

# XIX JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA



Antequera, 11 de febrero de 2017

asociación MALAGUEÑA de apicultores  
[www.mieldemalaga.com](http://www.mieldemalaga.com)

**JUAN MOLINA SANTIAGO**  
Veterinario de la AD SG  
Asociación Malagueña de Apicultores  
Email: [juanmolina.apicultura@gmail.com](mailto:juanmolina.apicultura@gmail.com)



## DECRETO 163/2016 DE VENTA DIRECTA

La ley 163/2016 viene a ordenar en la comunidad autónoma andaluza la venta directa de productos agrarios procedentes de la agricultura y la ganadería así como otros productos forestales. El Reglamento Europeo 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal así lo permitía siempre que fuese regulado dentro de cada estado. Ya en España el RD 640/2006 viene a ordenar y reconocer la venta directa que por competencias autonómicas articulará cada comunidad.

De ésta manera cada región ha desarrollado una norma propia estando ya regulada en Navarra, Cataluña, Galicia, Castilla León, Valencia y desde diciembre del pasado año también Andalucía. Los objetivos de ésta nueva ley son los de facilitar la venta de sus producciones a familias rurales, en especial agricultores y ganaderos. Ayuda a la diversificación y complementación de las rentas familiares recuperando un sistema tradicional de comercialización con gran arraigo en nuestra comunidad autónoma. Otro efecto que tendrá la venta directa es que fomentará, por el mejor acceso a los productos, la actividad agraria y ganadera familiar en peligro cada vez más por su viabilidad económica.

De cara al consumidor éste se verá beneficiado por un acceso más fácil a productos locales de gran calidad obtenidos de forma tradicional y la relación con el productor será mucho más estrecha. Aun siendo la miel un producto relativamente seguro que no necesita transformación alguna, el aspecto de la seguridad alimentaria debe vigilarse igualmente a través de los registros de trazabilidad de procesos. Digamos que es un asunto innegociable que todo productor debe cumplir rigurosamente. Ha de controlarse y registrarse el agua potable, la limpieza y desinfección, plagas, trazabilidad de la miel desde la cosecha hasta su venta, las instalaciones, residuos, el almacenamiento y el envasado.

Para ayudar al ganadero a cumplir con los objetivos de prevención, el decreto de venta directa recuerda además la necesidad de aplicar las Guías de Buenas Prácticas de Higiene, en nuestro caso de productos apícolas. La Asociación Malagueña acaba de publicar en diciembre pasado la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el Sector Apícola.

Para iniciarse, todo productor que quiera vender directamente a consumidores, comercios al por menor o restauración deberá registrarse previamente en el SIVDA (Sistema de Información de Venta Directa de Productos Primarios en Andalucía). Hecha ésta comunicación se le exigirá además un sistema de registro básico en el que se incluya el producto, la cantidad vendida, la fecha y lugar de la venta y, si ésta es a un comercio al por menor, identificación completa de éste.

También hay unos límites a la comercialización directa de la miel, son:

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
Jalea real	Kg	10
Miel	Kg	3000
Polen	Kg	450
Propóleo	Kg	10



Otro aspecto importante que no cambia respecto a la venta con Registro de Sanidad es el del etiquetado, que debe ser acorde a la legislación vigente. En lugar del número de registro sanitario, que por motivos obvios no procede, deberá incluirse en la etiqueta y también en la documentación que acompañe a la venta el código SIVDA asignado por la Consejería de Agricultura a las personas que comuniquen su intención de comercializar, y que consistirá en las siglas «VDA», seguido de un guión y los 8 dígitos y letra correspondiente al NIF/NIE de la persona productora, debiendo incluir además de la seña: Envasado por el productor en la propia explotación.

La propia Consejería de Agricultura será en su caso quien tenga la competencia en materia de inspecciones de las instalaciones y no la Consejería de Sanidad como en el caso de envasadores con registro sanitario, sin embargo cualquier infracción en materia de calidad, sanidad e higiene de la producción y de los establecimientos serán sancionados conforme a la misma legislación.

A fin de cuentas las diferencias son menores, es más bien una cuestión de ventanillas administrativas y no de requisitos. Como decíamos al comienzo la Seguridad Alimentaria es un aspecto central e innegociable y ésta condiciona a todos los productores de alimentos tengan la envergadura que tengan.

Si se trata de poner en valor nuestras producciones es precisamente la distinción en calidad a través de las denominaciones de origen protegidas, las marcas de calidad o las certificaciones ecológicas. Cada miel lleva el sabor de la floración de un paisaje en un momento determinado, eso es lo que las hace únicas y esa diferencia es la que debemos enseñar a que valore el consumidor final.