

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

8493 *Resolución de 4 de junio de 2018, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se publica el Convenio con el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Valencia, para la caracterización de las principales mieles monoflorales españolas.*

De acuerdo con lo previsto en el artículo 48.8 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, procede la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del Convenio suscrito, con fecha 15 de mayo de 2018, entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Valencia (IIAD), para la caracterización de las principales mieles monoflorales españolas, que figura como anexo a esta resolución.

Madrid, 4 de junio de 2018.—El Director General de la Industria Alimentaria, Fernando José Burgaz Moreno.

ANEXO

Convenio entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Valencia (IIAD), para la caracterización de las principales mieles monoflorales españolas

Valencia, 15 de mayo de 2018.

REUNIDOS

De una parte, don Fernando José Burgaz Moreno, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en virtud del Real Decreto 157/2012, de 13 de enero, por el que se dispone su nombramiento, actuando en nombre y representación del citado Departamento, de la Administración General del Estado, conforme a las atribuciones que le confiere la Orden APM/1330/2017, de 28 de diciembre, de fijación de límites para administrar ciertos gastos y de delegación de competencias en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Y de otra, don Francisco José Mora Mas, Rector Magnífico de la Universidad Politécnica de Valencia, nombrado por el Decreto 64/2017, de 26 de mayo, del Consell de la Generalitat, actuando en nombre y representación de la citada universidad, en adelante UPV, con sede en el Camino de Vera, s/n de Valencia y CIF Q4618002B, creada con rango de universidad en virtud del Decreto 495/1971, de 11 de marzo («BOE» de 26 de marzo de 1971), y en virtud de las atribuciones que le vienen conferidas por el artículo 53-d de los Estatutos de la UPV, aprobados por el Decreto 182/2011, de 25 de noviembre, del Consell.

Las partes se reconocen capacidad jurídica suficiente para suscribir el presente Convenio y a tal efecto,

EXPONEN

Primero.

1. La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de

insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

2. En 2014, la producción mundial de miel ascendió a 1.510.566 toneladas, según datos de la FAO. La producción ha ido aumentando lenta pero regularmente en los últimos diez años. China es el principal productor de miel con 473.600 toneladas, que representan el 31 % del total mundial, seguida por la UE, con 161.031 toneladas (10,66 %). Otros productores importantes de miel son Turquía, Estados Unidos de América, Irán, Rusia, Ucrania e India. España es el undécimo productor mundial de miel.

3. Según la FAO, la producción de miel de la UE ascendió a 161.031 toneladas en 2014. La producción europea se ha mantenido prácticamente estable desde el año 2004, con variaciones anuales negativas y positivas en función de las condiciones climáticas.

Dentro de la Unión Europea, España es el primer país productor de miel con una producción anual en el año 2014 de 32.174 Tn de miel y 1.688 Tn de cera, muy por delante de los siguientes países productores: Rumanía, Hungría y Alemania.

La mayor parte de la miel de la UE es vendida directamente a los consumidores por los apicultores, lo cual también guarda relación con el escaso grado de profesionalización de la apicultura en la mayoría de los Estados miembros. Se observan, sin embargo, ciertas diferencias entre los canales comerciales empleados en la UE; en España, por ejemplo, una parte importante de la producción se vende al sector de la transformación y el envasado, en consonancia con el mayor grado de profesionalización del sector español.

En el mercado español hay mieles procedentes de muchas zonas, elaboradas a partir del néctar de distintas flores. El valor de la producción mielera española es de unos 62 millones de euros, lo que representa aproximadamente el 0,44 % de la Producción Final Ganadera y el 0,17 % de la Producción Final Agraria.

El número de explotaciones en el periodo 2014-2016 ascendía a 23.473, lo que representa el 3,72 % del censo total comunitario, de las cuales un 22,51 % son profesionales, frente al 5,2 % de media en el resto de la Unión Europea. España es el país con un nivel más alto de profesionalización en el sector apícola.

Por Comunidades Autónomas las mayores productoras de miel son Andalucía (21,4%), la Comunidad Valenciana (19,3%), Extremadura (15,4%), y Castilla y León (14%), que representan prácticamente el 70 % de la producción nacional.

Respecto al consumo, en el año 2014, los hogares españoles consumieron 30.433 Tn, con un consumo per cápita de 0,6 kg por persona.

4. Aunque el valor de la producción mielera es modesto en relación al de otras producciones ganaderas, la actividad que realiza este sector aporta unos valores añadidos medioambientales de gran importancia, como son el mantenimiento de los ecosistemas y la biodiversidad a través de la polinización que realizan las abejas.

5. El sector de la miel es un modelo de producción sostenible en el medio rural, puesto que a la actividad puramente económica (producción de miel y productos de la colmena), une aspectos sociales al ser el medio de vida de muchas familias, ayudando a fijar población en zonas rurales, donde no existen apenas otras actividades económicas alternativas y, por último, presta servicios a la sociedad a través de la polinización de cultivos y plantas silvestres.

6. Los precios medios de las mieles monoflorales envasadas o a granel son significativamente mayores que los de las mieles multiflorales, por tanto, garantizar el origen monofloral de una determinada miel es un valor importante para los consumidores y un elemento para asegurar una competencia leal entre operadores.

7. Actualmente la miel y los productos con ella relacionados están regulados por la Directiva 2001/110/CE del Consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a la miel, incorporada al ordenamiento jurídico interno, mediante el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

La Directiva 2001/110/CE fue enmendada posteriormente por la Directiva 2014/63/UE por la que se modifica en algunos aspectos la Directiva 2001/110/CE, que entró en vigor en junio de 2014, siendo ésta incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 473/2015, de 12 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

8. El punto 2 del Anexo I de la Directiva establece la denominación, definición y descripción de las principales variedades de miel, según su origen o su presentación y elaboración.

Por otro lado el artículo 2, apartado 2, letra b), primer guion de la directiva, señala que dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:

Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.

Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.

A criterios de calidad específicos.

Sin embargo, la normativa comunitaria vigente no establece qué características de composición deberán reunir las mieles con un origen floral o vegetal determinado o las que tengan un origen regional, territorial o topográfico concreto. Esto supone una seria dificultad a la hora de determinar analíticamente si una miel con una de estas indicaciones, tiene realmente el origen floral o geográfico que se declara, dificultando la acción de control de las autoridades competentes en materia de calidad comercial alimentaria.

9. La importancia de controlar el origen floral o vegetal indicado en la información alimentaria (etiquetado y publicidad) es una preocupación existente también en el Parlamento Europeo y el Consejo, que se reflejó al establecer en el apartado 3) del artículo 1 de su Directiva 2014/63/UE de 15 de mayo de 2014, por la que se modifica la Directiva 2001/110/CE que, con objeto de garantizar unas prácticas comerciales leales y proteger los intereses del consumidor y permitir que se establezcan métodos de análisis apropiados, la Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 6 para completar la presente Directiva, estableciendo parámetros cuantitativos que especifiquen el criterio «en su mayor parte» referido al origen floral o vegetal de la miel, tal como se establece en el artículo 2, apartado 2, letra b), primer guion, de la Directiva 2001/110/CE.

10. La veracidad sobre el origen floral o vegetal de las mieles es motivo de preocupación también en las organizaciones representativas del sector de la miel en España. En ocasiones mieles genuinamente monoflorales españolas son rechazadas como tales por laboratorios europeos, al contrastar los resultados analíticos obtenidos, con una base de datos histórica de analíticas, en la que las características propias de las mieles españolas no se encuentran bien representadas.

11. Los pliegos de condiciones de mieles con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida establecen los parámetros físico-químicos, melisopalinológicos y, en su caso organolépticos, que deben cumplir para estar acogidas a la figura de protección que les corresponda. Además, en algún caso, como es la miel con DOP «Miel de Tenerife», se establecen valores complementarios para las tres categorías de parámetros, que deben cumplir aquellas mieles que –acogidas a la DOP– tengan el carácter de monofloral.

12. La literatura científica relativa al origen floral o vegetal de las mieles es abundante y exhaustiva al establecer parámetros físico-químicos, melisopalinológicos y organolépticos que caracterizan las distintas mieles monoflorales. Sin embargo, no existe una caracterización con base legal de las mismas.

13. La Orden de 12 de junio de 1986 por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis para la miel establece cuales son los métodos de análisis oficiales para la miel. La Orden indica que cuando no existan métodos oficiales para determinadas análisis, y hasta tanto los mismos no sean propuestos por el órgano competente y previamente informados

por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

14. La Universidad Politécnica de Valencia, a través del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) viene realizando desde hace años estudios de investigación y análisis sobre mieles monoflorales españolas con medios técnicos y humanos de primer nivel. La colaboración del IIAD con el MAPAMA será una oportunidad para disponer de datos científicos que amplíen los conocimientos de dicho instituto sobre las mieles españolas. Esto implicará un avance científico para el IIAD y la posibilidad de divulgar (respetando los límites establecidos en este Acuerdo) los resultados en revistas internacionales de primer nivel. Además, esta colaboración facilitará posibles convenios con el sector empresarial de la apicultura española.

Segundo.

La Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, tiene entre sus competencias la planificación, coordinación y dirección técnica de los laboratorios adscritos o dependientes de la Dirección General, así como la coordinación y seguimiento de los laboratorios de referencia correspondientes, respecto a las competencias de la Dirección General.

Asimismo, le corresponde el control laboratorial de los alimentos y llevar a cabo las actividades de autenticación requeridas por la Unión Europea, encaminadas a luchar contra el fraude de los alimentos, en coordinación con el resto de unidades de la administración con competencias en esta materia. Igualmente coordina y colabora con las comunidades autónomas y demás unidades de la administración en el estudio y elaboración de metodología analítica y en la propuesta de métodos oficiales de análisis.

Por su parte la Universidad Politécnica de Valencia tiene entre sus fines el estudio, la investigación científica, el desarrollo tecnológico y artístico, la participación en los procesos de innovación. También la contribución y apoyo científico, técnico y artístico, al desarrollo cultural, social y económico del Estado y en particular de la Comunitat Valenciana.

Además, corresponde a los institutos universitarios de investigación, integrados dentro de la Universidad Politécnica de Valencia, entre los que se encuentra el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, organizar y desarrollar la investigación y transferencia del conocimiento y de la tecnología en su campo de actividad.

En concreto el Laboratorio de Control de Calidad de la Miel y los Productos Apícolas ofrece un amplio servicio analítico y desarrolla actividades de I+D+I enfocadas hacia la resolución de problemas reales en el ámbito del sector apícola.

En consecuencia, el MAPAMA y la Universidad Politécnica de Valencia, a través del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo pretenden establecer, en el ejercicio de sus funciones y finalidades, una colaboración para la realización de un estudio para caracterizar las principales mieles monoflorales españolas.

Por todo ello, las dos partes acuerdan suscribir el presente Convenio, que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS

Primera. *Objeto.*

El objeto del presente Convenio es la colaboración entre las dos instituciones para la definición de los valores cuantitativos o cualitativos de los parámetros físico-químicos, organolépticos, melisopalínológicos, e isotópicos y de perfiles indicativos de las principales mieles monoflorales españolas con el fin de contribuir al fomento de su producción, envasado y comercialización, así como su promoción en el ámbito nacional e internacional.

Segunda. *Funciones de los firmantes.*

En el ámbito del presente Convenio, las funciones de cada uno de los intervinientes serán las siguientes:

a) Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA):

A través del Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA), dependiente de la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios, realizará las siguientes funciones:

Coordinar y sufragar la recogida de muestras a los operadores designados. Para asegurar la representatividad geográfica y estacional de las muestras recogidas para cada miel monofloral, el MAPAMA acordará con las organizaciones representativas del sector los puntos de recogida de muestras y el calendario de recogida, asegurando siempre que ofrezcan las suficientes garantías en cuanto a la característica monofloral de las mismas.

Definir las condiciones de aceptación y transporte de las muestras elegidas hasta el laboratorio de destino, así como los criterios para el envío de las muestras recogidas a los dos laboratorios participantes.

Participar en la realización de los análisis de las muestras recogidas.

Establecer los protocolos que deberá seguir el laboratorio del IIAD para la realización de los análisis acordados por la Comisión de Seguimiento, así como promover la realización de los ensayos de intercomparación que se estimen convenientes.

Recogida de la información generada por el propio LAA, así como la enviada por el IIAD y tratamiento de la misma. Elaboración del informe final con los resultados.

b) Universidad Politécnica de Valencia, a través del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD):

Realizar los análisis que expresamente se indican en este convenio y los que la Comisión de Seguimiento del mismo acuerde.

Transmitir la información obtenida de los análisis realizados al LAA como depositario y gestor de toda la información generada como consecuencia de la realización de los trabajos descritos en el presente Convenio.

El IIAD participará en los ensayos de intercomparación que se acuerden por la Comisión de Seguimiento y seguirá los protocolos de análisis definidos por el LAA.

El IIAD podrá utilizar la información obtenida de los análisis realizados en trabajos de investigación, tesis doctorales y artículos científicos, salvaguardando siempre la confidencialidad de los mismos y, en su caso, con las limitaciones que expresamente y justificadamente pueda hacerle el MAPAMA.

Tercera. *Actividades a realizar.*

Los laboratorios participantes realizarán los análisis necesarios para definir los parámetros físico-químicos, organolépticos, melisopalínológicos, isotópicos y de perfiles característicos de las muestras analizadas, que caracterizan las principales mieles monoflorales españolas.

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario se reserva el análisis isotópico y de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) de todas las muestras.

El Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo efectuará el análisis de compuestos volátiles de las muestras previamente acordadas.

El reparto del resto de análisis lo decidirá la Comisión de Seguimiento de este Convenio.

La recogida de muestras de mieles monoflorales y el análisis de las mismas se realizará conforme a los protocolos aprobados por la Subdirección de Control y de Laboratorios Alimentarios, con el fin de asegurar el origen y la integridad de las muestras recogidas y la uniformidad en la realización de los análisis.

Cuarta. Duración.

La duración del presente convenio será de 4 años a partir de la fecha de publicación del mismo en el «Boletín Oficial del Estado».

En cualquier momento antes de la finalización del plazo de los cuatro años, las partes podrán acordar unánimemente su prórroga por un periodo de hasta dos años adicionales o su extinción.

Quinta. Comisión de seguimiento.

Con objeto de garantizar el cumplimiento del objetivo de este Convenio la Universidad Politécnica de Valencia y el MAPAMA, constituirán una Comisión de Seguimiento, que comenzará sus actuaciones tras la firma del mismo.

La composición de la Comisión de Seguimiento será la siguiente:

Por parte de la Universidad Politécnica de Valencia cuatro representantes que serán designados por su correspondiente órgano de gobierno.

Por parte del MAPAMA:

El Director General de Industria Alimentaria que ejercerá como Presidente de la Comisión, quien podrá delegar en la Subdirectora de Control y de Laboratorios Alimentarios.

Dos representantes del MAPAMA designados por el Director General de Industria Alimentaria.

La Coordinadora del Laboratorio Arbitral Agroalimentario.

Un funcionario de la Subdirección de Control y de Laboratorios Alimentarios, con voz pero sin voto, ejercerá la Secretaría de la Comisión de Seguimiento.

Se dotará de unas normas de funcionamiento interno aprobadas por sus miembros, que asegurarán la eficacia para la consecución del fin último del Convenio y el pleno respeto de la normativa vigente de defensa de la competencia. En dichas normas se establecerá la frecuencia con la que se celebrarán las reuniones de la Comisión.

Anualmente se aprobará una memoria para evaluar el seguimiento de las medidas contempladas en este Convenio.

En el seno de la Comisión de Seguimiento podrán crearse Grupos de Trabajo específicos, presididos por el funcionario de la Subdirección de Control y de Laboratorios Alimentarios que designe el titular de ésta.

Tanto la Comisión de Seguimiento, como los Grupos de Trabajo que se creen tras la firma de este Convenio, tendrán en cuenta los criterios sobre intercambio de información que se derivan de la normativa de defensa de la competencia. En este sentido, se establecerán las salvaguardas necesarias para garantizar que la información individualizada que pudiera manejarse por parte del MAPAMA sea tratada con la debida confidencialidad.

La Comisión se reunirá, como mínimo, una vez al año, y siempre que se considere necesario por alguna de las partes. Será su función analizar el avance de los trabajos, los informes presentados, y decidir si se van cumpliendo los objetivos previstos.

En todo lo no expresamente previsto en este Convenio, la Comisión de seguimiento se regirá por las reglas establecidas en la Sección 3.^a, relativa a órganos colegiados de las distintas administraciones públicas, del Capítulo II («De los órganos de las Administraciones Públicas») de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Sexta. Protección de datos.

Ambas partes en el ejercicio de las funciones previstas en el presente Convenio, adecuarán sus actuaciones a la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como al Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba su desarrollo reglamentario.

Séptima. *Modificación y extinción del convenio.*

Las partes podrán modificar el presente Convenio por acuerdo unánime de las partes y por escrito dentro del periodo de vigencia del mismo.

El presente Convenio podrá extinguirse por el cumplimiento de las actuaciones que constituyen su objeto o por incurrir en causa de resolución.

Son causa de resolución:

1. El transcurso del plazo de vigencia del convenio sin haberse acordado la prórroga del mismo.
2. El acuerdo unánime de las dos partes.
3. La expiración del plazo de duración inicial o, en su caso, de sus prórrogas.
4. El incumplimiento de las obligaciones y compromisos asumidos por parte de alguna de las partes firmantes.

En este caso, la otra parte podrá notificar a la parte incumplidora un requerimiento para que cumpla en un determinado plazo con las obligaciones o compromisos que se consideran incumplidos. Si trascurrido el plazo indicado en el requerimiento persistiera el incumplimiento, la parte que lo dirigió notificará a la incumplidora la concurrencia de la causa de resolución y se entenderá resuelto el convenio.

5. Por decisión unilateral de una de las partes mediante comunicación expresa por escrito a la otra parte con una antelación de dos meses a la fecha en que vaya a darlo por concluido.

6. Por decisión judicial declaratoria de la nulidad de este Convenio.

7. Por cualquier otra causa distinta de las anteriores prevista en este Convenio o en la normativa vigente.

En todos los supuestos de extinción del Convenio, la Universidad Politécnica de Valencia deberá transmitir la información obtenida de los análisis realizados hasta el momento de la resolución al LAA, como depositario y gestor de toda la información generada como consecuencia de la realización de los trabajos descritos en el presente Convenio.

Octava. *Naturaleza y jurisdicción.*

El presente Convenio tiene naturaleza administrativa. Se regirá por lo dispuesto en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, y demás normas de derecho administrativo aplicables.

La existencia de cualquier tipo de controversia entre las partes en relación con la interpretación o ejecución de lo establecido en este Convenio, no resuelto en el seno de la Comisión de Seguimiento, se resolverá conforme a lo que al efecto se determine por el Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo.

Novena. *Entrada en vigor*

El presente Convenio resultará eficaz una vez inscrito en el Registro Electrónico estatal de Órganos e Instrumentos de Cooperación del sector público estatal, al que se refiere la disposición adicional séptima de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y publicado en el «Boletín Oficial del Estado».

Y en prueba de conformidad en cuanto antecede, las partes lo firman en el lugar y fecha abajo indicados.—El Director General de la Industria Alimentaria, Fernando José Burgaz Moreno.—El Rector Magnífico de la Universidad Politécnica de Valencia, Francisco José Mora Mas.