

GACETA OFICIAL



DE LA REPÚBLICA DE CUBA

MINISTERIO DE JUSTICIA

EDICIÓN ORDINARIA

LA HABANA, VIERNES 6 DE SEPTIEMBRE DE 2013

AÑO CXI

Sitio Web: <http://www.gacetaoficial.cu/> — Calle Zanja No. 352 esquina a Escobar, Centro Habana

Teléfonos: 878-3849, 878-4435 y 873-7962

Número 44

Página 1417

MINISTERIOS

AGRICULTURA

RESOLUCIÓN No. 547 /2013

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 137 “De la Medicina Veterinaria”, de fecha 16 de abril de 1993, abarca el conjunto de actividades y medidas preventivas asistenciales y sanitario-veterinarias dirigidas a garantizar en el territorio nacional la salud de los animales en general y las óptimas condiciones tanto de los productos de origen animal como de origen vegetal o mineral para la alimentación de los animales, así mismo de las materias primas de esos orígenes, teniendo como objetivo final coadyuvar a garantizar la salud y el bienestar del hombre.

POR CUANTO: La Resolución No. 215/87 de fecha 23 de agosto de 1987, del Ministro de Salud Pública, “Reglamento de la Inspección Sanitaria Estatal”, establece que la Licencia Sanitaria la otorgan los centros provinciales, municipales y las unidades municipales de higiene y epidemiología a las entidades después de que hayan cumplido los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la legislación vigente, para que produzca, manipule, almacene y/o distribuya cosas de utilización para el hombre, transporte, pasajero y/o se presten servicios, así como la Resolución No. 64/97 de fecha 28 de abril de 1997, del Ministro de Salud Pública, dispone que la inscripción de un producto en el Registro conlleva el otorgamiento del Certificado Sanitario que avala la circulación y comercialización del mismo en el territorio nacional.

POR CUANTO: El Decreto No. 176 “Sobre la Protección a la apicultura y a los recursos melíferos y sus contravenciones”, de fecha 22 de octubre de 1992, tiene como objetivo establecer la política a seguir para proteger y velar por la integridad física de la familia de las abejas, el fomento, incremento y explotación controlada de la apicultura, así como el desarrollo tecnológico y científico-técnico de la actividad.

POR CUANTO: La Resolución Conjunta No. 1/2011 de los directores del Instituto de Medicina Veterinaria y Empresa Apícola Cubana, de fecha 29 de julio de 2011, establece el Reglamento Zootécnico-Sanitario para la explotación Apícola.

POR CUANTO: La experiencia de la aplicación de la disposición jurídica a que se hace referencia en el POR CUANTO anterior, aconseja emitir un nuevo Reglamento que regule los requisitos higiénicos y sanitarios para el manejo de las abejas y la producción, acopio, beneficio, almacenamiento, transportación y comercialización de la miel de abejas y otros productos apícolas para el consumo o uso humano que garantice la inocuidad de este producto, proteja la apicultura, a los trabajadores vinculados a ella y como resultado se obtengan producciones con los índices de calidad requeridos para el consumo nacional y para la exportación.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades, atribuciones y funciones que me están conferidas, en el numeral 4, del Apartado Tercero, del Acuerdo No. 2817, de 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros,

Resuelvo:

PRIMERO: Aprobar el REGLAMENTO SOBRE LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA EL MANEJO DE LAS ABEJAS Y LA PRODUCCIÓN, ACOPIO, BENEFICIO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA MIEL DE ABEJA Y OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS PARA EL CONSUMO O USO HUMANO.

CAPÍTULO I**GENERALIDADES****SECCIÓN PRIMERA****Objeto y Alcance**

ARTÍCULO 1.- El presente Reglamento establece los requisitos higiénico-sanitarios de obligatorio cumplimiento en la producción de miel de abejas y otros productos apícolas con destino al consumo o uso humano.

ARTÍCULO 2.- El control sanitario-veterinario de la miel de abejas y otros productos apícolas para consumo o uso humano, incluyen a la que se produce, acopia, almacena, transporta, beneficia, procesa y se comercializa por personas naturales o jurídicas, sean estas nacionales o extranjeras.

ARTÍCULO 3.- Los productores, acopiadores, almaceneros, transportistas, beneficiadores, procesadores y comercializadores de miel de abejas y otros productos apícolas para el consumo o uso humano, están obligados a garantizar la inocuidad de este producto y sus derivados, con independencia de que su destino sea el consumo, uso humano, o la comercialización dentro o fuera de frontera.

SECCIÓN SEGUNDA**Términos y Definiciones**

ARTÍCULO 4.- A los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

Área de proceso: Toda zona o lugar donde la miel de abejas se somete a cualesquiera de sus fases de elaboración o beneficio.

Derrame: Porción de miel de abejas o materia prima que a consecuencia de la rotura de su envase, se derrama parcial o totalmente y puede ser recuperado para su utilización en el fin para el cual fue concebido.

Inocuidad: La garantía de que la miel de abejas y otros productos apícolas no causa daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Licencia sanitaria veterinaria: Documento emitido por la Autoridad Competente en el cual consta su conformidad, para que un establecimiento estatal, cooperativo o privado, ejerza actividades de elaboración, almacenamiento, transportación o comercialización de productos para uso veterinario, productos de origen animal para consumo humano o productos para la alimentación animal, en condiciones de seguridad.

Inspección estatal: Es la fiscalización del cumplimiento de las disposiciones y normas jurídicas vigentes, llevadas a cabo por el inspector estatal veterinario.

Castra: Acción de colectar los panales de miel de la colmena para su extracción. Actividad de extraer la miel del panal.

SECCIÓN TERCERA**Autoridad competente**

ARTÍCULO 5.- El Instituto de Medicina Veterinaria, en representación del Ministerio de la Agricultura, realiza la inspección estatal y el control sanitario-veterinario de la miel de abejas y otros productos apícolas para el consumo o uso humano, en las instalaciones y medios donde estos se produzcan, acopien, procesen, transporten o almacenen. La autoridad facultada a otorgar la Licencia Sanitaria Veterinaria es el Director Provincial o Jefe de Departamento según estructura de Medicina Veterinaria, así como el Director Municipal de Medicina Veterinaria en el municipio especial Isla de la Juventud.

El Ministerio de Salud Pública es el organismo encargado de otorgar la Licencia Sanitaria y de certificar la calidad sanitaria de los productos en los centros de castra y medios acopiadores, almacenes, transportes, plantas de beneficio y procesamiento.

ARTÍCULO 6.- La Licencia Sanitaria Veterinaria no exonera a las entidades a realizar las consultas y obtener las licencias y permisos correspondientes con otros organismos competentes, tales como el

Instituto de Planificación Física, Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, Instituto de Medicina Veterinaria, entre otros.

ARTÍCULO 7.- La Licencia Sanitaria Veterinaria se emite por un término de un (1) año, renovable a solicitud de la entidad interesada.

ARTÍCULO 8.- La Licencia Sanitaria Veterinaria se retira definitiva o temporalmente, por la autoridad competente que la emitió, por incumplimientos de los requisitos higiénico-sanitarios, detectados en una inspección estatal.

La emisión de una nueva Licencia Sanitaria Veterinaria procede, a solicitud de la entidad afectada, cuando se cumplan los requisitos establecidos para ello.

ARTÍCULO 9.- En caso de que el apiario o colmena carezca de algunos de los requisitos exigidos para la emisión de la Licencia Sanitaria Veterinaria, la autoridad competente puede otorgarla, excepcionalmente, siempre y cuando el requisito del que se carezca no afecte la inocuidad o calidad del producto, por un período de hasta seis (6) meses, prorrogable por una (1) vez, previo análisis de los aspectos siguientes:

- a) consecuencias de la repercusión sanitaria de los requisitos incumplidos;
- b) posibilidades de que en ese período se complementen los requisitos exigidos; y
- c) posible impacto económico-social que represente su funcionamiento.

SECCIÓN CUARTA

Habilitación, aprobación, modificación o reforma de establecimientos de producción de miel de abejas y sus derivados

ARTÍCULO 10.- Las personas naturales y jurídicas relacionadas en el artículo 3 del presente Reglamento para poder ejercer sus funciones tienen que contar, con la correspondiente Licencia Sanitaria actualizada.

Estas personas o sus representantes legales, para la puesta en marcha del establecimiento, tienen que presentar la solicitud correspondiente al Instituto de Medicina Veterinaria.

ARTÍCULO 11.- En las instalaciones se deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) el terreno no puede estar expuesto a inundaciones u otras condiciones insalubres que puedan ocasionar contaminaciones de la miel de abejas y otros productos apícolas;
- b) el lugar seleccionado tiene que tener condiciones que posibiliten crear vías de acceso apropiadas al establecimiento, así como que se garantice un adecuado suministro de agua potable y que los residuales líquidos y sólidos se dispongan sin riesgo de contaminación para la miel de abejas, otros productos apícolas y la población.

ARTÍCULO 12.- Para la elaboración del proyecto y en la construcción de las edificaciones de los centros de beneficio y almacenes, se deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) el diseño de las edificaciones tiene que garantizar que las operaciones y actividades de obtención, elaboración, manipulación, transportación, almacenamiento, conservación y venta de la miel de abejas y otros productos apícolas, se realicen higiénicamente;
- b) el diseño contemplará, de acuerdo con la actividad del establecimiento, el número, disposición, distribución y las dimensiones adecuadas de los departamentos o áreas, de forma que permita la separación de las actividades capaces de causar contaminaciones, facilite la limpieza y desinfección de todas sus partes y posibilite mantener el flujo de producción en marcha adelante;
- c) los materiales utilizados en la construcción protegerán a los locales de efectos tóxicos, serán de fácil higienización y sus características varían de acuerdo con las especificaciones del tipo de establecimiento a construir;
- d) los pisos serán de material sólido, lisos, resistentes e impermeables y poseerán declives adecuados para la evacuación de los líquidos hacia el sistema de drenaje;
- e) en las áreas que por sus características así lo exijan, los pisos serán antirresbalables, resistentes al desgaste por la erosión y por la acción química de los ácidos y álcalis;

- f) las paredes serán de construcción sólida, resistente y de superficie lisa que permita su limpieza fácil. Su unión con los pisos será hermética, firme y poseerá moldura convexa;
- g) la unión entre las paredes y el techo será de forma que impida la penetración y acumulación de vectores, polvos y otras sustancias que puedan contaminar los alimentos;
- h) las áreas que por sus características así lo exijan, tienen que tener estucado o azulejos hasta una altura de uno coma cinco metros (1,5 m) como mínimo. En su defecto se emplearán pinturas impermeables;
- i) los techos se construirán de forma que impidan las filtraciones, la acumulación de suciedades y la cría de insectos y roedores; tienen que tener una altura que permita su limpieza fácil, una buena ventilación que impida la condensación de los vapores;
- j) las ventanas se construirán de forma que impidan la acumulación de suciedades y se facilite su limpieza y protección contra los insectos y roedores;
- k) las puertas serán de una superficie plana, lisa y lavables, así como de materiales resistentes e inabsorventes;
- l) las puertas que comuniquen con las áreas de producción serán de vaivén y resistentes a los impactos, así como permitirán la visibilidad entre una y otra área. Las mismas tendrán cierre automático y ajustado, en las áreas donde así proceda; y
- m) las puertas, ventanas y otras aberturas hacia el exterior, en las áreas que por sus características así lo exijan, estarán protegidas contra insectos, vectores y roedores mediante dispositivos que permitan una limpieza fácil.

En la construcción se deben cumplir además:

- a) los sistemas de ventilación se diseñarán de forma que no permitan la contaminación de la miel de abejas y otros productos apícolas en ninguna de sus fases;
- b) el eje longitudinal de las edificaciones se orientará perpendicularmente a la dirección de las brisas predominantes;

- c) se evitará bloquear las brisas con plantas ornamentales, equipos u otras edificaciones; y
- d) los locales, áreas o departamentos donde existan fuentes productoras de calor, humo vapores u olores extraños, poseerán sistemas de extracción local de los mismos y estarán diseñados de forma que se posibilite ejecutar una limpieza fácil.

ARTÍCULO 13.- En las áreas exteriores se deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) las áreas circundantes de los establecimientos que posean jardines u otras anexas, se delimitarán de forma que impida el libre acceso de personas o animales a los mismos;
- b) las vías de tráfico, así como las de acceso, estarán debidamente pavimentadas o cementadas; y
- c) poseerán sistemas de drenajes adecuados que garanticen la evacuación de las aguas pluviales y de limpieza.

ARTÍCULO 14.- En todos los puestos de trabajo o los lugares por donde sea necesario transitar, se garantizará iluminación natural o artificial o ambas, apropiadas para las operaciones y tipos de trabajo que se realizan.

ARTÍCULO 15.- En todo centro de trabajo la iluminación estará dispuesta de modo tal que no cause cansancio ni deslumbramiento y cumplirá los siguientes requisitos:

- a) llegar en cantidad adecuada a toda el área considerada;
- b) llegar en cantidad adecuada al plano de trabajo; y
- c) recibirse en la dirección más útil.

ARTÍCULO 16.- Las dimensiones de los monitores y ventanas, garantizarán los niveles de iluminación requeridos y si fuera necesario estarán provistos de dispositivos para impedir el deslumbramiento.

ARTÍCULO 17.- En las instalaciones hidráulicas se deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) se contará con un sistema de abastecimiento de agua potable;
- b) se dispondrá de sistemas de almacenamiento de agua potable con capacidad para reserva de no menos de un (1) día. Estos sistemas poseerán dispositivos de protección para evitar la contaminación del agua y facilitar su limpieza; y

- c) la red de distribución del agua contará con el número de tomas suficiente para garantizar la distribución de esta, según las necesidades de cada área.

ARTÍCULO 18.- En las instalaciones sanitarias se deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) contar con un sistema para la disposición de los residuales líquidos;
- b) los drenajes y tragantes serán de limpieza fácil y de un diámetro que permita la evacuación total del volumen de líquidos producidos de acuerdo a la actividad del establecimiento; poseen rejillas protectoras a un nivel más bajo que el piso y en los casos en los que se requiera, cualquier otro tipo de dispositivos para la retención de sólidos;
- c) los residuales líquidos de los servicios sanitarios se recolectarán mediante tuberías independientes del resto del sistema de disposición del establecimiento, el cual contará además con dispositivos de reventilación;
- d) las unidades de tratamiento de aguas residuales son aprobadas por las autoridades ambientales y sanitarias competentes;
- e) contará con un sistema higiénico para la recolección y el almacenamiento de los residuales sólidos orgánicos e inorgánicos, de fácil acceso y limpieza. Dicho sistema poseerá protección que evite las contaminaciones o los criaderos de insectos y roedores;
- f) tiene que contar con locales para útiles de limpieza, dotados de vertederos en cantidades adecuadas al número y a las características de las distintas áreas;
- g) el emplazamiento e instalación de los equipos que por sus características de funcionamiento produzcan grandes derrames de líquidos, contemplará un sistema propio de drenaje; y
- h) la instalación de los equipos generadores de energía no constituirá un riesgo de contaminación para la miel de abejas y otros productos apícolas.

SECCIÓN QUINTA

Limpieza y Desinfección

ARTÍCULO 19.- Los métodos y procedimientos de limpieza y desinfección son aprobados por el Ministerio de Salud Pública y el Instituto de Medicina Veterinaria y deben garantizar que las superficies que se ponen en contacto con la miel de abejas y otros productos apícolas estén limpias, libres de gérmenes patógenos y otros elementos nocivos que constituyan fuentes de contaminación.

ARTÍCULO 20.- Los métodos de limpieza y desinfección que se aprueban no pueden ocasionar riesgos de contaminación para los alimentos almacenados o en proceso, ni causar daño sobre las superficies de los locales, equipos y utensilios.

ARTÍCULO 21.- Los detergentes y desinfectantes se utilizan cumpliendo lo establecido por el fabricante y las regulaciones vigentes al efecto. Los envases que contengan estas sustancias estarán debidamente rotulados y se almacenarán en lugares separados de la miel de abejas y otros productos apícolas y en condiciones que no ofrezcan riesgos de contaminación para los mismos.

ARTÍCULO 22.- Toda desinfección tiene que estar precedida de una completa y eficaz limpieza y las superficies, después de desinfectarlas, son enjuagadas con agua potable.

ARTÍCULO 23.- Los utensilios, equipos y recipiente para la preparación de las soluciones desinfectantes son exclusivos para este fin, se mantienen limpios e identificados y son de materiales que no reaccionen con esas sustancias.

ARTÍCULO 24.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se tienen en cuenta los principios siguientes:

- a) los equipos y utensilios después de cada utilización y operación en la jornada laboral, así como después de cada interrupción de las operaciones durante la cual haya contaminación, se limpian cumplimentando los programas de limpieza y desinfección establecidos;
- b) las superficies de todo equipo y utensilio que entren en contacto con la miel de abejas y otros productos apícolas tiene que estar lisas y limpias;

- c) los equipos y utensilios que presenten deterioro en las superficies que mantienen contacto con la miel de abejas y otros productos apícolas son cambiados inmediatamente, así como ante cualquier alteración que atente contra su adecuado estado higiénico;
- d) la manipulación de los equipos y utensilios durante su limpieza y utilización, es cuidadosa, evitando los golpes y daños mecánicos a su superficie;
- e) la limpieza de los equipos y utensilios se realiza en lugares establecidos para este fin y los mismos no tienen contacto con el piso y otras superficies de contaminación;
- f) los equipos y utensilios que requieren lubricación se diseñan de forma que no contaminen los productos. Las tuberías se proyectan de manera que desagüen libremente y que impidan las obstrucciones. Los grifos, válvulas o bombas son desmontables para su limpieza e inspección;
- g) las superficies del equipo que no entren en contacto con la miel de abejas y otros productos apícolas, pero que están expuestas a salpicaduras o restos de los mismos, o que por otras razones requieran limpieza frecuente, están diseñadas y fabricadas de forma que sean lisas, fáciles de lavar, están libres de bordes o proyecciones innecesarias o de grietas, que permitan un fácil acceso para su limpieza y están construidas de un material fácil de mantener limpio y en buen estado sanitario;
- h) los equipos utilizados para contener miel de abejas y otros productos apícolas, tienen que tener mecanismos que permitan el vaciamiento de los mismos de forma higiénica; e
- i) la fabricación de equipos que entren en contacto con la miel de abejas y otros productos apícolas son avalados por certificado de la autoridad sanitaria competente.
- a) haber recibido un adiestramiento básico en materia de higiene de estos productos y cursar los adiestramientos correspondientes, según la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias para cada caso;
- b) poseer examen médico preempleo y en el caso del personal que interviene en la manipulación de la miel de abejas y otros productos listos para el consumo, se efectúan anualmente análisis de parasitología de heces fecales, coprocultivo y bacteriología de tuberculosis;
- c) podrán requerir de una periodicidad menor para los exámenes médicos además de otros complementarios, aquellos manipuladores en los que por las características de las actividades que desempeñan y por los riesgos epidemiológicos que estas representan, así lo exijan;
- d) no pueden manipular miel de abejas y otros productos apícolas, aquellas personas que padezcan de infecciones o lesiones dérmicas, infecciones gastrointestinales, respiratorias, oculares o de otro tipo, susceptibles de contaminar el producto durante su manipulación;
- e) mantener una correcta higiene personal, lo que contempla: uñas cortas y limpias, uso de gorro u otro medio adecuado, ropa limpia y adecuada al puesto de trabajo, no usar prendas u otros objetos que puedan ser fuente de contaminación para la miel de abejas y otros productos apícolas, uso de cubreboca, rasurado o con la barba cubierta, de ser procedente, lavado de manos y antebrazos con jabón u otra sustancia apropiada, previo al inicio de las tareas y cuantas veces sea necesario, así como cuando hayan hecho uso de los servicios sanitarios, de ser necesario se procederá al cepillado y desinfección. El secado se realizará por métodos que no produzcan contaminación a los alimentos que se manipulen. No se utilizan perfumes u otras sustancias que le transfieran olores o sabores extraños a los mismos;
- f) los medios de protección utilizados por los manipuladores se mantienen en buenas condiciones de higiene y no constituirán riesgos de

SECCIÓN SEXTA

Otros requisitos higiénico-sanitarios

ARTÍCULO 25.- Para los manipuladores de miel de abejas y otros productos apícolas, se establecen los siguientes requisitos sanitarios:

contaminación para la miel de abejas y otros productos apícolas; y

- g) el manipulador que se encuentre trabajando con miel de abejas, sus derivados o alimentos para estos, no puede manipular productos en otra fase de elaboración más avanzada, ni productos terminados, sin previamente efectuar el lavado y desinfección de las manos y los antebrazos. En los casos que así lo requieran se efectúa el cambio de vestuario correspondiente.

ARTÍCULO 26.- Para la manipulación de la miel de abejas y otros productos apícolas, se establecen los siguientes requisitos sanitarios:

- a) la manipulación de la miel de abejas y otros productos apícolas se realiza en las áreas destinadas al efecto, de acuerdo al tipo de proceso a que sean sometidos los mismos;
- b) la manipulación durante el fraccionamiento y porcionamiento de la miel de abejas y otros productos apícolas se hace higiénicamente, mediante el empleo de procedimientos que no lo contaminen y empleando para ello los utensilios adecuados, los cuales están limpios y secos;
- c) todas las operaciones de manipulación durante la obtención, elaboración, procesamiento y envasado, se realizan en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes, el deterioro o alteración de la miel de abejas y otros productos apícolas o proliferación de microorganismos indeseables; y
- d) en las áreas de elaboración, conservación y venta no se permite fumar, comer, hablar encima de la miel de abejas y otros productos apícolas, así como tocarlos innecesariamente, escupir en los pisos o efectuar cualquier otra práctica antihigiénica.

ARTÍCULO 27.- La manipulación de la miel de abejas y otros productos apícolas durante la carga, descarga, transportación y almacenamiento se realiza adoptando medidas que impidan la contaminación o deterioro de los mismos.

ARTÍCULO 28.- Para la transportación de miel de abejas y otros productos apícolas, se establecen los siguientes requisitos:

- a) los medios de transporte de carga general, especializada o a granel utilizados en la transportación de miel de abejas y otros productos apícolas para consumo o uso humano, garantiza durante la travesía la temperatura óptima y la inocuidad de los mismos;
- b) las sogas, angulares, paletas, mantas y otros dispositivos, utilizados en la carga para su fijación y protección, no constituyen fuentes de contaminación o daños para el producto;
- c) con miel de abejas y otros productos apícolas no se pueden transportar sustancias que constituyan riesgo de contaminación para ellos;
- d) la manipulación durante la carga, descarga y transportación de la miel de abejas y otros productos apícolas, se realiza garantizando la inocuidad e integridad de los productos; y
- e) los medios destinados a la transportación de pasajeros, productos tóxicos, animales vivos y sustancias o materiales de desecho, no son utilizados para la transportación de miel de abejas y otros productos apícolas.

CAPÍTULO II

MIEL DE ABEJAS

SECCIÓN PRIMERA

De la ubicación, organización y buenas prácticas de manejo de los apiarios

ARTÍCULO 29.- Los elementos de colmena cumplen, con los requisitos técnico-sanitarios que se establecen en las regulaciones legales y normas vigentes.

ARTÍCULO 30.- Los apiarios se ubican donde exista abundante flora apícola, a una distancia mínima de cinco kilómetros (5 km) del límite de las ciudades, de zonas industriales o de áreas de vertimiento de aguas residuales y depósitos de basura; manteniendo entre ellos una distancia mínima de tres kilómetros (3 km).

ARTÍCULO 31.- Los apiarios se mantienen limpios de malezas, poseyendo fuentes de abasto

de agua limpia cercana o directamente en el apiario (agua potable, de manantiales, arroyos y ríos).

ARTÍCULO 32.- Los abrevaderos en los apiarios son recipientes no contaminantes, teniendo que estar limpios y sin acceso para otros animales.

ARTÍCULO 33.- Los apiarios se sitúan en terrenos firmes, secos, sin riesgos ante inundaciones y de forma que se asegure el acceso y las operaciones en el mismo.

ARTÍCULO 34.- Cada apiario y colmena está identificado y registrado según los controles establecidos en la cadena productiva.

ARTÍCULO 35.- Se llevan registros actualizados de las prácticas de manejo y la aplicación de acciones higiénico-sanitarias.

ARTÍCULO 36.- Los apiarios se protegen de los efectos del clima y la acción directa del sol; para proteger el apiario y evitar accidentes por picadas de abejas a las personas o a los animales, se delimitan con cercas de malla o alambre de púas. Se colocan avisos preventivos que indiquen la presencia de colmenas.

ARTÍCULO 37.- La alimentación artificial de las colmenas se aplica solo en épocas de hambruna o escasez de alimentos, para ello se utiliza azúcar de caña apta para el consumo y agua potable hervida para su elaboración. Se suministra en cantidad y calidad suficiente, con alimentadores de consumo controlado.

ARTÍCULO 38.- El alimento para las colmenas se mantiene en lugares limpios, frescos y protegidos de la presencia de depredadores y contaminantes tóxicos.

ARTÍCULO 39.- El cambio o reposición, de los materiales de la colmena (cajas, tapa, fondo y cuadros), así como la renovación anual de los panales de la cámara de cría se efectúa en virtud de lo establecido en las instrucciones técnicas y en el Manual de Buenas Prácticas de Producción.

ARTÍCULO 40.- El apicultor cambia las abejas reinas de sus colmenas, con una periodicidad igual o menor a doce (12) meses. El servicio veterinario y de asistencia técnica establece los controles que garanticen su cumplimiento.

SECCIÓN SEGUNDA

De la producción, manipulación, almacenamiento y transportación de la miel de abejas y sus derivados

ARTÍCULO 41.- Previo a la recolección de la miel, los apiarios se someten a inspección técnica y sanitaria.

ARTÍCULO 42.- En la castra y manipulación de la miel de abejas y otros productos apícolas, se tiene que cumplir con las buenas prácticas de producción Apícola establecidas por la legislación vigente para los alimentos.

ARTÍCULO 43.- El apicultor es responsable de la calidad higiénico-sanitaria de sus producciones y de su envase o embalaje.

ARTÍCULO 44.- Los equipos, utensilios y envases apícolas a utilizar en la manipulación, recolección y extracción de la miel, son de acero inoxidable o material de grado alimentario. Se mantienen limpios y no pueden estar en contacto con sustancias tóxicas u otras que puedan contaminar la miel.

ARTÍCULO 45.- Durante la castra, los panales no pueden tener contacto directo con el suelo y se transportan en condiciones higiénicas.

ARTÍCULO 46.- En la castra se extraen los panales con miel madura, con humedad inferior al diecinueve coma seis por ciento (19,6 %) y más del setenta y cinco por ciento (75 %) de operculado de las celdas. Se prohíbe la castra en días de lluvia y bajo la exposición directa al sol.

ARTÍCULO 47.- El agua a utilizar durante la manipulación de la miel de abejas y otros productos apícolas tiene que ser potable y sometida a análisis físico-químicos y microbiológicos, con la periodicidad establecida por las regulaciones vigentes.

ARTÍCULO 48.- La miel de abejas y otros productos apícolas se almacenan protegidos de contaminaciones y se evitan los riesgos de deterioro, se aplican medidas de control de la humedad relativa (menor al cincuenta por ciento 50 %) y de la temperatura (entre veintiocho 28 °C y treinta y cinco 35 °C).

ARTÍCULO 49.- Los medios de transportación que se utilizan para la castra y extracción de la miel de abejas y otros productos apícolas, se tienen que mantener limpios y desinfectados, según se establece en las regulaciones legales y normas vigentes.

SECCIÓN TERCERA

Acopio

ARTÍCULO 50.- La miel de abejas y otros productos apícolas se acopian por las unidades empresariales de base de la Empresa Apícola Cubana.

ARTÍCULO 51.- La transportación de la miel de abejas y otros productos apícolas es directa, cuidadosa y segura, utilizando preferentemente encerado o mantas, que protejan los envases y eviten riesgos sanitarios por manejo incorrecto.

ARTÍCULO 52.- Para el acopio de la miel de abejas y otros productos apícolas se abren los registros y se emite la documentación técnico-sanitaria, que permita identificar el origen, de cada envase y la miel de abejas y otros productos apícolas.

ARTÍCULO 53.- El acopiador garantiza la carga y descarga adecuada del producto, el pesaje y muestreo para el control de la calidad.

ARTÍCULO 54.- La trazabilidad de cada envío se asegura mediante el muestreo y etiquetado de los bidones en el origen de acuerdo con las normas y regulaciones legales vigentes.

ARTÍCULO 55.- Para el control primario de la calidad de la miel de abejas y otros productos apícolas, cada muestra es sometida a los ensayos de medición del color, humedad y análisis sensorial.

ARTÍCULO 56.- Para su liberación y traslado, cada envío de miel de abejas y otros productos apícolas, es acompañado por los certificados de calidad y veterinario, emitidos por el personal acreditado correspondiente.

ARTÍCULO 57.- Los envases con miel de abejas y otros productos apícolas tienen que estar controlados y por ningún concepto se pueden destapar.

SECCIÓN CUARTA

De las plantas de beneficio

ARTÍCULO 58.- Se establece un control y la trazabilidad de los bidones de acopio, desde su entrada al proceso productivo hasta la conformación del lote a fin de poder identificar su origen.

ARTÍCULO 59.- En el beneficio de la miel de abejas y otros productos apícolas tiene que cumplirse con los requisitos técnicos e higiénico-sanitarios establecidos en las normas y regulaciones vigentes.

ARTÍCULO 60.- Las plantas de beneficio aplican el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

ARTÍCULO 61.- En las plantas de beneficio se comprueban los requisitos de calidad y veterinarios certificados en la documentación recibida del centro de acopio.

ARTÍCULO 62.- En las plantas de beneficio se garantiza la descarga, el pesaje y muestreo adecuados al total de la miel de abejas y otros productos apícolas recibidos, para verificar la trazabilidad, la calidad y la vigilancia sobre la presencia de residuos prohibidos en la miel de abejas y otros productos apícolas.

ARTÍCULO 63.- El envase a utilizar para la miel de abejas y otros productos apícolas tiene que cumplir los requisitos técnicos e higiénicos sanitarios legalmente establecidos.

ARTÍCULO 64.- El producto envasado mantiene la etiqueta de identificación que cumpla con las exigencias y regulaciones legalmente establecidas o pactadas con los clientes.

ARTÍCULO 65.- El agua a utilizar en el proceso de beneficio tiene que tener calidad potable siendo abundante y con presión adecuada para asegurar la limpieza; siendo verificada su calidad sanitaria y microbiológica cada seis (6) meses y físico-química una (1) vez al año.

SECCIÓN QUINTA

Requerimientos higiénico-sanitarios

ARTÍCULO 66.- Las instalaciones que intervienen en la cadena producción-comercialización de la miel de abejas y otros productos apícolas

cumplen con las normas y regulaciones vigentes en materia de requerimientos higiénico-sanitarios de la infraestructura, la tecnología, el personal y los procesos.

ARTÍCULO 67.- Las plantas de beneficio de miel de abejas y otros productos apícolas y procesamiento de productos de la colmena, disponen de un local destinado a laboratorio según se establece en las regulaciones y normas vigentes.

SECCIÓN SEXTA

Regulaciones sanitarias para la extracción de la miel de abejas

ARTÍCULO 68.- El personal que realiza labores de extracción utiliza vestimenta, protección sanitaria y aplica las medidas de higiene personal de acuerdo con las regulaciones sanitarias y normas vigentes.

ARTÍCULO 69.- La extracción de la miel de abejas y otros productos apícolas se realiza en salas de castra o de extracción, que cumplan con las condiciones sanitarias para ese fin. Pueden habilitarse salas móviles de castra, siempre que cumplan los requisitos higiénicos y sanitarios legalmente establecidos y aprobados por el Ministerio de Salud Pública.

ARTÍCULO 70.- La miel de abejas y otros productos apícolas, se obtiene a través de un proceso de centrifugación de los panales en salas de castas móviles o fijas. Cada lote tiene que ser certificado por el Instituto de Medicina Veterinaria.

ARTÍCULO 71.- La miel de abejas y otros productos apícolas procedentes de apiarios que hayan recibido tratamiento con medicamentos autorizados por los Servicios Veterinarios o proveniente de áreas con riesgo de contaminación con plaguicidas, es correctamente identificada y las autoridades sanitarias (Instituto de Medicina Veterinaria y Ministerio de Salud Pública) deciden su uso y destino.

ARTÍCULO 72.- La autoridad competente emite el Certificado de Origen para cada envío de miel remitido por el centro de acopio provincial a las plantas de beneficio, garantizando que los bidones o envases cumplan con las normas de

etiquetado que permitan conocer el origen y situación sanitaria del producto.

SECCIÓN SÉPTIMA

Regulaciones sanitarias para el manejo y beneficio de la miel de abejas

ARTÍCULO 73.- No se admite la entrada en Planta de bidones o envases con miel de abejas y otros productos apícolas sin el etiquetado correspondiente que asegure la trazabilidad del producto.

ARTÍCULO 74.- Se higienizan externamente los bidones con agua potable, antes de extraer la miel de abejas y otros productos apícolas para efectuar su beneficio.

ARTÍCULO 75.- Las operaciones de recepción de la miel de abejas y otros productos apícolas, colado, homogeneización, decantado y envasado, se realizan según los procedimientos de manejo de productos alimenticios, adaptadas a la tecnología y flujo productivo específico de cada Planta, pero en todos los casos se garantiza el cumplimiento de las regulaciones sanitarias legalmente establecidas.

ARTÍCULO 76.- En cada planta se implementan los procedimientos internos siguientes:

- a) de limpieza del equipamiento tecnológico y de las áreas del proceso y almacenamiento;
- b) de mantenimiento tecnológico;
- c) de mantenimiento constructivo; y
- d) de control de vectores.

ARTÍCULO 77.- Las Plantas de Beneficio e instalaciones apícolas tienen que disponer de un Programa para la desinsectación y desratización que comprende acciones con frecuencia mensual y en correspondencia con las necesidades específicas de cada una.

ARTÍCULO 78.- Las Plantas de Beneficio e instalaciones apícolas poseen registros que permitan realizar controles y verificar la aplicación de los programas establecidos para el control de vectores.

ARTÍCULO 79.- En cada Planta e instalación de la cadena producción-acopio-comercialización de miel de abejas y otros productos apícolas se

implementa el Sistema de Control para asegurar la trazabilidad e inocuidad del producto a lo largo del proceso productivo.

SECCIÓN OCTAVA

Control de depredadores, uso de agroquímicos, varroicidas y antibióticos

ARTÍCULO 80.- El apicultor identifica los depredadores de las abejas potencialmente presentes en sus apiarios y tiene que adoptar las medidas necesarias para su control y erradicación.

ARTÍCULO 81.- La persona natural o jurídica que emplee plaguicidas está obligada a coordinar las acciones de modo que se impida daño a las abejas y contaminación de la miel.

ARTÍCULO 82.- Se prohíbe el uso en la apicultura de cualquier medicamento o varroicida, producto químico o biológico, no inscrito en el Registro General de Medicamentos de uso Veterinario o en el Registro de Plaguicidas, para este fin.

ARTÍCULO 83.- Se prohíbe el tratamiento de las colmenas con antibióticos, salvo por indicación o autorización expresada por escrito del Servicio Veterinario Estatal y el Ministerio de Salud Pública, siendo estos los que determinan el destino de la miel de abejas y otros productos apícolas producidos en esas condiciones.

SECCIÓN NOVENA

Barreras sanitarias

ARTÍCULO 84.- Todas las áreas de proceso disponen de Barreras Sanitarias para garantizar que el personal que esté en contacto directo con la miel, cumpla con las disposiciones de higiene y desinfección personal indicadas, antes de incorporarse a estas actividades.

ARTÍCULO 85.- Para realizar la castra el personal utiliza un vestuario de uso exclusivo para esa labor, debidamente higienizado. Antes de la castra se lavan y desinfectan las manos, utilizando los detergentes y desinfectantes regulados por las autoridades sanitarias.

ARTÍCULO 86.- Antes de incorporarse a la producción, el personal tiene que pasar por el filtro sanitario donde se aplican las medidas de

higiene, vestuario y calzado establecidas por las normas vigentes, para acceder a las áreas limpias.

ARTÍCULO 87.- Todas las entradas al área limpia tienen que tener pocetas de desinfección con desinfectantes autorizados, para el calzado y las ruedas de los equipos de transporte que transitan hacia ella, cumpliendo las normas y procedimientos vigentes.

SECCIÓN DÉCIMA

Del Control Estatal

ARTÍCULO 88.- El servicio veterinario verifica y controla la existencia del expediente epizootológico de cada apiario debidamente actualizado.

ARTÍCULO 89.- En la unidad o planta se está obligado a rechazar todo producto apícola que llegue que no esté acompañado por certificado sanitario emitido por persona facultada.

ARTÍCULO 90.- Los directores provinciales y del municipio especial Isla de la juventud, del Instituto de Medicina Veterinaria y en su caso los jefes de departamentos provinciales de Medicina Veterinaria acreditan el personal veterinario autorizado para laborar en la apicultura, asignando a cada cual un código individualizado, según la metodología establecida.

ARTÍCULO 91.- Las entidades que tengan servicio veterinario propios solicitan a la autoridad facultada, la habilitación de los técnicos y médicos veterinarios que estimen conveniente, aportando los datos que se exijan para ello.

ARTÍCULO 92.- Los directores provinciales y el del municipio especial Isla de la Juventud y el Jefe de Departamento Provincial de Medicina Veterinaria, respectivamente, habilita y custodia un libro, protocolizado por el Asesor Jurídico o en su defecto ante Notario Público, donde se relacionan los médicos y técnicos veterinarios facultados a expedir certificado veterinario de los productos apícolas que se acopien con fines comerciales.

ARTÍCULO 93.- Las autoridades señaladas en el artículo anterior actualizan e informan a las unidades provinciales apícolas y a las respectivas Plantas de Beneficio la relación nominal del personal

veterinario facultado para emitir certificación veterinaria de los productos apícolas que se suministran a estas desde su territorio, e informan oportunamente cualquier cambio del personal designado.

ARTÍCULO 94.- La Empresa Apícola, a nivel provincial y las plantas de beneficio mantienen un libro de registro del personal facultado a emitir certificados veterinarios de los productos apícolas, libro que mantienen actualizado a partir de las comunicaciones remitidas de los directores o jefes de departamentos de Medicina Veterinaria, así como el Director Municipal de Medicina Veterinaria en el municipio especial Isla de la Juventud.

ARTÍCULO 95.- El certificado veterinario se emite en original y una copia. El original acompaña al producto hasta el lugar de destino y la copia se entrega a la persona responsable de controlar la inocuidad de los alimentos en el nivel provincial, la cual la conservará bajo su custodia.

ARTÍCULO 96.- Ante la detección de sustancias prohibidas o de residuos con valores superiores a los límites de tolerancia admitidos para la miel y otros productos, se adoptan medidas sanitarias y administrativas, incluidas entre otras, el decomiso del producto y sanciones disciplinarias o económicas al productor por violaciones de la calidad de acuerdo con las regulaciones y normas vigentes, con independencia de las sanciones penales que sean procedentes.

ARTÍCULO 97.- El inspector estatal de control sanitario de los alimentos y el funcionario de control de la calidad de las Plantas de Beneficio, rechazan cualquier envío de miel que no cumpla con las reglas del etiquetado y documentación que asegure la trazabilidad del producto.

ARTÍCULO 98.- Las personas señaladas en el artículo anterior son responsables del muestreo, la identificación de la muestra y su envío para la certificación de la calidad del producto para la comercialización.

ARTÍCULO 99.- El inspector estatal de control sanitario de los alimentos de la planta de beneficio emite el certificado de aptitud para la comercialización de la miel de abejas y otros

productos apícolas. Si el producto se destina a la exportación, el Servicio Veterinario de Fronteras se apoya en el mismo para emitir el certificado veterinario que ampare el lote para dicha exportación.

ARTÍCULO 100.- Las personas que intervienen en la cadena producción-acopio-comercialización de miel de abejas y otros productos apícolas son responsables del cumplimiento de la vigilancia de residuos químicos en sus productos de acuerdo con el Plan de Vigilancia anual, y sus anexos, así como los Inspectores del Plan de Vigilancia de Residuos Químicos para la Miel y los inspectores estatales de control sanitario de los alimentos y el personal veterinario habilitado para laborar en la apicultura supervisan dicho cumplimiento.

ARTÍCULO 101.- Sin detrimento de lo señalado en el artículo anterior, las direcciones o departamentos provinciales y la Dirección del municipio especial Isla de la Juventud del Instituto de Medicina Veterinaria, designan los Inspectores del Plan de Vigilancia de Residuos Químicos para la miel, definiendo los apicultores y el territorio que abarca en sus funciones, que serán los que responden directamente por el cumplimiento del control de lo antes señalado.

ARTÍCULO 102.- La Empresa Apícola Cubana en coordinación con el Instituto de Medicina Veterinaria actualiza anualmente el Registro de Apicultores de cada territorio, según procedimiento establecido al efecto. El registro tiene que ser mostrado a solicitud de las autoridades competentes.

ARTÍCULO 103.- La Empresa Apícola Cubana informa anualmente la actualización del Registro de Apicultores a las Plantas de Beneficio para asegurar la trazabilidad de la producción de miel y el control de los productores.

ARTÍCULO 104.- El Instituto de Medicina Veterinaria, en cumplimiento de su función estatal aplica sin previo aviso como mínimo una inspección anual a todos los apicultores, para detectar posibles violaciones del Plan de Vigilancia de Residuos Químicos.

ARTÍCULO 105.- El Instituto de Medicina Veterinaria como autoridad competente asegura el cumplimiento al Plan de Vigilancia de Residuos Químicos y de Vigilancia Epizootiológica y brinda la información requerida por el Consejo de la Unión Europea (UE), así como a la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y otros organismos nacionales o internacionales sobre su cumplimiento, elaborando el Plan de Acción correspondiente.

ARTÍCULO 106.- Para cumplimentar lo establecido en el artículo anterior el Instituto de Medicina Veterinaria contará con los recursos financieros correspondientes.

SECCIÓN UNDÉCIMA

De los laboratorios

ARTÍCULO 107.- La autoridad competente, de acuerdo con los procedimientos establecidos, reconoce los laboratorios encargados del Control y la Certificación Sanitaria de la miel de abejas y otros productos apícolas con destino al consumo o uso humano.

ARTÍCULO 108.- La autoridad competente, reconoce y armoniza los métodos de ensayo a aplicar por los laboratorios oficiales de acuerdo con las normas internacionales referentes a las Buenas Prácticas de Laboratorio y el control de la calidad sanitaria de la miel de abejas y otros productos apícolas.

ARTÍCULO 109.- Los directores provinciales o jefes de departamento según estructura de Medicina Veterinaria, así como el Director Municipal de Medicina Veterinaria en el municipio especial Isla de la Juventud verifican el cumplimiento por los laboratorios oficiales en su territorio de los métodos analíticos aprobados y las Buenas Prácticas de Laboratorio para la miel de abejas y otros productos apícolas, según las normas vigentes.

ARTÍCULO 110.- El personal de Inspección Veterinaria Estatal en funciones oficiales, tiene libre acceso a los laboratorios de la cadena productiva y a los resultados analíticos a su nivel.

SECCIÓN DUODÉCIMA

De las funciones y atribuciones

de los inspectores veterinarios facultados

ARTÍCULO 111.- Los inspectores veterinarios acreditados por el Instituto de Medicina Veterinaria, están facultados y obligados a:

- a) emitir el Certificado de Origen de la miel de abejas y otros productos apícolas a su nivel;
- b) velar por el cumplimiento de lo establecido en los reglamentos, las normas y procedimientos sanitarios así como velar por la actualización de los registros;
- c) imponer las multas y obligaciones establecidas por las contravenciones que conozca y que correspondan a su jurisdicción, o en su caso proponer, las medidas administrativas y de otros tipos a que den lugar los productores, trabajadores y ejecutivos que, durante la inspección, se les detecten violaciones de las reglamentaciones y normas vigentes;
- d) monitorear e informar el cumplimiento del Plan de Vigilancia de Residuos Químicos y de Vigilancia Epizootiológica, a los niveles e instancias que corresponda; y
- e) suspender temporalmente la actividad productiva del área de proceso ante violaciones de las regulaciones sanitarias o por necesidad epizootiológica, dictando las medidas a adoptar de inmediato y comunicando diligentemente su decisión y los motivos que dieron lugar a ella a los niveles superiores del Sistema del Instituto de Medicina Veterinaria, para que se decida consecuentemente.

ARTÍCULO 112.- La persona responsabilizada con la actividad de Control Sanitario Veterinario de los Alimentos del Instituto de Medicina Veterinaria en la instancia provincial y municipal para el caso del municipio especial Isla de la Juventud organiza y controla el cumplimiento de las inspecciones estatales en la cadena productiva, según lo previsto en el Plan de Vigilancia de Residuos Químicos y de Vigilancia Epizootiológica.

SECCIÓN DECIMOTERCERA

De la información

ARTÍCULO 113.- Los inspectores veterinarios responsabilizados con la fiscalización y control a los apiarios, centros de acopio, de beneficio o almacenamiento de miel de abejas y otros productos apícolas, consignan en un registro diario los resultados de las inspecciones de acuerdo con las normas y reglamentos vigentes incluyendo las multas y los decomisos impuestos, registro que sirve de soporte primario al subsistema de información que se describe a continuación.

ARTÍCULO 114.- Los médicos y técnicos veterinarios acreditados, implicados en el control de la cadena producción-acopio-comercialización de la miel y otros productos para el consumo y uso humano están obligados a cumplir con el subsistema de información, para lo cual se establece:

- a) informar a las direcciones o departamentos municipales del Instituto de Medicina Veterinaria, con periodicidad mensual, el resumen del trabajo realizado y las incidencias presentadas, por parte del servicio veterinario de las unidades de producción, acopio y otras, incluyendo las multas impuestas;
- b) la Dirección o el Departamento municipal de Medicina Veterinaria, resume y envía la información con periodicidad mensual a la dirección provincial del Instituto de Medicina Veterinaria;
- c) las direcciones o departamentos provinciales y la Dirección del municipio especial Isla de la Juventud del Instituto de Medicina Veterinaria remiten mensualmente la información de su territorio a la Dirección Nacional del Instituto de Medicina Veterinaria;
- d) los laboratorios de referencia informan mensualmente, a la Dirección Nacional del Instituto de Medicina Veterinaria y a la Empresa Apícola Cubana, los resultados analíticos de las muestras de miel recibidas durante el período;
- e) informar de inmediato, al nivel de dirección del servicio veterinario que corresponda y a la Empresa Apícola Cubana, las violaciones graves que se cometan del Plan de Vigilancia de Residuos Químicos; y

- f) informar de inmediato a las instancias que corresponda, a través del Puesto de Dirección, los eventos extraordinarios ocurridos.

SEGUNDO: Se faculta al Director del Instituto de Medicina Veterinaria para que lleve a cabo la implementación del presente Reglamento.

TERCERO: Se deroga la Resolución Conjunta No. 1/2011 del Instituto de Medicina Veterinaria-Empresa Apícola Cubana, de fecha 29 de julio de 2011, del Director General del Instituto de Medicina Veterinaria y Director Nacional de la Empresa Apícola Cubana, así como cualquier otra Resolución de igual o inferior jerarquía.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en el protocolo de resoluciones a cargo de la Dirección Jurídica del Ministerio de la Agricultura.

DADA en La Habana, a los 19 días del mes de agosto de 2013.

Gustavo Luis Rodríguez Rollero
Ministro de la Agricultura

TRANSPORTE**RESOLUCIÓN NÚMERO 1001/ 2013**

POR CUANTO: El Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros adoptó el Acuerdo número 2832 con fecha 25 de noviembre 1994, mediante el cual aprobó con carácter provisional y hasta tanto sea dictada la nueva legislación, el objetivo y las atribuciones específicas del Ministerio del Transporte; el que en su Apartado Segundo expresa que es el organismo encargado de dirigir, ejecutar y controlar la política del Estado y del Gobierno en cuanto al transporte terrestre, marítimo y fluvial, sus servicios auxiliares y conexos y la navegación civil marítima.

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 180 de fecha 15 de diciembre de 1977 “**De los Ferrocarriles**” establece, en su artículo 10.1 que el Ministerio del Transporte es el Organismo de la Administración Central del Estado encargado de dirigir, ejecutar y controlar la política del Estado y el Gobierno en cuanto al transporte ferroviario, al cual a estos