

## **NORMAS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA O ECOLÓGICA DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA:**

### **1. GENERALIDADES:**

- 1.1. La producción apícola es una actividad que produce importantes beneficios a la producción agrícola y forestal mediante la acción polinizadora de las abejas, contribuyendo a aumentar la productividad del sistema de explotación y acrecentando la diversidad biológica.
- 1.2. El estatus orgánico de los productos apícolas está estrechamente vinculado a la sanidad de las colmenas, al manejo general del apiario y a las condiciones medioambientales de la zona de libación y por lo tanto de su alimentación.
- 1.3. Asimismo este estatus también dependerá de las condiciones finales de extracción, procesado y envasado del producto.

### **2. AMBITO DE APLICACIÓN:**

- 2.1 La producción, industrialización, transporte, rotulado y comercialización de miel, y otros productos y subproductos de la colmena de origen orgánico, ecológico, o biológico, quedan reglamentados por esta Norma de Producción.

### **3. DEFINICIONES:**

- 3.1. Alza Melaria Certificable: Alza identificada con el código del productor para la cosecha de miel.
- 3.2. Apiario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que comprende un radio no inferior a UNO COMA CINCO KILOMETROS (1,5 Km.). Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola.
- 3.3. Colmena: Es la suma del material inerte identificado individualmente (cámara de cría) más el material vivo (abejas), más la/s alza/s melaria/s.
- 3.4. Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, crías y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.
- 3.5. Enjambre: Material vivo compuesto por obreras y una reina, de origen natural.
- 3.6. Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colmenas que deben recibir tratamientos medicamentosos que no están contemplados dentro de este cuaderno de normas.
- 3.7. Núcleo: También considerada como una Unidad de Producción, contiene material vivo y material inerte, su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia (endógena) o por la compra a terceros (exógena).
- 3.8. Paquete: Material vivo compuesto solamente por obreras y UNA (1) reina.
- 3.9. Producción Paralela: Es la coexistencia en uno o varios establecimientos de un mismo productor o bajo la misma razón social, de DOS (2) sistemas productivos. Siendo uno de ellos manejados en conformidad a estas normas de producción orgánica, y el otro bajo un sistema no contemplado en las mismas, llamada en adelante sistema Convencional.
- 3.10. Trashumancia: Sistema productivo migratorio por el cual son desplazadas las colonias desde un asentamiento a otro con fines productivos.

### **4. MARCO ADMINISTRATIVO:**

- 4.1. Podrán aspirar a la certificación orgánica de productos y subproductos apícolas, aquellas personas físicas o jurídicas o asociaciones de productores que hayan firmado un convenio con LETIS S.A.
- 4.2. El productor o empresa apícola debe estar registrada en el RENSPA y/o Registros Provinciales si corresponde. Estas deberán justificar su existencia real, declarando si son de ubicación fija ó trashumante, el lugar exacto de su ubicación y la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.
- 4.3. En caso de traslados no previstos se solicitará consentimiento del mismo por escrito a LETIS S.A. Al nuevo asentamiento se le deberán exigir los mismos requisitos que para el de origen.
- 4.4. Se deberán llevar registros sanitarios y productivos del apiario, donde se asentarán los tratamientos profilácticos y/o terapéuticos realizados, el alta y bajas de colmenas, movimientos a otras zonas de libación, kilos de miel producida, etc.

### **5. ORIGEN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN:**

- 5.1. Se deberá prestar principal atención a la selección de razas por su capacidad de adaptación a la zona, y la resistencia a enfermedades.
- 5.2. Serán amparadas para la Certificación Orgánica aquellas colmenas, núcleos o paquetes que provengan de establecimientos Orgánicos Certificados.
- 5.3. Como excepción al punto anterior para la reposición o aumento de la unidad de producción, podrán incorporarse material vivo (obreras y reinas), hasta un máximo de 10%, de establecimientos convencionales (exógena convencional), o de multiplicación de colmenas propias convencionales (endógena convencional) y/o caza de enjambres silvestres, siempre y cuando cumplan con un período de transición, después del cuál recién serán consideradas Orgánicas.

## 6. CONSTITUCIÓN DEL APIARIO:

6.1. El Apiario está constituido solamente por la cantidad de Colmenas y/o núcleos declarados. A tal efecto deberá detallarse:

- a. Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
- b. Identificación individual de las mismas y método utilizado.
- c. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, más UN (1) mapa catastral de la zona, u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación, y de las posibles fuentes de contaminación si las hubiere.
- d. Fecha de ingreso de las Colmenas y / o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
- e. Origen de las colmenas y / o núcleos:
  - e.1. Lugar de donde provienen.
  - e.2. Método de obtención:
    - propio por multiplicación (describir método).
    - Por compra a terceros.
    - Caza de enjambres.
    - Otros.

f. Producciones Paralelas: En caso que un mismo productor posea en la zona colmenas convencionales, LETIS S.A. deberá tener bajo control ambas Unidades de Manejo, de manera tal que no se superpongan las áreas de libación. Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible sólo para las que se encuentran bajo proceso de certificación, se deberán llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

## 7. TRANSICIÓN

7.1. Para recibir la denominación de Orgánico, Ecológico o Biológico, se establece un período de transición de DOS (2) años.

7.2. Dicha denominación involucra sólo a las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente, quedando exceptuadas de ésta a las que hubieran ingresado al Lazareto, las que deberán pasar por un nuevo período de transición no inferior a

UN (1) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por otra que cumpla las condiciones fijadas en la presente norma.

7.3. Este período de transición podrá ser extendido o reducido de acuerdo a los antecedentes comprobables para cada situación en particular por parte de la empresa Certificadora y con el consentimiento del SENASA.

a) Extensión: En casos de no conformidad a las Normas de Producción.

b) Reducción: otorgado con consentimiento del SENASA y siempre que se demuestre el pleno cumplimiento de las normas de producción orgánica. El SENASA, a los efectos de dar consentimiento al acortamiento fija un período mínimo de cumplimiento de transición de DOCE ( 12) meses.

## 8. UBICACIÓN DE LOS APIARIOS - ZONAS DE LIBACIÓN:

8.1. Las colmenas deberán estar situadas en área manejadas orgánicamente y/o en áreas silvestres

8.2. Las colmenas deben ser colocadas en un área que asegure un acceso suficiente a las fuentes de néctar, polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad y respondan a los principios de producción orgánica de producción de cultivos y con las necesidades nutricionales de las abejas.

8.3. El operador no deberá colocar las colmenas cerca de áreas de alimentación con alto riesgo de contaminación.

8.4. Estas áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los apicultores proporcionarán a LETIS S.A. documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables si fuera necesario.

8.5. La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a las resoluciones antes mencionadas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.

8.6. La distancia mínima de los apiarios orgánicos o bajo proceso de certificación a los cultivos convencionales debe ser de UNO Y MEDIO (1,5) KILÓMETROS.

8.7. Desde esa distancia hasta UNO Y MEDIO (1,5) KILÓMETROS más, las fuentes de néctar o polen serán fundamentalmente cultivos producidos ecológicamente y/o vegetación silvestre y cultivos que, a pesar de no entrar en el

ámbito de aplicación de la normativa oficial de productos ecológicos, estén tratados según métodos de bajo impacto medioambiental y además deberá estar libre de cultivos provenientes de organismos genéticamente modificados, de forma tal que no puedan alterar significativamente la condición de la producción apícola como ecológica.

8.8. En caso de que LETIS S.A. considere que la zona no posee suficiente fuente de alimentación, deberá extender el radio hasta una distancia de TRES (3) kilómetros.

8.9. La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, o cualquier otra fuente de contaminación deberá ser de TRES (3) kilómetros.

8.10. La permanencia de las colmenas y/o núcleos en los asentamientos podrá ser fija o transitoria (trashumancia), ambos tipos de asentamientos estarán bajo seguimiento y con iguales requisitos.

8.11. La provisión de agua deberá ser accesible y abundante y provendrá de fuentes libres de contaminación. De ser necesario se solicitará análisis de las mismas.

8.12. Se deberá contar con un sector lo suficientemente alejado de las colmenas en producción orgánica, un mínimo de

3 km., para colocar de ser necesario las colmenas en tratamiento sanitario convencional.

8.13. Este sector (Lazareto) deberá ser debidamente identificado y su producción no podrá comercializarse como Orgánica.

## 9. Materiales inertes constitutivos:

- 9.1. Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes al medio ambiente y a los productos que se obtengan de la misma. La protección interna y externa deberá hacerse igualmente con productos no contaminantes al medio ambiente y/o los productos que se obtengan.
- 9.2. Se autoriza el uso de revestimientos de origen vegetal tales como el aceite de lino.
- 9.3. Se prohíbe el uso de coberturas con productos provenientes de la síntesis química, o que incluyan metales pesados.
- 9.4. Cera Estampada: La cera utilizada para el estampado de láminas será de origen ecológica producida en el mismo establecimiento o de cera ecológica externa certificada.
- 9.5. Por excepción al punto anterior, podrá solicitarse a LETIS S.A. autorización para la utilización de ceras convencionales cuyo origen sea confiable y comprobable sólo durante el período de transición. Una vez otorgada la certificación full orgánica las ceras utilizadas deberán provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas. Por tal motivo los productores orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.
- 9.6. A estos efectos, los elaboradores de laminados deberán garantizar una manipulación específica de las ceras "orgánicas", y contar con registros documentados a tal fin.
- 9.7. Sólo se deberán aceptar aquellos laminados que contengan CIENTO POR CIENTO (100%) de cera de abeja en su constitución, y puedan ser esterilizadas.
- 9.8. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.
- 9.9. En caso de ser necesario podrán solicitarse análisis de calidad y de residuos.

## 10. ALIMENTACIÓN

- 10.1. La base de la alimentación de las abejas es la miel y el polen producidos y almacenados en el propio panal.
- 10.2. Al final de la estación de producción, las colmenas deberán dejarse con una reserva suficiente de miel y de polen para la supervivencia durante el período de letargo.
- 10.2. Se prohíbe la cosecha de miel con fines especulativos y su reemplazo por jarabes, melazas, o sucedáneos de la miel.
- 10.3. Como excepción del punto anterior, LETIS S.A. podrá autorizar la alimentación artificial a base de miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico sólo cuando se vea amenazada la subsistencia del colmenar ante la eventual pérdida de las colonias por falta de alimento. Esta práctica solo deberá aplicarse en caso de excepción y durante el período de letargo de la colmena, es decir alejado del período comprendido entre la última cosecha y el comienzo de una nueva mielada.
- 10.4. Se deberán llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y tipo de producto utilizado.
- 10.5. Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no podrán ser utilizados en apicultura orgánica.

## 11. MANEJO SANITARIO

- 11.1. La salud y el bienestar de la colmena se deberán lograr principalmente a través de la higiene y el manejo de la colmena.
- 11.2 Se deberá procurar que todas las prácticas de manejo sean dirigidas a la prevención de las enfermedades.
- 11.3. La revisión periódica, la identificación individual de las colmenas, y los registros sanitarios asegurará un mejor manejo profiláctico.
- 11.4. Se procurará la elección de razas resistentes y adaptadas a la zona, la renovación continua de ceras y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades y la desinfección con productos autorizados.
- 11.5. Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y / o parasitarias.
- 11.6. Las colmenas que llegaran a enfermarse o infectarse deberán ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos, pero si el uso de éstos no fuera efectivo y corra riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario podrá autorizarse el uso de productos alopáticos de síntesis química. Ante esta situación se preferirá el aislamiento de las mismas en el apiario destinado a Lazareto. Estas colmenas deben volver a pasar el período de transición correspondiente.
- 11.7. A estos efectos, se llevarán registros sanitarios detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación y método de administración.
- 11.8. Desinfección de Colmenas:
  - 11.8.1. Autorizados:
    - Tratamiento térmico.
    - Cal y cal viva.
    - Hipoclorito de sodio.
    - Ácidos acético, fórmico, láctico y oxálico.
    - Alcohol.
    - Formaldehído.
    - Soda Cáustica.
  - 11.8.2. Varroasis:
    - 11.8.2.1. Medidas de Control: Se aconseja en casos de bajos niveles de parasitismo no utilizar tratamientos curativos. Se recomienda la renovación de reinas captura con trampas, o cuadros zanganeros.
    - 11.8.2.2. Tratamientos específicos:  
Se autoriza el uso de Ácido Fórmico, Ácido Láctico, Ácido Oxálico y Aceites esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol.

11.8.2.3. La época recomendada para los tratamientos es el otoño cuando se encuentra menor cantidad de cría operculada y lejos de la época de mielada. No obstante esto, deberán efectuarse tratamientos controlados específicos para cada zona en particular dado la gran variabilidad de las condiciones ambientales.

11.8.2.4. Se prohíbe:

- Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.
- El uso de tablitas de fabricación casera impregnadas con antiparasitarios de síntesis.
- Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.
- Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.
- El uso de rotenona.

## 12. COSECHA Y RETIRO DE ALZAS

12.1. Sólo se cosecharán alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como ecológicas o ecológicas en transición por una entidad certificadora.

12.2. Registros de cosecha: A tal efecto, en el momento de la cosecha, se registrará el número de colmena y la cantidad de alzas y / o medias alzas que le correspondan. Esta información será enviada a la planta de extracción, lo que conformará el Remito de Envío.

12.3. Los cuadros deberán estar debidamente operculados.

12.4. Se prohíbe el uso de repulsivos químicos. Se autoriza la utilización de humo ó combustibles orgánicos no polucionantes, el soplado de aire y el cepillado ó sacudido de alzas.

12.5. Se prohíbe la cosecha de cuadros con cría.

## 13. ELABORACIÓN:

13.1. Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Miel Orgánica, deberán dar conformidad a las disposiciones del SENASA para Miel Convencional vigentes al momento, más las propias del presente reglamento.

13.2. Deberán poseer condiciones óptimas de aireación, ventilación y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima.

13.3. La temperatura de la miel no deberá superar los CUARENTA GRADOS CENTIGRADOS (40 °C) en cualquiera de sus procesos.

13.4. Recepción y descarga: Se deberá contar con un sector apto para tal fin, en el que sólo se podrá descargar material a certificar, no pudiéndose descargar al mismo tiempo material convencional.

13.5. El material deberá ser acompañado con su respectivo Remito de Envío, y asentado en el registro de la planta, al cual se le asignará un número de Lote de Extracción.

13.6. Extracción y Almacenamiento: Los establecimientos que industrialicen Miel Orgánica y Convencional deberán poseer separación comprobable en tiempo y lugar para cada uno de ellos. En estos casos el control por parte de LETIS S.A. deberá hacerse para ambas producciones. Asimismo, se deberá asegurar la limpieza y desinfección de todos los elementos entre uno y otro proceso, como así también la identificación y la separación física de ambos productos en el lugar de almacenamiento.

13.7. Los tanques, cubas y conductos deben ser de acero inoxidable, o bien recubiertos con pintura epoxi alimentaria. No se permite el uso de materiales galvanizados, o de chapa desnuda.

13.8. Los envases destinados a contener miel a granel deberán encuadrarse bajo el marco Normativo vigente de la

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION y deberán estar identificados individualmente para su registro.

13.9. Fraccionamiento: Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento, deberán firmar un convenio con una empresa certificadora para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente, a su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico-sanitarios que para las plantas extractoras.

13.10. Los envases serán preferiblemente de vidrio y con cierre hermético o de aquellos materiales de calidad alimentaria preferiblemente reusables o reciclables.

13.11. El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas en el Anexo IX de la presente resolución.

## 14. REGISTROS

14.1 Los establecimientos que extraigan, elaboren o fraccionen Miel Orgánica deberán llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración, de tal manera que pueda realizarse seguimiento (trazabilidad) del producto desde el lugar de producción (apiario) al de destino final.

14.2. Los registros que se exigen son:

14.2.1. Registro de apiarios y sus colmenas.

14.2.2. Ubicación geográfica y trashumancia de las colmenas (origen, destino, fecha) altas, bajas Producción: fecha y volumen cosechado. Estado de las colmenas, población, tipos de alimentación, manejo.

14.2.3. Remitos de Envío de material. (fecha, volumen, destino)

14.2.4. Registros de Recepción de material e insumos.

14.2.5. Registros de elaboración (Lotes).

14.2.6. Permisos de traslados del RENSPA

14.2.7. Registros e Identificación de tambores.

14.2.8. Registro de control de temperatura.