

XII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA



Antequera

13 de febrero 2010



MARCA DE GARANTIA MIEL “ESMEL”

TOMEU GUAL RIUTORT

PRESIDENTE ESMEL

PETRA - MALLORCA

Teléfono: 660493614

Email: BG@trensfm.com



és mel





agrupació
de defensa
de l'abella
autòctona
mallorquina



Agrupación



- **Primer curso de cata en Bonany: octubre 1998**
- **Estudio Pilar de la Rua: agosto 1999**
- **Constitución de la agrupación: abril 2000**
- **Aprobación reglamento Ésmel: octubre 2005**
- **Aprobación protocolos: noviembre 2006**
- **La agrupación dispone de 14 socios de ellos 5 envasadores, con unas 700 colmenas y una producción anual de unos 10.000 kg.**



Las mieles de la marca de garantía **ÉSMEL** cumplen los parámetros siguientes:

- Se han de respetar las cualidades naturales en la extracción y envasado.
- Conservan todos los aromas y propiedades de las plantas de que proceden.
- Son crudas, no han sido expuestas a temperaturas superiores a 45°
- Con temperaturas bajas, se inicia un proceso natural de cristalización. La miel cristalizada sigue siendo igual de buena.
- Conservan todas las vitaminas i enzimas.
- Nuestro sistema de filtros, permite que el polen quede y la enriquezca.
- ÉSMEL: Es una marca de garantía y por tanto esta sometida a unos controles, más rigurosos, a cargo de laboratorios independientes (actualmente UIB), entre otros se controla humedad, impurezas y frescor.
- Todos los lotes tienen un registro de trazabilidad.



LA MIEL DE LAS ILLES BALEARS



NUEVA MARCA
DE LA MIEL DE
EIVISSA
PROPIEDAD
DEL CONSELL
D'EIVISSA

ÉSMEL DE MALLORCA,
PROPIEDAD DE LA
AGRUPACIÓ DE DEFENSA
ABELLA AUTÒCTONA
MALLORQUINA



MEL D'M DE
MENORCA,
PROPIEDAD
DEL CONSELL
DE MENORCA.



- **Extracción**

- la extracción de la miel se hará en lugares adecuados.
- Únicamente está permitida la extracción de la miel por sistemas de centrifugación.

- **Filtración**

- Será necesaria una filtración grosera que elimine los fragmentos de cera, abejas, restos vegetales y otras impurezas, con una malla de hasta 0,5 mm de paso.
- No se permite el uso de filtros que pueda eliminar contenidos naturales de las mieles, como son los pólenes.



- **Colmenas:**

- No sometidas a ningún tratamiento químico.
- No alimentadas durante la temporada de la melada.
- La miel procederá sólo de colmenas inscritas en el Registro de Apicultores de “ÉSMEL”.

- **Recolección :**

- Cuadros que tengan en sus celdas miel madura y no tengan cría abierta.
- Desabejado: No se permite el uso de repelentes químicos, solo mecánicos.
- Seremos discretos en el uso del humo.



- **Licuación:**

- Está prohibida la pasteurización de la miel.
- No superar en ningún caso los 45°.

- **Decantación:**

- La decantación tiene que realizarse exclusivamente por gravedad.
- La decantación se hará en depósitos de acero inoxidable.





Miel recolectada
dos muestras de cada lote (250 g)

El Productor -
Envasador

Control de la Marca.



Universitat de les
Illes Balears

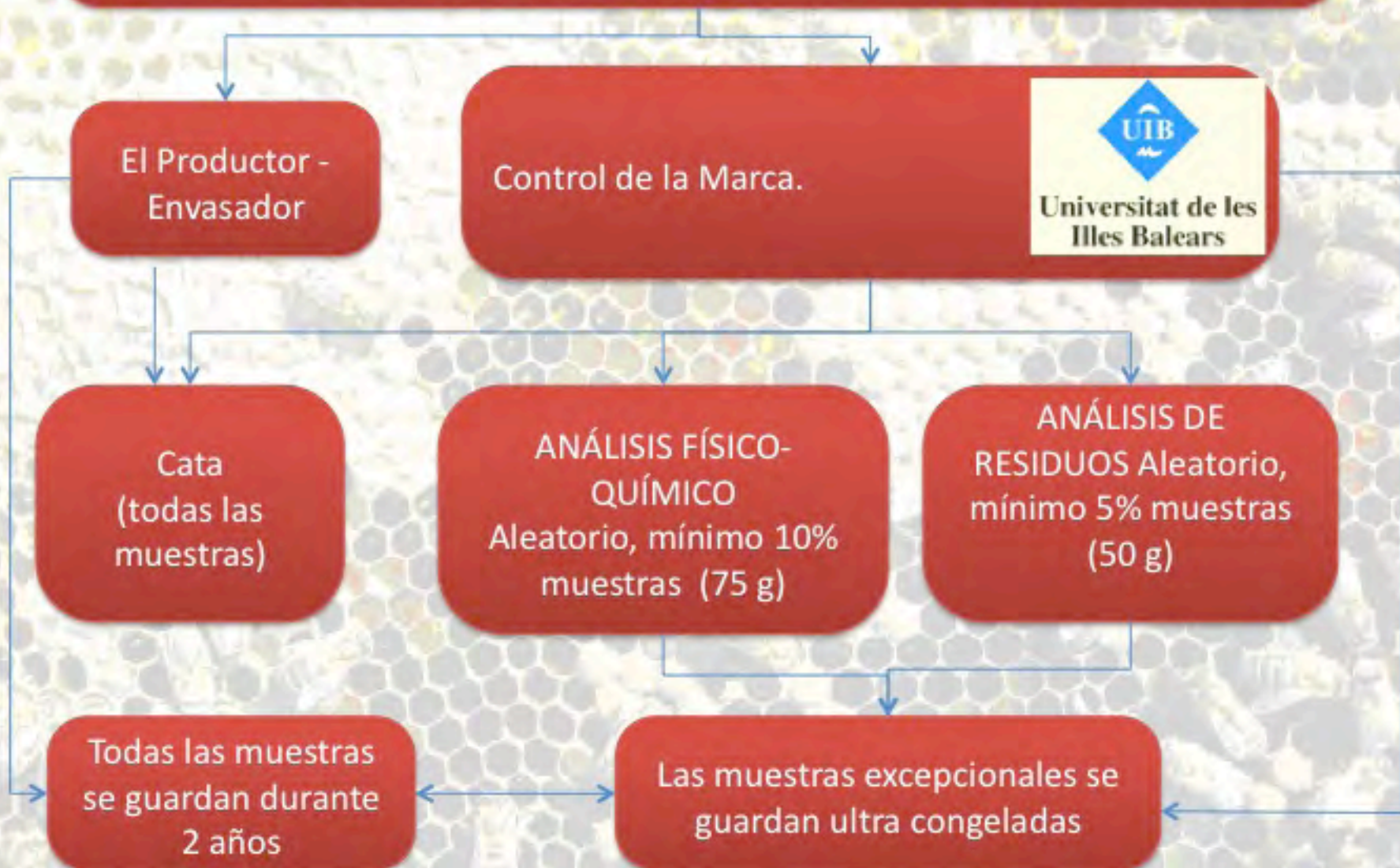
Cata
(todas las
muestras)

ANÁLISIS FÍSICO-
QUÍMICO
Aleatorio, mínimo 10%
muestras (75 g)

ANÁLISIS DE
RESIDUOS Aleatorio,
mínimo 5% muestras
(50 g)

Todas las muestras
se guardan durante
2 años

Las muestras excepcionales se
guardan ultra congeladas





**Tras las buenas practicas descritas,
la miel colocada en el mercado,
cumplirá las siguientes
características**

- Características melisopalinológicas:
el espectro polínico será el propio de
la zona de producción.**
- Hidroximetilfurfural HMF ≤ 32 mg/Kg**
- Humedad $\leq 18,50$ %**

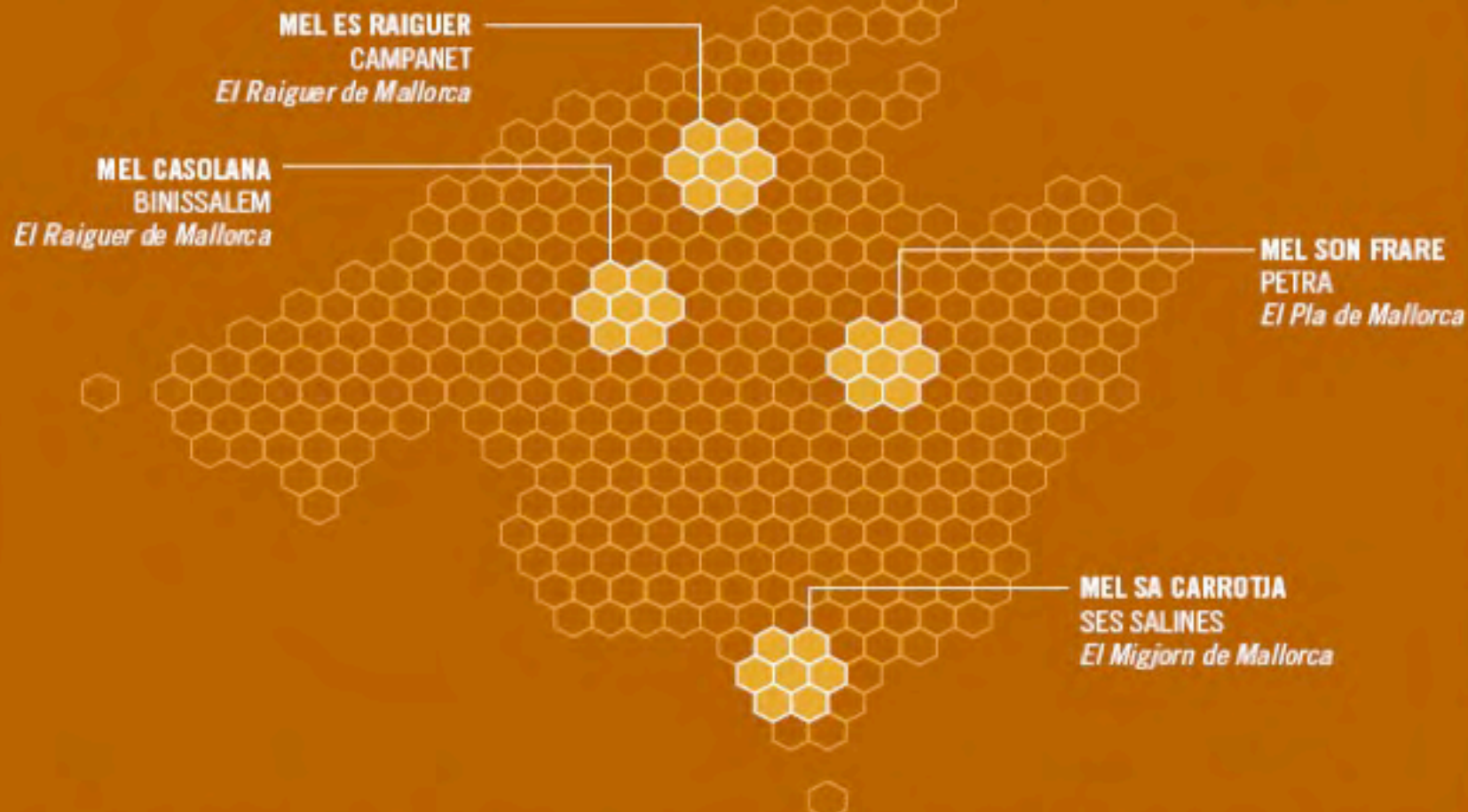


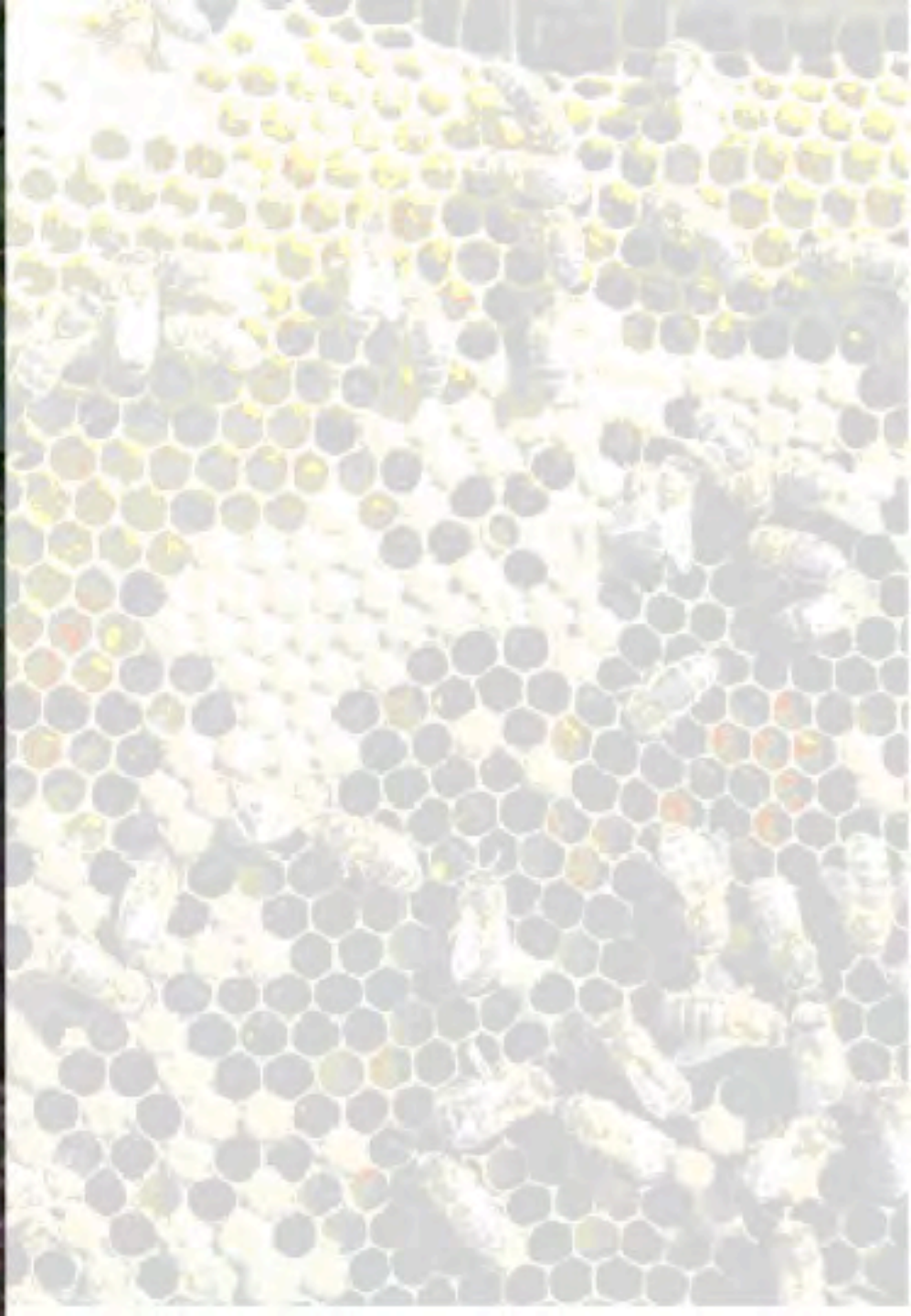
Las mieles más habituales son:

Primavera mel de maig (multifloral),
naranja, gamón,
almendro ...

Verano alfalfa + alcaparra.

Otoño algarrobo , ravaniza,
brezo ...

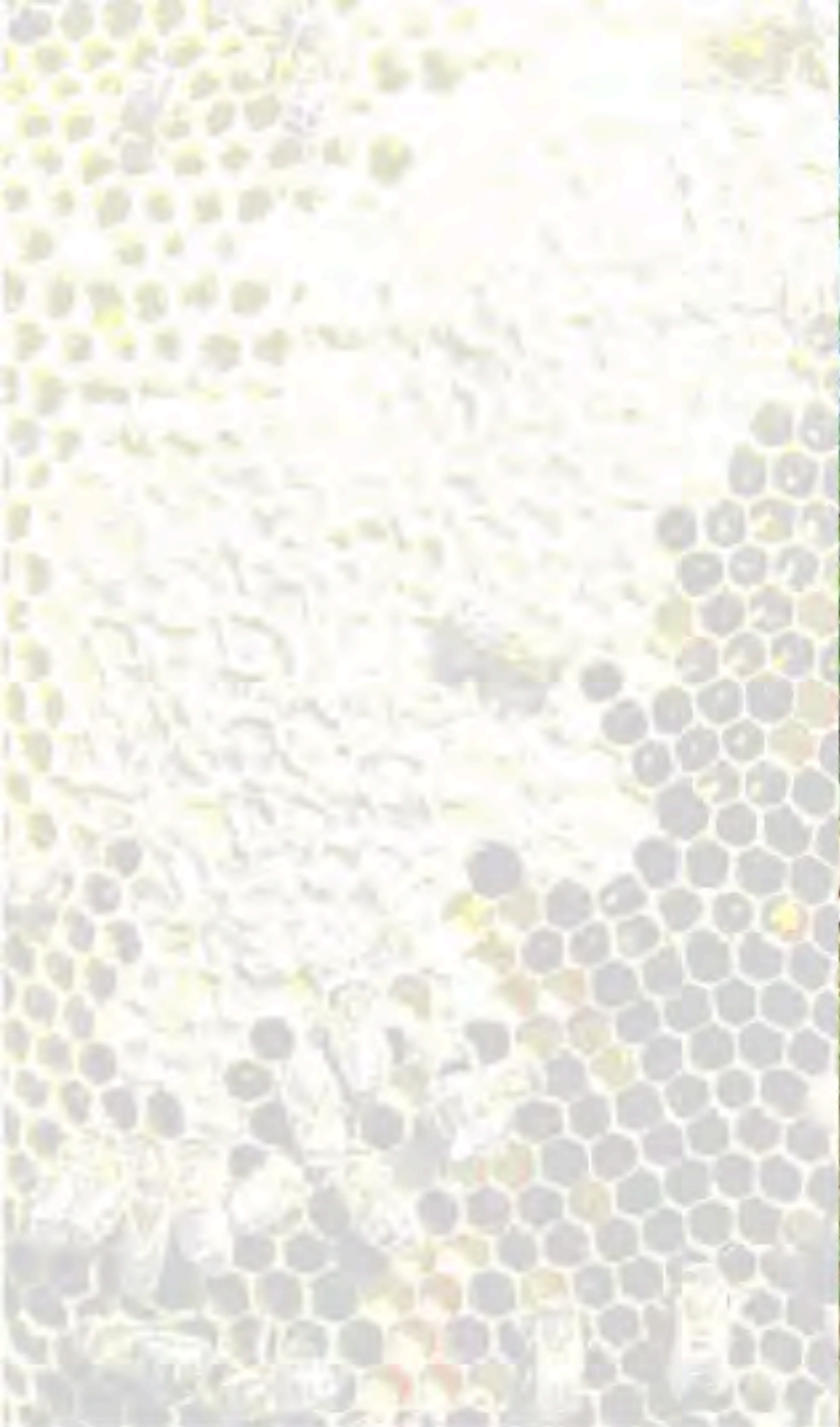






**això
és mel!**

Frase emprada a Mallorca
per expressar que una cosa
agrada molt





agrupació
de defensa
de l'abella
autòctona
mallorquina

GRACIAS POR SU ATENCIÓN.