

IRAGARPENA, Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) botika bat zabaltzeko 49/1993 zenbakiko eskabide espedientearen berri emateko dena. 9625

IRAGARPENA, Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) botika bat zabaltzeko 52/1993 zenbakiko eskabide espedientearen berri emateko dena. 9626

IRAGARPENA, Eibarren (Gipuzkoa) botika bat zabaltzeko 48/1993 zenbakiko eskabide espedientearen berri emateko dena. 9626

IRAGARPENA, Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) botika bat zabaltzeko 53/1993 zenbakiko eskabide espedientearen berri emateko dena. 9627

IRAGARPENA, Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) botika bat zabaltzeko 51/1993 zenbakiko eskabide espedientearen berri emateko dena. 9627

ANUNCIO relativo al expediente de solicitud de apertura de Oficina de Farmacia número 49/1993 en la localidad de Donostia-San Sebastián. 9625

ANUNCIO relativo al expediente de solicitud de apertura de Oficina de Farmacia número 52/1993 en la localidad de Donostia-San Sebastián. 9626

ANUNCIO relativo al expediente de solicitud de apertura de Oficina de Farmacia número 48/1993 en la localidad de Eibar (Gipuzkoa). 9626

ANUNCIO relativo al expediente de solicitud de apertura de Oficina de Farmacia número 53/1993 en la localidad de Donostia-San Sebastián. 9627

ANUNCIO relativo al expediente de solicitud de apertura de Oficina de Farmacia número 51/1993 en la localidad de Donostia-San Sebastián. 9627

Xedapen Orokorrak

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

3414

AGINDUA, 1993ko uztailaren 29koa, Nekazaritza eta Arrantza sailburuarena, Eztiarentzako Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela aintzatetsi eta bere arategi teknikoa onesten duena.

Irailaren 19ko 203/1989 Dekretuaren bidez, Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela sortu zen, Euskal Herriko Autonomi Elkartean ekoizten diren eta kalitate eta nortasun handia duten elikagaiak bereizi eta babesteko.

Aipaturiko dekretuko 4 eta 10. ataletan oinarrituta, Nekazaritza eta Arrantza Sailaren eginkizuna izango da ekoizkin batek labelaren barruan sartzeko gaitasunik duenentz erabakitzea eta ekoizkin horrentzako arategi teknikoa onestea.

Ondorioz, hauxe

XEDATU DUT:

Atal bakarra.— Irailaren 19ko 203/1989 Dekretuan ezarritakoarekin bat etorritik, honako agindu honen eras-kin gisa agertzen den arategian ezarritako ezaugarri eta beharrezkoak biltzen dituen eztiari emango zaio Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labela.

Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA

3414

ORDEN de 29 de julio de 1993, del Consejero de Agricultura y Pesca, por la que se reconoce el Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel y se aprueba su Reglamento Técnico.

Por Decreto 203/1989 de 19 de septiembre, se creó el Label Vasco de Calidad Alimentaria para distinguir y proteger aquellos productos alimenticios producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco con unas características de elevada calidad y personalidad.

En base a los artículos 4 y 10 del citado Decreto corresponde al Departamento de Agricultura y Pesca reconocer la aptitud de un producto para su inclusión en el Label y apruebe su Reglamento Técnico,

En su virtud,

DISPONGO:

Artículo único.— De conformidad con lo establecido en el Decreto 203/1989 de 19 de septiembre, se otorga el Label Vasco de Calidad de la Miel a aquella miel que reúna las características y requisitos establecidos en el Reglamento que figura como anexo a la presente Orden.

AZKEN XEDAPENA

Bakarra.— Honako agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta biharamunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 1993ko uztailak 29.

Nekazaritza eta Arrantza sailburua,
JOSE MANUEL GOIKOETXEA ASKORBE.

ERASKINA

EZTIAREN KALITATEARI BURUZKO LABELAREN
ARAUTEGIA

I. ATALBURUA.—EZAUGARRI OROKORRAK

1. *atala.*— Eztiaren kalitateari buruzko labelak emandako kalitate-ziurtapena, arautegi honetan ezarritako ezaugarriak biltzen dituzten eta Euskal Autonomi Elkartean ekoizten diren eztiarentzat zabalduko da. Labelaren adierazpena euskeraz zein gazteleraz egin ahal izango da, berdin-berdin. Beraz, arautegi honetan ezarritako beharkizunak betetzen dituen eztiak bakarrik erabili ahal izango du Elikagaien Kalitateari buruzko Labela; horrez gain, antzekotasun fonetiko edo grafikoa dela eta, arautegi honen xede diren termino eta zigiluarekin nahas daitekeen izen, adierazpen, marka edo bereizgaririk ezin ezingo da erabili.

2. *atala.*— Eztiarentzako Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela defendatzeaz, bere arautegia aplikatzeaz, arautegia betetzen denentz jagoteaz eta ekoizkinaren kalitatea suspertu eta kontrolatzeaz, Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labelaren Kontseilu Arautzailea eta Eztiaren Euskal Labelerako Profesionarien Batzordea arduratuko dira.

II. ATALBURUA.—EKOIZKINAREN DEFINIZIO ETA
EZAUGARRIAK

3. *atala.*— Erle eztingileek loreen nektarretik, landareen atal bizien jariakinetatik edo landareen gainean dauden jariakinetatik ekoizten duten elikagaia da, erleek miazkatu, transformatu, beren gai espezifikoekin nahastu, biltegitratu eta erlauntzako aberasketan ontzen uzten dutena.

Arautegi honetan exigituriko ezaugarriak biltzen dituzten eta kontsumo zuzenerako diren ezteiei emango zaie Eztiarentzako Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela, baldin eta III. atalburuan aipatzen den geografiko eremuan ekoitzi, elaboratu eta ontziratzen badira.

4. *atala.*— Kontsumo zuzeneko ezteiei buruz indarrean dagoen legeria betetzeaz gain, honako arautegi honetan zehaztutako ezaugarriak bildu eta, eztiarentzako kalitateari buruzko arauetan zehazturiko izenduren arabera, jarraian adieraziko diren motetariko baten bati dagozkion ezteiek bakarrik jaso ahal izango dute Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela:

- a) Botanika-jatorriaren arabera:
Lore-eztia:

DISPOSICION FINAL

Unica.— La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 29 de julio de 1993.

El Consejero de Agricultura y Pesca,
JOSE MANUEL GOIKOETXEA ASKORBE.

ANEXO

REGLAMENTO DEL LABEL VASCO DE CALIDAD
ALIMENTARIA DE LA MIEL

CAPITULO I.—GENERALIDADES

Artículo 1.— La certificación de calidad otorgada por el Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel se extenderá a las mieles elaboradas en la Comunidad Autónoma del País Vasco con las características establecidas en este Reglamento. Su expresión será en euskera y castellano indistintamente. Como consecuencia, sólo podrá utilizar el Label de Calidad Alimentaria de la miel aquella que cumpla con los requisitos establecidos en este Reglamento, y no se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión con el término y sello objeto de esta Reglamentación.

Artículo 2.— La defensa del Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto, se encarga al Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria y al Comité Profesional del Label Vasco de la Miel.

CAPITULO II.—DEFINICION Y CARACTERISTICAS
DEL PRODUCTO

Artículo 3.— Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentren sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los paneles de la colmena.

Se otorgará el Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel, a las mieles de consumo directo que cumplan las características exigidas en este Reglamento y sean producidas, elaboradas y envasadas en el ámbito geográfico que figura en el capítulo III del mismo.

Artículo 4.— Solamente obtendrán el Label Vasco de Calidad Alimentaria aquellas mieles que además de cumplir la legislación vigente sobre las mieles de consumo directo, cumplan las características definidas en el presente reglamento y pertenezcan a alguno de los siguientes tipos (según las denominaciones definidas en la norma de calidad para la miel):

- a) Por su origen botánico:
Miel de flores:

Lore bakarrekokoak.

Lore anitzekoak.

Erabilitako prozesu teknologikoen edo lortu nahi diren helburuen arabera, Profesionarien Batzordeak delako ezti horretan kanpotiko eztiaren portzentaia jakin bat onetsi ala gaitzetsiko du. Kanpotiko ezti horren gehieneko portzentaia kopuru osoaren %5ekoa da, eztiaren dagoen polenaren portzentaia bidez adierazita. Edonola ere, kanpotiko eztiaren zergatik erabiltzen den adierazi behar zaio Profesionarien Batzordeari.

Ezti-ihintzarena.

b) Lortzeko prozeduraren arabera:

Zentrifugaturiko ezti.

Krema-ezti.

Arautegi honetan aintzatetsitakoak beste ezirik ez da onartuko.

5. *atala*.— 1.— Kalitateari buruzko Euskal Labela duen eztiaren freskotasun gradu egokia ziurtatzeko xedeaz, merkatura aurkeztu den eztiaren ezartzen diren kalitate arauak bete beharko ditu, hala nola eraskinean hidroximetilfurfural eta uraren iharduerarako adierazten diren baldintzak ere.

2.— Kalitateari buruzko Euskal Labela lortu nahi duten ezti mota gutiek, araua betetzeaz gain, eraskinean ezartzen diren parametroetan adierazitako balioen barruan egon beharko dute.

3.— Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labelaren helburuak zaintzeko xedeaz, Profesionarien Batzordeak egokiak dituen aldaketak ezarri ahal izango ditu Kalitateari buruzko Euskal Labela lortzeko arautegi honetan adierazten diren ezaugarrietan. Kalitateari buruzko Euskal Labelera beste ezti mota batzuk aurkeztuz gero, Profesionarien Batzordeak ezarriko ditu bete beharko dituzten baldintzak.

4.— Arautegi honetan lore-bakartasun bakoitzerako ezartzen diren beharkizunak betetzen dituen eztiak bakarrik eraman ahal izango du ontzian lore jakin bakarrekoko eztiaren kalifikazioa. Polen motaren bat nagusi deneko eztiaren, honako hau adierazi ahal izango da etiketan: «Lore anitzeko ezti. Motarik ugariena: (ugariena den polenaren lorea adierazi)». Bestelako oharrak erabiltzeko, baimen egokia eskatu beharko zaio Profesionarien Batzordeari.

III. ATALBURUA.— EKOIZPEN-ALDEEN MUGAKETA

6. *atala*.— Kalitatearen labela lortu bahi duen eztiak Euskal Autonomi Elkartearen zentsaturiko erlauntzetako izan behar du; ezti hori, bestetik, ohizko ekoizpenaldeetan jaso ahal izango da. Profesionarien Batzordeak, kalitatearen labelaren helburuei eusteko xedeaz, muga horiek aldatu ahal izango ditu eta larrealdaketarako aldeak onartu beharko ditu.

Kalitatearen labela duen eztiaren erauzketa, prozesatzea eta ontziraketa EAEko geografi eremuaren barruan egin beharko da.

Uniflorales.

Multiflorales.

Según los procesos tecnológicos usados o fines perseguidos, el Comité Profesional decidirá la admisión o no de cierto porcentaje de miel exótica para la miel en cuestión. El porcentaje máximo que se puede admitir de esta miel exótica es de un 5% de la cantidad total, indicándose a través del porcentaje del polen existente en la miel. En cualquier caso se deberá justificar la razón de su utilización al comité Profesional.

Miel de mielada.

b) Según el procedimiento de obtención:

Miel centrifugada

Miel cremosa

No se admitirán otro tipo de mieles salvo las reconocidas en este reglamento.

Artículo 5.— 1.— A fin de asegurar el grado de frescura de la miel con Label Vasco de Calidad, la miel que se presenta a la comercialización deberá cumplir con las Normas de Calidad establecidas, además de las condiciones que se señalan para el Hidroximetilfurfural y la actividad de agua en el anexo.

2.— Cada tipo de miel que opte al Label Vasco de Calidad deberá además de cumplir con la Norma, encontrarse dentro de los valores que se indican en los parámetros que se establecen en el anexo.

3.— Con el fin de preservar los objetivos del Label Vasco de Calidad Alimentaria, el Comité Profesional podrá establecer los cambios que considere convenientes en las características señaladas en este Reglamento para obtener el Label Vasco de Calidad. En caso de que se presenten al Label Vasco de Calidad otros tipos de miel, el Comité Profesional establecerá las condiciones que deberán cumplir.

4.— Solamente se podrá calificar en el envase como una miel monofloral determinada, aquella miel que reúna los requisitos establecidos en este reglamento para cada monofloralidad. En aquellas mieles que presenten una predominancia de algún tipo de polen, se podrá indicar en el etiquetado la leyenda «miel de flores o milflores con predominancia (indicando aquí, la flor del polén predominante)». Para la utilización de otro tipo de leyendas se deberá solicitar el permiso correspondiente al Comité Profesional.

CAPITULO III.— DELIMITACION DE LAS ZONAS DE PRODUCCION

Artículo 6.— La Miel que opte al Label de Calidad procederá de colmenas censadas en la Comunidad Autónoma Vasca, pudiendo ser recogida en las zonas tradicionales de producción. El Comité Profesional a fin de preservar los objetivos del Label de Calidad podrá variar estos límites y deberá aprobar las zonas de transhumancia.

La extracción, procesado y envasado de la Miel con Label de Calidad se deberá realizar en el ámbito geográfico de la C.A.P.V.

IV. ATALBURUA.- EKOIZPENA ETA BANAKETA

7. *atala*.— Erlazantzako eginerak, teknikari doakioenez, Profesionarien Batzordeak kalitate oneko ekoizkina lortzeko onartzen dituenak izango dira. Ekoizpenean, ezin izango da indarrean dagoen arautegia bortxatzen duen produktu edo sistemarik erabili, ezta ekoizkinarren kalitate irizpideei kalte egiten dionik ere.

Erleen sanitaterari dagokionez, erle eta erlazantzako gaiei kalte egiten dieten izurrite, parasitu edo gaisotasunen kontrako tratamenduak indarrean dagoen lege-riaren arabera burutuko dira. Nolanahi ere, ezialdi edo ekoizpen garaian zehar inolako tratamendu kimikorik jasan ez duten erlauntzetan ekoitziriko eztiak bakarrik lortuko dute Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela.

8. *atala*.— Kalitate irizpideak hobetzeko xedeaz, kalitatearen labela lortu nahi duen eztiak altzetakoa izan beharko du nahitaez; altzarik gabeko erlauntzetako eztiak 1996ra arte onartu ahal izango da, baina kontrol bereziak egingo zaizkio. Ildo horretatik, ekoizpen uenetik eztiaren freskotasun eta kalitate maila altua ziurtatzen duten teknologiak aplikatu daitezkeen jagongo du Profesionarien Batzordeak. Arlo horren barruan, aipaturiko batzordeak sustatuko dituen helburuetarikoa izango da ekoizleen heziketa eta informazioa.

Kontseilu Arautzaileak eta Eztiaren Labelerako Profesionarien Batzordeak, label hau lortu nahi duen eztiak arautegia eta bere zehaztapenak bete dituzan jagongo dute eta, Nekazaritza eta Arrantza Sailak onetsi ondoren, egokiesten dituzten mugapenak ezarri ahal izango dituzte ekoizpen, tratamendu, erauzketa, ontziraketa edota ekoizpen prozesu orokorraren beste edozein fasetan, labela duten eztiaren kalitate maila bermatzeko xedeaz.

9. *atala*.— Gainera, ondoko beharkizun hauek bete beharko dira:

- elikadurari dagokionez, erleak ekoizpenaldian ez daudenean bakarrik erants daiteke azukre jaraberik. Erleak elikapen artifizialaren erregimenean dauden bitartean, lortzen den eztiak ezin izango du labela lortu.

- aberaskaren %75etik gorako operkulazio maila duten aberasketatik atetaratakoea izan beharko du eztiak. Operkulazio txikiagoa duten aberaskak ere onartuko dira, beti ere eztiaren hezetan gradu arautan ezarritakoea baino txikiagoa denean; aberaska horietan, puntu hori betetzen dutenentz kontrolatzeko neurketa egokia egin beharko da, eta datu hori ontziratzailearen liburuan erregistratuko da, gorabeheren atalean.

- Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labelerako eztiak ateratzen deneko altzek eta laukiek garbi eta lur edo gai arrotzik gabe heldu behar dute erauzketa, prozesatze eta ontziraketa zentrorara.

- eztiaren erauzketa zentrifugazioaren bidez burutu beharko da, inola ez prentsaketaren bidez. Kalitateari buruzko Euskal Labela lortu nahi duen eztiari ez zaio pasteurizaketa prozesurik aplikatzea onartuko.

CAPITULO IV.- PRODUCCION Y DISTRIBUCION

Artículo 7.— Las prácticas apícolas serán las técnicamente aceptadas por el Comité Profesional para conseguir un producto de calidad. No se podrán utilizar productos o sistemas en la producción que incumplan la normativa vigente o que dañen los criterios de calidad del producto.

En lo referente a sanidad apícola, los tratamientos contra plagas, parásitos o enfermedades que ataquen a las abejas y material apícola se efectuarán cumpliendo la legislación vigente. En cualquier caso solamente obtendrán el Label Vasco de Calidad Alimentaria, aquellas mieles producidas en colmenas que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento químico durante el periodo de mielada o producción.

Artículo 8.— A fin de optimizar los criterios de calidad, la miel que opte al Label de Calidad deberá proceder exclusivamente de alzas, pudiendo ser admitida la miel procedente de colmenas sin alzas hasta 1996 y siendo objeto de controles especiales. En este sentido el Comité Profesional velará permanentemente por la aplicación desde la producción de tecnologías que aseguren un alto nivel de frescura y calidad de las mieles. Dentro de este campo, la formación e información de los productores será uno de los objetivos a potenciar por parte de dicho Comité.

El Consejo Regulador y el Comité Profesional del Label de la Miel velarán por el cumplimiento del reglamento y especificaciones de la Miel que vaya a acceder a este Label y podrán establecer, previa aprobación del Departamento de Agricultura y Pesca, las limitaciones que crean convenientes tanto en producción, tratamientos, extracción, envasado o cualquier otra fase del proceso de producción en general, a fin de garantizar los niveles de calidad de las mieles con Label.

Artículo 9.— Además se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- en relación a la alimentación, sólo se podrá realizar aporte de jarabes de azúcar o similares cuando las colmenas no estén en producción. Cuando las abejas estén en régimen de alimentación artificial, la miel resultante no podrá optar al Label.

- la miel deberá proceder de panales con un grado de operculación superior al 75% del panel de la miel. Se admitirán también panales con menor operculación, siempre y cuando el grado de humedad de la miel sea inferior al establecido en la normativa; en estos panales se deberá realizar la medición correspondiente a fin de controlar si cumplen este punto, y se registrará el dato en el libro del envasador, en el apartado de incidencias.

- las alzas y cuadros de las que se extraiga miel con destino a obtener el Label Vasco de Calidad Alimentaria, deberán llegar al centro de extracción, procesado y envasado limpios y libres de restos de tierra y materias extrañas.

- la extracción de la miel deberá realizarse por centrifugación, nunca por prensado. Tampoco se permitirá la aplicación de procesos de pasteurización a la miel que opte al Label Vasco de Calidad.

– ezitia iragazteko prozesuak polena pasatzen utzi beharko du.

– eztiari aplikatzen zaizkion prozesu guztietan zehar, bere tenperatura ez da inoiz izango 40 C-tik gorakoa.

– 24 h baino gehiagoko berotze-prozesuak aplikatzen zaizkien partidak ontziraketa liburuan erregistratuko dira.

10. atala.– Kalitateari buruzko Euskal Labela duen ezitia erauzi, eskuztatu eta ontiratzen duten zentroek labelerako ezarri diren kalitate irizpideak betetzen direlako nahikoa berme eman beharko dute. Horrez gain, erauzketa, eskuztaketa eta ontziraketa eragiketei buruz indarrean dagoen legeria bete beharko dute. Egiten diren kontrolak bereziki zorrotzak izango dira ondoko hauei dagokienez:

– eztiarekin kontakturik duten gaiak.

– eragiketen linealtasunaren jagotza. Prozesuaren etapa ezberdinak bereiz eta bakar daitezen bultzatu beharko da.

– giro zein instalazioen garbitasuna.

Erauzketa zentroek, labelaren kontrol-erakundearen onespena jasotzeko, arautegi honetan ezarritako kalitate maila bermatzeko beharrezkotzat hartzen diren ezaugarriak bete beharko dituzte.

V. ATALBURUA.– ONTZIRAKETA ETA ETIKETAK

11. atala.– Eztiarentzako Kalitateari buruzko Euskal Labela, exigituriko ezaugarriak bildurik, kontsumitzaileari saltzeko unitateetan ontziratutako dagoen ekoizkinari emango zaio bakar-bakarrik. Ez da onartuko sueltotan aurkezturiko ekoizkinik.

Kalitateari buruzko Euskal Labela lortu nahi duen ezitia, Kalitateari buruzko Labelaren erakunde ziurtatzaileak homologatu eta onetsitako zentroetan bakarrik erauzi eta ontziratu ahal izango da; zentro horiek erreistro egokietan inskribaturik egon beharko dute.

Ontziraketa 6 hilabeteko gehieneko epean burutu beharko da, erauzketa datatik hasita.

Ontzi bakoitzaren edukina homogenoa eta eraberekoa izango da, kolorazioari dagokionez.

12 atala.– Profesionarien Batzordeak ontzi motak ezarriko ditu kanpainaren hasieran, baita formatuak zehaztu ere; formatu horiek merkaturaketaren eskaeraren arabera aldatu ahal izango dira, baldin eta Profesionarien Batzordeak onespena ematen badu.

Kalitateari buruzko Euskal Labelaren ikurrarekin merkaturatzen diren ezti guztiek nahitaez erabili beharko dituzte onetsitako ontziak. Arau horri planteatzen zaizkion salbuespen guztiak Profesionarien Batzordeak onetsi ala gaitzetsi beharko ditu.

13. atala.– Ontziak indarrean dagoen legeria bete beharko du eta, bereziki, beira-kristale eta keramikazko ontzietarako otsailaren 26ko 168/1988 Errege Dekretuan eta uztailaren 27ko 1043/1990 Errege Dekretuan bildutako zehaztapenak. Edonola ere, ontziak ziurtatu

– el proceso de filtración de la miel deberá permitir el paso del polen.

– a lo largo de los procesos a los que la miel es sometida, la temperatura de la miel no deberá ser nunca superior a 40°C.

– aquellas partidas de miel que estén sometidas a procesos de calentamiento de más de 24 h. serán registradas en el libro envasador.

Artículo 10.– Los centros de extracción, manipulación y envasado de la miel con Label Vasco de Calidad deberán ofrecer suficientes garantías de cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para el Label. Además deberán cumplir la legislación vigente con respecto a las operaciones de extracción, manipulación y envasado. Los controles que se efectúen serán especialmente rigurosos en relación con:

– los materiales utilizados en contacto con la miel.

– la vigilancia de la linealidad de las operaciones. Se deberá potenciar al máximo la separación y el aislamiento de las distintas etapas del proceso.

– la limpieza tanto ambiental como de las instalaciones.

Los centros de extracción para recibir la aprobación por parte del organo de control, deberán cumplir aquellas características que se consideren necesarias para asegurar el nivel de calidad de miel establecido en este reglamento.

CAPITULO V.– ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 11.– Sólomente se concederá el distintivo del Label Vasco de Calidad de la miel a aquel producto que reuniendo las características exigidas en este reglamento esté envasado en unidades de venta final al consumidor. No se autorizará la presentación a granel.

La miel que opte al distintivo del Label Vasco de Calidad sólo podrá ser extraída y envasada en plantas homologadas y aprobadas por el Organismo Certificador del Label de Calidad y las mismas deberán estar inscritas en los registros correspondientes.

El envasado se deberá realizar en un plazo máximo de 6 meses a contar desde la fecha de extracción.

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

Artículo 12.– Los tipos de envase serán establecidos a principio de campaña por el Comité Profesional, que definirá también los formatos; estos podrán ser modificados según el interés de la comercialización, siempre que sean aprobados por el Comité Profesional.

Los envases aprobados serán de obligado uso para todas las mieles comercializadas con el símbolo del Label Vasco de Calidad. Las excepciones que se planteen a esta norma deberán ser aprobadas por el Comité Profesional.

Artículo 13.– El envase deberá cumplir la legislación vigente al respecto y, especialmente, las especificaciones contenidas en los Reales Decretos 168/1988, de 26 de febrero y 1043/1990, de 27 de julio, para los envases de cristal vidrio y cerámica. En cualquier caso, el envase

behar du produktua erraz identifika daitekeela eta behar bezala babesturik dagoela; horrez gain, erabiltzen diren gaiek, berri, garbi eta usaingabeak izateaz gain, ez dute produktua ezertan aldaraziko.

14. *atala.*— 1.— Etiketek indarrean dagoen legerian ezarritako xedapenak bete beharko dituzte, elikagaien etiketa, aurkezpen eta publizitateari buruzko arau orokorra onesten duen 212/1992 Errege Dekretuan ezarritakoak bereziki; beste datu batzuen artean, argi agertuko dira ontziratzailearen izena eta helbidea, Sanitate Erregistroko zenbakiarekin eta igorlearen izenarekin batera, ontziratzailea eta igorlea ez badira bat.

2.— Kalitateari buruzko Euskal Labela duen ezta merkaturatzeko erabiltzen diren ontzi guztiek ondoko etiketa hauek izan beharko dituzte:

- ekoizle edo merkaturatzailearen etiketa,
- zenbakituriko kontrol prezintua,
- kontraetiketa, non agertaraziko baitira produktu erlo, hobetsitako kontsumo-data, uzta eta gainerakoei buruzko datu aldarriak.

3.— Kontsumitzaileari saltzeko ontzi guztietan, kontsumorako hobetsitako azken data adieraziko da, ezta erauzi eta bi urte geroagokoa alegia.

15. *atala.*— Kalitateari buruzko Euskal Labela lortu nahi duten eta kontsumitzaileari saltzeko unitateetan ontziratzeke prest dauden ezteiek, baldin eta behin betikoa ez den beste ontzi batean biltegitatu badira, behar bezala identifikaturik egon beharko dute. Ontzi horietako etiketetan, erauzketa data, erloaren zenbakia eta ezti mota adierazi beharko dira.

16. *atala.*— Ekoizle edo merkaturatzailearen etiketak Eztiaren Labelerako Profesionarien Batzordearen onepena jaso beharko du; horrez gain, ezarritako neurriak eta zehazten diren arauak lotu beharko zaie.

Zenbakituriko prezintu-etiketa ontziari ondo atxekita geratzen den eran jarri beharko da, eta estalkiaren gainetik albo baten oinerraino zeharkatuko du ezti potoa. Ontziarekiko bi ukipen-puntu izango ditu: estalkian eta alboan.

17. *atala.*— 1.— Profesionarien Batzordeak labelaren ikurra erakusten duten etiketa eta ontziak kontrolatuko ditu, erabilera egokia zaintzeko xedeaz, imitaziorik egon ez dadin eta idazkerak edo aurkezpenak Kalitateari buruzko Euskal Labelaren izen on edo helburuen aurka jo ez dezaten.

2.— Profesionarien Batzordeak onetsiko ditu etiketa eta ontziak, merkaturatu erabili baino lehen. Era berean, honako hau xeda lezake: erabiliko den ontzi motaren behin-behineko zein behin betiko zehaztapena, hala nola haren koloreak eta kontsumitzailearentzako unitate-ontzien salmenta eta banaketa egiteko erabiltzen diren erakusgailu edota kaxen zehaztapena ere.

3.— Eztiaren Euskal Labelerako Profesionarien Batzordeak onetsi edo gaitzetsiko ditu Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labela aipatu edo bere ikurrak erakusten dituzten komunikazio-oinarri guztiak.

Labelaren ikurren onuradun guztiek, ikur horiek

debe asegurar la fácil identificación del producto, así como la adecuada protección y los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios, inodoros y no causar alteraciones al producto.

Artículo 14.— 1.— El etiquetado cumplirá las disposiciones establecidas por la legislación vigente en especial las establecidas en el Real Decreto 212/1992, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y entre otros datos figurará de manera clara el nombre y domicilio del envasador, junto con el número de Registro Sanitario y el nombre del expedidor, en caso que este sea distinto del envasador.

2.— Cada envase en que se comercialice la miel con Label Vasco de Calidad deberá contar con el siguiente etiquetado:

- etiqueta del productor o comercializador.
- precinto de control numerado.
- contraetiqueta indicando los datos variables respecto al lote de producto, fecha de consumo preferente, cosecha y otros.

3.— En todos los envases de venta final al consumidor se debe indicar como fecha máxima de consumo preferente la de dos años después de la fecha de extracción.

Artículo 15.— Las mieles que opten al Label Vasco de Calidad 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 la fecha de extracción, número de lote y tipo de miel.

Artículo 16.— La etiqueta del productor o comercializador deberá ser aprobada por el Comité Profesional del Label de la Miel y deberá ajustarse a los tamaños establecidos y normativas que se especifiquen.

La etiqueta precinto numerada será colocada en el envase de forma que se asegure su sujeción y cruzará al tarro de miel por encima de la tapa hasta la base de un lateral. Tendrá dos puntos de contacto con el envase, en la tapa y el lateral.

Artículo 17.— 1.— El Comité Profesional llevará un control de las etiquetas y envases donde se encuentre el símbolo del Label, con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el Label de Calidad o vaya en contra de sus fines.

2.— El Comité Profesional aprobará las etiquetas y envases previamente a su utilización comercial y podrá establecer en su caso una definición parcial o total del tipo de envase a utilizar, de sus colores y de los expositores o cajas a través de los que se realiza la distribución y venta de los envases unitarios para el consumidor.

3.— Todos aquellos soportes de comunicación donde se haga mención o aparezcan los símbolos del Label Vasco de Calidad Alimentaria, deberán ser aprobados por el Comité Profesional del Label Vasco de la Miel.

Todos aquellos beneficiarios del símbolo del Label

erabiliz gauzatu nahi dituzten ekintzak (komunikazio kanpainak) eta burutzapenak (ontziak eta material grafikoak) proposatu beharko dituzte, onetsiak izan daitezzen.

VI. ATALBURUA.- KALITATEAREN KONTROLA

18. atala.- 1.- Profesionarien Batzordeak, ekoizkina prozesatzeko katean, hots, ekoizpen, erauzketa, kontserbazio eta biltegiaraketa, garraio, ontziraketa eta eskuztaketa, eta merkaturatzean, beharrezkotzat jotzen dituen kontrol sistemak ezarriko ditu, Kalitateari buruzko Euskal Labelaren ikurrekin identifikatzen den ekoizkinak honako arautegi honetan eta gainerako arau aplikagarrietan zehazten diren beharkizun guztiak betetzen dituela ziurtatzeko xedeaz. Ondorioz, analisi-rako hartzen diren laginak, ekoizpen, erauzketa, eskuztaketa eta merkaturatzearen prozesuaren edozein unetan jaso ahal izango dira.

2.- Kalitatearen kontrola, hasiera batean, inskribaturiko ekoizleen entitate edo elkartearen ardurapean egongo da; elkarte horiek, erregistroak egiteaz gain, kontrol sistema bat ezarriko dute elkarteetako edo bestelako ikuskatzaileen bitartez, Profesionarien Batzordeak zehaztuko duen eran. Guzti horrekin, delako elkartearen Labelerako erregistraturiko ekoizleek indarreko arauak bete ditzaten lortu nahi da. Ildo horretatik, elkartekideek arautegia betetzen ez dutenetan, elkarteak izango dira erantzuleak. Beraz, bai elkarteak bai ekoizlea bera izango dira zehagai.

19. atala.- 1.- Erauzi, eskuztatu eta ontziratze zentroak, eztiak behar bezala erauzi, eskuztatu eta ontziratzeaz arduratuko dira, arautegiko zehaztapenak betetzeko; bestela, sortzen diren gastuen eta penalizazio egokiaren erantzule izango dira.

2.- Halaber, lehen aipaturiko zentroek elkartekideei hartutako eztiakin burutzen duten tratamendua gainikusi dute elkarteek, baita kontsumitzaileari saltzeko unitateetan zein bestelako ontzietan biltegiaturiko eztiak ere.

3.- Hala Eztiaren Kalitateari buruzko Labelari atxekiak dauden erakundeak nola labelean inskribaturik dauden ekoizleak, beharturik daude labelaren kontrol-erakundeak edota elkarteak berak egingo dituzten ikuskaketak onartzera. Halaber, kontrol-erakundeak eska liezazkiekeen ekoizpen, eskuztatze eta merkaturaketari buruzko datu guztiak ematera behartuta daude.

20. atala.- Ekoizkinaren prozesuaren katea (ekoizpena, erauzketa, ontziraketa, merkaturatzea eta gainerako eragiketak) kontrolatu eta gainikusteko, guzti horren ondorengo azterketak egiteko, hala nola prozesuak ziurtatzeko ere, horrelako lanetan espezializaturiko enpresak kontratatatu ahal izango dira eta egokiak den kontrol sistema ezarri.

21. atala.- Kontseilu Arautzaileak, ekoizkina prozesatzeko katean parte hartzen duten agente ekonomiko guztiak (ekoizlearengandik saltokira) kontrolatu ahal izango ditu. Aipaturiko agente ekonomikoek beren borondatez onartuko dituzte kontrol horiek, eta labela-

deberán proponer para su aprobación, las acciones (campañas de comunicación) y realizaciones (envases y materiales gráficos) que tengan previstas, en que deseen utilizar dichos símbolos.

CAPITULO VI.- CONTROL DE CALIDAD

Artículo 18.- 1.- El Comité Profesional establecerá los sistemas de control que estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, extracción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado y manipulación y en la comercialización, a fin de asegurar que el producto que llegue identificado con los símbolos del Label de Calidad cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa aplicable. En consecuencia, las muestras para su posterior análisis podrán ser recogidas en cualquier momento del proceso de producción, extracción, manipulación y comercialización.

2.- El Control de Calidad recaerá en primera instancia en las Entidades o Asociaciones de productores inscritos que además de llevar los registros, establecerán un sistema de control a través de inspectores de las propias asociaciones, o de otros controladores, de la manera en que sea definido por el Comité Profesional. Su objetivo será asegurar el cumplimiento de la normativa por parte de los productores registrados para el Label en su asociación. Las asociaciones serán por lo tanto responsables de los incumplimientos del Reglamento que sus asociados cometan. Por ello, tanto la asociación como el propio productor podrán ser objeto de sanción.

Artículo 19.- 1.- Los centros de extracción, manipulación y envasado se responsabilizarán de la adecuada extracción, manipulación y envasado de las mieles para cumplir las especificaciones del Reglamento, en caso contrario, se responsabilizarán de los gastos que generen, así como de la correspondiente penalización.

2.- Las asociaciones supervisarán asimismo, el tratamiento que los centros arriba señalados efectúen con las mieles procedentes de sus socios. Así como de la miel almacenada tanto en unidades de venta final al consumidor como en otros envases.

3.- Las Entidades acogidas al Label de Calidad de la Miel y los productores inscritos en el Label aceptarán someterse a las inspecciones que tanto el organismo de control del Label, como su propia asociación realice, así como aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos por parte del ente de control.

Artículo 20.- Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, extracción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas especializadas en tales labores y establecer el sistema de control que consideren oportuno.

Artículo 21.- Todos los agentes económicos que participan en la cadena del proceso del producto (desde el productor hasta el punto de venta) podrán ser controlados por el Consejo Regulador y aceptarán voluntariamente dichos controles, aportando todos aquellos datos

ren kudeaketarako organoek eskatzen dizkieten datu eta argibide guztiak emango dituzte, ikuskapenen burutzapena ahalik eta gehien errazteko.

Agente horiek, gainera, arautegietara makurtzea onartuko dute eta kasu bakoitzean hartzen diren erabaki guztiak beteko dituzte, hala prozesuetan aldaketak sartzeari buruzkoak nola, kalitateari buruzko labelarekiko zuzeneko konpromezuei loturik ez egonik ere, labelaren helburuak betetzearekin zerikusia duten agente ekonomikoak ukitzen dituztenak.

VII. ATALBURUA.- ERREGISTROAK

22. *atala.*— Eztiaren Euskal Labelerako Profesionarien Batzordeak edo berak izeneztaturiko organoek ondoko erregistro hauek izango dituzte:

a) Eztiaren Euskal Labela lortzeko onartu diren ekoizle erakunde zein elkarteen eta berorietan inskribaturiko ekoizleen erregistroa,

b) Kalitateari buruzko Euskal Labela eramango duen ezti erauzi eta ontziratzeke onetsi diren erauzketa eta ontziraketa zentroen erregistroa.

23. *atala.*— 1.— Ekoizleen elkarte bakoitzak, ekoizle kideen eta beren erlauntzen, ekoizpenaren eta adierazten diren beste datu interesgarri batzuen erregistro eguneratua izango dute. Erregistro hori eta bere aldaketak kontrol erakundeari eta Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labelerako Profesionarien Batzordeari jakinarazi behar zaizkie. Halaber, eskatzen diren edozein unetan erakunde bi horien eskura jarriko dira.

2.— Ekoizle bakoitzak, horrez gain, ekoizpen eta gorabeherai buruzko liburuia izango du, zeinek ondoko hauek jasoko baititu:

- burututako tratamenduak,
- tratamenduen iraupena,
- burututako larrealdaketak,
- * erlategien identifikazioa,
- * iraupena
- * lekua
- altza eta laukien emate-eguna, jatorrizko erlategiaren zenbakia adieraziz,
- erauzketa eta ontziraketa tokia,
- ontziratzailearen datuak,
- emandako edo erabilitako etiketa kopurua,
- Profesionarien Batzordeak beharrezkotzat hartzen duen bestelako informazioa.

Liburu hori eguneraturik egongo da eta kontrol erakundearen eskura jarriko da, horrek eskatzen duenean. Elkarte bakoitzak Profesionarien Batzordeari emango dio liburuia urte bakoitzaren amaieran.

Gainera, kanpainen zehar eta zehazten diren datetan, elkarte bakoitzak labelerako ezti ekoizten duten guztien zerrenda igorriko dio Eztiaren Labelerako Profesionarien Batzordeari, haietariko bakoitzaren erlategi eta erlauntza kopuruarekin eta beren ezaugarriekin batera.

24. *atala.*— Erauzketa eta ontziraketa zentroek, Profesionarien Batzordeak erabakitako ereduaren arabera

e información que los organos de gestión del Label les requiera y facilitando al máximo la realización de las inspecciones.

Además aceptarán someterse a los Reglamentos y cumplirán las decisiones que en su caso se adopten, tanto en lo referente a realizar cambios en los procesos como aquellas que impliquen a agentes económicos que, aunque no sujetos a compromiso directo con el Label de Calidad, tengan relación con el cumplimiento de sus objetivos.

CAPITULO VII.- REGISTROS

Artículo 22.— El Comité Profesional del Label Vasco de la Miel o los órganos que este designe, dispondrá de los siguientes registros:

a) Registros de Entidades o Asociaciones de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención del Label Vasco de la Miel.

b) Registro de plantas de extracción y envasado aprobadas para efectuar la extracción y envasado de la miel con Label Vasco de Calidad.

Artículo 23.— 1.— Por cada asociación de productores se llevará al día un registro de los productores miembros y de sus colmenas, producción y otros datos que se señalen de interés. Este registro y sus modificaciones deberán ser comunicadas al ente de control y al Comité Profesional del Label Vasco de Calidad de la miel. Asimismo serán puestos a su disposición en cualquier momento en que sean requeridos.

2.— Cada productor llevará a su vez un libro de producción e incidencias donde se consignarán:

- tratamientos realizados.
- duración de los mismos.
- transhumancias realizadas:
- *identificación de los colmenares.
- *duración
- *lugar
- fecha de entrega de las alzas y cuadros indicando el número de colmenar de la que proceden
- lugar de extracción y envasado
- datos del envasador
- cantidad de etiquetas entregadas o utilizadas
- otro tipo de información que el Comité Profesional considere necesario.

Este libro se llevará al día y será puesto a disposición del órgano de control en el momento en que se solicite. Este libro será entregado por cada asociación al Comité Profesional al final de cada año.

Además, a lo largo de la campaña y en las fechas que se determinen, cada asociación deberá remitir al Comité Profesional del Label de la Miel una relación actualizada de sus productores de miel para el Label, junto con el número de colmenares y colmenas de cada uno y sus características.

Artículo 24.— Los centros de extracción y de envasado llevarán un libro de registro, de acuerdo con el modelo

erregistro liburua beteko dute, non agertuko baita partida bakoitzaren identifikazioa, ondoko datu hauekin:

- ekoizlearen eta erlategiaren kodea,
- inskribaturik dagoeneko elkarteak,
- erauzketa data,
- ekoizle bakoitzak uzta bakoitzean lorturiko kopurua,
- labelarekin ontziratutako kopurua,
- erabilitako etiketa kopurua
- labela jaso ez duen ekoizkinearen kopurua.

Profesionarien Batzordeak eta labelaren kontrol erakundeak komenigarri edo interesgarritzat jotzen dituzten beste datu batzuk ere eskatu ahal izango dituzte. Aurreko idatzian bezalaxe, Profesionarien Batzordeak erregistro liburua edo bere kopia eman dakion eskatu ahal izango du.

25. *atala.*– Hala ekoizleak nola ontziratzaileak, babesturiko eztiak merkatuan izango duen norakoa jakinarazi beharko dute, kontrol erakundeak horrela eskatzen duen guztietan.

Erregistro guztietako inskripzioak oro berriztu edo eguneratuko dira, horretarako zehaztuko den epe eta eran.

26. *atala.*– Elkartek eta industria ontziratzaileak, erregistro egokietan sartzen diren unetik, beharturik egongo dira arategi honetako xedapenak betetzera.

VIII. ATALBURUA.– ESKABIDEA

27. *atala.*– 1.– Egoitza Euskal Autonomi Elkartean eta erlauntzak Euskal Autonomi Elkartean zentsaturik dituzten ezti-ekoizleen elkarte zein erakundeek eskatu ahal izango dute Euskal Herriko eztiaren labela.

2.– Gutxienez urtebeteko aintzinasuna duten erlauntzak dituzten ekoizle titularrek lortu ahal izango dute labela erabiltzeko baimena, bakarrik erlauntza horiek inskriba baitaitezke. Labela lortu ahal izateko, inolako elkartearen ez dauden ekoizleek Eztiaren Kalitateari buruzko Labelean erregistraturiko ekoizle elkartearen batean inskribatzeko eskaria egin beharko dute.

3.– Erauzketa, eskuztaketa eta ontziraketa zentroek, labela lortzeko, Euskal Autonomi Elkartearen geografi eremuan kokaturik egon beharko dute.

28. *atala.*– 1.– Labela lortu ahal izateko, nahiz ekoizleen elkarrekin nahiz ontziraketa eta erauzketa zentroek, aipaturiko erregistroetan inskribatuak izateko eskabide bana igorri beharko dute, aldi berean, Eusko Jaurlaritzako Elikadura Politikarako Zuzendaritza Nagusia eta Kalitateari buruzko Euskal Labelaren Kontseilu Arautzailerak, kasu bakoitzean eskatzen diren agiri, informazio eta egiaztagiria erantsita, honako hauek alegia:

a) ekoizleen elkarrekin ondoko hauek aurkeztu beharko dituzte:

adoptado por el Comité Profesional en el que figure la identificación de cada partida, con los siguientes datos:

- código del productor y del colmenar.
- asociación en la que está inscrito.
- día de extracción
- cantidad extraída por productor en cada cosecha.
- cantidad envasada con Label.
- número de etiquetas utilizadas
- cantidad de producto no acogido al Label.

El Comité Profesional y el Organismo de control del Label podrá requerir otros datos que crean convenientes o de interés. Al igual que en el anterior apartado, el Comité Profesional podrá requerir la entrega del Libro de registro o copia del mismo.

Artículo 25.– Tanto el productor como el envasador deberán comunicar el destino comercial de la Miel amparada siempre que lo solicite el Organismo de control.

Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas o actualizadas en el plazo y forma que se determine

Artículo 26.– Desde el momento de su inclusión en los registros correspondientes, las asociaciones y las industrias envasadoras quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

CAPITULO VIII.– SOLICITUD

Artículo 27.– 1.– Podrán solicitar el Label de la Miel del País Vasco aquellas Asociaciones o Entidades de productores de miel con sede en la Comunidad Autónoma del País Vasco y con sus colmenas censadas en la Comunidad Autónoma Vasca.

2.– Podrán ser autorizados para el uso del Label los productores titulares de colmenas con una antigüedad mínima de un año, ya que, solamente podrán ser inscritas dichas colmenas. Para poder optar al Label los productores no asociados deberán solicitar su inscripción en alguna asociación de productores registrada en el Label de Calidad de la Miel.

3.– Los centros de extracción, manipulado y envasado que deseen obtener el Label deberán estar situados en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca.

Artículo 28.– 1.– Para poder acceder al Label, tanto las asociaciones de productores como los centros de extracción y envasado, deberán dirigir una solicitud de inscripción en los mencionados registros simultáneamente a la Dirección de Política Alimentaria del Gobierno Vasco y al Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria, acompañadas de la documentación, información y comprobantes que en cada caso sean requeridos y especialmente los siguientes:

a) Las asociaciones de productores deberán aportar:

– ekoizleen elkartearen izen edo izendura ofiziala eta egoitza,

– Kalitateari buruzko Euskal Labela nahi duten eta inskribaturik dauden ekoizleen zerrenda; haietariko bakoitzari dagokionez, ondoko datu hauek adieraziko dira:

- erlategien identifikazioa,
- erlategien kokalekua,
- erlategi bakoitzeko erlauntzen kopuru eta mota,
- erlategi bakoitzaren ekoizpenari buruzko aurrakuspena,
- ustiategiaren datu adierazgarriak,
- ekoizleak eztigintzan eman duen urte kopurua.

b) Erauzketa eta ontziraketa zentroek ondoko agiri hauek aurkeztu beharko dituzte:

- indarreko legeriak exigituriko erregistroetako inskripzioa,
- lizentzia fiskalari dagokion erregistroko alta,

– erauzketa eta ontziraketarako toki eta prozesuaren homologazioa, labelaren erakunde ziurtatzaileak ematen.

2.– Inskribatzeko eskabideetan, hala ekoizleen elkar-teen nola erauzketa eta ontziraketa zentroek, Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labelari buruzko arau guztien ondoriozko eginbeharrak beteko dituztelako konpromezua azalduko dute. Ekoizleen elkar-teen, labela nahi duten eta inskribaturik dauden ekoizle guztiak behartuko dituzte aipaturiko arauak, elkar-teen berek egokiak duten eran, betetzera.

Eztiaren Labelerako Profesionarien Batzordeak, ego-ki baderitza, Kalitateari buruzko Euskal Labelari doaz- kion arau guztiak gorde eta onetsiko dituztelako kon- promezua eskatu ahal izango die ekoizle guztiei.

3.– Halaber, aipaturiko erregistroetan inskribatu ahal izateko, ekoizle eta ontziratzaileek, ezarritako xedapenak betetzeaz gain, honako arautegi honetako III. atalburuan mugatutako aldearen barruan izan beharko dituzte lursailak eta ontziraketa-zentroak.

4.– Elkar-teen alta, baxa eta erregistroetan gertatzen diren gainerako aldaketei buruzko informazio eguneratua emango diote Profesionarien Batzordeari.

29. atala.– Denboraldi bakoitzaren hasieran, mar- txoan zehar, elkar-teen ekoizle bakoitzaren erlategi eta erlauntzen kopuru eta motei buruzko datu eguneratuak aurkeztu beharko dizkiote elkar-teen kontrol erakunde- ari.

30. atala.– Bai ugalketarako kamara bai altza eta atal mugigarri eta banagarrietan, erlauntza bakoitzak argi eta garbi identifikaturik izango du ekoizleak zen- tsaturik dagoeneko herrialdean duen kodea.

31. atala.– Elkar-teen eta elkar-teen inskribaturiko ekoizleen eskabideak, hala nola erauzketa eta ontzira- ke- ta zentroenak ere, indarrean dauden arau orokorrei eta arautegi honetan ezarritakoari edota hartzen diren era-

– Nombre o razón social y domicilio de la Asocia- ción de productores.

– Relación de los productores inscritos que opten al Label Vasco de Calidad, indicando para cada uno de ellos los siguientes datos:

- Identificación de sus colmenares:
- Ubicación de los colmenares.
- Número y tipo de colmenas por colmenar.
- Previsión de producción por colmenar.
- Datos significativos de su explotación.
- Años de experiencia del productor en producción de miel.

b) los centros de extracción y envasado deberán presentar la siguiente documentación:

- Inscripción en los Registros exigidos en la legisla- ción vigente.
- Alta en el Registro correspondiente de Licencia Fiscal.

– Homologación del lugar y proceso de extracción y envasado por parte del Organismo de certificación del Label.

2.– En las solicitudes de inscripción, tanto las aso- ciaciones de productores como los centros de extracción y envasado se comprometerán al cumplimiento de las obligaciones derivadas de la normativa del Label Vasco de Calidad Alimentaria. Las asociaciones de product- ores comprometerán a su vez a cada productor inscrito que opte al Label al cumplimiento de dicha normativa de la manera que crean más conveniente.

Si lo estima oportuno, el Comité Profesional del Label de la Miel podrá requerir el compromiso de cada productor de respeto y aceptación de la normativa del Label Vasco de Calidad.

3.– Asimismo para poder optar a la inscripción en los registros mencionados, los productores y envasado- res deberán tener situadas sus parcelas y centros de envasado dentro de la zona delimitada en el capítulo III del presente Reglamento y cumplir las disposiciones establecidas al respecto.

4.– Las asociaciones harán llegar al Comité Profesio- nal las altas, bajas e información actualizada de los cambios que se den en sus registros.

Artículo 29.– A comienzo de cada temporada, duran- te el mes de marzo, las asociaciones deberán presentar al ente de control los datos actualizados del número y tipo de colmenas y colmenares por productor asociado.

Artículo 30.– Cada colmena llevará claramente iden- tificado, tanto en la cámara de cría como en las alzas y en partes móviles o separables de las colmenas, el códi- go del productor de la provincia en que está censado.

Artículo 31.– Las solicitudes tanto de las asociaciones como de los productores en ellas inscritos así como de los centros de extracción y envasado que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida en este

bakiei lotzen ez bazaizkie, ukatu egingo dira.

IX. ATALBURUA.– ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK

32. *atala.*– 1.– Kalitateari buruzko Euskal Labellean inskribaturik dauden ekoizle zein ekoizleen elkarateek ondoko eskubide hauek izango dituzte:

– honako arautegi honetan ezarritako beharkizunak betetzen dituen eztiaren ekoizpena Kalitateari buruzko Euskal Labelaz merkaturatzekoa,

– eskatuz gero, Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labelarekin zerikusirik duten gorabehera guztiei buruzko informazioa jasotzekoa, arautegi, kontrol, sustapen-kudeaketa, eta interesgarri gerta daitezkeen gainerako kontuei buruzkoa alegia.

2.– Erregistraturiko ontziratzailleek Kalitateari buruzko Euskal Labela duen ezti ontziratatu ahal izango dute beren instalazioetan, baldin eta horri buruz ezartzen diren arau guztiak betetzen badituzte. Ontziratzaile horiek, halaber, Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labelarekin zerikusirik duen eta haiek ukitzen dituen edozein gorabeherari buruzko informazioa jaso ahal izango dute, horrela eskatuz gero.

33. *atala.*– Erregistroetan inskribatzeak ondoko betebeharrak hauek ekarriko ditu:

– labelaren organo eskudunek ezartzen dituzten arauak eta arautegi honetako xedapenak betetzea,

– labela kudeatzeko organoek zehazten dituzten ikuskapen- eta kontrol-eginkizunak burutzea,

– labelaren organoei, Kalitateari buruzko Euskal Labela eraman nahi duen ezti ekoizle edo eskuztatzatzen den finka eta eraikinetara, edota ekoizpen eta eskuztaketarekin zerikusirik duten elementuak gordetzen diren edozein unetan sartzen uztea,

– eskatzen zaien informazio guztia labelaren organoen esku jartzea,

– burutzen diren kontrol-prozesuetan laguntzea,

– Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labelaren inguruan sumatzen diren irregularitate eta iruzurrak salatzea,

– Elikagaien Kalitateari buruzko Euskal Labelaren inguruko arauak ez betetzearen ondorioz ezartzen diren zehapenak beretzea,

– hala behar denean ezarritako diren kuotak ordaintzea, honako arau hauek jagon eta betetzeak eragindako gastuak, edota sustapenak eta publizitateak sortutakoak ere, zehaztuko den heinean estaltzeko xedeaz,

– ontziratzailleek, gainera, beharrezkoak diren auke-raketa eta egiaztapen eragiketarak burutu beharko dituzte ontziraketaren zentroetan, labelaz ontziratutako ekoizkinak arautegi honetan zehazten diren ezaugarriak bete dituzan.

reglamento o a los acuerdos que se adopten, serán denegadas.

CAPITULO IX.– DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 32.– 1.– Los productores o asociaciones de productores que figuren inscritos en los registros del Label Vasco de Calidad, tendrán los siguientes derechos:

– Comercializar con Label Vasco de Calidad toda la producción de miel que cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

– Ser informados, si lo solicitan, de todos los aspectos relacionados con el Label Vasco de Calidad de la Miel, tales como reglamentos, controles, gestión promocional y demás cuestiones de su interés.

2.– Los envasadores registrados podrán envasar en sus instalaciones Miel con Label Vasco de Calidad, siempre y cuando cumplan las normas establecidas al efecto. Así mismo, podrán ser informados, siempre que lo soliciten de los aspectos relacionados con el Label Vasco de Calidad de la Miel, en aquellas cuestiones que les afecten.

Artículo 33.– La inscripción en los registros conlleva las obligaciones siguientes:

– Cumplir las normas que determinen los órganos competentes del Label y las disposiciones de este Reglamento.

– Realizar las labores de inspección y control que establezcan los órganos de gestión del Label.

– Permitir la libre entrada de los órganos del Label en fincas y edificios donde se produzca o manipule miel que pretenda ostentar el Label Vasco de Calidad, o se almacenen elementos que tengan relación con la producción o manipulación.

– Poner a disposición de los órganos del Label toda aquella información que les fuera solicitada.

– Colaborar en los procesos de control que sean efectuados.

– Denunciar las irregularidades y fraudes, que se aprecien en cuanto al Label Vasco de Calidad de la Miel.

– Asumir las sanciones derivadas del incumplimiento de la normativa del Label Vasco de Calidad Alimentaria.

– Satisfacer las cuotas que se establezcan en su caso, con el fin de sufragar, en la parte que se defina, los gastos que se derivan de la vigilancia y cumplimiento de la presente normativa así como los gastos promocionales y de publicidad.

– En el caso de los envasadores, estos deberán realizar las operaciones de selección y comprobación suficientes en sus centros de envasado, de manera que el producto envasado con Label, cumpla las características definidas en este Reglamento.

X. ATALBURUA.– ELIKAGAIEN KALITATEARI
BURUZKO EUSKAL LABELAREN ZAINZA
ETA BABESA

34. *atala.*– Eztiaren Kalitateari buruzko Euskal Labelaren helburuak honako hauek dira:

- kontsumitzaileari zerbitzu egitea, ekoizkinen jatorria ziurtasun osoz identifikatu ahal izango baitu,
- kontsumitzaileari, identifikaturiko ekoizkinak kalitate maila altua duela bermatzea,
- iruzurra ekiditea, jatorriari zein onetsitako ekoizkinen kalitateari dagokionez, enpresa espezializatuek burutuko duten kontrol- eta gainikusketa-prozesu etengabe baten bitartez,
- labelaren itzalpeko ekoizleen lana defendatzea, kontsumitzaileak, eskaintzen zaizkion ekoizkin eta kalitatea ezbairik gabe bereizi ahal izango baititu.

35. *atala.*– Euskal Autonomi Elkarteko Administrazioak, Kontseilu Arautzaileak eta Profesionarien Batzordeak proposamena egin ondoren, egokiesten dituen neurriak hartu ahal izango ditu ekonomi eta gizarte agenteen ekintza edo omisioak direla eta, baldin eta ekintza edo omisio horiek Kalitateari buruzko Euskal Labelaren helburuak kaltetzen badituzte edozein iharduketa-eremutan:

- ekoizkin fisikoari dagokionez: ekoizpena, garraioa, kontserbazioa, eskuztaketa, garbitasuna, identifikazioa eta aurkezpena;
- merkataritza-iharduerak: ekoizkinaren espekulazioa, iruzurra, merkataritza-politika desagokiak edota Kalitateari buruzko Euskal Labelaren helburuekin bateraezinak direnak;
- komunikazio-ekintzak: publizitate negatiboa, informazio okerra edo nahasgarria, irudi publikoarentzeko kalteak;
- industri jabetza, ikurrak, bereizgarriak eta markak;
- aipaturiko helbururak zaintzeko, esku hartu beharra dagoen gainerako eremuak.

XI. ATALBURUA.– URRATZEA ETA ZEHAPENAK

36. *atala.*– Nekazaritza eta Arrantza Sailari dagokio honako arautegi honen urratzeak zehatzea. Urratze horiek isun, abisu, aldibaterako etendura edo behin betiko etendurarekin zehatu ahal izango dira, astuntasunaren eta berrerortze-graduaren arabera. Zehapen horiek, 25/1970 Legeak, bera garatzen duen 835/1972 Dekretuak eta bera aldatzen duen ekainaren 22ko 1129/1985 Errege Dekretuak finkatutakoaren arabera ezarriko dira.

37. *atala.*– Labelaren arautegiak eta helburuak errespetatzeko konpromezua hartzen duten pertsona fisiko zein juridiko guztiek, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Sailak aplikatu ditzakeen diziplina eta zehapenak bete beharko dituzte.

CAPITULO X.– SALVAGUARDA Y PROTECCION DEL
LABEL VASCO DE CALIDAD
ALIMENTARIA

Artículo 34.– Son objetivos del Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel:

- Servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen de los productos con total seguridad.
- Garantizar al consumidor un exigente nivel de calidad en el producto identificado.
- Evitar el fraude, tanto de origen como de calidad en los productos aprobados, a través de un continuado proceso de control y supervisión realizado por empresas especializadas.
- Defender la labor de los productores amparados en la medida que el consumidor podrá apreciar de manera inequívoca el producto y la calidad ofrecidos.

Artículo 35.– La Administración de la Comunidad Autónoma Vasca a propuesta del Consejo Regulador y del Comité Profesional podrá tomar todas aquellas medidas que se consideren oportunas ante las acciones u omisiones de los agentes económicos y sociales que vayan en detrimento o dañen los objetivos del Label Vasco de Calidad en los distintos ámbitos de actuación:

- En relación al producto físico: producción, transporte, conservación, manipulado, limpieza, identificación y presentación.
- Actividades comerciales: especulación de producto, fraude, y políticas comerciales inadecuadas o incompatibles con los objetivos del Label Vasco de Calidad.
- Acciones comunicacionales: publicidad negativa, información incorrecta o equívoca, daños a la imagen pública.
- Propiedad industrial, símbolos, distintivos y marcas.
- Otros ámbitos en que sea necesario actuar para salvaguardar los objetivos citados.

CAPITULO XI.– INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 36.– Corresponde al Departamento de Agricultura y Pesca sancionar los incumplimientos del presente Reglamento. Dichos incumplimientos podrán ser sancionados con multas, avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva, en función de la gravedad y grado de reincidencia. Dichas sanciones se impondrán según el marco establecido por la Ley 25/1970, el Decreto 835/1972 que lo desarrolla y el Real Decreto 1129/1985, del 22 de junio que lo modifica.

Artículo 37.– Todas las personas físicas o jurídicas que se comprometan a respetar los Reglamentos y los objetivos del Label, quedan sujetos al cumplimiento de la disciplina y sanciones que aplique el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

ERASKINA

Merkatura aurkezten den eztiak kalitateari buruz ezarri diren arauak bete beharko ditu eta, hidroximetilfurfural eta uraren iharduerarako adierazten diren baldintzetaz gain, ezti mota bakoitzerako hemen ezartzen diren parametroetan adierazten diren balioen barruan egon beharko du:

–Hidroximetilfurfural: < 30 mg/kg
– Uraren iharduera: < 0,7

– Lore anitzeko ezti:

α Glucosidasaren iharduera: > 8 g sakarosa hidrolizatu/100 g.h
Iharduera diastasikoa: > 8 Gothen eskalan.

Sasiarkazia-eztia (*Robinia pseudoacacia* L.):

Robinia pseudoacaciaren polena: $\geq$ %15
PK/10 g ezti: $\leq$ 20.000
Kolorea: $\leq$ 27 mm Pfund
E.E.: $\leq$ 2,5. 10^{-4} S. cm^{-1}
I. diastasikoa: 3-37 Gothen eskalan.
 α Glucosidasaren iharduera: $\geq$ 5 g sakarosa hidrolizatu/100 g.h
F/G: $\geq$ 1,35

Basoko ezti (lore anitzekoa eta ezti-ihintzarena):

Kolorea: $\geq$ 102 mm Pfund
E.E.: $\geq$ 5,50. 10^{-4} S. cm^{-1}
I. diastasikoa: $\geq$ 30 Gothen eskalan.
Erraustsak: 0,30-0,75 g/100 g
F/G: 1,2-1,3
Azukre erreduktoreak: $\geq$ 60 g/100 g

Txilar-eztia (*Erica* spp.):

Ericaren polena: $\geq$ %45
PK/10 g ezti: 40.000-150.000
Kolorea: 80-119 mm Pfund
E.E.: $\geq$ 5-9,90. 10^{-4} S. cm^{-1}
I. diastasikoa: 3,5-20 Gothen eskalan.
 α Glucosidasaren iharduera: $\geq$ 20 g sakarosa hidrolizatu/100 g.h
Erraustsak: 0,25-0,45 g/100 g
Azidotasun osoa: 25-45 milib./kg
F/G: 0,95-1,36

Calluna-eztia (*Calluna vulgaris*. L (Hull)):

PK/10 g ezti: $\geq$ 100.000
Kolorea: $\geq$ 80 mm Pfund
E.E.: 5,5-12,20. 10^{-4} S. cm^{-1}
I. diastasikoa: $\geq$ 25 Gothen eskalan.
 α Glucosidasaren iharduera: $\geq$ 25 g sakarosa hidrolizatu/100 g.h
N. 6,25: $\geq$ 0,50 g/100 g
F/G: 1,29-1,51

ANEXO

La miel que se presenta a la comercialización deberá cumplir con las Normas de Calidad establecidas, además de las condiciones que se señalan 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: < 30 mg/Kg
–Actividad de agua: < 0,7

–Miel de multiflora:

Actividad α Glucosidasa: > 8g de sacarosa hidrolizada/100 g.h.
Actividad Diastásica: > 8 escala de Gothe

Miel de Acacia (*Robinia pseudoacacia* L.):

Polen de Robinia pseudoacacia: $\geq$ 15%
PK/10 g. de miel: $\leq$ 20.000
Color: $\leq$ 27 mm Pfund
C.E.: $\leq$ 2,5. 10^{-4} S. cm^{-1}
A. Diastásica: 3-37 escala Gothe.
A. α Glucosidasa: $\geq$ 5 g sakarosa hidrolizada/100 g.h.
F/G: $\geq$ 1,35

Miel de Bosque (miel de milflores y mielada):

Color: $\geq$ 102 mm Pfund
C.E.: $\geq$ 5,50. 10^{-4} S. cm^{-1}
A. Diastásica: $\geq$ 30 escala Gothe
Cenizas: 0,30-0,75 g/100 g.
F/G: 1,2-1,3
Azúcares Reductores: $\geq$ 60 g/100 g

Miel de Brezo(*Erica* spp.):

Polen de Erica: $\geq$ 45%
PK/10 g miel: 40.000-150.000
Color: 80-119 mm Pfund
C.E.: $\geq$ 5-9,90. 10^{-4} S. cm^{-1}
A. Diastásica: 3,5-20 escala Gothe
A. α Glucosidasa: $\geq$ 20 g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
Cenizas: 0,25-0,45 g/100 g.
Acidez total: 25-45 meq./Kg.
F/G: 0,95-1,36

Miel de Calluna (*Calluna vulgaris*. L(Hull))

PK/10 g miel: $\geq$ 100.000
Color: $\geq$ 80 mm Pfund
C.E.: 5,5-12,20. 10^{-4} S. cm^{-1}
A. Diastásica: $\geq$ 25 escala Gothe
A. α Glucosidasa: $\geq$ 25 g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
N.6,25: $\geq$ 0,50 g./100 g.
F/G: 1,29-1,51

Tixotropia: Biskosimetroaren zilindroari 60 s-tan 160 bira/min-ko errotazio abiadura aplikatuz gero, itxurazko biskositatearen aldaketa eragiten da, gutxienez 120 cP-koa 20-20,5 °C-tan. Parametro hau Louveaux-en metodologiaren bidez ere zehaz daiteke (1966).

Gaztainondo-eztia (*Castanea sativa* Miller):

Castanea sativaren polena:	≥ %90
PK/10 g ezti:	≥ 100.000
Kolorea:	62-119 mm Pfund
E.E.:	≥ 10. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 15 Gohteren eskalan.
α Glucosidasaren iharduera:	19-33 g sakarosa hidrolisatu/100 g.h
Errautsak:	0,4-1,20 g/100 g
F/G:	≥ 1,2

Eukalitu-eztia (*Eucalyptus* spp.):

<i>Eucalyptus</i> spp.aren polena:	≥ %70
PK/10 g ezti:	≥ 100.000
Kolorea:	40-75 mm Pfund
E.E.:	≥ 3,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 10 Gohteren eskalan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 16 g sakarosa hidrolisatu/100 g.h
F/G:	1-1,40

Ekilore-eztia (*Helianthus annuus* L.):

<i>Helianthus annuus</i> en polena:	≥ %15
PK/10 g ezti:	≥ 100.000
Kolorea:	55-75 mm Pfund
E.E.:	2,5-4,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 10 Gohteren eskalan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 16 g sakarosa hidrolisatu/100 g.h
F/G:	≤ 1,00

Erromero-eztia (*Rosmarinus officinalis* L.):

<i>Rosmarinus officinalis</i> en polena:	≥ %20
PK/10 g ezti:	≤ 20.000
Kolorea:	≤ 35 mm Pfund
E.E.:	1,0-3,2. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 15 Gohteren eskalan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 16 g sakarosa hidrolisatu/100 g.h
F/G:	1,07-1,23

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 la metodología de Louveaux, (1966).

Miel de Castaño (*Castanea sativa* Miller):

Polen de Castanea sativa:	≥ 90%
PK/10 g miel:	≥ 100.000
Color:	62-119 mm Pfund
C.E.:	≥ 10. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 15 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	19-33g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
Cenizas:	0,4-1,20 g/100g.
F/G:	≥ 1,2

Miel de Eucalipto (*Eucalyptus* spp):

Polen de Eucalyptus spp:	≥ 70%
PK/10 g. miel:	≥ 100.000
Color:	40-75 mm Pfund
C.E.:	≥ 3,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 10 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 16 g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
F/G:	1-1,40

Miel de Girasol (*Helianthus annuus* L.):

Polen de Helianthus annuus:	≥ 15%
PK/10 g. miel:	≥ 100.000
Color:	55-75 mm Pfund
C.E.:	2,5-4,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 10 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 16 g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
F/G:	≤ 1,00

Miel de Romero (*Rosmarinus officinalis* L.):

Polen de Rosmarinus officinalis:	≥ 20%
PK/10 g. miel:	≤ 20.000
Color:	≤ 35 mm Pfund
C.E.:	1,0-3,2. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 15 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 16 g. sacarosa hidrolizada/100 g.h.
F/G:	1,07-1,23

Ezkai-eztia (*Thymus* spp.):

Thymus spp.aren polena:	≥ %15
PK/10 g ezti:	≤ 20.000
Kolorea:	35-75 mm Pfund
E.E.:	3,2-5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 20 Gothen eska- lan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 16 g sakarosa hi- drolisatu/100 g.h
F/G:	1,20-1,60

Hirusta zuriaren eztia (*Trifolium repens*. L.):

Trifolium repensen polena:	≥ %15
PK/10 g ezti:	20.000 - 100.000
Kolorea:	20-40 mm Pfund
E.E.:	≤ 3,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 15 Gothen eska- lan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 16 g sakarosa hi- drolisatu/100 g.h
F/G:	0,9-1,28

Masusta-eztia (*Rubus* spp.):

Rubus spp.aren polena:	≥ % 20
PK/10 g ezti:	≤ 20.000
Kolorea:	≥ 40 mm Pfund
E.E.:	≥ 2,10. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
I. diastasikoa:	≥ 10 Gothen eska- lan.
α Glucosidasaren iharduera:	≥ 10 g sakarosa hi- drolisatu/100 g.h
F/G:	0,95-1,30

E.E.: %20 ezti duen disoluzio batek 20 C-tan duen eroankortasun elektrikoa.

F/G: Fruktosa/Glukosa.

PK/10 g ezti: polen kp./10 g ezti.

N. 6,25: Proteina gordina. (Nitrogenoa bider 6,25 bihurtuta faktorea).

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

Miel de Tomillo (*Thymus* spp):

Polen de Thymus spp:	≥ 15%
PK/10g miel:	≤ 20.000
Color:	35-75 mm Pfund
C.E.:	3,2-5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 20 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 16 g. sacarosa hidroliza- da/100 g.h.
F/G:	1,20-1,60

Miel de Trebol (*Trifolium repens*. L.)

Polen de Trifolium repens:	≥ 15%
PK/10 g. miel:	20.000-100.000
Color:	20-40 mm Pfund
C.E.:	≤ 3,5. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 15 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 16 g. sacarosa hidro- lizada/100 g.h.
F/G:	0,9-1,28

Miel de Zarzamora (*Rubus* spp)

Polen de Rubus spp:	≥ 20%
PK/10 g. miel:	≤ 20.000
Color:	≥ 40 mm Pfund
C.E.:	≥ 2,10. 10 ⁻⁴ S. cm ⁻¹
A. Diastásica:	≥ 10 escala Gothe
A. α Glucosidasa:	≥ 10 g. sacarosa hidroliza- da/100 g.h.
F/G:	0,95-1,30

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

F/G: Fructosa/Glukosa.

PK/10 g. miel: N.º de pólenes /10 g. de miel

N. 6,25: Proteína Bruta. (Nitrógeno por factor de conversión 6,25

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