

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos y alimenticios

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

“Miel de La Alcarria”

N° CE 1107/96

☐ IGP ☒ DOP

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba de origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Requisitos nacionales
- ☒ Otros (estructura de control)

2. TIPO DE MODIFICACIÓN

- ☒ Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006).
- ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

3. MODIFICACIONES

Descripción.

Se actualiza la definición de miel, sustituyendo la definición anterior que procedía de la Norma de Calidad de la miel de 1983, por la definición de miel que figura en la Norma de Calidad de la miel en vigor y publicada en el Real Decreto 1049/2003 de 1 de agosto.

Se mejora la redacción de las características físico-químicas y melisopalinológicas de la Miel de La Alcarria introduciendo símbolos matemáticos para definir los límites de cada parámetro.

Se modifican los límites de algunos parámetros físico-químicos y melisopalinológicos en base a la experiencia acumulada en los más de 16 años de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria y en base a los estudios realizados sobre los resultados analíticos obtenidos en el laboratorio de mieles de la Junta del Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha sobre las mieles de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria, que nos han permitido caracterizar mejor el producto.

Zona Geográfica.

Se ha revisado la zona geográfica para actualizar las modificaciones que se ha producido por el reconocimiento o nacimiento de nuevas entidades locales, y en colaboración con la Excm. Diputación Provincial de Guadalajara se ha elaborado el mapa que se adjunta, comprobándose que quedaban sin mencionar algunas entidades locales rodeadas de otras que si estaban mencionadas y abarcadas por la zona protegida, sin encontrarse ninguna justificación para excluirlas, por lo que se han incluido en esta nueva revisión de la zona protegida.

Así mismo las colmenas se están extendiendo a municipios colindantes, por ello y atendiendo a lo expuesto en el estudio del Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha se han añadido nuevos municipios con el objeto de favorecer el máximo aprovechamiento apícola de la zona, manteniendo las cualidades definidas de la Miel de La Alcarria y teniendo en cuenta la similitud de la diversidad florística.

Prueba del origen.

Con motivo de la modificación de la estructura de control que verifica el pliego de condiciones, se da una nueva redacción al apartado “Controles y Certificación” sustituyendo el texto anterior, en cuanto a las menciones al Consejo Regulador por otro en el que, por medio de referencias a los apartados correspondientes del Pliego de Condiciones, se establece el Organismo de Control encargado de la Certificación así como las condiciones que deben cumplir las industrias de envasado y el producto.

Método de obtención.

Con la modificación de la estructura de control se modifica la redacción anterior de este apartado en la que se describía la obtención del producto, por otra en la que se enumeran los requisitos exigibles y certificables característicos de la Miel de La Alcarria. Por ello se incorporan en este apartado las técnicas mencionadas en el vínculo con el medio. Así mismo se actualizan estas técnicas ya que muchas de ellas no son características de La Miel de La Alcarria sino que son exigencias sanitaria y alimentarias reglamentadas.

Vínculo con el medio.

En el apartado “Suelos y Vegetación” y en el párrafo correspondiente a la flora silvestre se actualiza el listado de labiadas, incluyendo la mejorana (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) y en el párrafo que hace alusión a las tierras de cultivo se incluye

este texto: “También existen cultivos de plantas aromáticas y condimentarias, principalmente de lavandín (Lavandula hybrida Rev)”.

Como se mencionaba en el apartado anterior las técnicas se han trasladado a la obtención del producto.

Estructura de control.

En virtud del cumplimiento del Reglamento (C.E.) 510/2006, se solicita que el organismo de control de la DOP Miel de La Alcarria, sea la entidad de certificación “SEICAMAN”, que cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 “Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto”.

Etiquetado.

Se da una nueva redacción con el fin de identificar mejor los envases.

Requisitos nacionales

Se actualizan las disposiciones comunitarias y nacionales.

4 DOCUMENTO ÚNICO ACTUALIZADO

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/06 DEL CONSEJO sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

“Miel de La Alcarria”

DOP (X) IGP ()

1. DENOMINACIÓN

“Miel de La Alcarria”

2. ESTADO MIEMBRO

España.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.

3.1. Tipo de producto.

Clase 1.4 **OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (MIEL)**

Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

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:

A. Físico-químicas:

Humedad	≤ 17,5 %
Hidroximetilfurfural	≤ 15,0 mg/kg
Acidez libre	≤ 35,0 meq/kg

Conductividad eléctrica	$\leq 0,62 \text{ mS/cm}$
Colorimetría	$L^*_{10} \geq 55,0; -2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0; h_{ab,10} \geq 74,0$

B. Meliso-palinológicas:

Tipo de Miel de La Alcarria	Porcentaje de granos de polen
Monofloral de espliego	Polen de espliego $> 10\%$ y girasol $\leq 15\%$, tomillo $\leq 10\%$, zarza $\leq 12\%$
Monofloral de romero	Polen de romero $\geq 15\%$
Multifloral	La suma de los porcentajes de granos de polen de tomillo (<i>Thymus t.</i>), ajedrea (<i>Satureja spp.</i>), romero y espliego será $\geq 5\%$

Además se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El porcentaje de granos de polen de la familia ericáceas (*Ericaceae*), exceptuando gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), será $\leq 1\%$.
- El porcentaje de granos de polen de jara pingosa (*Cistus ladanifer* L.) será $\leq 3\%$.
- El porcentaje de granos de polen de cantueso (*Lavandula stoechas* L.) será $\leq 3\%$.
- La suma de los porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción será $\leq 15\%$, excluyendo los cultivos de plantas aromáticas.

C. Características organolépticas

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

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

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

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

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

3.7. Normas especiales sobre el 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, y 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** ó **Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria**.
- Tipo de miel según origen botánico: Romero, Espliego o Multifloral.

Las etiquetas comerciales, propias de cada envasadora inscrita, deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador en relación con los aspectos regulados en este pliego de condiciones..

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA 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.

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, Portarubio de Guadamajud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, 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, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamajud, 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, Villas de 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, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baides, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, 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, Sacecorbo, 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, Valdegrudas, 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.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

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.

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* spp), espliego (*Lavandula latifolia* Medicus), ajedrea (*Satureja* spp), 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). En mayor proporción encontramos diferentes especies forestales a destacar por su importancia en la apicultura como son los encinares, robledales, pinares y sabinares.

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

5.2. Carácter específico del producto.

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:

A. Físico-químicas:

Humedad	$\leq 17,5 \%$
Hidroximetilfurfural	$\leq 15,0 \text{ mg/kg}$
Acidez libre	$\leq 35,0 \text{ meq/kg}$
Conductividad eléctrica	$\leq 0,62 \text{ mS/cm}$
Colorimetría	$L^*_{10} \geq 55,0; -2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0; h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Meliso-palinológicas:

Tipo de Miel de La Alcarria	Porcentaje de granos de polen
Monofloral de espliego	Polen de espliego $> 10\%$ y girasol $\leq 15\%$, tomillo $\leq 10\%$, zarza $\leq 12\%$
Monofloral de romero	Polen de romero $\geq 15\%$
Multifloral	La suma de los porcentajes de granos de polen de tomillo (<i>Thymus t.</i>), ajedrea (<i>Satureja spp.</i>), romero y espliego será $\geq 5\%$

Además se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El porcentaje de granos de polen de la familia ericáceas (*Ericaceae*), exceptuando gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), será $\leq 1\%$.
- El porcentaje de granos de polen de jara pringosa (*Cistus ladanifer* L.) será $\leq 3\%$.
- El porcentaje de granos de polen de cantueso (*Lavandula stoechas* L.) será $\leq 3\%$.
- La suma de los porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción será $\leq 15\%$, excluyendo los cultivos de plantas aromáticas.

C. Características organolépticas

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

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

Las peculiares características de altitud de la Alcarria entre 900 y 100 metros, el clima mediterráneo templado fresco y el suelo básico, desarrollan una flora silvestre rica en Labiadas como el romero, tomillo, espliego, ajedrea, hisopo, mejorana y en otras plantas como la gayuba y la aliaga que caracterizan la Miel de La Alcarria multifloral y monofloral de romero y espliego, definidas según el porcentaje de polen y por las

características fisicoquímicas de humedad, Hidroximetilfurfural, Acidez libre y conductividad eléctrica, inferiores a las de otras mieles..

5. REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES