

I. Comunidad Autónoma

1. Disposiciones generales

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

5396 ORDEN de 29 de abril de 1993, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca por la que se aprueba la reglamentación específica de la miel de azahar acogida a la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca.

De acuerdo con el Decreto 13/1987, de 5 de marzo, por el que se regula la denominación «Producto de Calidad de la Región de Murcia», y a petición de la Asociación de Apicultores de la Región de Murcia, se ha establecido la reglamentación específica de producción, envasado y calidad de la Miel de Azahar, a los efectos de concesión de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca.

En su virtud, he tenido a bien

DISPONER:
**REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA
DE LA MIEL DE AZAHAR.**

1.—Definición del producto.

La miel de azahar es un alimento natural producido por las abejas a partir del néctar de las flores de azahar, que es recogido por éstas, transformada y combinada con sustancias específicas propias, almacenada en panales y cuyos factores de composición y calidad, procesos de extracción, almacenaje y envasado responden a los establecidos en esta reglamentación.

2.—Zona de producción y envasado.

La zona de producción y envasado de la miel de azahar apta para la obtención del distintivo «Producto de Calidad de Murcia» y su marca, es el territorio de la Región de Murcia.

3.—Factores esenciales de composición y calidad.

La miel de azahar cumplirá los factores esenciales de composición y calidad que figuran en la norma de Calidad para Miel destinada al Mercado Interior (Orden Ministerial de 5 de agosto de 1983) y disposiciones complementarias, considerando únicamente a efectos de la utilización de esta marca la que reúna, además, las siguientes especificaciones:

—El color deberá corresponder a tonalidades extrablanco o blancas.

—El contenido en polen de azahar deberá ser como mínimo el 15% del total.

—La humedad debe ser como máximo el 18%.

—El contenido de sólidos insolubles en agua debe ser como máximo de 0,05%.

—El contenido en cenizas no debe superar el 0,4%.

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

—El contenido en Hidroximetilfurfural ha de ser inferior a 20 p.p.m.

—La mieles deberán presentar las cualidades organolépticas propias de su origen floral, especialmente en cuanto a aroma y sabor.

4.—Prohibiciones.

Para esta miel de consumo directo se prohíbe expresamente:

—La utilización de cualquier tipo de aditivos.

—La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

—La venta como miel de azahar de productos análogos.

—Alimentar las colmenas artificialmente desde el inicio de la floración de azahar hasta la recolección de la miel.

5.—Recolección.

La recolección debe hacerse en la época de floración de azahar y cuando los cuadros o panales estén operculados en su mayor parte, para así lograr un contenido en humedad mínimo y estar la miel madura. La desoperculación puede ser manual o mecánica, mediante desoperculadores automáticos.

Antes de almacenar el producto en bidones, debe pasarse por un filtro para eliminar los residuos de mayor tamaño, como trozos de cera, restos de abejas y larvas, etc.

6.—Almacenaje.

Los bidones, en los que debe conservarse, estarán en lugares protegidos de cambios bruscos de temperatura y que tengan una baja humedad ambiental. Deben ser de acero inoxidable o bien estar recubiertos con pintura apta para alimentos.

7.—Envasado.

El producto, regulado por las disposiciones de esta norma, se preparará y manipulará cumpliendo los requisitos aplicables al mismo, recogidos en el artículo 1.03.05 del Código Alimentario Español.

Para licuar la miel, se debe hacer a temperaturas de 40°C o inferiores, con el fin de alterarla lo menos posible para no aumentar el contenido de HMF, ni degradar los enzimas, provocando así un descenso de la actividad diastásica. Queda excluido el procedo de pasteurización.

A continuación se filtra para eliminar hasta el último resto de suciedad.

Debe envasarse mediante dosificadores o manualmente con maduradores de acero inoxidable que dispongan de grifo. Deberá hacerse después de un proceso de decantación para evitar la presencia de espuma.

8.—Presentación.

La miel envasada acogida a la denominación «Producto de Calidad de Murcia», se presentará en envases de cristal o cerámica vitrificada con un contenido neto no superior a 2 kg., y en estado líquido (fluida) o sólida (cristalizada)

debido a su bajo calentamiento. No se permitirán presentaciones que muestren separación de fases o fermentación.

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.

9.—Etiquetado.

Con carácter general se ajustará a lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

En las etiquetas de cada elaborador, que se utilicen para la miel de azahar protegida por la denominación «Producto de Calidad de Murcia», figurará de forma destacada el nombre del producto: **MIEL DE AZAHAR**. Asimismo, bajo el distintivo que identifica dicha denominación figurará la leyenda:

REGIÓN DE MURCIA ALIMENTO DE CALIDAD

La utilización de la marca de calidad en relación con la miel de azahar, se concederá únicamente a aquellas cuya composición y características responden a las establecidas en esta normativa y hayan sido elaboradas por el procedimiento que en la misma se detalla.

El etiquetado de la miel de azahar protegida por dicha marca, se hará en las instalaciones propias de aquellas empresas acogidas a esta marca, siempre y cuando dichas etiquetas hayan sido aprobadas y autorizadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. A tal objeto, la empresa presentará boceto o diseño de las mismas y de la publicidad que, en su caso, realice antes de su puesta en circulación, y deberá comunicar cualquier modificación posterior.

Todas las empresas inscritas en el Registro de la Reglamentación, que hayan sido autorizadas para utilizar la denominación «Miel de Azahar» dentro de la marca «Producto de Calidad de Murcia», deberán facilitar anualmente a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, o cuando por ésta les sea requerida información acerca de la producción y comercialización de los productos acogidos a dicha marca.

10.—Inscripción y Registro.

Las empresas que deseen acogerse a la reglamentación de calidad propia de esta Miel de Azahar, deberán cumplir las condiciones a que hace referencia el artículo 1.03.05, del Código Alimentario Español y legislación complementaria.

Las solicitudes de autorización para utilizar la denominación de calidad referida a «Miel de Azahar», se dirigirán al Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, acompañadas de los documentos que se relacionan en el Anexo.

El incumplimiento de esta reglamentación específica por parte de las personas físicas o jurídicas autorizadas al uso de la denominación «Producto de Calidad de Murcia», supondrá la revocación de la autorización otorgada y su exclusión de la reglamentación específica correspondiente, así como la cancelación de su inscripción en el Registro de la denominación, sin perjuicio de otras responsabilidades que pudieran derivarse de dicho incumplimiento.

11.—Controles.

En virtud de lo establecido en el artículo 80 del Decreto 13/1987, sin perjuicio de los controles precisos en la vigilancia del cumplimiento de dicha reglamentación, tanto a nivel de elaboración como en lo que a normas de calidad se refiere. El Director General de Investigación e Industria Agroalimentaria podrá constituir un Comité de Cata para la realización de los análisis organolépticos del producto.

Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en laboratorios públicos o privados a costa de las empresas objeto de control.

Disposiciones finales

Primera

Se faculta al Director General de Investigación e Industria Agroalimentaria para que dicte las normas necesarias para el desarrollo y aplicación de esta Orden.

Segunda

Esta Orden entrará en vigor en el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, a 29 de abril de 1993.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Antonio León Martínez-Campos**.

A N E X O

Los documentos que se deben presentar para la autorización del uso de la denominación «Producto de Calidad de Murcia», son los siguientes:

1. Solicitud de impreso normalizado.
2. Informe con las características del producto para aspirar a la utilización de dicha denominación. Impreso normalizado.
3. Documentos acreditativos de la personalidad jurídica del solicitante en su caso, y, si procede, estatutos aprobados y otros requisitos y exigidos para el desarrollo de su actividad.
4. Memoria explicativa del sistema de control de calidad establecido por la Entidad.
5. Aceptación expresa y sometimiento a la reglamentación específica de utilización de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» para el grupo de productos en que esté incluido el producto alimentario para el que se solicita.
6. Boceto o diseño de las etiquetas de los productos para los que se solicita la denominación.

Consejería de Sanidad

5332 Corrección de errores a la Orden de 15 de abril de 1993, de la Consejería de Sanidad, por la que se crea la Oficina Regional de Trasplantes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. (B.O.R.M. n.º 93 de 23-4-93)

Habiéndose producido error en la redacción de la Orden de 15 de abril de 1993, por la presente queda rectificada la misma en el sentido de sustituir la expresión «transplantes», por la correcta «trasplantes» en todo el texto de aquélla.

Murcia, 26 de abril de 1993.—El Consejero de Sanidad, **Lorenzo Guirao Sánchez**.