

Apicultura orgánica



Actualmente el incremento de la producción orgánica, se debe a la preferencia por el consumo de productos orgánicos, ya que los consumidores optan preferentemente por llevar a su mesa productos en los que en su proceso productivo no se empleen productos químicos, además de considerar que en el proceso de producción se implementaron prácticas amigables con la conservación del ambiente.

Para dar certeza de lo anterior y mantener la preferencia del consumidor, el apicultor realiza actividades en las diversas etapas de producción, para demostrar el cumplimiento con la Ley de Productos Orgánicos, dentro de estas actividades destaca la rastreabilidad donde se vigila la integridad orgánica en la cadena productiva de la siguiente manera:

PASO 1. APIARIO

En el apiario las abejas recolectan el néctar y el polen dentro del área de pecoreo y lo trasladan a su colmena para la elaboración de la miel orgánica, el operador orgánico coloca a cada colmena un número de identificación, y lo registra en las bitácoras que lleva para mantener el control e identificar al final de la

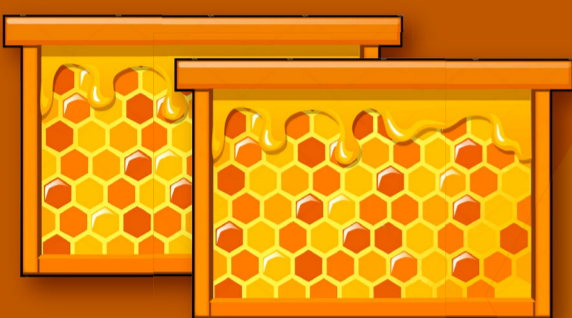
cadena productiva a que colmena corresponde el origen de la miel que llevará al centro de acopio, asimismo también lleva registro sobre el uso de insumos que utiliza para la alimentación o el tratamiento veterinario que deba aplicar para prevenir o tratar alguna plaga que afecte a las abejas.



PASO 2. RECOLECCIÓN

Antes de llevar al centro de acopio, el apicultor retira los bastidores o alzas (panales) de las colmenas llenas de miel y con cuidado realiza el desoperculado, es decir realiza el raspado de la superficie para quitar la cera con la que las abejas han sellado las celdillas, para la obtención de la miel orgánica, posteriormente

coloca en su bitácora y/o registros el número de la colmena de la cual hizo la recolección, además de prevenir en todo momento del manejo de la colmena, que no existan riesgos de contaminación, que vulneren la integridad orgánica de la miel.



PASO 3. EXTRACCIÓN

Para la extracción de la miel el operador orgánico coloca los bastidores o alzas en una centrífuga a temperatura ambiente, una vez concluido el ciclo de centrifugado, colecta la miel y la almacena en tambos, cada tambo es identificado con el nombre del apicultor u operación orgánica y el número de la colmena de la cual se

extrajo la miel que contiene ese tambo, además de identificarlo con la dirección del apiario, entre otra información necesaria para conocer la trazabilidad, lo cual permite garantizar el origen y destino de la miel orgánica.



PASO 4. REPOSADO

Una vez entregada la miel orgánica a algún centro de acopio regional o temporal, ahí la dejan reposar el tiempo necesario para que las impurezas suban a la superficie, aquí son susceptibles de sufrir riesgo de contaminación o de perder la integridad orgánica ya que, aquí se concentran tambos de diferentes apicultores, es por eso que los tambos deben estar identificados y registrar la cantidad de

miel orgánica por cada unidad de producción orgánica, para conocer a que proveedor corresponde cada tambo, aquí es importante precisar que de las medidas de prevención que tome el apicultor para conservar la trazabilidad de la miel, depende seguir garantizando la integridad orgánica de la miel que entra y sale de la etapa de reposo para continuar con el procesamiento.



PASO 5. PROCESAMIENTO

Los tambos de miel salen del estado de reposo y se trasladan a las plantas de procesamiento a filtrado, para eliminar cualquier residuo físico presente, en esta etapa pueden determinarse algunas pruebas de calidad para conocer algunas características como la humedad o el contenido de azúcares, entre otros o bien realizarle algunas pruebas de laboratorio para asegurar la ausencia sustancias prohibidas en producción orgánica,

de los resultados que se obtengan y con la información registrada previamente, permitirá actuar de manera oportuna para identificar el origen del lote de miel que resulte contaminado, y a que unidad de producción pertenece, realizando trazabilidad de origen, para realizar las acciones procedentes y no contaminar el resto de la miel, además de mantener la confianza del origen de la miel que llegará a la mesa del consumidor..



PASO 6. ENVASADO



La miel orgánica es envasada, ya sea para su comercialización nacional o internacional, en esta etapa es fundamental colocar en la etiqueta o embalaje, el número de lote y código de la operación orgánica, para continuar manteniendo medidas preventivas para asegurar en todo momento la integridad de la miel orgánica, esto significa seguir manteniendo información suficiente que permita realizar trazabilidad desde el envasado hacia atrás, para conocer el origen de la colmena de la cual se extrajo la miel orgánica, que será comercializada a través del grupo de productores apícolas..

Finalmente, es responsabilidad del operador orgánico la aplicación de las prácticas orgánicas y fortalecer con la implementación de Buenas Prácticas tanto en la producción primaria, como en el manejo y envasado de miel orgánica, lo que permitirá reducir riesgos de contaminación física, química o microbiológica y mantener la confianza y preferencia de los consumidores.

Para este tema se sugiere consultar el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de miel en la siguiente liga: [Manual_de_BPP_en_la_Producci_n_de_Miel_2019.pdf](#) (www.gob.mx).

Para leer más sobre las prácticas orgánicas para apicultura, consulta el Subcapítulo III del Acuerdo de Lineamientos en la siguiente liga electrónica: [2020-06-08_Acuerdo_por_el_que_se_modifican...el_diverso_por_el_que_se_dan_a_conocer_los_Lineamientos_para_la_Operaci_n_Organica.pdf](#) (www.gob.mx).

¿Cómo cuidar el manejo que se le da a la miel orgánica de mi apiario?

Para finalizar revisa que en la etiqueta o embalaje tenga, el número de lote y código de la operación orgánica. En caso de encontrar anomalías DENUNCIA en la página de Senasica <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/queja-o-denuncia>

Para iniciar debes de tener un muy buen control de tus colmenas, identificalas con un número específico y registra los insumos y manejo de cada una.

Pregunta a que planta de procesamiento y envasado, será llevada tu miel. En la planta verifica que la cantidad de miel ingresada a nombre de tu apiario corresponda con tus registros y que los códigos de identificación estén tanto en las bitácoras como en los recipientes permitiendo conocer el origen de la miel orgánica.

Al llevar la miel a un centro de acopio verifica que la persona encargada registre en su bitácora todos los datos de la etiqueta que lleva cada recipiente, así como la cantidad de miel procedente de tu apiario, y anota el código con el que ellos van a registrar tu miel orgánica, ojo, identifica que tus recipientes estén en una misma área.

Cuando extraigas la miel, etiqueta el recipiente con los datos del apiario, fecha, y no olvides colocar de que colmenas fue extraída esa miel, pon mucha atención en verificar que la etiqueta está bien colocada y no tenga riesgo de desprenderse.

"ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"



GOBIERNO DE MÉXICO

AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA