



**Miel de Málaga**

**Concepto de calidad:**

- Grado de aceptabilidad del producto.
- El consumidor aprecia la calidad del producto.
- La confianza del consumidor.

**Miel de Málaga**

**Confianza en el proceso de elaboración**

**Diseño y presentación**

**Miel de Málaga**

**Marca de Garantía:**

- Herramienta para certificar que el producto al que se aplica cumplen unas características comunes en:
  - La calidad.
  - Los componentes.
  - Origen del producto.
  - Modo de elaboración.
  - Prestación del servicio.



- Miel de Málaga** **Reglamento de uso:**
- El objeto es regular el uso de la marca "Miel de Málaga" describiendo un pliego de condiciones.
  - Basado en unos principios:
    - Respeto al medio ambiente.
    - El bienestar del animal.
    - Técnicas de elaboración tradicionales y artesanales.
- 

**Miel de Málaga**

- Cualquier persona podrá solicitar la inscripción al uso de la marca "Miel de Málaga" siempre que cumpla con las condiciones prescritas en el Reglamento de uso de la marca.




**Miel de Málaga**

- La Miel que se produzca en el ámbito geográfico de la provincia de Málaga.





**Miel de Málaga**

Se creará una entidad de certificación que emitirá un certificado inicial a las empresas interesadas comprometiéndose a cumplir los requisitos contenidos en el Reglamento y a los controles que garanticen su cumplimiento.

Entidad → Certificado de conformidad



**Miel de Málaga**

- Se otorgarán dos tipos de calificaciones:
  - Explotaciones apícolas (productores).
  - Industrias de envasado (envasadores).







- En el **Reglamento** se especificará la trazabilidad de forma que garantice el seguimiento desde la explotación hasta el consumidor.



- La Marca de Garantía tendrá un sistema de autocontrol:
  - Planes Generales de Higiene:
    - Control de aguas.
    - Limpieza y desinfección.
    - Formación de manipuladores.
    - Mantenimiento preventivo.
    - Control de plagas y su vigilancia.
    - Control de proveedores.
    - Trazabilidad.
    - Control de residuos.
  - Análisis de puntos críticos.



- OBLIGACIONES DEL PRODUCTOR:
  - Trazabilidad:
    - Tener el libro de Registro de explotaciones apícolas debidamente relleno.
    - Identificar los lotes.
    - Identificar destino.
    - Certificado de manipulador de alimentos.
    - Cumplir con las condiciones técnico sanitarias exigidas por la legislación vigente.



- Cumplir en el proceso de recolección de miel las siguientes especificaciones en:
  - Prácticas de manejo.
  - Labores de castra.
  - Extracción y almacenamiento.



- Todos los BIDONES que contengan miel amparada por la marca "Miel de Málaga" tienen que identificarse con una etiqueta:
  - Término municipal donde provenga la miel.
  - Nombre del titular de la explotación.
  - N° de Registro apícola.
  - N° de orden del bidón.
  - Contenido aproximado en Kg.
  - Fecha de extracción.
  - Tipo de miel considerada por el apicultor.
  - Espacio en blanco: anotación de análisis.



- A cada lote se le realizará un análisis con los siguientes parámetros:

- HMF.
- Conductividad.
- Humedad.
- Análisis polínico.

Refractómetro



Microscopio



Conductímetro

#### □ OBLIGACIONES DEL ENVASADOR:

- Llevar libro de Registro de la marca en el que conste:
  - Fecha de entrega.
  - Identificación de los lotes envasado
  - Destino
- En la recepción de la miel, las oportunas comprobaciones de la documentación.
- La miel se someterá a los controles de calidad.
- Almacenar y envasa la miel diferenciada por la marca "Miel de Málaga" en zonas y utillaje diferentes.
- Cumplir con las condiciones técnico sanitarias exigidas por la legislación vigente.



El etiquetado de la Miel de Málaga cumplirá con los exigidos por el RD. 1334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Las mieles comercializadas «Miel de Málaga» deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada envasador, utilizada únicamente para las mieles certificadas, así como una contraetiqueta con código alfanumérico y numeración correlativa, autorizada y expedida por la Entidad de Certificación.



- Los productores y envasadores están sujetos a controles a lo largo del proceso de producción y envasado.
- La entidad de certificación emitirá un certificado al productor por cada lote, una vez realizado los análisis.
- El envasador podrá envasar la miel siempre que el análisis sea inferior a los doce meses.
- El envasador pedirá a la entidad de certificación el número de etiquetas en función del número de envases y el peso del lote.



- Se han analizado casi 200 muestras de variedades de miel que se producen en la provincia y que podrán identificarse bajo la marca de garantía "Miel de Málaga".

Son:

- Miel monofloral de castaño (*Castanea sativa*)
- Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis*)
- Miel monofloral de tomillo (*Thymus sp.*)
- Miel monofloral de aguacate (*Persea americana*)
- Miel monofloral de naranjo o azahar (*Citrus sp.*)
- Miel monofloral de eucalipto (*Eucaliptus sp.*)
- Mielato monofloral de bosque
- Miel multifloral



### Miel de Romero

*Rosmarinus officinalis*, Labiadas

Acompañada, según sitios y años, de almendro (*Prunus amygdalus*), jaramago (*Diptotaxis spp*), leguminosas...

Conductividad:  $< 4 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 10$  %.

Aroma: aroma poco intenso, de persistencia media, floral con notas canforadas.

Gusto: gusto dulce, frecuentemente con ligeras notas ácidas.





## Miel de Azahar

Citrus spp, Rutáceas

Conductividad:  $< 5 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 15$  %.

Aroma: olor característico  
(antranilado de metilo)

intenso y persistente, y floral  
intenso.

Gusto: gusto dulce,  
con un claro componente ácido.



## Miel de Eucalipto

Eucaliptus camaldulensis, Mirtáceas

En riberas del Guadalhorce y  
Guadalmedina, en verano.

Conductividad:  $> 2,5 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 70$  %.

Aroma muy intenso y persistente,  
a madera mojada.

Gusto dulce, con notas ácidas y  
saladas.



## Miel de Tomillo

Thymus spp, Labiadas

Conductividad:  $> 3 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 15$  %.

Aroma: Floral con un claro  
componente fenólico, muy  
intenso y muy persistente.

Gusto: Gusto dulce, con claras  
notas ácidas.



## Miel de Aguacate

Persea spp, Lauráceas

Conductividad:  $\geq 8 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 20$  %.

Aroma: Floral, con claras notas  
afrutadas.

Gusto: Gusto dulce con notas  
saladas.



## Miel de Milflores

Multifloral

HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.

Aroma: Floral, a veces con otras notas.

Gusto: Gusto dulce con ligeras notas ácidas o saladas.



## Miel de Bosque

Mielato

Conductividad:  $\geq 7 \times 10^{-4}$  S/cm.  
HMF:  $< 26$  mgr/kg.  
Humedad:  $< 18,3$  %.  
Polen:  $> 20$  %.

Aroma: Floral, con claras notas  
afrutadas.

Gusto: Gusto dulce con notas  
saladas.



**Miel de Málaga**

## Miel de Castaño

Castanea sativa, Fagáceas



Conductividad:  $\geq 8 \times 10^{-4}$  S/cm.  
 HMF: < 26 mgr/kg.  
 Humedad: < 18,3%.  
 Polen: > 70%.

**Aroma:** Floral, con claras notas afrutadas.

**Gusto:** Gusto dulce con notas saladas.

□ **Ventajas:**

- Valor añadido al producto.
- El valor añadido se queda en la zona.
- Adaptación a los nuevos mercados de la alimentación.
- Cumple con las exigencias del consumidor (criterio de calidad sobre cantidad).
- Promueve la unión de productores e industrias para trabajar sobre única especificación.
- Responsabilidad, el productor y el envasador son los que certifican ante el consumidor.
- El precio no depende del precio internacional de la miel, si no de nosotros mismos.
- Se regula el precio interno de la miel.
- Campaña de promoción colectiva de miel.



□ **Inconvenientes:**

- No poder atender el mercado cuando aumenta la demanda por exceso de promoción.
- Gestión y control de documentación, si bien no es mucho mayor que las explotaciones que no se adhieran a la marca.



**Miel de Málaga**



**Gracias por su atención**