Ref. Ares(2014)320833 - 10/02/2014

ES

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios*

."**MIEL DE LIÉBANA**"
NºCE
□IGP ☒ DOP

1. <u>Denominación</u>
"Miel de Liébana".

2. <u>Estado miembro:</u>
España.

3.<u>Descripción del Producto Agrícola o Alimenticio</u>

3.1. Tipo de Producto.

Clase 1.4. Otros productos de origen animal**:** miel

3.2. Descripción del producto que se designaron la denominación indicada en el punto I:

Miel de Liébana: producto alimenticio elaborado por las abejas melíferas de la comarca de Liébana a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas que crecen en los ecosistemas de Liébana, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

<u>Variedades y tipos:</u>

Las variedades de miel que se producen en la zona y que podrán ampararse bajo la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana" son:

- Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina, y del néctar de Erica spp.,Rubus sp. Y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.

- Miel monofloral de brezo: Procede del néctar de las siguientes especies: Ericacinerea, E. vagans, E. tetralix, E. cirialis y Calluna vulgaris.

<u>Características especificas de los productos acogidos a la DOP"MIEL DE LIÉBANA":</u>

Características comunes de las mieles amparadas por la DOP "Miel de Liébana".

- Características físico-químicas :

Madurez: - Contenido en sacarosa - Humedad	 máximo 5% (5g/100g) máximo 18,6%

* Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Grado de frescura (determinada después de la elaboración): - Hidroximetilfurfural (HMF) - Actividad diastásica	 < 20 mg/Kg 25-55 escala de Schade
Deterioro: - Acidez libre	 inferior a 50 miliequivalentes/Kg
Limpieza: - Sólidos insolubles en agua - Cuerpos extraños	 máximo 0.1g/100g sin residuos, filtrada por tamiz <0.2mm

- Características melisopalinológicas:

El espectro polínico de las mieles amparadas en esta DOP deberá corresponder al propio de la vegetación de la comarca de Liébana, conformado principalmente por las siguientes familias: Leguminosae, Ericaceae, Rosaceae, Fagaceae, Plantaginaceae, Asteraceae y Boraginaceae

En cualquier caso la combinación polínica de Eucaliptus sp.Helianthus annuus, Olea europaea, Cistus Landalifer, Thymus sp., Lavandula Stoechas y **Rosmarinus Officinalis,** no superará el 5% del espectro polínico total.

Características Complementarias para los distintos tipos de miel:

- Características físico-químicas:

	Conductividad eléctrica (mS/cm)	**Color (Escala mm Pfund)**	**Cenizas (g/100g)**	**Fructosa+Glucosa (g/100g)**
Mielada	0.970 - 1,430	≥ 102	0,65 - 0,75	60 - 66
Brezo	0,845 - 1,280	90 - 119	0,65 - 0,70	≥ 67

- Características melisopalinológicas:

	Polen específico en (%)
Mielada	En su composición predomina el mielato de roble y encina, además de pólenes de Rubus spp. y Erica spp. acompañados de otros pólenes presentes en la flora característica de la comarca.de Liébana.
Brezo	El porcentaje mínimo de polen de brezo (Erica spp.) será del 45 %, siendo el resto un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana

- Características organolépticas:

	Estado físico	**Color**	**Aroma**	**Gusto**
Mielada	Consistencia fluida, con una tendencia a la cristalización muy baja.	Ámbar muy oscuro, casi negro a veces, con tonos negros-marrones brillo espejo.	A madera con una intensidad y persistencia baja Con un ligero componente malteado.	Con claros componentes salados que amortigua el dulzor típico de todas las mieles.

Brezo	Consistencia pastosa. Su tendencia a la cristalización es media y en grano fino.	Ámbar a ámbar muy oscuro con tonos marrones-rojizos. Si durante el almacenaje en el invierno está sometida a Tª baja puede llegar a ser ámbar claro.	Floral pesado con una intensidad y persistencia media.	Ligeramente amargo y persistente, con notas saladas muy marcadas.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

No se aplica

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

No se aplica

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

Todas las fases de la producción y extracción de las mieles de Liébana han de realizarse en la zona amparada.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rayado, el envasado, etc.

Al objeto de garantizar la calidad y asegurar el control, todos los procesos descritos en los métodos de obtención de la Miel de Liébana se realizaran necesariamente en centros radicados en la zona geográfica protegida, toda vez que la realización de estas operaciones fuera de la comarca requeriría de medios de transporte que podrían afectar a la calidad del producto por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto durante el transporte a otras industrias, además de minimizar el riesgo de mezcla con otras mieles no amparadas por la denominación de origen.

Las tareas de envasado se realizarán en centros de envasado situados en la zona de producción delimitada por las razones descritas.

.

El envasado se efectuará en recipientes de vidrio transparente e incoloro con cierre hermético que no permita la pérdida de aromas naturales ni la entrada de olores, humedad, etc. y con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

La miel envasada se presentará en una consistencia espesa o cristalizada.

Se prohíbe la venta a granel.

3.7. Normas especiales sobre etiquetado.

En el etiquetado del producto, además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, figurará obligatoriamente y de forma destacada:

- El nombre de la Denominación de Origen: “Miel de Liébana”.
- La mención “Denominación Geográfica Protegida” o “DOP” y el símbolo de la Unión Europea correspondiente.
- Tipo de miel: Miel de Mielada o Monofloral de Brezo (según las características melisopalinológicas establecidas en la descripción del producto).

- El logotipo identificador especifico de la Denominación de Origen que se reproduce a continuación.
- La numeración de control con el nombre de la Entidad de Control o contraetiqueta.

COLORES:

AMARILLO: PANTONE 130C

MARRON: PANTONE 4695C

El operador que solicite las contraetiquetas, deberá realizar una declaración que incluya: tipo de miel, nº de lote, fecha de extracción, detalle de número y formato de envases utilizados, fecha de consumo preferente y variedad de miel a indicar en el etiquetado. Las contraetiquetas serán proporcionadas por la entidad de control a todo operador que cumpla con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP "Miel de Liébana".

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la D.O.P. "Miel de Liébana" abarca todos los términos municipales de la comarca de Liébana, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los municipios que conforman la comarca son:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso y Vega de Liébana.

La superficie total es de 570 km2.

5. Vinculo con la zona geográfica.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

5.1.1. Factores naturales

La comarca de Liébana se halla en el centro de la Cordillera Cantábrica, por su morfología y fisonomía, tiene un carácter de comarca natural muy definida, cerrada por sus propios límites geográficos, que son algunas de las cumbres más altas de Cantabria; que a su vez se adentran hacia la zona central, formando cuatro valles altos, estrechos y encajados, para converger el conjunto en Potes como centro geográfico y administrativo.

Es una comarca de forma circular, una enorme caldera entre murallones de piedra caliza que está enclavada en los Picos de Europa. Con las altitudes más bajas en el centro en torno a los 300 msm., hasta subir en la periferia hasta los 2.600 msm.

Geológicamente hablando, está constituida principalmente por rocas del Paleozoico (Era Primaria); pero sin duda, son las rocas del Carbonífero las predominantes. Del Carbonífero Inferior, son las calizas, afectadas por procesos Kársticos, que conforman el macizo Central y Oriental de los Picos de Europa y la zona norte de la comarca, y del Carbonífero Superior, las pizarras y areniscas fácilmente erosionables de los fondos de los valles.

Su condición de gran valle cerrado protegido de los vientos del oeste, sus grandes diferencias altitudinales, sus fuertes pendientes, unido a las distintas orientaciones de sus **laderas y a su geología**, proporcionan unos rasgos ambientales singulares que favorecen el desarrollo de una gran variedad de formaciones vegetales.

Debido a su complejidad orográfica, Liébana tiene un microclima propio diferente, que le permite ser un enclave mediterráneo en una región afectada por un clima atlántico.

Así, en la clasificación de Papadakis utilizada en el *Mapa de Cultivos y Aprovechamientos* nos podemos encontrar: en el fondo de los valles aparecen rasgos mediterráneos representados por los tipos de clima **Mediterráneo templado, Mediterráneo marítimo fresco y Mediterráneo templado fresco;** que se van tornando en aquellos propios del atlántico húmedo a medida que se gana altura como el Templado cálido, **Marítimo cálido y Marítimo fresco;** terminando por volverse subalpinos o alpinos en las cumbres con los climas **Patagoniano húmedo y Patagoniano húmedo fresco**.

En Liébana la temperatura media oscila entre los 21°C de máxima y los 8 ºC de mínima, teniendo muy presente la fuerte presencia de heladas unos tres o cuatro meses al año.

Esta comarca es eminentemente húmeda, pero la disposición de sus montañas hace que las nubes descarguen en las cumbres una media anual de 2.000 litros por metro cuadrado, mientras que en las áreas del centro del valle solo sean de 700 litros, provocando en ellas una época seca de hasta tres meses.

Este microclima permite la proliferación de una gran variedad de flora melífera que ha favorecido el desarrollo de una tradicional actividad apícola en la comarca, además de repercutir en las singulares características de la miel que se produce en ella.

Esta comarca se caracteriza por tener una extraordinaria variedad vegetal, sin duda debido a sus peculiares características geográficas, orográficas y climáticas. Coexistiendo los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas.

Liébana tiene un gran valor natural, especialmente conservado y poco transformado por la acción del hombre. La extensión arbolada ocupa el 41 % de la superficie comarcal y además cuenta en la actualidad con siete espacios protegidos que cubren más del 32% de su territorio, dos a nivel nacional, que son el Parque Nacional de los Picos de Europa y el Área de Protección del Oso Pardo, y cinco a nivel europeo, de los cuales dos son LICs (Río Deva y Liébana) y tres son ZEPA (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida y Liébana).

El paisaje vegetal se distribuye en cuatro pisos bioclimáticos bien diferenciados:

En el piso colino (desde los 100 a los 500 metros de altitud) nos encontramos con prados de siega, bosques mixtos caducifolios, bosques de ribera, encinares y carrascales en laderas rocosas de gargantas y desfiladeros, algunos pequeños cultivos de vid, frutales y hortícolas.

En el piso montano (entre los 500 y los 1600 metros de altitud) se localizan diversos tipos de bosques compuestos por: hayas, abedules, robles, fresnos, alisos, sauces, tilos y alcornoques.

Estas formaciones arbóreas favorecen el desarrollo de una gran diversidad de especies asociadas de alto potencial melífero como: madroño, endrino, majuelo, eléboro, mostellar, avellano, consuela, zarzamora, brezo, escoba, lechetreznas, hiedras y uvas de oso.

Por último en los pisos subalpino y alpino (a partir de los 1600 metros de altitud) se alternan pastizales y matorrales de alta montaña.

Las épocas de floración de estas especies son muy variadas entre sí, proporcionando un calendario amplio y heterogéneo para las abejas que transcurre desde marzo hasta noviembre. Estas variaciones en las épocas de floración permiten, además, poder recurrir a diferentes fuentes de alimento en caso de poca producción a causa de heladas o condiciones adversas en una determinada planta.

En base a los análisis melisopalinológicos realizados se han identificado 40 tipos polínicos, con los más importantes se ha elaborado un catálogo de la principal flora melífera de Liébana, en el que se identifican familias y especies, además del interés apícola y su fenología.

FLORA APICOLA (Familia, Nombre Científico y Vulgar)	**INTERES APICOLA**	**FENOLOGIA** (Periodo de floración)
ERICACEAS		
Erica sp. (brezo)	N	Mayo - Octubre
Calluna vulgaris (brecina, biercol)	N	Julio - Septiembre
ROSACEAS		
Rubus ulmifolius (zarza)	NP	Junio - Agosto
Prunus spinosa L. (endrino)	NP	Abril - Mayo
Crataegus monogyna (majuelo)	NP	Abril - Mayo
LEGUMINOSAS		
Trifolium sp. (trébol)	N	Abril - Julio
Cytisus cantabricus (escoba)	NP	Abril - Agosto
Genista florida y G. obtusiramea (piorno, escobón)	NP	Mayo – Agosto
Medicago sp.	NP	Marzo - Septiembre
FAGACEAS		
Quercus pyrenaica (rebollo)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus petraea (roble albar)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus ilex rotundifolia (carrasca)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus suber (alcornoque)	PM	Mayo - Septiembre
Castanea sativa Miller (castaño)	NPM	Mayo - Septiembre
BORAGINACEAS		
Echium vulgare (viborera)	NP	Marzo - Mayo
ASTERACEAE		
Centaurea spp.	N	Mayo - Julio
PLANTAGINACEAE		
Plantago sp. (llantén)	P	Mayo - Septiembre

(N= néctar P= polen M= mielatos)

Este conocimiento del espectro polínico de la miel de Liébana, unido a su específica flora melífera y la escasa presencia de pólenes de cultivos y de otros muy representativos en otras mieles de la Península Ibérica, permite diferenciarla con facilidad.
El aprovechamiento que hacen las abejas de esta flora melífera confiere unas características particulares únicas a la miel que se produce en esta comarca.

5.1.2 Factores humanos

Los apicultores de la comarca de Liébana son continuadores de una tradición que se extiende a lo largo de los siglos. Los primeras precedentes relacionados con la apicultura los encontramos en la necesidad de producir cera, que era el objeto comercial por excelencia, en una economía rural de subsistencia. Así algunos documentos reunidos en el *Cartulario de Santo Toribio de Liébana* testimonia el pago en cera, efectuando por la venta de unas tierras en el año 933, por la concesión de derechos de pastos y de labranza en 1380, y por la satisfacción de una especie de multa o "infurcio" que impuso el monasterio a un particular en 1506.

En cuanto a la *miel de Liébana*, propiamente dicha, las primeras referencias se recogen en los *libros de tazmías* de finales del siglo XVI, en los cuales se daba cuenta de los diezmos a recabar por la Iglesia, en los que se citaba a la miel. El análisis de los citados libros, referidos a la parte central y occidental de Cantabria, revela la riqueza *mielera de Liébana* en comparación con otras tierras de aquella demarcación.
Así mismo, en el *Romance de Rosaura*, anónimo del siglo XVIII se menciona a la miel como alimento de una dama cordobesa que se hallaba prisionera en los bosques lebaniegos. Esta referencia literaria, se complementa con referencias gastronómicas (postres como el "merdoso" que se elabora una vez al año después de la matanza del cerdo, los frisuelos con miel y el orujo con miel), referencias todas ellas que avalan esta tradición.

La explotación del recurso de la miel en Liébana, como se ha visto es una práctica muy antigua, pero ha sido recientemente cuando este producto se ha puesto en valor y ha empezando a situarse en una buena posición en el mercado. La comarca cuenta con una producción bastante elevada y tiene como garantía sus buenas condiciones naturales para este tipo de producción y el saber hacer de los nuevos apicultores profesionales, que han sabido conjugar la sabiduría de sus antepasados con las modernas prácticas de producción apícola y las nuevas tecnologías en la extracción y envasado de la miel:

- Uso de colmenas de tipo vertical de cuadro móvil, con una clara diferenciación entre cámara de cría y alzas.
- Durante el periodo de producción de miel no se realiza alimentación artificial a las abejas.
- El desabejado de cuadros se realiza por el sistema tradicional de cepillado de abejas o aire a presión, pudiendo realizarse un ahumado moderado con combustible de origen natural.
- La miel se extraerá mediante la centrifugación de los panales o decantación de estos , nunca por presión
- A lo largo de los procesos a los que la miel sea sometida la temperatura de esta no superara los 40º.
- La cristalización de la miel, se podrá realizar de forma natural, o de forma dirigida mediante el método tradicional ampliamente extendido de homogeneización de miel realizando un batido con un instrumento manual o mecánico que gira a pocas revoluciones produciendo una rotura de los cristales a una temperatura inferior a 35º. de manera que no se alteren las características del producto.

En la actualidad existen en la comarca 32 apicultores profesionales con 1.568 colmenas y 5 industrias extractoras y envasadoras de miel. También cabe mencionar la existencia de una asociación para la promoción de la miel de Liébana que agrupa a parte de estos, así como la celebración anual de la Feria Apícola de Vega de Liébana.

5.2 Carácter especifico del producto

La singularidad de las mieles de Liébana se refleja tanto en las características físico-químicas, melisopalinológicas y sensoriales que poseen.

Estas mieles se caracterizan por ser frescas (HMF ≤ 20 mg/Kg de miel) sin tratamiento térmico, con una humedad ≤ 18,6 % y actividad diastásica comprendida entre 25-55 escala de Schade.

Son mieles intactas que no han sufrido tratamientos térmicos intensos. La temperatura máxima a la que se les puede sometes no puede superar 40ºC. Esto asegura la personalidad que le otorgan la flora y las abejas de la comarca.

La singularidad de sus características físico-químicas, sensoriales y melisopalinológicas son consecuencia de la flora endémica característica de la comarca, en la que aparecen una gran cantidad de Brezos (Erica spp.) y Brecina (CallunaVulgaris) cuyos pólenes deben aparecer en las mieles de brezo en un porcentaje superior al 45%, junto con un % variable de pólenes de Rubus spp. y de otros pólenes presentes en la flora característica de la comarca..

El estudio de los diferentes espectros físico-químicos, polínicos y sensoriales a permitido definir los marcadores geográficos que las caracterizan así como sus características organolépticas, que la diferencian de las producidas en otros lugares o territorios.

5.3. **Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad especifica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

Para todas las mieles amparadas por esta DOP, se establece como prueba inequívoca de origen el espectro polínico de las mismas, imprescindible para trazar la relación de una miel con las especies vegetales de las que la obtuvieron las abejas, y por tanto, con el territorio geográfico donde fueron producidas.

Los datos melisopalinológicos de la miel amparada por esta DOP, establecen el origen botánico y por tanto, un vínculo con la flora presente en los ecosistemas de la comarca de Liébana. Estos datos se ven reforzados con los resultados físico-químicos y sensoriales de las pruebas previas a la calificación realizada a las mieles.

La miel de Liébana goza de gran reconocimiento por parte de la población de Cantabria y de las Comunidades Autónomas adyacentes, estando presente de manera frecuente en medios de comunicación (prensa, radio, televisión e internet) comercializándose con esta denominación en el mercado.

6. Referencia a la publicación del pliego de condiciones (art.8.21 del R(UE) 1151/2012).

http://www.alimentosdecantabria.com/