

NORMAS DE LA RED DE AGROECOLOGÍA PARA APICULTURA ORGÁNICA



1 PRINCIPIOS GENERALES

El manejo de los colmenares y los métodos de producción de miel, polen, jalea real, propóleos y demás productos de la colmena estarán dirigidos a preservar las colonias.

El área de recolección deberá ser natural y/o orgánica 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 orgánico o 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 orgánica 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 orgánica.

2 LOCALIZACIÓN

Las colmenas deberán estar situadas en zonas con vegetación melífera dominante natural, de cultivos orgánicos o ecológicos, o bien, convencionales que no hayan recibido tratamientos con agroquímicos de síntesis en los últimos doce meses.

En zonas de riesgo de contaminación deberán hacerse análisis obligatorios de residuos en los productos apícolas de productos no autorizados.

Están prohibidas las zonas de pecoreo cercanas a centros de polución urbana, industriales, nucleares y a rutas muy transitadas.

Debe existir una fuente de agua de buena calidad y no contaminada en las cercanías de los colmenares. De lo contrario, el apicultor la proveerá por algún medio apropiado.

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

3 DISTANCIA MÍNIMA

La distancia entre las colmenas y los cultivos convencionales deberá ser de 1 Km. de radio como mínimo cuando la flora melífera es abundante.

La distancia mínima a fuentes de contaminación (industrias, poblaciones, etc.) será de 3 Km.

Se documentará los casos de aquellos productores que estén a mayor distancia de cultivos convencionales si esto fuera un requerimiento para comercializar en mercados que exigen mayores distancias.

4 ASENTAMIENTOS

Los colmenares podrán ser fijos o trashumantes. En este segundo caso el apicultor deberá haber recibido la autorización de URUCERT previamente y por escrito.

En caso de tener que trasladar las colmenas por razones de emergencia el productor tiene dos días para comunicar el hecho con posterioridad.

5 PERÍODO DE TRANSICIÓN

Para que los productos de la colmena sean considerados orgánicos o ecológicos debe de haber transcurrido un período mínimo de 12 meses de manejo según estas normas.

6 MULTIPLICACIÓN DE LAS COLMENAS

Se admite como método de multiplicación el cruzamiento libre, la cría o compra de reinas y paquetes de abejas así como la obtención de enjambres naturales. También se permite la compra de colonias y/o núcleos adquiridos a apicultores orgánicos. Cuando esto no sea posible, se podrá autorizar la compra a apicultores convencionales, debiendo transcurrir el período de transición correspondiente.

Para la cría se preferirán las abejas locales adaptadas al medio.

7 SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA

Se permite suplementar solamente con miel y polen orgánico si las colmenas quedaran desprovistas de reservas debido a motivos climáticos o de manejo.

La suplementación debe tener lugar solamente después de la última cosecha.

Se prohíbe la retirada de miel de la colmena y su sustitución especulativa por jarabes o melazas u otros sucedáneos de la miel.

8 MATERIALES

Las colmenas deberán estar fabricadas con madera y/o materiales naturales. 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 prohibido: la construcción de colmenas con materiales plásticos, poliuretano, fibra de vidrio, etc.

9 CERA

Las láminas de los panales deberán estar elaboradas con cera pura de abeja cosechada por el propio apicultor, o bien, ser de origen orgánico. Si esto no fuera posible se recurrirá a cera proveniente de colmenas no tratadas con productos químicos de síntesis.

Para la conservación de la cera se admite la refrigeración, azufrado o el control biológico. No se admiten productos químicos para la desinfección de la cera, incluido el hipoclorito de sodio.

10 SANIDAD

La medicina veterinaria alopática no debe ser usada en apicultura orgánica.

Se realizará un manejo de las colmenas tendiente a disminuir la masa de inóculos y las reinfecciones, 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.

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 y la aromaterapia. Para el tratamiento de la varroasis está autorizado el empleo de ácido fórmico, ácido láctico, rotenona, aceites esenciales y timol.

Para la desinfección de colmenas se podrán utilizar sopladores a gas e hipoclorito de sodio.

11 AHUMADO

Se utilizarán combustibles a bases de heno y/o vegetales secos no tóxicos. Se prestará especial atención a que no provoquen residuos de fenoles en la miel.

12 LOCALES PARA EXTRACCIÓN

Deben estar diseñados de manera tal que faciliten su limpieza, permitan mantener la temperatura adecuada para el proceso, deben estén 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 es conveniente dejar entrar a personas enfermas ni animales.

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

13 RECOLECCIÓN DE MIEL

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.

Para retirar las abejas que están sobre los panales con miel, se recomienda usar cepillado, ahumado y otros medios mecánicos. Evitar las sustancias repelentes no autorizadas: ácido fénico.

Se prohíbe la cosecha de miel proveniente de colmenas tratadas con productos no autorizados.

14 EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Los equipos de extracción y almacenamiento de miel orgánica podrán ser de acero inoxidable u otros materiales, excepto plásticos no alimentarios y materiales galvanizados o estañados.

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, cera de abejas o propóleo.

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.

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

15 ENVASADO

La temperatura recomendada para este proceso es de 6 a 14°C, y al abrigo de la luz.

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

Se prohíbe la mezcla de mieles de diferentes orígenes.

Podrán utilizarse los siguientes tipos de envase: frascos de vidrio, frascos de cerámica recubiertos con esmalte de calidad alimentaria, 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.

Los tambores deben ser de origen conocido, limpios y almacenados tapados y bajo techo. Si no son nuevos, deberán haber sido usados anteriormente sólo para contener alimentos. De preferencia estarán recubiertos interiormente con cera de abejas o propóleo.

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.

16 POLEN

Debe provenir de colmenas tratadas según las normas de la Red de Agroecología. 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.

17 JALEA REAL

Debe provenir de colmenas tratadas según las normas de la Red de Agroecología. 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.

18 PROPÓLEOS

Debe provenir de colmenas tratadas según las normas de la Red de Agroecología.

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

Se prohíbe el uso de grillas, tejidos u otros implementos hechos con materiales plásticos.

19 APITOXINA

Debe provenir de colmenas con manejo orgánico

La extracción se realizará con sistemas de frecuencia o en su defecto eléctrico.

Siempre se realizará en el interior de la colmena

Se prefiere la extracción nocturna a la diurna

Las rejas deberán estar construidas en madera y acero inoxidable (o en su defecto de alambre de bronce o cobre) y vidrio.

Al retirar la trampa de la colmena, se utilizará la menor cantidad de humo posible.

Una vez retirada será guardada para transportar en una caja de madera tratada con cera de abejas, con piso fijo y techo con bisagras.

No se acepta: rejas construidas con material plástico, tafetas de nylon, ácidos para desabejado, congelamiento o recolección de abejas para extraer veneno en laboratorio, extracción en la parte exterior de la colmena.

No se debe secar ni exponer al sol.

No se permiten temperaturas superiores a los 46°C.

Se envasará en frascos de vidrio color ámbar oscuro, con tapas metálicas.

Su conservación se realizará con temperaturas entre 1°C y 6°C.

La cosecha deberá realizarse en salas bromatológicamente aptas.

20 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 agregarán el nombre del productor, localidad y número de registro en URUCERT.

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

21 CALIDAD

Los productos apícolas deben ser sanos y estar libres de bacterias, de residuos tóxicos o elementos extraños.

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%