



MISIONES
PROVINCIA

**AGRICULTURA
FAMILIAR**

NORMAS DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICAS



Presentación

Con mucha satisfacción les presentamos el Manual de Normas de la Producción Agroecológica del Sistema Único de Certificación Participativa o SPG, establecido en la Ley VIII- 68, Ley de Fomento a la producción Agroecológica. Una herramienta innovadora, participativa, **gratuita y nuestra**, que contribuirá a dar garantía de calidad, trazabilidad e inocuidad a las producciones de los agricultores familiares.

Nuestra Provincia se plantea como objetivo sostener y propiciar una **agricultura con agricultores**.

Agricultores que cuiden de nuestro paisaje, nuestra biodiversidad, y nuestra salud. Una agricultura del futuro, ecológicamente viable y resiliente al cambio climático y que produzca alimentos accesibles a todos. Esta herramienta es un **paso** más en esta dirección.



MARTA ISABEL FERREIRA
MINISTRA SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR





GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE MISIONES
LIC. HUGO MARIO PASSALACQUA

VICEGOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE MISIONES
DR. OSCAR HERRERA AHUAD

PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE REPRESENTANTES
DE LA PROVINCIA DE MISIONES
ING. CARLOS EDUARDO ROVIRA

MINISTRO SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR
MARTA ISABEL FERREIRA

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que formaron parte de las diferentes mesas de expertos, con las cuales, buscábamos de un modo participativo, darle voz a todos y cada uno de los actores involucrados en la producción y comercialización agroecológica.

MESA DE EXPERTOS - PRODUCCIÓN VEGETAL

Reutemann, Guillermo	Ing. Agrónomo	Ministerio del Agro y la Producción/UNAM
Beatriz Eibl	Ing. Forestal	UNAM - Facultad Ciencias Forestales
Milton Roses	Ing. Agrónomo	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
Marcelo Mestre	Ing. Agrónomo	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
Demian Martínez	Tec Químico	Propietario de Ñande Poa- Productos Orgánicos y Biodinámicos
Mónica Parada	Bióloga	Propietaria de Ñande Poa- Productos Orgánicos y Biodinámicos
Reto Sonderegger	Agricultor	Propietario Granja la Lechuza - Granja Agroecológica

MESA DE EXPERTOS - APICULTURA

Fernando Müller	Abogado y Tec. Apícola	Profesorado Cs Agrarias y Protección Ambiental (PROCAYPA)
Justiniano O. Morán	Perito Apicultor Nacional	Productor "Miel la Justina"
Paredes, Horacio	Productor	Asociación Civil Apícola Forestal
Portillo, Elizabeth	Productora	Asociación Civil Apícola Forestal
Ahum, Adrián	Tec. Uni. Ind. de Alimentos	Secretaría de Agricultura Familiar Nación (SAF)
Carlos Munz	Docente	Asociación Civil Apícola Forestal
Verónica Aleman	Consumidora	Reserva Curindy

MESA DE EXPERTOS - ALIMENTOS ELABORADOS/SALAS ARTESANALES

Gilda Medina	Ing. Química	Secretaría de Estado de Agricultura Familiar de la Provincia
Payes Monzón	Bioquímico	Ministerio de Salud Pública.
Javier Rulli	Elaboradora	Propietaria Granja la Lechuza - Granja Agroecológica
Gabriela Machel	Paisajista	"GabyMachel" Elaboradora de dulces
Carol Gutiérrez Zaldívar	Elaboradora de Jugos	Chacra "El Lapacho".
Andrea Núñez	Lic. Adm. Agraria	Asociación SLOW FOOD



INSTITUCIONES QUE COLABORARON

- SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA FAMILIAR (SEAF) - GOB. PROVINCIA, MISIONES
- PROFESORADO EN CIENCIAS AGRARIAS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL - PROCAYPA
- MINISTERIO DEL AGRO Y LA PRODUCCIÓN - GOB. PROVINCIA, MISIONES
- UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES - UNAM
- GABYMACHEL - PRODUCTOS REGIONALES, <http://www.gabymachel.com.ar/>
- GRANJA LA LECHUZA - GRANJA AGROECOLOGICA, <https://www.facebook.com/GranjaLaLechuza>
- ÑANDE POA - PRODUCTOS ORGÁNICOS Y BIODINÁMICOS, <https://www.facebook.com/NandePoa.PuertoRico>
- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA) - PROHUERTA.
- ASOCIACIÓN SLOW FOOD - POSADAS.
- ASOCIACIÓN APÍCOLA FORESTAL DE MISIONES



DIRECCION DEL PROYECTO:

Téc. Sup. en Agroecología - David Valera Sendra
 Téc. Sup. En Producciones Agropecuarias - Viviana Beatriz Sieb
 Posadas, Misiones, Argentina
 Junio 2018



CONTENIDO

	DE CARÁCTER GENERAL PARA TODAS LAS NORMAS.....	4
1.	NORMAS DE PRODUCCIÓN PARA CULTIVOS AGRÍCOLAS.....	5
1.1.	NORMA GENERAL.....	5
1.2.	LOS PRINCIPIOS ELEMENTALES QUE DEBEN RESPETARSE EN LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA SON:.....	5
1.2.1.	MANEJO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	5
1.2.2.	SEMILLAS, PLANTINES Y MATERIAL DE PROPAGACIÓN	6
1.2.3.	MANEJO DE SUELOS Y FERTILIDAD	6
1.2.4.	MANEJO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS	7
1.2.5.	MANEJO Y CONSERVACIÓN DEL AGUA	7
1.2.6.	MANEJO POS COSECHA	7
1.3.	ANEXOS - NORMA DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	8
2.	NORMAS PRODUCTOS ELABORADOS AGROECOLÓGICOS Y COCINAS ARTESANALES	
2.1.	ESTABLECIMIENTOS Y SALAS DE ELABORACIÓN.....	9
2.2.	INGREDIENTES DE ORIGEN AGROECOLÓGICO.....	9
2.3.	LIMPIEZA DE LA SALA DE ELABORACIÓN.....	10
2.4.	CONTROL DE PLAGAS.....	11
2.5.	CONDICIONES DEL ALMACENAMIENTO.....	11
2.6.	TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS.....	11
2.6.1.	TRANSPORTE DE PRODUCTOS ELABORADOS.....	11
2.7.	MATERIALES PARA EL ENVASADO.....	11
2.8.	SEGURIDAD AMBIENTAL.....	12
2.9.	MÉTODOS DE PROCESAMIENTO.....	12
2.10.	CARACTERÍSTICAS DE LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES.....	12
2.11.	ANEXOS NORMA DE ELABORADOS Y SALAS ARTESANALES	13
3.	NORMAS DE PRODUCCIÓN APÍCOLA	
3.1.	PRINCIPIOS GENERALES.....	14
3.2.	LOCALIZACIÓN.....	14
3.3.	DISTANCIA MÍNIMA.....	15
3.4.	ASENTAMIENTOS.....	15
3.5.	PERÍODO DE TRANSICIÓN.....	15
3.6.	FORMACIÓN DEL APIARIO, AUMENTO DE NÚMERO DE COLONIAS Y MULTIPLICACIÓN DE LAS COLMENAS.....	15
3.7.	SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA.....	15
3.8.	MATERIALES.....	16
3.9.	CERA.....	16
3.10.	SANIDAD.....	16
3.11.	AHUMADO.....	17
3.12.	LOCALES PARA EXTRACCIÓN.....	17
3.13.	RECOLECCIÓN DE MIEL.....	17
3.14.	EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO.....	17
3.15.	ENVASADO.....	18
3.16.	POLEN.....	18
3.17.	JALEA REAL.....	18
3.18.	PROPÓLEOS.....	19
3.19.	ETIQUETADO.....	19
3.20.	CALIDAD.....	19
3.21.	ANEXOS NORMA APÍCOLA.....	20



DE CARÁCTER GENERAL PARA TODAS LAS NORMAS

Cada comisión zonal de certificación, basándose en los principios y fundamentos elementales del SUCP, contemplados tanto en el manual operativo del mismo, como en la ley VIII N° 68 de fomento a la producción agroecológica, tienen el derecho de modificar las decisiones del Comité Certificador y permitir el uso del sello de garantía a aquellos productores familiares que, a pesar de realizar un manejo 100% agroecológico en su chacra o zona de producción, se vean perjudicados por el accionar de sus vecinos o por las características propias

del ambiente circundante, siempre y cuando se apliquen las medidas necesarias para minimizar estos impactos.

También deberá ser responsabilidad de la comisión zonal de certificación colaborar con estas familias productoras en la concientización de los vecinos que realicen un manejo convencional de sus chacras, en pos de lograr una transición hacia el modelo agroecológico, y de este modo reconocer el esfuerzo de las familias agroecológicas y lograr una certificación de procesos en vez de productos.



1. NORMAS DE PRODUCCIÓN PARA CULTIVOS AGRÍCOLAS

1.1. NORMA GENERAL

Para que la unidad de producción sea considerada agroecológica, deberá manejarse bajo las normas de producción agroecológicas en forma ininterrumpida durante un período de al menos dos años, dependiendo de los antecedentes productivos del área seleccionada.

- Recordar que en el SUCP existe un plazo máximo de 5 años para que la chacra sea totalmente manejada bajo la visión y las técnicas agroecológicas.
- Si se dan ambos tipos de producción en una chacra debemos recordarles a las familias que no se permite producir una misma variedad en los 2 modelos productivos.

1.2. LOS PRINCIPIOS ELEMENTALES QUE DEBEN RESPETARSE EN LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA SON:

- Tanto el desarrollo de cultivos como la producción ganadera no puede contemplarse de forma independiente al suelo, por ello debemos mantener y mejorar la fertilidad del suelo, evitando la erosión o agotamiento mediante técnicas de cultivo adecuadas que activen la vida del suelo para mantener y mejorar su capacidad productiva natural.
- Prevención y control de plagas y enfermedades mediante la diversificación, el control artificial (métodos físicos-mecánicos), como el uso de plantas repelentes y/o atrayentes, empleo de biopreparados, tramperos, trampas adhesivas, etc... y control natural a través de la introducción y conservación de los enemigos naturales;

- Uso múltiple y sustentable del paisaje y la biodiversidad, considerando la conservación de áreas naturales como fuentes de material de propagación; Organizando cada propiedad a nivel de paisaje, intercalando espacios productivos con conservación y corredores de biodiversidad con las chacras vecinas, como por ejemplo bosques protectores de agua.
- Producción sostenida de cultivos, sin el uso de insumos químicos.
- Preservar la biodiversidad utilizando prácticas responsables de agricultura sin destruir los recursos naturales reduciendo la erosión y la contaminación del suelo, agua y aire.
- Asegurar la soberanía alimentaria como derecho de decidir sobre que producir, que consumir y alimentar saludablemente a nuestro pueblo.
- Promover sistemas de producción, distribución y comercialización otorgando especial importancia a la venta directa y al mercadeo local.
- Revalorizar y difundir una cultura asociativa solidaria y de complementación que contribuya a que productores y consumidores se organicen, y juntos, poder incidir democráticamente en políticas públicas.

1.2.1. Manejo de la unidad productiva

- Realizar un manejo integral de la propiedad con visión ecosistémica, que tenga en cuenta el equilibrio agroecológico local y regional al adoptar las decisiones sobre producción, adaptando los cultivos al ambiente y no lo contrario.



- Buscar una reducción constante de la dependencia de recursos externos a la propiedad.
- Producir en forma diversificada e integrando actividades agrícolas, ganaderas y forestales.
- No usar productos de síntesis química, ni organismos genéticamente modificados OGM/ transgénicos (Ver anexos A,B,C de productos permitidos)
- Recuperación y conservación de los recursos naturales de la unidad productiva.
- Manejo adecuado de la basura no biodegradable como plásticos, mangueras, etc. (contemplar formas de reciclado)
- Utilizar fuentes de agua segura (lagunas, pozos de balde y perforaciones deben estar alejadas como mínimo 15 metros de corrales, letrinas, pozo ciego, etc).
- Realizar cortinas rompe vientos (arborización con especies autóctonas, caña de azúcar, tacuara, maíz, etc).

1.2.2. Semillas, plantines y material de propagación

- Priorizar el uso de semillas, plantas o material de reproducción vegetativa, tanto de variedades locales adaptadas a la región, como de especies nativas de misiones y que sean de origen agroecológico conocido.
- En el caso de que no estén disponibles comercialmente, se puede utilizar semillas o material de propagación convencional sin tratamientos de síntesis química, previa aprobación de la coordinación zonal y el comité certificador correspondiente.
- Priorizar y promover la producción y conservación propias, de semillas, plantines y otros materiales de propagación.
- En ningún caso se admiten semillas o material de propagación genéticamente modificados.

1.2.3. Manejo de suelos y fertilidad

- Reducir al mínimo el laboreo de suelos, procurando no invertir el suelo, no producir capas compactadas y minimizando el uso de maquinarias. Descomponer los restos orgánicos en superficie y no enterrarlos profundamente, para lo cual se recomienda la labranza vertical.
- Construir curvas de nivel y camellones para favorecer la infiltración in-situ y evitar erosión del suelo por escorrentía.
- Reciclaje de nutrientes mediante rotaciones de cultivos, asociaciones de plantas, cultivos en franjas, agroforestería y cultivos intercalados basados en leguminosas.
- El suelo deberá estar cubierto (con vegetación o cobertura muerta/seca) permanentemente con cultivos de cubierta verde de invierno y de verano y/o mantillo, para reducir el impacto de la lluvia y el sol directamente sobre el suelo, evitando la erosión por escorrentía y el sobrecalentamiento del suelo.
- Empleo y seguimiento de un plan adecuado de fertilización y mineralización de suelos, a través del suministro regular de materia orgánica mediante el uso de compostaje, estercoleros, cenizas, lombricompostos y biofertilizantes, etc... (ver anexo A - productos permitidos).
- Emplear abonos producidos en el propio establecimiento o en otros que use prácticas agroecológicas. Se permite el uso de abonos no agroecológicos previa aprobación de la coordinación zonal y el comité certificador correspondientes.
- El empleo conjunto en todo el perfil de las técnicas mencionadas en este apartado, es lo que permite mejorar la estructura del suelo y favorecer la biodiversidad edáfica (suelo vivo) para lograr una buena relación aire/agua que favorezca el crecimiento



radicular, la infiltración y un suelo con capacidad de esponja, que evite pérdidas de nutrientes y agua por lixiviación y el desagregado de los grumos.

1.2.4. Manejo de plagas, enfermedades y malezas

El control de plagas, enfermedades y malezas deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- Utilización de las especies y variedades adaptadas.
- Aplicación de un cuidadoso programa de rotación y asociación de cultivos, pudiendo guiarse para su confección por los ciclos lunares.
- Protección de enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio del mantenimiento de cercos vivos, nidos, diseminación de predadores, empleo de parásitos, como métodos de control biológico.
- Uso de métodos físico-mecánicos, y productos químicos para el manejo de plagas, enfermedades y malezas (queda restringido a los permitidos según anexo B).
- Los aportes de nutrientes realizados con los materiales permitidos en estas normas debe ser regulado de forma de no provocar desbalances nutricionales que favorezcan enfermedades, plagas y/o contaminación de aguas.

1.2.5. Manejo y conservación del agua

- Evitar sistemas de riego que degraden el suelo.
- Prestar atención a la conservación de la cantidad y calidad de las fuentes de agua, evitando el acceso de animales a las mismas y realizando labores de protección de vertientes, así como evitando el escurrimiento y mejorando la infiltración in-situ para recargar las napas freáticas de la propia chacra.

1.2.6. Manejo pos cosecha

1.2.6.1. Almacenamiento y transporte

- La higiene del lugar de almacenamiento, del transporte y los embalajes utilizados son determinantes para el reconocimiento del producto como agroecológico.
- Productos agroecológicos y no agroecológicos no pueden ser almacenados ni transportados juntos excepto cuando estuvieran claramente identificados y en embalajes separados.
- Se permiten las siguientes formas de almacenamiento: atmosfera controlada, refrigeración, congelamiento, secado y control de humedad. No usar métodos de maduración químicos
- La limpieza y desinfección del local de almacenamiento y de los medios de transporte solo pueden ser realizadas con las formas y productos permitidos en esta norma (ver anexo C).
- Para el control de plagas se permite el uso de medios mecánicos, físicos, biológicos y el uso de sustancias permitidas en esta norma.
- Ningún producto no permitido en estas normas puede ser utilizado en las instalaciones de almacenamiento de productos certificados

1.2.6.2. Instalaciones y los equipamientos utilizados en el procesamiento de productos Agroecológicos:

- Estos deberán estar comprobadamente libres de residuos contaminantes y de ingredientes no agroecológicos.
- Deben presentar buenas condiciones de higiene. También el proceso de fabricación debe ser conducido dentro de padrones de higiene que no comprometan la calidad, la conservación y la seguridad de los productos
- La higienización de las instalaciones y de los equipamientos deber ser realizados con productos permitidos en el anexo C.



1.3. ANEXOS - NORMA DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

a) ANEXO A - ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO PERMITIDOS (PREVIO CONTROL DE SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN)

- Algas y productos derivados.
- Aserrín (debe ser reconocida por la comisión zonal y el comité certificador).
- Cortezas vegetales y residuos de madera (debe ser reconocida por la comisión zonal y el comité certificador).
- Compost de: residuos vegetales, provenientes del cultivo de hongos, de lombriz, de desechos domésticos orgánicos.
- Estiércol de granja y gallinaza, líquido u orinas, compostados.
- Harina de hueso y harina de sangre.
- Paja.
- Productos animales transformados procedentes de mataderos y de la industria de pescado.
- Subproductos orgánicos de productos alimenticios y de la industria textil.
- Turba.
- Abonos foliares de origen natural.
- Inoculantes naturales.
- Conchillas.
- Azufre.
- Oligoelementos (boros, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc), (debe ser reconocida por la comisión zonal y el comité certificador).
- Sulfato de magnesio (sal de Epsom).
- Sulfato de potasio de origen mineral.
- Arcilla (bentonita, peulita, vermiculita, etc.)
- Creta
- Escorias Thomas, controlando su contenido en metales pesados.
- Mineral de potasio triturado.
- Polvo de roca.
- Roca de fosfato de aluminio calcinada y roca fosfatada natural (hiperfosfato).
- Roca de magnesio calcárea (dolomita)

b) ANEXO B - PRODUCTOS PERMITIDOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

(PREVIO CONTROL DE SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN)

- Preparados vegetales en general, y a base de piretro (pelitre), extraído de *Chrysanthemum cinerariifolium*, que contenga eventualmente sinergizantes naturales, a base de *Derris elliptica*, *Cuasiamara*, *Ryania speciosa*, *Melia azedarach*, *Azadirachta indica*, *Schoenocaulon officinale*, *Bacillus thuringiensis* y sus derivados.
- Preparados a base de metaldehído, que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores utilizados en las trampas.
- Atmósfera controlada con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes y tratamientos con frío, vapor de agua, etc.
- Preparados a base de Bacolovirus.
- Propóleo.
- Aceites vegetales y animales.
- Aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos.
- Jabón potásico.
- Caldo bordelés.
- Oxicloruro de cobre.
- Permanganato de potasio.
- Polisulfuro de calcio.
- Silicato de sodio.
- Polvo de roca.
- Tierra de diatomeas.

c) ANEXO C - PRODUCTOS PERMITIDOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- #### a)
- Agua y vapor.
 - Lechada de cal.
 - Cal.
 - Cal viva.
 - Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa).
 - Peróxido de hidrógeno (agua Oxigenada)
 - Esencias naturales de plantas.
 - Ácido cítrico, peracético, oxálico y acético.
 - Alcohol.
 - Carbonato de sodio.



2. NORMA PRODUCTOS ELABORADOS AGROECOLÓGICOS Y COCINAS ARTESANALES

2.1. ESTABLECIMIENTOS Y SALAS DE ELABORACIÓN

Los establecimientos donde se elaboran productos agroecológicos deben cumplir con las siguientes reglamentaciones; Ley de Alimentos Artesanales XVII – N° 71 junto al Decreto N° 655/11, normas de productos elaborados agroecológicos (SUCP), código alimentario argentino (normas bromatológicas vigentes para la elaboración y fraccionamiento de alimentos).

2.2. INGREDIENTES DE ORIGEN AGROECOLÓGICO

Podrán ser certificados como productos procesados/elaborados agroecológicos, aquellos cuyo componente principal sea de origen agroecológico, de acuerdo a lo establecido en las normas de producción agroecológicas del Sistema Único de Certificación Participativa (SUCP). Si son de origen silvestre, también deberá cumplir con esas normativas.

- Como principio general el 95% de los ingredientes, deben ser de origen agroecológico. No obstante lo dispuesto, podrán utilizarse dentro del límite máximo del 5% en peso de los ingredientes (Excluyendo el agua agregada).
- En los casos en los que no sea posible obtener ingredientes de origen agroecológico en el seno de la red provincial (SUCP), se permite el uso de ingredientes no agroecológicos, con un máximo del 50% en peso del total del producto por un plazo no superior a 3 meses, debiendo solicitar autorización¹

a la comisión zonal correspondiente y siempre y cuando se especifique en el etiquetado el origen de todos los ingredientes.

- En los productos con más de un ingrediente, todas las materias primas deben estar listadas en la etiqueta en orden a su % en peso y dejando claro cuales de los ingredientes son de origen agroecológico y cuales no.
- Cuando hubiera presencia de aditivos estos deben ser declarados en el rótulo con su nombre completo.
- El agua es un ingrediente agroecológico no certificable. El agua utilizada debe ser potable de acuerdo a la normativa provincial y nacional vigente.
- La multiplicación de microorganismos² debe ser hecha en medio compuesto de ingredientes agroecológicos.
- No están permitidos organismos o sus productos provenientes de la ingeniería genética.



1- Se deberá informar a la comisión de certificación correspondiente para corroborar que no es posible obtener ese producto dentro de la red de comercialización (SUCP), o que la compra extraprovincial genera un aumento de costos de materia prima desproporcionado. A su vez la comisión zonal deberá informar a la comisión provincial (SEAF) para incentivar la producción de ese ingrediente entre los productores miembros del SUCP, o generar alternativas de compra extraprovinciales que aseguren el abastecimiento del producto faltante a un precio justo y accesible.

2- Ciertos microorganismos, lejos de ser alterantes o transmisores de enfermedades, se usan como aliados en la elaboración de numerosos productos y la base aditivos de estos procesos casi siempre es la misma: un soporte rico en nutrientes sobre el que un determinado microorganismo se desarrolla y transforma el alimento en otro muy diferente, a través de un proceso conocido como fermentación.

2.3. LIMPIEZA DE LA SALA DE ELABORACIÓN

Las instalaciones se higienizarán con productos del **anexo E** de la norma de productos agroecológicos, sección de productos de limpieza de equipos e instalaciones. Se deberán evitar la contaminación de los productos agroecológicos y sus materias primas con dichos productos.

Condiciones:

- El procesamiento y manipuleo de materia prima agroecológica, debe ser hecho

separadamente en tiempo y lugar del procesamiento de productos no agroecológicos. Cuando deban utilizarse las mismas instalaciones para el procesado de productos agroecológicos y convencionales, los productos agroecológicos deberán procesarse inmediatamente después de una intervención de lavado y limpieza.

- Todos los productos deben ser adecuadamente identificados durante todo el proceso, evitando el contacto y la posible confusión con materias primas no agroecológicas, hasta el etiquetado final.
- Las líneas de producción, almacenaje y transporte deberán ser higienizadas y liberadas de todo residuo antes de proceder al manipuleo de productos agroecológicos.
- Es de especial cuidado la higienización de los equipos de almacenamiento, y procesado cuando haya posibilidad de contaminación con productos convencionales y genéticamente modificados. En este caso debe llevarse un protocolo de registros especiales de los procesos de higienización (POES) siempre y cuando cumplan las normas y empleen los productos contemplados en esta norma.

2.4. CONTROL DE PLAGAS

Para el control de plagas se deberán observar medidas que llevan a la preservación tales como: control de nidos y fuentes de reproducción de plagas en áreas anexas a la planta, gestión de los residuos, hermeticidad de las aberturas, programa de limpiezas, aireación y ventilación, medidas que



deberán ser tomadas previamente al uso del producto. (Remitirse a la Ley XVII- N° 71, Registro provincial de salas de Elaboración de Alimentos Artesanales)³

- En caso de que no fuera suficiente, se aceptarán primeramente alternativas tecnológicas de control físico, antes que el uso de productos químicos.
- Para el caso de que llegara a ser necesario el uso de insumos químicos en las áreas de procesado o almacenamiento, los mismos deberán ser los permitidos en el **anexo F** de la presente norma.
- Es necesario presentar un MIP (Manejo Integral de Plagas) detallando los procesos de monitoreo, medidas de control y métodos de mitigación.
- Se recomienda que todos los productos se apliquen fuera de la sala, el control interno se logra impidiendo el acceso con barreras físicas, para usar productos dentro de la sala se tiene que demostrar que la aplicación se realiza en zonas de bajo riesgo.

3- (extraído de la ley XVII – N° 71) Sistema de Lucha Contra las Plagas:

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Las salas de elaboración de alimentos artesanales y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de invasión.

5.7.2. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adaptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

5.7.3. Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.

Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

2.5. CONDICIONES DEL ALMACENAMIENTO

- Los productos agroecológicos no deberán ser almacenados junto con los productos convencionales y/u OMG's, excepto cuando estén envasados y claramente identificados. Cuando el almacenamiento se produzca a granel deberán utilizarse áreas separadas y bien diferenciadas.
- La limpieza y desinfección del local de almacenamiento y de los medios de transporte solo pueden ser realizadas con las formas y productos permitidos en estas normas (ver **anexo E**)

2.6. TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS

- El vehículo deberá estar limpio y libre de residuos no agroecológicos y de cualquier otro contaminante, particularmente cuando exista riesgo de contaminación con productos genéticamente modificados y producidos de manera convencional.
- Los productos agroecológicos no serán transportados juntos con los convencionales, a menos que estén debidamente envasados e identificados.
- Es necesario cumplir las normativas provinciales y nacionales vigentes.

2.6.1. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ELABORADOS

- Los bultos deben estar correctamente identificados con todos los elementos que permitan una completa trazabilidad del producto.
- Es necesario cumplir las normativas provinciales y nacionales vigentes.

2.7. MATERIALES PARA EL ENVASADO

- Los materiales de envasado deberán ser de uso permitido para alimentación.
- No deberán contaminar el alimento que está



contenido, prohibiéndose el uso de envases que hayan estado en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la integridad del producto envasado.

- Las tapas de los envases no pueden ser reutilizadas, y se deberá descartar todas aquellas que se encuentren en mal estado de conservación y supongan un riesgo de contaminación de los alimentos.
- Los materiales prohibidos son: plomo, pvc y otros plásticos poli-halógeno- carbonados.

2.8. SEGURIDAD AMBIENTAL

- La planta de elaboración deberá respetar la legislación provincial y/o municipal respecto de los residuos que genere.

2.9. MÉTODOS DE PROCESAMIENTO

Los métodos de procesamiento deben mantener el valor nutricional de cada ingrediente y del producto final. Los métodos permitidos son:

- Físicos o mecánicos
- Biológicos
- Ahumado
- Extracción (con agua, alcohol, aceites animales y vegetales, vinagre, dióxido de carbono, ácidos carboxílicos)
- Precipitación
- Filtración

Métodos prohibidos:

- La irradiación ionizante y microondas no están permitidos.
- La utilización de colorantes, conservantes y/o saborizantes sintéticos está prohibida.
- La utilización de organismos originados por medio de la ingeniería genética y los productos derivados de los mismos no son permitidos en la elaboración de productos agroecológicos.
- La producción con extracción por solventes sintéticos de ingredientes, aditivos, coadyuvante o cualquier otro elemento de proceso está prohibida.

2.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES

Los aditivos y coadyuvantes del procesamiento actualmente permitidos figuran en el **Anexo D**.

Los materiales que no figuren en dicho anexo pueden ser aprobados por el comité certificador luego de una evaluación con la comisión zonal correspondiente.

Sólo pueden ser utilizados aditivos y coadyuvantes del procesamiento en las siguientes condiciones:

- Para mantener el valor nutricional del producto.
- Si el propósito es mejorar la capacidad de conservación y estabilidad de los productos.
- Para proporcionar a los productos composición, consistencia y apariencia aceptable.
- Cuando no se puede producir un producto similar sin usar el aditivo o coadyuvante del procesamiento.
- Cuando no se incluyen cantidades mayores que el mínimo requerido para lograr la función para la cual está permitido.
- Que el medio ambiente no se vea afectado negativamente.
- Que no engañe al consumidor en relación con la naturaleza, sustancia y calidad de los alimentos.
- Agua y sal (con o sin carbonato de calcio como agente antiapelmazante) pueden ser usadas en productos agroecológicos.
- Se prohíbe el uso de Minerales (incluyendo elementos menores), vitaminas y otros ingredientes similares aislados.



2.11. ANEXOS NORMA DE ELABORADOS Y SALAS ARTESANALES

a) ANEXO D - PRODUCTOS PERMITIDOS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- Ácido acético/ vinagre
- Ácido ascórbico
- Ácido cítrico
- Ácido láctico
- Ácido tartárico
- Agar-agar
- Algas
- Azúcar de origen orgánico o libre de blanqueadores y de residuos.
- Bicarbonato de sodio
- Carbonato de calcio
- Carbonato de sodio
- Cloruro de calcio
- Cloruro de sodio, sin aditivos o con agregado de carbonato de cloruro de calcio
- Dióxido de carbono
- Enzimas pectolíticas
- Gelatinas de origen natural
- Goma arábiga
- Hidróxido de sodio
- Lecitina sin blanqueadores y solventes
- Levadura de cerveza, con o sin lecitina obtenida sin blanqueadores o solventes
- Nitrito de sodio o nitrato de potasio
- Nitrógeno
- Oxígeno
- Pectinas naturales

b) ANEXO E - PRODUCTOS PERMITIDOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SALAS

- Jabón de potasa y soda
- Agua y vapor
- Lechada de cal
- Cal

- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa)
- Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada)
- Esencias naturales de plantas
- Alcohol
- Ácido nítrico (equipo de lechería)
- Formaldehído
- Carbonato de sodio

c) ANEXO F - CONTROL DE PLAGAS EN LAS INSTALACIONES

- Control con tramperos
- Tratamientos con frío, calor y vapor de agua
- Ácidos orgánicos (cítrico, acético)
- Tierra de diatomea
- Propóleo
- Aceites vegetales y animales
- Aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos
- Jabón potásico
- Preparados a base de metaldehído, que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores utilizados en las trampas
- Azufre
- Bicarbonato de sodio
- Caldo bordelés
- Oxiclорuro de cobre
- Polisulfuro de calcio
- Silicato de sodio
- Polvo de roca
- Atmósfera controlada con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes



3. NORMAS DE PRODUCCIÓN APÍCOLA

3.1. PRINCIPIOS GENERALES

El manejo de los colmenares y las técnicas de producción de miel, polen, jalea real, propóleos y demás productos de la colmena estarán dirigidos a preservarlas y mantenerlas en condiciones nutricionales y sanitarias de acuerdo a la época del año respectiva, con el fin de proteger las abejas como fuente de producción y prestador del servicio medioambiental de polinización.

Se deben armar el/los apiario/s de manera tal que la cantidad de colmenas instaladas aseguren las condiciones de vida para que puedan realizar sus funciones fisiológicas necesarias asegurando su bienestar.

La unidad de manejo es el apiario, de manera que todas las unidades del mismo deben ser ingresadas al sistema para poder lograr la certificación, excluyéndose toda posibilidad de que coexistan colmenas bajo este sistema y el tradicional en el mismo predio.

Para que el productor pueda acceder a la certificación, deberá realizar la actividad en un área de recolección de las abejas considerada agroecológica según lo establecido en esta norma, y la flora de interés apícola deberá ser diversa y capaz de satisfacer los requerimientos nutricionales de las colmenas, permitiendo una producción óptima y que contribuya al mantenimiento de la buena salud de estas.

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 agroecológica por un período mínimo de 12 meses o hasta que cumpla con los requisitos necesarios en este tipo de producción. En ese tiempo se deberán realizar las medidas correctivas que sean necesarias para reingresar al sistema y los análisis que el Comité certificador Indique, debiendo además

ser removidos los panales con néctar, miel y polen de las colmenas afectadas por productos no autorizados o que se hayan contaminado, antes de que éstas retornen a la producción agroecológica y se debe contar con la autorización del Comité Certificador y la Comisión de Certificación.

El apicultor deberá contar con las inscripciones del RENAPA y RENSPA y cumplir con las normas de carácter Nacional, Provincial y/o municipal que regulen o vengán a regular la actividad.

3.2. LOCALIZACIÓN

El Apiario deberá estar instalado en lugar donde la vegetación melífera esté disponible en cantidad y calidad suficiente de manera que se garantice el bienestar de las colmenas. Para el caso de certificación de productos debe asegurarse que en el radio mínimo de 3km la zona este libre de contaminación, de producciones transgénicas y/o que se utilicen tratamientos o aplicaciones de químicos.

Las colmenas deberán estar situadas en zonas con vegetación melífera dominante natural, de cultivos agroecológicos o bien, convencionales que no hayan recibido tratamientos con agroquímicos de síntesis en los últimos doce meses. Para certificar proceso este radio se circunscribirá a la chacra del productor.

- En zonas de riesgo de contaminación el **Comité Certificador y la Comisión de Certificación correspondientes**, deberán analizar y emitir dictamen sobre las medidas necesarias que se deberán tomar.
- Están prohibidas las zonas de pecoreo cercanas a centros de polución urbana, industriales, nucleares y a rutas muy transitadas.
- Las colmenas deben poseer una fuente de agua segura, que circule, en calidad y cantidad de acuerdo a sus necesidades



estacionales. De lo contrario, el apicultor la proveerá por algún medio apropiado y que reúna las características anteriormente mencionadas.

- En un mismo lote no pueden existir colmenas de manejo agroecológico junto a otras de manejo convencional.

3.3. DISTANCIA MÍNIMA

- La distancia entre las colmenas y los cultivos convencionales deberá ser de 1,5 Km. de radio como mínimo cuando la flora melífera es abundante y no se utilicen productos o se realicen tratamientos químicos de síntesis.
- La distancia mínima a posibles fuentes de contaminación, industrias, poblaciones, caminos altamente transitados, etc. será como mínimo 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.

3.4. ASENTAMIENTOS

- Los Apiarios podrán ser fijos o trashumantes. En este segundo caso el apicultor deberá haber recibido la autorización previa y por escrito de la Comisión de Certificación y solicitar al Comité Certificador la inspección respectiva del nuevo lugar de instalación del Apiario. Además deben cumplirse con las normativas que regulen el traslado de colmenas en el territorio nacional.
- En caso de tener que trasladar las colmenas por razones de emergencia el productor tiene dos días hábiles a partir de haberlo realizado, para comunicarlo a la Comisión de Certificación y solicitar al Comité Certificador la inspección respectiva del

nuevo lugar de instalación del apiario.

- Durante el período que trascurra desde el traslado de las colmenas hasta que el Comité Certificador inspeccione el lugar, se lo considerará como en período de transición.
- Para el caso de realizar trashumancia el nuevo lugar debe ser de iguales características al original.

3.5. PERÍODO DE TRANSICIÓN

- Para que los productos de la colmena sean considerados agroecológicos debe haber transcurrido un período mínimo de 24 meses de manejo según estas normas.

3.6. FORMACIÓN DEL APIARIO, AUMENTO DE NUMERO DE COLONIAS Y MULTIPLICACIÓN DE LAS COLMENAS

- Deben seleccionarse razas o eco tipo de abejas adaptadas a la zona de producción.
- Puede formarse a partir de la adquisición de colmenas o núcleos, con la captura de enjambres o trasiego de colonias silvestres que no se encuentren en árboles vivos, debiendo transcurrir el período de transición correspondiente.
- Se admite como método de multiplicación el armado de núcleos y paquetes de abejas de colmenas de los apiarios en producción, pudiendo fecundarse reinas por cruzamiento libre u otro método de control.
- También se permite la compra de colonias y/o núcleos y/o paquetes de abejas a apicultores agroecológicos. Cuando esto no sea posible, se podrá autorizar la compra a apicultores convencionales, debiendo transcurrir el período de transición correspondiente.

3.7. SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA

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 agroecológico.

- Se permite suplementar solamente con cuadros de miel o azúcar y polen agroecológicos si las colmenas quedaran desprovistas de reservas energéticas o proteicas debido a motivos excepcionales, climáticos o de manejo.
- La suplementación debe tener lugar solamente después de la última cosecha. En caso de ser necesaria, la suplementación debe ser realizada de manera que no altere la calidad de los productos obtenidos.
- Se prohíbe la retirada de miel de la colmena y su sustitución especulativa por jarabes o melazas u otros sucedáneos de la miel.

3.8. MATERIALES

- Las colmenas deberán estar fabricadas de materiales naturales, como madera.
- Pueden estar pintadas exteriormente con propóleos, revestimiento de origen vegetal (aceite de lino), cera de abejas de producción agroecológica y/o pinturas que no contengan pesticidas, metales pesados u otras sustancias tóxicas.
- Se prohíben los revestimientos exteriores con carbonilo, productos a base de pesticidas y parafina.
- Si se desea revestirlas interiormente, sólo se admitirán propóleos y ceras de abejas de producción agroecológica. 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.
- En el alambrado de los marcos solamente deberá utilizarse alambre para uso apícola.

3.9. CERA

- Este tipo de apicultura tiene como objeto mantener la cera dentro de este sistema, de manera de asegurar la renovación de la cera a partir de la obtenida de la producción propia.
- La cera debe ser estampada en establecimientos que garanticen su origen.
- En ninguna etapa del procesamiento y/o durante la manipulación de la cera se permitirá el agregado de parafina.
- Las láminas de los panales deberán estar elaboradas con cera pura de abeja cosechada por el propio apicultor, o bien, ser de origen agroecológico u orgánico. Si esto no fuera posible únicamente en el período de transición se recurrirá a cera proveniente de colmenas de producción convencional no tratadas con productos químicos de síntesis y libre de nitrofurano.
- 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.
- Se debe garantizar en todo momento el uso exclusivo de cera agroecológica.
- El recambio de la cera deberá realizarse:
 - ⊙ Al ingresar al sistema agroecológico;
 - ⊙ 1/3 anualmente en cámaras de cría y en alzas melarias;
 - ⊙ En caso de enfermedades;
 - ⊙ Deben llevarse registros de los recambios de cera realizados.

3.10. SANIDAD

- La medicina veterinaria alopática o convencional no debe ser usada en apicultura agroecológica.
- 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. Como ser:

- ⊙ Evitar el pillaje y la deriva,
 - ⊙ Recambio periódico de cera estampada,
 - ⊙ Aislar colmenas enfermas en apiarios lazareto para su recuperación,
 - ⊙ Otras medidas preventivas.
- 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 repelentes con sustancias prohibidas.
 - Se admite la homeopatía, el control biológico y la aromaterapia.
 - Para el tratamiento de la Varroosis está autorizado el empleo de ácido fórmico, ácido láctico, rotenona, aceites esenciales, timol, oxálico y/o productos sanitarios autorizados para producción orgánica u agroecológica. Además se podrán utilizar métodos biotécnicos: cuadros zanganeros o métodos térmicos.
 - Queda prohibido el uso de productos de síntesis y/o de antibióticos en las colmenas.
 - Para la desinfección de los materiales inertes se podrán utilizar sopladores a gas e hipoclorito de sodio, soda caustica, o cal viva.
 - Se deberán registrar las acciones realizadas indicando: fecha, productos utilizados, lote y marca. Además se deberá guardar el envoltorio del producto utilizado.

3.11. 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.

3.12. LOCALES PARA EXTRACCIÓN

- Todas las salas deberán reunir los requisitos de los organismos nacionales, provinciales y municipales para su habilitación y funcionamiento (**Resolución SENASA N° 353/2002**).
- 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.
- Durante todo el proceso deben llevarse registros que garanticen la trazabilidad y de conformidad a las normativas vigentes.

3.13. RECOLECCIÓN DE MIEL

- Los panales de miel deberán estar en un 80% operculado en el momento de la cosecha y el 20% restante la miel deberá estar madura. Se extraerá la miel de las alzas o medias alzas y no se extraerá 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 fórmico.
- Se prohíbe la cosecha de miel proveniente de colmenas tratadas con productos no autorizados.
- Se prohíbe la extracción de miel con fines especulativos debiendo dejarse las reservas necesarias para la subsistencia de la colonia.

3.14. EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Los equipos de extracción y almacenamiento de miel agroecológica podrán ser de acero



- inoxidable u otros materiales, excepto plásticos no alimentarios y materiales galvanizados o estañados, siempre que cumplan las normas correspondientes.
- Con excepción del acero inoxidable, todas aquellas partes de los equipos que tienen contacto directo con la miel deben ser recubiertas con pinturas de calidad alimentaria, cera de abejas o propóleos.
- La extracción deberá realizarse con la mayor brevedad posible después de la recolección, mediante sistemas de decantación o centrifugación. Para el caso de almacenamiento deberá ser en lugares aptos y en condiciones de temperatura y humedad regulada, de manera que se garantice la inocuidad y no se altere la calidad del producto. Debiendo reunir estos lugares los requisitos de las normas que regulan la actividad.
- La temperatura de la miel no deberá 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 y ventilados.

3.15. ENVASADO

- Se prohíbe la mezcla de mieles de diferentes orígenes.
- Para el envasado de miel fraccionada o a granel, podrán utilizarse los siguientes tipos de envase: frascos de vidrio, frascos de cerámica recubiertos con esmalte de calidad alimentaria, plásticos pet, recipientes metálicos recubiertos con cera de abejas. Siempre que cumplan con los requerimientos de la normativa vigente.

- Deben ser desinfectados previamente con agua potable y con productos autorizados. **(Ver anexo G)**
- 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. Además se podrá acondicionar la miel en panal dentro de frascos con miel.
- 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 refrigeradores 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.
- Los envases utilizados deben ser aptos para alimento según las normas vigentes.

3.16. POLEN

- Debe provenir de colmenas tratadas según las normas del SUCP.
- 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 conservantes.

3.17. JALEA REAL

- Debe provenir de colmenas tratadas según las normas del SUCP. 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.



3.18. PROPÓLEOS

- Debe provenir de colmenas tratadas según las normas del SUCP.
- 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.

3.19. ETIQUETADO

- Ver normativas de la Ley XVIII Nº 71 de Alimentos Artesanales de la Provincia, Norma de Productos Elaborados del SUCP y normativas del Código Alimentario Nacional
- Se prohíbe la comercialización de productos apícolas de más de dos años de obtenidos.
- Deberá llevar la leyenda “Se prohíbe el suministro a niños menores de un año de edad”.

3.20. CALIDAD

Los productos apícolas (miel, polen y jalea real) deben ser sanos y estar libres de bacterias, de residuos tóxicos u otros elementos extraños.

La miel deberá cumplir con los requerimientos del código alimentario nacional, Codex Alimentarios, normas del Mercosur y demás normas que regulen o vengán a regular la materia.



3.21. ANEXOS NORMA APÍCOLA

a) ANEXO G - PRODUCTOS PERMITIDOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SALAS

- Jabón de potasa y soda
- Agua y vapor
- Lechada de cal
- Cal
- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa)
- Peróxido de hidrógeno (agua Oxigenada)
- Esencias naturales de plantas
- Alcohol
- Formaldehído
- Carbonato de sodio
- Polisulfuro de calcio
- Silicato de sodio
- Polvo de roca
- Atmósfera controlada con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes

b) ANEXO H - CONTROL DE PLAGAS EN LAS INSTALACIONES

- Control con tramperos
- Tratamientos con frío, calor y vapor de agua
- Ácidos orgánicos (cítrico, acético)
- Tierra de diatomea
- Propóleo
- Aceites vegetales y animales
- Aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos
- Jabón potásico
- Preparados a base de metaldehído, que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores utilizados en las trampas
- Azufre
- Bicarbonato de sodio
- Caldo bordelés
- Oxiclورو de cobre



Notas





MISIONES
PROVINCIA

**AGRICULTURA
FAMILIAR**

