

REGLAMENT DE LA
MARCA DE GARANTIA
"ÉSMEL"

I.- GENERALITATS:

Article 1. Només podran etiquetar-se amb el nom "**ÉSMEL**" les mels que compleixin les exigències d'aquest Reglament.

Article 2. La Marca és propietat de l'Agrupació de Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, domiciliada a Petra, Mallorca, Illes Balears, al carrer Bellavista 2, que autoritzarà l'ús de la marca de Garantia "**ÉSMEL**".

Article 3. l'Agrupació de Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, establirà quotes per l'ús de la marca de Garantia "**ÉSMEL**".

II.- DEFINICIÓ I ÀMBIT:

Article 4. Es permet l'ús de la Marca de Garantia "**ÉSMEL**" a la mel que a més de complir la Norma de Qualitat de la Mel, R.D. 1049/2003 d'01 agost, i la resta de Normes legals corresponents, compleixi les exigències d'aquest Reglament.

Article 5. Només es permet l'ús de la Marca de Garantia "**ÉSMEL**" als tipus de mel produïts de la flora següent, i que poden denominar-se:

5.1. Per el seu origen botànic:

5.1.1. Mel de flors: ametller, garrover, ravenissa, cítrics, xuclamels...; uniflorals o multiflorals.

5.1.2. Mel de melada: la de melada d'alzina i altres arbres o mescla de mel de flors i de melada d'alzina o altres arbres.

5.2. Per la seva presentació o obtenció:

- 5.2.1. Mel en bresca, la que es presenta en bresques, senceres o no, i sense larves.
- 5.2.2. Mels amb bresca, la que té en el mateix envàs trossos de bresca i mel.
- 5.2.3. Mel centrifugada, l'obtinguda per centrifugació de les bresques.

5.3. Opcionalment també podrà indicar-se l'època de collita

Article 6. Per adequar-se als canvis de vegetació, a l'aparició de noves tècniques productives, etc., la Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina podrà establir els canvis que consideri convenients en aquest reglament.

III.- ELABORACIÓ:

Article 7. Només es permet l'ús de la Marca de Garantia "ÉSMEL" a la procedent de caseres que no hagin estat sotmeses a cap tractament químic o alimentació durant el temps de la melada. Quedant exceptuats d'aquesta prohibició els tractaments biològics degudament controlats pel personal expert que determini la Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina .

Article 8. Tots els aparells i instal·lacions l'extracció, manipulació i magatzem de la mel han de ser de materials adequats, i han de complir, els requisits de la Normativa Sanitària.

IV.- ESPECIFICACIONS TÉCNIQUES I ETIQUETAT:

Article 9. La mel "**ÉSMEL**" a més a més de complir la Norma del Qualitat de la Mel, R.D. 1049/2003 d'01 agost i altres normatives del producte, ha de complir les característiques, controls i paràmetres següents:

9.1. Característiques sensorials o organolèptiques, color, aroma i sabor, no tindrà cap defecte o característica estranya o que no sigui pròpia de la mel produïda en la zona geogràfica de producció.

9.2. Característiques físico – químiques

Paràmetres	Mel "ÉSMEL"	Mètode d'assaig
Activitat diastàsica	mín. 9º Schade	OM 12.06.86
H.M.F. (hidroximetilfurfural)	≤ 32 mg/Kg	OM 12.06.86
Humitat	≤ 18,50 %	OM 12.06.86

9.3. Característiques melisopalinològiques: l'espectre pol·linic serà el propi de la zona de producció. I a les mels etiquetades com d'un determinat origen botànic, el de la floració dominant declarada a l'etiqueta, el mètode d'assaig serà el regulat a l'OM 12.06.86

Article 10. Producció de la Mel "**ESMEL**": en general tot apicultor i/o envasador haurà de complir els següents requisits bàsics:

10.1. Complir els corresponents requisits legals establerts i vigents per a exercir la seva activitat.

- 10.2. Els materials de treball, instal·lacions, assentaments, cases d'abelles, tractaments sanitaris, distàncies, etiquetat... compliran la legislació vigent.
- 10.3. La mel procedirà només de cases d'abelles d'inscrites al Registre d'Apicultors de "**ESMEL**", Annex nr. 1, amb el mateix número que figuren inscrites al Registre d'Explotacions Apícoles de l'administració. La mel serà envasada no més en instal·lacions inscrites al Registre d'Envasadors de "**ÉSMEL**", Annex nr 2. Per tal de garantir la traçabilitat, els apicultors hauran de controlar les dades de les seves produccions indicades a l'Annex nº 3. Igualment, amb el mateix objectiu, els envasadors, hauran de controlar les dades indicades a l'Annex nº 4 en les seves instal·lacions. A més a més, ambdós operadors, hauran de portar els controls que demani la legislació vigent a la seva activitat.

Article 11. Producció i extracció de la Mel "**ÉSMEL**"

11.1. Dels apiaris:

11.1.1. Les caseres inscrites a la marca de garantia "**ÉSMEL**" hauran d'estar convenientment identificades amb marca indeleble.

11.1.2. Les pràctiques de maneig de les cases d'abelles hauran de ser les que tendeixen a aconseguir les millors qualitats de mels.

11.2. De la recol·lecció de la mel:

- 11.2.1. Únicament es farà la recol·lecció de mel d'aquells quadres que tinguin a les seves cel·les mel madura i no tinguin cria (poll) obert.
- 11.2.2. No es permet l'ús de repel·lents químics per desabellar les bresques de mel.
- 11.2.3. El desabellat de les bresques de mel podrà fer-se amb fum, i raspallant-les a mà; també podrà fer-se col·locant un temps abans taulers amb escapes Porter o similar; o bé amb un bufador d'aire a pressió o algun altre mètode físic no nociu per la mel.
- 11.2.4. Haurà de ser discrets en l'ús del fum i utilitzar combustibles orgànics naturals com pinassa, branques de matoll o qualsevol altre similar, i col·locar a la boca de la manxa algun ramatge fresc o altre filtre fred, per tal de evitar l'aparició de flaires de fum a les mels.
- 11.2.5. No es permet l'ús de fum fet amb olis o combustibles minerals, o altres que puguin generar l'aparició de cendres o residus a les mels que puguin alterar la seva composició físico-química o de tast.

11.3. De l'extracció

- 11.3.1. L'extracció de la mel es farà en llocs adequats, habilitats per a tal efecte i que compleixin la normativa legal vigent.
- 11.3.2. El desoperculat podrà fer-se mecànicament, amb la maquinaria específica existent al mercat, o mitjançant el sistema tradicional de ganivets o pintes de punxes, en fred o escalfant-les amb aigua. També pot fer-se amb resistències elèctriques o de vapor, sempre amb dispositius que evitin el sobrecalfament de la mel.

11.3.3. Extracció: únicament està permesa l'extracció de la mel per sistemes de centrifugació.

11.4. Filtració

11.4.1. Serà necessària una filtració grossera que elimini els fragments de cera, abelles, restes vegetals i altres impureses, amb una malla de fins a 0,5 mm de pas.

11.4.2. No se permet l'ús de filtres d'arena, diatomeas, o qualsevol altre que pugui eliminar continguts naturals de les mels, com són els pol·lens.

11.5. Emmagatzematge a l'engròs.

11.5.1. La mel s'emmagatzemarà en dipòsits, que compliran totes les normes legals vigents per a aquest producte alimentari

11.5.2. El sistema de tancaments dels dipòsits impedirà la incorporació d'elements procedents de l'exterior.

11.5.3. Els dipòsits hauran de ser conservats en locals tancats, condicionats per a tal efecte, nets, frescs, secs i ventilats, a temperatura ambient.

11.5.4. Els dipòsits hauran d'estar identificats amb una etiqueta exterior, visible, en la que figuren, al menys, les següents dades:

- (1) Identificació del titular del registre de l'apiari.
- (2) Identificació de l'apiari
- (3) Data d'extracció.
- (4) Número de lot.
- (5) La frase: Mel **"ÉSMEL"**.

- 11.6. Totes les vendes de mel "**ÉSMEL**" a l'engròs hauran de ser acompanyades del seu corresponent butlletí de compra-venda, amb les dades de l'apartat anterior .
- 11.7. El transport a l'engròs de la mel "**ÉSMEL**" es farà en vehicles amb garanties de condicions higiènic-sanitàries adequades, i protegint-les del calor, la humitat i qualsevol embrutiment de l'exterior.

Article 12. Envasat, distribució i venda de la Mel "**ÉSMEL**"

12.1. Recepció:

- 12.1.1. L'envasador haurà de realitzar un seguiment dels lots del seu condicionament, posant en marxa les mesures d'autocontrol necessàries, de manera que en tot moment quedi garantida la traçabilitat de les partides i el control dels punts crítics de perill
- 12.1.2. Únicament seran admesos contenidors de mel, recipients, degudament identificats, que no presenten desperfectes, signes de trencament o deteriorament que pogueren afectar a la qualitat de la mel.
- 12.1.3. Només es podrà envasar mel amb la marca "**ÉSMEL**" la que sigui procedent d'apicultors registrats, que estiguin al dia en les seves obligacions amb el propietari de la marca, i que compleixen els requisits d'aquest document.

12.2. Emmagatzematge a l'engròs.

12.2.1. L'emmagatzematge de la mel "**ÉSMEL**" a l'engròs haurà de complir els requisits descrits al punt 11.5.

12.2.2. No està permès l'emmagatzematge de mel a l'aire lliure.

12.3. Lliquació

12.3.1. Per al transvasament, la decantació i l'envasament de mel cristal·litzada, per filtrar, o per homogeneïtzar la mel es permet la lliquació a temperatures màximes de 45º C, i procurant sempre que el temps de permanència a aquestes temperatures sigui el mínim possible.

12.3.2. Està prohibida la pasteurització de la mel "**ÉSMEL**".

12.3.3. Els sistemes de escalfament de la mel que s'utilitzin hauran de garantir que no es produeix sobreescaïment de la mel, ni tan sols a les capes exteriors del contenidor.

12.4. El sistema de transvasament emprat haurà d'impedir, tant com sigui possible, la formació de bombolles i la incorporació d'aire.

12.5. Filtració:

12.5.1. Es permet l'ús d'elements filtrants de fins a 0,5 mm de pas, o segons especifiqui la normativa de la mel, per tal d'eliminar fragments de cera, abelles, restes vegetals i altres impureses.

12.5.2. No se permet l'ús de filtres d'arena, diatomeas, o qualsevol altre que pugui eliminar continguts naturals de les mels, com són els pòl·lens.

12.6. Decantació

- 12.6.1. La decantació ha de realitzar-se exclusivament per gravetat, no es permet l'ús de qualsevol altre procediment.
- 12.6.2. El decantador haurà de tenir un sistema de tancament o tapa que impedeixi la incorporació de substàncies o matèries procedents de l'exterior.
- 12.6.3. La decantació es farà en dipòsits d'acer inoxidable, o material inert apte per productes alimentaris, amb sortida inferior per tal de traure la mel decantada i neta.

12.7. Envasat

- 12.7.1. El contingut net dels envasos podrà ser qualsevol que marqui la normativa.
- 12.7.2. L'envasador haurà de disposar de les instal·lacions adequades que compleixin la normativa vigent i garantiren el compliment de les obligacions referides en aquest document.
- 12.7.3. Queda lliure l'elecció del format d'envàs, sempre que compleixi la normativa vigent per a la mel i la general del productes alimentaris.
- 12.7.4. El sistema de tancament del envàs haurà de garantir la estanquitat, aïllant el contingut de la humitat i pols exterior.
- 12.7.5. La mel envasada es pot presentar en estat líquid, cremosa (més o menys pastosa) o sòlida.
- 12.7.6. L'emmagatzematge de la mel "**ÉSMEL**" envasada haurà de complir els mateixos requisits de l'apartat 11.5., excepte en l'etiquetat, que haurà de ser el que marqui la normativa vigent en cada cas, depenent del contingut net...

- 12.8. Etiquetat y comercialització: la mel envasada que es comercialitzi com "**ÉSMEL**" que compleixi els requisits d'aquest document, a

més a més de complir la normativa vigent d'etiquetat de la mel, haurà de identificar-se amb la marca i el logotip "ÉSMEL" a l'etiqueta i el número de registre de l' envasador o apicultor en el registre "ÉSMEL".

V.- REGISTRE:

Article 13. La Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina portarà un Registre d'Apicultors inscrits per la utilització de la Marca de Garantia "ÉSMEL" i altre Registre d'Envasadors. Al registre d'Apicultors, Annex 1, figuraran el número de caseres i tipus de cada apicultor inscrit, així com la seva producció en quantitat de producte i tipus, i les dades analítiques obtingudes en els controls efectuats. Al Registre d'Envasadors figurarà l'estimació de quantitat a envasar en cada instal·lació de cada tipus de mel, Annex 2. Ambdós casos aportaran un reportatge fotogràfic del material, dels locals, la maquinaria i les instal·lacions.

Article 14. Aquest registres seran actualitzats un cop a l'any, en la data que el Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina fixi.

VI.- OPERADORS AMB DRET D'ÚS I SOL·LICITUD:

Article 15. Podran sol·licitar la seva inscripció per a l'ús de la Marca de Garantia "ÉSMEL" qualsevol apicultors o/i envasador, persones físiques o entitats jurídiques registrats a davant les autoritats competents dels distints estats membres de l'UE amb caseres o instal·lacions que compleixin els requisits fixats per l'actual reglament, amb data anterior al 31 de

desembre de la sol·licitud d'inscripció, i que tinguin la documentació de la seva explotació o instal·lació en ordre respecte a la Normativa Legal vigent. La Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina revisarà la sol·licitud i l'acceptarà o denegarà, argumentant-lo en aquest últim cas. Contra la seva decisió es pot reclamar a l'Assemblea General de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina.

VII.- DRETS I OBLIGACIONS:

Article 16. Els inscrits al Registre d'Apicultors i/o Envasadors de "ÉSMEL" s'obliguen al compliment d'aquest Reglament.

Article 17. Les mels protegides per la Marca de Garantia "ÉSMEL" seran comercialitzades amb un distintiu especial, logotip, Annex 5, i el seu ús estarà controlat per la Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina .

VIII.- CONTROL DE QUALITAT:

Article 18. La Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina establirà els mecanismes de control necessaris per garantir el bon ús de la Marca de Garantia "ÉSMEL". Aquests controls poden ser fets pel personal expert en que delegui, en cada cas, el Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina. Els controls podran ser de dos tipus:

18.1. De verificació de dades del Registres d'Apicultors. En aquest cas l'apicultor està obligat a aportar la documentació de Registre de la seva explotació, davant l'organisme competent, així com qualsevol altre a la que l'obligui la Normativa legal vigent, i que li

sigui demanada pel Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina. Igualment, estarà obligat a facilitar la inspecció dels apiaris i magatzems que sol·liciti el Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, per tal de verificar dades del registre d'Apicultors.

18.2. De verificació de qualitat dels seus productes. En aquest cas, a la petició d'etiquetes, el sol·licitant haurà d'adjuntar la mostra de mel que determini el Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina. Aquesta mostra podrà ser sotmesa a anàlisi de verificació de la qualitat **"ÉSMEL"**. Igualment, el Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina encomanarà cada any una selecció aleatòria de les mels presents en el mercat amb l'etiqueta **"ÉSMEL"** i verificarà que el seu contingut es correspon amb la mostra entregada pels apicultors registrats i que les seves característiques de qualitat estan dins de les marcades en aquest Reglament.

Article 19. Per tal de garantir la traçabilitat els apicultors hauran de controlar les dades de les seves produccions indicades en del Annex nº 3. Igualment, amb el mateix objectiu, els envasadors, hauran de controlar les dades indicades al Annex nº 4 en les seves instal·lacions.

Article 20. L'etiquetat de la mel **"ÉSMEL"** ha de complir la Normativa vigent per a la mel i portar una etiqueta o anagrama de la marca.

IX.- INFRACCIONS I SANCIONS:

Article 21. Sense perjudici de les sancions que puguin correspondre per infraccions de la legislació vigent, la Junta Directiva de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina podrà sancionar l'incompliment d'aquest Reglament amb: avís, advertència de suspensió temporal, suspensió temporal i suspensió definitiva, en funció de la gravetat i reincidència. Contra aquestes sancions es pot reclamar a l'Assemblea General de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina.

Article 22. Són faltes lleus, sotmeses a avís les dues primeres vegades i a advertència de suspensió temporal la tercera:

22.1. l'incompliment d'un dels paràmetres del present reglament o irregularitats simples en l'observança de les reglamentacions, sense transcendència directa sobre els consumidors o que no suposin benefici especial per a l'infractor.

22.2. Qualsevol de les transgressions, quan se subsanin els defectes en el termini assenyalat pel titular de la marca.

22.3. No respectar les bones pràctiques indicades al present reglament.

22.4. Igualment, quan es provi per l'infractor que no ha existit mala fe i els fets no siguin constitutius d'una falta menys greu o greu.

Article 23. Són faltes menys greus, sotmeses a advertència de suspensió temporal o a suspensió temporal:

23.1. Quan la infracció tingui transcendència directa sobre els consumidors o suposi un benefici especial per a l'infractor

- 23.2. Quan la infracció es produeixi per una actuació negligent, amb l'incompliment del present reglament.
- 23.3. No respectar les normes d'actuació expressament acordades pel titular de la marca, o de la la Norma de Qualitat de la Mel, R.D. 1049/2003 d'01 agost, o alguna altre de les Normes legals d'obligatori compliment.
- 23.4. El no pagament de les quotes establertes.
- 23.5. Quan no se subsanin els defectes en el termini assenyalat pel titular de la marca.
- 23.6. La comissió reiterada, en el termini d'un any, de dues o més faltes qualificades com lleus.
- 23.7. En tots els casos en els quals no procedeixi la consideració de falta lleu o molt greu.

Article 24. Són faltes greus, podent ser sancionada amb suspensió definitiva:

- 24.1. El proporcionar dades falses a les declaracions d'inscripció i no permetre la vigilància i control de les seves instal·lacions o productes.
- 24.2. Quan es provi manifesta mala fe.
- 24.3. Quan de la infracció es derivin greus perjudicis per a la marca, el seu titular o usuaris o per als consumidors.

- 24.4. La reiteració, en el termini d'un any de dos o més faltes menys greus

X.- SALVAGUARDA I PROTECCIÓ:

Article 25. Són objectius de la Marca de Garantia "ÉSMEL":

- 25.1. Garantir al consumidor de mel la identificació, amb total seguretat i un exigent nivell de qualitat, del producte identificat amb aquesta marca.
- 25.2. Evitar el frau, tant en el seu origen com en la seva qualitat, dels productes identificats amb aquesta marca.
- 25.3. Defensar el treball dels apicultors inscrits.
- 25.4. Promocionar els productes apícoles dels inscrits. Per aconseguir-ho, tant el Junta Directiva de l'agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, com l'Assemblea General, podran adoptar totes les mesures oportunes en qualsevol àmbit d'actuació:
- 25.4.1. en relació al producte: fixar o prohibir determinades operacions de producció i maneig; definir paràmetres de qualitat i els seus intervals.
 - 25.4.2. activitats comercials.
 - 25.4.3. accions comunicacionals: publicitat, imatge...
 - 25.4.4. propietat industrial: símbols, distintius, marques.
 - 25.4.5. altres àmbits als que considerin precis actuar per complir els objectius d'aquest Reglament.

ANNEX 1.- Registre d'Apicultors:

Nº ÉSMEL:

Nº Registre Explotacions Apícoles, (Cartilla Ramadera):

Nom:

Direcció:

Telèf.:

Fax:

e-m:

Apiari nr	Denominació	Caseres:		Nr. d'identificació:	Observacions:	
		Nr:	Tipus:		Data:	notes

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE DESABELLAR:

DESCRIPCIÓ DEL MATERIAL DEL FUMADOR:

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE DESOPERCULAT:

DESCRIPCIÓ DE L'EXTRACTOR:

DESCRIPCIÓ DE L'EMMAGATZEMATGE I DESTÍ:

ALTRES NOTES D'INTERÈS:

(adjuntar reportatge fotogràfic i documentació)

Data i Signatura:

ANNEX 2.- Registre d'Envasadors:

Nº ÉSMEL:

Nº Registre Indústries Agràries:

Nº Registre Sanitari:

Nom:

Direcció:

Telèf.:

Fax:

e-m:

Presentacions:				Observacions:	
Tipus d'envàs:	Net/u.:	Nr estimat envasat/any	Total Kg.	Data:	Observació:

ORIGEN DE LES MELS:

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE TRANSVASAMENT:

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE FILTRACIÓ:

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE DECANTACIÓ, NOMBRE DE MADURADORS I CAPACITAT:

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA DE LIQUACIÓ:

DESCRIPCIÓ DE L'ENVASAT:

ALTRES NOTES D'INTERÈS:

(adjuntar reportatge fotogràfic i documentació)

Data i signatura

ANEXE 3.- Traçabilitat d'Apicultors:

Nº ÉSMEL:

Nº Registre Explotacions Apícoles, (Cartilla Ramadera):

Nom:

Direcció:

Teléf.:

Fax:

e-m:

Apiari	Caseres Nr:	identificació: Tipus	Tractaments		Collita:			Observacions:		Destinació	
			Data:	Tractament:	Data	Kg	Tipus	Data	Observació:	LOT N	envasador

ANEXE 4.- Traçabilitat d'Envasadors:

Nº ÉSMEL:

Nº Registre Indústries Agràries:

Nº Registre Sanitari:

Nom:

Direcció:

Telèf.:

Fax:

e-m:

Entrada: Lot nr	Explotació origen	Kg.	Tipus:	Temperatura madurador		Envasat:			Presentacions:			Destí:	Observacions:
				data	temperatura	data	Lot nr.:	Kg.:	Tipus envàs	Net/u.	Nº envases		

ANEXE 5 - Logo

