

# I. Disposiciones Generales

## B. Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja

### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION

*Orden de 22 de Julio de 1994, por la que se aprueban los Reglamentos de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" para miel y semiconservas de anchoas en salazón y en aceite*

I.B.222

El Decreto 63/1990 de 17 de Mayo establece en su artículo 2º que la Consejería de Agricultura y Alimentación establecerá la relación de productos a los que puede concederse el distintivo "La Rioja Calidad" y las condiciones que deben reunir los mismos.

La Orden 17/91 de 26 de Marzo y la Orden de 21 de Julio establecen los productos a los que puede concederse el distintivo "La Rioja Calidad", entre los que se incluyen la miel y la semiconserva de anchoa.

Analizado el sector y oídos los sectores interesados se establecen las condiciones que deberán reunir dichos productos.

Es por lo que vengo a

#### DISPONER

**Artículo Unico.**— Se aprueban los Reglamentos de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" para miel y semiconservas de anchoas en salazón y en aceite, que se acompañan como anejos a la presente disposición.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Logroño, 22 de Julio de 1994.— La Consejera de Agricultura y Alimentación, Ana Isabel Leiva Díez.

#### ANEJO N.º 1

### REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA MIEL

#### CAPITULO I.— GENERALIDADES

**Artículo 1º.**— Podrán ostentar el distintivo "La Rioja Calidad" las mieles que, cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 63/1990 de 17 de Mayo y normativa derivada, reúnan las características que define el presente Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos por la Legislación vigente.

#### CAPITULO II.— CLASES

**Artículo 2º.**— El distintivo "La Rioja Calidad", que atestigua una vigilancia especial, garantía de adecuación a las normas de calidad en sus más elevados niveles, podrá concederse a distintos tipos de miel que se comercialicen envasadas y vayan destinadas al consumidor final.

**Artículo 3º.**— Las mieles podrán ser:

3.1.— Por su origen botánico.

3.1.1.— Miel de flores:

— Miel uniflorales o monoflorales.

— Miel multiflorales o poliflorales o miliflorales.

3.1.2.— Miel de mielada

3.2.— Según la presentación y el procedimiento de obtención:

— Miel en panales o miel en secciones.

— Miel centrifugada

— Miel cremosa

#### CAPITULO III.— CARACTERISTICAS

**Artículo 4º.**— La miel cumplirá las siguientes exigencias:

4.1.— Madurez

4.1.1.— Azúcares reductores:

— Miel de flores el 65 por 100 o más.

— Miel de mielada y su mezcla con miel de flores el 60% o más.

4.1.2.— Humedad: Máximo el 18% excepto la miel de Calluna que podrá tener hasta el 20%.

4.1.3.— Sacarosa aparente:

— Miel de flores en general: no más del 5%

— Miel de espliego, acacia y miel de mielada y sus mezclas hasta el 10%.

4.2.— Limpieza.

4.2.1.— Sólidos insolubles en agua el 0,1% como máximo.

4.2.2.— Minerales (cenizas) el 0,5% como máximo. En la miel de mielada y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta el 1%.

4.2.3.— Cuerpos extraños.

La miel no debe dejar residuos al pasar por un tamiz con malla de 0,2 milímetros de luz.

4.3.— Deterioro.

4.3.1.— Fermentación, la miel no habrá fermentado ni será efervescente.

4.3.2.— Las características organolépticas.

Las mieles deberán presentar las cualidades organolépticas propias del

origen floral correspondiente, especialmente en cuanto a aroma y sabor.

4.3.3.— Grado de frescura.

— Actividad diastásica:

Como mínimo el 12 en la escala de Gothe las mieles con bajo contenido encimático, como mínimo 3 en la escala de Gothe, siempre que el contenido en hidroximetil furfural no exceda de 3 mg/Kg.

— Hidroximetil furfural: No más de 15 mg/Kg.

4.3.4.— Contenido en polen.

La miel tendrá su contenido normal de polen el cual no debe ser eliminado en el proceso de filtración.

El análisis del sedimento polínico de la miel será preceptivo en la determinación de su origen botánico cuando el resto de características físico-químicas y organolépticas no permitan establecerlo con claridad.

#### CAPITULO IV.— EXTRACCION

**Artículo 5º.**— La miel protegida por esta Orden será únicamente la extraída de colmenas de cuadro móvil, y preferentemente de desarrollo vertical y en asentamiento no inferiores a 25 unidades de producción registradas.

**Artículo 6º.**— Las prácticas de manejo en el colmenar serán las que tiendan a conseguir las mejores cualidades.

**Artículo 7º.**— La cata de las colmenas se realizará de cuadros operculados en su totalidad y exentos de cría de abejas, tanto abierta como cerrada.

El desabejado de los cuadros se hará preferiblemente con sistemas de aire a presión o por el sistema tradicional de cepillado de las abejas procurando no abusar nunca de la utilización del ahumador. Quedan prohibidos los sistemas con productos repelentes de las abejas, ya sean líquidos, sólidos o gaseosos.

Los paneles de los cuadros de la cámara de cría tendrán una antigüedad máxima de tres años y los de las alzas de cinco años, procediéndose a su renovación al vencer estos plazos.

**Artículo 8º.**— Las tareas de extracción se realizarán siempre con el mayor esmero e higiene y en local cerrado habilitado al efecto; queda prohibida la extracción al aire libre. El desoperculado de los cuadros puede hacerse por el sistema tradicional de cuchillos con agua en punto de ebullición, o sistemas, eléctrico, de vapor, etc., siempre que la utilización de éstos no modifique los factores de calidad de la miel amparada. La miel se extraerá únicamente por el sistema de centrifugación.

La recogida y transporte de la miel, se realizará en perfectas condiciones higiénicas que garanticen la calidad de la misma.

#### CAPITULO V.— ENVASADO

**Artículo 9º.**— Tanto la miel como la miel en panales o en secciones se presentarán en envases individuales precintados para la venta al consumidor final.

**Artículo 10º.**— La forma de los envases será la adecuada que permita una perfecta decantación de las microburbujas que puedan producirse en el llenado, quedando libre la elección del formato por las industrias de envasado.

**Artículo 11º.**— El cierre debe ser hermético, no permitiendo la pérdida de aromas naturales, ni la adición de olores, humedad ambiente, etc., que pudieran alterar, el producto durante su almacenamiento.

**Artículo 12º.**— El material del envase será vidrio transparente e incoloro. En las mieles presentadas en secciones, el envase será de material autorizado, permitirá la visualización y la etiqueta no ocultará el contenido.

#### CAPITULO VI.— ETIQUETADO Y PRESENTACION

**Artículo 13º.**— Cada envase irá etiquetado con las siguientes indicaciones, además de las exigidas por la Norma de Etiquetado.

Distintivo "La Rioja Calidad"

Distintivo de la entidad de control (potestativo).

**Artículo 14º.**— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte del etiquetado; estará situado en lugar visible y tendrá las dimensiones adecuadas.

**Artículo 15º.**— El etiquetado y presentación de los productos que ostenten el distintivo "La Rioja Calidad", deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

#### CAPITULO VII.— CONTROL DE CALIDAD

**Artículo 16º.**— Las empresas elaboradoras de miel que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

**Artículo 17º.**— Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de extracción y la calidad de la miel. Dicho control se hará en base a un