

ANEXO II (Aprobado por el Artículo 7°)

BUENAS PRÁCTICAS DE USO Y MANIPULACIÓN DE LOS ENVASES.

| ENVASE VACÍO | |
|-----------------------------|--|
| Transporte y depósito | Transporte de tambores cerrados, minimizando los daños físicos. Depósito en lugar cerrado y separado del piso. |
| Estiba | En posición vertical u horizontal hasta niveles que no alteren la estructura del tambor. |
| Óxido | Todo tambor o tapa con oxidaciones en su interior no puede ser utilizado en la comercialización de la miel. |
| ENVASE LLENO | |
| Estiba | Base más TRES (3) niveles de tambores paletizados. Total, de CUATRO (4) niveles de tambores apilados. |
| Buenas prácticas de llenado | - En condiciones ambientales controladas, con higiene e inocuidad. - Enrasado a nivel de la marca establecida en Artículo 4°, inciso a) apartado I, subapartado 2. - Cierre hermético sin rebalse. |
| Almacenamiento | En lugar cerrado, ventilado, en atmósfera no agresiva. |