

XII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA



Antequera

13 de febrero 2010



MARCA DE GARANTIA MIEL DE TENERIFE

ANTONIO BENTABOL MANZANARES

CASA DE LA MIEL

C/ SAN SIMON 51 - 38360 EL SAUZAL

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Teléfono: 922 56 27 11

Email: casamiel@cabtfe.es

Casa de la Miel

Marca de Garantía

“MIEL DE TENERIFE”



Casa de la Miel

Marca de Garantía
“MIEL DE TENERIFE”




Casa de la Miel

Antecedentes

- La Casa de la Miel comienza a funcionar en 1996
- Respuesta del Cabildo, a demanda del sector, para **Garantizar el origen** de las mieles de Tenerife.
- No tenía asociado **CALIDAD**, sólo que era miel con origen Tenerife apta para el mercado.



Casa de la Miel

MIEL de TENERIFE

- Las cualidades de calidad del producto no se destacaban
- En un porcentaje muy elevado son mieles de gran calidad por su frescura y cercanía (inmediatez)

Casa de la Miel

Primer cambio

- El Pleno del Cabildo de Tenerife aprueba el 26 de octubre de 2001

“Condiciones para el uso del Distintivo de Calidad Miel de Tenerife”

Casa de la Miel

ETAPAS


- 1ª Época . 1997-2001 TODO CASA de la MIEL
- 2ª Época: 2002-2007 Envasado SOLO en la Casa de la Miel



Casa de la Miel

¿Qué hay de nuevo?

- Avanza el sector y nuestros conocimientos sobre las mieles de Tenerife
- Se requiere adaptación a más miel envasada
- Recoger nuevas tendencias en lo que es miel de Calidad
- El sector demanda DOP, adaptarnos a ese esquema.



Casa de la Miel

MARCA DE GARANTÍA



- El Cabildo de Tenerife ha desarrollado una estrategia para diferenciar la Calidad de alimentos y lugares reseñables del campo de Tenerife

Casa de la Miel

Nueva Norma de la Marca de Garantía Tenerife Rural para la "Miel de Tenerife"



Casa de la Miel

MARCA DE GARANTÍA



- 22-5-2006 Propuesta creación
- 11-12-2006 Pleno aprueba trámite
- 23-2-2007 Creación Marca Garantía
- 13-7-2007 Solicitud OEPM
- 22-01-2008 Concesión
-
- 10-12-2007 Aprobación Pliego MIEL de Tenerife

Casa de la Miel

CAMBIOS



- Definición de un sistema abierto que permite nuevos centros de envasados
- Ampliación tipo de mieles
- Mayor definición de requisitos en el campo, en extracción, y en envasado

Casa de la Miel

Casa de la Miel

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO "MIEL DE TENERIFE"



¿qué es Miel de Tenerife?



- MIEL FRESCA
- Producida en Tenerife
- Sometida a certificación lote a lote
- Miel de Calidad Superior que se adapta a exigencias establecidas



Casa de la Miel

El Control



- El Organismo de Control es la *Casa de la Miel*

LABORATORIO



COMITÉ de CATA



Casa de la Miel

Exigencias de CALIDAD Físico-químicas



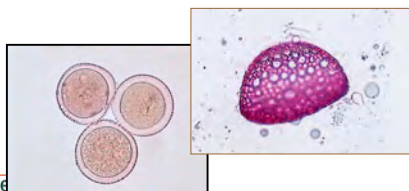
1. % Humedad	≤ 18 % salvo en mieles monoflorales en las que se indique otro valor.
2. Actividad de agua (a _w)	≤ 0,620
3. Hidroximetilfurfural (HMF)	≤ 20 mg/kg. de miel
4. Actividad α- glucosidasa (Invertasa)	≥ 8 g de sacarosa hidrol./100 g x h
5. Actividad Diastásica (α-amilasa)	≥ 12 en la escala Gothe. Salvo en las de bajo contenido enzimático

Casa de la Miel

Exigencias de CALIDAD Melisopolinológicas



6. Polen exógeno	Ausencia de pólenes de floraciones no presentes en Tenerife.
------------------	--



Casa de la Miel

Exigencias de CALIDAD Sensoriales



7. Fermentación	Ausencia de signos de fermentación
8. Aromas extraños	Ausencia de aroma a humo, metal, moho, larvas, etc.



Casa de la Miel

13 tipos de mieles Monoflorales



- Retama del Teide
- Brezal
- Aguacate
- Tajinaste
- Castaño
- Barrila
- Malpica
- Hinojo
- Poleo
- Relinchón
- Escobón
- Pitera
- Tederá



Casa de la Miel

Requisitos en Producción



- Materia de las colmenas
- Control veterinario de tratamientos
- Ahumador
- Renovación y control de cera
- Trazabilidad necesaria (cuaderno de Gestión de SA)



Casa de la Miel



MIEL DE TENERIFE

Cuaderno de Gestión de la Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Casa de la Miel

MIEL DE TENERIFE

Registro de Tratamientos Medicamentosos y Operaciones en Colmenares

Colmenar: _____
Registro de explotación: _____

Operación	Fecha de realización	Estado Colmenar	Miel	Producto	Fecha retirada	Programa sanitario	Causa (Firma)	Comentarios

Casa de la Miel

MIEL DE TENERIFE

Requisitos en EXTRACCIÓN

- Lugares bien acondicionados y de TENERIFE
- Centrifugación
- FILTRADO obligado y en continuo con la extracción
- Identificación de las mieles almacenadas
- Manipuladores con certificado sanitario
- Trazabilidad necesaria (cuaderno de Gestión de SA)



Casa de la Miel

MIEL DE TENERIFE

Requisitos en ENVASADO

- NUEVOS CENTROS en TENERIFE
- Nuevas mieles
- Todas las mieles se someten a Certificación de la Calidad
- Posibilidad de ... con predominio de...
- Más libertad en denominaciones



Casa de la Miel

MIEL DE TENERIFE

Requisitos en ENVASADO

- Envases de vidrio nuevos
- Precintos obligatorios
- Control por OC de las etiquetas
- Control de la trazabilidad y registro de contraetiquetas



Casa de la Miel

MIEL DE TENERIFE

Registro de Mielaria

Registro de explotación: _____

Operación	Origen de la Miel (Colmenar)	Fecha	Marca	Lote	Destino de la Miel	Equipo (Firma)	Comentarios

Casa de la Miel

CERTIFICACIÓN de la Calidad



- Las muestras de CADA LOTE de miel de Tenerife se somete a:
 - Análisis Físico-químico
 - Análisis Polínico
 - Análisis sensorial (Defectos + TIPIFICIDAD)
- El resultado se incluye para el público en **INFORME GLOBAL DE PRODUCCIÓN**

Casa de la Miel

www.casadelamiel.org



Casa de la Miel

Informe de Trazabilidad

- Entrada en vigor campaña 2005

Casa de la Miel

La Gestión



- ¿Quién puede solicitarla?
- ¿Cómo se solicita?
 - Explotaciones autorizadas
 - Centros de extracción autorizados
 - Centro de envasado autorizados
- ¿Cuánto cuesta?

Casa de la Miel

¿quién?



- Usuarios autorizados
 - Producción 116
 - Centros de Extracción 15
 - Centros de Envasado 4
 - Comercializadores de miel (99)

Datos feb 2010



Casa de la Miel

OBJETIVO



- Seguir avanzando hacia un modelo de calidad diferenciada (AUMENTO DE VALOR) DOP
- Ampliar la posibilidad de miel (kg) dentro de **Miel de Tenerife**
- Asegurar el futuro del sector en Tenerife.



Casa de la Miel