

**XIII Edición Premio ArgenINTA a la
Calidad Agroalimentaria**

Categoría 2:

**Personas físicas u Organizaciones que
buscan la diferenciación como
estrategia del incremento de la
competitividad con sustentabilidad.**

Título del Trabajo:

**DEL PRODUCTOR A LA GONDOLA CON
VALOR AGREGADO SUSTENTABLE**

Datos de contacto:

**Daniel Hugo Codutti
Jose Luis Mendez 320.
Margarita Belen.Chaco**

EMAIL:danielcodutti@gmail.com

Te: 3725641804

DESARROLLO DEL TRABAJO

1.- RESUMEN EJECUTIVO Y/O DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO

Objetivo del trabajo:

Es mostrar el camino recorrido de producir miel convencional, a través del proceso de cambio que se debe realizar hasta llegar, con un producto con valor agregado certificado, como es miel orgánica fraccionada.

Resultados alcanzados

Cuál es la pertinencia del trabajo con los objetivos del concurso y el ámbito geográfico de aplicación

Hoy puedo comercializar miel orgánica "Copap" fraccionada, en envase de vidrio de 480 g, es decir un producto diferencial como estrategia del incremento de la competitividad con sustentabilidad.

Este emprendimiento apícola orgánico, se encuentra en la zona de Margarita Belén, distante a 20 km de la capital del Chaco. Los apiarios certificado se encuentran a 15 y 20 km de la localidad mencionada, y en la actualidad cuento con 170 colmenas bajo certificación.

2.- JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO

A. Situación y/o problema que aborda el trabajo.

Soy apicultor de varios años y uno siempre observa que los precios de la miel convencional fluctúan todos los años, ya sea por la economía mundial, algún problema sanitario o parancelario, o vino una buena cosecha en alguna parte del mundo y así los precios varían constantemente, sin poder tener una previsibilidad en el tiempo. Esta situación con el agravado de que nuestro clima es muy inestable, podemos pasar de un exceso hídrico a un déficit hídrico en meses, lo que no permite obtener una buena cosecha que permita tener una rentabilidad adecuada. Estos puntos desfavorable y viendo que donde tenía los apiarios de miel convencional, reunían las condiciones ambientales de producir miel orgánica me hicieron tomar la decisión de iniciar este camino hacia un producto natural certificado sustentable con valor agregado.

Hoy el mundo quiere vivir mejor y más tiempo y lo que busca es consumir productos saludables certificados, por eso la miel orgánica, tiene una demanda creciente en el mundo y los precios son sostenibles en el tiempo y eso permite proyectarse a futuro.

De no haber tomado esta decisión, que me hubiese pasado por ejemplo, la miel convencional x kgs a granel valía \$28 y al otro año \$17/18, con el agravante de incremento de los costos de producción. Y por razones climáticas, donde tuvimos rindes de kgs x colmena de 26 kgs , de 2 kgs o 7 kgs . Es decir los vaivenes climáticos y de precios no te dan una previsibilidad para seguir creciendo y apostando a esta actividad.

B. Contribución para cambiar la situación y/o problema identificado

Con este trabajo, contribuyo a cambiar la situación planteada, dado que existe una demanda creciente de lo orgánico, saludable, sustentable, y los valores de miel orgánica tienen previsibilidad en el tiempo y un precio diferencial de la miel convencional.

C. Cómo se gestionó la iniciativa

Este proceso se inicio en año 2010, cuando a través de un programa del Minagri, Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica (PRODAO) iniciamos en la provincia del Chaco, 17 productores de diferentes localidades con el objetivo de implementar el manejo orgánico y en caso de tener las condiciones requeridas para ingresar al proceso de certificación, ingresar al mismo. Luego del inicio de este proceso y cuando empezamos a caminar en este cambio, solamente continúe y logre la certificación de orgánico, el que está escribiendo estas líneas, siendo el primero y único productor orgánico del este de la provincia del chaco.

3.- ESTRUCTURA LÒGICA DEL TRABAJO

DOCUMENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN APÍCOLA

Documentos básicos:

- 1-Solicitud de certificación.
- 2-Contrato de vinculación productor-empresa certificadora.
- 3-Contrato de operación sub-contratada.
- 4-Documentacion de tenencia de tierra.

Planos:

- 5-Plano de ubicación general.
- 6-Plano de ubicación de los apiarios indicando los radios de libación de 1,5 km y 3 km.

Planillas Periódicas:

- 7-Encuesta de producción apícola orgánica.

Rótulos:

- 8-Modelo de etiquetas de productos orgánicos.
- 9-Aprobacion de rótulos.

Solicitud de certificados:

- 10-Planilla de información necesaria para la solicitud de certificado.
- 11-Comprobante de venta (factura-remito).
- 12-Informe de cosecha miel y cera.

Inspecciones:

- 13-Inspeccion del establecimiento bajo seguimiento.
- 14-Inspeccion a la sala de extracción.

Las actividades desarrolladas para lograr este resultado fueron:

- Capacitación sobre la normativa orgánica.
- Decisión de ingresar en este proceso.
- Firma de convenio con la empresa certificadora.
- Costos de las auditorias.
- Preparación de documentación, colmenas y demás para la primer auditoria.
- Planillas de campo.
- Numerar colmenas con pintura indeleble.
- Firma de convenio con dueño del campo.
- Visita del auditor empresa certificadora.
- Recorrida de los campos y control de documentación.
- Ver si hay incumplimientos o no después de auditoría.
- Cosecha con remitos y detalle de apiarios cosechados.
- Ingreso a la sala con el debido control y documentación.
- Proceso de extracción con su respectivo lote, cantidad de tambores, kgs de cera,
- Retiro de material vacio.
- Comercialización de los tambores.
- Informe de inicio y finalización de campaña a la empresa certificadora.
- Envió de cera a estampar de acuerdo a lo informado.
- Cumplir con la normativa orgánica.

- Cumplimentar documentación para auditoria sala de extracción.
- Informar planillas de recepción, extracción y llenado de tambores.
- Planillas de fraccionado.

¿Cuál es el fin último del trabajo?

Principal logro que se desea alcanzar o se ha alcanzado con el trabajo que permita contribuir a la solución parcial o total del problema o situación planteada.

Hoy el logro alcanzado es disponer un producto natural certificado, requerido en el mundo, y comercializando miel orgánica fraccionada con todas las habilitaciones bromatológicas y del Senasa, en la región y capital federal.

El logro que deseo alcanzar es contar con 800 colmenas en producción orgánica, que permitirá tener mayor volumen a comercializar y vender al exterior.

También debido a que estoy integrado a varias cooperativas, quiero ir incorporando nuevos productores a este proceso de certificación, que nos permitirá dar valor agregado a nuestra producción con sustentabilidad en el tiempo y una mejora en nuestros ingresos. Al disponer de mayor cantidad de productores y colmenas produciendo miel orgánica, lograremos, volumen, continuidad, reducir costos y sustentabilidad en el tiempo con valor agregado.

Actividades y Resultados del Trabajo

Estas son las pautas, manejo, documentación, registros para lograr el proceso de miel orgánica:
APICULTURA

PERIODO DE TRANSICION

El período de transición comienza en la fecha determinada por el Comité Consultivo a través de un dictamen que consta en el Acta correspondiente.

Para que la producción apícola pueda ser certificada como orgánica, se establece un período de transición de dos (2) años de cumplimiento de la presente norma. Esto involucra sólo a las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente, quedando exceptuadas de ésta a las que hubieran ingresado al lazareto.

En el caso de incorporación de nuevas colmenas y/o colmenas que hubieran ingresado al lazareto deben pasar por un nuevo período de transición no inferior a UN (1) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por otra que cumpla las condiciones fijadas en la presente norma. .

El período de transición puede ser extendido en casos de no conformidad a las normas de producción por parte de la empresa certificadora.

Para reducir el período de transición se debe cumplir una transición mínima de doce (12) meses en pleno cumplimiento de las normas de producción orgánicas antes de solicitar el acortamiento a SENASA.

En el caso de conversión simultánea de la producción apícola y la producción vegetal que constituye el área de libación, se deben cumplir las bases establecidas en la norma de producción vegetal orgánica.

ORIGEN DE LA UNIDAD DE PRODUCCION

En caso de ingreso de nuevas colmenas, núcleos o paquetes (material vivo compuesto solamente por obreras y una reina) al sistema bajo certificación, las mismas deben provenir de establecimientos orgánicos certificados y deben contar con el correspondiente certificado, expedido por una certificadora habilitada.

Como excepción, para la reposición o aumento de la unidad de producción se puede incorporar hasta un máximo anual de diez (10) % de material vivo (obreras y reina) de origen convencional o de caza de enjambres.

Reproducción: esta permitida la inseminación artificial de la abeja reina. La selección de razas se debe realizar en base a su capacidad de adaptación a la zona, y la resistencia a enfermedades.

PRACTICAS DE MANEJO

En cuanto a la constitución de los apiarios se debe detallar:

- Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
- Identificación individual de las colmenas y método de marcación utilizado (debe ser legible, indeleble y permanente).
- Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, más un (1) mapa catastral de la zona, u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación, y de las posibles fuentes de contaminación, si las hubiere.
- Fecha de ingreso de las colmenas y/o núcleos al apiario.
- En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
- En el caso de traslados no previstos se debe solicitar consentimiento por escrito a la empresa certificadora.
- Origen de las colmenas y/o núcleos, indicando:
 - Lugar de donde provienen.
 - Método de obtención:
 - Propio por multiplicación (describir método).
 - Por compra a terceros.
 - Caza de enjambres.
 - Otros.

En caso que un mismo operador o una misma razón social posea colmenas convencionales, se debe cumplir con el punto 2.5. de producciones mixtas o paralelas de la presente norma. Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible sólo para las que se encuentran bajo proceso de certificación, se deberán llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

Mutilaciones

Están prohibidas (como por ejemplo acortar las alas de las abejas reinas).

UBICACION DE LOS APIARIOS Y ZONA DE LIBACION

Los apiarios deben estar preferentemente situados en zonas silvestres, siempre y cuando no se vea amenazado el propio ecosistema, y las fuentes de néctar, polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad y respondan a los principios de producción orgánica; o bien en zonas con cultivos Orgánicos Certificados.

Se debe proporcionar a la empresa certificadora:

la documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables si fuera necesario, que las áreas responden a los criterios encuadrados en la norma vigente de producción vegetal orgánica.

La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a norma de producción vegetal orgánica. En caso de riesgo se debe hacer análisis tanto de la vegetación como del producto.

La distancia mínima de los apiarios orgánicos o bajo proceso de certificación, a áreas con producciones convencionales debe ser de 1,5 kilómetros de radio. Esta zona de libación debe ser zona silvestre, o bien zonas con cultivos Orgánicos Certificados.

En los siguientes 1,5 kilómetros de radio (entre 1,5 y 3 km), las fuentes de polen o néctar deben ser fundamentalmente cultivos producidos orgánicamente y/o vegetación silvestre y cultivos que, a pesar de no encontrarse bajo proceso de certificación orgánica, deben estar tratados según métodos de bajo impacto

medioambiental y estar libres de cultivos provenientes de OGM, de forma tal que no puedan alterar significativamente la condición de la producción apícola como orgánica.

En caso que la empresa certificadora considere que la zona no posee suficiente fuente de alimentación, se debe extender el radio hasta una distancia mayor a tres (3) kilómetros. La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, o cualquier otra fuente de contaminación debe ser de tres (3) kilómetros. La distancia se puede modificar dependiendo del destino que se le de al producto, puesto que, por ejemplo, Reino Unido exige cuatro (4) millas, que equivale a 6,4 kilómetros.

El agua debe ser accesible y abundante y provenir de fuentes no contaminadas. En el caso que se considere necesario, la empresa certificadora puede solicitar análisis de las mismas.

La permanencia de las colmenas y/o núcleos en los asentamientos puede ser fija o transitoria (trashumancia). Ambos tipos de asentamientos deben estar bajo seguimiento y con iguales requisitos.

MATERIALES

Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deben ser naturales y no contaminantes del medio ambiente ni de los productos que se obtengan de las mismas.

La protección interna y externa de las colmenas debe hacerse con productos no contaminantes al medio ambiente y/o a los productos que se obtengan de las mismas. Se permite el revestimiento con productos de origen vegetal como el aceite de lino.

Materiales prohibidos:

- Coberturas con productos provenientes de la síntesis química.
- Coberturas que incluyan metales pesados.
- Materiales de construcción con efectos tóxicos potenciales.

Cera

La cera utilizada para el estampado de láminas debe ser de origen orgánica producida en el mismo establecimiento o de cera orgánica externa certificada.

Como excepción al punto anterior, sólo durante el período de transición, se permite la utilización de ceras convencionales cuyo origen sea confiable y comprobable, previa autorización de la empresa certificadora.

En los establecimientos orgánicos la cera utilizada debe provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas. Por tal motivo los operadores orgánicos deben asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada. Los elaboradores de laminados y estampadores además de cumplir con la norma de procesamiento orgánico, deben garantizar una manipulación específica de las ceras "orgánicas", y contar con registros documentados a tal fin, y deben cumplir con las normas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Sólo se deben aceptar aquellos laminados que contengan cien por ciento (100%) de cera de abeja en su constitución, y puedan ser esterilizadas.

Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.

En caso de ser necesario la empresa certificadora puede solicitar análisis de calidad y de residuos.

ALIMENTACION

La base de la alimentación de las abejas debe ser la miel y el polen producidos y almacenados en el propio panal. A tal efecto el manejo de la colmena se debe hacer de manera tal de dejar suficiente alimento (miel y polen) para asegurar la sustentabilidad de la colonia durante la época invernal.

Se prohíbe la cosecha de miel con fines especulativos y su reemplazo por jarabes, melazas, o sucedáneos de la miel.

Como excepción del punto anterior, sólo cuando se vea amenazada la subsistencia del colmenar ante la eventual pérdida de las colonias por falta de alimento se permite la alimentación artificial a base de miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico, previa autorización de la empresa certificadora.

Esta práctica solo deberá aplicarse durante el período de letargo de la colmena, es decir alejado del período comprendido entre la última cosecha y el comienzo de una nueva mielada.

Se deben llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y tipo de producto utilizado.

Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no pueden ser utilizados en apicultura orgánica.

SANIDAD DE LA COLMENA

Se debe procurar que todas las prácticas de manejo estén dirigidas a la prevención de las enfermedades.

Se debe procurar una elección de razas resistentes y adaptadas a la zona, una renovación continua de cera y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades y la desinfección con productos autorizados.

Las colmenas que llegaran a enfermarse o infectarse deben ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos en las normas de empresa certificadora pero si el uso de éstos no fuera efectivo y se ponga en riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un

médico veterinario, se autoriza el uso de productos alopáticos de síntesis química autorizados por SENASA. Las colmenas deben ser aisladas en un apiario cuarentenario o de aislamiento denominado "lazareto". Este sector debe ubicarse suficientemente alejado de las colmenas en producción orgánica y debe ser debidamente identificado y su producción no debe ser comercializada como orgánica.

Las colmenas tratadas deben comenzar un período de transición no inferior a un (1) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por otra que cumpla las condiciones fijadas en la presente norma.

Se debe denunciar todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.

Se deben llevar registros sanitarios tal cual lo indicado en el punto de registros.

Desinfección de las colmenas, control de pestes y enfermedades

PERMITIDO

- Productos homeopáticos
- Ácido acético, ácido fórmico, láctico y oxálico.
- Soda cáustica, para desinfección de las colmenas.
- Vapor y flameado para desinfección de las colmenas.
- Para varroasis:
- Se recomienda la renovación de reinas, captura con trampas o cuadros zanganeros como medida de control.
- Se permite el uso de ácido fórmico, ácido láctico, ácido oxálico.
- Se permite el uso de aceites esenciales naturales como timol, eucaliptol, mentol.

PROHIBIDO

- Tratamientos preventivos sistemáticos o rutinarios.
- Uso de tabletas de fabricación casera impregnadas con antiparasitarios de síntesis.
- Tratamientos sin evaluación de su efectividad.
- Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.
- Uso de rotenona.

COSECHA Y RETIRO DE ALZAS

Sólo se deben cosechar las alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como orgánicas u orgánicas en transición por una entidad certificadora.

Los cuadros deben estar debidamente operculados.

Prácticas PERMITIDAS:

- Soplado de aire.
- Cepillado ó sacudido de alzas.
- Utilización de humo: se debe mantener al mínimo. Los materiales humeantes deben ser de origen natural o de materiales que cumplan con los requerimientos de estas normas.

Prácticas PROHIBIDAS:

- Cosecha de cuadros con cría.
- Uso de repulsivos químicos.
- Destrucción de las abejas en los panales para cosechar sus productos.

Se deben llevar los Registros de cosecha tal cual lo indicado en el punto de registros.

EXTRACCION, FRACCIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO

Los establecimientos que extraigan, fraccionen, envasen, almacenen o estampen miel, cera u otros productos apícolas deben cumplir con las disposiciones de procesamiento, almacenamiento y transporte de productos orgánicos, indicados en el capítulo 9 de la presente norma y con las normas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

La temperatura de la miel no debe superar los cuarenta (40°C) en cualquiera de sus procesos.

Los envases destinados a contener miel a granel deben encuadrarse bajo el marco Normativo de la Resolución N° 121 de fecha 20 de octubre de 1998 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION y deben estar identificados individualmente para su registro.

Los envases de miel deben ser preferiblemente de vidrio y con cierre hermético o de aquellos materiales de calidad alimentaria preferiblemente reusables o reciclables.

REGISTROS

Se deben llevar registros de constitución de los apiarios tal cual lo detallado en el punto prácticas de manejo, de la presente norma.

Se deben llevar registros sanitarios donde se asienten los tratamientos profilácticos y/o terapéuticos realizados detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación y método de administración.

Se deben llevar registros productivos del apiario, donde se asienten el alta y bajas de colmenas, movimientos a otras zonas de libación, kilos de miel producida, etc.

Se deben llevar registros de cosecha donde, se registre el número de colmena y la cantidad de alzas y/o medias alzas que le correspondan.

En casos de producción orgánica y convencional, se deben llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

Estos registros deben estar siempre a disposición de la empresa certificadora.

El Operador debe anualmente (o en caso de cambios dentro del período), presentar actualizada la Encuesta Orgánica.

4.- CONCLUSIONES / IMPACTO

Con este trabajo pretendo hacer ver que es posible cambiar los procesos para lograr un producto certificado sustentable

Tecnológico: En todo el proceso, se fueron realizando los diferentes cambios desde el manejo, alimentación, sanidad, registros, extracción y fraccionado, que permitieron lograr lo comentado en este trabajo.

Social: ante la comunidad se visualiza la posibilidad de disponer un alimento sano certificado saludable que anteriormente no contaba en la zona.

Económico: Al tener un precio diferencial y además se comercializa fraccionado, se obtiene una mejora sustancial en lo económico de este emprendimiento.

Ambiental: Con lo ambiental, este proceso de transformación a producir miel orgánica va de la mano de lo ambiental, cuidando el medio y la biodiversidad, realizando las diversas tareas acorde a la normativa orgánica.

Beneficiarios: son aquellas personas naturales que se ven favorecidas con la ejecución del trabajo

Hoy con este trabajo se ven favorecidas diferentes personas de distintas edades desde un niño que va a la escuela hasta un adulto jubilado, que consumen miel orgánica certificada en mi pueblo (Margarita belén), localidades vecinas, ciudades de la región y la capital federal. Se alimentan con un producto certificado con valor agregado.





INFORMACION NUTRICIONAL
Porción 20 gr (2 cucharas de sopa)

	Cont. por porción	%VD*
Valor Energético	64 kcal=268KJ	3
Carbohidratos	16 g	3

No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, sodio. () Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal/día y 60kg. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PRODUCTO ECOLÓGICO DE ORIGEN ANIMAL

PESO NETO 480g



Certificado Orgánico por Organización Interamericana Agropecuaria (OIA) Registro SENASA 100. 00



Empresa Procesadora: CODUTTI DANIEL Hugo
Establecimiento: Fraccionado y Envasado por
Cooperativa de Productores Apícolas COPAP limitada
R.N.E. N° 06000623 para R.N.P.A. N° 06002954
José Mendez y Campo Colorado.
Margarita Belen - Chaco

VENC. 21/07/2013
LT_Nº_D1-16

NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO
Conservar en lugar fresco y seco.



INDUSTRIA
ARGENTINA