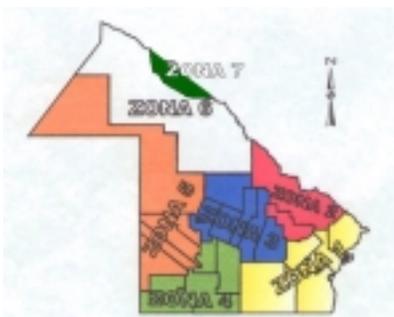


# *PROTOCOLO PROVINCIAL*



## ATRIBUTO DE CALIDAD



## “MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO”

Vigencia: 01/05/2006

CONSEJO ASESOR APÍCOLA PROVINCIAL

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

PROVINCIA DEL CHACO



## ***INDICE DE REFERENCIAS***

1.-	GENERALIDADES.....	2
2.-	ATRIBUTO DE CALIDAD .....	3
3.-	ESPECIFICACIONES .....	4
4.-	TRAZABILIDAD.....	9
5.-	ELEMENTOS MINIMOS EN PROTOCOLOS .....	10
6.-	SINTESIS DEL PROCESO DE VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES .....	11

### **1.- GENERALIDADES**

#### **1.1.- INTRODUCCION**

El presente documento ha sido aprobado por el Consejo Asesor Apícola Provincial de la Provincia del Chaco en la sesión del 12 de Noviembre de 2005.

El mismo ha sido concebido a partir de la realización de talleres de discusión junto a Productores Apícolas de la provincia, discutido en el Consejo Asesor Apícola Provincial y elaborado por el Vet. Claudio R. Marconi, en el marco del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales, de la Entidad de Programación del Desarrollo Agropecuario (EPDA) del Chaco.

#### **1.2.- OBJETIVO**

Definir el atributo de MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO, sus características y sistema de autocontrol.

#### **1.3.- ALCANCE**

Miel producida, cosechada, extractada y envasada en tambores y/o fraccionada en la Provincia del Chaco y toda su cadena de obtención diferenciados por el atributo de calidad, de aquellos operadores que hayan firmado contrato para la certificación del protocolo de calidad con la Entidad Certificadora y hayan sido auditados para cumplir con el objeto.

#### **1.4.- VOCABULARIO Y SIGLAS**

- **Auditoría:** proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen las especificaciones certificables.

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 3 de 17

- **Período de Carencia:** Es el tiempo que debe transcurrir entre la última aplicación o la retirada del producto veterinario administrado en las colonias, y la colocación de las alzas melarias para recolección y cosecha de miel.
- **Registro:** documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas
- **RENAPA:** Registro Nacional de Productores Apícolas, según Resolución N° 283/2001 de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación – República Argentina).
- **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria – República Argentina
- **Trazabilidad:** capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración

## 2.- ATRIBUTO DE CALIDAD

Versión en Español

**MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO**

English Version

**ARGENTINE HONEY FROM CHACO STATE**

*"Miel Producida, cosechada, extractada y envasada en tambores en la provincia del Chaco – ARGENTINA"*

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 4 de 17

### **3.- ESPECIFICACIONES**

#### **3.1.- APICULTORES INSCRIPTOS EN CHACO**

- 3.1.1) Para ingresar al Sistema de Certificación, el Productor Apícola debe:
- a.- estar Inscrito en el Registro RENAPA de la Provincia de Chaco,
  - b.- firmar un contrato de Certificación con la Entidad Certificadora, o adherirse a una Agrupación Apícola que haya firmado contrato con la Entidad Certificadora.

#### **3.2.- ORGANIZACIÓN GRUPAL**

- 3.2.1) El Productor Apícola puede estar adherido y ser representado por una Agrupación Apícola que congregue y realice un control sobre sus miembros. Este control incluye a cada uno de los productores pertenecientes a la Agrupación Apícola con sus apiarios, salas de extracción, fraccionamiento, depósitos, sistema de transporte y comercialización.
- 3.2.2) Los Productores Apícolas que sean representados por éste tipo de Agrupación Apícola, deben firmar una carta intención o contrato de cumplimiento del presente protocolo.
- 3.2.3) La Agrupación Apícola que puede representar al Productor Apícola debe poseer una Personería Jurídica.
- 3.2.4) La Agrupación Apícola debe designar ante la Entidad Certificadora a una o varias personas encargadas de mantener actualizada la base de datos del Grupo de Productores adheridos, así como organizar las auditorías internas y/o externas del Sistema de Certificación bajo el presente Protocolo.
- 3.2.5) La Agrupación Apícola debe contar con una organización capaz de controlar el sistema (apiarios declarados en cada zona, control de procesamiento, identificación de productos y separación de diferentes lotes o calidades, depósitos y comercialización de producto).

#### **3.3.- SISTEMA DE AUTOCONTROL**

- 3.3.1) El Productor Apícola o la Agrupación Apícola, debe planificar, organizar y realizar anualmente auditorías internas.

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 5 de 17

3.3.2) En dichas auditorías debe verificarse el cumplimiento del presente protocolo y controlarse anualmente al menos:

- a.- 30% de los apiarios declarados de cada productor
- b.- 100% de los productores representado por cada Agrupación Apícola
- c.- 100% de las salas de extracción de miel (con la planta en funcionamiento procesando miel bajo certificación)
- d.- 30% de los tambores con miel bajo certificación

### **3.4.- APIARIOS Y COLMENAS**

3.4.1) Los apiarios y colmenas bajo certificación deben estar asentados en la Provincia de Chaco, República Argentina y declarados como tal a la Entidad Certificadora.

3.4.2) El Productor Apícola o la Agrupación Apícola, debe mantener documentación que indique la ubicación individual de cada uno de los apiarios que se declara a la Entidad Certificadora (croquis para llegar al mismo, posición georeferenciada, ubicación catastral, etc.).

3.4.3) El manejo a ser realizado en las colmenas debe organizarse por Apiario (ya sea manejo sanitario, alimentación, revisión, etc.).

### **3.5.- TRASLADO DE COLMENAS Y APIARIOS**

3.5.1) El Productor Apícola debe tener registrados cantidad de colmenas y los traslados de las mismas entre los apiarios.

3.5.2) Se permite el traslado de colmenas hacia y desde la Provincia de Chaco (ingreso y egreso). En ambos casos se deberá informar previamente a la Entidad Certificadora. El ingreso de colmenas deberá realizarse en cámara de cría (alza estándar c/piso y techo).

### **3.6.- MANEJO SANITARIO DE LOS APIARIOS**

3.6.1) El Productor Apícola o la Agrupación Apícola debe realizar en sus apiarios al menos dos revisiones sanitarias por año (una en otoño y otra en primavera), a los fines de detectar enfermedades y/o plagas apícolas.

3.6.2) En las colmenas bajo certificación no se permite el uso de antibióticos o antimicrobianos.

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 6 de 17

3.6.3) En las colmenas bajo certificación sólo se permite la utilización de medicamentos autorizados por SENANSA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) para uso en apicultura.

3.6.4) En caso de uso de medicamentos, deberá quedar asentado en los registros del apiario:

- a.- Motivo de Aplicación,
- b.- Fecha de Aplicación,
- c.- Principio Activo,
- d.- Marca Comercial,
- e.- Lote de Elaboración,
- f.- Dosis Empleada,
- g.- Período de Retirada (indicado en el marbete del producto)

3.6.5) Deberá respetarse los periodos de retirada indicados en sus marbetes respectivos.

3.6.6) A los fines de evitar la resistencia a medicamentos en ciertas plagas y/o enfermedades apícolas, se debe realizar rotación de principios activos. No está permitida la utilización de un mismo principio activo más de dos veces consecutivas (excepto los tratamientos contra Nosemosis).

### **3.7.- MANEJO DE ALIMENTACION EN LOS APIARIOS**

3.7.1) Se permite la alimentación artificial de las colmenas, con fines de mejora productiva y/o sanitaria en las colmenas.

3.7.2) La alimentación artificial energética puede realizarse sólo con Jarabe de Azúcar, no permitiéndose el Jarabe de Maíz de Alta Fructosa (JMAF).

3.7.3) En caso de aplicar alimentación artificial, deberá quedar asentado en los registros del apiario:

- a.- Fecha de Aplicación,
- b.- Alimento utilizado,
- c.- Dosis Empleada

### **3.8.- PRODUCCION Y COSECHA DE MIEL**

3.8.1) La producción de miel debe realizarse sólo en apiarios bajo certificación asentados en la Provincia del Chaco, y declarados a la Entidad Certificadora.

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 7 de 17

3.8.2) La colocación y cosecha de alzas melarias en el apiario debe quedar asentada en el registro del apiario.

### **3.9.- TRANSPORTE DE ALZAS MELARIAS**

3.9.1) Las alzas melarias cosechadas deben ser transportadas en vehículos, debidamente tapadas y acopiadas sobre bandejas (u otro sistema), con el fin de evitar la contaminación de la miel cosechada con tierra u otros contaminantes.

### **3.10.- EXTRACCION DE MIEL Y ENVASADO EN TAMBORES**

3.10.1) El Establecimiento de Extracción de Miel debe estar dentro de lo establecido en la Res. SENASA 353/02 con la autoridad competente que le corresponda.

3.10.2) Las actividades de recepción de alzas, extracción, decantación y envasado de miel deben estar registradas por el Establecimiento, a los fines de lograr la trazabilidad del producto y el cumplimiento de la Res. SENASA 186/03.

3.10.3) La miel debe ser envasada en tambores aprobados según Res. SAGPYA 121/98.

### **3.11.- IDENTIFICACION, MUESTREO Y PRECINTADO DE TAMBORES**

3.11.1) Cada tambor de miel debe ser identificado, muestreado y precintado en tapa superior por el Establecimiento. Los precintos deben estar controlados y autorizados por la Entidad Certificadora.

3.11.2) El muestreo de miel debe hacerse por tambor y según procedimiento de muestreo que determine la Entidad Certificadora.

3.11.3) Las muestras deben conservarse identificadas y en lugar fresco al resguardo de altas temperaturas.

### **3.12.- ALMACENAMIENTO DE TAMBORES**

3.12.1) Los tambores deben ser almacenados en lugares cerrados, sobre piso firme de material y bajo techo.

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 8 de 17

### **3.13.- TIPIFICACION DE TAMBORES**

3.13.1) Las mieles bajo certificación contenida en tambores, puede ser tipificada de la siguiente forma:

- a.- Tipificación por color
- b.- Tipificación por origen polínico/botánico
- c.- Tipificación por origen geográfico

3.13.2) En cualesquiera de las tipificaciones que se realicen, deberá quedar registro la toma de muestra, certificado de análisis (en los casos de color y origen polínico) y ser comunicado a la Entidad Certificadora.

### **3.14.- FRACCIONADO DE MIEL**

3.14.1) Ante un eventual fraccionado de la miel bajo certificación, la Entidad Certificadora establecerá para el Operador las condiciones de Trazabilidad, control y certificación.

3.14.2) El Fraccionador (Operador) deberá demostrar, mediante documentación pertinente, la Trazabilidad de la miel bajo certificación.

### **3.15.- IDENTIFICACION DEL PRODUCTO A CERTIFICAR**

3.15.1) Se aplica el sello de certificación sobre tambores de miel muestreados y precintados que hayan sido llenados con miel producida, cosechada por productores registrados en RENAPA del Chaco, y extractada y envasada en salas de extracción de miel asentadas en Chaco.

3.15.2) Ante eventuales casos de fraccionamiento de la miel, se puede aplicar el sello de certificación sobre envases provenientes de estos tambores certificados y bajo el seguimiento y certificación de la Entidad Certificadora.

#### **4.- TRAZABILIDAD**

##### **4.1.- PRODUCCION APICOLA**

La Trazabilidad se basa en al menos los siguientes documentos o sus equivalentes en los respectivos Establecimientos de Producción Apícola (Productor Apícola o Agrupación Apícola):

<b>ETAPA</b>	<b>DATO CRITICO</b>	<b>DOCUMENTO</b>
Alta de apiarios	Nº apiario y Ubicación	Registro de Alta y Baja de apiarios
Ingreso/ egresos de colmenas	Cantidad de Colmenas y Nº apiario	Registro del apiario
Manejo del apiario	Actividad y Nº apiario	Registro del apiario
Producción y Cosecha de Miel	Cantidad de alzas melarias y Nº de apiario	Registro del apiario

Cada Productor Apícola o Agrupación Apícola debe presentar a la Entidad Certificadora un diagrama de equivalencias de sus registros con los especificados en el presente.

##### **4.2.- ESTABLECIMIENTO DE EXTRACCION DE MIEL**

La Trazabilidad se basa en al menos los siguientes documentos o sus equivalentes en los respectivos Establecimientos de Extracción de Miel:

<b>ETAPA</b>	<b>DATO CRITICO</b>	<b>DOCUMENTO</b>
Recepción de Alzas Melarias	Nº apiario, Nº Productor Apícola y Nº Lote	Libro de Movimiento (Planilla de Recepción)
Extracción de Miel	Nº Lote	Libro de Movimiento (Planilla de Extracción)
Envasado de Miel	Nº Lote y Nº Tambor	Libro de Movimiento (Planilla de Envasado)
Identificación del Tambor	Nº Tambor y Nº RENAPA	Libro de Movimiento (Planilla de Envasado)

Muestreo del Tambor	Nº Muestra y Nº Tambor	Libro de Movimiento (Planilla de Muestreo)
Precintado del Tambor	Nº Precinto y Nº Tambor	Libro de Movimiento (Planilla de Precintado)
Depósito de tambores	Nº Tambor	Libro de Movimiento (Planilla de Destino de Tambores)

## 5.- ELEMENTOS MINIMOS EN PROTOCOLOS

### 5.1.- PROTOCOLO DE PRODUCCION

El sistema de documentación del Productor Apícola o Agrupación Apícola debe contener al menos los siguientes aspectos:

1. Razón Social e información acerca del Productor Apícola o Agrupación Apícola
2. Nº RENAPA y fotocopia de constancia de Inscripción
3. Procedimientos para:
  - a. Alta apiarios y colmenas al Sistema de Certificación
  - b. Manejo de Colmenas (ingreso, egreso, movimientos y manejo de alimentación y sanidad)
  - c. Producción y Cosecha de Miel
  - d. Emisión de Informes Mensuales (durante la época de cosecha) y Trimestrales (resto del año)
4. Tabla de equivalencia de registros y documentos del operador con respecto al documento normativo de aplicación
5. Modelo de Informe Mensual y Trimestral a presentar a la Entidad Certificadora

### 5.2.- PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO

El sistema de documentación del Establecimiento de Extracción de Miel debe contener al menos los siguientes aspectos:

1. Razón Social e información acerca del Establecimiento de Extracción de Miel
6. Nº Establecimiento de Extracción de Miel y fotocopia de constancia de habilitación o registro de autoridad competente (por ej. SENASA)
2. Procedimientos para:
  - a. Recepción y Almacenamiento de Alzas Melarias
  - b. Extracción y Envasado de Miel
  - c. Identificación, muestreo y precintado de tambores
  - d. Almacenamiento de tambores
  - e. Emisión de Informes Quincenales (durante la época de cosecha Y extracción de miel) e Informes Bimestrales (resto del año para movimiento de tambores bajo certificación)

	<b>PROTOCOLO PROVINCIAL</b>	<b>Vigencia: 01/05/2006</b>
	"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"	Página 11 de 17

3. Tabla de equivalencia de registros y documentos del operador con respecto al documento normativo de aplicación
4. Modelo de Informe Quincenal y Bimestral a presentar a la Entidad Certificadora

## **6.- SINTESIS DEL PROCESO DE VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES**

El siguiente es una síntesis de los controles y verificaciones propuestos para el Autocontrol del Operador



## PROTOCOLO PROVINCIAL

Vigencia:01/05/06

"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"

Página 12 de 17

Especificación Certificable

AUTOCONTROL DEL OPERADOR

### 3.1.- APICULTORES INSCRIPTOS EN CHACO

3.1.1.- Para ingresar al Sistema de Certificación, el Productor Apícola debe:

a.- estar Inscrito en el Registro RENAPA de la Provincia de Chaco,

1) Verificación de constancia de inscripción en el RENAPA CHACO

b.- firmar un contrato de Certificación con la Entidad Certificadora, o adherirse a una Agrupación Apícola que haya firmado contrato con la Entidad Certificadora.

2) Verificar que el Productor Apícola y/o la Agrupación Apícola haya firmado contrato con la Entidad Certificadora

### 3.2.- ORGANIZACIÓN GRUPAL

3.2.1.- El Productor Apícola puede estar adherido y ser representado por una Agrupación Apícola que congregue y realice un control sobre sus miembros. Este control incluye a cada uno de los productores pertenecientes a la Agrupación Apícola con sus apiarios, salas de extracción, fraccionamiento, depósitos, sistema de transporte y comercialización

3) Verificación de contrato/carta intención/adhesión a la Agrupación Apícola

3.2.2.- Los Productores Apícolas que sean representados por éste tipo de Agrupación Apícola, deben firmar una carta intención o contrato de cumplimiento del presente protocolo

4) Verificación de contrato/carta intención/adhesión a la Agrupación Apícola, donde conste que se compromete a cumplir con el protocolo

3.2.3.- La Agrupación Apícola que puede representar al Productor Apícola debe poseer una Personería Jurídica

5) Verificación de la personería Jurídica de la Agrupación Apícola

3.2.4.- La Agrupación Apícola debe designar ante la Entidad Certificadora a una o varias personas encargadas de mantener actualizada la base de datos del Grupo de Productores adheridos, así como organizar las auditorías internas y/o externas del Sistema de Certificación bajo el presente Protocolo

6) Documentación que designe a la/s persona/s encargadas de mantener actualizada la base de datos y organizar las auditorías.

3.2.5.- La Agrupación Apícola debe contar con una organización capaz de controlar el sistema (apiarios declarados en cada zona, control de procesamiento, identificación de productos y separación de diferentes lotes o calidades, depósitos y comercialización de producto)

7) Documentación que designe a la/s persona/s encargadas de mantener actualizada la base de datos y organizar las auditorías. Definición de obligaciones.

### 3.3.- SISTEMA DE AUTOCONTROL

3.3.1.- El Productor Apícola o la Agrupación Apícola, debe planificar, organizar y realizar anualmente auditorías internas

8) Verificación del Plan Anual de Auditorías Internas. Definición de responsables.

9) Realización de Informes de Auditoría Interna

**PROTOCOLO PROVINCIAL****Vigencia:01/05/06**

"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"

Página 13 de 17

Especificación Certificable	AUTOCONTROL DEL OPERADOR
3.3.2.- En dichas auditorías debe verificarse el cumplimiento del presente protocolo y controlarse anualmente al menos: a.- 30% de los apiarios declarados de cada productor	10) Elaboración de una lista de chequeo del Protocolo 11) Lista de Productores y Apiarios declarados 12) Verificar que se hayan auditado al menos el 30% de los apiarios de cada productor
b.- 100% de los productores representado por cada Agrupación Apícola	13) Elaboración de una lista de chequeo del Protocolo 14) Lista de Productores 15) Verificar que se hayan auditado el 100% de los Productores Apícolas representados
c.- 100% de las salas de extracción de miel (con la planta en funcionamiento procesando miel bajo certificación)	16) Elaboración de una lista de chequeo del Protocolo 17) Lista de Salas de Extracción de Miel bajo protocolo 18) Verificar que cada planta de extracción de miel que opere bajo protocolo
d.- 30% de los tambores con miel bajo certificación	19) Elaboración de una lista de chequeo del Protocolo 20) Informe de Tambores envasados en cada Sala de Extracción de Miel. Lista e identificación de tambores por productor 21) Verificar al azar al menos un 30% de los tambores bajo certificación
<b>3.4.- APIARIOS Y COLMENAS</b>	22) Verificación del detalle de la ubicación de cada apiario en el <i>Registro de apiarios</i> del Productor Apícola
3.4.1.- Los apiarios y colmenas bajo certificación deben estar asentados en la Provincia de Chaco, República Argentina y declarados como tal a la Entidad Certificadora	23) Verificación de lugar de asentamiento de cada apiario 24) Verificación de los apiarios declarados a la Entidad Certificadora
3.4.2.- El Productor Apícola o la Agrupación Apícola, debe mantener documentación que indique la ubicación individual de cada uno de los apiarios que se declara a la Entidad Certificadora (croquis para llegar al mismo, posición georeferenciada, ubicación catastral, etc.)	25) Verificación del detalle de la ubicación de cada apiario en el <i>Registro de apiarios</i> del Productor Apícola 26) Verificación de lugar de asentamiento de cada apiario 27) Verificación de posición georeferenciada o croquis de ubicación.
3.4.3.- El manejo a ser realizado en las colmenas debe organizarse por Apiario (ya sea manejo sanitario, alimentación, revisión, etc.)	28) Verificación del registros de los apiarios
<b>3.5.- TRASLADO DE COLMENAS Y APIARIOS</b>	29) Verificación del <i>Registro del apiario</i> para cada apiario bajo certificación
3.5.1.- El Productor Apícola debe tener registrados cantidad de colmenas y los traslados de las mismas entre los apiarios	
3.5.2.- Se permite el traslado de colmenas hacia y desde la Provincia de	30) Verificación de notificación a la Entidad Certificadora para cada



PROCOLO PROVINCIAL

Vigencia:01/05/06

"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"

Página 14 de 17

Especificación Certificable	AUTOCONTROL DEL OPERADOR
Chaco (ingreso y egreso). En ambos casos se deberá informar previamente a la Entidad Certificadora. El ingreso de colmenas deberá realizarse en cámara de cría (alza estándar c/piso y techo)	movimiento de colmenas hacia y desde la provincia del Chaco <b>31)</b> Verificación visual de colmenas en cámara de cría para el transporte
<b>3.6.- MANEJO SANITARIO DE LOS APIARIOS</b> 3.6.1.- El Productor Apícola o la Agrupación Apícola debe realizar en sus apiarios al menos dos revisiones sanitarias por año (una en otoño y otra en primavera), a los fines de detectar enfermedades y/o plagas apícolas	<b>32)</b> Verificación del <i>Registro del apiario</i> para cada apiario bajo certificación
3.6.2.- En las colmenas bajo certificación no se permite el uso de antibióticos o antimicrobianos.	<b>33)</b> Verificación del <i>Registro del apiario</i> para cada apiario bajo certificación <b>34)</b> Verificación sanitaria visual durante auditorías <b>35)</b> Muestro y análisis al azar de antibióticos
3.6.3.- En las colmenas bajo certificación sólo se permite la utilización de medicamentos autorizados por SENANSA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) para uso en apicultura	<b>36)</b> Verificación del <i>Registro del apiario</i> para cada apiario bajo certificación <b>37)</b> Verificación sanitaria visual durante auditorías <b>38)</b> Verificación de los marbetes de los productos utilizados
3.6.4.- En caso de uso de medicamentos, deberá quedar asentado en los registros del apiario: a.- Motivo de Aplicación, b.- Fecha de Aplicación, c.- Principio Activo, d.- Marca Comercial, e.- Lote de Elaboración, f.- Dosis Empleada, g.- Período de Retirada (indicado en el marbete del producto)	<b>39)</b> Verificación del <i>Registro del apiario</i> para cada apiario bajo certificación <b>40)</b> Verificación sanitaria visual durante auditorías <b>41)</b> Verificación de los marbetes de los productos utilizados
3.6.5.- Deberá respetarse los periodos de retirada indicados en sus marbetes respectivos	<b>42)</b> Verificación de los periodos de retirada, de colocación de medicamentos, de retiro de los mismos, colocación de alzas melarías y de cosecha de miel en los registros de los apiarios durante las auditorías internas
3.6.6.- A los fines de evitar la resistencia a medicamentos en ciertas plagas y/o enfermedades apícolas, se debe realizar rotación de principios activos. No está permitida la utilización de un mismo principio activo más	<b>43)</b> Verificación en los registros del apiario de los principios activos utilizados en cada apiario en los últimos tres tratamientos realizados <b>44)</b> Verificación sanitaria visual durante auditorías

**PROTOCOLO PROVINCIAL****Vigencia:01/05/06**

"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"

Página 15 de 17

Especificación Certificable	AUTOCONTROL DEL OPERADOR
de dos veces consecutivas (excepto los tratamientos contra Nosemosis)	
<b>3.7.- MANEJO DE ALIMENTACION EN LOS APIARIOS</b>	45) Verificación visual y de registros
3.7.1.- Se permite la alimentación artificial de las colmenas, con fines de mejora productiva y/o sanitaria en las colmenas	
3.7.2.- La alimentación artificial energética puede realizarse sólo con Jarabe de Azúcar, no permitiéndose el Jarabe de Maíz de Alta Fructosa (JMAF)	46) Registro y documento de compra que avale la utilización de azúcar 47) Registro de alimentación en el apiario 48) Verificación visual en auditorías internas 49) Muestro al azar y análisis de JMAF
3.7.3.- En caso de aplicar alimentación artificial, deberá quedar asentado en los registros del apiario: a.- Fecha de Aplicación, b.- Alimento utilizado, c.- Dosis Empleada	50) Verificación en los registros del apiario 51) Verificación visual durante auditorías
<b>3.8.- PRODUCCION Y COSECHA DE MIEL</b>	52) Verificación si el apiario (donde se colocan las alzas melarias) está declarado a la Entidad Certificadora
3.8.1.- La producción de miel debe realizarse sólo en apiarios bajo certificación asentados en la Provincia del Chaco, y declarados a la Entidad Certificadora.	
3.8.2.- La colocación y cosecha de alzas melarias en el apiario debe quedar asentada en el registro del apiario.	53) Verificación de registro de actividades de colocación y cosecha de alzas en el <i>Registro del apiario</i>
<b>3.9.- TRANSPORTE DE ALZAS MELARIAS</b>	54) Verificación visual de vehículo y elementos de transporte
3.9.1.- Las alzas melarias cosechadas deben ser transportadas en vehículos, debidamente tapadas y acopiadas sobre bandejas (u otro sistema), con el fin de evitar la contaminación de la miel cosechada con tierra u otros contaminantes	55) Verificación visual en transporte 56) Verificación visual al ingreso en sala de extracción de miel 57) Verificación en auditorías en cosecha de miel
<b>3.10.- EXTRACCION DE MIEL Y ENVASADO EN TAMBORES</b>	58) Verificación de inscripción, registro o habilitación
3.10.1.- El Establecimiento de Extracción de Miel debe estar dentro de lo establecido en la Res. SENASA 353/02 con la autoridad competente que le corresponda	
3.10.2.- Las actividades de recepción de alzas, extracción, decantación y envasado de miel deben estar registradas por el Establecimiento, a los fines de lograr la trazabilidad del producto y el cumplimiento de la Res. SENASA 186/03	59) Verificación de existencia y registro de actividades en el <i>Libro de Movimiento</i> del Establecimiento ( <i>Planillas de Recepción, de Extracción, de Envasado, y de Destino de Tambores</i> )



PROCOLO PROVINCIAL

Vigencia:01/05/06

"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"

Página 16 de 17

Especificación Certificable	AUTOCONTROL DEL OPERADOR
3.10.3.- La miel debe ser envasada en tambores aprobados según Res. SAGPYA 121/98	60) Verificación visual de los tambores
<b>3.11.- IDENTIFICACION, MUESTREO Y PRECINTADO DE TAMBORES</b> 3.11.1.- Cada tambor de miel debe ser identificado, muestreado y precintado en tapa superior por el Establecimiento. Los precintos deben estar controlados y autorizados por la Entidad Certificadora	61) Verificación visual de los tambores 62) Verificación del registro de actividades en <i>Libro de Movimiento (Planilla de Precintado)</i> 63) Verificación de utilización de precintos que estén previamente autorizados por la Entidad Certificadora 64) Control de stock y registro de uso de precintos autorizados por la Entidad Certificadora
3.11.2.- El muestreo de miel debe hacerse por tambor y según procedimiento de muestreo que determine la Entidad Certificadora	65) Verificación de utilización de sistema de muestreo actualizado por la Entidad Certificadora 66) Verificación del registro de actividades en Libro de Movimiento (Planilla de Precintado)
3.11.3.- Las muestras deben conservarse identificadas y en lugar fresco al resguardo de altas temperaturas	67) Verificación de datos de las muestras vs. registros y tambores de miel 68) Verificación del lugar y modo de conservación de las muestras
<b>3.12.- ALMACENAMIENTO DE TAMBORES</b> 3.12.1.- Los tambores deben ser almacenados en lugares cerrados, sobre piso firme de material y bajo techo	69) Verificación visual del lugar de almacenamiento de los tambores 70) Verificación del destino de los tambores en <i>Libro de Movimiento (Planilla de Destino de Tambores)</i>
<b>3.13.- TIPIFICACION DE TAMBORES</b> 3.13.1.- Las mieles bajo certificación contenida en tambores, puede ser tipificada de la siguiente forma: a.- Tipificación por color b.- Tipificación por origen polínico/botánico c.- Tipificación por origen geográfico	
3.13.2.- En cualesquiera de las tipificaciones que se realicen, deberá quedar registro la toma de muestra, certificado de análisis (en los casos de color y origen polínico) y ser comunicado a la Entidad Certificadora	71) Verificación del muestreo en el registro de actividades en <i>Libro de Movimiento</i> 72) Verificación de los Certificados de Análisis y sus resultados 73) En caso de análisis propios, verificación de registro de los mismos 74) Verificación de comunicación de resultados a la Entidad Certificadora 75) Verificación de correspondencia entre los resultados obtenidos y lo indicado en los tambores (en caso de rotularse)



**PROTOCOLO PROVINCIAL**

**Vigencia:01/05/06**

**"MIEL ARGENTINA DE LA PROVINCIA DEL CHACO"**

**Página 17 de 17**

**Especificación Certificable**

**AUTOCONTROL DEL OPERADOR**

**3.14.- FRACCIONADO DE MIEL (EVENTUAL)**

3.14.1.- Ante un eventual fraccionado de la miel bajo certificación, la Entidad Certificadora establecerá para el Operador las condiciones de Trazabilidad, control y certificación

**76)** Presentación a la Entidad Certificadora de un manual que describa el sistema de producción y sistema de registros que salvaguarden la identidad y Trazabilidad de miel bajo certificación

**77)** Presentación a la Entidad Certificadora de toda aquella documentación requerida para dar garantía a la certificación

3.14.2.- El Fraccionador (Operador) deberá demostrar, mediante documentación pertinente, la Trazabilidad de la miel bajo certificación

**78)** Presentación a la Entidad Certificadora de toda aquella documentación requerida para dar garantía a la certificación

**3.15.- IDENTIFICACION DEL PRODUCTO A CERTIFICAR**

3.15.1.- Se aplica el sello de certificación sobre tambores de miel muestreados y precintados que hayan sido llenados con miel producida, cosechada, extractada y envasada por productores registrados en RENAPA del Chaco

**79)** Verificación del uso correcto del logo/sello de la Entidad Certificadora en envases de productos bajo certificación

**80)** Verificación y control de etiquetas/envases con Logo/sello de la Entidad Certificadora

3.15.2.- Ante eventuales casos de fraccionamiento de la miel, se puede aplicar el sello de certificación sobre envases provenientes de estos tambores certificados y bajo el seguimiento y certificación de la Entidad Certificadora

**81)** Verificación del uso correcto del logo/sello de la Entidad Certificadora en envases de productos bajo certificación

**82)** Verificación y control de etiquetas/envases con Logo/sello de la Entidad Certificadora