



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
Ctra. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

MEL DE COLLSEROLA

És la marca amb què es distingeix la mel d'abella que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquesta mel prové d'explotacions ramaderes apícoles de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. És una mel produïda amb els principis de la producció apícola ecològica.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC

Capítol 1 Generalitats

Article 1

Podrà gaudir del distintiu de garantia la mel que compleixi les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Article 2. Nom

"Mel de Collserola".

Capítol 2 Cria i producció

Article 3. Control i seguiment

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat, on constaran les dades d'entrada i sortida de les arnes i el control de les arnes buides. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Les explotacions hauran de formar part d'una Associació d'apicultors i d'una Agrupació de Defensa Sanitària.

Article 4. Raça

La raça apta per a aquesta producció serà l'abella negra autòctona (*Apis mellifera iberica*) que és resistent i s'adapta bé a les condicions ecològiques de Collserola.

Article 5. Sistema de producció i maneig zootècnic

Els abellars estaran formats per un màxim de 25-30 arnes i ubicats en llocs arrecerats del vent, amb orientacions sud / sud-est / sud-oest i, preferiblement, a mitja ombra d'arbres o arbustos.

Les arnes no estaran properes a torres elèctriques i estaran espaiades 1-2 metres entre elles amb una distribució irregular, procurant no conformar alineacions ni que estiguin totes al mateix nivell.

Les arnes estaran lleugerament elevades del terra, preferiblement amb materials naturals com fustes o pedres, i s'evitaran les estructures metàl·liques. En qualsevol cas, es retiraran tots els materials del lloc quan finalitzi l'activitat.

Es deixarà una part de la mel com a aliment hivernal de les abelles. No s'admeten els xarops com a complements alimentaris i només s'admetrà alimentar artificialment amb mel ecològica, mel de la pròpia explotació o sucre ecològic.

Hi haurà un punt d'aigua permanent proper on es dissoldrà sal per evitar la cria del mosquit tigre.



Diputació
Barcelona



AMB
Àrea Metropolitana
de Barcelona



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
C/ta. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 806 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

La salut de les abelles haurà d'estar basada en la prevenció i els tractaments es faran amb productes aptes per l'apicultura ecològica (timol i els àcids fòrmic, oxàlic i làctic).

La renovació de la cera de la cambra de cria s'ha de completar cada 3-4 anys amb fulls de cera estampada procedent de producció ecològica.

Article 6. Procedència

La mel emparada per la marca "Mel de Collserola" només podrà estar produïda en explotacions ubicades dins el Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 7. Producció ecològica

La normativa de l'apicultura ecològica limita les zones aptes per als assentaments a aquells llocs on, en un radi de 3 km, no hi hagi importants focus de contaminació agrícola o d'una altra mena (indústries, autopistes, etc.). A la Serra de Collserola no hi ha cap punt que compleixi aquest criteri i, per tant, no es podrà registrar cap explotació apícola al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Tot i això, exceptuant aquest criteri de localització, les explotacions apícoles que s'acullin a la marca "Mel de Collserola" hauran de produir seguint la resta de normes de la producció apícola ecològica.

Capítol 3 Extracció i envasat

Article 8. Extracció

És recomanable l'extracció de la mel a la primavera. Ocasionalment, en episodis de molta producció, es pot fer una segona extracció a principis de tardor.

No extreure mel de quadres amb larves, ni tota la mel de l'arna ni mels insuficientment madures, amb un percentatge elevat de cel·les no operculades que puguin fermentar.

Evitar temperatures superiors a 40 °C.

Utilitzar extractors, maduradors i resta d'utils de la melera d'acer inoxidable o, excepcionalment, d'altres materials aptes per a usos alimentaris.

Article 9. Envasat

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat de les produccions i els envasats, on constaran les dates d'extracció, els quilos, el lloc d'envasat i els tipus d'envasos. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització

Article 10. Identificació de la mel

Els envasos de la "Mel de Collserola", a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia, la data d'extracció, el nom i/o el codi de l'explotació i el municipi.

Article 11

Les mels que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Mel de Collserola".



Diputació
Barcelona



AMB
Àrea Metropolitana
de Barcelona



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
Ctra. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

Article 12

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Mel de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 13. Registre

Els productors i elaboradors de 'Mel de Collserola' hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors i elaboradors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin la 'Mel de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Mel de Collserola' es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació

Article 14

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 15

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació de la "Mel de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda.

Article 16

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Mel de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 17

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".



Diputació
Barcelona



AMB: Àrea Metropolitana
de Barcelona