MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"MIEL DE LA ALCARRIA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Miel: Producto alimenticio elaborado por las abejas meliferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de 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 panales de la colmena. Puede ser fluido, espeso o cristalino.

La miel amparada, se clasificará en:

Miel monofloral de romero (Rosmarinus officinalis L.).
Miel monofloral de espliego (Lavandula latifolia Medicus).
Miel multifloral.

Presenta las siguientes características:

A. Físico-químicas:

. Humedad, menos del 17,5 por 100.
. Hidroximetilfurfural, menos de 10 miligramos por kilogramo.
. Acidez libre, menos de 35 meq por kilogramo.
. Conductividad eléctrica, menos de 4,5xS x cm^{-1} x 10^{-4}
. Colorimetría, L^*_{10} más de 65; a^*_{10} de -2 y menos de 15; $h^*_{ab,10}$ más de 80.

B. Meliso-palinológicas:

. Mieles monoflorales: El porcentaje mínimo de polen de romero o espliego será del 15 por 100.

. Mieles multiflorales: El porcentaje mínimo de, al menos una de las formas de polen de tomillo (Thymus t.), romero, espliego, será del 5 por 100.

Para todas las mieles: El porcentaje de formas de polen de la familia ericáceas (Ericaceae) exceptuando gayuba [Arctostaphylos uva-ursi (L) Spregel], será de 0 por 100.

El porcentaje de polen de plantas de cultivo presentes en la zona de producción será menor del 10 por 100.

El porcentaje de polen de jara (Cistus ladanifer L.) y cantueso (Lavándula stoechas L.), será menor del 3 por 100.

C. Características organolépticas.

Las mieles deberá presentar las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente, especialmente en cuanto a aroma y sabor.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de asentamiento de las colmenas, se localiza en el centro de la península, abarca diferentes municipios de la comarca Agraria de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca formando un triángulo imaginario limitado por las vegas de los rios Henares al norte y Tajo al sur y por las estribaciones del Sistema Ibérico al este.

La superficie total de esta zona es de 8.819 km.^{2}

La zona de envasado coincide con la de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que las mieles son originarias de esta zona son:

- Características del producto:

La miel de esta zona presenta unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que la relacionan con su medio natural.

Estas características pueden no ser suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían la miel y la relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

- Controles y certificación:

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1.- La miel procederá de colmenas inscritas y situadas en la zona de producción y de origenes botánicos autorizados.

2.- Las prácticas de manejo de las colmenas serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3.- La extracción de la miel se realizará únicamente con maquinaria y métodos autorizados.

4.- La miel se manipulará en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

5.- La miel se envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

6.– La miel se someterá a todos aquellos análisis que el Consejo estime adecuados a fin de garantizar su calidad.

7.– Solo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las mieles que superan todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está en función del producto entregado por el apicultor a esta industria y de la capacidad de los envases en los que la miel va a ser comercializada.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La miel procede de colmenas inscritas.

La recolección de la miel se inicia cuando esta ha alcanzado el grado de madurez adecuado.

Determinado el grado de madurez se procede al alza de los cuadros llenos y la sustitución de estos por cuadros vacios, cuidando la provisión de la miel que se deja en la colmena.

De los cuadros recogidos en las colmenas se procede a la extracción de la miel mediante el desoperculado y centrifugación de los mismos.

El desoperculado consiste en la remoción de los opérculos con los que las abejas han cerrado las celdas del panal cuando la miel está madura.

Los cuadros se colocan en el banco de desoperculación que sirve para el apoyo de estos y para la recogida y escurrido de los opérculos.

La operación se facilita con el uso de peines o cuchillos.

La miel será extraída también de los cuadros desoperculados mediante centrifugado con extractores tangenciales o radiales, empleando inicialmente velocidades moderadas aumentando esta progresivamente.

Una vez extraída la miel, se procede al filtrado para eliminar los fragmentos de ceras, abejas y otras impurezas.

La miel se somete posteriormente a decantación, en el madurador, para eliminar las burbujas de aire y dejar reposar el producto. El tiempo de decantación puede variar de unos días a un mes, en este tiempo las burbujas de aire afloran a la superficie así como las partículas de cera u otros cuerpos extraños.

La miel limpia está lista para su venta que podrá ser cristalizada o en estado líquido.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

La calidad de la miel de La Alcarria es conocida desde el Siglo XVII.
En 1893 se publicaba "El Colmenero Español" periódico dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas y en el que se recogían distintos aspectos relativos a la apicultura como "Situación de la Apicultura en España", "Las Colmenas movilistas", "La abeja y misión de esta", "Calendario del apicultor", "La primera Sociedad Española de Apicultura y sus Estatutos", "Precio de la miel" etc.

En 1985, se inician en el Centro Regional Apícola de Castilla- La Mancha, los primeros estudios encaminados a conocer las características de la miel de La Alcarria y determinar su origen geográfico.

Desde 1987 se edita la revista de "Cuadernos de Apicultura", del Centro Regional Apícola, en la que se recogen los diferentes aspectos relativos a la calidad de la miel y al desarrollo de la Apicultura de la zona.

Por Orden de 4 de abril de 1.991, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen "Miel de la Alcarria".

b) Natural.

- Orografía.

La comarca de La Alcarria es una meseta elevada entre los 900 y 100 metros, marcada por ríos de pequeño caudal que han dado lugar a vegas y gargantas en cuyas laderas abundan las plantas aromáticas y los matorrales.

La altura sobre el nivel del mar en las vegas oscila entre 700 y 800 metros. La más importante es la vega del río Tajuña que divide en dos la comarca.

- Suelos y Vegetación.

El suelo de La Alcarria es básico de naturaleza margo- yesifera.

La flora silvestre es rica en Labiadas como el romero (Rosmarinus officinalis, L.), tomillo (Thymus sps), espliego (Lavandula latifolia Medicus), ajedrea (Satureja sps), hisopo (Hissopus officinalis,L), y en otras plantas como la gayuba (Arctostaphyllos uva-ursi, L)y la aliaga (Genista scorpius,L), etc.

Las tierras de cultivo de esta comarca se dedican a cultivos herbáceos de alternancia cereal - girasol. Existen una pequeña proporción de cultivos leñosos siendo los principales la vid y el olivo. En mayor proporción encontramos diferentes especies forestales a destacar por su importancia en la apicultura como son los encinares, robledales, pinares y sabinas.

- Clima.

El clima es mediterráneo templado fresco. La temperatura media esta comprendida entre 8º - 12º C, con largos periodos de frío en los que las temperaturas oscilan entre los 0º y 4º C. y con periodos cálidos con temperaturas entre 18º y 22º C.

- Técnicas de producción.

Las colmenas serán preferentemente de cuadro movil. La cata de las colmenas para la extracción de la miel será de panales totalmente operculados y exentos de cría de abejas.

El desabejado de los cuadros se hará preferentemente con sistemas de aire a presión.

La recogida y tranporte de la miel se realizará en condiciones higienicas, en bidones de plástico alimentario, de chapa recubierta de pintura alimentaria, acero inoxidable o cualquier otro sistema autorizado que garantice la calidad de la miel.

- Técnicas de elaboración.

El material utilizado para la extracción de la miel y que está en contacto con la miel será de uso alimentario.

La extracción y envasado de la miel se realizarán en locales y en envases adecuados para este producto.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación de Origen "Miel de La Alcarria" corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y envasador y cuya constitución es la siguiente:

- Un Presidente
- Cuatro Vocales en representación del sector productor
- Cuatro Vocales en representación del sector envasador.
- Un vocal técnico designado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha.

Los vocales del Consejo, en representación del sector productor y elaborador, son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos.

Ámbito de competencias

En lo territorial: por la zona de producción o envasado.

En razón de los productos: por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: por las inscritos, personas físicas o jurídicas en los diferentes registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de las mieles. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y envasadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Miel de la Alcarría".

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan la miel protegidas para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjuntan contraetiquetas numeradas y logotipo de la Denominación de Origen.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

- Orden de 4 de abril de 1.991, por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen Miel de la Alcarria.

- Orden de 11 de noviembre de 1.992 de la consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla– La Mancha por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Miel de la Alcarria" y su Consejo Regulador.

- Orden de 3 de noviembre de 1.993 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Miel de la Alcarria" y su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN



CONTRAETIQUETAS NUMERADAS







DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

COMARCA DE LA ALCARRIA

