



asociación MALAGUEÑA de apicultores  
[www.mieldemalaga.com](http://www.mieldemalaga.com)

*Antequera, 14 de febrero de 2015*

**JUAN MOLINA SANTIAGO**

- Veterinario -

Asociación Malagueña de Apicultores  
Colmenar (Málaga) - Tel.: 952 71 80 30  
[www.mieldemalaga.com](http://www.mieldemalaga.com)

Email: [mieldemalaga@mieldemalaga.com](mailto:mieldemalaga@mieldemalaga.com)

## GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL SECTOR APICOLA (Libro de gestión)

### NOTAS PRELIMINARES. JUSTIFICACION.

La **Asociación Malagueña de Apicultores** viene trabajando desde sus inicios apostando por la calidad y el nombre de las mieles de la provincia. La marca de calidad **Miel de Málaga** (paso previo a lo que puede ser una **Denominación de Origen Protegida**), los controles y análisis laboratoriales, las publicaciones sobre Mieles de la provincia, el programa de formación continua son pasos que se han dado en ese sentido.



Una demanda de calidad implica que el consumidor reconozca, diferencie y valore las mieles de Málaga identificando claramente su etiquetado y su valor distintivo. El apicultor de ésta forma podrá vender sus producciones a mejor precio y conseguir un beneficio acorde con el esfuerzo invertido.

Pero cumplir con la normativa en cuanto a higiene se refiere no es sólo una estrategia para diferenciarse en calidad en el mercado de los alimentos, es además una necesidad de obligado cumplimiento para cualquier productor de alimentos dentro de la UE.

### PRESENTACION DEL LIBRO.

Desde la Unión Europea se responde a las necesidades de los consumidores (que exigen productos sanos y confiables) implementando una serie de Reglamentos comunitarios. El conjunto de agrupa dicha normativa se viene a conocer como "Paquete de Higiene Alimentaria" y se basa, a grandes rasgos, en la **estandarización de los procedimientos y el registro exhaustivo de movimientos y actuaciones en el proceso productivo** que posibilita la **trazabilidad** de los alimentos.



Dicha capacidad de trazar el camino que un alimento cualquiera recorre desde el campo hasta la mesa es hoy en día, insistimos, una obligación para el productor.

En el sector de la apicultura esa responsabilidad de registro, descripción y justificación de los procesos es en primer lugar del apicultor que extrae la miel y posteriormente del envasador o la empresa transformadora. Todos deben colocar sus productos en el mercado con una seguridad alimentaria máxima. El hecho de que el principal producto de la colmena, la miel, no debe estar sujeto a transformación, manufactura o adición no resta dificultad a la obligación de garantizar la seguridad alimentaria.

El apicultor debe vigilar siempre la higiene en todos los pasos que implica la producción de miel: elección del apiario, el manejo de la colonia en las visitas regulares, control de las enfermedades, los tratamientos, la castra o cosecha de la miel, el transporte, el almacenamiento, extracción y maduración de la miel o el secado del polen y por último el envasado.

Todo su trabajo debe ir encaminado a la obtención de un producto sin contaminación, puro. Es importante recordar que la miel y el resto de los productos de la colmena son considerados como alimentos con propiedades medicinales. Sus cualidades añadidas desde variedades monoflorales con sus aromas y características pasando por el alto valor biológico de las proteínas de los pólenes o las enzimas y sustancias que contiene la jalea real y el propóleo. Todos ellos son productos que la sociedad reclama por sus cualidades especiales.



Por tanto el consumidor de miel no busca solamente un edulcorante sino un alimento seguro que además le ayude a calmar dolencias o a prevenir estados de enfermedad. Por tanto también desea un producto con un alto nivel de seguridad.

El manual que les presentamos pretende ser una guía sencilla pero completa, que ayude al apicultor en el trabajo de estandarización y protocolización de sus planes de higiene y a registrar pormenorizadamente todos los movimientos y prácticas que debemos llevar a cabo para preservar un producto tan especial como la miel y para hacer llegar al consumidor un alimento seguro y saludable. En cada paso, en cada decisión de manejo hay cuestiones que resolver y una serie de riesgos a tener muy en cuenta. Esa es precisamente la dificultad que tiene el apicultor y la empresa envasadora.

Organizaremos el trabajo utilizando sistemas de autocontrol y registro que describiremos para cada una de las etapas productivas y para los distintos productos que obtenemos de la colmena. De ésta forma hemos de registrar por ejemplo las cosechas de miel, cantidades y variedades, etiquetar los bidones donde se almacenan y su destino. Cada eslabón de la cadena productiva ha de conocer y tener documentados tanto el paso anterior como el posterior.

De ésta manera ante cualquier amenaza a la salud pública es posible llegar a conocer el origen de dicha amenaza, poder retirar los alimentos del mismo lote de los comercios, poner soluciones y sobre todo prevenir nuevos errores.

La guía en papel se completa con un programa informático de gestión específicamente diseñado para el control del apicultor. Con el puede registrar durante las visitas el estado general del colmenar y de cada una de las colmenas, puede catalogar su vitalidad, la producción de miel, enjambres que se le han sacado, anotar los tratamientos obligatorios, movimientos de colmenas entre apiarios, las cosechas de miel, cantidades y destino de éstas.

Quien no desee registrar éstos movimientos en soporte informático tiene la opción de usar las hojas de los anexos en los que puede hacer el mismo control de acciones del apiario sobre el papel, de la misma manera como ha estado haciendo hasta ahora con los libros de explotación del ganadero que también son de obligada presentación.

La estructura de la guía recorre el proceso de la producción de la miel, desde el asentamiento hasta el producto final envasado en el comercio. En cada paso el ganadero, el envasador y el comercializador han de vigilar las normas y cumplir los reglamentos de Higiene Alimentaria. El objetivo ofrecer a los consumidores la preciada miel pura de abejas.

Ésta guía viene a resumir el “Paquete de Higiene Alimentaria” con el que la Unión Europea viene a regular el sector primario.

Los reglamentos incluidos en ella son los siguientes:

- Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Define la producción primaria como la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarca también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.



- Reglamento (CE) No 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. A su vez, establece las operaciones conexas a la producción primaria y que, por tanto, forman parte de ella: el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial, y el transporte de animales vivos, cuando sea necesario para conseguir los objetivos del reglamento.

- Reglamento (CE) No 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- Reglamento (CE) No 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- Reglamento (CE) No 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.