. Formas de comercializar la producción (marcar con una x)

	Acoplador	Cooperativa	Directa	Otras
Miel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Propóleo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jalea Real	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núcleos / Paquetes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Celdas Reales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.3. EXTRACCIÓN DE MIEL. Declare los datos de la/s salas donde extrajo la miel de la última campaña. (Res. SAGPyA 870/2005)

	Letra	Número	KGS
1	Identificación de la Sala		
2	Identificación de la Sala		

OBSERVACIONES:

FIRMA

ACLARACIÓN

INGRESE AL SISTEMA



USUARIOS INTERNOS

Ingreso al sistema solo para usuario del Ministerio de Agroindustria.



AUTOGESTIÓN

Ingreso al sistema por medio de AFIP.

[INSTRUCTIVO DE INGRESO A RENAPA](#)

USUARIO INTERNO

Usuario

Contraseña

No soy un robot



[Privacidad](#) - [Condiciones](#)

INGRESAR

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

Por Consultas del Sistema RENAPA
Email: renapa@magyp.gov.ar

Coordinación Apilots
Teléfono: (011) 4349-2125 / 2594
Email: apilots@magyp.gov.ar
Página Web: Área Apilots

Resolución SENASA 58/96

Registro Nacional de Insumos Sanitarios

Resolución SENASA 535/02

Traslado de colmenas

Resolución SENASA 75/03

Registro de Cabañas Apícolas

SENASA 278/2013

SENASA 81/2015

**Código Alimentario Argentino.
Resolución 15/94 GMC
MERCOSUR y sus modificatorias
(86/99).**

Definición de producto y normas de
calidad

Resolución GMC 80/96

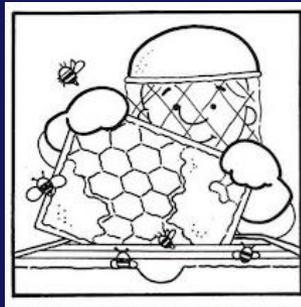
Buenas practicas de Manufactura.

Trazabilidad

Resolución SENASA 186/03

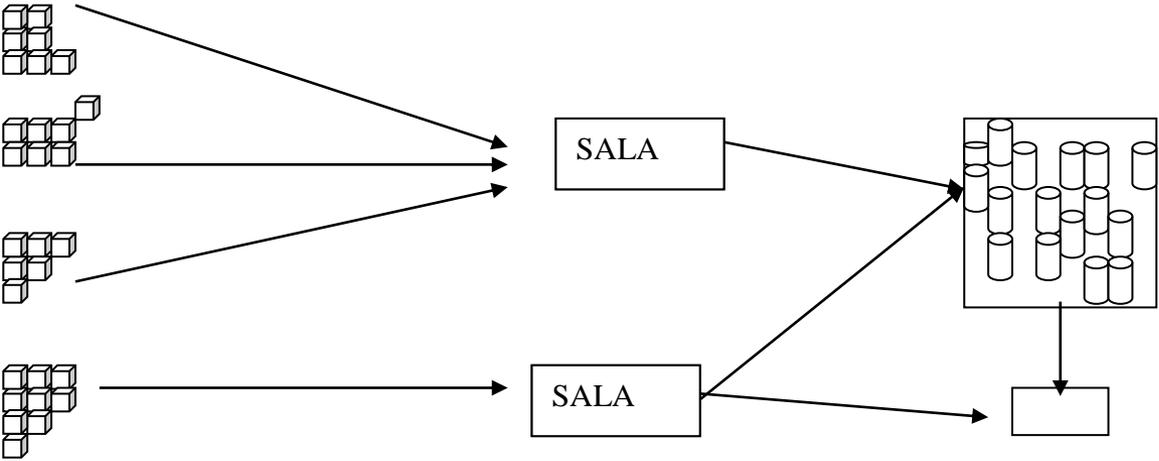
Establece los lineamientos básicos para establecer un plan nacional de trazabilidad en miel.

Modificada parcialmente por la Res 5E/2018



ESQUEMA DE TRAZABILIDAD

Esquema de Trazabilidad



Registro

RENAPA
Res. SAGPyA 283/01
Se inscriben los apicultores
Es gratuito.

Nº Sala de Extracción
Res. SENASA870/06
Se inscribe el propietario.
Es arancelado

Depositos/Fraccionadoras
Res. SENASA 220/95
Se inscribe el propietario
Es arancelado

Res. SENASA186/03
TRAZABILIDAD

Res 5E/2018

RES 186/2003

NUEVO SISTEMA TRAZABILIDAD

El lote lo define la sala de extracción

El lote lo da el sistema

Se definía la cantidad de tambores en sala y se registra el total por lote

Se identifica cada tambor

Se identificaba el origen de la miel en la zona planografiada

La información de la miel está en el sistema Etiqueta

Se trazaba en papel, libro de movimientos y documentación de amparo

Trazabilidad en el sistema, remito en el sistema

Envases



Resolución SAGPyA 121/98

Aprobación y fiscalización de fabricas de envases nuevos y reciclados para miel a granel .

Res 5E/2018. reglamento técnico para el proceso de fabricación y/o reacondicionamiento De envases contenedores de miel a granel.



E-1822 - ENVASE NUEVO - MERCOSUR, G.M.C.



Res. SENASA E 5/2018: requisitos de etiquetado para tambores de miel

Codificación:

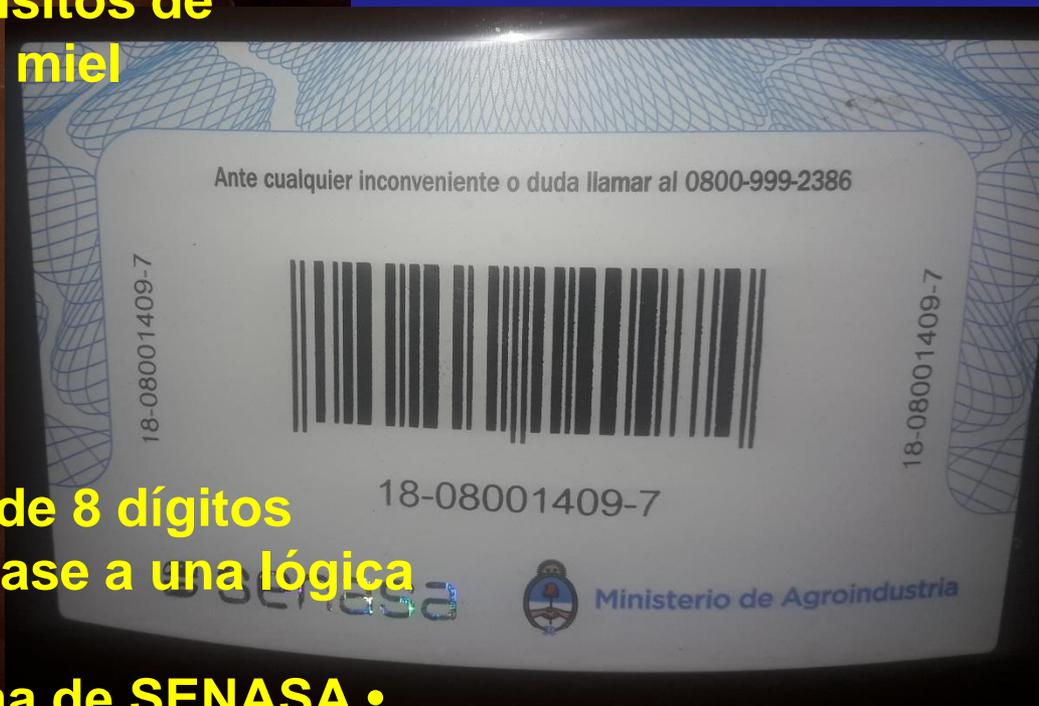


Identifica al fabricante.

Código de barra y numérico de 8 dígitos otorgado por el sistema en base a una lógica específica.

Digito verificador • Holograma de SENASA •

Tinta invisible. • Se destruye al retirarla



Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Inicio de Extracción

Inicio / Alza Melaria / Inicio de Extracción

Debe seleccionar el productor que va a realizar la extracción

Extractor

Sala * SEF-Ñ-1234

Domicilio * CIRC 2-SECC.B - CH 67 -QTA. 1-PARCELA 19

Provincia * PROVINCIA

Partido * DEPARTAMENTO

Localidad * LOCALIDAD

AGREGAR PRODUCTOR

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

senasa

Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Inicio de Extracción

Inicio / Alza Melaza / Inicio de Extracción

Extractor

Sala *

SEF-Ñ: 1234

Provincia *

PROVINCIA

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

senasa

Buscar Productor

Nro. RENAPA CUIT

20-12345678-9

Asignar a mí

Número de RENAPA: #Ñ1234

Razón Social

JUAN CARLOS COLMENARES

E-mail

jacolmenares@gmail.com

Parcela 19

LIDAD

AGREGAR

AGREGAR PRODUCTOR

Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Seleccionar Sala CIRC 2-SECC.B - CH 67 -QTA. 1-PARCELA 19

▲ Seleccione una Sala

Provincia * Partido * Localidad *

PROVINCIA DEPARTAMENTO LOCALIDAD

AGREGAR PRODUCTOR

Productores

Número Renapa	Razón Social	Responsable *	
Ñ1234 <small>▲ SELECCIONE APIARIO(S).</small>	JUAN CARLOS COLMENARES		⚙ Opciones

- ▶ Seleccionar Apiarios
- + Agregar Tambores
- ✕ Eliminar Productor

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

sa

javascript:void(0);

Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

Apiarios

# Apiario	Nombre	Fecha Ingreso Material *	Cantidad Colmenas	Cantidad Alzas Entregadas *	Peso Total(aprox)
Ñ-1234 - 1	Nombre Apiario 1		38		
Ñ-1234 - 2	Nombre Apiario 2		75		
Ñ-1234 - 3	Nombre Apiario 3		42		

Indicar fecha de recepción y cantidad de alzas recibidas; el peso total de las alzas es opcional.

ACEPTAR

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

senasa

Lote de extracción

The screenshot shows a web application interface for 'TRAZABILIDAD APÍCOLA'. The page title is 'Listado de Extracciones'. A green button labeled 'CREAR SOLICITUD' is visible in the top right. Below the title, there is a breadcrumb trail: 'Inicio / Extracciones / Listado'. A summary section shows 'Total de Registros' with a dropdown arrow. The main content is a table with the following data:

# EXTRACCION	Fecha de Extracción	Productor Principal	Estado	
SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918	25-09-2018	JUAN CARLOS COLMENARES	Pendiente Asignación	Options

Below the table, there are two buttons: 'ANTERIOR' and 'SIGUIENTE'. A context menu is open over the 'Options' button, showing 'Asignar Tambores' and 'Visualizar'.

At the bottom left, the logo for 'Ministerio de Agroindustria Presidencia de la Nación' is displayed. At the bottom right, the 'senasa' logo is visible.

Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Extracción # SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918

Inicio / Tambor / Asignar

Asignar Tambores

Ingresar etiqueta

Etiqueta	Estado	Precinto	Peso Neto Total	Acciones
00-47069809-8	Disponible	Opcional	302	✖
00-47165453-1	Disponible	Precinto	299	✖

Lote de extracción

The screenshot shows a web browser window with the title 'Trazabilidad Apícola'. The page header includes the application logo and name, a notification bell, and a user profile icon. The main content area is titled 'Listado de Extracciones' and features a green 'CREAR SOLICITUD' button, a bar chart icon, a search icon, and a document icon. Below the title is a breadcrumb trail: 'Inicio / Extracciones / Listado'. A summary section indicates 'Total de Registros 1'. The main data is presented in a table with the following columns: 'EXTRACCION', 'Fecha de Extracción', 'Productor Principal', and 'Estado'. A single record is shown with the extraction ID 'SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918', the date '25-09-2018', and the producer 'JUAN CARLOS COLMENARES'. The 'Estado' column shows 'Lote Generado' and an 'Opciones' menu. The menu is open, displaying 'Entregado al Productor' and 'Visualizar'. Navigation buttons 'ANTERIOR' and 'SIGUIENTE' are located below the table. The footer contains the logos for the 'Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación' and 'senasa'.

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Listado de Extracciones

Inicio / Extracciones / Listado

Total de Registros 1

EXTRACCION	Fecha de Extracción	Productor Principal	Estado
SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918	25-09-2018	JUAN CARLOS COLMENARES	Lote Generado

ANTERIOR SIGUIENTE

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

senasa

Lote de extracción

The screenshot shows the 'Trazabilidad Apícola' web application interface. The main heading is 'Listado de Extracciones'. Below the heading, there is a breadcrumb trail: 'Inicio / Extracciones / Listado'. A green button labeled 'CREAR SOLICITUD' is visible in the top right. The table below has the following data:

# EXTRACCION	Fecha de Extracción	Productor Principal	Estado	
SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918	25-09-2018	JUAN CARLOS COLMENARES	Lote Empleado	Opciones

The 'Opciones' menu is open, showing a 'Visualizar' option with an eye icon. A callout box with a blue line pointing to this option contains the text: 'El sistema entrega un remito donde figura el nro de lote y la cantidad de tambores que lo componen.'

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

senasa

Lote de extracción

Trazabilidad Apícola

TRAZABILIDAD APÍCOLA

Extracción SEF-B-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918

Inicio / Extracciones / Extracción SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918

Extracción

SALA DE EXTRACCIÓN	NÚMERO DE SOLICITUD	FECHA DE EXTRACCIÓN
SEF-Ñ1234	SEF-Ñ1234-Ñ1234-1-00001-0918	25-09-2018

Lote

NÚMERO DE LOTE	CUADROS ENTREGADOS	PESO TOTAL(KG)
SEF-Ñ1234-01-0918	100	601

Productores

Control de Residuos

Resolución SENASA 290/95

Establece el Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos
Plan CREHA

SALAS DE EXTRACCION

Resolución SENASA 220/95

Habilitación y fiscalización de establecimientos fraccionadores, acopiadores y depósitos de Miel.



Resolución SENASA 870/06

Habilitación de salas de extracción



Resolución 13/2018

CAA el art 154. Quater
Extracción y fraccionado



Artículo 154 quater: *Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias.*

En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos. Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen, envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral. Estas excepciones a las exigencias edilicias aplicarán a los establecimientos que elaboren alimentos comprendidos en las siguientes categorías que se listan a continuación:

- 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.
- 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas.
- 3- Productos de panadería y confitería horneados.
- 4- Productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.

5. Extracción y fraccionamiento de miel

- 6- Productos a base de cacao.
- 7- Yerba mate y té.
- 8- Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostados.
- 9- Aceites.
- 10- Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
- 11- Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales.
- 12- Bebidas alcohólicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y licores.
- 13- Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.
- 14- Productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas salados.
- 15- Dulce de leche.
- 16- Quesos de pasta dura, semidura y quesillo.

TRAZABILIDAD

SALAS

Se realizo el reempradonamiento de salas de extracción. Res 215/2016.Vencimiento: 31/03/2017

La normativa creo el Registro Nacional de Salas de Extracción de Miel y Acopios intermedios en el Sistema Único de Registros (SUR). Ahora 870/06.

Las salas no reempadronadas no podrán entregar tambores para exportación.

A partir de enero de 2019

SITA

(Sistema Informático de Trazabilidad Apícola):

El productor además de poseer CUIT/CUIL y clave fiscal grado 2 o superior, debe:

- inscripto o actualizado en el RENAPA a través del sistema online autogestionada en o bien a través de los canales habituales (provincia, municipio, asociaciones apícolas, que se encuentren autorizados para realizar el trámite).***
- Poseer la sala de extracción habilitada de acuerdo a la resolución ex SAGyP N°870/06 y registrada en el Sistema Único de Registros del SENASA (Res SENASA N°515/16).***
- Haber adquirido envases autorizados con etiqueta (resolución n° 5-E/2018) disponibles en el mercado desde el año 2018***

SALAS

TRAZABILIDAD



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
WWW.SENASA.GOB.AR

RESOLUCIÓN N° 515/2016 - ANEXO I (Artículo 12)

FORMULARIO DE REGISTRO DE SALA DE EXTRACCIÓN DE MIEL EL PRESENTE FORMULARIO REVISTE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA

DATOS DEL PROPIETARIO / TITULAR / RESPONSABLE

Documento (Tipo y número):
Número de CUIT:
Apellido y Nombre / Razón social:
Teléfonos:
Correo electrónico:

AUTORIZACIÓN OTORGADA A LA SALA DE EXTRACCIÓN DE MIEL [Resolución Ex-SAGPyA N° 870/06, Anexo I, inciso d) y Anexo II inciso e):

El código de autorización y/o identificación de la Sala de Extracción de miel debe coincidir con el que se encuentra en la Constancia de Autorización otorgada por la Autoridad Sanitaria Provincial o por el Senasa.

DOMICILIO / UBICACIÓN DE LA SALA DE EXTRACCIÓN DE MIEL

Calle: Número:
Partida/Departamento:
Provincia:
Ubicación georeferenciada (En grados decimales)
Latitud sur: Longitud Oeste:

DATOS DE CAPACIDAD INSTALADA DE LA SALA DE EXTRACCIÓN

Características técnicas del extractor
Cantidad de extractores:
Capacidad del extractor (número de cuadros por extractor):
Capacidad máxima estimada de extracción (Kilogramos de Miel / Día):
Cantidad promedio de Miel extraída por temporada (Promedio de las últimas tres zafas) en toneladas Miel/Temporada:

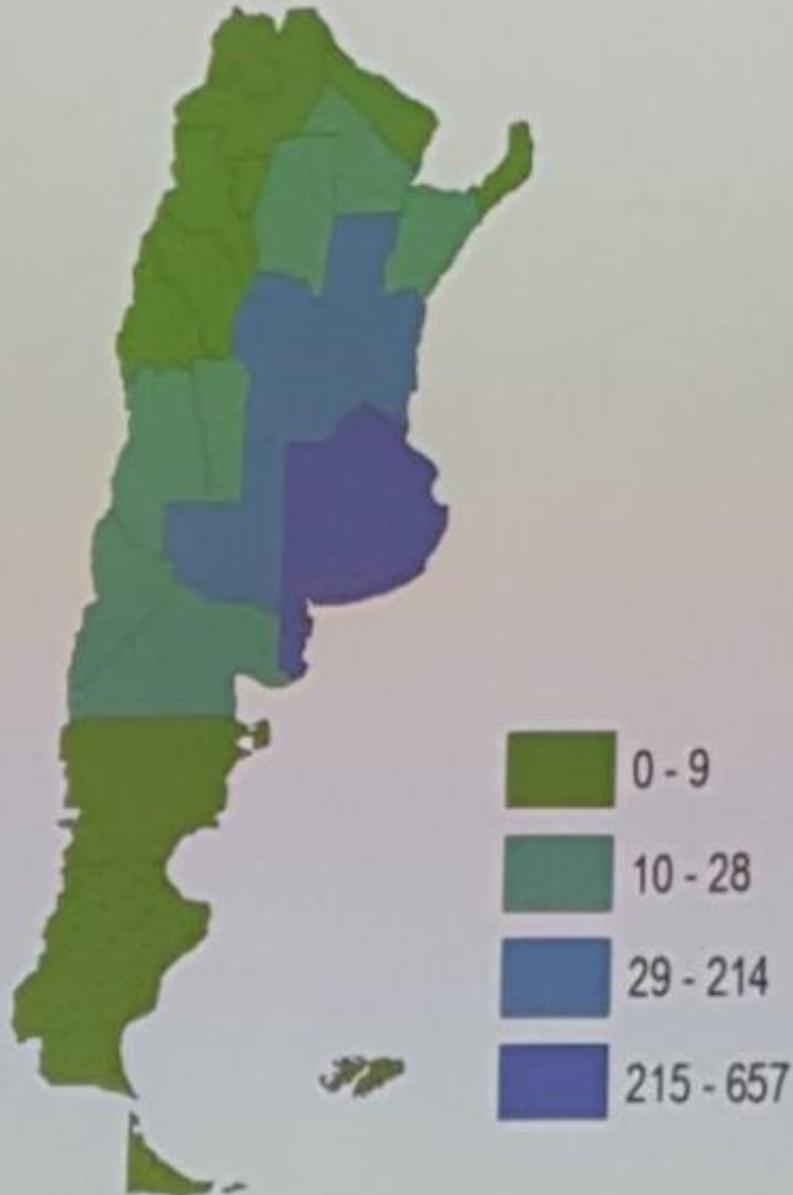
EL QUE SUSCRIBE MANIFIESTA QUE LA INFORMACIÓN QUE DECLARA ES FIDEDIGNA

.....
Firma y Aclaración

PARA USO EXCLUSIVO DEL SENASA: CONSTANCIA DE REGISTRO DE SALA DE EXTRACCIÓN DE MIEL
Lugar y fecha:

.....
Firma y sello del agente del Senasa interviniente

Salas de extracción de miel



Establecimientos registrados 04/08/2017

Buenos Aires	687
Entre Rios	220
Santa Fe	134
Córdoba	110
La Pampa	86
Mendoza	27
San Luis	20
Chaco	17
Neuquén	17
Corrientes	13
Río Negro	13
Santiago del Estero	13
Formosa	9
Chubut	6
San Juan	6
Tucumán	5
La Rioja	3
Misiones	3
Catamarca	2
Jujuy	1
CABA	1

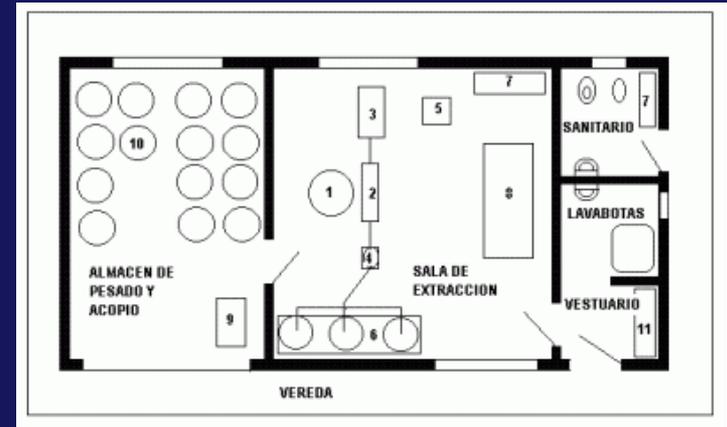
1408

2019
1525 salas



Requisitos documentales básicos para la Habilitación de Establecimientos Apícola para Exportación.

- Planos de planta



- Memoria descriptiva de procesos de elaboración
- Memorias descriptivas edilicias.
- Protocolo de análisis físico-químico y microbiológico de agua. (en caso de depósitos no)

Resolución SENASA 870/06

- a) SALA DE EXTRACCION DE MIEL FIJA, según el Anexo I.
- b) SALA DE EXTRACCION DE MIEL MOVIL, según el Anexo II.

Resolución SENASA 870/06

Responsabilidad

SENASA

GOBIERNOS PROVINCIALES

Resolución SENASA 870/06

Habilitación Provisoria

- A) Zona limpia y de transición (180 días)
- B) Zona complementaria (2 años)

Resolución SENASA 870/06

Aspectos Generales

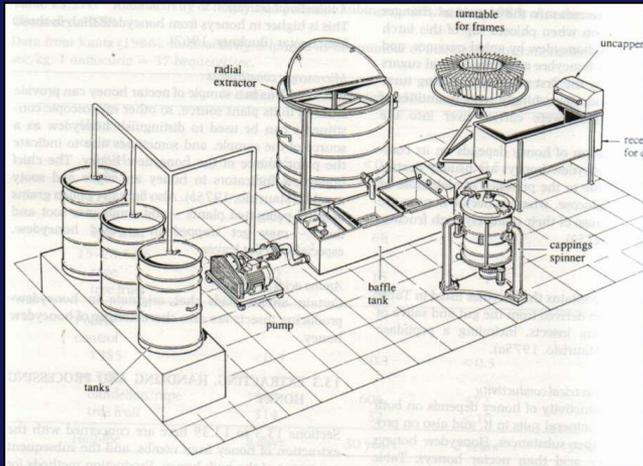
Espacio adecuado

Prohibición de extracción y depósito a la intemperie

Análisis de agua al inicio de actividades

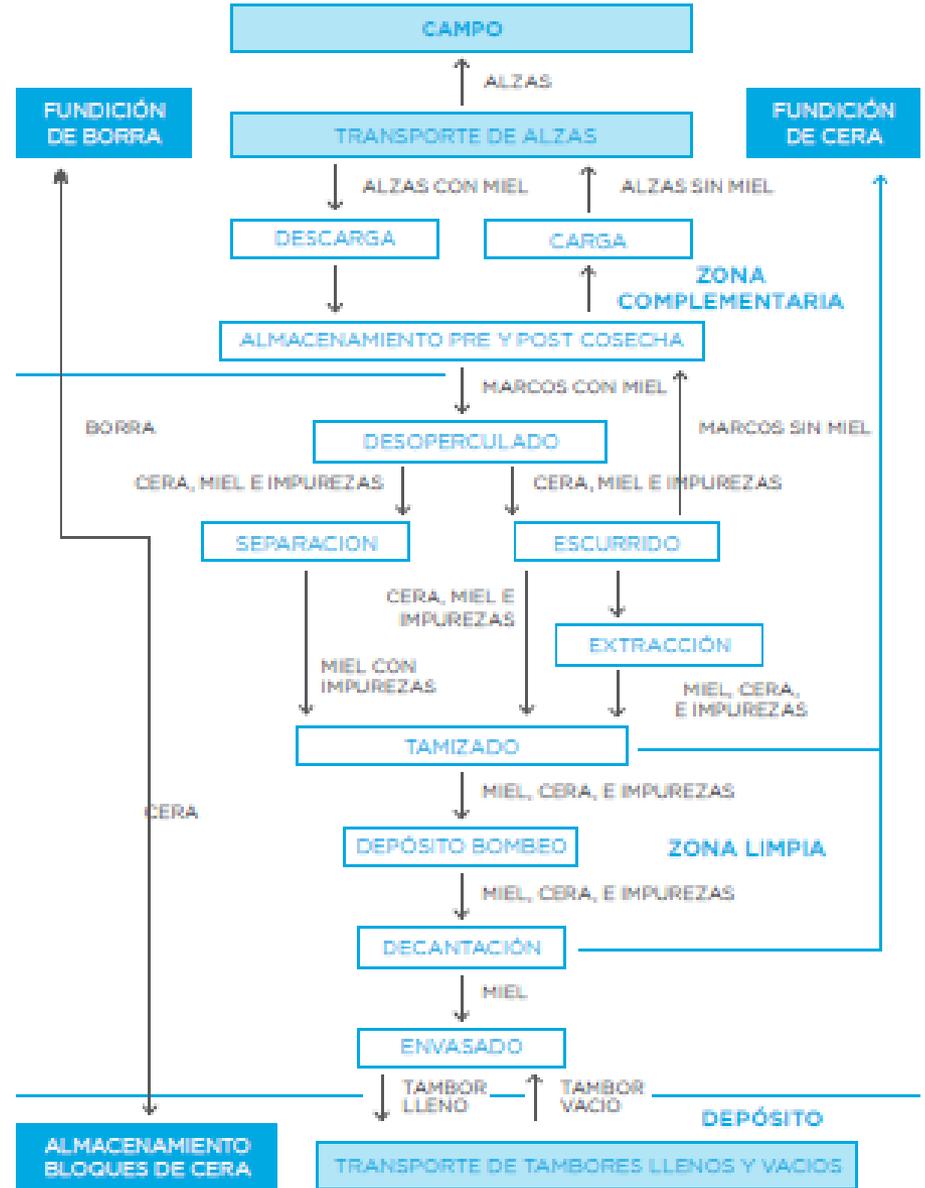
No depósito de medicamentos en zona limpia

FLUJO DE MIEL



BPM ENSALAS DE EXTRACCIÓN Y FRACCIONAMIENTO

La extracción de miel y cera sigue el siguiente proceso:



Estructura edilicia

Las salas de extracción y fraccionamiento de miel deben responder a los requisitos establecidos por SENASA y por el Código Alimentario Argentino

(resoluciones N° 870/06 y 220/95)

I) Zona Limpia

Comprende:

Sector de desoperculado, extracción, decantado, envasado y todo aquel procesamiento que reciba la miel.



II) Zona Transición

Comprende:

Sector de ingreso a la zona limpia (donde se localizarán los filtros sanitarios), el sector de material a extractar y de material extractado, de envases, los tambores llenos y demás elementos complementarios para el proceso de extracción.



III) Zona Complementaria: No deberá tener Comunicación con la zona limpia.

1. Sector de descarga o recepción

1.1 Cerrado: formando parte del complejo edilicio general comunicado con el resto del inmueble mediante portón y cortina sanitaria, evitando la contaminación de los gases de la combustión de los vehículos que ingresen al sector.

1.2 Abierto: anexo al complejo edilicio deberá poseer un alero de dimensiones suficientes. Deberá existir una plataforma de descarga de iguales dimensiones a la del alero.





III) Zona Complementaria: No deberá tener Comunicación con la zona limpia.

2. Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósitos de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento.

2.1 Los baños separados según sexo, contarán con pileta lavamanos e inodoro, provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables y papel higiénico.

2.2 Los vestuarios deberán estar separados estar provistos de duchas y contar con un sector de ropa de calle y otro para ropa de trabajo.

2.3 Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza identificado y otro independiente al anterior para el depósito de materiales de control de plagas identificado y cerrado con llave.



- El espacio debe ser suficiente entre los equipos y pared, pisos y techos.
- En la construcción use materiales que no transmitan sustancias ni olores a la miel, de fácil limpieza y desinfección
- La superficie de pisos, paredes, techos no deben tener grietas, deben ser construidas utilizando materiales impermeables, no absorbentes, lavables, resistentes y antideslizantes.
- Las paredes deben ser de color claro

- Los techos mayores a 4 metros de altura
- La ventilación debe ser suficiente
- Los ángulos deben ser construidos de forma redondeada
- Las cañerías deben estar identificadas en función a un código de color internacional
- Los artefactos de iluminación deben tener un protector anti-roturas
- Debe contar con agua potable, abundante y a presión adecuada



- El sistema de evacuación de efluentes y aguas residuales debe ser eficaz y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
- Las dependencias auxiliares deben estar construidas en forma independiente al local de procesamiento.
- En todas las áreas de ingreso al local de manipulación debe haber lavabos y lava botas





MAQUINARIAS

Los materiales que estén en contacto con la miel debes ser aptos para alimentos

Controlar la temperatura de trabajo de los equipos.

PERSONAL

Capacitación acerca de la
responsabilidad de procesar
alimentos.















Salas de Extracción Móviles

Presentación de Documentación Técnica

plano o croquis de zona de extracción de vehículo
ubicación y recorrido quincenal - anticipado

Legal

autorización de circulación (terrestre o navegación)



Salas de Extracción Móviles

- Pisos y techos de materiales impermeables, de fácil limpieza
- Laterales protegidos contra insectos, roedores, rayos solares, partículas
- Aberturas con cierre eficiente
- Combustible, humo y gases: evitar contaminación

Salas de Extracción Móviles

- Instalaciones sanitarias fijas o móviles
- Vestuarios fijos o móviles
- Alfombra sanitaria en acceso
- Depósito de envases llenos y vacíos móvil o fijo (habilitado por SENASA)
- Provisión de agua para 3 días de trabajo

Plan CREHA 2003

Solicitar análisis de:	Tomar Muestras cada:
Tetraciclinas	250 Tons
Estreptomicina	250 Tons
Tilosina	250 Tons
Cloranfenicol	250 Tons
Sulfonamidas	125 Tons
Amitraz	2500 Tons
Fluvalinato	250 Tons
Clorados / ENS / PCB's	250 Tons
Fosforados	250 Tons
Fenol	125 Tons
Plomo	2500 Tons
Arsenico	2500 Tons
Cadmio	2500 Tons
Mercurio	2500 Tons
Carbamatos	2500 Tons
Piretroides	2500 Tons
Adulterantes	250 Tons

Plan CREHA

- Tomas de muestra al azar
- No frena la mercadería
- No se interviene el/ los tambor/ es
- No se debe esperar resultados
- Se evalúa una vez por año
- Se debe presentar a la Unión Europea

Plan CREHA

- El 19/08/03 se agrega por orden de la Coordinación de Plan CREHA el analito: " metabolitos enlazados de nitrofuranos" cada 60 ton.

EXIGENCIAS DE
NUESTROS
PRINCIPALES
MERCADOS
COMPRADORES

LIMITE MAXIMO DE RESIDUOS

Antibióticos (ATB)	USA	UE
OXITETRACICLINA	0	0
FLUMAGILINA	0	0
TILOSINA	0	0
LINCOMICINA	0	0
STREPTOMICINA	PROHIBIDO	PROHIBIDO
TODOS LOS OTROS ATB	PROHIBIDO	PROHIBIDO
OTRAS MEDICINAS		
SULFONAMIDAS	PROHIBIDO	PROHIBIDO
FLUVALINATO	50 PPB	LNCN
FLUMETRINA	PROHIBIDO	PROHIBIDO
AMITRAZ	1000 PPB	200 PPB
CYMAZOLE	PROHIBIDO	PERMISO TERMINADO
COUMAPHOS	100 PPB	10 PPB
ACIDO FORMICO	NO INCLUIDO	LNCN
ACIDO OXALICO	PROHIBIDO	LNCN
TIMOL	NO INCLUIDO	LNCN
ACEITES MEZLAS	NO INCLUIDO	LNCN

Observaciones:

LNCN: Límite no considerado necesario , el químico no es peligroso.

En las disertaciones se indicó que no es correcto que Europa permita el uso de ácido oxálico ya que es “muy tóxico para los riñones”. En consonancia con lo anterior, también se manifestó en el Simposio que el timol puede ser retirado del mercado porque podría ser cancerígeno y que se están realizando estudios en ese sentido en la Unión Europea

MIEL CON DESTINO A U.E

- PRODUCTO CON NORMATIVA COMUNITARIA (DIR. 74/409 Y 2001/110)
- CON NORMATIVA HORIZONTAL SOBRE RESIDUOS (2377/90 Y 96/23)
- DIRECTIVA 92/118 Origen de la miel
- REGLAMENTO 1774/02



DIRECTIVA 96/23

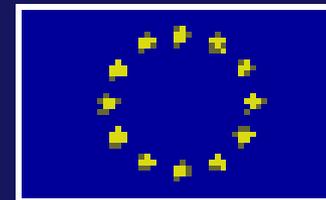
- Elaborar un plan
- Transmitirlo anualmente a la comisión
- Art. 29: países terceros:
 - En caso de detectarse desvíos, se deberá identificar la explotación de origen.
 - Detectar el origen de la sustancia





DIRECTIVA 96/23

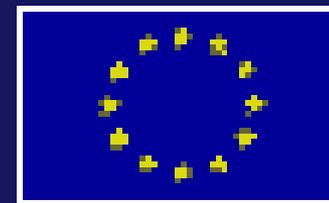
- En caso de detectar un exceso:
 - País ingresa en vigilancia por las siguientes diez partidas de ingreso.
 - En caso de que en una nueva partida se detecte otro exceso, se retira del listado al país.



Europa



La normativa europea no penaliza solamente al responsable del envío, sino a todas las exportaciones del país, hasta tanto se tomen las medidas correctivas a nivel país, luego de sucesivas auditorias...



Europa

TIPO DE RECLAMOS

- OFICIALES: Intervención de un organismo oficial.
- PARTICULAR: entre partes.

MIEL

RECLAMOS POR NO CONFORMIDADES

- POR EXCESOS EN RESIDUOS
- POR AGREGADO DE ADITIVOS
- POR MATERIAS EXTRAÑAS
- POR FACTORES DE CALIDAD
(microbiológicos o FQ.)



MIEL AVE
COK OF

0000025722

000000000000

ABEJAS

RES. SENASA

Eº#









Consumo interno (fraccionado)

RNE para establecimiento

RNPA para producto

Código Alimentario Argentino (CAA) art 154 quater: Habilita la elaboración de productos provenientes de la Agricultura Familiar en domicilios particulares

Envases



Rotulado (alimentos)

CAA Cap. 5

Reglamento Técnico MERCOSUR
(RES. GMC 46/03 y 47/03) **Agosto 2006**

El rótulo de alimentos envasados

Denominación de venta del alimento

Lista de ingredientes en orden decreciente

Contenido neto

Identificación del origen

Identificación del lote

Nombre o razón social y domicilio de elaborador

Fecha de duración mínima

(consumir antes de...; válido hasta...; validez...)

Preparación e instrucciones de uso del alimento

Rotulado nutricional

(A partir del 1º de agosto de 2006, los alimentos envasados deben mostrar en sus etiquetas, además de la información obligatoria general, la Información Nutricional).

El rotulado nutricional comprende:

a) la declaración del valor energético y de nutrientes;

**b) la declaración de propiedades nutricionales
(información nutricional complementaria)**

Etiquetado en mieles:

- En la etiqueta no se podrá utilizar una denominación de origen floral si se hace ultrafiltrado.**
- Deberá especificarse si la miel es para industria o para usar como ingrediente de alimentación.**
- No se permitirá la denominación miel de flores, miel de néctar o miel de mielada.**
- Estará permitido poner el origen floral o vegetal, origen regional, territorial o topográfico, así como alguna característica de calidad específica demostrable, en miel no filtrada o de industria.**

Etiquetado en mieles:

- **No podrá denominarse más como miel multifloral a la que provenga de la mezcla de mieles que no sean del mismo origen .**
- **Dentro de los criterios de calidad, por ejemplo, se podrá incorporar al etiquetado: no pasteurizado, período de cosecha, características organolépticas, consistencia. Estas condiciones deben ser verificables y realizar un aporte.**

Etiquetado en mieles:

- La mención del país de origen es indispensable; la región, optativa.**
- No se permite poner MIEL en la etiqueta si se agregaron otras cosas.**
- Queda prohibido poner nombres con la palabra MIEL en las mezclas**