

Normas Técnicas

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA PARA LA APICULTURA Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA.



COPIA CONTROLADA: No Sí : n° _____ Asignada a: _____ Fecha: _____

NORMAS TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA PARA LA APICULTURA Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:

- Se actualiza el apartado 3 Referencias.

Elaborado por la Dirección Técnica

Revisado y aprobado por el Presidente:

ÍNDICE:

- 1.- OBJETO
- 2.- ALCANCE
- 3.- REFERENCIAS
- 4.- REALIZACIÓN
 - 4.1. Normas Técnicas para la apicultura y productos de la apicultura.
 - 4.01.01 Principios generales.
 - 4.01.02 Ubicación de las colmenas.
 - 4.01.03 Características de las colmenas y de los materiales utilizados.
 - 4.01.04 Productos apícolas.

1.- OBJETO

El Consejo de las Comunidades Europeas aprobó, el 28 de junio de 2007, el Reglamento N° 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 2092/91. El reglamento (CEE) n° 2092/91 queda derogado a partir del 1 de enero de 2009, siendo aplicable a partir del 1 de enero de 2009 el Reglamento (CE) N° 834/2007.

Las disposiciones del Reglamento 834/2007 son las normas básicas para la agricultura ecológica consensuadas a nivel comunitario. En el considerando (40) del Reglamento 834/2007 dice textualmente: “En espera de la adopción de normas comunitarias detalladas de producción para determinadas especies animales y plantas acuáticas y microalgas, conviene que los Estados miembros puedan disponer la aplicación de normas nacionales o, a falta de estas, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.”

La normativa europea se completa con el Reglamento 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. Sin embargo, no se regulan todas las técnicas ni todos los productos susceptibles de ser obtenidos o utilizados según el sistema de producción agroalimentario ecológico.

Por ello, mientras no se establezcan las disposiciones de aplicación relativas a la producción, elaboración, comercialización, etiquetado o el control a nivel comunitario serán de aplicación la presente Norma Técnica o las normas que se consensúen a nivel estatal.

Los objetivos de estas Normas Técnicas de la producción agraria ecológica son:

- concretar ciertos aspectos normativos contemplados por el Reglamento (CE) 834/2007 y el Reglamento (CE) 889/2008 pero que no quedan suficientemente claros y dan pie a interpretaciones diferentes.
- establecer la normativa técnica aplicable por los operadores a ciertas producciones y en relación a ciertos aspectos técnicos no contemplados por el Reglamento (CE) 834/2007.
- ajustar la normativa que define el sistema de producción agroalimentaria ecológica a las características y especificidades propias de la Comunidad Autónoma de Galicia.

2.- ALCANCE

El C.R.A.E.G.A. recoge en su acta del pleno de 28 de marzo de 2008 la aprobación de la inclusión en la Organización Intereco.

La actual Norma Técnica será de obligado cumplimiento previa aprobación por la Consellería competente en materia de agricultura y aprobación del Pleno del C.R.A.E.G.A. para toda persona física o jurídica que intervenga en la producción, elaboración, importación de países terceros, almacenado y/o comercialización de los productos (en adelante operador) que a continuación se indican, siempre y cuando estos productos lleven o vayan a llevar indicaciones referentes al método ecológico de producción, y hasta el momento en que estos productos estén dispuestos para su venta final al consumidor en un envase o recipiente que no permita su manipulación:

- a) productos agrícolas vegetales no transformados;
- b) animales y productos animales no transformados;
- c) productos vegetales de recolección silvestre;
- d) productos vegetales y animales transformados destinados a la alimentación humana;
- e) alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal;
- f) material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo.

3.- REFERENCIAS.

- Procedimiento Operativo de Calidad 04 “Procedimiento de certificación y control”.
- Norma UNE – EN ISO/IEC 17065: “Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”.
- Cuaderno Común de Normas Técnicas de la Producción Agraria Ecológica (Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino, Intereco).

4.- REALIZACIÓN.

4.1.

NORMAS TÉCNICAS PARA LA APICULTURA Y PRODUCTOS DE LA APICULTURA

4.01.01 Principios generales

Identificación de las colmenas y comunicación de los traslados

4.01.01.01 Además de la identificación prevista por la normativa que rige la ordenación de las explotaciones apícolas, todos los cuerpos de cría de las colmenas inscritas deberán identificarse de forma individual y de manera indeleble, con una numeración propia correlativa. Las numeraciones de las colmenas retiradas por envejecimiento, destrucción, enfermedad o venta no se podrán utilizar para la identificación de las nuevas colmenas. Cuando se haya superado el periodo de conversión de las colmenas, además de aquello que se ha mencionado anteriormente, se marcarán con un precinto con numeración y logotipo de la Autoridad de Control.

4.01.01.02 El apicultor tendrá que registrar la ubicación de las colmenas y la identificación de las colmenas. Tendrá que informar a la Autoridad de Control del traslado de las colmenas en un plazo no superior a los 7 días.

4.01.02 Ubicación de las colmenas

4.01.02.01 Las colmenas sólo se podrán ubicar sobre superficies agrarias cuando éstas estén inscritas en el Registro de operadores de la Autoridad de Control.

4.01.02.02 En la ubicación de las colmenas se tendrá que:

- a) Comprobar, en el Servicio de Sanidad Vegetal de la Autoridad Competente, que en el interior del área definida por un radio de 3 Km. alrededor del lugar de ubicación no se han realizado tratamientos aéreos con productos fitosanitarios no autorizados en producción ecológica, durante al menos los últimos 3 años.
- b) Mantener a estas alejadas de cultivos modificados genéticamente en una distancia de 3 Km.

4.01.03 Características de las colmenas y de los materiales utilizados

4.01.03.01 Las colmenas tendrán que cumplir los requisitos siguientes:

- 1) Tendrán que estar fabricadas con madera y/o materiales tradicionales (corcho, paja, barro, etc.).
- 2) No se permiten las colmenas construidas con plástico, poliuretano o fibra de vidrio.

4.01.03.02 El revestimiento exterior de las colmenas deberá cumplir los siguientes requisitos:

- 1) Se podrá utilizar aceite de linaza, cera microcristalina y pinturas.
- 2) Los revestimientos exteriores con carbonilo y productos que contienen plaguicidas quedan prohibidos.

4.01.04 Productos apícolas

Medidas generales durante la recolección

4.01.04.01 Para el ahumado se podrá utilizar combustible a base de vegetales secos no tóxicos, menos el tabaco y la esencia de mirbana.

Miel

4.01.04.02 La recolección de la miel debe realizarse cuando los cuadros estén convenientemente operculados.

4.01.04.03 Extracción y almacenado de la miel:

- 1) Se podrán utilizar los materiales siguientes durante la extracción y el almacenado:
 - a) acero inoxidable;
 - b) decantadores o maduradores metálicos recubiertos con cera de abeja;
 - c) extractor, cuba para des opercular y accesorios en material de calidad alimenticia.
- 2) No se permiten los maduradores de plástico, los accesorios de plástico no alimentario y el uso de material galvanizado (aunque esté recubierto con cera de abejas).
- 3) En los locales de extracción estará prohibido fumar y dejar pasar animales y personas enfermas.
- 4) La extracción se tendrá que realizar lo antes posible después de la recolección, mediante sistemas de decantación, centrifugación o prensado.
- 5) La temperatura de la miel debe ser la más baja posible, y no ultrapasar los 40°C en ningún momento.
- 6) El almacenaje se realizará al abrigo de la luz en locales secos, ventilados y preferentemente a una temperatura de unos 18° C.

4.01.04.04 Envasado de la miel:

- 1) El envasado se realizará después de 4 días, como mínimo, de decantación en el maduradero.
- 2) Se podrán utilizar los tipos de envase siguientes:
 - a) tarros de vidrio de cierre hermético;
 - b) tarros de cerámica con esmalte alimentario;
 - c) recipientes metálicos recubiertos con cera de abeja.

4.01.04.05 Envasado de la miel en panal:

- 1) Se podrán utilizar los tipos de envase siguientes:
 - a) tarros de vidrio de cierre hermético;
 - b) cajas de plástico, con la condición de envolver el panal con celofán.

Polen

4.01.04.06 Secado y limpieza del polen:

- 1) El secado se realizará a la sombra o en secadores de fuente de calor indirecta con termostato, sin ultrapasar los 40°C de temperatura.
- 2) Para la limpieza, se podrán utilizar cedazos, corrientes de aire y aventadoras.

4.01.04.07 Almacenaje del polen:

- 1) Se llevará a cabo al abrigo de la luz en locales secos y ventilados.
- 2) Los recipientes de almacenaje podrán ser bidones herméticos de las características de los de la miel, o recipientes de cartón duro con cierre con ballesta o flejes.
- 3) Se prohíben los tratamientos con tetra cloruro de carbono y otros productos químicos.

Jalea real

4.01.04.08 Para la producción de la jalea real las cúpulas o realeras tendrán que ser de cera de abeja, o estar recubiertas de cera de abeja si son de materiales artificiales.

4.01.04.09 Envasado de la jalea real:

- 1) Se realizará en recipientes de vidrio oscurecido con cierre hermético.
- 2) No se permiten los recipientes de plástico.
- 3) Los envases llenos se conservarán al abrigo de la luz en frigoríficos a una temperatura de 0 a 4°C.