



Guía para proyectos de apicultura orgánica según la certificación de la Unión Europea y Naturland



fuelle: W. Göbel, IMO

1 Ubicación de las colmenas y procedencia de la miel (considerando el radio del vuelo de 3 km alrededor del lugar de la colmena, durante de la etapa de florecimiento)		
	permitido	no permitido
producción	<ul style="list-style-type: none"> • áreas certificadas • bosque, orilla de bosque, campos no en uso, barbecho (campos no labrados) • brezal, flora silvestre, arbustos, prados • floración de árboles no cultivados • áreas de cultivo tradicionales (convencionales) con florecimiento extensivo donde no se usan pesticidas o agroquímicos (documentado y verificable) • áreas urbanas sólo con análisis de miel 	<ul style="list-style-type: none"> • áreas de producción convencional e intenso florecimiento donde se usan pesticidas y/ o agroquímicos (p.ej. colza, mostaza, girasol, phacelia, árboles frutales, algodón, cítricos, espliego/ lavanda etc.) <i>en el caso de estos cultivos, los productos apícolas deben de cosecharse y almacenarse por separado y comercializarse sólo como productos convencionales regreso al estado de transición</i> • áreas cercanas (dentro del radio de vuelo) de parques industriales, plantas de energía, basureros, planta incineradora de basuras, autopistas y áreas semejantes. • ubicaciones declaradas (por las autoridades) como no apropiadas para la apicultura
acopio, almacén	<ul style="list-style-type: none"> • recolección y almacenamiento común de todas las mieles de 	<ul style="list-style-type: none"> • áreas de producción convencional e intenso florecimiento donde se usan pesticidas y/ o agroquímicos
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • procesamiento común de todos los productos apícolas de todos los productores del año en curso • procesamiento separado espacial y/ o temporal de los productos apícolas de los productores no certificados o en transición. 	<ul style="list-style-type: none"> • procesamiento común de los productos apícolas de los productores certificados y no certificados • miel de áreas de producción convencional e intenso florecimiento donde se usan pesticidas y/ o agroquímicos <i>en el caso de estos cultivos, los productos apícolas deben de cosecharse y almacenarse por separado y comercializarse sólo como productos convencionales</i>



2 a) Instalaciones de la empresa

	permitido	no permitido
producción, acopio, almacén procesamiento / exportación		<ul style="list-style-type: none"> • áreas sucias, no higiénicas • al aire libre • instalaciones cerca de un almacén de carbones o combustibles, estiércol semilíquido, estercolero etc. • subsuelo lodo, barro, lugares pantanosas
producción	<ul style="list-style-type: none"> • todo tipo de edificios posibles, también pavellones o vehículos retirados de servicio • subsuelo/ bases establecido y firme, pisos selladas • cuando se realizar la extracción en el campo: plataforma de camioneta, adoquín, ladrillo 	
acopio, almacén	<ul style="list-style-type: none"> • todo tipo de edificios posibles, nave, bodega, tiendas de campañas estables, vehículos (camión), contenedores • subsuelo establecido y firme • naves o hangares techados 	
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • todo tipo de edificios posibles, que permitan un almacenamiento y procesamiento apropiado • barracas cerradas, naves, garajes, pañol, sótanos • la instalación debe estar cerrada para abejas (segura para evitar robos por las abejas) y correctamente higiénico. • almacenamiento separado espacial de miel orgánica y miel convencional • sitio fresco (temperatura baja) 	<ul style="list-style-type: none"> • almacenamiento común de miel orgánica y miel convencional



2 b) Higiene empresarial

	permitido	no permitido
producción, acopio, almacén procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> estándar general de higiene respectivo de la región del proyecto almacenamiento en sitios oscuros, protegidos y lo más frescos posible según las circunstancias 	<ul style="list-style-type: none"> sitios de posible contaminación para los productos apícolas polvo, humo, olores, hedor, gas de escape, aromas que contaminen la miel almacenamiento y procesamiento al aire libre, con irradiación solar, en tanques o recipientes abiertos
producción	<ul style="list-style-type: none"> condiciones higiénicas más estrictas en comparación con crianza de otros animales áreas de trabajo separadas de otras instalaciones de producción pecuarias 	<ul style="list-style-type: none"> contacto directo de las abejas con otros animales (p.ej. gallinas cerca de las colmenas) almacenamiento al aire libre, con irradiación solar, en tanques o recipientes abiertos
acopio, almacén	<ul style="list-style-type: none"> condiciones de higiene que cumplan los parámetros de almacenamiento de productos alimenticios 	
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> condiciones correctamente higiénicas que cumplan por lo menos el estándar / grado de almacenamiento y procesamiento usual de productos alimenticios (p.ej. leche, pan) 	<ul style="list-style-type: none"> contacto directo de la miel con productos de aceite mineral, etc.

2 c) Colmena

producción	<ul style="list-style-type: none"> todos los tipos de cajas tradicionales colmena con varias áreas separadas (cámara de cría y alza de miel) colmena con más cámaras materiales naturales como madera, barro, paja, papel, arcilla, corcho, etc. elementos para la conexión, aislamiento, tejado/ techo y cosas semejantes también de metal o materia plástica cuadros de madera pintura para el exterior exclusivamente con sustancias naturales como aceites vegetales pintura para el interior exclusivamente con cera, propóleos o aceite vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> colmenas sin suficiente espacio para almacenamiento de miel o / y para construir el uso de materiales como cemento, hierro, aluminio, acero, cobre, poliuretano (PU), polietileno (PE), polipropileno (PP), otros plásticos, a excepción del fundamento de la caja y el alimentador cuadros, bastidores o panales de plásticos (aún la superficie será de cera) pintura exterior con colores, barniz, esmaltes de origen industrial o sintético, como lacas, resinas sintéticas, parafina
-------------------	---	--



3 a) Cera y panales		
	permitido	no permitido
producción	<ul style="list-style-type: none"> • cera de la propia producción sin restricción • cera del sistema cerrado del proyecto • cera certificada sin restricción • como excepción: cera sin residuos (p.ej. cera de opérculos o panales naturales) del origen convencional con la autorización de la agencia de control /certificadora 	<ul style="list-style-type: none"> • cera convencional o cera de origen desconocido sin análisis de residuos o sin permiso • cera de "honey-hunters" ("cazadores de miel") o cosechar cera mediante la eliminación de cría de colmenas silvestres
3 b) Control de la polilla de cera		
almacén	<ul style="list-style-type: none"> • almacenamiento de la cera de las alzas en sitios frescos y aéreos • congelar • derretir a tiempo • ácido acético al 60% • <i>Bacillus thuringiensis</i> • otras medias de almacenamiento biotécnico natural 	<ul style="list-style-type: none"> • dióxido de azufre (SO₂) • Paradiclorobenceno • otras sustancias o métodos químicos para almacenamiento de cera
3 c) Bastidores (hojas de cera)		
producción	<ul style="list-style-type: none"> • bastidores del circuito cerrado del proyecto • bastidores de la cera reutilizada certificada • bastidores de la reutilización (panales viejos) de la cera propia 	<ul style="list-style-type: none"> • bastidores del sistema cerrado /circuito de miel convencional • agregando ácidos o otros blanqueadores/ descolorantes • bastidores de plástico o tratados con colorantes, aromas, feromonas u otros materiales adicionales

4 Alimentación artificial		
producción	<ul style="list-style-type: none"> • miel de propia cosecha • miel comprada de otros apicultores certificados • azúcar de caña y remolacha certificada • derivados de azúcar (jarabe, melaza, panela) certificados 	<ul style="list-style-type: none"> • miel convencional • azúcar cristalina convencional • derivados de azúcar convencional • agregado de polen o sustitución de polen (p.ej. harina de soja, polvo de leche) • té de hierbas (p.ej. como agregado en el alimento o en las bebidas) • otra alimentación como leche, jugo de frutas, ajo, vitaminas, sal, polvo de minerales, etc.



5 Sanidad / salud de abejas (enfermedades / plagas y su tratamiento)

	permitido	no permitido
producción	5 a) Control de Varroasis	
	<ul style="list-style-type: none"> • ácido fórmico 50-70% según el clima (con diversas evaporadoras desde arriba), ácido fórmico concentración según el clima (con diversas evaporadoras desde abajo) • ácido oxálico 4% (método goteo), cristales de ácido oxálico (gasificación aerosol) • ácido láctico 15% (método de aspersion/ atomizado) solamente en la época sin cría • aceites esenciales (cristalinos o evaporación por pabilo con timol, eucalipto, mentol y alcanfor) • eliminación de cría de zánganos • procedimiento de enjambrazon artificial • enjaulado de la reina 	<ul style="list-style-type: none"> • Fluvalinato (p.ej. Apistan, Klartan, Mavrik, Manipulik) • Flumetrina (p.ej. Bayvarol) • Bromopilato (p.ej. Folbex) • Amitraz (p.ej. MP10, Taktik, Schering, Varridol, Colmesan) • Coumaphos (p.ej. Perizin, Asuntol, EC 16) • Tiazolina (p.ej. Apitol) • Malathión • Acrinathrina • otras sustancias químicas o medicamentos • otras sustancias biológicas que no tengan utilidad (p.ej. helecho, té, hierbas, especies, hojas, alcohol, limón, chile)
	5 b) Control de Loque americana y Loque europea (la peste de la cría)	
	<ul style="list-style-type: none"> • la quema de colmenas en caso de una fuerte infección • cambia de la reina, procedimiento de enjambre / separación artificial (solamente en el caso de infección ligera de algunas colmenas) 	<ul style="list-style-type: none"> • estreptomicina (p.ej. Estrepen vitaminado) • terramicina • tetraciclina • sulfonamidas • otros antibióticos o sustancias químicas
	5 c) Control de Acariosis	
<ul style="list-style-type: none"> • cambio por una reina de línea resistente • véase <i>Varroasis</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • véase <i>Varroasis</i> 	

	permitido	no permitido
Producción	5 d) Control de Nosemiasis	
	<ul style="list-style-type: none"> • alimentar con aguamiel tibia • alimentar con miel de flores • cambio del sitio • cambio de la reina • enjambre artificial 	<ul style="list-style-type: none"> • Fumidil • Nosemac • uso de otras sustancias químicas
	5 e) Control de enfermedades de las crías (Cría de Ensacada, Cría de Piedra, Cría de Cal ...)	
	<ul style="list-style-type: none"> • cambio del sitio, aislar la colmena del piso • cambio de la reina • disolver o unir de las colmenas; quitar las alzas vacías 	<ul style="list-style-type: none"> • sustancias químicas o medicamentos
	5 f) Control de disentería, diarrea etc.	
	<ul style="list-style-type: none"> • alimentar con aguamiel tibia • mejoramiento en el abastecimiento de agua /hidratación • mejorar el ofrecimiento del polen natural 	<ul style="list-style-type: none"> • cualquier otro tratamiento
	5 g) Control de APV (Virus paralítico agudo)	
	<ul style="list-style-type: none"> • rejuvenecimiento de las colmenas • cambio de la reina 	<ul style="list-style-type: none"> • todo los otros métodos
	5 h) Control de Virus Kaschmir Beever	
	<ul style="list-style-type: none"> • cambio de la reina 	<ul style="list-style-type: none"> • cualquier otro tratamiento
	5 i) Control de Tropilaelaps clarae	
	<ul style="list-style-type: none"> • véase Varroasis 	<ul style="list-style-type: none"> • todos los otros métodos
5 k) Control de Small Hive Beetle		
<ul style="list-style-type: none"> • métodos generales de higiene (p.ej. limpieza de las colmenas, raspado, cauterización /quema, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • cualquier tratamiento 	

	permitido	no permitido
producción	5 l) Control de hormigas	
	<ul style="list-style-type: none"> métodos biotécnicos (p.ej. canales de agua, anillo de pegamento, sustancias biológicas afuera de la colmena, reducción de piquera/ entrada de la colmena) cambio del sitio 	<ul style="list-style-type: none"> polvo de azufre todos los insecticidas químicos productos de aceite de minerales cualquier tratamiento dentro de la colmena
	5 m) Control de sapos, ratones etc.	
	<ul style="list-style-type: none"> cambio del sitio 	<ul style="list-style-type: none"> cualquier tratamiento

6 Reproducción (crianza y proliferación) de colmenas

	permitido	no permitido
producción	<ul style="list-style-type: none"> todo tipo de procedimientos de crianza tradicional preferiblemente selección y uso de colmenas resistentes/ fuertes para la reproducción 	<ul style="list-style-type: none"> corte de alas de las reinas en Europa: exclusivamente <i>razas europeas</i> y no <i>razas africanizadas</i> ningunas razas de abejas genéticamente modificadas la inseminación artificial no esta permitida, deberá avisar a la agencia certificadora

7 Origen y compra de colmenas (proporcional de toda la población contable)

	permitido	no permitido
producción	<ul style="list-style-type: none"> por año 10% de enjambres silvestres capturados, o reinas de origen convencional, o enjambres o núcleos de origen convencional (en este caso se tiene que cambiar los panales) compra sin limite del origen certificado compra completa o parcial de apiarios certificados reproducción sin límite de colmenas propias 	<ul style="list-style-type: none"> por año más de 10% reinas del origen convencional o núcleos de origen convencional o enjambres silvestres



8 a) Cosecha / recolección de la miel		
	permitido	no permitido
producción procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • extraer /centrifugar • comprimir / exprimir • cortar (miel en panales) 	
producción	<ul style="list-style-type: none"> • cosechar miel madura 	<ul style="list-style-type: none"> • cosechar todas las reservas de los panales de las colmenas • centrifugar o cosechar panales con cría • cosechar miel inmadura (miel no opérculada) • miel con un contenido de agua más del 18% (excepción: miel para la industrialización, miel para cocer/ hornear)
procesamiento / exportación		<ul style="list-style-type: none"> • procesamiento de miel inmadura (miel no opérculada)
8 b) Métodos/ Medidas higiénicos durante de la extracción de miel		
producción	<ul style="list-style-type: none"> • extractor de acero inoxidable • extractor con recubrimientos apropiados para productos alimenticios (p.ej. laca de resina epóxica, cera de abeja) • extractor de zinc encerado en tanto que la galvanización esta intacta • centrifugas del mismo estándar de material como extractor • cosecha de miel golpeando, fregando, soplando y cepillando las abejas • limpieza de las herramientas con agua caliente, jabón, sosa alcalina, fuego, vapor, lejía de potasa, ácido orgánico, alcohol 	<ul style="list-style-type: none"> • centrifugas de lámina de estaño/ latón o de plomo • material oxidado (centrifugas oxidadas) • centrifugas con recubrimientos no apropiados para productos alimenticios • matar por completo o parcialmente la colmena • golpeando la colmena o cortar partes de la colmena (panales con cría) • uso de repelentes (p.ej. trapo de carbonizado, fenoles) • limpieza con otros substancias químicas no mencionadas (p.ej. cloro)

8 c) Almacenamiento de miel y envasado

	permitido	no permitido
producción, acopio, almacén procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • envase de vidrio • acero inoxidable (INOX) • PP, PE, PET • cristal cerámico /cerámica barnizada y porcelana • tambores de acero con recubrimiento grado alimenticio (p. ej. fenolizado) • uso único de hojalata galvanizada con recubrimiento de PE • envase de lata/ cubeta de aluminio cubierto con cera 	<ul style="list-style-type: none"> • envase de plomo, estaño, cobre, latón • envase de madera • piel de animales y /o utensilios parecidos • uso multiple de hojalata galvanizada • uso de envases que anteriormente tuvieron contacto con aceite mineral o derivados, colorantes o lacas • tambores de acero con recubrimiento deteriorado
producción	<ul style="list-style-type: none"> • PET 	
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • tambores de acero nuevo, restaurados y con recubrimiento en grado alimenticio 	

9 Documentación		
	permitido	no permitido
	<ul style="list-style-type: none"> • todos los documentos deben de estar redactados en una idioma reconocida por la Unión Europea, así como deberá estar esmerado y legible, p.ej.: alemán, inglés, francés, español, portugués 	
9 a) Miel (cosecha/ compra y venta/ propio uso)		
producción, acopio, procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • IMO – documento de respaldo estandarizado “registro cuenta de la miel” u otras notas personales comprensibles (p.ej. cuenta de miel, comprobante de balanza, recibos, cuentas, talón, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
acopio, almacén	<ul style="list-style-type: none"> • IMO – documento de respaldo estandarizado por el acopio 	
9 b) Cera (cosecha/ compra y venta/ propio uso)		
producción, acopio, procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> • IMO – documento de respaldo estandarizado “registro cuenta de la cera” u otras notas personales comprensibles 	<ul style="list-style-type: none"> • notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
acopio, almacén	<ul style="list-style-type: none"> • IMO – documento de respaldo estandarizado por el acopio u otras notas personales comprensibles (p.ej. cuenta de la cera, recibos, cuentas, talón, etc.) 	
9 c) Alimentación de las abejas		
producción	<ul style="list-style-type: none"> • IMO - “registro alimentación de las colmenas” u otras notas personales comprensibles (p.ej. cuenta de miel, comprobante de balanza, recibos, cuentas, talón, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal

9 d) Control / Tratamiento de enfermedades y plagas

	permitido	no permitido
producción	<ul style="list-style-type: none"> IMO – documento de respaldo estandarizado “registro tratamiento de enfermedades y plagas” u otras notas personales comprensibles (p.ej. cuenta de miel, comprobante de balanza, recibos, cuentas, talón, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
9 e) Cambio de ubicación de apiarios		
producción	<ul style="list-style-type: none"> IMO- “registro del cambio de ubicación de apiarios” 	<ul style="list-style-type: none"> otros documentos
9 f) Flujo nectario, área de pecoreo		
producción	<ul style="list-style-type: none"> IMO-calendario de floración 	<ul style="list-style-type: none"> otros documentos
9 g) Colmenas		
producción	<ul style="list-style-type: none"> lista de los trabajos en un apiario recibos, cuentas, talón 	<ul style="list-style-type: none"> documentación verbal
9 h) Envasado de miel		
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> IMO – documento de respaldo estandarizado (“cuenta de la miel”) u otras notas comprensibles 	<ul style="list-style-type: none"> notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
9 i) Cera reutilizada		
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> protocolo de reutilización y procesamiento de las propias hojas de cera estampada o contrato de inspección de las empresas de servicios contratados con procesamiento externo 	<ul style="list-style-type: none"> notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
9 k) Limpieza		
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> comprobante sobre medidas de limpieza (p.ej. enjuague y limpieza de filtros, bombas, tanques) 	<ul style="list-style-type: none"> notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal
9 l) Lista de apicultores (“approved beekeepers list, ABL”)		
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none"> IMO-documentación estandarizada 	<ul style="list-style-type: none"> notas no comprensibles o ilegibles, documentación verbal



9 m) Mapa sinóptico estandarizado

	permitido	no permitido
procesamiento / exportación	<ul style="list-style-type: none">• mapa apropiada a escala de 1:150.000 con todos los productores de la lista de apicultores ("ABL")	<ul style="list-style-type: none">• mapas hechos a mano
9 n) Plan de instalaciones / Edificios		
producción, acopio, proces.	<ul style="list-style-type: none">• croquis del área de operación comprensibles a mano	<ul style="list-style-type: none">• croquis no comprensibles / verificables

