



**MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

001/12107/2005

Montevideo, **30 ENE 2006**

VISTO: la gestión promovida por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, relativa al control higiénico sanitario de los establecimientos de extracción de miel;

RESULTANDO: I) en el Uruguay, se ha incrementado considerablemente la producción de miel con fines comerciales, tanto en el mercado interno como a nivel internacional;

II) por decreto N° 40/997 de fecha 5 de febrero de 1997, resolución ministerial de fecha 5 de mayo de 1998 y ley N° 17.115 del 21 de junio de 1999, se crea el Registro Nacional de Propietarios de Colmenas a cargo de la Junta Nacional de la Granja - Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, administrado actualmente por la Comisión Honoraria de Desarrollo Apícola;

III) la obtención, procesamiento y comercialización de miel a partir de su extracción, requiere la implementación de medidas higiénico sanitarias, a través del control, y habilitación de instalaciones (salas de extracción de miel) que ofrezcan garantías a los consumidores;

IV) asimismo, debe garantizarse a los compradores, que los procesos requeridos, cuenten con un sistema de identificación y trazabilidad adecuados para asegurar la calidad, sanidad, y/o detección eficaz de posibles fallas en los procesos de producción, que puedan causar perjuicios a la salud humana y animal;

V) a fin de estimular las exportaciones de miel, es necesario contar con un sistema de registro, control y habilitación sanitarias para el funcionamiento de las salas de extracción de miel, así como también, facilitar las certificaciones sanitarias requeridas por los mercados internacionales;

CONSIDERANDO: I) necesario regular los procesos de obtención, procesamiento y comercialización de miel, a través de la implementación de un sistema de registro, control y habilitación higiénico sanitaria que asegure la calidad e inocuidad del producto;

12/02/05

II) que de acuerdo a lo dispuesto por el decreto N° 24/998, de fecha 29 de enero de 1998, compete a la Dirección General de Servicios Ganaderos a través de la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), el control higiénico sanitario de la producción apícola;

III) la opinión favorable de la Comisión Honoraria de Desarrollo Apícola creada por la ley N° 17.115, de fecha 21 de junio de 1999;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley N° 3.606, de fecha 23 de abril de 1910; decreto N° 109/933, de fecha 10 de octubre de 1933; decreto N° 40/997, de fecha 5 de febrero de 1997; artículos 261, 262 y 285 de la Ley N° 16.736 de fecha 5 de enero de 1996; Resolución Ministerial N° 594 de fecha 5 de mayo de 1998 (Declaraciones

Juradas); ley N° 17.115, de fecha 21 de junio de 1999; decreto N° 118/003 de fecha 26 de marzo de 2003; decreto N° 24/998, de fecha 29 de enero de 1998, y a las recomendaciones del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la O.I.E.;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
DECRETA:**

Artículo 1°.- Establécese la inscripción y habilitación sanitaria obligatorias de los establecimientos que se dediquen en todo o en parte a la extracción de miel con fines comerciales (Salas de Extracción de Miel fijas y móviles) en la órbita del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 2°.- Los interesados deberán Inscribirse en el Registro de Salas de Extracción de Miel, a cargo de la Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA).

La Dirección General de Servicios Ganaderos a través de la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), habilitará y controlará los establecimientos referidos en el artículo 1° del presente decreto, que cumplan con las condiciones, requisitos y procedimientos que establecerá a tales efectos, y se adecuen a las disposiciones siguientes.

Art.3°.- La miel con destino a exportación, deberá provenir en su totalidad, de Salas de Extracción de Miel definidas en el artículo 1° del presente decreto, habilitadas por la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE) de la Dirección General de Servicios Ganaderos.

Art.4°- Toda exportación de miel, deberá ir acompañada de un Certificado Zoonosanitario Oficial y de origen emitido por la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), de acuerdo a los requisitos y condiciones establecidas por la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. A dichos efectos, la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE) exigirá a los interesados, la nómina de establecimientos de origen de la partida del producto a exportar, indicando el número de inscripción en la Junta Nacional de la Granja y el volumen que la integra.

A los efectos del control de origen de los volúmenes de miel a exportar, la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE) podrá verificar los datos aportados por los interesados, con los que surjan del Registro Nacional de Propietarios de Colmenas y del Registro de Salas de Extracción de Miel en coordinación con la Comisión Honoraria de Desarrollo Apícola y la Junta Nacional de la Granja.

DEL REGISTRO

Art. 5°.- A los fines del presente decreto, créase un sistema de BASE UNICA DE DATOS de Salas de Extracción de Miel, dentro de la órbita de la Junta Nacional de la Granja, cuyos datos serán actualizados con una frecuencia semanal.

El Registro tendrá el carácter de público, y estará disponible en la página Web del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (M.G.A.P.).

Art. 6°.- Todos los establecimientos que se dediquen en todo o en parte a la producción de miel con fines comerciales (Salas de Extracción de



Miel), deberán inscribirse en las Agencias Zonales de la Junta Nacional de la Granja de todo el país, dentro de los 90 (noventa) días de la entrada en vigencia del presente decreto.

Al momento de la inscripción, se otorgará una identificación única e irrepetible que constará de tres letras y cuatro números.

Los establecimientos inscriptos deberán usar el rótulo: "Registrado MGAP N° -" que exhibirán en sus documentos o recaudos comerciales, productos y publicidad.

Los establecimientos que se instalen pasado el plazo establecido en el inciso primero, deberán solicitar conjuntamente con la inscripción, la habilitación sanitaria.

DE LA HABILITACION SANITARIA

Art.7°.- Los interesados deberán solicitar en la Oficina de inscripción, la habilitación sanitaria de la Sala de Extracción de miel, presentando la documentación que se detalla en el numeral 1) del Anexo I del presente decreto.

Para la habilitación sanitaria, se requerirá un certificado sanitario particular de profesional habilitado por el Servicio de Apicultura de DILAVE, que acredite los requisitos exigidos a tales efectos.

Art. 8 °.- La División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE) podrá otorgar habilitación provisoria por única vez de las Salas de Extracción de Miel, hasta por 180 días, a fin de que se efectúen las reformas para su adecuación a las exigencias de habilitación, siempre que las características de la producción no afecten las condiciones higiénico-sanitarias del producto. El profesional certificador, deberá acreditar dicho extremo, en el certificado particular extendido a tales efectos.

Art.9°.- Los establecimientos habilitados deberán utilizar el rótulo "Habilitado MGAP N°.....", que exhibirán en sus documentos o recaudos comerciales, productos y publicidad.

Art.10°.- La habilitación sanitaria será renovada anualmente, presentando certificado particular que acredite el mantenimiento de los requisitos sanitarios de habilitación.

Los establecimientos que no obtengan la renovación anual de habilitación, serán suspendidos del Registro y no podrán comercializar su producto. Dicha circunstancia será difundida por medios que aseguren su conocimiento público.

Art.11°.- Los establecimientos que no obtengan la habilitación sanitaria definitiva dentro de 360 (trescientos sesenta) días de la entrada en vigencia del presente decreto, no podrán comercializar el producto.

Los establecimientos que inicien sus actividades pasado el plazo previsto en el inciso precedente, deberán cumplir con los requisitos de habilitación definitiva al momento de la inscripción.

Art. 12°.- Las Salas de Extracción de Miel, serán de uso exclusivo para la extracción, procesamiento, acondicionamiento y almacenamiento del producto. Su diseño deberá evitar toda posibilidad de contaminación o deterioro de la miel, durante o después de su extracción, para lo cual queda prohibido la manipulación, estacionamiento, envasado y/o depósito a la intemperie.

Quedan exceptuados los tambores vacíos destinados al llenado posterior, siempre que se encuentren debidamente cerrados y almacenados en

locales autorizados por la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE).

Art. 13°. - Previo al inicio de las actividades anuales (cosecha de miel) en las respectivas Salas de Extracción de Miel, los responsables deberán realizar un análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones de acuerdo a lo dispuesto en el decreto N° 315/994, "Reglamento Bromatológico Nacional" (Cap. 25), en un laboratorio habilitado a tales efectos. Los resultados deberán mantenerse archivados, a disposición de las autoridades oficiales correspondientes.

Art. 14°. - Toda modificación o ampliación de cualquiera de las secciones de las instalaciones de una Sala de Extracción de Miel, o traslado de las mismas de manera parcial o total a otro lugar, deberá ser comunicada a la Junta Nacional de la Granja, y sujeta a habilitación sanitaria, de acuerdo a los procedimientos establecidos.

En caso de transferencia de las instalaciones, el nuevo titular deberá comunicar a la Junta Nacional de la Granja el cambio de titularidad, mediante la documentación que acredite fehacientemente la transferencia de la explotación, conforme a derecho.

Art. 15°. - El personal que cumpla tareas laborales relativas o conexas a la obtención de miel, deberá disponer de Carné de Salud vigente y deberá utilizar indumentaria de uso exclusivo para la Sala de Extracción de Miel.

Art. 16°. - El Servicio Oficial, inspeccionará en forma periódica las Salas de Extracción de Miel, a fin de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente norma y sus reglamentaciones.

A dichos efectos, tendrá libre acceso a las instalaciones, así como también a la documentación que se requiera.

Art. 17°. - Las Salas de Extracción Móviles, estarán sujetas a las disposiciones establecidas en el presente decreto.

Deberán comunicar a Junta Nacional de la Granja la ubicación de las mismas, a efectos de posibilitar el control sanitario, y de agua potable y efluentes por parte de la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino".

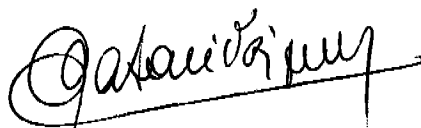
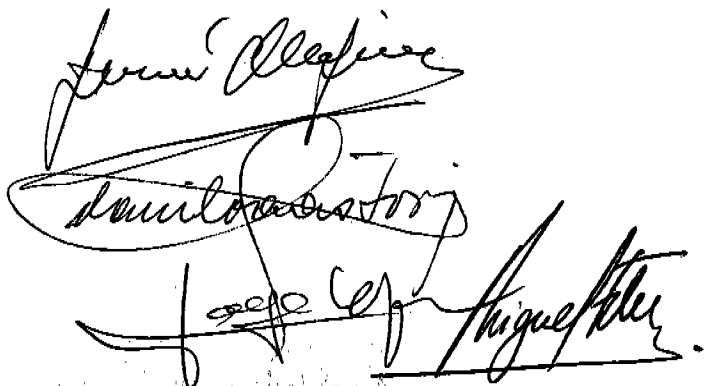
Art. 18°. - La Junta Nacional de la Granja y la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" de la Dirección General de Servicios Ganaderos, coordinarán la instrumentación de los procedimientos de registro, habilitación y control sanitario de las Salas de extracción de miel, a los fines establecidos en el presente decreto.

Art. 19°. - El Anexo I que se adjunta, se considera parte integrante del presente decreto.

Art. 20°. - El incumplimiento de las disposiciones del presente decreto dará lugar a la aplicación de los artículos Nos. 262 y 285 de la ley N° 16.736, de fecha 5 de enero de 1996.

Art. 21°. - El presente decreto entrará en vigencia a partir de los 30 (treinta) días de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 22° - Comuníquese, etc.



Dr. Tabaré Vázquez
Presidente de la República

**ANEXO****SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL INSCRIPCIÓN Y HABILITACIÓN**

- 1) **DOCUMENTACIÓN** – Para la solicitud de inscripción y habilitación sanitaria de Salas de Extracción de Miel, deberá presentarse ante el Servicio de Apicultura de DILAVE, en las dependencias de la DGSG en Montevideo e interior del país, la siguiente documentación:
- a) Formulario de solicitud de inscripción y habilitación sanitarias proporcionado por la DGSG, que consta de los siguientes datos: nombre del propietario y encargado de la planta, ubicación del establecimiento, número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico, dirección de la administración. (en caso de tratarse de establecimientos ubicados en zonas rurales, se deberá adjuntar croquis de ubicación en el área circundante de la planta de extracción, indicando las vías de acceso a la misma).
 - b) DOS (2) ejemplares del plano de la planta en escala de UNO EN CIEN (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos, instalaciones e iluminación.
 - c) Memoria descriptiva del proceso de extracción de miel, indicando la capacidad instalada, abastecimiento de materias primas, tratamientos físicos que se realicen y cualquier otra información adicional.
 - d) Memoria descriptiva de las condiciones edilicias de planta, indicando los materiales de construcción y revestimiento de las distintas dependencias.
 - e) Fotocopia debidamente certificada, de la documentación que acredite la titularidad de la explotación (propiedad, arrendamiento, comodato del establecimiento, etc.).
 - f) Fotocopia debidamente certificada de los estatutos sociales (cuando se trate de persona jurídica).
 - g) Certificado urbanístico otorgado por autorización Municipal correspondiente a cada departamento.
 - h) Libro de Movimientos para su rúbrica o indicación del uso de planillas computarizadas a los efectos de ser utilizado por el responsable de la sala, para registrar y mantener actualizados los datos correspondientes a la producción de miel y su destino. Para el último caso, las planillas deberán archivararse foliadas y firmadas por el funcionario de DGSG actuante en los controles.
 - i) Libro de Novedades para su rúbrica, a los efectos de ser utilizados por los inspectores en la fiscalización del establecimiento.
- 2) **INSTALACIONES**- Los lugares en que se extraiga miel, deberán ajustarse a los siguientes requisitos generales:
- a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, no inundables.
 - b) La Sala de Extracción de Miel no deberá tener comunicación directa con cualquier otra dependencia o sector ajeno a la actividad.

12/07/05

- c) Los lugares de acceso y patios incluidos en el cerco perimetral de la Salda de Extracción de Miel, deberán ser cubierto con carpetas impermeables y estar conservados de tal modo, que eviten la acumulación de aguas o residuos. Deberán estar despejadas de materiales apícolas y elementos que pudieran atraer abejas.
- d) Los pisos serán de material impermeable, resistentes, de fácil limpieza y desinfección, con pendientes adecuadas hacia los desagües con canaleta con rejillas movibles para su limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.
- e) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán poseer superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán estar provistos de zócalos sanitarios que eviten la acumulación de líquidos.
- f) Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Estarán contruidos con materiales que impidan el goteo de la condensación de humedad y deberán garantizar una correcta limpieza y desinfección de equipos.
- g) El manejo de las aguas servidas y de limpieza de equipos e instalaciones, deberá evitar su refluo hacia los sectores de extracción, su tratamiento y disposición final no deberá permitir el acceso de abejas y estará regida por las normas vigentes relativas a la protección del medio ambiente.
- h) Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza y sanitización. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera, etc.).
- i) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.
- j) Las distintas dependencias contarán con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes.
- k) Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinado a estar en contacto con materias primas o productos, deberán estar contruidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y desinfectar, aprobados por el Servicio Oficial.
- l) Deberá contarse con un plan de control de insectos y roedores, aprobado por el Servicio Oficial; y dispositivos, trampas y cebos para la detección y combate de roedores.
- m) No se permitirá ningún escape de vapor dentro de la sala de extracción así como tampoco la exposición de superficies mojadas con agua durante la extracción.

3) DEPENDENCIAS HIGIÉNICAS, AUXILIARES Y DE SERVICIO- Las salas de extracción de miel deberán disponer de servicios sanitarios y vestuarios que se ajustarán a las siguientes condiciones:



- a) Los servicios sanitarios contarán con provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables. Estas dependencias deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables. No deberán tener comunicación directa con el área de extracción.
- b) Los vestuarios contarán con un sector para ropa de calle y otro para ropa de trabajo y estarán provistos de duchas. Deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables. No deberán tener comunicación directa con el área de extracción.
- c) Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza y sanitización y otro independiente para el depósito de materiales para desratización, desinsectación y mantenimiento, ambos debidamente identificados. Dichos sectores se ubicarán en un lugar cerrado sin contacto con la sala de extracción y cada producto estará convenientemente rotulado.
- d) Deberá existir anexo a la sala de extracción propiamente dicha, un depósito para envases y otro para tambores llenos y los insumos vinculados con la producción deberán disponer de un local, entendiéndose que el mismo forma parte de la sala de extracción en forma colindante.

4) AGUA- Características del agua a utilizar en las instalaciones:

- a) El lavado e higiene de materiales e instalaciones deberá efectuarse con agua apta para dicho uso, potable según normas vigentes, y productos de limpieza aprobados por la autoridad competente.
- b) El agua, deberá cumplir con los parámetros físico-químicos y microbiológicos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales, y/o municipales.

5) OTROS SECTORES Y SERVICIOS DE LAS INSTALACIONES:

- a) La vivienda para el personal podrá estar ubicada independientemente de la Sala de Extracción de Miel. En caso que la vivienda comparta el edificio con dicha Sala, ambas dependencias deberán contar con entradas independientes (La Sala de Extracción de Miel no podrá ser utilizada como vivienda). Deberá existir un depósito para envases de tambores vacíos, llenos e insumos vinculados con la producción. El mismo podrá ubicarse como anexo a la sala de extracción propiamente dicha, ubicado físicamente separado, entendiéndose de tal manera, que formará parte de las instalaciones si está ubicado en el mismo predio.

[Handwritten signatures]

1