

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MIEL PARA EL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “GRAN CANARIA CALIDAD”**

### **a.- Denominación y definición.**

#### **a.1) Denominación.**

La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se aplicará exclusivamente a mieles frescas producidas en la isla de Gran Canaria, y que cumpliendo con la normativa para la comercialización de la miel se ajuste a las Especificaciones Técnicas indicadas en este documento.

#### **a.2) Definición.**

Se denomina Miel al producto alimenticio elaborado por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos que se encuentren sobre ellas; que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena (Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel).

Se aplicará la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” a los tipos de mieles contemplados en el “apartado c” de estas Especificaciones Técnicas, para consumo directo y envasado para la venta al detalle.

### **b.- Descripción del método de producción, recolección, variedades, razas, materias primas e ingredientes, procesos de transformación, incluyendo zonas de producción.**

#### **b.1) Labores de castra.**

- Para las labores de manejo con el ahumador, se utilizarán productos vegetales naturales secos y de uso tradicional.
- La recolección de las colmenas se realizará preferentemente en cuadros operculados exentos de cría de abejas, tanto operculada como no operculada.
- El desabejado se realizará por el sistema tradicional de cepillado de abejas o por sistemas de aire a presión. También se podrán utilizar los vaciadores o escapes de abejas, siempre que no supongan una alteración o eliminación de cría y se utilicen exclusivamente en alza de producción. En todo caso, estará prohibida la utilización de repelentes químicos.
- No se permite la alimentación artificial con azúcares en cualquier presentación, durante la fase de producción de miel en las colmenas.





- Para la producción de miel se han de emplear panales exclusivos para este fin, preferentemente de medias alzas, y siempre en buen estado de conservación; no pudiendo emplearse cuadros del nido de cría.
- Los cuadros de la cámara de cría tendrán una antigüedad máxima de tres años. Los panales de las alzas tendrán una antigüedad de cinco años. La renovación de los mismos se procederá al vencer estos plazos.
- Ha de registrarse cualquier operación o sustancia introducida en la colmena, a efectos del cumplimiento de la trazabilidad de las producciones.
- El transporte de las alzas se realizará en buenas condiciones higiénico sanitarias evitando el contacto de éstas con el suelo, así como la entrada de abejas.

### **b.2) Extracción de la miel.**

- La extracción de la miel se realizará en lugares correctamente acondicionados para tal fin y que cumplan con la legislación comunitaria relativa a la higiene de los productos alimenticios.
- Los lugares de extracción deberán estar inscritos en el Registro de Centros de Extracción autorizados por la Marca de Garantía, vinculados a su vez a uno o más centros de envasado.
- El desoperculado de los cuadros se realizará por el sistema de peines, cuchillos, etc. que podrán ser calefactados o desoperculadoras eléctricas, evitando que la utilización de estos sistemas modifique la calidad de la miel amparada. No se permite el uso de cuchillos mojados en agua caliente.
- La extracción se realizará únicamente por centrifugación utilizando para ello extractores de acero inoxidable o de material apto para uso alimentario.
- Las mieles inmediatamente de extraídas han de someterse a un proceso de filtrado que asegure una presencia de sólidos insolubles inferior a 0,1g/100g.
- Durante las operaciones de extracción no se aplicarán temperaturas superiores a 42 +/- 2° C.
- Los sistemas de almacenamiento de la miel (depósitos, maduradores, cubos, etc.) han de ser de materiales aptos para el uso alimentario y exclusivo para la miel y garantizarán que la calidad de ésta no se verá afectada.
- Las mieles almacenadas deberán llevar en la parte exterior y visible una etiqueta en la que conste: nombre del titular de la explotación apícola, código REGA de la explotación apícola, contenido aproximado en kilogramos, fecha de extracción y número de lote; tipo de miel considerada por el productor, número de depósitos que posea el apicultor de ese mismo lote y espacio en blanco para que en caso de que se procediera a la extracción de muestras para análisis y control de su contenido por el Organismo de Control, quede reflejado el resultado de la inspección. Esta información ha de permanecer en caso de mieles que se trasladen desde la





sala de extracción autorizada a centros de envasados autorizados, diferentes a la misma.

- Todas las operaciones que se realicen en las etapas de extracción han de quedar registradas, a efectos del cumplimiento de la trazabilidad.

### **b.3) Variedades.**

- Multiflorales: cuando el producto proceda de néctar de flores o mielatos sin que predomine una especie botánica determinada, en este caso podrán dividirse según su procedencia como Miel de Costa (cotas inferiores a los 600 m), Miel de medianías (cotas entre 600 y 1.000 m) o Miel de Cumbre (cotas superiores a los 1.000 m).
- Monoflorales: “Miel de Barrilla” (*Mesembryanthemum crystallinum*).

### **b.4) Razas.**

Para la producción de miel de la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se establece de forma preferente la explotación de la abeja de raza Negra Canaria (*Apis mellifera*). No obstante, se estará a lo previsto por la Consejería del Gobierno de Canarias en materia de ganadería sobre determinadas medidas especiales de protección para la conservación, recuperación y selección de la abeja Negra Canaria.

### **b.5) Materias primas e ingredientes.**

Conforme al Real Decreto 1049/2003, está prohibido añadir cualquier tipo de ingrediente a la miel.

### **b.6) Zonas de producción.**

La zona de producción de las mieles amparadas por la Marca de Garantía incluye toda la isla de Gran Canaria.

### **b.7) Las Colmenas.**

Las colmenas que produzcan esta miel deberán ser de cuadros móviles, así como pertenecientes a explotaciones apícolas inscritas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas tal y como establece el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro General de Explotaciones Ganaderas.

## **c.- Descripción de características del producto, principales descriptores composicionales, físico-químicos y organolépticos.**

### **c.1) Miel fresca.**





Se entiende por Miel Fresca toda miel que ha sido producida recientemente por las abejas con valores de hidroximetilfurfural y diastasa inferior o igual a 25 y superior o igual a 9, respectivamente, no sometidas a tratamientos térmicos de pasterización.

### c.2) Características.

Las mieles cumplirán con los parámetros establecidos en el Real Decreto 1049/2003, en el momento del envasado. Además, de forma específica habrán de cumplir:

- Mieles multiflorales:

<b>Caracteres fisicoquímicos</b>	
% humedad	Menor o igual a 19, salvo en caso de mieles monoflorales en las que se indique otro valor
Hidroximetilfurfural	Menor o igual a 25 mg/kg de miel
Actividad diastásica	Mayor o igual a 9 en la escala de Schade.
Acidez libre	Menor o igual a 40 mEq/kg
<b>Caracteres melisopalinológicos</b>	
Polen exógeno	Ausencia de pólenes no presentes en floraciones de Gran Canaria
<b>Caracteres sensoriales</b>	
Fermentación	No presencia significativa de fermentación

- Mieles monoflorales:

<b>Tipo de miel</b>	<b>BARRILLA (<i>Mesembryanthemum crystallinum</i>)</b>
<b>Caracteres fisicoquímicos</b>	
% humedad	Menor o igual a 19
Hidroximetilfurfural	Menor o igual a 25 mg/kg de miel
Actividad diastásica	Mayor o igual a 10 en la escala de Schade.
Acidez libre	Menor o igual a 35 mEq/kg
Conductividad eléctrica	Entre 0,2 y 0,6 mS/sg
Color (Phund)	25-70 mm Phund. Blanco o ámbar claro
<b>Caracteres melisopalinológicos</b>	





% Polen de barrilla	60,69 ± 24,64
Riqueza polínica	19.329 ± 22.677
<b>Caracteres sensoriales</b>	
Olor	Poco intenso, cálido cera y táctico
Sensación olfatogustativa	Mediana intensidad

#### **d.- Envasado y etiquetado.**

##### **d.1) Envasado.**

- El envasado de la miel con Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se realizará en centros de envasado inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos; y autorizados para el uso de la Marca por el Órgano de Control mediante la correspondiente inscripción en el Registro de Centros de Envasado.
- Los centros de envasado habrán de cumplir lo estipulado en la legislación comunitaria relativa a la higiene de los productos alimenticios.
- Cuando la miel proceda de lugares diferentes al centro de envasado, ésta deberá provenir de centros de extracción autorizados e inscritos en el Registro de Centros de Extracción de la Marca de Garantía. En este caso, los depósitos de almacenamiento han de contener idéntica información que la estipulada para los centros de extracción.
- Durante las operaciones de recepción y envasado de la miel, no se aplicarán temperaturas superiores a 42 +/- 2° C.
- El cierre de los envases debe ser hermético y que no permita la alteración del producto durante su almacenamiento; y han de contar con un precinto de garantía que asegure al consumidor la inviolabilidad del mismo.
- Todas las operaciones que se realicen en la etapa de envasado han de quedar registradas, a efectos del cumplimiento de la trazabilidad.

##### **d.2) Etiquetado.**

- En el etiquetado de las mieles solo podrá indicarse el origen botánico monofloral de aquellas mieles que cumplan, tras el proceso de certificación descrito en el apartado e.), los requisitos establecidos en el punto b.3). No obstante, si tras este proceso resultan unas características organolépticas, fisicoquímicas y melisopalínológicas que manifiesten predominancia de un origen concreto, sin poder considerarlas monoflorales, podrá indicarse en el etiquetado esta característica como Miel multifloral “con predominio de...” (Nombre de la planta predominante).





- La etiqueta que acompañe al envase habrá de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, y ser previamente autorizada a su empleo por el Órgano de Control.
- Las contraetiquetas con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” serán suministradas por el Órgano de Control a los centros de envasado autorizados e irán numeradas correlativamente, el color será el naranja, definido en el ANEXO I del reglamento de la Marca de Calidad.

## **e.- Sistema de control y registros**

### **e.1) Control.**

Para poder optar a la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”, las mieles habrán de cumplir los requisitos descritos en el “apartado c” de este documento. Para ello se ejecutará un sistema de control que afectará a las fases de producción, manipulación y expedición.

Los titulares de los centros de envasado que soliciten la inscripción en la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”, como parte del proceso de autorización y registro firmarán un compromiso de cumplimiento de todas las condiciones establecidas en estas Especificaciones Técnicas. Además, dicha solicitud incluirá el compromiso anterior para todos los titulares de centros de extracción y/o colmenas que suministren miel a los centros de envasado, lo que supondrá su inclusión en el Registro de Centros de Extracción.

#### **e.1.1) Visitas de Inspección:**

e.1.1.1)- Visitas de inspección a las explotaciones apícolas: se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en las instalaciones (colmenas) y que están detalladas en este documento.

e.1.1.2)- Visitas de inspección a los centros de extracción y envasado: se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en dichos centros y que están detalladas en este documento.

e.1.1.3)- Puntos de venta mayoristas y minoristas: se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de venta, haciendo especial hincapié en el etiquetado y presentación del producto.

**e.1.2).- Visita de toma de muestras:** se tomarán las muestras necesarias para llevar a cabo el Sistema de Control, tanto en los centros de extracción, como de envasado. Estas visitas pueden coincidir con las de inspección.





e.1.3).- Análisis de las muestras tomadas: tales como las características fisicoquímicas y melisopalínológicas y otros análisis que determine la Comisión Técnica.

e.1.4).- Interpretación de resultados: La Comisión Técnica estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos. Emitirá al menos una vez al año y por escrito un informe con la propuesta de medidas correctoras en el caso de detectarse irregularidades según la gravedad de las mismas, pudiendo provocar cuantas visitas de inspección se estimen pertinentes hasta su subsanación. La Comisión Técnica adoptará las medidas correctoras que estime oportunas.

## **e.2) Registros.**

El Órgano de Control establecerá y mantendrá los siguientes registros en relación con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”, para la miel de Gran Canaria:

e.2.1).- Registro de Centros de Extracción y/o productores.

e.2.2).- Registro de Centros de Envasado.

e.2.3).- Registro de usuarios y contraetiquetas utilizadas.

e.2.4).- Registro de No Conformidades detectadas en los procesos de control.

e.2.5).- Registro de trazabilidad de las producciones amparadas por la Marca de Calidad, que incluirá el destino comercial de los productores.

## **f.- Procedimientos frente a incumplimientos**

Las infracciones por los Usuarios de la Marca, del Reglamento de Uso de la misma, serán sancionadas con arreglo a la siguiente clasificación, a saber: infracciones leves, graves y muy graves.

Son infracciones leves, las infracciones del Reglamento de Uso que no tengan la consideración de infracciones graves o muy graves, así como las siguientes:





- a) Incumplimiento de alguna condición que se exige en el método de producción en la explotación ganadera (manejo, alimentación, bienestar animal y residuos).
- b) Etiquetado incorrecto.
- c) Intervención comercial en el mercado de forma anómala.
- d) Retraso en el pago de sus obligaciones económicas.
- e) Incorrecto uso de la publicidad de la marca.
- f) Los actos aislados de un Usuario que sin constituir un incumplimiento del Reglamento puedan considerarse como susceptibles de causar un daño a la Marca.

Son infracciones graves, las infracciones del Reglamento de Uso que causen un daño a la Marca y que no tengan la consideración de infracciones muy graves y, en especial, las siguientes:

- a) Incumplimiento de varias condiciones que se exigen en el método de producción en la explotación ganadera (manejo, alimentación, bienestar animal y residuos).
- b) Etiquetar y/o marcar con la Marca mieles cuyas características no ampara la Marca.
- c) No atender las observaciones de la Comisión Técnica de la Marca relativas al producto amparado por la Marca.
- d) Acumular dos o más sanciones por infracciones leves en el plazo de doce meses consecutivos.

Tendrán la consideración de infracciones muy graves los actos y conductas contrarios al Reglamento que consistan en:

- a) Haber sido sancionado con dos o más faltas graves dentro de un periodo de doce meses consecutivos.
- b) Obstaculizar la actuación de los órganos de control de la Marca de Garantía.
- c) Haber sido sancionado por la autoridad competente por no respetar la normativa sectorial vigente.
- d) Haber sido sancionado por infracción contra la legislación vigente en materia de sanidad, defensa del consumidor o producción agroalimentaria.
- e) El incumplimiento de las sanciones.

Las infracciones al Reglamento de Uso de la Marca serán sancionadas con arreglo a la siguiente escala:







- a) Infracciones leves: Apercibimiento.
- b) Infracciones graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurrido un mínimo de 6 meses después de la revocación.
- c) Infracciones muy graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurridos un mínimo de 2 años después de la revocación.

En todo caso de revocación de Autorización, la solicitud de nueva Autorización deberá cumplir con todos los requisitos marcados en el presente Reglamento para las inscripciones realizadas por primera vez.

El expediente sancionador se iniciará de oficio por la Comisión Técnica o por petición justificada de una tercera parte.

