

BORRADOR DE PLAN DE CONTROL DE LA “IGP MIEL DE ASTURIAS”

- Documento de trabajo presentado el 27-03-2019-

CONDICIONES GENERALES

El documento base de la IGP es el PLIEGO DE CONDICIONES, que básicamente indica las características de la miel y su vinculación con el territorio. La solicitud de aprobación del pliego la presenta una agrupación relacionada profesionalmente con el producto.

Tras la tramitación y registro de la IGP, se establecerá el PLAN DE CONTROL, donde se detalla las obligaciones de los inscritos y el control al que deben de ser sometidos. Este es **responsabilidad de la ADMINISTRACIÓN**.

Por otro lado, la recientemente aprobada *Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios*, establece en su título III la figura de la **ENTIDAD DE GESTIÓN** indicando entre otras cosas que:

- estarán representados todos los operadores inscritos en los registros de esta figura de calidad diferenciada,
- deberán estar autorizadas para su funcionamiento
- En el órgano de gobierno estarán representados de manera equilibrada todos los intereses económicos y sectoriales.

Sus principales funciones son velar por el prestigio de la figura de calidad diferenciada y realizar actividades promocionales, informando a los consumidores sobre el producto y, en particular, sobre sus características específicas de calidad (para lo cual contará con ayudas de la Administración).

Además, en el caso de que se constituya en Corporación de derecho público, podrá llamarse Consejo Regulador. En este caso se les podrá delegar alguna función más como llevar los registros oficiales o la gestión de las contraetiquetas.

El **control oficial** del cumplimiento del pliego de condiciones por parte de los operadores inscritos es responsabilidad de la **Administración** que solo lo podría delegar a un organismo de control acreditado por ENAC en el cumplimiento de la norma UNE 17065 para el pliego de condiciones de la IGP Miel de Asturias, acreditando su cualificación, imparcialidad y ausencia de conflicto de intereses.

OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES

- Para poder etiquetar como “miel de Asturias” deberán de inscribirse en el registro oficial y abastecerse de apicultores inscritos (o su propia miel en caso de apicultores-ensasadores) comunicando todas las ubicaciones de los colmenares y de las instalaciones para extracción y envasado. Tanto unos como otras estarán en Asturias.

- Deberá cumplir todas las obligaciones legales y registros que le sean de aplicación (en caso de envasar su propia miel no será necesario el Registro Sanitario pudiendo acogerse al régimen de producción primaria o venta directa).
- Los apicultores deberán identificar individualmente las colmenas inscritas.
- Se comunicará al órgano de control las fechas de cosecha previstas para cada asentamiento.
- Deben realizar y documentar un autocontrol que garantice el origen de la miel y su calidad: registros de trazabilidad, otros controles internos (ver mas abajo) y analítica de autocontrol.
- El apicultor que venda bidones a granel a un envasador debe colocarle un precinto numerado y debe acompañarlos de una ficha que incluya la información de trazabilidad incluyendo identificación del apicultor y colmenar, Número de bidón, Fecha de extracción, Tipo de miel según la consideración del apicultor, kg de producto y cualquier otra información que se considere necesaria.
- La miel debe llevar una contraetiqueta numerada facilitada por el organismo que autorice la administración.
- Cuando se soliciten contraetiquetas deben de comunicar existencias de miel y su procedencia.
- Se someterá al control oficial que establezca la Administración.
- Deberán facilitar información de producción con fines estadísticos.

AUTOCONTROLES

Los operadores inscritos deberán llevar los siguientes autocontroles

a) APICULTORES

- Registro de colmenares: lugar, censo de colmenas y alzas, registros de trashumancia (en su caso). Debe de comunicarse al órgano de control todo cambio. En un mismo asentamiento no podrá haber colmenas registradas y no registradas.
- En caso de realizarse trashumancia fuera de Asturias debe de comunicarse al órgano de control, a fin de poder verificar la segregación efectiva de la miel.
- Registros de extracción por colmenar: fecha, cantidad y aptitud para la extracción (exentos de cría y madurez adecuada). Deberán comunicarse al órgano de control.
- Registros de tratamientos.
- Registros de renovación de panales y/o cera.
- Control de precintos (en caso de miel a granel)
- Registros de trazabilidad que relacionen los datos de extracción con los de distribución. La miel debe de estar perfectamente identificada en todas las fases (decantación maduración,...)
- Declaraciones de producción y comercialización (se deberán remitir al órgano de control)

b) ENVASADORES

- Registro de origen de miel: apicultor, lugar, fecha, cantidad, tipo de miel,...
- Definición y registro de lotes (al menos un lote por origen, tipo de miel y año)
- Registros de envasado y contraetiquetas.
- Controles de calidad: registros de las características de la miel, justificando que se cumple el pliego:

- Humedad: máximo el 18,5% (excepción miel de calluna y madroño, hasta el 23%)
 - Hidroximetilfurfural: máximo 20 mg/kg
 - Acidez libre: inferior a 40 miliequivalentes/kg
 - Características propias del tipo de miel: polínico, conductividad (un análisis por lote).
- En caso de envasadores que tengan miel acogida y no acogida, deberán facilitar documentos de trazabilidad tanto de la miel acogida como de la no acogida.

En el caso de apicultores que envasen su propia miel (producción primaria) se incluirán los autocontroles que proceda de los dos capítulos.

CONTROL OFICAL

La Autoridad competente establecerá un control basado en un análisis de riesgo, tal como exige la normativa europea, siendo más intenso en envasadores que dispongan de miel de diferentes orígenes, y en los que envasen más cantidad. Se realizará al menos una visita al año a cada envasador y un muestreo de los colmenares: se establecerá en función de las declaraciones de producción enviadas: al menos de cada envasador se inspeccionará un asentamiento, ya sea propio o de un apicultor proveedor.

De acuerdo con las comunicaciones de cosecha realizadas se realizará algún control aleatorio sin aviso previo.

Inspección de colmenas: tipo, condiciones, antigüedad de panales, identificación de colmenas y alzas.

Revisión de las condiciones de manejo previo a la extracción (desabejado, uso de humo adecuado,...)

Evaluación de la Producción por colmena: no superará los máximos que se establezca.

Revisión de instalaciones de extracción y envasado: locales (cerrados y limpios) y utensilios adecuados, tamices/filtros y decantadores adecuados; ausencia de extractores por prensado o máquinas de ultrafiltrado.

Revisión de libros de tratamientos e Inspección de locales o armarios de productos químicos.

Verificación de existencias, identificación de bidones, separación de diferentes mieles. Segregación efectiva de miel no amparada.

Instalaciones de envasado adecuadas. No se podrá envasar el mismo día miel amparada y no amparada, debiendo registrarse las cantidades envasadas cada jornada y su trazabilidad.

Revisión del envasado, cierre hermético, etiquetado y contraetiquetado.

Revisión documental: registros, autocontroles

- origen de la miel: Asturias, apicultores inscritos.
- revisión de etiquetado y contraetiquetas: balance de masas de miel recibida y envasada

- en caso de envasadores
- registros de producción, precintos y contraetiquetas...

Toma de muestras: inicialmente se realizará al menos una muestra anual de todo envasador, para verificar el cumplimiento de los requisitos del pliego:

- Determinación polínica (se verificará que corresponde con lo declarado y la ausencia de polen de plantas exógenas de Asturias)
- Determinación físico-química
- Análisis organoléptico a través de un panel de cata.

Además se realizarán análisis específicos de antibióticos y multirresiduos.

En función de los resultados y de un análisis de riesgo, se realizará diferentes muestreos de miel incrementándose a los que envasen más de 10000 Kg. También se podrán tomar muestras directamente de los panales, y en los procesos de extracción.

Una vez realizada la auditoría y obtenidos los resultados analíticos se enviará un informe en que se confirme, en su caso, su aptitud para etiquetar miel de Asturias.

En caso de no cumplir todos los requisitos, se le dará un plazo para resolver los incumplimientos, si no se corrigen se le retirará del registro no pudiendo etiquetar como miel de Asturias.