

PROTOCOL DELS CONTROLS DE QUALITAT DE LA MARCA DE GARANTIA

"ÉSMEL"



Febrer 2006



PROTOCOL DE TREBALL DELS CONTROLS DE QUALITAT DE LA MARCA DE GARANTIA "ÉSMEL"

Els controls analítics de les mels de la marca de qualitat "ÉSMEL" es realitzaran seguint el present protocol de treball:

MOSTREIG:

De cada lot de producció o de cada lot d'envasat de la mel amb marca col·lectiva de qualitat Ésmel es conservarà una mostra, des de la seva data d'extracció fins a la seva data límit de consum preferent, dos anys després de la seva data d'extracció.

El responsable de la presa de mostra i de la seva conservació és el productor en els lots de producció, i l'envasador en els lots d'entrada en l'envasadora i d'envasat.

La grandària mínima de la mostra és de 250 g.

Cada mostra anirà degudament identificada amb el seu número de lot. Aquest número permetrà, mitjançant els corresponents registres de traçabilitat, tenir accés a la següent informació:

- En els lots de producció: apiari de producció - ubicació, tractaments de la campanya, data de collita, quantitat i tipus de mel, nº de lot, destinació i responsable.
- En lots d'envasat: de lot d'entrada, quantitat i tipus de mel, data de processat, nº de lot d'envasat, destinació i responsable.



Les mostres haurien de conservar-se, a temperatura ambient, en lloc sec.

Mínim dues vegades a l'any, coincidint amb les èpoques de collita, personal extern a les explotacions i empreses registrades en Ésmel realitzaran un mostreig en els magatzems, a criteri del personal responsable d'aquest treball, mostres de les partides emmagatzemades o en processat en les instal·lacions.



Igualment podrà sol·licitar que li lliurin qualsevol de les mostres conservades en les instal·lacions encara que la mel a la qual representa no estigui allí.

Les mostres recollides per aquest personal extern aniran convenientment etiquetades per a la seva identificació, fent constar producte o envasador, data de recollida i nº de lot de producció, d'entrada o d'envasat, segons correspongui, i identificació de la persona responsable de la presa de mostres. Aquest personal extern realitzarà, igualment, almenys dues vegades a l'any, una presa de mostres de les mels ÉSMEL en els punts de venda, que seran sotmeses al protocol d'anàlisi. Aquesta persona, posteriorment, re-etiquetarà amb un nº a l'atzar, les mostres recollides, i en tot la resta del protocol de control de qualitat aquestes seran solament identificades mitjançant aquest nombre.



ANÀLISI:

Cada productor o/i envasador de la marca de qualitat ÉSMEL contarà entre el seu personal amb una persona que hagi realitzat alguna activitat formativa de tast de mels i superat les proves que marqui el Comitè de Tast de ÉSMEL. Aquesta persona serà la responsable de tastar tots els lots, els de producció, d'entrada o d'envasat, que circulin per la seva empresa, utilitzant la fitxa a l'ús proporcionada pel comitè de Tast de ÉSMEL.



Entraran dintre de la marca col·lectiva de qualitat ÉSMEL solament aquells lots que tinguin com a mínim una puntuació total igual o superior al 60% de la puntuació màxima possible. Les fitxes de tast amb les puntuacions de cada lot hauran de ser conservades 3 anys a la disposició de la inspecció oportuna a cada moment.

Anàlisi sensorial:

Anualment es realitzarà una anàlisi sensorial a totes les mostres de tots els lots de mel de la marca de garantia ÉSMEL. Les anàlisis sensorials, tant les realitzades per la persona responsable de cada entitat Registrada en ÉSMEL, com les realitzades a les mostres recollides per personal extern en els magatzems i punts de venda, es faran seguint el "Protocol de treball del panell de tast de la marca de garantia ÉSMEL".

Les anàlisis sensorials de les mostres recollides per personal extern les realitzarà el Comitè de Tast de ÉSMEL.

El Comitè de Tast, que realitzarà aquestes anàlisis, estarà format per 5 persones expertes, productors o/i envasadores registrats en ÉSMEL, i pot contar amb la col·laboració, si així ho decideixen, d'algun tècnic extern idoni.

Els 5 membres del Comitè de Tast es distribuiran els càrrecs, havent-hi un president, un secretari i tres vocals. El Comitè de tast, es reunirà almenys 2 vegades a l'any, preferentment després de les èpoques tradicionals de collita, i treballarà amb les mostres identificades solament mitjançant el numero aleatori subministrat pel personal responsable de la presa de mostres.



El comitè de tast també es reunirà quan ho sol·licitin per escrit 3 dels 5 integrants, o el 60% dels inscrits en la Marca de Garantia Ésmel. Emetrà el seu dictamen acceptant les mostres que tinguin com a mínim una puntuació total igual o superior al 60% de la puntuació màxima possible. Les mostres que presentin alguna anomalia (olors o sabors estranys, cristal·lització incorrecta...) poden ser rebutjades si així ho decideix la majoria del Comitè de Tast i sempre que s'emeti informe justificatiu.

Almenys una vegada a l'any el Comitè de Tast revisarà la fitxa de tast i puntuació de mels, decidint si la conserva o fa les variacions oportunes.



Almenys una vegada a l'any, si hi ha sol·licituds per part de les entitats inscrites en la Marca de Garantia Ésmel, el comitè de Tast organitzarà les accions formatives precises per a capacitar a personal de les entitats sol·licitants, o per a reciclar al personal ja format, i establirà i realitzarà les proves

d'avaluació oportunes que avalin l'adquisició dels nivells de formació adequats per aquestes persones.

El Comitè de Tast podrà sol·licitar a les entitats inscrites en la Marca de Garantia Ésmel el lliurament de mostres complementàries de determinats lots, perquè així ho precisi la repetició d'anàlisi, la realització d'anàlisis complementàries, o quan



interessi congelar mostres per a la seva conservació a llarg termini per tenir característiques remarcables.

Anàlisi físico - químics:

Anualment s'analitzaran un mínim del 10 % de les mostres recol·lectades pel personal extern, tant en els magatzems dels integrants de la marca de garantia ÉSMEL com en els punts de venda.

S'analitzaran preferentment les mostres que presentin indicis de no complir la Norma de la Mel (RD 1049/2003) o la Norma de Qualitat de ÉSMEL (Reglament de la Marca de Garantia ÉSMEL), segons el parer del personal extern expert encarregat de la presa de mostres o segons el parer de la majoria simple del Comitè de Tast.

Si no hi ha indicis d'incompliment de normes les mostres a analitzar s'escolliran a l'atzar.

Les anàlisis físico - químics de les mels ÉSMEL sotmeses a aquest control de qualitat seran realitzats en un laboratori extern homologat. Els paràmetres a analitzar i els seus límits d'acceptació seran els quals marca el RD1049/2003 en general, i per als quals marca la Norma ÉSMEL, els límits vigents d'aquesta a cada moment.

Anàlisi de residus:

Anualment s'analitzaran un mínim del 5 % de les mostres recol·lectades pel personal extern, tant en els magatzems dels integrants de la marca de qualitat ÉSMEL com en els punts de venda.



S'analitzaran preferentment les mostres que presentin indicis de no complir la Norma de la Mel (RD 1049/2003) o la Norma de Qualitat de ÉSMEL (Reglament de la Marca de Garantia ÉSMEL), segons el parer del personal extern expert encarregat de la presa de mostres o segons el parer de la majoria simple del Comitè de Tast.

Si no hi ha indicis d'incompliment de normes les mostres a analitzar s'escolliran a l'atzar.

S'analitzaran els residus que marqui anualment la Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, que seleccionarà d'entre els antibiòtics, acaricides, altres plaguicides i altres contaminants, el que suposin un major risc per la seva freqüència o perillositat, en aquells moments.





ÉSMEL FITXA DE PRESA DE MOSTRES

Data	Productor/envasador	Lot N° de Producció Entrada/Sortida (envasat)	Analítica sol·licitada				N° Identificació aleatori	Responsable
			Sensorial estàndard	Físico- Químic estàndard	Residus estàndard	Altres		
xx.xx.xx	xxx	P - xx ó E - xx ó S - xx						



Protocol de treball dels controls de qualitat de la Marca de Garantia "Ésmel"

