

1.NOMBRE DEL PRODUCTO

“MIEL DE LA ALCARRIA”

2.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Miel: Sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellífera* 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.

LA MIEL PROTEGIDA, SE CLASIFICARÁ EN LOS SIGUIENTES TIPOS:

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

ADEMÁS, AL ENVASAR, PRESENTARÁ LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

2.1. Físico-químicas:

PARÁMETRO	VALOR	UNIDADES
Humedad	<input type="checkbox"/> 17,5	%
Hidroximetilfurfural	<input type="checkbox"/> 18,0	mg/kg
Acidez libre	<input type="checkbox"/> 35,0	meq/kg
Conductividad eléctrica	<input type="checkbox"/> 0,62	mS/cm
Colorimetría Romero	≤ 35	mm Pfund
Colorimetría Espliego	≤ 60	mm Pfund
Colorimetría Multifloral	Entre 35 - 90	mm Pfund

2.2. Meliso- palinológicas

TIPO DE MIEL DE LA ALCARRIA	% GRANOS DE POLEN	
Monofloral de espliego	Polen de espliego (<i>Lavanda latifolia</i> , lavándula vera y sus híbridos naturales)	> 10%
Monofloral de romero	Polen de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	≥ 12%
Multifloral	La suma de los porcentajes de granos labiadas será	≥ 3%

Además, se deberán cumplir los siguientes requisitos polínicos.

TIPO DE POLEN	VALOR
El porcentaje de granos de polen de la familia ericáceas (<i>Ericaceae</i>), exceptuando gayuba (<i>Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel</i>)	≤4%.
El porcentaje de granos de polen de jara pringosa (<i>Cistus ladanifer L.</i>)	≤4%.
El porcentaje de granos de polen de cantueso (<i>Lavandula stoechas L.</i>)	≤ 4%.
La suma de los porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción excluyendo los cultivos de plantas aromáticas	≤ 17% girasol+17% las demás%

2.3. Características organolépticas:

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

Miel Monofloral de Romero:

-Aspecto visual: muy claro. Máximo 35mm Pfund

-Aroma: poco intenso, persistencia media, floral con notas alcanforadas y de cera nueva. Los aromas retror nasales aumentan, apareciendo notas afrutadas si lleva almendro y farináceas si es rico en fabáceas.

-Gusto: dulce, generalmente sin más. A veces con ligeras notas ácidas y sensación de paladar graso si es rico en chupamieles.

Miel Monofloral de Espliego

-Aspecto visual: blanco a ámbar, a veces un poco oscura si lleva algo demielatos.

-Aroma: floral con un claro componente de lavanda, extraordinariamente intenso y muy persistente; con notas fenólicas.

-Gusto: dulce con notas ácidas. Si es oscura, presencia de mielatos, puede tener ligeras notas saladas. Los aromas aumentan notablemente en el retror nasal.

Miel Multifloral

-Aspecto visual: ámbar claro a ámbar oscuro.

-Aroma: floral con un componente fenólico más o menos marcado y persistente, que aumenta en el retror nasal.

-Gusto: dulce con notas ácidas persistentes

3. ZONA GEOGRÁFICA.

la zona de asentamiento de las colmenas durante la época de producción, 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.

La superficie total de esta zona es de 10.354 km².

La zona de envasado coincide con la de producción y está constituida por los términos municipales de las provincias de Guadalajara y Cuenca que se relacionan a continuación:

- **De la provincia de Cuenca:** Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (Incluyendo única y exclusivamente el agregado de Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (incluyendo Beteta y el agregado de Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo- Albaráñez, Cuenca (incluyendo única y exclusivamente los agregados de Cólliga, Colliguilla y Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Valle de Altomira, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (incluyendo los agregados de Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla y Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejuncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (incluyendo única y exclusivamente los agregados de Barbalimpia, Hortizuela y Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villasde la Ventosa y Vindel.
- **De la provincia de Guadalajara:** Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid de Zorita, Alocén, Anguita (incluyendo única y exclusivamente el agregado de Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbacón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baidés, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budía, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (incluyendo Cogolludo y los agregados de Aleas, Beleña del Sorbe y Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (incluyendo Guadalajara y los agregados de Iríepal, Taracena y Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezuela de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negredo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (incluyendo única y exclusivamente el agregado de La Buenafuente del

Sistal), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (incluyendo única y exclusivamente los agregados de La Loma y Ribarredonda), Romanones, Sacedorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotodosos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrada, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegradas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas y Zorita de los Canes.

4.ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

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

4.1 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.

4.2 Controles y certificación:

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

Los controles y certificación serán realizados por el Organismo de Control relacionado en el apartado ESTRUCTURA DE CONTROL según los criterios establecidos en el apartado OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

La miel se envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas en el apartado OBTENCIÓN DEL PRODUCTO y que previamente hayan sido inscritas en el Consejo Regulador.

La miel se someterá a todos aquellos análisis que sean necesarios para garantizar el cumplimiento de las características definidas en el apartado DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

5.OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La miel se envasará en industrias situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas en el Consejo Regulador (trazabilidad interna)

5.1 Recepción

Sólo se podrá envasar miel como Denominación de Origen “Miel de La Alcarria”, si ésta procede de Explotaciones Apícolas cuyos asentamientos de colmenas durante la época de producción de la miel, se encuentren dentro de la Zona Geográfica y se acredite mediante el Libro de Registro de Explotaciones Apícolas, la Declaración de Censo Anual o el programa de traslados de colmenas de la Consejería de Agriculturas y un contrato individual entre éstas y las industrias de envasado..

Todas las entradas de miel a granel deberán ir acompañadas de su correspondiente boletín expedido por el Consejo Regulador.

Todos los contenedores de miel deberán ir debidamente identificados con una etiqueta en la que figuren los siguientes datos:

Identificación del Productor

Número de partida y año de extracción

Termino municipal

Asentamientos

Observaciones (si procede)

Únicamente se admitirán contenedores de miel, que no presenten desperfectos, signos de rotura o deterioro que pudieran afectar a la calidad de la miel.

*Para la miel a granel no se aplicará la descripción de la miel envasada.

5.2 Almacenamiento

El almacenamiento, tanto de la miel a granel recepcionada como de la miel envasada lista para su comercialización, deberá realizarse en locales acondicionados a tal efecto e inscritos en los registros del Consejo Regulador.

5.3 Licuación

Para el trasvase, decantación y envasado de miel se permite la licuación a temperaturas máximas de 45° C.

Está prohibida la pasteurización de la miel con Denominación de Origen “Miel de La Alcarria”.

Los sistemas de licuación empleados deberán garantizar que no se produce sobrecalentamiento de la miel

5.4 Filtración

No se permite el uso de filtros de arena, diatomeas o similares que lleguen a eliminar el contenido natural de polen. Está prohibido el micro filtrado de la miel por cualquier método

5.5 Decantación

La decantación debe realizarse por gravedad.

El decantador deberá estar provisto de sistema de cierre o tapa que impida la incorporación de sustancias o materias procedentes del exterior.

La decantación se llevará a cabo en depósitos de acero inoxidable con apertura inferior para sacar la miel decantada y limpia.

5.6 Envasado

El envasador deberá disponer de sistemas que garanticen el envasado independiente de la miel con Denominación de Origen “Miel de La Alcarria” respecto de otras mieles que pudiera envasar.

El sistema de cierre del envase deberá garantizar que el contenido queda aislado.

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

El material del envase será de vidrio transparente e incoloro.

No se permite la reutilización de los envases.

Atendiendo a los mercados de destino y lo establecido por la legislación vigente, los envasespodrán ser:

Para el mercado de consumo de mesa, el material del envase será de vidrio transparente e incoloro con un contenido neto máximo de 1 kg.

Para la hostelería, en porciones pequeñas, el material del envase podrá ser de vidrio transparente e incoloro o tipo blíster o sobres con un contenido neto máximo de 50 g.

Para restauración en cantidades grandes, el material del envase podrá ser de cualquier material plástico de uso alimentario o metálico con recubrimiento de uso alimentario con un contenido neto máximo de entre 10 a 25 kg.

6.VÍNCULO CON EL MEDIO.

6.1 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 movilizadas”, “La abeja y misión de esta”, “Calendario delapicultor”, “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 en la zona.

6.2 Natural.

6.2.1 Orografía.

La comarca de La Alcarria es una meseta elevada entre los 900 y 1000 metros, marcada por ríos de pequeño caudal que han dado lugar a vegas y gargantas en cuyas laderas abundan 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.

6.2.2 Suelos y Vegetación.

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

La flora silvestre es rica en Labiadas como el romero (*Rosmarinus officinalis, L.*) tomillo (*Thymus ssp*), espliego (*Lavandula latifolia Medicus*), ajedrea (*Satureja ssp*), hisopo (*Hissopus officinalis, L.*), mejorana (*Thymus mastichina L. subsp. mastichina*) y en otras plantas como la gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi, L. Sprengel*) 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. También existen cultivos de plantas aromáticas y condimentarias, principalmente de lavandín (*Lavandula hybrida Rev*) y lavandas (*Lavandula officinalis*) y de frutales en el que el principal es el almendro (*Prunus dulcis*). En mayor proporción encontramos diferentes especies forestales a destacar por su importancia en la apicultura como son los encinares, robledales, pinares y sabinares.

6.3 Clima.

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

7. ESTRUCTURA DE CONTROL

El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

SOHISCERT, S.A.

Carretera de Sevilla-Utrera, km 20,841710 UTRERA (Sevilla)

Autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ANEXO TÉCNICO nº 05/C-PR006 para la evaluación de la conformidad de la miel. Requisitos para Organismos

que certifican productos, procesos y servicios, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

El Organismo de Control deberá realizar las comprobaciones necesarias para evaluar la conformidad del producto establecida en el Pliego de Condiciones de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto. Entre sus funciones específicas se encuentran:

Toma de muestras de miel envasada en el almacén de las envasadoras.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el apartado DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Auditoria de los registros documentales de la elaboración de la miel protegida, establecidos en el apartado OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

8. ETIQUETADO

La miel que vaya a ser comercializada como Denominación de Origen “Miel de La Alcarria” y que al envasar cumpla con los requisitos relacionados en el PLIEGO DE CONDICIONES, deberá ir identificada con una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria y controlada por el organismo de control; así mismo llevará un precinto de garantía y una etiqueta comercial con una leyenda que contenga, al menos, la siguiente información:

La siguiente frase en lugar preferente: **Denominación de Origen Miel de La Alcarria** o Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria.

Tipo de miel según origen botánico: **Romero, Espliego o Multifloral.**

9. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES

Reglamento (CE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024. Relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753 y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Orden de 11 de mayo de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y el procedimiento de oposición a ellas.

10.LOGOTIPO DE LA DOP “MIEL DE LA ALCARRIA”.

Toda aquella miel envasada que supere los controles de calidad y los requisitos establecidos en el apartado DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO será distinguida con el siguiente logotipo:

