

Propuesta de NORMAS DE LA RED DE AGROECOLOGÍA PARA APICULTURA ECOLÓGICA

1 PRINCIPIOS GENERALES

El manejo de los apiarios y los métodos de producción de miel, polen, jalea real, propóleos y demás productos de la colmena estarán dirigidos a preservar las colonias. La actividad apícola deberá basarse en el conocimiento y respeto de las necesidades de la colmena para su buen desarrollo. Se les proporcionará condiciones favorables en la ubicación de los apiarios (como por ejemplo disponibilidad de alimento en cantidad y calidad, evitar zonas húmedas o inundables, etc.) y un adecuado manejo (menor cantidad posible de visitas, evitar el estrés, evitar traslados innecesarios, etc.). Está prohibido el uso de productos químicos de síntesis y cualquier mutilación a las abejas (como por ejemplo el recorte de alas).

El área de pecoreo o recolección deberá ser mayoritariamente de cultivos con manejo ecológico, vegetación silvestre y/o áreas manejadas mediante métodos con bajo impacto ambiental (por ejemplo ganadería extensiva; zonas sin uso de agroquímicos) y tan variada como sea posible, para satisfacer los requerimientos nutricionales de las colonias, permitir una producción óptima y contribuir a una buena salud.

La suplementación alimenticia de las colmenas se realizará en casos excepcionales, para sobrellevar escasez de alimento debido a condiciones climáticas adversas u otras causas accidentales. Cuando se suplemente se utilizarán productos de origen ecológico.

En la necesidad de emplear productos no autorizados por esta normativa o en la constatación de contaminación accidental con alguno de ellos, la o las colmenas afectadas deberán ser retiradas de la producción ecológica por un período mínimo de 12 meses. En este tiempo serán removidos los panales con néctar, miel y polen de las colmenas antes de que éstas retornen a la producción ecológica.

La comercialización de los productos de la colmena deberá estar debidamente documentada y deberá concordar con la capacidad productiva de las colmenas.

El productor no estará obligado a certificar la totalidad de sus apiarios pero se recomienda que haga el mismo manejo (ecológico) en todos ellos. En caso que así no fuera, deberá extremar los cuidados en no mezclar material de unos apiarios con otros debiendo evitar posible contaminación.

La certificación se otorga al operador (apicultor) asociado a su sistema de producción en un entorno determinado y con un manejo específico, siguiendo las normas aquí dispuestas. La producción apícola no será certificada meramente por la ubicación del apiario, aunque esta sea un predio certificado ecológico.

Todo productor debe firmar la *Declaración del agricultor* previamente al inicio del proceso de certificación.

2 LOCALIZACIÓN

Las colmenas deberán estar preferentemente situadas en zonas con vegetación melífera dominante silvestre, de cultivos ecológicos o de bajo impacto ambiental. Además, se las ubicará en lugares en los cuales en un radio de 3 kilómetros no haya notables fuentes de contaminación, ya sean agrícolas o no agrícolas, para los productos de la apicultura.

Para evaluar el área de pecoreo o recolección se usarán como criterio general tres zonas alrededor del apiario, en las cuales el cumplimiento de las características del área de pecoreo definidas en la presente norma deberá ser más estricto a medida que nos acercamos al apiario. La primera zona será aquella a un radio de 500 metros alrededor del apiario, la segunda zona será concéntrica hasta los 1000 metros (1 Km) y la tercer zona será hasta los 3000 metros (3 Km) desde el apiario. Para el correcto cumplimiento de esta norma es necesario y, por tanto se fomentará, que el apicultor tenga un conocimiento adecuado/acorde del área alrededor del apiario, en particular de las actividades productivas allí desarrolladas.

En caso que en el área de pecoreo se encuentren cultivos donde se apliquen pesticidas o herbicidas se evaluará el riesgo contemplando por ejemplo: el porcentaje de la superficie total, si el cultivo es atractivo para la abeja (por la oferta de néctar y/o de polen), si el período de floración coincide con escasez de flujo de néctar o polen en la zona.

En caso de sospecha de una posible fuente de contaminación para los productos apícolas que esté por encima de la contaminación ambiental general, deberá evaluarse la zona y abandonarse en caso de comprobarse la sospecha. Los productos allí producidos no podrán comercializarse con el logotipo de la Red de Agroecología.

En zonas de riesgo de contaminación se podrán pedir análisis obligatorios de residuos de productos no autorizados en los productos apícolas.

Debe existir al menos una fuente de agua de buena calidad, se determinará mediante recorrida y observación que en la zona no haya agua contaminada en las cercanías de los apiarios. De lo contrario, el apicultor la proveerá por algún medio apropiado. En caso de duda sobre la calidad del agua, se deberán realizar los análisis correspondientes.

En un mismo apiario no pueden existir colmenas de manejo ecológico junto a otras de manejo convencional.

3 ASENTAMIENTOS

Se considera óptimo desde el punto de vista del manejo ecológico, conservar durante el año la misma ubicación para cada apiario.

Cuando sea necesario el cambio de lugar, por ejemplo debido a la falta de alimento apropiado para los requerimientos de las colmenas según la época del año, se deberá documentar en un plan anual de trashumancia (que incluirá un mapa) los respectivos lugares, la duración, la ubicación, la fuente de néctar y polen y el número de colmenas.

En caso de que el traslado sea para brindar servicio de polinización, se deberá documentar: la identidad del cultivo, si es orgánico/ecológico o convencional, las características del entorno y en qué periodo de tiempo se realiza. Es recomendable evitar el estrés de las colonias por lo cual se deberá evaluar la conveniencia de esa opción.

En cada localidad se deberán ajustar la cantidad de colmenas a la capacidad de abastecimiento de polen y néctar.

Si las colmenas se deben trasladar por razones de emergencia el productor tiene 15 días para comunicar el hecho con posterioridad.

4 PERÍODO DE TRANSICIÓN

Para que los productos de la colmena sean considerados ecológicos debe haber transcurrido un período mínimo de 12 meses de manejo según estas normas y se cumple con lo establecido aquí antes de la primera recolección de néctar. Para obtener el sello “En transición” se establece como criterio, además del cumplimiento del resto de las normas, el recambio de al menos el 75% de la cera (se solicitará que los cuadros estén debidamente marcados).

El apicultor deberá presentar un Plan de Conversión de manejo convencional a ecológico detallando limitantes, metas a cumplir y acciones calendarizadas para realizarlas.

5 MULTIPLICACIÓN DE LAS COLMENAS

Se admiten como métodos de reproducción el cruzamiento libre, división de colmenas y cría de reinas. Se podrá también, cada año, incorporar hasta un 10% de enjambres, paquetes, núcleos y reinas que no provengan de la apicultura ecológica, siempre y cuando éstos sean colocados en material apícola que cumpla con lo establecido en esta norma. Esto será debidamente registrado y no deberá pasar por período de transición. También se permite la compra de material vivo a apicultores ecológicos certificados.

En caso de que el material vivo incorporado supere el 10% o no sea colocado en material ecológico, éste deberá pasar por el período de transición, debiendo estar en otro apiario pues un apiario certificado ecológico no podrá incluir colmenas en transición.

Para la cría se preferirán las abejas locales adaptadas al medio y en ningún caso, adquiridas del exterior.

6 COMPLEMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA

Se permite complementar solamente con miel y polen ecológico (preferentemente propio) y únicamente si las colmenas quedaran desprovistas de reservas debido a motivos climáticos o de manejo.

La complementación debe tener lugar solamente después de la última cosecha y deberá ser con miel y polen ecológico en buen estado.

En caso de necesitar suplementar con azúcar para salvar la colmena (no para estimular), esta deberá ser orgánica/ecológica. Se prohíbe la retirada de miel de la colmena y su sustitución especulativa por jarabes o melazas u otros sucedáneos de la miel. Se prohíbe el uso de azúcar convencional así como de jarabe de alta fructosa.

Se podrá suplementar el alimento proteico (en caso de escasez de polen) con preparados de origen orgánico: harina de soja orgánica/ecológica u otros. Está prohibida la alimentación artificial con productos industriales o de dudoso origen, así como el uso de “estimulantes” como el Promotor L u otros.

7 MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN DE COLMENAS

Las colmenas deberán estar fabricadas con madera. Pueden estar pintadas exteriormente con propóleos, aceite de linaza, cera microcristalina y/o pinturas que no contengan pesticidas u otras sustancias tóxicas. Se prohíben los revestimientos exteriores con carbonilo y productos a base de pesticidas.

Si se desea revestirlas interiormente, sólo se admitirán propóleos y ceras microcristalinas. Se prohíbe el revestimiento interior de las colmenas con pinturas, barnices, carbonilo, etc., y con productos que contengan plaguicidas de síntesis química.

Está prohibida la construcción de colmenas con materiales plásticos, poliuretano, fibra de vidrio y otros materiales de origen no natural. Se exceptúan elementos de conexión, partes pequeñas, sobretechos, pisos de rejas, comederos y aislamientos del techo.

La desinfección podrá realizarse solamente por calor (fuego o agua caliente) o en forma mecánica

8 CERA PARA LOS PANALES

Las láminas de los panales deberán estar elaboradas con cera pura de abeja (de opérculo, no ceras viejas o negras), cosechada por el propio apicultor, o bien, ser de otros productores certificados que conjuntamente envíen su cera a una estampadora. Esto será debidamente documentado.

La cera deberá ser de opérculo y/o cera de panales nuevos reutilizada; preferentemente fundida y estampada por el propio apicultor (o grupo de apicultores orgánicos). También puede usarse panales naturales contruidos a partir de una pequeña tira de cera estampada, en caso que se prefiera.

La cera deberá cambiarse cada dos o tres años, evitando que se oscurezca y se achiquen las celdillas. Los cuadros podrán identificarse mediante marcas en los cabezales para su control.

Para la conservación de la cera se admite la refrigeración o el control biológico.

No se admiten productos químicos para la desinfección de la cera, incluido el hipoclorito de sodio.

9 SANIDAD

La medicina veterinaria alopática convencional no debe ser usada en apicultura orgánica. La prohibición de medicamentos convencionales incluye antibióticos, acaricidas y fungicidas.

Se realizará un manejo de las colmenas tendiente a disminuir la masa de inóculos y las re-infecciones, procurando que todas las prácticas de manejo conduzcan a la obtención de mayor tolerancia de las abejas a los problemas sanitarios.

En lo posible se seleccionarán abejas reina tendiendo a resaltar y aumentar la tolerancia natural frente a las principales enfermedades. Por ejemplo: con buenos hábitos de higiene, con tendencia a disminuir o detener la postura en invierno, para facilitar medidas culturales que disminuyan la reproducción de la *varroa*.

Cuando se trabaje con abejas (por ejemplo en cosecha) no se pueden usar sustancias repelentes con sustancias prohibidas.

Se admite la homeopatía, el control biológico, la fitoterapia y métodos bio-técnicos y bio-físicos (como p. ej. aplicación de calor). Las sustancias autorizadas son las siguientes:

- Ácido oxálico
- Aceites esenciales. En el caso de uso de aceites esenciales (como por ejemplo el timol), se limita el tratamiento solamente al período entre la última cosecha hasta máximo 12 semanas

antes del inicio de la floración. La duración del tratamiento no debe prolongarse por más que de 8 semanas.

Para el uso de otros productos se debe consultar previamente a la Red de Agroecología.

Para el control de varroa en particular, se recomienda monitorear periódicamente con conteo. Los métodos permitidos para evitar su proliferación son: ácido oxálico (50gr/lit y sin flujo de néctar), timol (6 semanas antes del flujo de néctar) y manejo (pisos sanitarios, corte de celdas de zánganos, hipertermia)

10 AHUMADO

Se utilizarán combustibles a bases de vegetales secos no tóxicos. Se prestará especial atención a que no provoquen residuos de fenoles ni olores desagradables en la miel.

Se intentará siempre trabajar con la menor cantidad de humo posible y cuidando que este no esté caliente para no irritar la colonia más de lo necesario.

11 LOCALES PARA EXTRACCIÓN

Deben ser Salas de Extracción Habilitadas (DILAVE-MGAP) y se cumplirán los Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES)

Deben estar diseñados de manera tal que faciliten su limpieza, permitan mantener la temperatura adecuada para el proceso, deben estar correctamente iluminados, alejados de fuentes de contaminación y no permitir el pillaje ni la diseminación de enfermedades. La limpieza diaria se realizará con abundante agua potable y detergentes autorizados.

En los locales de extracción está prohibido fumar. No está permitido dejar entrar a personas enfermas ni animales.

Los locales y sus operarios deben cumplir con la normativa bromatológica vigente.

12 RECOLECCIÓN DE MIEL

Se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas detalladas en la guía de DIGEGRA-DILAVE (2016).

Los panales de miel deberán estar totalmente operculados en el momento de la cosecha. Se procurará extraer la miel de las alzas o medias alzas y no extraer la miel de la cámara de cría, ni cosechar cuadros con cría ni con polen

Para retirar las abejas que están sobre los panales con miel, se recomienda usar cepillado, ahumado y otros medios mecánicos. Está prohibido el uso sustancias repelentes no autorizadas (por ejemplo ácido fólico).

13 EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL

Los equipos de extracción y almacenamiento de miel orgánica podrán ser de acero inoxidable o plástico de calidad alimentaria.

Con excepción del acero inoxidable, todas aquellas partes de los equipos que tienen contacto directo con la miel deben ser recubiertas con pintura de calidad alimentaria.

La extracción deberá realizarse con la mayor brevedad posible después de la recolección, mediante sistemas de decantación o centrifugación.

La temperatura de la miel debe ser lo más baja posible y no sobrepasar los 40 °C en ningún momento.

Se permite el desoperculado en frío.

Se prohíbe la pasteurización.

El filtrado se realizará con filtros mayores a 0,2 mm.

Se requerirá como mínimo cuatro días de decantación. No estando permitida la filtración por presión

El almacenamiento se realizará al abrigo de la luz en lugares secos, ventilados.

Los tambores serán los usados para exportación de miel. Deben ser de origen conocido, limpios, almacenados tapados y bajo techo. Si no son nuevos, no podrán tener abolladuras y se controlará el estado del esmalte interior que deberá estar en óptimas condiciones.

El productor que realice fraccionamiento debe completar el Plan de manejo de planta de elaboración comprendido en las normas de la Red de Agroecología.

14 RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE POLEN

La recolección de polen debe contemplar la prioridad nutricional de la colmena. Sólo se permitirá su cosecha en momentos de exceso (bloqueo) y garantizando a la colmena la diversidad de origen botánico del polen para su consumo.

El secado se realizará con fuentes de calor indirecta sin sobrepasar los 35°C.

La limpieza se realizará por corrientes de aire o aventadores. Se prohíbe el agregado de aditivos o conservadores.

15 RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE JALEA REAL

Las cúpulas o celdas reales serán de cera de abeja o estarán recubiertas de ella si son artificiales.

Se autoriza la alimentación de las colmenas con miel y se prohíbe el empleo de sucedáneos de la miel para esta finalidad.

16 RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE PROPÓLEOS

Se admite el raspado de marcos de madera y manejos adecuados para aumentar su producción y mejorar su calidad.

Se permite el uso de mallas plásticas para la recolección de propóleos, en tanto no haya sustitutos. Éstas deberán ser de uso exclusivo para este fin.

No se aprobará el uso del sello de certificación de la Red de Agroecología en productos procesados a partir de propóleos (tintura, cremas, miel con propóleos) si no se cuenta con la autorización del Ministerio de Salud Pública.

17 ENVASADO

El productor que realice fraccionamiento y comercialización de la miel debe completar el Plan de manejo de planta de elaboración comprendido en las normas de la Red de Agroecología.

El proceso de envasado y posterior conservación de la miel debe realizarse en lugares secos, frescos y no expuestos al sol.

La miel debe ser vendida dentro de los dos años de producida.

Podrán utilizarse los siguientes tipos de envase: frascos de vidrio, frascos de cerámica recubiertos con esmalte de calidad alimentaria (no plúmbicos), recipientes metálicos recubiertos con cera de abejas.

En todos los casos es imprescindible que cierren herméticamente. De ser necesario, se lavarán previamente con agua potable con detergentes autorizados.

No está permitido el uso de envases fabricados con cartón parafinado.

Para la miel en panal podrá utilizarse también cajas de plástico, con la condición de envolver el panal con celofán.

Para envasar el polen podrán usarse recipientes herméticos, con las características de los usados para la miel.

Para la jalea real se utilizarán recipientes de vidrio oscuro, con cierre hermético.

El producto envasado se conservará al abrigo de la luz, en frigoríficos con una temperatura de 4°C.

Los propóleos se conservarán envasados en frascos de vidrio, a baja temperatura (hasta 10°C como máximo) y en lugares oscuros.

18 ETIQUETADO

En las etiquetas correspondientes deberá figurar la fecha de obtención del producto (mes y año), así como la fecha de vencimiento del mismo.

Además se agregará el nombre del productor, localidad, número de registro en el Registro Único de Operadores (RUO) y sello de certificación según corresponda ("Ecológico" o "En transición").

Se prohíbe la comercialización de productos apícolas de más de dos años de obtenidos.

19 CALIDAD

Los productos apícolas deben ser inocuos y estar libres de microorganismos patógenos, de residuos tóxicos o elementos extraños.

Definición del producto

"Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena" (Resolución Mercosur 89/99, Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Miel).

La miel debe cumplir con los siguientes criterios de calidad:

Humedad: menos del 20%

H MF: hasta 40 mg/kg. de miel

Actividad diastásica: mínimo 8 de la escala Gothe

Azúcares reductores: mínimo 65%

Sacarosa aparente: máximo 5%

Acidez libre: máximo 40 meq/kg. de miel

Sólidos insolubles: máximo 0,1%

Cenizas: máximo 0,6%

20. REGISTROS

Los productores deberán llevar registros de la actividad apícola y serán facilitados para su revisión por el SPG. Los mismos deberán contemplar:

Datos personales: nombre, domicilio, CI, teléfono, N° de Apicultor (RNPC-MGAP), Declaración Jurada vigente, Sistema Nacional de Trazabilidad de Productos Apícolas (SINATPA).

Cuaderno de Campo: todas las actividades realizadas en el apiario con las fechas correspondientes, manejo sanitario, alimentación, multiplicación, recambio de reinas, cosecha, traslados, etc.

Croquis (por apiario): descripción del entorno, cultivos, condiciones ambientales, curva de floración de interés apícola, cultivos convencionales, fuentes de agua, poblaciones y caminos, etc.