ORDEN de 22 de abril de 2013, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en la miel.

El artículo 50 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, establece que el Gobierno de Aragón creará y registrará marcas comerciales para su utilización exclusiva en alimentos de calidad diferenciada que se elaboren bajo controles específicos. En virtud de dicha facultad, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón registró en la Oficina Española de Patentes y Marcas la marca de garantía denominada «C´alial».

La Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C´alial» en alimentos de calidad diferenciada. Su artículo 4 dispone que cada uno de los productos que vayan a ser identificados con la marca «C´alial» requerirá el cumplimiento de un reglamento técnico, cuyo contenido y procedimiento de aprobación también regula el mismo artículo.

Una vez tramitado el procedimiento de elaboración, en el que ha participado de forma relevante el Comité de Calidad Alimentaria, procede aprobar el reglamento técnico que permita la utilización de la marca «C´alial» en la miel. Considerando que los productos acogidos a esta marca deben diferenciarse del resto de productos de la misma naturaleza por poseer una calidad adicional y superior, el nuevo reglamento técnico para este producto agroalimentario eleva los parámetros de calidad establecidos en la Norma de calidad relativa a la miel, aprobada por el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto. Aun cuando resulta directamente aplicable la Norma de calidad, algunos de sus preceptos se transcriben en el nuevo reglamento técnico para facilitar su aplicación.

Con la aprobación del nuevo reglamento técnico se deroga el Reglamento de utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la miel, aprobado por la Orden de 2 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, que también venía aplicándose de modo transitorio a la marca «C´alial», hasta que fuera aprobado el presente reglamento técnico.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la orden de 25 de julio de 2007, corresponde al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente la competencia para aprobar los reglamentos técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «C´alial».

En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo Único. *Aprobación del reglamento.*

Se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en la miel, que se publica como anexo.

Disposición derogatoria única. *Cláusula derogatoria.*

Queda derogada la Orden de 2 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca “Aragón Calidad Alimentaria” para la miel.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, 22 de abril de 2013.

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente
MODESTO LOBÓN SOBRINO

csv: BOA20130520002

ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alial» en la miel

CAPÍTULO I
Disposiciones generales

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C'alial» en alimentos de calidad diferenciada, el presente reglamento define las características y condiciones que, además de otros requisitos exigidos por la Norma de calidad relativa a la miel, aprobada por el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, y por el resto de normativa vigente aplicable, debe cumplir la miel que se comercialice bajo dicha marca de garantía.

Artículo 2. *Definición del producto.*

1. Tal como establece el apartado 3 de la Norma de calidad, la miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

2. Entre las variedades de miel clasificadas en la Norma de calidad según su forma de elaboración o su presentación, no podrán acogerse a la marca «C'alial» la miel prensada y la miel filtrada, a excepción de la miel obtenida mediante prensado de la cera del opérculo.

3. La miel para uso industrial no podrá acogerse a la marca «C'alial».

Artículo 3*. Autorización para el uso de la marca.*

1. Podrán solicitar autorización para el uso de la marca «C'alial» en miel las personas físicas o jurídicas que vayan a comercializar con su marca la miel recolectada por ellos o por otros apicultores.

2. El procedimiento de autorización se ajustará lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007.

3. Además de la documentación indicada en el artículo 5 de la orden citada, los solicitantes que se encuentren en alguna de las situaciones siguientes deberán aportar la documentación adicional que en cada caso se indica:

a) Cuando los solicitantes no realicen la recolección de la miel: un anexo con la relación de apicultores que recolecten la miel, en la que constará la identificación completa de la inscripción de cada uno de ellos en el registro público agroalimentario que les corresponda, junto con un compromiso de los mismos de que aceptan el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento, en los apartados que afecten a su campo de actividad.

b) Cuando el envasado y etiquetado no se realice en las instalaciones del solicitante: un anexo con los datos de las industrias donde se va a realizar el envasado y etiquetado de la miel, en la que constará la identificación completa de la inscripción de cada una de ellas en el registro público sanitario o agroalimentario que les corresponda, junto con el compromiso de las mismas de que aceptan el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento en los apartados que afecten a su campo de actividad.

4. Cualquier cambio que se produzca en la documentación aportada deberá ser comunicado a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario.

CAPÍTULO II
Producción y extracción

Artículo 4. *Manejo de las colmenas.*

1. Únicamente podrá ser amparada por la marca «C'alial» la miel extraída de colmenas de cuadro móvil, tanto de desarrollo vertical como horizontal.

csv: BOA20130520002

2. En los períodos de producción de miel y de cosecha, las colmenas no serán sometidas a ningún tratamiento químico. Durante esos períodos, las abejas no recibirán alimento de ningún tipo.

3. Los apicultores deberán justificar una renovación anual de cera de los panales de las colmenas de al menos el 25 %. Esto podrá justificarse mediante la compra de cera nueva. La cantidad a justificar será de 250 a 300 g de cera por colmena en producción.

4. En el desabejado quedan prohibidos los productos químicos repelentes de abejas. Se podrá realizar un ahumado moderado con combustible de origen vegetal y exento de residuos que puedan producir contaminación de la miel.

5. La cosecha de la miel se realizará de panales operculados al menos en un 75 %, y exentos de cría.

Artículo 5. *Extracción de la miel.*

1. Las técnicas de desoperculado de los panales en ningún caso podrán modificar los factores de calidad de la miel amparada por la marca «C'alial». Los cuchillos, peines, máquinas y demás sistemas de desopercular estarán limpios y no deberán sobrepasar los 40 ºC.

2. Las tareas de extracción de la miel se realizarán siempre en local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto. Queda prohibida la extracción al aire libre.

3. La extracción de la miel podrá hacerse por centrifugación o escurrido, pero nunca por prensado, a excepción de la miel retenida en la cera del opérculo.

4. La miel, una vez extraída, se someterá a un proceso de decantación a una temperatura no superior a 40 ºC. La decantación se realizará por gravedad y el decantador deberá estar provisto de un sistema de cierre o tapa que impida la incorporación de sustancias o materias procedentes del exterior.

5. Opcionalmente se podrá realizar un tamizado con malla de luz no inferior a 0,2 mm. No se permite el uso de filtros de arena, diatomeas o similares que lleguen a eliminar el contenido natural de polen.

CAPÍTULO III
Características del producto

Artículo *6. Características del producto dispuesto para su consumo.*

1. La «miel» amparada por la marca «C'alial» presentará las siguientes características de composición durante su comercialización, además del resto de características exigidas por la legislación vigente:

a) Contenido de agua: máximo 18 %

b) Ácidos libres: máximo 40 meq/kg

c) Hidroximetilfurfural: máximo 30 mg/kg

2. Características melisopalinológicas de las mieles monoflorales:

El contenido en polen dominante será > 45 %, con las siguientes excepciones:

a) miel de romero ≥ 20 %

b) resto de mieles de labiadas ≥ 15 %

c) miel de girasol ≥ 15 %

d) miel de alfalfa ≥ 20 %

3. Características de color (mm. Pfund) de determinadas mieles monoflorales y de mielada:

a) miel de romero, miel de alfalfa, miel de almendro: < 35

b) miel de espliego, miel de girasol : > 30

c) miel de tomillo: > 40

d) miel de brezo (Erica sp): > 50

e) miel de biércol (Calluna sp.): > 80

f) miel de mielada: > 90

4. La miel no presentará defectos tales como solidificación no homogénea, separación de fases, marmorización o fermentación.

csv: BOA20130520002

CAPÍTULO IV
Envasado, conservación y etiquetado

Artículo 7*. Recogida y transporte hasta la industria envasadora*

1. La recogida y transporte de la miel hasta la industria envasadora se realizará en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de material para uso alimentario. Estos recipientes deberán permanecer siempre cerrados, tanto en el almacén como en el transporte.

2. Únicamente se admitirán recipientes que no presenten desperfectos, signos de rotura o deterioro que pudieran afectar a la calidad de la miel.

Artículo 8*. Operaciones previas al envasado.*

1. En caso de espuma en la superficie de la miel, antes del envasado se procederá a su retirada.

2. En el caso de calentamiento de la miel previo al envasado, no se superarán los 45 ºC.

Artículo 9*. Envasado.*

1. Para su venta al consumidor final, la miel se comercializará en envases de vidrio o materiales plásticos, de una capacidad máxima de 1 kg.

2. El cierre de los envases será hermético.

3. Queda prohibida la pasterización del producto.

Artículo 10. *Conservación*.

El plazo máximo de consumo no excederá de dos años a partir de la fecha de envasado.

Artículo11. *Etiquetado.*

1. En la «miel» amparada por la marca «C'alial» figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

a) El nombre del producto «miel», indicando, en su caso, el origen floral o vegetal.

b) La denominación «miel» podrá completarse con indicaciones que hagan referencia al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.

c) El logotipo de la marca «C'alial», según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

d) Nombre y/o logotipo de la entidad de control.

e) Facultativamente se podrá indicar "miel no sometida a pasterización".

f) Recomendaciones para su conservación.

2. El etiquetado deberá realizarse en las instalaciones de la industria envasadora.

3. Con anterioridad a la comercialización, unos ejemplares "pro-forma" de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas serán enviados al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente para comprobar su adecuación a la normativa vigente en materia de etiquetado de productos alimenticios, y, en su caso, se autorizará el uso de las mismas.

4. Conforme al artículo 3.2 de la Orden de 25 de julio de 2007 del Departamento de Agricultura y Alimentación, el uso de la marca como signo de carácter gráfico se realizará conforme a los requisitos establecidos en el Manual de identidad de la marca.

CAPÍTULO V
Régimen de control

Artículo 12*. Control interno.*

1. Tanto los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca como aquellos que participen en la producción, elaboración o envasado de la «miel» amparada por la marca «C'alial» llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado Séptimo.1 del Reglamento de uso de la marca «C'alial», aprobado por la Orden de 25 de julio de 2007.

2. El sistema de autocontrol estará establecido de modo que se garantice la trazabilidad del producto final.

csv: BOA20130520002

3. Serán objeto de control las colmenas, las instalaciones para la extracción y envasado de la miel, la miel etiquetada con la marca «C'alial», la identificación de los lotes o partidas, el número y tipo de envases así como las fechas de salida y destino de los mismos.

4. Dichos operadores deberán en todo momento cumplir lo establecido en la Norma de calidad relativa a la miel.

5. Cada vez que solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca «C'alial», el titular de la autorización deberá presentar al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente una memoria, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 13. *Control externo.*

1. Los usuarios de la marca autorizados serán responsables de que la producción de la miel y el uso de la marca sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, en la normativa que la desarrolle, y en particular, en el presente reglamento técnico.

2. En cumplimiento del apartado Séptimo.2 del Reglamento de uso de la marca «C'alial», tanto los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca como aquellos que participen en la producción, elaboración o envasado de la miel se someterán a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo, que deberá ser autorizado por la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, y en función del cumplimiento de unos requisitos que se fijarán reglamentariamente. Estos organismos deberán estar acreditados conforme a las normas UNE-EN 45011 ("Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto") o ISO 17020 ("Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan la inspección") en el ámbito agroalimentario, o bien cumplir la norma UNE-EN 45011 o la norma ISO 17020.

3. En el caso de que la recolección de la miel y/o el envasado y etiquetado no se realice en las instalaciones del operador autorizado, éste, además de someterse a un sistema de evaluación de conformidad tal como establece el apartado anterior, deberá remitir al organismo de control externo, según proceda, un anexo con la relación de apicultores que han recolectado la miel, y/o un anexo con los datos de las industrias donde se va a realizar el envasado y etiquetado de la miel.

Cualquier cambio que se produzca en dichas relaciones deberá ser comunicado al organismo de control externo.

4. El organismo de control externo comunicará a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores y productos de los mismos, todo ello en función del programa de control autorizado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores hubieran propuesto para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control, y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

5. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, se dedujeran posibles incumplimientos por parte de los operadores, tanto de este reglamento técnico como del Reglamento de uso de la marca «C'alial», el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente efectuará las actuaciones que resulten procedentes.

Artículo 14. *Control oficial*.

A tenor de lo dispuesto en el articulo 52 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón realizará cuantos controles complementarios estime pertinentes, a los efectos de garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes.

csv: BOA20130520002

CAPÍTULO VI
Revisión del reglamento

Artículo 15. *Modificación del reglamento*.

Según lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, este reglamento técnico podrá ser revisado y modificado mediante orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, bien a iniciativa del Departamento, bien a instancia del organismo de control externo, del Comité de calidad alimentaria o de los operadores alimentarios usuarios de la marca.

csv: BOA20130520002