

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA CASA DE LA MIEL

(Acuerdo Pleno del Exmo Cabildo Insular de Tenerife de 26 de diciembre de 2003)

Artículo 1.- OBJETO. El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento de la Casa de la Miel del Cabildo Insular de Tenerife, que en lo sucesivo se designará como Casa de la Miel.

Artículo 2.- INSTALACIONES. El inmueble, ubicado en la Autopista General del Norte, km. 21, enlace El Sauzal-La Baranda s/n, es un bien de dominio y servicio público, figurando inscrito en el Libro de Inventario y Registro del Cabildo Insular con el número 107 de urbanas. Por aprobación de la Comisión de Gobierno del Cabildo Insular de Tenerife, podrán adscribirse al mismo otras instalaciones, con la ubicación y características adecuadas a una mejor prestación del servicio.

Artículo 3.- FORMA DE GESTIÓN. Las actividades y servicios a prestar en la Casa de la Miel serán gestionados de forma directa, sin órgano especial de administración, al amparo de lo previsto en el art. 85.3 L.R.B.R.L. y 41 R.S.C.L.

Artículo 4.- ADSCRIPCIÓN . La Casa de la Miel se configura como una unidad del Área competente en materia de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife, y dependiente del Servicio Técnico al que se asigne.

Artículo 5.- DIRECCIÓN. El Cabildo Insular designará a un responsable que estará al frente de la Casa de la Miel, bajo la dependencia directa de la Jefatura del Servicio Técnico que se designe, el cual ejercerá las siguientes funciones:

- Organización y supervisión de las actividades y servicios que se desarrollen en el inmueble.
- Organización y control del personal asignado a tales actividades y servicios.
- Elaboración de una Memoria anual sobre el funcionamiento de los mismos.
- Cualesquiera otras que le sean encomendadas por la Jefatura bajo cuya dependencia se encuentra.

Artículo 6.- SERVICIOS Y ACTIVIDADES.- Los servicios y actividades a desarrollar son los siguientes:

Servicios:

- a) Recogida de miel y otros productos y entrega de productos elaborados.
- b) Análisis físico-químico de las mieles
- c) Análisis melisopalinológico de las mieles.
- d) Análisis sensorial de las mieles
- e) Extracción de la miel.
- f) Filtrado de la miel.
- g) Envasado de la miel.
- h) Etiquetado de la miel.
- i) Contrastación de origen y calidad.

Casa de la Miel

- j) Mezcla y homogeneización de mieles
- k) Adecuación de miel cristalizada
- l) Recuperación de cera.
- m) Laminado de cera

Actividades:

- a) Gabinete de estudios y asesoramiento en técnicas y sanidad apícolas
- b) Promoción, publicidad y apoyo a la comercialización de las mieles de Tenerife
- c) Formación de técnicos y apicultores
- d) Cualquier otra actividad complementaria de las anteriores y en general, las de fomento de la apicultura, que el Cabildo Insular, a través del Área correspondiente acuerde llevar a cabo en el citado inmueble.

Corresponde a la Comisión de Gobierno del Cabildo Insular de Tenerife, aprobar a propuesta del Consejero del Área y previo informe del Servicio Técnico competente, la regulación de nuevos servicios o modificación de los actuales, dando cuenta al Pleno de la Corporación, en la sesión de fecha inmediata posterior a la del correspondiente acuerdo.

Artículo 7.- USUARIOS. Pueden solicitar la prestación de los servicios regulados en este Reglamento, todos los titulares de explotaciones apícolas ubicadas en la Isla de Tenerife que se encuentren inscritas en el Registro correspondiente de la Comunidad Autónoma de Canarias. Así mismo podrán hacerlo sus Asociaciones.

No obstante, y con carácter excepcional, se podrá atender a solicitantes diferentes a los anteriormente mencionados, previa autorización del Consejero del Cabildo de Tenerife competente en materia de Agricultura, y con preferencia para aquellas solicitudes provenientes de apicultores o asociaciones de apicultores de otras islas del Archipiélago.

Para las actividades y nuevos servicios que se acuerde prestar, tendrá la condición de usuario, cualquier persona física o jurídica que se determine por el Cabildo Insular.

Artículo 8.- SOLICITUDES.- La solicitud de los servicios se formalizará por escrito en el momento de la entrega del material (alzas, miel, cera, etc.). Dicho escrito deberá indicar, además de los datos identificativos del solicitante, el material entregado, número de alzas o peso de la miel o de la cera, entregándose al usuario copia del mismo.

Artículo 9.- FORMA DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.- El desarrollo de cada uno de los servicios se ajustará a lo siguiente:

- a) Recogida de miel y otros productos y entrega de productos elaborados

Casa de la Miel

Consiste en retirar de los lugares que se establezcan, la miel a granel extraída por los apicultores y/o sus asociaciones en sus propias instalaciones, así como cuadros o cualquier otro material sobre los que la Casa de la Miel presta sus servicios y transportarlos a la Casa de la Miel. Del mismo modo, una vez finalizados los servicios solicitados, los usuarios podrán solicitar la entrega en sus domicilios del producto terminado (miel envasada, a granel, cera, etc.).

Forma de prestación de este servicio: para poder acogerse a este servicio los apicultores dispondrán la miel a recoger en contenedores de uso alimentario herméticos y para los restantes materiales en envases adecuados para su correcto transporte, en lugares de recogida compatibles con los medios y sistemas de trabajo de la Casa de la Miel. En el caso de entrega de mercancías en domicilio del usuario, la entrega no incluye su colocación en un lugar distinto al de acceso directo del vehículo de transporte.

El personal de la Casa de la Miel realizará este servicio conforme a la programación interna del trabajo de la misma, con los medios propios con que cuenta. El transporte se efectuará en las condiciones establecidas para productos alimenticios.

Las tasas correspondientes a este servicio de recogida y entrega serán abonadas al solicitar el servicio.

b) Análisis físico-químico de las mieles

Consiste en realizar las determinaciones, cuyas técnicas analíticas estén disponibles en el laboratorio de la Casa de la Miel o en un laboratorio concertado con ésta y que específicamente se establezcan en la normativa reguladora de las tasas en vigor en cada momento.

La aplicación de la tasa que corresponda en cada caso, se efectuará sobre el número de muestras a analizar y el tipo de parámetro solicitado, debiendo ser abonado su importe al solicitar el servicio.

c) Análisis melisopalinológico de las mieles

Consiste en la realización de un estudio y cuantificación de los tipos polínicos representados en las muestras de mieles sometidas a análisis.

Se podrán establecer diversos tipos de análisis según su nivel de detalle e información suministrada, según se establezca en la normativa reguladora de las tasas en vigor en cada momento.

La aplicación de la tasa que corresponda según el tipo de análisis, se efectuará sobre el número de muestras analizadas, debiendo ser abonado su importe al solicitar el servicio.

d) Análisis Sensorial de las mieles

Casa de la Miel

Consiste en la evaluación, por un comité de jueces debidamente capacitados (Comité de Cata de la Casa de la Miel), de la calidad sensorial de las mieles sometidas a su análisis, con la elaboración del dictamen correspondiente.

La aplicación de la tasa que corresponda en cada caso, se efectuará sobre el número de muestras a analizar, debiendo ser abonado su importe al solicitar el servicio.

e) Extracción de la miel

Consiste en separar la miel de los panales de cera, lo que requiere la adecuación de los mismos y su posterior desoperculado.

Forma de prestación de este servicio: La miel extraída se almacena a granel en contenedores de uso alimentario, previamente entregados por el interesado, o suministrados por la Casa de la Miel.

Las alzas entregadas por el apicultor, colocadas sobre sus elementos de transporte serán pesadas antes y después de la extracción. A la diferencia entre ambas se le descuenta el peso de los opérculos, y hasta un máximo de un 2 % del peso inicial, en concepto de pérdida de humedad en el acondicionamiento y de las pérdidas inevitables de miel producidas en el proceso de extracción, obteniéndose así la cantidad de miel que se devolverá al apicultor.

Se aplicará la tasa correspondiente sobre el número de cuadros sometidos a extracción y/o sobre la cantidad de miel entregada al usuario, según establezca la normativa reguladora de las tasas en vigor en cada momento. En caso de que la Casa de la Miel suministre contenedores para entregar la miel a granel, se facturará el precio de costo de los mismos.

f) Filtrado de la Miel

Consiste en el proceso de limpieza física de la miel, que se realiza haciendo pasar ésta por filtros de nylon de manera que no permanezcan impurezas físicas en la miel, pero sin afectar a su contenido natural de polen.

Forma de prestación de este servicio:

Cada lote de miel por aplicación de fuerza centrífuga o por gravedad se hace pasar por filtros adecuados para la limpieza de la miel. En este proceso la Casa de la Miel podrá descontar hasta un 2% de la cantidad de miel entregada, correspondiente a las impurezas retenidas, cristales de azúcar groseros que no traspasen los filtros, y pérdidas inevitables en el proceso.

Este servicio se podrá realizar tanto a solicitud concreta de un usuario, o como requisito previo y necesario para la prestación del servicio de envasado. Las tasas correspondientes se aplicarán sobre el total de kilos de miel tratados.

Casa de la Miel

g) Envasado de la Miel

Consiste en depositar la miel en envases nuevos, cuyo uso esté autorizado con fines alimentarios, una vez filtrada y decantada. Los envases se entregarán precintados y con indicación de fecha de consumo preferente, nº de lote y nº de registro de la Casa de la Miel, y adecuadamente embalados en cajas nuevas de cartón

No se envasarán partidas que no cumplan las condiciones establecidas en la norma de calidad para la comercialización de la miel vigente en cada momento. No obstante, excepcionalmente, cuando las características específicas de alguna de las mieles de la isla de Tenerife, en un año concreto, hagan que por sus características naturales no pueda cumplirse algún parámetro de la norma de calidad, éstas podrán ser envasadas, previo estudio en que se justifique tal circunstancia y que ello no implica deterioro de su aptitud comercial. Estos casos excepcionales deberán ser expresamente autorizados por el Consejero del Cabildo de Tenerife competente en materia de Agricultura.

Forma de prestación de este servicio:

A cada partida que el solicitante desee envasar se le efectuará un análisis para comprobar que el producto posee la calidad normativamente establecida.

Los envases podrán ser suministrados por el usuario, siempre que cumplan con las características establecidas por la normativa vigente y sean compatibles con los sistemas de trabajo de la Casa de la Miel, o por la Casa de la Miel dentro de la gama de envases que tenga disponibles. A este respecto, corresponderá a la Dirección de la Casa de la Miel, establecer el tipo y capacidad de los envases a utilizar, en cada momento en función de la demanda, disponibilidad y características del producto a envasar.

La Casa de la Miel podrá descontar hasta un 3% de la cantidad de miel entregada para envasado en concepto de pérdidas inevitables en el proceso. Así mismo tomará hasta un máximo de 750 g, por cada lote distinto de miel, para efectuar los análisis necesarios, así como para mantener en la Casa de la Miel un testigo de la evolución del lote envasado.

Las tasas correspondientes se aplicarán bien sobre Kg. de miel envasada y/o sobre el número de envases que se entregue al apicultor. Los envases, tapas y cajas suministradas por la Casa de la Miel se facturarán a precio de costo de los mismos.

h) Etiquetado de la Miel

Consiste en colocar en el envase de miel, cerrado y precintado, una etiqueta con la información necesaria conforme a la normativa vigente.

Forma de prestación de este servicio: las etiquetas a colocar podrán ser entregadas por los usuarios o suministradas por la Casa de la Miel.

Casa de la Miel

Cuando las etiquetas las suministre el usuario, las mismas habrán de cumplir con los requisitos normativos establecidos, además de ser compatibles con los envases y sistemas de trabajo de la Casa de la Miel, no debiendo hacer en ellas mención alguna a la Casa de la Miel sin previa autorización.

En el caso de que el productor no cuente con etiquetas propias, estas serán suministradas por la Casa de la Miel de entre la gama de etiquetas disponibles en cada momento, para el tipo de miel de que se trate. Corresponderá a la Dirección de la Casa de la Miel, establecer el tipo y características de las etiquetas a utilizar en cada momento en función de la demanda, disponibilidad y características del producto a identificar. Como norma general, para poder utilizar cualquier tipo de etiquetas en la que quede identificada la Casa de la Miel de Tenerife, la miel a envasar deberá llevar, además, el contraste de calidad “Miel de Tenerife”, que la acredite como tal.

La Casa de la Miel podrá crear etiquetas específicas para los diversos tipos de miel, tanto multiflorales como monoflorales. Para poder ser etiquetadas bajo estas fórmulas, las mieles además de cumplir los parámetros definidos en la norma de calidad de la miel vigente, han de cumplir las especificaciones físico-químicas, melisopalinológicas y sensoriales que se establecen en las Condiciones para el uso del Distintivo de Origen y Calidad “Miel de Tenerife” vigente.

No obstante en casos particulares, y previa petición del interesado, podrán identificarse partidas sin incidencia comercial de mieles específicas que aun no hayan sido incluidas en las Condiciones para el uso del Distintivo de Origen y Calidad “Miel de Tenerife” vigente, cuando así lo autorice el Consejero competente en materia de Agricultura, previo informe favorable del Director de la Casa de la Miel, en base a las determinaciones físico-químicas, melisopalinológicas y sensoriales pertinentes.

Las tasas correspondientes se aplicarán sobre el nº total de etiquetas colocadas, añadiendo el costo de éstas, cuando las etiquetas las suministre la Casa de la Miel.

i) Contrastación de Origen y Calidad de las Mieles

Consiste en la verificación del origen y la calidad de la miel por los métodos que la Casa de la Miel establezca en cada momento al efecto y su identificación correspondiente, mediante la contraetiqueta o distintivo “Miel de Tenerife” registrado por el Cabildo de Tenerife. La Casa de la Miel llevará un registro de las contraetiquetas asociadas a cada lote de producción, con indicación del número de lote, productor, identificación de la partida y correspondiente fecha.

Los requisitos y características que han de cumplir las mieles que opten al citado distintivo de Origen y Calidad se recogen en las *Condiciones para el uso del Distintivo de Origen y Calidad “Miel de Tenerife”* vigente.

Las tasas correspondientes se aplicarán sobre el número de envases de miel contraetiquetados.

Casa de la Miel

j) Mezcla y homogeneización de mieles

Consiste en la mezcla y homogeneización de diversas partidas de miel de uno o varios productores, para constituir un nuevo lote de mayor tamaño que permita mejorar las características de las mieles individuales y/o una mayor presencia comercial.

Forma de prestación de este servicio: para la prestación de este servicio será imprescindible la solicitud de todos los apicultores que deseen mezclar y homogeneizar sus lotes respectivos. La Casa de la Miel podrá descontar hasta un 1% de la cantidad de miel entregada en concepto de pérdidas inevitables en el proceso.

Las tasas correspondientes se aplicarán sobre el total de kilos de miel que sumen las partidas a mezclar.

k) Adecuación de miel cristalizada

Consiste en el tratamiento de la miel para su fluidificación, bien sea por procedimientos térmicos controlados (no pasteurización), de cremogenación o cualquier otro procedimiento autorizado.

Este servicio se podrá realizar tanto a solicitud concreta de un usuario o como requisito previo y necesario para la prestación de otro servicio u operación posterior como filtrado, envasado, etc.

Las tasas correspondientes se aplicarán sobre el total de kilos de miel tratados.

l) Recuperación de cera de abeja

Consiste en la aplicación de calor sobre panales, trozos de éstos y opérculos entregados por los usuarios para extraer la cera que los forman y a continuación confeccionar pasteles de cera o cerones, que se entregarán al apicultor.

Forma de prestación de este servicio: los apicultores podrán entregar cuadros, trozos de cera o panal y opérculos, que se someterán a recuperación, siempre y cuando el estado sanitario de los mismos no suponga un riesgo de deterioro para los bienes de los demás apicultores en depósito o los propios bienes y maquinaria de la Casa de la Miel, en cuyo caso se podrá rechazar el material entregado.

Se aplicará la tasa correspondiente sobre la cantidad y tipo de material entregado para su recuperación, según establezca la normativa reguladora de las tasas en vigor en cada momento.

m) Limpieza, laminado y estampación de cera de abeja

Casa de la Miel

Consiste en someter cera a un proceso de limpieza por decantación, y posteriormente a otro de laminado y estampación para conseguir láminas para su uso en apicultura.

Forma de prestación de este servicio: los solicitantes aportarán cera en pasteles o cerones directamente o bien procedente del servicio previo de recuperación de cera de la Casa de la Miel. Esta cera se somete a un proceso de esterilización por calor previo a su laminado.

Para el correcto funcionamiento de la maquinaria, la Casa de la Miel organizará la laminación y estampado de la cera por lotes, mezclando si es necesario diferentes partidas para obtener el óptimo funcionamiento de la maquinaria y la obtención de láminas de cera de la mejor calidad posible.

El solicitante recibirá cera laminada en la cantidad resultante de aplicar sobre la cantidad y el estado de limpieza de la cera aportada por el usuario, los rendimientos medios que la Dirección de la Casa de la Miel establezca para el proceso de laminado. La Casa de la Miel podrá negarse a procesar aquella cera que por sus características pueda suponer un riesgo de deterioro para la cera de los demás apicultores.

Las tasas de este servicio se aplicarán sobre los kilos de cera laminados.

Artículo 10.- PERIODIFICACION DE LOS TRABAJOS.- Para dar un mejor servicio a los usuarios, la Dirección de la Casa de la Miel, podrá establecer los periodos en que los diferentes servicios se considerarán prioritarios de acuerdo al ciclo biológico de las colmenas. En ese caso, se dará prioridad en la realización de aquellos servicios que se soliciten cuando se correspondan con la época en que éstos están priorizados. El acuerdo de priorización de los trabajos se hará público, mediante anuncio en el tablón de anuncios que deberá existir en un lugar visible para los usuarios, con una antelación mínima de 10 días naturales a la entrada en vigor.

Artículo 11- PAGO DE LOS SERVICIOS.- La utilización de los servicios de la Casa de la Miel por los usuarios conlleva cuando proceda, el pago de las tasas establecidas al efecto.

El pago de los servicios prestados se tramitará de acuerdo con el procedimiento que se establezca al aprobar las tasas correspondientes.

Artículo 12.- ALMACENAMIENTO y DEMORA. Debido a que las dependencias de la Casa de la Miel son limitadas y en los momentos de máxima producción confluyen gran cantidad de mercancías en las mismas, se hace necesario que los equipos de los apicultores, así como las mercancías terminadas permanezcan el menor tiempo posible en las dependencias, para permitir el correcto desempeño del trabajo, así como disminuir la posibilidad de daño o deterioro de los bienes de los usuarios.

Casa de la Miel

Por ello en la normativa reguladora de las tasas aplicables a los servicios, se podrán establecer tasas por almacenamiento de los equipos o productos terminados de los apicultores que se demoren en la retirada de los mismos, transcurridas dos semanas de notificados a tal efecto. Las tasas se establecerán en base al espacio ocupado por las mercancías.

Transcurridas dos semanas desde el comienzo del periodo de devengo de las tasas de almacenamiento, sin que se hayan retirado los equipos y servicios de la Casa de la Miel se podrá realizar de oficio un servicio de transporte de las mercancías hasta el domicilio del usuario, donde se entregarán, liquidándose los servicios, incluido el transporte de oficio, de acuerdo a las tasas vigentes. En caso de que el usuario haya agotado estos plazos sin el abono de las tasas correspondientes a los servicios realizados, se procederá al cobro de los mismos por la vía de apremio.

Artículo 13- HORARIO. El horario de atención al público de la Casa de la Miel será el siguiente:

1.- En los meses de mayo, junio, julio y septiembre:

- de lunes a jueves de 8:30 a 17:00 horas, viernes de 8:30 a 14:30 h, y los sábados de 10.00 a 14.00 horas.

2.- Durante el mes de agosto las dependencias permanecerán cerradas. No obstante podrán abrir un máximo de 15 días en este período para la realización de determinadas actividades, si las condiciones de producción lo justifican.

3.- El resto del año:

- de lunes a viernes de 8:30 a 14:30 horas.

Corresponde al Sr. Presidente del Cabildo Insular modificar el horario de apertura y cierre, siempre que se estime conveniente. El acuerdo de modificación del horario se hará público, mediante anuncio en el tablón de anuncios que deberá existir en un lugar visible para los usuarios, con una antelación mínima de 10 días naturales a la entrada en vigor de la modificación.

Artículo 14.- RESPONSABILIDAD. El Cabildo Insular debe conservar en condiciones adecuadas los productos entregados por el usuario, durante todo el período a que se extienda la prestación de los servicios solicitados.

En el caso de producirse algún deterioro o pérdida imputable al funcionamiento de los servicios de la Casa de la Miel, el apicultor tiene derecho a ser indemnizado, de acuerdo con los procedimientos establecidos al efecto.

La indemnización, en su caso, deberá calcularse aplicando el precio de 4,20 /Kg. de miel y 4,80 /kg de cera, que se actualizará periódicamente en función de la evolución del IPC. En el caso de que se produzcan oscilaciones importantes en el precio de mercado de la miel a granel o la cera, se procederá a actualizar el precio

Casa de la Miel

fijado para las indemnizaciones, teniendo en cuenta, como criterio general, que éste último no debe superar el 80% del citado precio de mercado.

Artículo 15.- QUEJAS Y SUGERENCIAS. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, cualquier persona que utilice los servicios de la Casa de la Miel podrá presentar sugerencias, quejas o reclamaciones en relación con el funcionamiento de los mismos. A tal efecto, se tendrá a disposición de los usuarios un Libro de Quejas y Sugerencias.

Para ello, se facilitará al interesado una hoja del libro, quien habrá de formular la reclamación o sugerencia por escrito en la citada hoja, indicando su nombre, apellidos y domicilio, a efectos de comunicaciones, y firmando al final de la misma. El ciudadano podrá ser auxiliado, por el funcionario responsable del libro en esa dependencia, en la formulación y constancia de su queja, reclamación o sugerencia, en cuyo caso, se limitará a firmar la misma. Si se trata de una sugerencia o iniciativa podrá ser presentada de forma anónima. Recibiendo en cualquier caso copia sellada de la misma.

La reclamación seguirá el procedimiento estipulado en el Reglamento del Centro de Servicios al Ciudadano (CSC) del Cabildo de Tenerife.

Artículo 16.- ENTRADA EN VIGOR. El presente Reglamento entrará en vigor el día 1 de febrero de 2004.
