

Tradicionalmente la miel en Canarias no llega a los comercios puesto que los apicultores la suelen vender directamente a sus clientes. La Ley 6/2019 de Calidad Agroalimentaria de Canarias regula las condiciones para que los apicultores que no tengan registro sanitario puedan poner sus productos en el comercio minorista. Esta guía las presenta de manera resumida y que básicamente consisten en tener la explotación apícola en regla, llevar un Autocontrol de calidad y cumplimentar los cuadernos de campo y envasado.

Tu miel debe estar etiquetada y con ello mostrará al consumidor la excelente calidad de las mieles canarias y tu conseguirás un mejor precio en tus productos.

¡Viste tu miel de etiqueta!

¿Qué es miel de producción primaria?

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.
Art.4.o) Ley 6/2019 de Calidad Agroalimentaria de Canarias

Venta en Circuito Corto de Comercialización

- venta directa sin intermediario o
- limitada a un máximo de un intermediario entre apicultores y el consumidor.

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.

¡¡Asóciate!!

Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera:

- Plan Sanitario Anual.
- Gestión de tratamientos y recetas.
- Asistencia veterinaria en apiarios.

Seguro Responsabilidad Civil, contra incendios, fenómenos atmosféricos adversos, robo y actos vandálicos.

Cursos de Formación.

Canales de información, ayuda y asesoramiento.

Gestión de subvenciones autonómicas, estatales y europeas.

Campañas del Cabildo de Gran Canaria:

- Laminado de cera.
- Concurso Oficial de mieles de G.C.
- Subvenciones a la compra de material.
- Subvenciones a la asociación.

Defensa de la raza abeja negra canaria.

Charlas divulgativas en centros educativos y diferentes colectivos sociales.

Colaboración científica con universidades.

Integrada en asociaciones internacionales.

Asociada a la Federación Apícola Canaria.

Asociada a la Agenda Canaria 2030 de Des. Sostenible.



Asociación de Apicultores de Gran Canaria

<https://apigranca.es>

asociacion@apigranca.es

1988-2023

**Descarga en nuestra web el Plan Sanitario Anual,
la Guía de prácticas correctas y
los cuadernos de explotación y salas de envasado.**

Apicultura en Canarias



**Venta en comercios de proximidad
¡Viste tu miel de etiqueta!**

CANARIAS
2030

CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN

- Alta en el REGA, Registro Ganadero de Canarias.
- Actualizar censo anualmente.
- Raza abeja negra canaria LP, Lz, Fv, GC.
- Contar con un Plan Sanitario Anual.
- Seguir una Guía de Buenas Prácticas Apícolas.
- Etiquetar sus productos.
- Cumplimentar los Cuadernos de:
 - Explotación Apícola,
 - Autocontrol de Sala de Extracción y Envasado.
- Cumplir con las obligaciones fiscales:
 - Libro Contable.

EL PARAÍSO PERDIDO

MIEL DE FLORES

Antonio Mena Rodríguez
C/. El Pinar n.º 3. San Mateo
35320 - Gran Canaria
REGA: E-GC-052-54231

250 g

País de Origen: España

La miel puede cristalizar, si esto ocurriera no significa que se haya estropeado, al calentarla al baño María recuperará su fluidez
Consérvase en lugar fresco

①

⑥

③

②

⑤

④ Consumir preferentemente antes del fin de febrero de 2017 L: 24A ⑦

¡Viste tu miel de etiqueta!

ETIQUETADO

Indicaciones obligatorias

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



- Higiene en el campo y traslado de alzas.
- Higiene en salas de extracción y envasado.
- Requisitos de salas de extracción y envasado.
- Condiciones de envasado, etiquetado y almacenado.
- Trazabilidad de lotes.



- Asentamientos.
- Balance de altas y bajas.
- Tratamientos y suplementos alimenticios.
- Producción.
- Controles y análisis laboratoriales.
- Incidencias y medidas correctoras.



- Entrada y salida del producto.
- Control de potabilidad del agua.
- Controles y análisis laboratoriales.
- Incidencias y medidas correctoras.
- Contraetiquetas de Gran Canaria Calidad.