Reglamentos de la Ley Apícola

LEY NÚM. 21.489 DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD APÍCOLA

1 de junio 2023

Propuesta normativa Reglamento Sanitario de los alimentos

Agenda

1

Ley Apícola y temas que abordarán sus Reglamentos

2

Propuesta normativa Reglamento Sanitario de los Alimentos

3

Espacio de participación y consulta anticipada

1. Ley Apícola y temas que abordarán sus Reglamentos

ODEPA
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

Principales contenidos

LEY N° 21.489 DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD APÍCOLA

T1: Normas generales, principios y definiciones

Estado reconoce la importancia de la apicultura / Objetivo ley, la promoción, protección y fomento de su desarrollo sustentable como actividad silvoagropecuaria.
Sujetos: personas naturales o jurídicas .

T2: De los Registros

Crea el Registro Nacional de Apicultores, de estampadores de cera y la obligación de registrarse, incluidos comercializadores de material vivo. (vía Reglamento)

T3 De la Sanidad

- SAG podrá Establecer condiciones mínimas de orden estructural y operacional básico necesario para la mantención y manejo de colmenas e instalaciones para la extracción de los productos. (Reglamento).
- SAG podrá regular (...) la aplicación de plaguicidas según DL 3.557.
- Aplicador deberá cumplir con indicaciones de etiqueta y dar aviso a apicultores según normativa vigente de aplicación aérea y terrestre.
- Obligación de dar aviso cuando plaguicidas representen toxicidad para las abejas y en área de influencia que establecerá SAG en Norma Técnica (Res SAG), considerando distanciamiento mínimo y aviso antes de 48 horas.

Principales contenidos

LEY N° 21.489 DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD APÍCOLA

T4: Movimiento y trashumancia de colmenas

Se deberá contar con **Sistema de Control interno**. (Resolución SAG)
SAG **establecerá condiciones** considerando distanciamiento entre apiarios, medidas sanitarias, protección a orgánicos, resguardo zonas de desarrollo y selección genética y carga apícola en donde hubieren estudios. (Reglamento)

T5: Impo y expo productos apícolas y material biológico

SAG podrá fijar exigencias a la importación y exportación de productos apícolas y material biológico. Exportadores deberán cumplir las exigencias de los mercados de destino.

T6 Comercialización productos apícolas y material biológico

- Comercialización, publicidad y rotulación de productos se regirán por normativa vigente de alimentos, cosméticos o farmacéuticos. Reglamento establecerá **definiciones de productos no contenidos en la ley o en las normas vigentes**.
- Prohíbe fabricación, impo, distribución, comercialización o transferencia de miel, polen corbicular, y jalea real alterados, adulterados, contaminados o falsificados.
- Exige que **etiquetado de miel señale tipo de miel, país de origen y número del Registro Nacional.** / Regula venta de material biológico en mal estado.

T7 Productos apícolas orgánicos

Conforme al Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas, Ley Nº 20.089. SAG, podrá establecer requisitos para instalación/desarrollo de actividades que requieran de su autorización.

Principales contenidos

LEY N° 21.489 DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD APÍCOLA

T8: Del fomento para la actividad apícola

Minagri (Odepa) deberá elaborar un Plan Estratégico de Desarrollo Apícola, revisado cada 3 años, que contenga diagnóstico y comportamiento de la apicultura nacional, y objetivos y acciones para su desarrollo.

T9: De la evaluación, fiscalización y sanciones

- Minagri (Odepa), cada 5 años deberá seguir y monitorear la ejecución de la ley.
- SAG y Minsal fiscalizarán y sancionarán de acuerdo a sus competencias y normativas.
- Sanciones en UTM. Define infracciones leves (1-50), graves (50-100) o gravísimas (100-200).

T10 De la apicultura urbana

Aplican las normas de la ley. Define el emplazamiento de apiarios en Sitios no sujetos a la ley de copropiedad y en Jardines, azoteas y patios de los edificios, debiendo contar con autorización de propietarios colindantes. Reglamento definirá disposiciones.

T11 Modificaciones a disposiciones vigentes / Transitorios

Código Penal, Art 448 bis. Sustituye expresión "especies de ganado mayor o menor" por "especies de ganado mayor, menor o colmenas".

Ley entra en vigencia desde publicación en el D.O. (12.10.2022), con excepción de Títulos II y IV y los artículos 9, 12, 16, 17, 19, 20 y 27, mientras no se dicten sus reglamentos.

Plazo Reglamentos: 1 año desde publicación en D.O.

Temas que abordarán los Reglamentos y Norma Técnica

Reglamento General

Registros

Apicultores, Estampadores y Comerializadores de MB *(Título II, art 20)*

Sanidad

Condiciones mínimas de orden estructural y operacional. *(Art 9, 16)*

Comercialización PA y MB

Definiciones de productos no contenidos en la ley o en las normas vigentes. *(Art 17,19)*

Apicultura urbana

Disposiciones sobre emplazamiento *(Título X)*

Reglamento Trashumancia *(Título IV)*

Sistema de Control Interno*

Disposiciones trashuman

Establecer condiciones necesarias sobre distanciamiento, otras.

Norma Técnica aviso de aplicación plaguicidas* *(Art 12)*

Clasificación de plaguicidas

Con sustancias activas que causen daño a las abejas

Disposiciones sobre aviso

A SAG y apicultores cuando se apliquen plaguicidas que causen daño a abejas

Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL)

* Mediante Resolución SAG.
PA: Productos apícolas
MB: Material biológico

Mecanismo de participación

Reglamentos y Norma Técnica (MINAGRI)

01 — Propuesta normativa

Equipo Minagri elabora borradores

02 — Consulta anticipada

con integrantes de CNA y Mesas Región

03 — Propuesta mejorada

Equipo Minagri pondera sugerencias y mejoras

04 — Consulta Pública

Propuesta es sometida a consulta nacional.

Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL)

04 — Comisión Asesora RSA

Minagri acompaña presentación

05 — Consulta Pública

MINSAL somete propuesta a consulta nacional.

Plan de participación 2023

Temas	Ene	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct
Registros										
Sanidad										
Comercialización PA y MB										
Apicultura Urbana										
Sist Control Trashumancia										
Disposiciones Trashumancia										
Norma Técnica (art 12)				3						
Consulta Pública										
Control Legalidad (Segpres/CGR)										
Publicación										

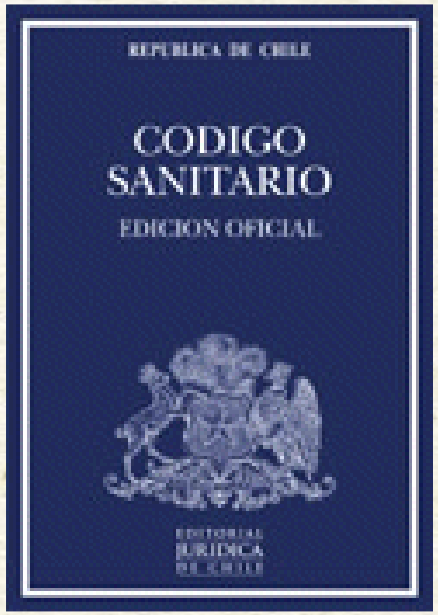
2. Propuesta normativa Reglamento Sanitario de los Alimentos

ODEPA
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

Enfoque regulatorio Título IV

MINAGRI



MINSAL
SEREMIS DE SALUD

Rige todas las acciones relacionadas con la protección de la salud y el bienestar higiénico de los habitantes del país.

Establece las condiciones sanitarias que debe cumplir la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

COMISIÓN ASESORA PARA LA REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

- Departamento de Alimentos y Nutrición del Ministerio de Salud
- Ministerio de Economía
- Consejo de rectores universidades
- SOFOFA
- Conapyme
- Asociación supermercados
- Conadecus - Odecus
- ACHIPIA
- SAG
- SUBREI
- CORFO

Propuesta normativa

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
Artículo 393.- Se entiende por "miel" la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.	**Artículo 393.-** Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Propuesta normativa

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
"Miel de flores" o "miel de néctar" es la miel que procede del néctar de las plantas. "Miel de mielada" es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemiptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas o de secreciones de partes vivas de las mismas. La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.	“Miel de flores” o “Miel de né[illegible]s abejas que procede del néct[illegible] rotuladas como “miel de fl[illegible] corresponda. “Miel de mielada” es la mi[illegible]e procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemiptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas, o de secreciones de partes vivas de las plantas, estas muy cerca del nombre **podrán** ser rotuladas como “mielada”. La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.

Se propone poner más adelante en párrafo de tipo de miel, o cambiarlo al artículo de definiciones del RSA

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Propuesta normativa

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características: a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel. b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. d) No haber sido sometida a extracción de polen ni ningún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas. e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad. f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.	La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características: a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel. b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. d) No haber sido sometida a extracción de polen ni ningún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas. e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad. f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel. g) Su peso específico estará comprendido entre 1.400 y 1.600 miligramos por kilo a 20 grados Celsius.

Propuesta normativa

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
g) Debe contener como **máximo 20% de agua**, con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor según corresponda. h) Debe contener no menos de 60 gramos de **fructosa** más **glucosa** por 100 gramos de miel o 45 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos de miel de mielada o mezclas de miel de mielada con miel de flores. i) Debe contener no más de 5 gramos de **sacarosa** por 100 gramos de miel con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor que corresponda. j) No debe contener más de 0,1 gramo de **sólidos insolubles** en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas, u obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados, sin larvas, o no contener más de 0,5 gramo de sólidos insolubles en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante el prensado de los panales, sin larvas.	h) El contenido de humedad, fructosa y glucosa (suma de ambas), sacarosa, sólidos insolubles en agua, **actividad diastásica, conductividad eléctrica e hidrofurfural (HMF)** deberán responder a lo establecido en la Norma para la Miel - CXS 12-1981.

Propuesta normativa

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
	El tipo de miel **deberá** designarse de acuerdo con las siguientes **formas de presentación:** a) Miel, la miel en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambos; b) Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién construidos, sin larvas, y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales; c) Miel con trozos de panal o panales cortados, la miel que contiene uno o más trozos de panal de miel.

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Propuesta normativa

** Referencia: Norma para la miel Codex Estándar (cxs 12-1981, última revisión 2019

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
Artículo 393 bis.- Se entenderá por "polen corbicular" el conglomerado de polen extraído desde las flores por la abeja de la especie Apis mellifera, la cual mezcla y aglutina con secreciones salivales y néctar, para ser depositadas en forma de gránulos redondeados en las corbículas de su tercer par patas traseras y transportadas a la colmena. Para efectos de rotulación, se aceptará el uso de la denominación "polen", "polen de abeja", "polen granulado" u otro que informe a los consumidores sobre la naturaleza de este producto, resguardando el cumplimiento del artículo 110 del presente reglamento. Se entenderá por "jalea real" la sustancia cremosa semifluida de color blanco amarillento, de sabor ácido, ligeramente picante, la cual es producida por la acción combinada de la glándula hipofaringeas y por la glándula mandibulares de las abejas nodrizas de la especie Apis mellifera.	Por temas de orden esto quedará como artículo 394.- se eliminará el artículo 393 bis. ** Respecto a la “Miel de Palma”, la propuesta es que se defina como “Sirope de Palma” en el artículo que corresponda a este tipo de alimentos y se elimine del artículo 394

Espacio de participación y consulta

Propuesta normativa
Reglamento Sanitario de los Alimentos

ODEPA
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

ODEPA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

SAG
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile