

[Inicio](#) > Nuevo sistema de trazabilidad apícola

INOCUIDAD ALIMENTARIA

Nuevo sistema de trazabilidad apícola

Hay más de 1500 salas de extracción de miel registradas en todo el país. El objetivo es trazar la miel desde el apiario de origen hasta su exportación.



Buenos Aires, 16 de mayo de 2018 - El sistema de trazabilidad apícola del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) ya se encuentra funcionando para productores y salas de extracción que deseen utilizarlo en forma voluntaria. Es implementado a través de un sistema informático con validación de usuario y adhesión al servicio a través del sitio web de la AFIP.

Inicia en la sala de extracción de miel mediante la declaración del origen y cantidad de alzas remitidas, cantidad de miel extraída por cada apicultor y envasada en tambores identificados (Res Senasa E-5/2018).

Principalmente, consiste en incluir la información del libro de movimientos de la sala de extracción -normada por la Res. N° 186/03- al sistema informático sin costo adicional para el productor.

Únicamente es factible que accedan operadores con sala de extracción habilitada y registrada ante el Senasa y productores registrados en Registro Nacional de Productores Apícolas (RENAPA) on-line.

La obligatoriedad de la carga de los datos comienza en la cosecha 2018/2019 para aquellos productores que tengan tambores con etiqueta con numeración.

Los requisitos para uso del sistema, además de poseer CUIT/CUIL y clave fiscal dos, son haberse actualizado en el RENAPA de manera autogestionada a través del sistema online; poseer la sala de extracción habilitada y registrada; y haber adquirido envases con etiqueta comercializados a partir del 5 de enero del corriente año por fabricantes/recicladores autorizados por el Senasa.

El tambor para miel es identificado con una etiqueta de seguridad que además presenta un código de barras y una numeración. El nuevo envase es la base del nuevo sistema de trazabilidad.

El objetivo de este nuevo sistema es fortalecer la cadena de comercialización apícola, agregando valor al producto a través de la agilización, transparencia y control en tiempo real de los eventos que van sucediendo. Además, genera confianza a los consumidores y clientes.

La Coordinación de Establecimientos Lácteos y Apícolas del Senasa, junto con la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agroindustria de la Nación se encuentran capacitando a productores y salas de extracción en la implementación de esta herramienta para la mejora del sector.

Durante 2017 fueron certificadas 70120 toneladas por un valor de 182.3 millones de dólares FOB.

Notas relacionadas

[Las ventajas de consumir un producto sano y natural](#) [1]

[Nuevas vías de comunicación para productores apícolas](#) [2]

Miércoles, Mayo 16, 2018 - 10:03

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/nuevo-sistema-de-trazabilidad-apicola>

Enlaces

[1]

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/las-ventajas-de-consumir-un-producto-sano-y-natural>

[2]

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/nuevas-vias-de-comunicacion-para-productores-apicolas>