

ACUERDO MINISTERIAL No. 169-2012

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 19 de septiembre de 2012.

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que es responsabilidad del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitir disposiciones para la inocuidad de los alimentos naturales no procesados en las etapas de producción, acopio, transformación, envasado y almacenamiento.

CONSIDERANDO

Que parte fundamental de los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de la miel de abejas y demás productos comestibles apícolas, lo constituyen los mecanismos de rastreabilidad de dichos productos desde la producción primaria hasta las posteriores etapas de la cadena comercial apícola, el cual es de **estricto interés del Estado y de interés general**, por lo cual se hace necesario establecer el procedimiento que cumpla con las disposiciones requeridas.

CONSIDERANDO:

Que la miel de abejas es un producto natural susceptible de contener residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas, metales pesados y contaminantes físicos y microbiológicos como consecuencia de factores ambientales o de manejo en sus distintas etapas.

POR TANTO:

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 literal m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República; 130 literal b) del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República y el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99.

ACUERDA:

ESTABLECER: DISPOSICIONES APLICABLES A TODA PERSONA DEDICADA A PRODUCCIÓN, ACOPIO, TRANSFORMACIÓN, ENVASADO, ALMACENAJE Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS APÍCOLAS, DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL.

TITULO I
CAPÍTULO UNICO
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. Objeto. El presente Acuerdo tiene por objeto establecer las disposiciones aplicables a la Creación del Registro Guatemalteco Apícola, la emisión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, la emisión del Certificado de Inocuidad para la Exportación, El Programa Nacional de Muestreo para la detección de Residuos y Contaminantes Químicos y los Límites Máximos Permisibles en la Miel de Abejas.

ARTÍCULO 2. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo Ministerial es aplicable a todas las personas, dedicadas a la producción, acopio, transformación, envasado, almacenaje y comercialización de productos apícolas.

ARTÍCULO 3. Competencia. Corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación a través de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, la responsabilidad de velar por la aplicación y el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Acuerdo Ministerial.

ARTÍCULO 4. Definiciones. Para la interpretación del presente Acuerdo Ministerial, se entenderá por:

- a) **Almacenadora:** Sitio en el cual se almacenan lotes de miel; en este no se practica ningún tipo de proceso.
- b) **APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- c) **Buenas Prácticas Apícolas -BPA-:** Es la implementación de medidas higiénico-sanitarias aplicadas en las unidades de producción de miel de abejas, con el objetivo de garantizar su inocuidad.
- d) **Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-:** Es la implementación de medidas higiénico-sanitarias aplicadas en los centros de acopio y en las transformadoras y almacenadoras de miel de abejas, con el objetivo de garantizar su inocuidad.
- e) **Cadena agroalimentaria apícola:** Conjunto de personas individuales o jurídicas que participan directa o indirectamente en los procesos productivos y comerciales relacionados con la producción de alimentos apícolas.
- g) **Centro de acopio:** Sitio en el cual se reúnen lotes de miel provenientes de la producción primaria. En este se puede practicar algún tipo de proceso mínimo, tal como el trasiego, colado rústico, secado y obtención de muestras.
- h) **Comercialización primaria:** La transacción comercial entre productores, acopiadores, procesadores y envasadores de productos apícolas.

- i) **Contaminante microbiológico:** Cualquier microorganismo, que está presente en el alimento como resultado de la producción, transformación, envasado, transporte o almacenamiento o como resultado de contaminación ambiental, que represente un riesgo microbiológico.
- j) **Contaminante químico:** Cualquier sustancia no añadida intencionalmente, que está presente en el alimento como resultado de la producción, transformación, envasado, transporte o almacenamiento o como resultado de contaminación ambiental, como por ejemplo plaguicidas o medicamentos veterinarios.
- k) **Invasado a granel:** Envasado en recipientes no para consumo final, y que pasan a otra etapa de proceso.
- l) **Invasado fraccionado:** Envasado o empacado del producto en recipientes con destino al consumo final.
- m) **Inocuidad:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al que se destinan.
- n) **Inspección:** Inspección higiénico-sanitaria que realiza el personal de la Dirección de Inocuidad a las unidades de producción, centros de acopio, transformadoras y almacenadoras de miel de abejas, con el objeto de verificar la aplicación de BPA, BPM, sistema APPCC o cualquier otro sistema de gestión de calidad destinado a asegurar la inocuidad.
- o) **Inspectores terceros:** Personal profesional del MAGA acreditado por la dirección de inocuidad para llevar a cabo inspecciones según los procedimientos establecidos.
- p) **Licencia Sanitaria de Funcionamiento –L.S.F.-:** Documento que extiende el MAGA a través de la Dirección de Inocuidad, certificando que una unidad de producción, centro de acopio, transformadora, almacenadora, exportadora o importadora de miel, cumple con los requisitos establecidos en el presente Acuerdo Ministerial y con la aplicación de BPA, BPM o sistema APPCC según sea el caso, en cuanto a las instalaciones, equipo y mobiliario, condiciones físicas (condiciones ambientales, ventilación, iluminación, riesgos naturales, accesos, etc.), procesos, operaciones y registros para asegurar la inocuidad.
- q) **Límite Máximo Permisible –L.M.P.-:** Límite por encima del cual, un contaminante físico, químico o microbiológico se considera no conforme a la norma aplicable.
- r) **Límite Máximo Residual –L.M.R.-:** Límite por encima del cual, un residuo químico se considera no conforme a la norma aplicable.
- s) **Miel:** Es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores (néctar floral) o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas (néctar extra floral) o de excreciones de insectos succionadores de plantas, que las abejas recogen, transportan, transforman, combinan con sustancias específicas propias, depositan y dejan madurar en los panales de la colonia. Definición conforme a la norma COGUANOR NTG 34 097.

- f) **Rastreabilidad o trazabilidad:** Sistema de información que permite encontrar y seguir el rastro a través de las etapas de producción, acopio, transformación, envasado y distribución de los productos de la colmena.
- u) **Residuo químico:** Cualquier sustancia añadida intencionalmente, que está presente en el alimento como resultado de la producción, transformación, envasado, transporte o almacenamiento.
- v) **l) Transformadora:** Sitio en el cual se manipula la miel de abejas con el objeto de separar las partes no comestibles o las que por razones de higiene deben separarse de los mismos y de su empaque.
- w) **Unidad de Producción:** Establecimiento fijo o móvil en el cual se produce y extrae la miel de los panales provenientes de la producción primaria.

ARTÍCULO 5. Abreviaturas. Para la interpretación del presente Acuerdo Ministerial, se entenderá por:

- a) **MAGA:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- b) **ND:** No detectable.
- c) **ppb:** Partes por billón, o microgramos por kilogramo ($\mu\text{g}/\text{kg}$).
- d) **REGAPI:** Registro Guatemalteco Apícola.
- e) **UFC/g:** Unidades formadoras de colonias por gramo.
- f) **VISAR:** Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del MAGA.

TITULO II DEL REGISTRO GUATEMALTECO APÍCOLA- REGAPI-

CAPITULO I CREACION DEL REGAPI

ARTÍCULO 6. Creación. Se crea el Registro Guatemalteco Apícola -REGAPI-, el cual tiene como finalidad construir una base de datos que asegure la identificación de los productores primarios y que sea útil para que el resto de actores de la cadena agroalimentaria apícola tengan un soporte para implementar sus sistemas de rastreabilidad.

ARTÍCULO 7. Ámbito de aplicación. El "Registro Guatemalteco Apícola- REGAPI" es aplicable a todas las personas, dedicadas a la producción, acopio, transformación, envasado, almacenaje y comercialización de productos apícolas comestibles tales miel, polen, jalea real, propóleo, cera, material vivo (reinas, zánganos, colmenas, etc.), dentro del territorio nacional.

ARTÍCULO 8. Base de datos. El REGAPI constituye una base de datos relevantes y útiles para la autoridad competente en materia de regulación apícola, que contribuyan a

establecer y formen parte de los sistemas de rastreabilidad de productos y servicios en el sector. Los datos necesarios para implementar el registro, así como los procedimientos relacionados con su funcionamiento, los establecerá y aprobará la Dirección de Inocuidad en los manuales correspondientes.

ARTÍCULO 9. Obligatoriedad. La inscripción en el REGAPI es obligatoria para toda persona que pertenezca a la cadena agroalimentaria apícola que desee comercializar productos apícolas comestibles. El cumplimiento de esta obligación generará el pleno derecho a cualquier beneficio que se derive de la implementación de este Registro, por parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

ARTÍCULO 10. Sistema de identificación. El REGAPI es un sistema de registro e identificación de los actores de la cadena agroalimentaria apícola del país. A cada persona que se registre en el REGAPI se le asignará un único número irrepetible que lo identifique. El registro de una persona no implica una calificación o aval de sus actividades o productos. Sin embargo, el hecho de suspender o cancelar un registro sí podrá significar, según el caso, una descalificación por incumplimiento con normativas vigentes en materia apícola.

ARTÍCULO 11. Formulario de inscripción. El formulario de inscripción tiene carácter de declaración jurada y debe estar firmada por el solicitante. Recibida la solicitud la Dirección de Inocuidad deberá resolver dentro de los 15 días hábiles siguientes si procede o no la inscripción.

ARTÍCULO 12. Requisitos para el registro de Apicultores: las personas individuales que soliciten inscribirse en el registro de apicultores deberán presentar lo siguiente

- a) Formulario de solicitud proporcionado por la Dirección de Inocuidad.
- b) Fotocopia simple de cedula o Documento Personal de Identificación DPI

ARTÍCULO 13. Vigencia del registro. El registro de las personas tendrá una vigencia de 2 años. Los datos deberán actualizarse durante la renovación o a solicitud del interesado, según se modifiquen las características de su operación y por ende, los datos consignados originalmente.

ARTÍCULO 14. Constancia de registro. La Dirección de Inocuidad extenderá a las personas inscritas en el REGAPI, una constancia que los identificará como miembros del mismo. Este documento es personal e intransmisible. El número de registro es único y vitalicio para cada persona. El mismo registro puede abarcar todas las actividades y productos apícolas de la misma persona. La inclusión de nuevas actividades o productos se realiza a través de la actualización de datos, a solicitud del interesado, o durante la actualización obligatoria cada dos (02) años. El número de identificación del REGAPI será requerido para todo trámite oficial relacionado con la actividad apícola.

ARTÍCULO 15. Programa de inspecciones sanitarias. Las personas, inscritas en el REGAPI estarán sujetas al programa de verificación del sistema de aseguramiento de inocuidad en sus instalaciones y apiarios en cualquier momento. Las inspecciones higiénico-sanitarias de verificación se realizarán conforme a una planificación de la Autoridad Competente.

CAPÍTULO II SUSPENSION Y CANCELACION DEL REGISTRO

ARTÍCULO 16. Suspensión y cancelación. Las personas registradas en el REGAPI, que incumplan con la normativa vigente en materia apícola, serán suspendidas o canceladas según el caso.

- a) Si pasados 60 días del vencimiento, no se hubiere solicitado la renovación, se suspenderá el registro de la persona.
- b) Si pasados 90 días del vencimiento, no se hubiere solicitado la renovación, se cancelará el registro de la persona.
- c) Las personas que cedan, consientan, permitan o transfieran el uso del número de identificación del REGAPI a terceras personas serán suspendidas o canceladas según sea el caso.

La suspensión y la cancelación sufren la pérdida de pleno derecho de cualquier beneficio que pudiese derivar de la implementación de este Registro, por parte de la Autoridad Competente. El interesado podrá reactivar su registro, presentando una solicitud de renovación con datos actualizados.

TITULO III EMISIÓN DE LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN, CENTROS DE ACOPIO, TRANSFORMADORAS, ENVASADORAS Y ALMACENADORAS DE MIEL DE ABEJAS.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 17. Objeto. La emisión de licencias sanitarias de funcionamiento tiene por objeto certificar que las unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras de miel de abejas en el territorio nacional, cumplen con los requisitos establecidos para su funcionamiento, en el presente Acuerdo Ministerial.

ARTÍCULO 18. Ámbito de aplicación. Quedan obligadas a la observancia de esta regulación todas las personas individuales o jurídicas, que produzcan, acopien, transformen, envasen y almacenen miel de abejas.

ARTÍCULO 19. Responsabilidades. El titular de la Licencia Sanitaria de funcionamiento, es responsable del cumplimiento del presente Acuerdo. La Autoridad Nacional Competente es responsable de velar por el cumplimiento de este Acuerdo a través de inspecciones, supervisiones y auditorías de los sistemas que aseguren la inocuidad de la Miel.

CAPÍTULO II DE LA LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 20. Requisitos Generales. Toda persona que solicite una L.S.F. para una unidad de producción, centro de acopio, transformadora, envasadora o almacenadora de miel de abejas, debe presentar a la Dirección de Inocuidad los siguientes documentos:

a) Para persona individual:

1. Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento debidamente llenada.
2. Presentar número de registro en el REGAPI.
3. Fotocopia de cédula o DPI del solicitante.
4. Croquis de instalaciones (plano de distribución de instalaciones, ubicación de equipos, límites de establecimiento, vías de acceso y ubicación).
5. Acreditación de cumplimiento de BPA, BPM o APPCC, según corresponda
6. Comprobante de depósito o pago a nombre del VISAR del MAGA, realizado en el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL-

b) Para persona jurídica:

1. Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento debidamente llenada.
2. Presentar número de registro en el REGAPI.
3. Fotocopia de cédula o DPI del solicitante (representante legal).
4. Fotocopia simple de la escritura, constitución de forma de la sociedad o empresa debidamente inscrita en el registro mercantil de la República (documento equivalente para organizaciones, tales como cooperativas, asociaciones, etc.).
5. Fotocopia simple de patente de comercio (para el caso de empresas o sociedades comerciales).
6. Certificación de inscripción del representante legal, extendida por el Registro Mercantil de la República o institución equivalente para organizaciones, extendida en el año en curso.
7. Croquis de instalaciones (plano de distribución de instalaciones, ubicación de equipos, límites de establecimiento, vías de acceso y ubicación).
8. Comprobante de depósito o pago a nombre del VISAR del MAGA, realizado en el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL-
9. La acreditación de BPA, BPM o del sistema APPCC es un requisito previo a emitir la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

El cambio de propietario o representante legal del establecimiento debe ser reportado a la autoridad competente de la Dirección de Inocuidad para actualizar los datos de la L.S.F. La nueva administración debe en todo momento cumplir los procedimientos y mantener las condiciones de trabajo a que se refiere la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

ARTÍCULO 21. Requisitos para las Renovaciones.

a) Para persona individual:

1. Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento debidamente llenada.
2. Presentar número de registro en el REGAPI.
3. Comprobante de depósito o pago a nombre del VISAR del MAGA, realizado en el banco indicado.
4. Croquis de instalaciones (plano de distribución de instalaciones, ubicación de equipos, límites de establecimiento, vías de acceso y ubicación).

b) Para persona jurídica:

1. Formulario de solicitud de L.S.F. debidamente lleno.
2. Presentar número de registro en el REGAPI.
3. Comprobante de depósito o pago realizado conforme a la tarifa establecida por el MAGA.

4. Certificación de inscripción del representante legal, extendida por el Registro Mercantil de la República o institución equivalente para organizaciones, extendida en el año en curso.
5. Actualización del croquis de instalaciones, si es el caso.

ARTÍCULO 22. Exportaciones. Todos los establecimientos de transformación y envasado que exporten miel de abejas deben contar con un sistema APPCC. El sistema APPCC será validado por parte de la Dirección de Inocuidad. Dichos establecimientos entrarán a una lista de establecimientos autorizados para la exportación. Todas las exportaciones deben cumplir con los L.M.R. y L.M.P. establecidos por la Dirección de Inocuidad.

ARTÍCULO 23. Importaciones. Toda importación de miel de abejas deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. El establecimiento productor y/o exportador debe estar reconocido y aprobado por la Dirección de Inocuidad, facilitando su elegibilidad por medio de la inspección en el país de origen.
2. Acreditar el cumplimiento de los L.M.R. y L.M.P. establecidos por la Dirección de Inocuidad, a través de los certificados de análisis microbiológicos y de residuos químicos, emitidos por un laboratorio acreditado o autorizado por el ente oficial del país de origen.
3. Toda importación podrá ser muestreada acorde a las directrices del CODEX ALIMENTARIUS cuando la Dirección de Inocuidad lo considere necesario y/o oportuno.
4. Acompañar la importación con la fotocopia del Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA) y la fotocopia de Certificado de Inocuidad del país de origen.

ARTÍCULO 24. Inspección a unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras. Previo a otorgar la licencia sanitaria de funcionamiento. La autoridad competente, realizará una inspección higiénico-sanitaria a las unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras de miel de abejas, con el objeto de verificar el cumplimiento de las BPA en el caso de las unidades de producción y las BPM en los centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras.

En el caso de las plantas que se dediquen a la exportación, la autoridad competente verificará además de lo indicado en el párrafo anterior, el sistema APPCC.

ARTÍCULO 25. Dictamen. La autoridad competente emitirá un dictamen derivado de las inspecciones a unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras, almacenadoras y exportadoras acorde a los siguientes criterios:

1. Si la inspección es favorable se procede a la emisión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento dentro de un plazo que no exceda los diez días hábiles contados a partir de la fecha en que fue emitido el dictamen.
2. Si la inspección contiene no conformidades menores se procede a la emisión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y los hallazgos deben corregirse en el plazo fijado, verificándolos mediante inspección física o mediante reporte escrito por el interesado.

3. Si la inspección es desfavorable no procede la emisión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento. Debe requerirse al interesado, mediante la boleta respectiva, que cumpla con corregir las no conformidades dentro de un plazo no mayor de dos meses. Para casos de correcciones que requieran obras complejas, el plazo se puede pactar con el interesado, dependiendo de la complejidad del caso. Si el interesado satisface los requisitos solicitados, corresponde al personal de la Dirección de Inocuidad del VISAR emitir un nuevo dictamen de conformidad con el numeral 1.
4. Si el interesado no cumple con satisfacer dentro del plazo establecido las correcciones requeridas, se procede a emitir una resolución denegando la solicitud.

ARTÍCULO 26. Vigencia. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento y su renovación tendrá vigencia de un (01) año a partir de la fecha de su emisión.

CAPITULO III SUSPENSIONES Y CANCELACIONES

ARTÍCULO 27. Suspensión y cancelación de la Licencia sanitaria de Funcionamiento. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento, será suspendida o cancelada según sea el caso:

Suspensión: Se suspenderá la Licencia Sanitaria de Funcionamiento en los siguientes casos, y cuando el o los hallazgos pongan en riesgo la inocuidad de la miel.

- a) Incumplimiento de las condiciones higiénicas adecuadas de equipos e instalaciones.
- b) La no aplicación o aplicación deficiente de los manejos y operaciones adecuadas que garanticen la inocuidad de la miel.
- c) La no documentación de los registros y control de operaciones, incluyendo las operaciones de limpieza.
- d) La no corrección de hallazgos de no conformidad por parte de la Autoridad Competente Dirección de Inocuidad en inspecciones anteriores.
- e) El cambio de ubicación física de los establecimientos.
- f) Por no dar aviso del cambio de propietario o representante legal.

Cancelación: Se cancelará la Licencia Sanitaria de Funcionamiento en caso de reincidencia en las causales de suspensión o cuando los hallazgos considerados críticos no sean corregidos en el tiempo establecido.

Tanto la suspensión como la cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento quedarán sin efecto cuando la Dirección de Inocuidad compruebe la corrección de las no conformidades que dieron lugar a la suspensión o cancelación.

TITULO IV EMISIÓN DE CERTIFICADOS DE INOCUIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE MIEL DE ABEJAS.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 28. Objeto. El Certificado de Inocuidad tiene por objeto garantizar que la miel proviene de establecimientos autorizados por el MAGA que cumplen con los requisitos de inocuidad establecidos en el presente Acuerdo Ministerial.

ARTÍCULO 29. Ámbito de aplicación. Quedan obligadas a la observancia de esta regulación todas las personas que exporten miel de abejas.

CAPÍTULO II DEL CERTIFICADO DE INOCUIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE MIEL DE ABEJAS.

ARTÍCULO 30. Requisitos generales. Para obtener el certificado de inocuidad para la exportación de miel se debe presentar a la Dirección de Inocuidad el formulario de solicitud respectivo y adjuntar los documentos que se mencionan a continuación:

1. Presentar el recibo de pago para la emisión de certificado de inocuidad para la exportación.
2. Presentar el número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente de la planta que envasa la miel de abejas para exportación.
3. Presentar el número del REGAPI vigente de la planta que envasa la miel de abejas para su exportación, así como el de los productores de la miel que componen el lote y el de los demás actores involucrados en su acopio, transformación y envasado.
4. Copia simple de los reportes de laboratorio que certifican que el producto a exportar es inocuo, según los LMR y LMP establecidos por la Dirección de Inocuidad y por el país de destino.

ARTÍCULO 31. Inspección de cargas consignadas. La Dirección de Inocuidad debe realizar una inspección de las cargas consignadas para las cuales se solicita el certificado de inocuidad para la exportación. La inspección tendrá por objeto establecer la veracidad de los datos consignados y que la mercancía provenga de establecimientos registrados, con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente y que esta a su vez provenga de apicultores registrados en el REGAPI.

ARTÍCULO 32. Inspectores de inocuidad. Los inspectores de la Dirección de Inocuidad, o inspectores terceros acreditados para el efecto, llevarán a cabo las inspecciones, según el procedimiento establecido.

ARTÍCULO 33. Dictamen. Las inspecciones de cargas consignadas deben producir un dictamen del cual dependerá la validación y consecuente emisión del certificado de inocuidad para la exportación de miel de abejas, acorde a los siguientes criterios.

- a) Si el dictamen de la inspección es favorable se procede a la emisión del certificado de inocuidad para la exportación de productos apícolas comestibles dentro de un plazo que no exceda las 24 horas, contadas a partir de la fecha en que fue emitido el dictamen.
- b) Si el dictamen contiene no conformidades menores se procede a la emisión del certificado de inocuidad para la exportación de miel de abejas y los hallazgos deben corregirse en un plazo máximo de 24 horas, verificándolos mediante inspección física o mediante reporte escrito por el interesado.

- c) Si el dictamen es desfavorable no procede a la emisión del certificado de inocuidad para la exportación de miel de abejas.

TITULO V
ESTABLECER EL PROGRAMA NACIONAL DE MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS Y
CONTAMINANTES QUÍMICOS EN MIEL DE ABEJAS.

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 34. Objeto. Asegurar la inocuidad de la miel de abejas procedente de unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras, almacenadoras, exportadoras e importadoras de miel de abejas en el territorio nacional.

ARTÍCULO 35. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo es de aplicación obligatoria a todas las personas que posean una o más unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras, almacenadoras, exportadoras e importadoras de miel de abejas en el territorio nacional.

ARTÍCULO 36. Planes de muestreo. Para la correcta ejecución del Programa Nacional de Muestreo para la Detección de Residuos y Contaminantes Químicos en Miel de Abeja, la Dirección de Inocuidad elaborará el Plan de Muestreo y el Manual para la Toma de Muestras y determinará los LMR y los LMP de las sustancias muestreadas. El Plan estará sujeto a revisión y actualización anual por parte de La Dirección de Inocuidad, conforme a los resultados y necesidades que se presenten.

ARTÍCULO 37: Sustancias a ser analizadas. Los grupos de sustancias a ser analizadas dentro de este programa son: antibióticos (anfencílicos, estreptomícinas, sulfonamidas, tetraciclínicas, eritromícinas, nitrofuranos), plaguicidas (carbamatos, compuestos organoclorados y organofosforados, piretroides) y metales pesados. La Dirección de Inocuidad podrá incluir otras sustancias, según lo considere necesario.

ARTÍCULO 38: Toma de muestras. La toma de muestras de miel de abejas deberá realizarse conforme lo establecido en el Manual de Toma de Muestras elaborado por la Dirección de Inocuidad.

ARTÍCULO 39: Número de muestras. El número de muestras que debe ser tomado depende de la producción anual de miel de abejas. En el Plan de Muestreo se especificará la cantidad anualmente.

ARTÍCULO 40: Personal responsable. El personal responsable de la toma y envío de muestras será el equipo técnico de la Dirección de Inocuidad o un tercero designado por la misma.

ARTÍCULO 41: Obligaciones. Los propietarios o encargados de las unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras, almacenadoras, exportadoras e importadoras, están obligados a permitir el ingreso a sus establecimientos y a brindar el apoyo logístico al personal que realice la toma de muestras. Asimismo, deben proporcionar la información técnica que les sea requerida.

ARTÍCULO 42: Límites excedidos. Cuando los resultados de los análisis de las muestras de miel indiquen concentraciones superiores a los LMR o LMP establecidos, la Dirección de Inocuidad, tomará las medidas pertinentes de conformidad con las regulaciones aplicables, sin perjuicio de las penas que corresponda imponer a los tribunales de justicia cuando sean constitutivas de delito.

ARTÍCULO 43: Informe de resultados. La Dirección de Inocuidad elaborará un informe oficial del muestreo, el cual deberá contener los resultados de los análisis realizados y las acciones correctivas y preventivas aplicadas.

TITULO VI
LÍMITES MÁXIMOS RESIDUALES PARA RESIDUOS QUÍMICOS Y LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES PARA CONTAMINANTES FÍSICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN MIEL DE ABEJAS.

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 44. Objeto. Establecer los límites máximos residuales para residuos químicos y los límites máximos permisibles LMP para contaminantes físicos y microbiológicos en miel de abejas (*Apis mellifera L.*) producida, transformada, envasada y comercializada en el territorio nacional; que representen un riesgo a la salud humana.

ARTÍCULO 45. Límites Máximos Residuales -L.M.R.- para residuos químicos. Los límites máximos residuales para residuos químicos en miel de abejas (*Apis mellifera L.*) son los siguientes:

GRUPO DE SUSTANCIAS	SUSTANCIAS	L.M.R. o L.M.P.
ANFENICOLES	Cloranfenicol	ND
NITROFURANOS	Nitrofurantoina	ND
	Furaltadona	
	Furazolidona	
	Nitrofurazona	
NITROIMIDAZOLES		ND
SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS	Aminoglicósidos (Estreptomina, Dihidroestreptomina)	ND
	Sulfonamidas y Trimetropin	
	Tetraciclinas	
	Macrolidos y fluoroquinolones (Eritromicina, Ciprofloxacina, Tilosina)	
CARBAMATOS	Carbaryl	ND
PYRETROIDES	Flumetrina Tau-fluvalinato	ND
PESTICIDAS		10 ppb

ORGANOCOLORADOS		
COMPUESTOS ORGANOFOSFORADOS		10 ppb
METALES PESADOS	Cadmio	10 ppb
	Mercurio	40 ppb
	Plomo	10 ppb
OTRAS SUSTANCIAS FARMACOLÓGICAMENTE ACTIVAS	Amitraz	200 ppb
	Chlorfenvinphos	0.1 ppb
	Coumaphos	100 ppb
	Cymiazol	0.1 ppb

ARTÍCULO 46. Límites Máximos Permisibles para contaminantes físicos y microbiológicos.

Los límites máximos permisibles para contaminantes microbiológicos en miel de abejas (*Apis mellifera L.*) son los siguientes:

Agente	Límite máximo permisible
<i>Clostridium botulinum</i>	102 UFC/g
<i>Shigella sp</i>	Ausencia
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia
Coliformes fecales	102 UFC/g
Coliformes totales	102 UFC/g
Hongos y levaduras	102 UFC/g
Contaminantes físicos (ver definición)	Ausencia

ARTÍCULO 47. Otros contaminantes. La autoridad competente podrá requerir los análisis necesarios a un lote de miel, en caso de existir una duda razonable de la presencia de otros residuos o contaminantes que representen un riesgo para la salud humana, no incluidos en el presente acuerdo. La autoridad competente establecerá con base técnica y con sustento científico los análisis de laboratorio que permitan analizar la miel para determinar si esta es apta para consumo humano.

**TITULO VII
PROHIBICIONES Y SANCIONES**

ARTÍCULO 48. Prohibiciones.

1. Queda prohibido que las personas dedicadas a la producción de productos apícolas comestibles los comercialicen sin su número de identificación del REGAPI.
2. Que las unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras de miel de abejas, operen sin contar con L.S.F. vigente, indistintamente del destino de su producto.
3. Que las empresas exportadoras comercialicen miel de abejas proveniente de

proveedores no registrados ante el MAGA o sin el respaldo de la L.S.F. vigente de éstos, indistintamente si se trata de unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras o almacenadoras.

4. Utilizar las instalaciones o equipos de unidades de producción, centros de acopio, transformadoras, envasadoras y almacenadoras de miel para usos antagonistas con los alimentos.

ARTÍCULO 49. Sanciones. El incumplimiento a lo establecido en el presente acuerdo será sancionado conforme a lo establecido en el ordenamiento legal sobre la materia, sin perjuicio de las penas que corresponda imponer a los Tribunales de Justicia, cuando sean constitutivas de falta o delito.

TITULO VIII DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 50. Casos especiales. Los casos no contemplados en el presente Acuerdo, serán resueltos por la Dirección de Inocuidad del VISAR de MAGA, basándose en principios de protección al consumidor y respeto por la normativa vigente.

ARTÍCULO 51. Derogatoria. Se deroga toda disposición que contravenga lo establecido en el presente Acuerdo Ministerial.

ARTÍCULO 52. Vigencia. El presente Acuerdo empieza a regir ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE

Ing. Agr. Efraín Medina Guerra
Ministro de Agricultura Ganadería y Alimentación