

# PROTOCOLO PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL ESPECÍFICOS PARA LA EXPORTACIÓN A PAÍSES TERCEROS CON REQUISITOS DIFERENTES A LOS INTRACOMUNITARIOS EN EL ÁMBITO DEL REAL DECRETO 993/2014 POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO Y LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN VETERINARIA OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN. PR-EXP REV.4 CCVE (01/07/2023)

## NOTA INTERPRETATIVA Nº 15 ACREDITACION DE REQUISITOS DE SANIDAD ANIMAL PARA LOS PRODUCTOS DE LA APICULTURA

El sector de la apicultura presenta unas características especiales que dificultan con frecuencia la obtención de las atestaciones de sanidad animal en el tiempo y forma requeridos: estacionalidad de las producciones, dependencia del suministro de producto de otros países de la Unión Europea y fuera de la misma, etc.

La presente nota establece un nuevo método por el que los operadores podrán aportar las necesarias garantías sobre la inocuidad del producto respecto a las enfermedades de las abejas.

Esta nota se aplicará a la materia prima que a partir del 1 de febrero de 2024 reciban las industrias alimentarias que elaboran los productos apícolas para la exportación. A los productos elaborados con materia prima recibida antes de esa fecha, se les aplicará la revisión PR-EXP REV.3 CCVE del protocolo de auditorías.

Todos los certificados para productos de la apicultura destinados al consumo humano que hasta la fecha de entrada en vigor de esta nota estaban clasificados como SAE de nivel 2, 3, 1-3 o 2-3 serán reclasificados como nivel 2. Los certificados que están actualmente clasificados con un SAE de nivel 1 permanecen igual.

En las bases de datos para SAE que publica MAPA<sup>1</sup>, los requisitos para productos apícolas para consumo humano relativos a condiciones de sanidad animal, que hasta la fecha de entrada en vigor de esta nota estaban clasificados como “DVR/Sanidad animal”, se reclasifican de este modo:

- como “Forma Atestación” figurará “SP-AUTOCONTROL”;
- como “Ámbito atestación” figurará “Exportador”.

No será necesario que los productos que se reciban desde los establecimientos de producción primaria a partir del 1 de febrero de 2024 vayan acompañados de un DVR. En su lugar, el productor primario deberá aportar al establecimiento alimentario una declaración con el contenido especificado más abajo.

---

<sup>1</sup> [https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/sistema\\_autocontroles.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/sistema_autocontroles.aspx)

El cumplimiento de las garantías relativas a la sanidad animal se justificará en base a la aplicación a los productos apícolas de procesos de filtración, tratamientos o controles analíticos de acuerdo con las recomendaciones establecidas en el Código terrestre de la OIE para cada enfermedad y producto apícola y según se especifica en las tablas al final de esta nota.

La empresa deberá adaptar su procedimiento SAE de acuerdo con las siguientes indicaciones:

- La empresa alimentaria modificará sus fichas de especificaciones para tener en cuenta los cambios en la clasificación de los certificados y de los requisitos.
- Especificará y describirá en el *Procedimiento documentado de definición de especificaciones del producto en función del destino* de su SAE:
  - Las técnicas que utilizará para aportar las garantías sanitarias requeridas para cada producto, los indicadores que permitan comprobar su correcta aplicación, así como los registros y evidencias que se van a generar en el procedimiento y que serán necesarios para su comprobación por el auditor, de acuerdo con las tablas incluidas más abajo.
  - El sistema de loteado de la empresa, que junto con el procedimiento de trazabilidad debe permitir distinguir los lotes potencialmente exportables de los que no lo son. En los casos en los que se recurra la realización de analíticas, se detallará además la metodología de muestreo que garantizará que el análisis es representativo de todos los lotes susceptibles de ser exportados. El muestreo se realizará sobre una muestra del lote de producto final (por ejemplo, miel homogeneizada, polen...). Se tomarán tantas muestras como números de lote diferente se incluyan en la partida a exportar. Es decir, para cada lote de producto final se tomará una muestra y se realizará un análisis. El tamaño de la muestra será el requerido por el laboratorio.
- Homologación de proveedores:
  - El establecimiento alimentario que recibe el producto apícola desde las explotaciones apícolas (establecimiento de producción primaria) recogerá y archivará con cada entrega de producto una declaración firmada por el apicultor, con el siguiente contenido mínimo:
    - Fecha de emisión
    - Identificación del firmante por cuenta de la explotación de producción primaria: nombre y apellidos, DNI
    - Descripción de la mercancía, peso/volumen, lotes...
    - *Declaración: “El producto suministrado procede de la/s explotación/explotaciones apícola/s con código/s de registro/autorización (código REGA): ..... (incluir lista de códigos), que están sujetas a control veterinario oficial en el que se vigilan las enfermedades de las abejas de la miel incluidas en dicho programa, así como las incluidas en la lista del Código Sanitario para los animales Terrestres de la Organización Mundial de la Salud Animal; y que en la fecha de recolección del producto no presentaron síntomas de la presencia de dichas enfermedades”*
    - Firma

Esto será aplicable a todos los establecimientos que reciban producto apícola potencialmente exportable a destinos que requieran SAE nivel 2 o 3 desde la

producción primaria, tanto si son establecimientos con SAE certificado como si son proveedores de estos.

Las declaraciones se conservarán por un periodo mínimo de 3 años.

- En el caso de las mieles obtenidas en otros estados de la UE y de terceros países se sustituye el precertificado indicado en el anexo 7 del protocolo por una declaración del proveedor en la que se indique la región de obtención de la miel, con el siguiente contenido mínimo:
  - Fecha de emisión
  - Identificación del firmante por cuenta de la explotación de producción primaria: nombre y apellidos, DNI
  - Descripción de la mercancía, peso/volumen, lotes...
  - Declaración: “El producto suministrado procede de la/s explotación/explotaciones apícola/s con código/s de registro/autorización: ..... (incluir lista de códigos), en la región .....(incluir región) del país ..... (incluir país) que están sujetas a control veterinario oficial en el que se vigilan las enfermedades de las abejas de la miel incluidas en dicho programa, así como las incluidas en la lista del Código Sanitario para los animales Terrestres de la Organización Mundial de la Salud Animal; y que en la fecha de recolección del producto no presentaron síntomas de la presencia de dichas enfermedades”
  - Firma
- En el caso de las mieles importadas (países extracomunitarios) se aportará además copia del certificado sanitario de importación (CHED-P)
- El establecimiento alimentario que recibe producto apícola desde otro proveedor nacional, deberá homologarlo como proveedor (con o sin SAE certificado) de acuerdo con el *Procedimiento documentado de homologación de proveedores* del protocolo de auditorías; deberá verificar periódicamente la homologación según el *Procedimiento documentado de verificación periódica de proveedores*. Al contenido del DAC se añadirá información sobre el origen del producto (provincia/región y país). Para emitir el DAC, el establecimiento proveedor se basará en las declaraciones de los productores primarios si recoge el producto directamente desde la producción primaria; y si se abastece de proveedores indirectos, en los DAC emitidos por éstos en base a las declaraciones del productor primario (miel de origen nacional); en las declaraciones del proveedor no español (miel de origen comunitario); y/o en los certificados de importación (miel procedente de terceros países).

La comprobación de estas garantías la realizarán los OIC durante las auditorías del sistema SA. Para ello comprobará:

- Declaraciones del proveedor para productos suministrados directamente por el productor primario

- DAC y/o declaraciones, para producto suministrado por proveedores españoles distintos de los primarios
- Declaraciones de los proveedores no españoles; y, además, certificados Sanitarios de importación para proveedores de fuera de la UE (modelo CHED-P).
- Sistema de identificación/segregación del producto apto para exportación que lo diferencie del producto no apto.
- Gestión de los registros relevantes para la comprobación del cumplimiento de las garantías sanitarias: tratamientos aplicados al producto o los controles analíticos realizados, en función de la opción empleada en cada caso.

Para estos certificados no será precisa la atestación de los servicios oficiales de salud pública para acreditar los tratamientos o analíticas realizadas para garantizar la ausencia de riesgos para la sanidad animal. La atestación de salud pública puede ser necesaria para acreditar otras condiciones contempladas en el certificado.

#### **CRITERIOS MÍNIMOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LABORATORIOS QUE REALICEN LAS ANALÍTICAS (OFICIAL/PRIVADO, ESTÁNDARES...)**

Las empresas podrán realizar las analíticas contempladas en este procedimiento de autocontrol en laboratorios propios o externos que se ajusten al menos a uno de los requisitos siguientes:

-Disponer de certificación ISO 9001

-Disponer de acreditación ISO 17025 cuyo alcance incluya las matrices para las que se les solicita la realización de análisis con técnicas acreditadas para la determinación de los analitos exigidos en dicha norma, o al menos un analito similar a los exigidos dentro de los siguientes grupos:

-Análisis microbiológicos

-Análisis parasitológicos

**GARANTÍAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PRODUCTOS, PARAMETROS DE TRATAMIENTO Y REGISTROS O EVIDENCIAS QUE DEBEN CONSERVARSE POR LOS OPERADORES.<sup>2</sup>**

<b>LOQUE EUROPEA</b>	
mercancías seguras	Ninguna de las aptas para consumo humano
miel	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN</p> <p>Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de loque europea.</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO</p> <p>Se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de <i>M. plutonius</i> mediante irradiación con cualquier procedimiento reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador; (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>OPCION 3: CONTROL ANALITICO</p> <p>El producto se encuentra libre de esporas de <i>M. plutonius</i> tras someterse a uno de los métodos de prueba descritos en el del Manual Terrestre de la OMSA</p>
polen	
cera y propóleos	
jalea	

<b>LOQUE AMERICANA (P. LARVAE Y BACILLUS PULVIFACIENS)</b>	
mercancías seguras	Ninguna de las aptas para consumo humano
miel	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN</p> <p>Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de loque americana</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO</p> <p>Se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de los bacilos y esporas de <i>P. larvae</i> mediante cualquier procedimiento reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador; (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>OPCION 3: CONTROL ANALITICO</p> <p>El producto se encuentra libre de esporas de <i>P. larvae</i> tras someterse a uno de los métodos de prueba descritos en el <a href="#">capítulo 3.2.2</a> del Manual Terrestre de la OMSA</p>
polen	
cera y propóleos	
jalea	

<b>VARROASIS</b>	
mercancías seguras	jalea real.
miel	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN</p> <p>Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Varroa spp.</i></p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO</p> <p>a) se ha colado con un filtro cuyos poros no superan los 0,42 mm; o</p>

<sup>2</sup> Cuando para una enfermedad determinada se indique la existencia de “mercancías seguras”, no es necesario realizar controles o tratamientos o aportar garantías para esas mercancías con respecto a esa enfermedad.

<b>VARROASIS</b>	
	<p>b) se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>Varroa spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:</p> <p>b.1.- tratamiento térmico a 50 °C de temperatura, mantenido durante 20 minutos; o</p> <p>b.2.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 °C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b.3.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador. (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>
polen	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Varroa spp.</i></p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO Se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>Varroa spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:</p> <p>a) congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b) desecación por secado en frío o equivalente; o</p> <p>c) cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>
cera y propóleos	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Varroa spp.</i></p> <p>OPCION2: TRATAMIENTO</p> <p>a) son cera de abejas tratada, o propóleos tratados; o</p> <p>b) se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de <i>Varroa spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:</p> <p>b.1.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b.2.- desecación por secado en frío o equivalente; o</p> <p>b.3.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>

<b>TROPILAEELAPS</b>	
mercancías seguras	jalea real.
miel	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Tropilaelaps spp.</i></p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO Se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>Tropilaelaps spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos</p> <p>a) se ha colado con un filtro cuyos poros no superan los 0,42 mm; o</p> <p>b) tratamiento térmico a 50 °C de temperatura, mantenido durante 20 minutos; o</p> <p>c) congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>d) cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador. (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>
polen	OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN

<b>TROPILAEELAPS</b>	
	<p>Mostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Tropilaelaps spp.</i></p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO: Se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>Tropilaelaps spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos</p> <p>a) congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b) desecación por secado en frío o equivalente; o</p> <p>c) cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>
cera y propóleos	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Mostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>Tropilaelaps spp.</i></p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO: a) son cera de abejas tratada, o propóleos tratados; o</p> <p>b) se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de <i>Tropilaelaps spp.</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:</p> <p>b.1.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b.2.- desecación por secado en frío o equivalente; o</p> <p>b.3.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador. (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p>

<b>AETHINA TUMIDA</b>	
mercancías seguras	Ninguna de las aptas para consumo humano
miel	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Mostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>A. tumida</i>.</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO: a) se ha colado con un filtro cuyos poros no superan los 0,42 mm; O</p> <p>b) se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>A. tumida</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:</p> <p>b.1.- tratamiento térmico a 50 ° C de temperatura, mantenido durante 24 horas; o</p> <p>b.2.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o</p> <p>b.3.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>Y se han tomado todas las precauciones necesarias para impedir su contaminación por <i>A. tumida</i>.</p>
polen	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN Mostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>A. tumida</i>.</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO</p>

<b>AETHINA TUMIDA</b>	
	<p>a) no contiene abejas ni crías de abejas vivas; Y  b) se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>A. tumida</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:  b. 1.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o  b.2.- desecación por secado en frío o equivalente; o  b.3.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador; (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>Y se han tomado todas las precauciones necesarias para impedir su contaminación por <i>A. tumida</i>.</p>
cera y propóleos	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN  Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>A. tumida</i>.</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO  ALTERNATIVA A:  A.1) no contienen abejas ni crías de abejas vivas; y  A.2) son cera de abejas tratada, o propóleos tratados;</p> <p>ALTERNATIVA B:  B.1.- no contienen abejas ni crías de abejas vivas; y  B.2.- se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de <i>A. tumida</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:  B.2.1.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o  B.2.2.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador; (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>Y se han tomado todas las precauciones necesarias para impedir su contaminación por <i>A. tumida</i>.</p>
jalea	<p>OPCION 1: TRAZABILIDAD HASTA EL ORIGEN  Demostrar documentalmente que los productos proceden de colmenares situados en un país o una zona libres de <i>A. tumida</i>.</p> <p>OPCION 2: TRATAMIENTO  ALTERNATIVA A  está encapsulada para consumo humano</p> <p>ALTERNATIVA B  a) se sometió a un proceso que garantice la destrucción de <i>A. tumida</i>, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:  a.1.- tratamiento térmico a 50 °C de temperatura, mantenido durante 24 horas; o  a.2.- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 ° C durante un mínimo de 24 horas; o  a.3.- disecación por secado en frío o equivalente; o  a.4.- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador (SOLO SI EL CERTIFICADO O EL ACUERDO CON EL PAIS IMPORTADOR CONTEMPLA PARÁMETROS ESPECIFICOS)</p> <p>Y se han tomado todas las precauciones necesarias para impedir su contaminación por <i>A. tumida</i>.</p>

ACAROPISOSIS	
mercancías seguras	miel; polen recolectado por abejas melíferas; propóleos; cera de abejas; jalea real.

NOSEMOSIS
Control en laboratorio que cumpla las características indicadas en esta nota.

GALLERIOSIS O POLILLA DE LA CERA
Control en laboratorio que cumpla las características indicadas en esta nota.

#### SITUACIÓN DE ESPAÑA RESPECTO A LAS DIFERENTES ENFERMEDADES (JULIO 2022)

	SITUACION
Loque europea	No detectado
Loque americana (P. larvae y Bacillus pulvificiens)	Presente
Varroasis	Presente
Tropilaelaps	No detectado
Aethina Tumida	No detectado
Nosemosis	Presente
Galleriosis o polilla de la cera	Presente