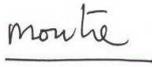


**REGLAMENTO DE LA MARCA**  
**“EZTIA / MIEL”**  
**CON EUSKO LABEL**



ELABORADO por:	REVISADO y APROBADO por:
 Fdo.: GESTORA DE PRODUCTO	 Fdo.: DIRECTOR DE PROMOCION SECTORIAL
Fecha: 15/05/2020	Fecha: 15/05/2020

## HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

Nota: los cambios en el documento con respecto a la versión anterior se remarcan con -----.

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN
2	Cambios en los artículos 1, 3	3	02/05/2017
	Incluir el artículo 7	6	
	Consiguientes cambios en las numeraciones de los artículos de todo el documento.	7 a 10	
	Cambios en los artículos (8, 9, 11,15), (17, 18,22), (29, 31,32), (34 y título del Capítulo VII y su artículo 35) y los artículos (20 al 28) nuevo orden y articulación.	(7), (8), (9), (10) y (8 a 9)	
	Incluir los artículos 16 y 30	7 y 9	
3	Eliminación del Artículo 16	7	15/05/2020

<b>hazi</b>	<b>REGLAMENTO DE LA MARCA</b> <i>“Eztia / Miel”</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-EE
			Rev. 3
			Pág. 3 de 10

## CAPITULO I. GENERALIDADES

Artículo 1. La certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label, se extenderá a aquellas mieles extraídas, envasadas y etiquetadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumplan lo establecido en el presente reglamento además del resto de la legislación vigente. Como consecuencia no se podrá otorgar el distintivo Eusko Label a ninguna otra clase de miel salvo a la reconocida en el presente reglamento, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con el término y sello objeto de esta reglamentación.

Cualquier operador que cumpla con los requisitos y condiciones que en el presente reglamento se establecen podrá utilizar la Marca de Certificación.

Artículo 2. La defensa y promoción del distintivo Eusko Label, la aplicación y/o modificación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de la calidad del producto quedan encomendados a la Fundación Hazi Fundazioa, en adelante FHF.

## CAPITULO II. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

Artículo 3. Podrá otorgarse el distintivo Eusko Label a las mieles de consumo directo que cumplan las características exigidas en este reglamento, producidas por productores registrados y extraídas, envasadas y etiquetadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 4. Solamente obtendrán el distintivo Eusko Label las siguientes variedades de miel:

- Miel de flores o Miel de néctar
- Miel de mielada

Artículo 5. FHF podrá decidir la admisión o no de cierto porcentaje de miel exótica para procesos de cristalización. El porcentaje máximo de este tipo de miel no podrá superar el 5 % de la cantidad total. En cualquier caso la utilización de este tipo de miel deberá ser justificada.

Artículo 6. La miel que se presenta a la comercialización deberá cumplir las condiciones que se señalan para el Hidroximetilfurfural y la actividad de agua, así como las especificaciones para cada floralidad y que se definen a continuación:

### Características de la Miel:

La miel deberá cumplir las Normas de Calidad vigentes además de las condiciones que para el hidroximetilfurfural y la actividad de agua, y encontrarse dentro de los valores que se indican en los parámetros que aquí se establecen para cada tipo de miel:

- Hidroximetilfurfural: < 30mg/Kg
- Actividad de agua: < 0,7
- Miel de Multiflora:
  - Actividad  $\alpha$  Glucosidasa: > 8g de sacarosa hidrolizada/100g.h.
  - Actividad Diastásica: > 8g escala Gothe
- Miel monofloral:
  - Miel de Acacia (Robinia pseudoacacia L.):
    - Polen de Robinia pseudoacacia:  $\geq 15\%$
    - PK/10g. De miel:  $\leq 20.000$
    - Color:  $\leq 27\text{mm Pfund}$
    - C.E.:  $\leq 2,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
    - A. Diastásica: 3-37 escala Gothe
    - A.  $\alpha$  Glucosidasa  $\geq 5 \text{ g. Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h.}$
    - F.G.:  $\geq 1,35$
  - Miel de Bosque (miel de milflores y mielada):
    - Color:  $\geq 102 \text{ mm Pfund}$
    - C.E.:  $\geq 5,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
    - A. Diastásica:  $\geq 30$  escala Gothe
    - Cenizas 0,30-0,75 g/100g
    - F.G.: 1,2-1,3
    - Azúcares Reductores  $\geq 60/ 100 \text{ g.}$
  - Miel de Brezo (Erica s.p.p.):
    - Polen de Erica  $\geq 45\%$
    - PK/10g. De miel: 40.000-150.000
    - Color: 80-119 mm Pfund
    - C.E.:  $\geq 5-9,90 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
    - A. Diastásica: 3,5-20 escala Gothe
    - A.  $\alpha$  Glucosidasa  $\geq 20\text{g.Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h.}$
    - Cenizas 0,25-0,45 g/100g
    - Acidez total 25-45 meq./Kg
    - F.G.: 0,95-1,36
  - Miel de Calluna (Calluna vulgaris. L(Hull)).
    - PK/10g. miel:  $\geq 100.000$
    - Color:  $\geq 80\text{mm Pfund}$
    - C.E.:  $5,5-12,20 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
    - A. Diastásica:  $\geq 25$  escala Gothe
    - A.  $\alpha$  Glucosidasa  $\geq 25\text{g. Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h}$
    - N.6,25:  $\geq 0,50 \text{ g./}100 \text{ g.}$
    - F.G.: 1,29-1,51

Tixotropía: Aplicando una velocidad de rotación de 160 rpm al cilindro del viscosímetro durante 60 s. Provoca una variación de viscosidad aparente como mínimo de 120 cP a 20-20,5°C. Este parámetro también puede ser determinado mediante metodología de Louveaux, (1996).

- Miel de Castaño (*Castanea sativa* Miller.):
  - Polen de *Castanea sativa*:  $\geq 90\%$
  - PK/10g. miel:  $\geq 100.000$
  - Color: 62-119 mm Pfund
  - C.E.:  $\geq 10 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 15$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa: 19-33g.Sacarosa hidroliz/ 100g.h.
  - Cenizas: 0,4-1,20 g/100g.
  - F.G.:  $\geq 1,2$
  
- Miel de Eucalipto (*Eucalyptus* spp):
  - Polen de *Eucalyptus* spp:  $\geq 70\%$
  - PK/10g. miel:  $\geq 100.000$
  - Color: 40-75 mm Pfund
  - C.E.:  $\geq 3,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 10$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa:  $\geq 16\text{g.Sacarosa hidroliz/ 100g.h.}$
  - F.G.: 1-1,40
  
- Miel de Girasol (*Helianthus annus* L.):
  - Polen de *Helianthus annus*:  $\geq 15 \%$
  - PK/10g. miel:  $\geq 100.000$
  - Color: 55-75 mm Pfund
  - C.E.:  $2,5-4,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 10$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa:  $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
  - F.G.:  $\leq 1,00$
  
- Miel de Romero (*Rosmarinus officinalis*.L):
  - Polen de *Rosmarinus officinalis*:  $\geq 20 \%$
  - PK/10g. miel:  $\leq 20.000$
  - Color:  $\leq 35$  mm Pfund
  - C.E.:  $1,0-3,2 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 15$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa:  $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
  - F.G.: 1,07-1,23
  
- Miel de Tomillo (*Thymus* spp):
  - Polen de *Thymus* spp:  $\geq 15 \%$
  - PK/10g. miel:  $\leq 20.000$
  - Color: 35-75 mm Pfund
  - C.E.:  $3,2-5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 20$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa:  $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
  - F.G.: 1,20-1,60
  
- Miel de Trebol (*Trifolium repens*. L.)
  - Polen de *Trifolium repens*:  $\geq 15 \%$
  - PK/10g. miel: 20.000-100.000
  - Color: 20-40 mm Pfund
  - C.E.:  $\leq 3,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
  - A. Diastásica:  $\geq 15$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa:  $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
  - F.G.: 0,9-1,28

- Miel de Zarzamora (Rubus spp):
  - Polen de Rubus spp:  $\geq 20 \%$
  - PK/10g. miel:  $\leq 20.000$
  - Color:  $\geq 40$  mm Pfund
  - C.E.:  $\geq 2,10 \cdot 10^{-4}$  S. cm<sup>-1</sup>
  - A. Diastásica:  $\geq 10$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa  $\geq 10$ g. Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.
  - F.G.: 0,95-1,30
  
- Miel de Lavandin Super ( Lavanda) (Lavandula spp):
  - Polen de Lavandula spp: Insignificante
  - PK/10g. miel: Muy pobre o insignificante < 5.000
  - Color:  $\leq 55$  mm Pfund
  - Cenizas  $\leq 0.15$  g/100 g
  - C.E.:  $\leq 3 \cdot 10^{-4}$  S. cm<sup>-1</sup>
  - A. Diastásica:  $\geq 12$  escala Gothe
  - A.  $\alpha$  Glucosidasa  $\geq 5$  g.Sacarosa hidroliz/ 100g.h.
  - F.G.: 1.05-1.25
  - Erlosa  $\geq 0.5$  g./ 100g.
  - Sacarosa  $\leq 12$  g./ 100g.
  - Componentes aromáticos:
    - Linalol  $\geq 0.25$  mg./ Kg.
    - Geraniol  $\geq 0.5$  mg./ Kg
    - Etil/Metil cinamato  $\geq 1$  mg./ Kg

Los parámetros más diferenciadores de este tipo de miel son: la C.E., El contenido en Erlosa y Sacarosa.

C.E.: Conductividad eléctrica de una solución al 20% de miel de 20°C.

F/G:: Fructosa/Glucosa.

PK/10 g. Miel: N° de pólenes/ 10 g. De miel

N. 6,25: proteína Ruta. (Nitrógeno por factor de conversión 6,25)

Louvesaux J. (1966). Essai de caractérisation des miels de Calluna (Calluna vulgaris Salibs.)  
Ann Abeille 9,351-358.

Artículo 7. Se podrá autorizar la mención "Elaborado con Eztia / Miel con Eusko Label" en el etiquetado de todo aquel producto obtenido a partir de la miel certificable, que cumpliendo los requisitos establecidos en el presente Reglamento, en el Documento Único de Marcas y el resto de la legislación vigente, se comercialice elaborado, previa presentación de una solicitud y la autorización por FHF.

<b>hazi</b>	<b>REGLAMENTO DE LA MARCA</b> <i>“Eztia / Miel”</i> <i>con Eusko Label</i>	 	<b>REG-EE</b>
			<b>Rev. 3</b>
			Pág. 7 de 10

## CAPÍTULO III. PRODUCCIÓN.

Artículo 8. La miel procederá de colmenas censadas y ubicadas en la Comunidad Autónoma Vasca. FHF establecerá los límites fuera de la CAPV para la época de producción, y aprobará las zonas de trashumancia, así como los periodos en los que tendrá lugar la misma, en cualquier caso y al menos durante 3 meses al año la totalidad de las colmenas, censadas en la CAPV, permanecerán en la CAPV.

Artículo 9. En cuanto a la identificación de la colmena: Cada colmena llevará claramente identificado, tanto en la cámara de cría como en las alzas y en los núcleos, el código de la explotación a la que pertenecen.

Artículo 10. Cada productor llevará al día una “ficha de apicultor” o “cuaderno de campo”, en donde se consignarán: aporte de alimentación, tratamientos realizados y su duración, trashumancia (identificación de los colmenares, duración, lugar) y otro tipo de información que FHF considere necesaria.

Artículo 11. Las prácticas apícolas serán las técnicamente aceptadas por FHF para conseguir un producto de calidad, para ello se deberá tener en cuenta las consideraciones descritas en el Anexo I del presente reglamento.

Artículo 12. Solamente podrán optar al distintivo Eusko Label, aquellas mieles producidas en colmenas que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento químico durante el período de mielada o producción.

Artículo 13. A fin de optimizar los criterios de calidad, la miel para Eusko Label debe proceder exclusivamente de medias alzas.

Artículo 14. En la recepción de miel se comprobará que el grado de humedad es inferior al exigido por la legislación vigente.

## CAPITULO IV. EXTRACCION, ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 15. La extracción, envasado y etiquetado de la Miel con Eusko Label se deberá realizar en el ámbito geográfico de la CAPV y en centros inscritos como envasadores en los Registros de Eztia / Miel con Eusko Label.

Artículo 16. Se elimina este artículo.

Artículo 17. Los centros de extracción, envasado y etiquetado no podrán extraer ni envasar miel, de explotaciones registradas, que proceda de la cámara de cría.

Artículo 18. Los centros de extracción, envasado y etiquetado de la miel deberán disponer de un sistema de autocontrol que ofrezca suficientes garantías de cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para este producto.

A tal fin se controlará en especial:

- Los materiales utilizados en contacto con la miel.
- La linealidad de las operaciones.
- La separación y el aislamiento de las distintas etapas del proceso.
- La limpieza tanto ambiental como de las instalaciones.

Y además:

- Todos los lotes comerciales, monoflorales, deberán ser sometidos a un análisis polínico.
- Los centros de envasado deberán conservar muestras de producto correctamente recogidas y precintadas:
  - De cada partida de miel extraída en el centro.
  - Y de las unidades de venta final para cada lote y marca.

Artículo 19. La extracción de la miel cumplirá los siguientes requisitos:

- La extracción deberá realizarse por centrifugación, nunca por prensado.
- No se permitirá la aplicación de procesos de pasteurización.
- El proceso de filtración de la miel deberá permitir el paso del polen.
- A lo largo de los procesos a los que se somete la miel, la temperatura de la miel no deberá ser superior a 40°C.
- Aquellas partidas de miel que estén sometidas a procesos de calentamiento de más de 30°C en un tiempo superior a 24h, serán registradas en el libro de envasador.
- Los lotes estarán compuestos por un mínimo de 300 kg. Excepcionalmente y sólo en el caso de lotes monoflorales éstos podrán ser de 200 kg.

Artículo 20. El envasado se realizará en un plazo máximo de 18 meses a contar desde la fecha de extracción.

Artículo 21. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y uniforme en su coloración.

Artículo 22. No se podrán mezclar mieles de distintas campañas, salvo en el caso de mieles cremosas (que se podrá utilizar miel de la campaña anterior); en este supuesto el volumen utilizado para la siembra de cristales no será superior a un 10%, y previa notificación.

Artículo 23. Las mieles ya preparadas para ser envasadas en unidades de venta final al consumidor, pero que hayan sido almacenadas en envases distintos al definitivo, deberán estar identificadas debidamente. En la etiqueta de estos envases deberá indicarse aquellos datos que aseguren la trazabilidad de la miel además del año de cosecha o equivalente.

Artículo 24. La miel se presentará envasada en unidades de venta final al consumidor. No se autorizará la presentación a granel.

Artículo 25. Los formatos, envases, diseños y etiquetas deberán ser propuestos para su aprobación por FHF, previos a su utilización, y deberán cumplir el Procedimiento Específico de Producto y el documento único de Marcas.

Artículo 26. Los envases deberán asegurar la fácil identificación del producto y la adecuada protección del mismo.

Artículo 27. Los materiales de los envases deberán ser limpios, nuevos, inodoros, no causar alteraciones al producto y cumplir la legislación vigente.

Artículo 28. La fecha de consumo preferente será como máximo la del 31 de diciembre del segundo año contando a partir del año de extracción de la cosecha y se deberá indicar en todos los envases de venta final al consumidor. Esta se podrá ampliar en función de las características del producto y los resultados de los análisis de control.

Artículo 29. En el etiquetado, además de la denominación de venta, podrá figurar su origen floral o su origen geográfico. Para poder marcar un origen floral (monofloralidad) deberá cumplir los parámetros que figuran en el Artículo 6 de este reglamento. Para que figure el origen geográfico la miel procederá al 100 % de dicho origen y en el etiquetado deberá figurar claramente "miel de... Oiartzun, Arratia,..."

Artículo 30. Además de los datos que con carácter general establece la legislación vigente, la identificación y el etiquetado del producto certificado se realizarán de la manera que se establezcan en el Procedimiento Específico del producto y en el documento único de Marcas.

## CAPÍTULO V. CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 31. FHF establecerá los sistemas de control y certificación que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, extracción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y en la comercialización, con el fin de certificar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerán en primera instancia en los operadores inscritos en los registros de Eusko Label. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control, adecuados y suficientes, según FHF.

Artículo 32. Todos aquellos inscritos en los registros de Eusko Label aceptarán someterse a los controles que se realicen por los inspectores autorizados, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación, almacenamiento o comercialización que le sean requeridos.

	<b>REGLAMENTO DE LA MARCA</b> <i>“Eztia / Miel”</i> <i>con Eusko Label</i>	 	<b>REG-EE</b>
			<b>Rev. 3</b>
			Pág. 10 de 10

Artículo 33. Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas o técnicos especializados y establecer el sistema de control que se considere oportuno.

## **CAPÍTULO VI. REGISTROS.**

Artículo 34. FHF o los órganos que esta designe dispondrán de los siguientes registros:

- Registro de Etiquetadores de productos certificados. Estos operadores cumplen la condición de Etiquetador según el Procedimiento General de Certificación y son los únicos autorizados a utilizar las marca Eusko Label Eztia / Miel Eusko Label, en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.
- Registro de Productores
- Registro de Envasadores.
- Registro de Centros de Elaboración.

La inscripción y el mantenimiento en estos registros estará necesariamente vinculada a la tenencia del certificado de conformidad (etiquetador) o el informe favorable (operador) de la entidad de control.

## **CAPITULO VII. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS**

Artículo 35. El incumplimiento del Reglamento por parte de los operadores registrados podrá ser sancionado por FHF con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la inscripción en los registros y/o de la autorización para utilizar la marca de acuerdo con el listado de no conformidades y resto de documentación aplicable.