

APICULTURA

Comercio de Proximidad



**Para apicultura
de Autoconsumo y No Profesional
en el Archipiélago Canario**



Índice:

Presentación

1. Producción Primaria. (Comercio de proximidad).
 - Ley 6/2019 de Calidad Agroalimentaria de Canarias.
 - Definiciones.
2. Requisitos de la explotación.
3. Autocontrol de la calidad.
 - 3.1 Guía de prácticas correctas de higiene.
4. Salas de Extracción y/o Envasado.
 - 4.1. Cuaderno de Autocontrol de sala extracción y/o envasado de miel.
5. Normas de Etiquetado.
 - 5.1. Marca de Garantía *Gran Canaria Calidad*.
6. Régimen fiscal. Consideraciones iniciales.
 - 6.1. Cuaderno de Contabilidad de la explotación.
7. Página web tudominio.apigranca.es.
8. Ejemplo práctico.

El 98% de los apicultores de las islas practica una apicultura de autoconsumo o no profesional. Los pocos excedentes de producción se venden directamente a familiares, clientes cercanos y conocidos, por lo que en la mayor parte de las ocasiones la miel canaria no llega a los establecimientos minoristas.

Los canarios demandan miel local y los apicultores canarios apenas cubrimos el 25% de esta demanda y aún así, somos reacios a introducirnos en el complejo mundo de la venta en canales reglados.

Con esta guía, la Asociación de Apicultores de Gran Canaria (ApiGranca) quiere contribuir a que la apicultura canaria prepare sus productos para la puesta en el mercado.

Presentamos asimismo la oportunidad que nos da internet para que cada apicultor o apicultora pueda anunciarse de manera gratuita y ser visibles a todos los potenciales clientes que visitan nuestra web.

Paco Hernández Navarro
Presidente ApiGranca



1. Producción primaria.

Una vez castrada o cosechada la miel los apicultores proceden a su venta optando normalmente por las siguientes vías de comercialización:

1. Venta a otros envasadores. En este caso, el apicultor debe estar inscrito y actualizado en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (REGA), cuyos requisitos se estudiarán en el próximo capítulo. Por su parte, los envasadores deben estar inscritos en el registro sanitario que corresponda.
2. Envasado y venta directa al consumidor o restaurantes y comercios minoristas. En este caso, si el apicultor o apicultora vende la miel de sus propias colmenas, no es necesaria la inscripción de su sala de envasado en el registro sanitario, pero su explotación apícola sí ha de estar debidamente inscrita y actualizada en el REGA. Ello no quita para que tenga que cumplir todos los requisitos de higiene que marca la ley así como la normativa de etiquetado, que se estudiará más adelante.

[Ley 6/2019](#), de 9 de abril,

de Calidad Agroalimentaria de Canarias.

Esta ley, aprobada por el Parlamento de Canarias en 2019, trata de garantizar la lealtad de las transacciones comerciales, proteger los intereses de los consumidores y promover y favorecer los productos locales en un marco de libre competencia y, por otra parte, regula la calidad agroalimentaria en su doble vertiente de calidad estándar y calidad diferenciada.

Las siguientes definiciones vienen recogidas en esta ley.

¿Qué se considera producción primaria?

«Producción primaria» es la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. También se incluye la recogida de la miel y otros alimentos procedentes de la apicultura, su centrifugación y el envasado embalaje en las instalaciones del apicultor, aun cuando sus colmenas se encuentren lejos de las mismas. Queda igualmente incluida la actividad de aprovechamiento cinegético o forestal.

¿Qué no es producción primaria?

Cuando el apicultor:

- Compra miel a otros apicultores.
- Vende su miel fuera de Canarias.
- Envasa sus productos en Salas de extracción y/o envasado de miel de entidades asociativas, ayuntamientos, etc.

En este caso el apicultor o la entidad asociativa necesitaría inscribir el establecimiento en el registro sanitario correspondiente.

Operador agroalimentario

«Operador agroalimentario» u «operador» es la persona física o jurídica, así como sus agrupaciones, que desarrollen por cuenta propia, con o sin ánimo de lucro, alguna de las actividades relacionadas con cualquiera de las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización de un producto agroalimentario.

Operadores de pequeña escala en el mercado

Aquellos operadores cuyo volumen de producción y comercialización no exceda de una cantidad recogida en la norma de desarrollo, dependiendo de la actividad y el producto agroalimentario. El Gobierno procederá a desarrollar mediante decreto, en el plazo máximo de los dieciocho meses siguientes a la entrada en vigor de la presente ley, las cantidades máximas para ser considerado operador de pequeña escala.

Cantidades máximas autorizadas para producción primaria por productor y año:

La Ley de Calidad Agroalimentaria de Canarias prevé regular por decreto estas cantidades, a modo orientativo se señalan las aprobadas en Galicia.

- Miel 3,000 kg
- Polen 450 kg
- Propóleo 30 kg
- Jalea real 10 kg

Circuito corto de comercialización

Forma de comercio comprometida con la cooperación, el desarrollo económico local y las relaciones socio-económicas entre productores y consumidores en un ámbito geográfico cercano, basada en la venta directa sin intermediario o limitada a un máximo de un intermediario entre productores o elaboradores y el consumidor, vinculada a operadores de pequeña escala en el mercado.

Formas de venta:

- *In situ*. En el domicilio de la explotación ganadera. En este caso no se precisa etiqueta.
- En ferias y mercados locales, directamente por los titulares de la explotación o por familiares.
- En establecimientos de venta minorista al consumidor final, sin intermediarios.

2. Requisitos de la explotación.

¿Qué se necesita para realizar la venta directa de producción primaria?

- Estar inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (REGA).
- Actualizar el censo anualmente
- Conservar las guías de traslado
- Criar solo Abeja negra canaria en las islas LP, Lz, Fv, GC
- Contar con un Plan Sanitario Anual.
- Hacer un tratamiento anual contra la varroa
- Seguir una Guía de Buenas Prácticas Apícolas.
- Etiquetar sus productos.
- Cumplir con las obligaciones fiscales.
- Complimentar los Cuadernos de Explotación Apícola, el Cuaderno de Autocontrol de Sala de Extracción y Envasado y llevar un libro contable.

Razas

Queda prohibida la explotación y tenencia de abejas distintas a la raza autóctona abeja negra canaria en las islas de La Palma, Lanzarote y Fuerteventura desde el año 2001 ([Orden 603/2001](#)) y en Gran Canaria desde 2014 ([Orden 1889/2014](#)).

Descarga de documentos

En la web de ApiGranca están disponibles para su descarga [el Plan Sanitario Anual](#) de nuestra asociación, la [Guía de Prácticas Correctas para el sector de la miel](#) y los cuadernos de [Explotación Apícola](#) y de [Autocontrol de Salas de Extracción y envasado](#).



CUADERNO DE
**EXPLORACIÓN
APÍCOLA**

TÍTULO:
EXPLORACIÓN:



CUADERNO DE
**AUTOCONTROL DE
SALA DE EXTRACCIÓN
Y/O ENVASADO DE MIEL**

TÍTULO:
DIRECCIÓN:



3. Autocontrol de la calidad.

Los artículos 8 y 9 de la [Ley de Calidad Agroalimentaria](#) de Canarias establecen que los operadores de producción primaria serán los responsables de asegurar la calidad de sus productos y que prodrán establecer un sistema de Autocontrol siguiendo una *Guía de Prácticas Correctas de Higiene*.

Art. 8. Sin perjuicio del control oficial establecido en el ámbito de la Unión Europea, el aseguramiento de la calidad estándar se basará en:

- Autocontrol del operador.
- Control oficial.

Art. 9*. Autocontrol

- Los operadores agroalimentarios son los responsables de garantizar que sus productos cumplen la normativa.
- Documentado. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) o Guía de prácticas correctas.
- Documentos disponibles para la inspección.
- Efectuar medidas correctoras en caso de deficiencias.

* Se ha hecho un extracto libre del artículo 9.

3.1 Guía de prácticas correctas de higiene

La miel es un producto con pocos riesgos de seguridad alimentaria, ya que es un alimento bacteriostático, que merced a su alto contenido en azúcares, su bajo pH, y la presencia de sustancias bactericidas de origen natural entre sus componentes, impide el crecimiento de la mayoría de los microorganismos.

Los principales riesgos de contaminación de la miel se encuentran en productos químicos procedentes de prácticas agrícolas inadecuadas, residuos en las colmenas por tratamientos veterinarios o anomalías graves durante su manipulación y procesado. Es por ello que el apicultor debe seguir unas pautas que garanticen la seguridad de los alimentos que produce.

En este sentido, la Casa de la Miel del Cabildo de Tenerife publicó en el año 2005 una magnífica guía de prácticas correctas de higiene para el sector de la miel, cuyo seguimiento asegura el cumplimiento de todos los requisitos de higiene.

La presente Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el sector de la Miel se desarrolla en el marco de lo estipulado en el [Reglamento \(CE\) nº 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



4. Salas de extracción y envasado de miel.

Como se ha comentado con anterioridad, el hecho de que el apicultor o apicultora no tenga que estar inscrito en el registro sanitario, no quita para que deba cumplir las normas de higiene en sus instalaciones. A continuación se esbozan los aspectos más importantes que han de tenerse en cuenta para el diseño de instalaciones para la producción primaria:

Requisitos generales.

- Los locales deben ser adecuados, con dimensiones suficientes, con accesos fáciles y alejados de cualquier posible foco de suciedad, contaminación o insalubridad.
- Las estructuras de las instalaciones deberán estar sólidamente construidas con materiales adecuados y duraderos, que permitan la limpieza y desinfección y que en ningún caso, sean susceptibles de transmitir sustancias tóxicas a la miel.
- Los lavamanos estarán próximos y accesibles a los puntos de manipulación, con grifos de accionamiento no manual (de pedal o codo) y disponer de agua potable fría y caliente. Se dispondrá de dosificador de jabón, cepillo de uñas, toallas de un solo uso, así como papeleras de accionamiento a pedal.
- La sala de extracción y envasado debe estar construida de tal forma que prevengan el acceso y el refugio de insectos y roedores. La ventilación debe circular siempre desde las zonas limpias a las zonas contaminadas. La iluminación, natural o artificial, deberá ser suficiente para realizar las operaciones que se llevan a cabo (extracción, filtrado, envasado, etc.) Las luminarias deben estar protegidas a fin de asegurar que la miel no se contamine en caso de rotura y colocadas de forma que se facilite su limpieza.
- Si las dimensiones de la instalación lo aconsejan, se puede colocar sumideros en el suelo que faciliten las tareas de

limpieza de los equipos, paredes y suelos.

- Los manipuladores dispondrán de un espacio apartado de la zona de manipulación para cambiarse y guardar su ropa, calzado y efectos personales en taquillas cerradas o vestuarios.

Requisitos específicos.

- Las superficies de los suelos, paredes y de techos deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en su caso desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos que eviten la condensación de agua y la formación de mohos (alicatado o resinas).
- Las superficies deberán ser lisas, preferentemente de color claro y todos los ángulos, esquinas y uniones entre las paredes, suelos y techos deben ser redondeados para facilitar la limpieza.
- Los suelos deben ser de materiales antideslizantes para evitar caídas y resistentes a los golpes y al peso.
- Las ventanas si existen, deberán protegerse con rejillas de malla adecuadas que impidan el paso de insectos o roedores. Las mallas deben ser fácilmente extraíbles para su limpieza y desinfección. Si se pudiera producir contaminación de la miel por la apertura de alguna ventana, esta deberá permanecer cerrada durante su producción o manipulación.
- Las puertas deberán estar diseñadas sin ángulos que acumulen suciedad, con superficies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan una fácil limpieza y desinfección.
- Los materiales que se utilicen para los equipos deben de cumplir con las siguientes características:
 - Superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar.
 - Resistentes a los lavados y desinfectados frecuentes.
 - Impedir la migración de sustancias perjudiciales y la transmisión de colores, olores o sabores.

5. Etiquetado de Producción Primaria.

La miel que no sea vendida en la explotación apícola deberá cumplir el [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, así como el [Real Decreto 1049/2003](#), de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel (modificado el 22 de junio de 2020).

Indicaciones obligatorias de la normativa general:

1. Denominación de venta
2. País de origen
3. Cantidad neta
4. Fecha de duración mínima
5. Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
6. Identificación de empresa
7. Lote.

1. Denominación de venta:

La denominación “miel” solo puede ser utilizada para el producto elaborado por las abejas, además según su origen o elaboración podemos hablar de las siguientes variedades o denominaciones:

Según su origen	Miel de flores o miel de néctar	Miel
	Miel de mielada	Miel
Según su elaboración o preparación	Miel en panal	--
	Miel con trozos de panal o panal cortado en miel	--
	Miel escurrida	Miel
	Miel centrifugada	Miel
	Miel prensada	Miel
	Miel filtrada	--

Estas denominaciones se deberán utilizar en el comercio para designar los productos definidos, aunque se pueden sustituir por la mera denominación «miel», salvo en los casos de la miel filtrada, la miel en panal, la miel con trozos de panal o panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

Todas las denominaciones, salvo la miel filtrada y la de uso industrial, podrán completarse con indicaciones que hagan referencia:

1. Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.
2. Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.
3. A criterios de calidad específicos.

La utilización del término **«del país»** en la Comunidad Autónoma de Canarias acompañando la denominación de un alimento sólo podrá utilizarse cuando el mismo esté compuesto, como mínimo, por el 95% de materia prima que sea originaria de Canarias, en el caso de los productos elaborados o transformados, y del 100% en el caso de los productos sin elaborar o transformar.

2. País de origen:

Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en los que la miel y, en su caso, sus mezclas hayan sido recolectadas.

A tal fin pondremos en la etiqueta [País de Origen: España.](#)

3. Cantidad neta:

Se expresará preferentemente en unidades de masa. Se utilizará según el caso kilogramo (kg) o gramo (g).

Para los envases cuyo contenido neto esté entre 200 y 1.000 g usaremos letras cuyo tamaño mínimo sea de **4mm**.

4. Fecha de duración mínima:

- “*Consumir preferentemente antes del ...*”: cuando se incluye la indicación del día.
- “*Consumir preferentemente antes del fin de ...*” en los demás casos.

5. Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización

Conservar en lugar fresco y seco.

La miel no es recomendable para niños menores de 12 meses.

La cristalización es un proceso natural de la miel, para volverla líquida de nuevo, caliente suavemente al baño María.

6. Identificación de la empresa:

El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.

En el caso de producción primaria se ingresarán los datos del responsable del producto: nombre del propietario de la explotación, número REGA y dirección de la explotación.

7. Lote:

Estará precedido de la letra "L" a menos que se distinga claramente del resto de indicaciones del etiquetado.

Cuando la fecha de duración mínima indique al menos el día y mes, la indicación del lote no es obligatoria.

Presentación de la información obligatoria:

Aparecerán en el mismo campo visual la denominación de venta y la cantidad neta

Las indicaciones obligatorias deben:

- Deben indicarse en un lugar destacado

- Ser fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.
- No deben estar disimuladas, tapadas o separadas por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto
- Se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra igual o superior a 1,2 mm las minúsculas y 2,11 mm las mayúsculas.

Etiquetado facultativo

El etiquetado podrá incluir opcionalmente otras indicaciones como información nutricional, condiciones de almacenamiento, características de la miel, símbolos o indicaciones específicas de la empresa (seguir lo establecido en el [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#)). La marca no podrá contener palabras o partes de palabras, letreros o ilustraciones que creen confusión al consumidor.

EJEMPLO DE ETIQUETA

EL PARAISO PERDIDO
MIEL DE FLORES

*Antonio Mena Rodríguez
C/. El Pinar num. 13 – San Mateo
35320 – Gran Canaria
E-GC-085-65234*

250 g

País de Origen: España

La miel puede cristalizar, si esto ocurriera no significa que se haya estropeado,
al calentarla al baño María recobrará su fluidez.
Consérvese en lugar seco y fresco

Consumir preferentemente antes del fin de marzo de 2022 L: 24A

5.1 Marca de Garantía Gran Canaria Calidad.

El Cabildo de Gran Canaria registró en el año 2011 la Marca de Garantía “[Gran Canaria Calidad](#)” con el objeto de:

- Garantizar la procedencia e identidad y
- Fomentar la calidad singular y diferenciada

de los productos alimentarios agropecuarios y pesqueros de Gran Canaria, que lo acrediten mediante el cumplimiento de un Reglamento y unas normas o [especificaciones técnicas específicas](#) para cada producto.



De forma resumida, las condiciones más relevantes para adherirse a dicha Marca son:

Labores de castra.

- No está permitido alimentos artificiales en época de producción
- Usar el ahumador, con productos vegetales naturales secos y de uso tradicional.
- Desabejado con cepillo, aire a presión o escapes en las alzas.
- Renovación de cuadros de la cámara de cría cada 3 años y de las alzas cada 5.
- Recolectar cuadros operculados exentos de cría que no procedan del nido de cría.
- Llevar el registro de operaciones y tratamientos.

Extracción de la miel.

- Las salas de extracción y envasado deberán estar inscritas en el Registro de Centros de Extracción autorizados por la Marca de Garantía.

- Desoperculado con peines, cuchillos, etc. que podrán ser calefactados o eléctricos.
- No se permite el uso de cuchillos mojados en agua caliente.
- La extracción se hará por centrifugación.
- Las mieles inmediatamente después de extraídas han de someterse a un proceso de filtrado que asegure una presencia de sólidos insolubles inferior a 0,1g/100g.
- Durante las operaciones de extracción y envasado no se aplicarán temperaturas superiores a $42 \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Los sistemas de almacenamiento (depósitos, decantadores, cubos, etc.) serán de uso alimentarios y exclusivos para la miel.
- La miel almacenada contará con una etiqueta con: nombre del titular, REGA, contenido aproximado en kg, fecha de extracción, lote, número de depósitos del mismo lote, tipo de miel y espacio en blanco para anotaciones de control y muestras).

Envasado

- El cierre de los envases debe ser hermético y han de contar con un precinto de garantía.
- El etiquetado debe cumplir la normativa legal.
- Las contraetiquetas con la Marca de Garantía “*Gran Canaria Calidad*” serán suministradas por el Órgano de Control a los apicultores autorizados e irán numeradas correlativamente, el color será el naranja.
- Se anotará en el Cuaderno de envasado las series de contraetiquetas.
- Realizará análisis de laboratorio de los diferentes lotes que envase.

Registros del apicultor:

En síntesis el apicultor o apicultora deberá cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo 2 de este cuadernillo.

6. Régimen fiscal. Consideraciones iniciales.

*Todo el texto de este Capítulo 6 es de carácter orientativo, consulte con un asesor fiscal o acuda a la AEAT
Recomendamos encarecidamente leer la Resolución Vinculante de la Dirección General de Tributos, [V2475-15 de 05 de Agosto de 2015](#)*

La apicultura, dado que es una actividad ganadera independiente, está sujeta al Impuesto sobre Actividades Económicas, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo [78](#) del texto refundido de la [Ley Reguladora de las Haciendas Locales](#), aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004.

Así pues, hemos de cumplir con las obligaciones tributarias estatales y autonómicas. Para ello debemos darnos de alta en el censo de actividad de IAE (estatal), de IGIC (autonómica) y cumplimentar en las declaraciones anuales de IRPF el apartado correspondiente a actividades económicas.

4.1.- Impuesto sobre Actividades Económicas. Modelo 037 AEAT

La apicultura como ganadería independiente, tributará en régimen simplificado, hay que darse de alta en el epígrafe 062, «Apicultura», de la sección primera de las Tarifas que faculta para vender al por mayor y al por menor y exportar la miel, u otros productos, subproductos y residuos que se obtenga de nuestra propia explotación apícola, así como realizar su envasado y manipulación, sin que para ello se deba presentar ninguna otra declaración de alta por el impuesto. No tienen que pagar cuota, es decir *tributan a cuota cero*, las explotaciones de menos de 690 colmenas, puesto que el límite es 37,32 euros con cuota por colmena de 0,054091€ (37,32/0,054091=690 colmenas) (6.210 Pesetas / 9 Pesetas por colmena= 690 colmenas [RD 12/1995](#) y [RD 1175/1990](#)).

Sin embargo, la venta ambulante de miel necesita un alta propia en el epígrafe 663.1 (comercio al por menor fuera de un establecimiento comercial permanente de productos alimenticios, incluye bebidas y helados).

Ahora bien, al estar en estos casos exentos por esta actividad económica, la presentación de las declaraciones censales de alta, modificación o baja (modelo 037) sustituye a la presentación de las declaraciones específicas del impuesto sobre Actividades Económicas (modelo 840).

4.2.- Alta Censal en IGIC. Modelo 400 Agencia Tributaria Canaria.

El modelo 400, *Declaración Censal de Empresarios o Profesionales*, es la declaración tributaria a través de la cual las personas o entidades que desarrollen o vayan a desarrollar en las Islas Canarias actividades empresariales o profesionales comunican a la Agencia Tributaria Canaria el comienzo, modificación o cese en el desarrollo de tales actividades, así como los datos con transcendencia tributaria correspondientes al Impuesto General Indirecto Canario (IGIC).

Los apicultores o sujetos pasivos cuyo volumen total de operaciones realizadas durante el año natural anterior, en el conjunto de sus actividades empresariales o profesionales, no hubieran excedido de 30.000 euros, podrán estar incluidos en el *Régimen Especial del Pequeño Empresario o Profesional* (REPEP), salvo renuncia, y por ello estar exentos en el cobro del IGIC, poniendo claramente en la factura la siguiente nota: Exención franquicia fiscal. ([Decreto 111/2018](#))

Anualmente se ha de cumplimentar:

- Declaración Resumen Anual (MODELO 425)
Los contribuyentes incluidos en el REPEP están obligados a declarar el volumen Total de operaciones obtenido en el año, en el Resumen Anual (MODELO 425), a presentar en enero.

- Declaración de operaciones con terceros (MODELO 347/415)
Los contribuyentes incluidos en el REPEP están obligados a declarar a los perceptores de operaciones por cantidades superiores a 3.000 euros en el ejercicio. La declaraciones de operaciones con terceros (MODELOS 347/415) se presentan durante el mes de Febrero.

4.3.- Declaración de IRPF.

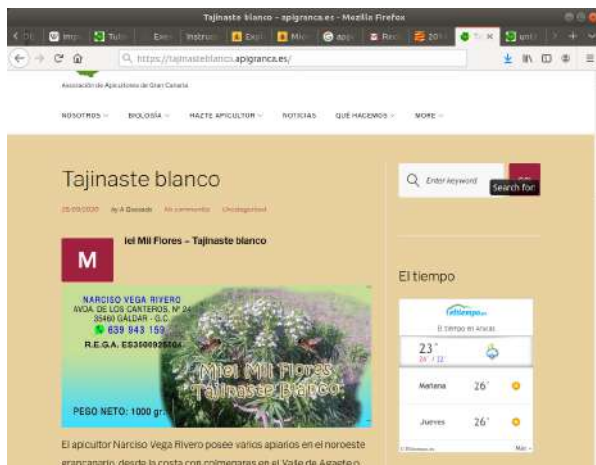
El apicultor al desarrollar una actividad económica de ganadería independiente deberá también tributar por la misma en el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

Para ello se publica anualmente en el BOE una [Orden HAC](#) en la que se desarrolla el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido. El índice [IRN del año 2019](#) para apicultura ha sido de 0,13.

Nombre de la entidad o Razón Social				
DIARIO GENERAL				
				Folio No.
FECHA	DESCRIPCION	REF.	DEBE	HABER

7. Página tu_miel.apigranca.es.

La web de Apigranca ha tenido una gran aceptación y acogida entre los socios y público en general, con un aumento constante en el número de visitas diarias y conformando un excelente portal para que los socios puedan exponer sus productos que serán visitados desde cualquier lugar del planeta.



En Gran Canaria, como en el resto de las islas, se produce una miel de calidad excelente como lo atestiguan la gran cantidad de premios recibidos en certámenes nacionales e internacionales.

Los medios técnicos de que disponemos nos permiten poder ofrecer de una manera gratuita a los socios de ApiGranca un espacio donde alojar sus páginas bajo la forma *tudominio.apigranca.es* de esta manera los visitantes sabrán del origen de nuestras mieles y gozarán de la garantía que ofrece saber que el apicultor pertenece a nuestra asociación.

Las dos condiciones que pone la asociación es que la miel sea de la propia cosecha del apicultor local y que se tenga análisis de laboratorio de los lotes anunciados en la web. El análisis se puede conseguir de manera automática al presentar nuestras mieles al Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria.

El apicultor puede encargarse o hacer un diseño propio de manera independiente con el contenido libremente elegido o bien optar por integrarlo en el diseño global de nuestra web.

8. Ejemplo Práctico.

Antonio Mena, carpintero por cuenta ajena, reside en San Mateo, donde explota un apiario de 20 colmenas y otro en Valsequillo con 15 colmenas. Este año ha tenido una cosecha de 250kg y quiere vender 200 kg en diferentes comercios de la isla, bajo la marca «El Paraíso Perdido».

Pertenece a la Asociación de Apicultores de Gran Canaria ApiGranca que le ha facilitado el Cuaderno de Explotación, el Cuaderno de Autocontrol de Sala de Extracción y Envasado. Además la asociación le proporciona un Plan Sanitario Anual, el acceso a los medicamentos para el tratamiento oficial obligatorio, la asistencia técnica veterinaria y un seguro por RC y daños.



Sigue la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el sector de la Miel publicado por la Casa de la Miel de Cabildo de Tenerife y el Servicio de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Canarias.

El diseño de su etiqueta lo ha enviado por correo electrónico al ICCA, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria quienes le han dado instrucciones para corregirlo.

Ha hecho unas pequeñas reformas en el local de extracción y aunque no tiene Registro Sanitario tiene pensado optar a la Marca de Garantía Gran

Canaria Calidad, habiendo contactado con el Servicio de Extensión Agraria.

Se ha dado de alta en la AEAT con el modelo 037 y en la ATC con el modelo 400.

Al presentarse al Concurso de Miel de Gran Canaria, le han hecho un análisis de miel y además obtuvo un premio de 800€. Recibió por distintas subvenciones 20€ por colmena, 700€ en total.

En los meses de enero y febrero debe completar los modelos 415 y 425 de la ATC.

Deberá declarar en el IRPF del año siguiente los siguientes beneficios:

Producción*:	35 colmenas x 10 kg/colm. x 6€/kg =	2.100€
Subvención:	35 colmenas x 20€ /colm. =	700€
	Total:	2.800€

Como a la apicultura se le aplica anualmente un Índice de Rendimiento Neto publicado en el BOE, tomemos como ejemplo el publicado para el año 2019 que ha sido del 0,13.

Así pues $2.800€ \times 0,13 = 364€$ que será la Base Imponible de las Actividades Económicas de Antonio Mena, cotizando por ella de acuerdo al conjunto de su declaración. El premio junto con su retención se declara en otro apartado.

** La Agencia Tributaria nos comunica de manera verbal que una colmena produce 10kg de media y se vende a 6€/kg. en Canarias.*

Imprescindible consultar los aspectos tributarios con un asesor fiscal.

Este documento ha sido elaborado por:

Elizardo Monzón Gil
Veterinario. Servicio de Extensión Agraria,
Desarrollo Agropecuario y Pesquero
Cabildo de Gran Canaria

Leonila del Carmen Pérez Rosales
Ing. Téc. Agrícola. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).
Servicio de Inspección, laboratorio e informes.

Antonio Quesada Quesada.
Lcdo. Biología. Apicultor, ApiGranca.

Este obra está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Edita: ApiGranca, 2020



CONSEJERÍA
DE SECTOR
PRIMARIO Y
SOBERANÍA
ALIMENTARIA



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

