



Comercialización de Miel de producción primaria

Valladolid, 21 de abril de 2012

por Marcos Varela Lorenzo

Breve historia de un proceso inconcluso...

¿Cuales son los requisitos necesarios para que un apicultor pueda comercializar correctamente la miel que produce?

En la Asociación Galega de Apicultura (AGA) hace 8 meses que nos hicimos esta pregunta

Consultamos Delegaciones de Sanidad, veterinarios, inspectores de Consumo, Consellería de Sanidade, expertos en calidad alimentaria, Consellería de Medio Rural e do Mar...

...Pero aún no lo tenemos del todo claro

Opinión de la autoridad competente

- Falta de uniformidad en los diferentes órganos de la Administración
- Poca claridad
- Contradicciones en las exigencias
- Interpretaciones diferentes de la misma normativa

Plan de Trabajo hecho desde la asociación

- Compendiar un mínimo marco legislativo de referencia
- Hacer consultas vinculantes a las autoridades competentes de la Xunta de Galicia y obtener respuestas
 - Consellería de Sanidade (Tenemos respuesta)
 - Consellería de Medio Rural e do Mar (Pendiente de respuesta)
- Elaborar información básica para difundir a los socios
 - Requisitos legales necesarios
 - Manual de buenas prácticas en el procesado de la miel
 - Etiqueta tipo
 - Registros y documentación complementaria

¿Es necesario tener registro sanitario?

- No siempre
- Desde hace varios años (2006) para la mayoría de los apicultores no es necesario el registro sanitario para comercializar su miel
- El requisito que exime de la obligación de registro es que la miel sea de "producción primaria"

Principal legislación aplicable

Legislación en Europa

- Desde 1 de enero de 2006 existe un marco normativo europeo de obligado cumplimiento en los países miembros, conocido comúnmente como "Paquete de Higiene".
- Este paquete legislativo, junto con la legislación general alimentaria, marca criterios para que la seguridad alimentaria esté siempre presente y para que se definan los niveles de responsabilidad de cada uno de los agentes implicados en la producción y distribución.
- Los principales reglamentos son los siguientes:

Legislación general

Síntesis

- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria se encarga de emitir criterios científicos que sirven de base para elaborar la legislación.
- El principio de cautela se aplica en los casos de incertidumbre científica (información no concluyente o incompleta), para proteger la salud.
- El principio de transparencia persigue una mejor información a los consumidores.
- La trazabilidad (desde donde viene y a donde va el producto) permite la retirada eficaz de un alimento con riesgo.
- La seguridad alimentaria se complementa también marcando las responsabilidades de las empresas alimentarias, los sistemas de alerta rápida y la gestión de crisis en situaciones de emergencia sanitaria.

- 
- Reglamento CE 178/2002, de 28 de enero
 - Establece los principios generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos de la seguridad alimentaria.

Legislación para las empresas alimentarias

Síntesis

- La responsabilidad primaria de la higiene es de la empresa alimentaria y la verificación corresponde a la autoridad competente.
- Deben comercializarse únicamente alimentos seguros, implantando sistemas de autocontrol basados en los principios de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Para la producción primaria no es obligatorio aplicar los principios APPCC. Es suficiente seguir una "Guía de prácticas correctas de higiene" que recoja las obligaciones en relación con la higiene y seguridad de los alimentos.
- Como excepción esta normativa no se aplica para el caso de la producción primaria, siendo de aplicación normas nacionales.

- Reglamento CE 853/2004, de 29 de abril
 - Relativo a la higiene de los alimentos de origen animal.

Se comenta su posible modificación a medio plazo

En este reglamento existe una exclusión de aplicación que nos afecta de lleno:

- Artículo 1, punto 3, letra c): "Este reglamento no se aplicará para
 - La producción primaria para uso doméstico privado.
 - La preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado.
 - El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento."

- 
- Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril
 - Relativo a la higiene de los productos alimentarios.

En este reglamento existe la misma exclusión de aplicación que en el CE 853: (Artículo 1, punto 2: "Este reglamento no se aplicará ...")

Legislación de control oficial

Orientada para las autoridades competentes

- Reglamento CE 882/2004, de 29 de abril
 - Sobre los controles oficiales de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar animal.
- Reglamento CE 854/2004, de 29 de abril
 - Establece normas para controles de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

Legislación en España

- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto
 - Norma de calidad relativa a la miel
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio
 - Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero
 - Sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Contrariamente a lo que podría suponerse, no es de aplicación para nuestro caso pues una explotación apícola de producción primaria no se considera establecimiento o empresa alimentaria

Producción primaria

Definición

(Reglamento CE 178/2002, de 28 de enero, artículo 3, apartado 17)

Producción primaria es la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Comprenderá también a la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

Operaciones conexas

Operaciones conexas incluidas en la producción primaria

(Reg CE 852-2004, anexo I, parte A, punto I, apartado 1)

Se contemplan las siguientes operaciones conexas a la producción primaria y que deberán entenderse como parte de esta:

- Transporte, almacenamiento y manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de modo substancial.
- Transporte de animales vivos, cuando sea preciso para obtener los objetivos del Reglamento.
- En el caso de productos de origen vegetal y productos de la pesca: las operaciones de transporte de productos primarios cuya naturaleza no se altere substancialmente, desde el lugar de producción hasta un establecimiento.

Observaciones sobre producción de miel y otros alimentos procedentes de la apicultura

- (Documento de orientación de 16 de febrero de 2009, sobre aplicación do Reg CE 852-2004)
 - “Todas las actividades de la apicultura deben de considerarse producción primaria. Esto comprende a la apicultura propiamente dicha (aún en el caso de que las colmenas estén lejos de las instalaciones del apicultor), la recogida de la miel, su centrifugación y el envasado y/o embalaje en las instalaciones del apicultor.”
 - “No pueden considerarse producción primaria otras operaciones efectuadas fuera de las instalaciones del apicultor (por ejemplo la centrifugación o el envasado o embalaje de miel), incluidas las realizadas en nombre de los apicultores por establecimientos colectivos (por ejemplo, cooperativas).”

Conceptos que comprende la PP

- Desarrollar las labores apícolas propias.
- Recogida y transporte de los cuadros de miel.
- Extracción de la miel (desoperculado, centrifugado y decantado).
- Envasado en las instalaciones del apicultor (tarros o bidones).
- Venda al consumidor final, comercio local o industrias envasadoras.

¿Qué es PP y qué no es PP?

Si es producción primaria	Non es producción primaria, senón industrial
Miel de apiarios propios	Miel de terceros o miel de apiarios propios más de terceros
Zona limitada para el comercio	Libre comercio en la UE
Extracción y procesado de la miel exclusivamente en las propias instalaciones del apicultor	Extracción y procesado de la miel en instalaciones propias o ajenas
Exclusión del Registro General Sanitario de Empresas Alimenticias y Alimentos (RGSEAA)	Obligado a inscripción en el RGSEAA

Principios a cumplir

- **Identificación**
 - Etiquetado del producto (RD 1334-1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios)
- **Seguridad alimentaria**
 - Buenas prácticas en el manejo apícola y en el procesado de la miel
- **Trazabilidad**
 - Registros de medicamentos e alimentos apícolas
 - Su control corresponde a Medio Rural, no a Sanidad
 - Identificación de empresas de destino de la miel (envasadores, tiendas, restaurantes...)
 - Conviene tener un cuaderno de recibos con nº correlativo y guardar las matrices

Dudas pendientes de aclarar

La legislación actual no aclara algunos aspectos prácticos importantes.

AGA (APROVA ??) está realizando consultas aclaratorias a la Xunta sobre:

- Registros para comercializar miel
 - AGA defiende que llegan los actuales: Registro de explotación apícola (REGGEAP) y Cuaderno de explotación apícola y de trashumancia (CEAT).
- Zona limitada de comercio
 - AGA propone toda la Comunidad Autónoma

- Límite de producto a comercializar. El Reg CE 852-2004 habla de "pequeñas cantidades de productos primarios suministrados directamente por el productor al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento directo al consumidor final" y establece que corresponde a los estados miembros definir con más precisión la noción de pequeñas cantidades.

Desde AGA, teniendo presente que en el RD 209/2002, se define la explotación no profesional como la que tiene menos de 150 colmenas y considerando una producción media por colmena de 20 kilos, proponemos el límite máximo de producto a distribuir en los 3.000 kilos/año por apicultor (150x20), teniendo siempre en cuenta las colmenas realmente registradas anualmente por el apicultor.

En conclusión

Los apicultores comprendidos en la clasificación de producción primaria no necesitan disponer del tradicional Registro Sanitario

Pero básicamente tienen que cumplir:

- Estar registrados oficialmente.
- Buenas prácticas en el manejo apícola y en el manipulado de la miel.
- Límite que marque la autoridad en cuanto a cantidad y zona de comercialización.

- 
- Disponer de local y equipamiento adecuado para desenvolver con garantías higiénicas el procesado y envasado de productos apícolas, según los requisitos contemplados en el Reglamento CE 852/2004 (recomendable aunque la PP esté excluida). Abiertos a posibles inspecciones. Y comprometiéndose a:
 - Mantenimiento higiénico de las instalaciones y equipos.
 - Mantenimiento higiénico de las colonias de abejas.
 - Utilización de agua potable o agua limpia.
 - Que el personal que manipule los alimentos esté en buen estado de salud y posea formación en higiene sanitaria.
 - Aplicación de medidas preventivas de contaminación por peligros físicos, químicos o microbiológicos.
 - Tener en cuenta los resultados analíticos de muestras que puedan repercutir en la salud humana.
 - Emplear correctamente piensos y medicamentos de acuerdo con la legislación vigente.

- 
- Mantener a disposición de la autoridad competente los oportunos registros de las medidas adoptadas para el control de los riesgos sanitarios (casi todos en el Cuaderno Apícola)
 - Registro de tratamientos (medicamento, fecha de administración y período de supresión).
 - Registro de enfermedades de las colonias, cuando puedan afectar a la seguridad de los productos apícolas.
 - Resultados analíticos cuando se disponga de ellos, en particular los relativos a residuos de medicamentos veterinarios o pesticidas.
 - Registros relativos a la alimentación artificial (producto, fecha de administración, cantidad y colonias a las que se les administró).
 - Registros que permitan la rastreabilidad de los lotes comercializados (partes de envasado e documentos de entrega).

- 
- Correcto etiquetado de la miel que comercialicen, figurando como mínimo los siguientes datos:

- Marca (evitando marcas registradas)
- La denominación del producto: Miel
- La cantidad neta expresada en g o Kg
- Lugar de procedencia
- Nombre, domicilio y n° REGEAP do envasador
- Una leyenda con el texto: "Producto procedente de la producción primaria. Destinado al consumidor final".
- El lote que determine o envasador. Su indicación irá precedida de la letra "L".
- Fecha de consumo con la leyenda: "Consumir preferentemente antes de fin de (n° del año)". Situando el límite en 2 años posteriores a la cosecha.
- País de origen España
- Tener en cuenta el logotipo del "Punto verde" (previo pago del canon)

MEL IDE GALT

Gracias por
su atención