

## Rubro: Establecimientos Fraccionadores de Miel

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
- Certificado de desinfección y carpeta técnica de control de plagas.
- Habilitación de transporte para la distribución
- Etiquetado de los productos
- Certificación de vida útil

Entiéndase por fraccionamiento, la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.

Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente Reglamento, observarán las siguientes:

- a) Un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- b) Depósito de materias primas.
- c) Depósito de envases vacíos.
- d) Depósito de productos envasados.

El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido íntegramente de mampostería, con piso y friso de altura no inferior a 2,20 metros, serán impermeables y las paredes y el techo pintados de colores claros. En estos locales no podrá encontrarse otra cosa que las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.

Es prohibido la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc., un producto genuino.

Los colorantes, aromatizantes, aditivos, conservantes, etc. que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

### EXTRACCIÓN, FRACCIONAMIENTO Y VENTA DE MIEL

La miel de abejas, miel virgen o simplemente miel para ser librada al público consumidor, debe responder a todas las características físico-químicas y de calidad exigidas por el C.A.A.

Los locales destinados a la extracción, purificación y fraccionamiento de la miel, además de cumplimentar las condiciones generales, expresadas anteriormente, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) En los locales de extracción, purificación y fraccionamiento sólo se permitirá la manipulación de miel, cera de abejas y propóleos y las maquinarias, tanques y demás utensilios serán utilizados para estos productos exclusivamente.
- b) Las maquinarias utilizadas para la extracción, como también los recipientes y tanques destinados a contener la miel y en general todos los utensilios deberán ser construidos con materiales inoxidables u otro material autorizado por B.M.
- c) En los locales mencionados anteriormente, a fin de evitar la atracción de las abejas por los productos que allí se procesan, se deberán arbitrar los medios necesarios para enmascarar el olor natural de la miel y/o cera (cortinas impregnadas con sustancias repelentes).
- d) Prohíbese la manipulación en un mismo establecimiento de sustancias alimenticias y productos tóxicos.

En los depósitos de miel, sólo se permitirá la reserva del producto en condiciones de almacenamiento reglamentarias, a saber:

- a) Envases o recipientes reglamentarios en cuanto a los materiales con que están contruidos.
- b) Cierre hermético de los mismos.
- c) Rotulación adecuada en donde conste: calidad de la miel contenida, peso bruto, peso neto, número de análisis bromatológico, procedencia y fecha de envasamiento.

Autorizase el expendio de miel al menudeo en comercios de alimentos autorizados por la autoridad competente, siempre que:

- a) El producto proceda de envase original con marca identificable, de acuerdo a las disposiciones en vigencia. Con tapa inviolable y canilla de salida a guillotina u otro sistema aprobado por B.M., en caso de tratarse de mieles en estado sólido o en franco proceso de solidificación.
- b) El fraccionamiento se efectúe en presencia del cliente.
- c) El envase, si lo provee el comerciante, sea de tipo unitario y de primer uso.
- d) En el local donde se fraccione no se encuentren productos que por su naturaleza se adapten para cometer adulteración.