



Decreto 013/07, de 11/10/2007

*** * * Ordenanza Apícola Departamental * * ***

ORDENANZA DEPARTAMENTAL APICOLA

I - AMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1º.- La Presente Ordenanza, regirá a toda actividad apícola que se realice en el territorio del Departamento de Tacuarembó, ya sea que se trate de una actividad permanente, transitoria o en tránsito, sin tener en cuenta el domicilio del apicultor.-

Se entenderá como actividad apícola a todas las descritas en el artículo siguiente.

II - DEFINICIONES

Artículo 2º.- Se entiende por producto del colmenar a todos aquellos que el productor (apicultor) extrae de sus colmenas a saber: miel, cera, propóleos, polen jalea real, veneno de abejas, núcleos, reinas, paquetes de abejas y miel en secciones (panales), así como también a los beneficios que reporte a los apicultores por los servicios de polinización en agricultura y fruticultura.-

Se entiende por colmena, a toda colonia de abejas ubicada de manera artificial, ya sea en cajones Standard o en cualquier otro tipo de recipiente fabricado o acondicionado a esos efectos por el ser humano.

III - LA TENENCIA Y EXPLOTACION DE COLMENAS

Artículo 3º.- La tenencia y/o explotación de colmenas con abejas podrá realizarse en todo el territorio departamental, excepción de:

a) las zonas urbanas y balnearias habitadas;

Unicamente se permitirá dentro de las zonas urbanas con carácter precario y transitorio la tenencia de colmenas o núcleos para exhibición con fines científicos, divulgación, extensión, experimentación y otra finalidad cultural, previa y debidamente autorizada por la Intendencia Municipal de Tacuarembó.-

b) en las zonas suburbanas y en los poblados rurales, siempre y cuando las colmenas estén ubicadas a una distancia no menor de 200 metros de casas habitación de terceras personas, y/o de centros de concurrencia de personas (tales como escuelas, liceos, locales de ferias, etc.-

c) a una distancia no menor de 100 metros de carreteras y caminos nacionales, departamentales, vecinales.-

En todos los casos, el colmenar (apiario) deberá estar instalado dentro de predios privados o estatales no liberados al uso público, para lo cual deberá tener la autorización correspondiente.-

Cualquier interesado podrá denunciar la contravención a lo establecido en este artículo ante la I.M.T. En dicho caso, técnicos municipales se constituirán en el lugar y en caso de constatar dicho incumplimiento, procederán según lo previsto en el art. 12.-

Artículo 4º.- Los apiarios que se instalen en las cercanías o dentro de predios forestales, montes frutales o huertas, o plantaciones y cumplan las previsiones del artículo anterior, deberán contar con la autorización del titular de la explotación. Si alguien de las cercanías del apiario se sintiera perjudicado podrá recurrir al Consejo Asesor Apícola Departamental, quien intentará en primera instancia la mediación y acuerdo entre las partes. De no haber acuerdo en segunda instancia, se resolverá considerando los aspectos productivos y sociales para lo cual podrá recurrir a Instituciones o técnicos que considere necesarios.-

Artículo 5º.- Las zonas aptas para establecer apiarios así como el potencial forestal y floral de cada lugar determina hasta qué número de colmenas podrá explotarse en forma rentable.-el contralor y fiscalización del cumplimiento de las normas apícolas de interés común estará a cargo de los técnicos idóneos en apicultura de la Intendencia Departamental de Tacuarembó.-

Artículo 6º.- Los enjambres sueltos que sean localizados dentro de la planta urbana o suburbana podrán ser capturados por las personas que se dedican a la apicultura, o podrán ser destruidos cuando por sus características imposibiliten su captura.-

Artículo 7º.- La explotación de abejas *APIS MELLIFERA* deberá hacerse en colmenas movilizadas, permitiéndose con carácter transitorio la tenencia de colmenas rústicas con destino a ser trasegadas a las mencionadas en primer término.-

Artículo 8º.- El apicultor deberá acreditar idoneidad en el manejo de colonias de abejas mediante certificado o constancia habilitada expedida por Organismos Oficiales o Privados, reconocidos a tal fin, o en su defecto, deberá poseer personal idóneo en el manejo de colonias de abejas, con igual habilitación. Será cometido fundamental del Consejo Asesor Apícola, la promoción y capacitación y capacitación básica y superior de los actuales y futuros apicultores del Departamento, así como al personal contratado a tal fin.-

Artículo 9º.- el o los propietarios de cultivos que deban realizar aspersiones aéreas o terrestres mediante la utilización de plaguicidas, deberán comunicar a los apicultores de la zona inscriptos en el Registro Nacional de Propietarios de colmenas, solicitando la colaboración de la Seccional Policial correspondiente, con 72 horas de anticipación.

IV - DEL TRASLADO DE MATERIAL APICOLA

Artículo 10º.- El traslado de colmenas, núcleos, paquetes, reinas y material de cría (larvas y pupas) en el Departamento de Tacuarembó, deberá estar acompañado

de una guía de tránsito expedida por la I.M.T., en la que constará el nombre, dirección del propietario, documento de identidad, número de Registro Nacional de Propietarios de Colmenas y marca correspondiente, origen y/o tipo de material transportado, así como el destino del mismo, sanidad obligatoria dos veces al año como mínimo y un certificado acompañando a la guía. El apicultor deberá previamente, adquirir la guía y sellarla en el puesto policial más próximo al lugar donde levantará su carga, indicando aparte de la descripción, el lugar de destino de la misma, esté dentro o fuera del Departamento de Tacuarembó.-

El material transportado, deberá estar debidamente identificado tal como lo prevé el Decreto 40/997.-

La Intendencia Municipal de Tacuarembó, instrumentará el sistema de guía de tránsito creado por este artículo, coordinando con el Poder Ejecutivo Nacional a través de los Ministerios de Ganadería y del Interior la aplicación y control del tránsito dentro del Departamento, asegurando un funcionamiento con efectividad similar al transporte de ganado.

V - PROHIBICIONES Y PROCEDIMIENTO

Artículo 11º.- Queda prohibido el ingreso al Departamento, de colmenas, paquetes de abejas reinas o cualquier material vivo, que no cumplan con lo previsto en el artículo anterior y que no sean acompañados de una certificación oficial que acredite expresamente que se encuentren libres de “Loque Americana”, expedida por los organismos competentes.-

Los apicultores de otros Departamentos deberán al momento de adquirir la Guía de Tránsito creada en el artículo anterior, exhibir el certificado de habilitación sanitaria de libre de *loque americano* y de cualquier otro tipo de agente nocivo para las abejas, requisito sin el cual no se le expenderá, sin ninguna excepción, la guía correspondiente.-

Artículo 12º.- En caso de que la autoridad policial o municipal en un control de rutina, o a denuncia de cualquier interesado, constate el incumplimiento de lo previsto en los Arts.10 y 11 de esta Ordenanza, se procederá a detener la mercadería transportada y trasladarla a un predio municipal destinado a dichos efectos.-

El propietario de la mercadería dispondrá de un plazo de tres días para aportar la documentación correspondiente, vencido el cual, el personal municipal procederá a la destrucción del material de infracción.-

Del mismo modo se procederá en caso de encontrarse material apícola abandonado, o de tratarse de colmenas de las que no es posible identificar su propietario.-

En ese caso, el personal municipal procederá a trasladar dichas colmenas o materiales al predio municipal destinado a esos efectos, a costo del propietario y vencido el término de 30 días sin que nadie se presente a reclamarlo, procederá a su destrucción.-

VI - DEL REGISTRO Y LA MARCA DE LOS PRODUCTORES

Artículo 13º.- Sustitúyese el Registro Departamental de Apícolas a cargo de la Intendencia Municipal (art. 11 a 16 del Decreto 46/1996 de la Junta Departamental-Ordenanza Apícola), por el Registro Nacional de Propietarios de Colmenas (Decreto del Poder Ejecutivo 40/997 del 05-02-1997) como forma de conocer la existencia de productores en el Departamento.-

Todo poseedor de colmenas, así como cualquier interesado en la instalación o funcionamiento de un colmenar o apiario en el territorio departamental, deberá estar inscripto en dicho Registro.-

La Intendencia Municipal de Tacuarembó solicitará información anualmente a dicho Registro a efectos de actualizar el número de productores registrados en el Departamento.-

Artículo 14º.- Sustitúyese el sistema de marcas de material apícola departamental a cargo de la Intendencia Municipal por el sistema de marcado creado por el Decreto 40/997 del Poder ejecutivo del 5 de febrero de 1997. El otorgamiento de la marca y su fiscalización, se realizará de acuerdo al mencionado Decreto.-

El marcado y número de código se efectuará en el material externo de la colmena obligatoriamente en cámara de cría, cajones melarios (alzas, medias alzas, etc.) en una sola de sus caras. No será obligatorio el marcado de núcleos y /o paquetes.-

La marca constará de caracteres de por lo menos 25mm de altura y 15mm de ancho con un trazo de 4mm y se efectuará por quemado de la madera, acuñación u otro procedimiento que asegure un marcado indeleble y en profundidad.-

Artículo 15º.- Se deberá efectuar una declaración jurada anual del número de colmenas y ubicación de las mismas en el MGAP (DIGEGRA) en la fecha que la legislación prevea.

VII - DE LA PROMOCION

Artículo 16º.- La Actividad Apícola es de Interés Departamental.-

Para un mejor desarrollo y fomento de la apicultura, se considerarán 4 zonas de desarrollo apícola en el Departamento.-

- 1) **Zona Tacuarembó** que abarca a los productores de Tacuarembó y sus alrededores incluyendo Ansina, Curtina y Tambores.-
- 2) **Zona de Paso de los Toros**, que abarca a los productores de Paso de los Toros y zonas vecinas incluyendo Peralta.-
- 3) **Zona San Gregorio**, que abarca a los productores de San Gregorio y zonas vecinas incluyendo a Achar.-
- 4) **Zona Caraguatá**, que abarca a los productores de la 8va. Sección.-

El Ejecutivo Comunal podrá por Resolución fundada, redistribuir las zonas creadas por este artículo y crear nuevas zonas de desarrollo apícola, debiendo siempre cada zona tener al menos 30 apicultores registrados y en actividad.-

Artículo 17º.- Comisiones Zonales.- En cada una de las zonas mencionadas se creará una Comisión de Fomento Apícola Zonal integrada por un delegado de la Intendencia Municipal y 2 productores.-

La elección de los productores que integrarán la Comisión Zonal, se realizará a instancias del Consejo Asesor Apícola Departamental, quien reglamentará las formalidades del acto eleccionario, padrón de productores habilitados , forma de presentación de candidaturas, etc.-

Las Comisiones Zonales tendrán cometidos de fomento y desarrollo similares al Consejo Apícola Departamental, tendiendo la Intendencia Municipal en lo posible en el futuro a articular la ayuda y la promoción a los productores con las comisiones zonales.-

Artículo 18º.- Del Consejo asesor Departamental.- El Consejo Asesor Departamental estará integrado por 5 miembros: 2 productores (electos cada dos años por el Congreso Apícola Departamental en la forma prevista en el artículo siguiente), un representante de la Intendencia Municipal, uno por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), uno por DIGEGRA, cuyo cometido será:

- a) Velar por el desarrollo económico de la apicultura a nivel departamental.-
- b) Controlar el registro de apicultores y ubicación de apiarios.
- c) Promoverla capacitación de los actuales y futuros apicultores, así como el personal afectado al rubro.-
- d) Del relacionamiento con la Comisión Honoraria de Desarrollo Apícola.-
- e) Asesorar, intervenir y resolver, considerando los aspectos productivos y sociales para lo cual podrá recurrir a instituciones o técnicos que considere necesarios.-
- f) Divulgar y velar por el cumplimiento de la presente reglamentación.-

Artículo 19º.- El Consejo Asesor Apícola se reunirá en forma ordinaria y extraordinaria, en régimen que se fijará en su primera sesión

Su sede será en la ciudad de Tacuarembó y deberá sesionar al menos una vez al año en Paso de los Toros, una vez en San Gregorio y una vez en las Toscas de Caraguatá, a efectos de recoger las inquietudes de los productores de dichas zonas.-

Artículo 20º.- El Congreso Apícola Departamental se integrará por los delegados de cada una de las zonas de Desarrollo previstas en el Art. 16 de la Ordenanza a razón de un delegado al Congreso por cada 6 productores registrados en la zona.

Cada Comisión de Fomento Apícola Zonal recibirá la nómina de delegados de su zona para el Congreso, controlando la firma de los productores que patrocinan a cada delegado.-

El Congreso Apícola Departamental se reunirá una vez por año a efectos de tratar temas atinentes a la producción apícola y a sus productores, y cada dos años a efectos de elegir, a través de la votación directa de los delegados presentes, a los dos representantes de los productores en el Consejo Apícola Departamental.

VIII - DE LA PREVENCIÓN

Artículo 21º.- Cuando se produzca cualquier tipo de alteración en las colmenas, que vaya en desmedro de la producción (disminución de población, disminución de producción, disminución de cría mortandad excesiva, etc.), el productor deberá comunicarlo de inmediato a la oficina correspondiente de la Intendencia Municipal de Tacuarembó, y a DIGEGRA (MGAP), Dirección de Laboratorios Veterinarios (DILAVE), "Miguel C. Rubino", a efectos de poder investigar las causas de la alteración constatada.-

Por las mismas razones deberá el productor o cualquier interesado, denunciar se constata aumento en la agresividad de las abejas.

IX - DE LAS PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL

Artículo 22º.- La extracción de miel u otros productos de la colmena con destino a la exportación o al mercado interno, se registrará por lo dispuesto en la Ordenanza de Contralor Bromatológico para establecimientos industriales.-

Toda Sala de Extracción de Miel deberá estar Inscripta en el Registro que a tales efectos lleva DIGEGRA y tener la habilitación sanitaria del MGAP, de acuerdo al Decreto 29/2006 del 30 de enero de 2006.-

La Intendencia Municipal de Tacuarembó, extenderá el certificado urbanístico exigido por el MGAP en el literal g) del numeral 1) DOCUMENTACION del ANEXO al Decreto 29/2006 del Poder ejecutivo Nacional.-

El Ejecutivo Comunal instrumentará el certificado urbanístico mencionado para la fecha de entrada en vigencia de la presente Ordenanza.-

Artículo 23º.- el apicultor que extraiga miel u otros productos de la colmena con destino a la exportación o al mercado interno, contará con un local o recinto, que 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 la cual queda prohibida la manipulación, estacionamiento, envasado y/o depósito a la intemperie.-

Artículo 24º.- El recinto deberá cumplir con 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.-
- c) Los lugares de acceso y patios incluidos en el cerco perimetral de la sala de extracción de miel, deberán ser cubiertos con carpetas impermeables y estar conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos.-
- d) Los pisos serán de material impermeable, resistentes, de fácil limpieza y desinfección, con pendientes adecuadas hacia desagües con canales con rejillas móviles para su limpieza, conectadas al 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 deberá 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 reflujó 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 material inalterable, 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 (mallas mosquitera, etc.).
 - i) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas y/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 destinados a estar en contacto con materia prima o productos deberán estar constituidas resistente a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar o desinfectar, aprobado por el Servicio Oficial
 - l) Deberá contarse con un plan de control de insectos y roedores, aprobados por el Servicio Oficial.
- ll) No se permitirá ningún escape de vapor dentro de la Sala de Extracción así como tampoco la exposición de superficies moradas con agua durante la extracción.-
- m) Todo local que manipula los productos del colmenar NO deberá contar con escape de abejas.-
 - n) 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.-
 - ñ) El agua de verá cumplir con los parámetros físico-químicos y microbiológicos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y/o municipales.-
 - o) Los servicios sanitarios contarán con provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables.-
 - p) Estas dependencias deberán tener pisos y paredes lisas, impermeables y lavables.-No deberán tener comunicación directa con el área de extracción .-

- q) 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.-
- r) Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza y sanitización, con otro independiente para el depósito de materiales para desratización, desinfectación y mantenimiento, ambos debidamente identificados. Dichos sectores se ubicarán en lugar cerrado sin contacto con la sala de extracción y cada producto estará convenientemente rotulado.-
- s) Deberá existir un anexo a la sala de extracción propiamente dicha, un depósito para envases y otro para tambores llenos.- 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.-

Artículo 25º.- Se acepta la presencia de abejas con un pequeño número en los locales de extracción y envasado, siempre y cuando se hayan tomado las precauciones para evitar su ingreso, y su escape.-

Artículo 26º.- Se permite la utilización de plantas de extracción móviles, las cuales deberán cumplir los requisitos exigidos por el Organismo Oficial.-

Artículo 27º.- Utensilios. Todos los utensilios a utilizar deberán encontrarse en buenas condiciones de higiene y conservación.-

Artículo 28º.- Productos.- Todos los productos derivados de la colmena destinados al consumo humano deberán guardar las más estrictas normas en cuanto a higiene y conservación.-

Miel, miel con polen, miel con propóleo, polen, propóleo, miel en panales, se registrarán por lo dispuesto en la Ordenanza de Contralor Bromatológico Vigente, en sus artículos correspondientes.- En el caso de que el destino sea la exportación, se registrará por las normas establecidas por las normas a nivel nacional y controladas por el organismo competente.-

Artículo 29º.- El personal que cumpla tareas laborales relativas o conexas a la obtención de miel, deberá utilizar indumentaria de uso exclusivo para la sala de extracción de miel.-

Todas las personas que manipulen productos alimenticios del colmenar deberán poseer carné de salud vigente.

X - DEL USO DE LA PLANTA MUNICIPAL DE EXTRACCION Y ENVASADO DE MIEL

Artículo 30º.- La Planta de Extracción y envasado de Miel, sita en la zona de Bonilla, Ruta 5 Km 374 de Tacuarembó, estará sometida a la presente reglamentación y las recomendaciones de la Comisión Apícola del Poder Ejecutivo, para las plantas de Extracción de Miel.-

Artículo 31º.- La solicitud de autorización para el uso de dicha planta, deberá ser presentada por escrito, especificando la ubicación del o de los apiarios.-

Una vez autorizado por la Dirección General de PRODEMA, la utilización se deberá coordinar directamente en la Planta de Extracción y envasado “Bonilla”, con el Jefe de Planta.-

Por el uso de la misma se abonará un monto equivalente al 5% (cinco por ciento) calculado sobre el total de quilogramos extraídos, que se hará efectivo en la Oficina de la Dirección General de PRODEMA, bajo recibo debidamente intervenido.-

Artículo 32º.- Los productores deberán tener: a) Registro Bromatológico vigente, y todo requisito que disponga la Dirección de Bromatología de la Intendencia Municipal de Tacuarembó; b) Carné de Salud al día; c) Utilizar vestimenta blanca (higiénica y apropiada) gorro blanco, durante la extracción, envasado y manipuleo de la miel.-

Los literales b) y e) rigen también para los ayudantes de los productores.-

Artículo 33º.- Una vez concluida la tarea se deberá lavar la sala (pisos, paredes, vidrios, baño, etc.) e implementos, dejando todo en orden para su funcionamiento.-

Artículo 34º.- Se prohíbe el depósito en el exterior de material embadurnado total o parcialmente con miel, para evitar el pillaje. Con la misma finalidad se recomienda cuidar aberturas.-

Artículo 35º.- Las alzas que se traigan a la Sala para su extracción, deberán estar libres de abejas.-

El material extraído (alzas y panales), deberá ser retirado de la Sala en un plazo máximo de 48 horas, prorrogable por un plazo similar en caso de inconvenientes climáticos o de fuerza mayor.-

Artículo 36º.- La cera, producto de la extracción, podrá ser dejada en la Sala por un plazo máximo de 24 horas una vez concluida la tarea, debiéndose retirar posteriormente.-

La miel será mantenida en el depósito asignado a tal efecto, solamente un tiempo razonable para su decantación, debiéndose retirar posteriormente, pasando al galpón de depósito final.-

Artículo 37º.- Se prohíbe fumar dentro de la Sala y en los locales anexos a la misma, debiéndose cumplir estrictamente con las exigencias establecidas sobre Seguridad e Higiene.-

En cualquier momento se podrá solicitar los controles de Bromatología.-

Artículo 38º.- El no cumplimiento de las disposiciones indicadas, podrá dar lugar a sanciones como la inhabilitación del uso de la Sala, total o parcial, temporaria o definitiva.-

Artículo 39º.- La Intendencia Municipal de Tacuarembó, será responsable final del buen uso de la Planta de Extracción y envasado, pudiendo tomar las medidas que

entienda pertinentes para ello, incluyéndose atribuciones para su explotación por terceros, siempre y cuando se cumpla con los procedimientos necesarios de acuerdo a las normativas vigentes y realice los controles necesarios para asegurar el cumplimiento de los objetivos previstos.

XI - DEL ENVASADO

Artículo 40º.- Se considera Planta de Envasado a todo lugar destinado al fraccionamiento de miel.-

Podrá ser el mismo recinto empleado para la extracción, debiendo cumplir con los mismos requisitos.-

Se prohíbe el depósito de envases sucios en la planta de extracción y/o envasado.

Artículo 41º.- Se podrán utilizar envases de vidrio o de algún otro material autorizado por la Dirección Municipal de Bromatología para el envasado de alimentos.-

Artículo 42º.- El cierre del envase debe asegurar que el producto llegue al consumidor sin ningún tipo de contaminación.-

Artículo 43º.- Cada envase deberá contar con etiquetas identificatorias que se regirán por lo dispuesto en la Ordenanza de Contralor Bromatológico en la materia.-

Artículo 44º.- La comercialización de miel deberá regirse por la presente disposición, sin importar el volumen a expender.-

Artículo 45º.- Se permitirá con fines estéticos incluir dentro del envase un trozo de panal, lo que será declarado en el rótulo.-

El trozo de panal deberá ser nuevo, operculado y sin cría ni huevo.-

Artículo 46º.- Se podrá comercializar miel de panal, o en secciones, presentado en envases que aseguren su integridad.-

Artículo 47º.- Cuando en las etiquetas se mencione el origen botánico de la miel, deberá ser corroborado por el Laboratorio Bromatológico Municipal, mediante análisis polímico.

XII - MIEL INDUSTRIAL – CALIDAD DE MIEL

Artículo 48º.- Miel, es la sustancia dulce producida por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las flores o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas y almacenan después en panales. El contenido en humedad no debe ser mayor del 21%.-

Prohibiciones específicas.

- a) La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o color desagradable, absorbidos de materias extrañas durante la elaboración y almacenamiento.-
- b) La miel no deberá haber comenzado a fermentar ni ser efervescente.-

- c) La miel no deberá calentarse hasta el grado en que se inactiven, artificial o en gran parte, las enzimas artificiales que contienen.-
- d) La acidez de la miel no deberá cambiarse artificialmente.-
- e) No contendrá ningún tipo de aditivo alimentario.-

Artículo 49º.- Se considera miel unifloral aquella que presente un mínimo de 50% de granos de polen de una sola especie botánica.-

No se aceptará ningún agregado de sustancia que no conste en el rótulo, debiéndose cumplir estrictamente las reglamentaciones vigentes al respecto.-

Artículo 50º.- Todo artículo alimenticio o no, que emplee entre sus ingredientes los productos procedentes del colmenar como miel, cera, propóleos, polen, jalea real, veneno de abejas deberá hacerlo constar en el rótulo.

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 51º.- La presente Ordenanza entrará en vigencia el 1º de enero de 2008.-

La Intendencia Municipal de Tacuarembó, promoverá la más amplia difusión y conocimiento de la Ordenanza con los productores del Departamento y en lo posible de Departamentos limítrofes, y deberá en ese período, instrumentar a efectos de que estén operativos a partir de la entrada en vigencia de la Ordenanza:

- a) El sistema de guías de tránsito de materiales apícolas prevista en el art. 10,
- b) El predio municipal para depósito de materiales en infracción previsto en el art. 12;
- c) El certificado urbanístico para las plantas de extracción previsto en el art. 22;

Artículo 52º.- Deróganse los Decretos 46/1996 (Ordenanza Apícola) y 20/2002 de la Junta Departamental de Tacuarembó, así como cualquier otro Decreto o Resolución que se oponga al texto de esta Ordenanza.

Sala de Sesiones “**Gral. José Artigas**” de la Junta Departamental de Tacuarembó, a los once días del mes de octubre de dos mil siete.

POR LA JUNTA:


Mario Sergio Teixeira Cardozo
Secretario General


Dr. Antonio Chiesa Bruno
Presidente