

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

19035 *Resolución de 10 de noviembre de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria».*

Mediante Resolución de 5 de agosto de 2010 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, publicada en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» de 18 de agosto de 2010, se emitió decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria», publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada denominación de origen protegida, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la citada DOP, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 21 de septiembre de 2010, de acuerdo a lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria» en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, de acuerdo a las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria», publicado en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» el 18 de agosto de 2010, mediante Resolución de 5 de agosto de 2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, y que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 10 de noviembre de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Pliego de condiciones

A. Nombre del producto.

Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria».

B. Descripción del producto.

Miel: 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.

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:

1. Físico-químicas:

Humedad: $\leq 17,5$ %.

Hidroximetilfurfural: $\leq 15,0$ mg/kg.

Acidez libre: $\leq 35,0$ meq/kg.

Conductividad eléctrica: $\leq 0,62$ mS/cm.

Colorimetría: $L \cdot 10 \geq 55,0$; $-2,0 \leq a \cdot 10 \leq +22,0$; hab, $10 \geq 74,0$.

2. Meliso-palinológicas:

Tipo de «Miel de La Alcarria»	Porcentaje de granos de polen
Monofloral de espliego.	Polen de espliego > 10 %.
Monofloral de romero.	Polen de romero ≥ 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 ≥ 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 ≤ 1 %.

El porcentaje de granos de polen de jara pringosa (*Cistus ladanifer* L.) será ≤ 3 %.

El porcentaje de granos de polen de cantueso (*Lavandula stoechas* L.) será ≤ 3 %.

La suma de los porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción será ≤ 15 %, excluyendo los cultivos de plantas aromáticas.

3. Características organolépticas. Las mieles deberán 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.

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, Alcohuja, 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, 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, Valle de Altomira (El), 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, 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, Baidés, 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, Eplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (incluyendo Guadalajara y los agregados de Iríepal, Taracena y Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezueta 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 Sistol), 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.

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:

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.

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 G. Estructura de control, según los criterios establecidos en el apartado E. Obtención del producto.

La miel se envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas en el apartado E. 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 B. Descripción del producto.

E. Obtención del producto.

Los envasadores que envasen miel como Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria», con destino al mercado de consumo, deberán estar inscritos en los registros del Consejo Regulador y disponer de la Licencia de Uso de marca de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria».

1. Recepción. Sólo se podrá envasar miel como Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria», si ésta procede de apicultores inscritos en los registros del Consejo Regulador y asentamientos de colmenas que estén dentro de la zona geográfica y que estén inscritas en los registros del Consejo Regulador.

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

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

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.

Los contenedores de miel a granel se identificarán con una etiqueta en la parte exterior y visible en la que conste, al menos, la siguiente información:

Identificación del titular de la explotación apícola.

Número de partida y año de extracción.

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 Protegida «Miel de La Alcarria». Los sistemas de licuación empleados deberán garantizar que no se produce sobrecalentamiento de la miel

4. Filtración. No se permite el uso de filtros de arena, diatomeas o similares que lleguen a eliminar el contenido natural de polen.

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.

6. Envasado. El envasador deberá disponer de sistemas que garanticen el envasado independiente de la miel con Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria» respecto de otras mieles que pudiera envasar.

El contenido neto de los envases será el establecido por la legislación vigente, con un máximo de 1 kg.

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.

F. Vínculo con el medio.

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 ésta, 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 en la zona.

2. Natural.

a) 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.

b) Suelos y vegetación. El suelo de La Alcarria es básico de naturaleza margoyesífera.

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). En mayor proporción encontramos diferentes especies forestales a destacar por su importancia en la apicultura como son los encinares, robledales, pinares y sabinares.

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

G. Estructura de control.

El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación: Seicaman, S.A. (Servicios de Inspección y Certificación Agroalimentaria de Castilla-La Mancha), Ctra. N-310,

km 93, Tomelloso 13700 (Ciudad Real). Teléfono: 926 50 15 39. Fax: 926 50 33 16. Correo electrónico: seicaman@seicaman.es

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

La entidad de certificación 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 específico.

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 B. Descripción del producto.

Auditoría de los registros documentales de la elaboración de la miel protegida, establecidos en el apartado E. Obtención del producto.

H. Etiquetado.

La miel que vaya a ser comercializada como Denominación de Origen Protegida «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 Protegida «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.

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.

I. Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales.

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el 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 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.

J. Logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Miel de La Alcarria».

Toda aquella miel envasada que supere los controles de calidad y los requisitos establecidos en el apartado B. Descripción del producto será distinguida con el siguiente logotipo:

