

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2004/C 89/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinques* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional de expediente: 90

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales — Dirección General de Alimentación — Subsecretaría Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. *Agrupación solicitante*

2.1. Nombre: Asociación Provincial de Apicultores de Granada

2.2. Dirección: Pago de las Hoyas s/n, E-18420 Lanjarón (Granada)

Tel. (34) 958 77 11 96

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. *Tipo de producto:* Miel — Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos diversos excepto mantequilla . . .)

4. *Descripción del Pliego de Condiciones*

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* «Miel de Granada»

4.2. *Descripción:* Miel elaborada por la abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las 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, procedentes de las colmenas ubicadas en la zona delimitada.

Los tipos de miel son: Miel monofloral de castaño (*Castanea sativa*), Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis*), Miel monofloral de tomillo (*Thymus sp.*), Miel monofloral de aguacate (*Persea americana*), Miel monofloral de naranjo o azahar (*Citrus sp.*), Miel monofloral de cantueso (*Lavandula stoechas*), Miel de la sierra y Miel multifloral.

Características fisicoquímicas generales para todas las mieles:

Humedad: < 17,5 %

Hidroximetilfurfural: < 10 mg/kg.

Características melisopalinológicas generales para todas las mieles:

Espectro polínico conformado principalmente por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asateraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Myrtaceae, Borriginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae

— Erica sp. < 1 %

Características fisicoquímicas particulares:

	Castaño	Romero	Tomillo	Aguacate	Azahar	Cantueso
α -glucosidasa	> 100	> 40	> 100	> 100	> 30	> 50
Conductividad	> 8	< 2,5	> 3 y < 8	> 8	< 3	< 5
Color	> 80	< 35	> 55	> 100	< 30	< 50

Las unidades de α -glucosidasa expresadas en US, la conductividad en 10^{-4} S/cm y el Color según la escala Pfund.

Características melisopalinológicas particulares:

Miel	Características
Castaño	> 75 % de <i>Castanea sativa</i> . Ausencia de <i>Erica sp.</i>
Romero	> 15 % de <i>Rosmarinus officinalis</i> o más de un 10 % acompañada con > 5 % de Fam. Lamiaceae
Tomillo	> 15 % de <i>Thymus sp.</i>
Aguacate	> 25 % de <i>Persea americana</i>
Azahar	> 15 % de <i>Citrus sp.</i>
Cantueso	> 15 % de <i>Lavandula stoechas</i>
Miel flores	> 5 % de la Fam. Lamiaceae
Miel de la sierra	> 20 % de <i>Castanea sativa</i>

4.3. Zona Geográfica: La zona de asentamiento de las colmenas y extracción de la miel, es decir la zona de producción, abarca todos los términos municipales de la provincia de Granada, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

4.4. Prueba de origen: La trazabilidad del producto está garantizada por el Consejo Regulador, mediante los sistemas de control y certificación, que son, de forma resumida, los siguientes:

1. Control de las explotaciones desde el momento de inscripción hasta la certificación del producto amparado: El productor, al inscribirse en el Registro de Explotaciones y Productores apícolas, declara la totalidad de las colmenas que posee, así como la localidad y el paraje donde las ubica a lo largo del año. Las colmenas registradas en la Denominación de Origen se marcan con una chapa identificativa, de color rojo y numerada, no pudiendo coexistir en un mismo asentamiento colmenas registradas con otras destinadas a otras producciones. Toda la producción de los asentamientos donde se ubican las colmenas registradas es almacenada en bidones homologados, que son etiquetados con una serie de datos como número de kilogramos, procedencia, tipo de miel, etc. La totalidad de la producción es declarada por el productor, numerando cada uno de los bidones e indicando el destino. Una vez superadas las oportunas inspecciones y los análisis organolépticos, físico químicos y polínicos, con el fin de comprobar el origen botánico y la existencia del espectro polínico característico de la miel de Granada, se emite el correspondiente Certificado previo a la venta a una industria inscrita en el Registro de Industrias de envasado.

2. Las industrias de envasado inscritas en dicho Registro llevan un control de entrada y salida del producto. Estas industrias están obligadas a separar la producción amparada por la Denominación de Origen del resto de producciones de su envasadora. Se realizan inspecciones, controles y análisis previamente a la certificación del producto amparado por la Denominación de Origen y expedición de las correspondientes contraetiquetas numeradas. Esta numeración de la contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador permite la trazabilidad completa del producto amparado.

- 4.5. Método de Obtención: En la cata o castra, el desabejado se suele realizar por el sistema tradicional de cepillado de las abejas con cepillos de simple o doble hilera de cerdas naturales. Se parte siempre de panales operculados los cuales son desoperculados mediante el sistema tradicional de cuchillos previamente calentados con agua a punto de ebullición. La extracción de la miel de los panales se hace siempre por centrifugación. El almacenamiento de la miel se realiza en bidones de plástico alimentario o de chapa recubierta de pintura alimentaria.

Es obligatorio el envasado en Origen, con la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la denominación de origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

4.6. Vínculo

Vínculo histórico:

La calidad de la miel de Granada es conocida y está ampliamente documentada desde inicios del siglo XIV. La producción de miel en la zona se remonta a tiempo inmemorial. Los primeros antecedentes documentados arrancan de Ibn al-Jathib (1313-1375) que en su «Descripción del Reino de Granada» nos comenta la abundancia en la producción de miel en zonas de Granada que aún hoy conservan este recurso tradicional como una importante fuente de ingresos. Son así mismo muy frecuentes las alusiones a la miel por diversos cronistas de la época que contaron la conquista del Reino de Granada por los ejércitos cristianos.

Tras la conquista, los municipios comenzaron a ordenar las diversas actividades económicas. Así en Baza, en el Libro de Propios del año 1564, el Ayuntamiento cobraba herbaje por las colmenas que había en la sierra de Baza, teniendo merecida fama la miel de romero.

En el libro de oficios de la ciudad de Granada (1752), figuraba expresamente el de «Criador de colmena». En 1777 Juan de la Serna en su «Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos» cuando habla de Granada dice que es rico en cera y miel. Sebastián de Miñano (1826) reitera la abundancia y excelencias de la miel de Granada en su «Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal» señalando como zonas importantes de producción de miel en Granada a Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra, y Guadix. De nuevo Pascual Madoz, en su «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España» resalta la variedad, abundancia y excelencias de la Miel de Granada. Así comenta que es muy abundante la miel blanca en el término de Loja. O como en la Costa (La Garnatilla y Motril) las producciones de miel son importantes. También Tomás López en su «Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada» realizado en el último cuarto del siglo XVIII, señala de nuevo algunos lugares de Granada y sus sierras donde predominan los colmenares y la miel, como Quéntar o Ribera de Oveja (anejo de Granada).

En 1888, Luis Morell y Terry realiza un censo, estimando el número de colmenas en unas 15000, manteniéndose las zonas tradicionales en cuanto al número de colmenas: los montes orientales, las Alpujarras y Granada capital. Ese mismo año, 1888, D.^a Bertha Wihelmi, introduce y difunde en la provincia las colmenas de cuadros móviles, con la sustitución paulatina de las colmenas fijistas tradicionales (árabes). Se convierte Granada así, de la mano de D.^a Bertha, en una de las provincias pioneras e impulsoras del desarrollo de nuevas técnicas apícolas. En mayo de 1909 el periódico «Granada Agrícola» se hace eco del interés mostrado por el mercado alemán de importar las mieles de Granada hacia ese país en base a su calidad, dada la rica flora de plantas aromáticas y medicinales que pueblan sus sierras, en especial Sierra Nevada.

Vínculo natural:

Entre los factores naturales que influyen directamente en el producto hay que señalar la orografía, el clima y la vegetación y entre los factores humanos, las características rutas internas de trashumancia que realizan los apicultores granadinos.

La provincia de Granada presenta una gran variabilidad orográfica y climática que incide de forma directa sobre el sector y marca por ejemplo las rutas de trashumancia internas que los apicultores realizan buscando las diversas floraciones. Desde el punto de vista apícola, esta diversidad permite que el apicultor granadino realice sus rutas de trashumancia verticales en la propia provincia, ya que las diferentes floraciones permiten realizar catas en todas las épocas del año. En las diferentes cotas altitudinales varía el tipo de floración y la época de floración, moviéndose los apicultores de una forma vertical buscando estas floraciones y no recorriendo en la mayoría de los casos más de 50 km.

Así los apicultores de la Costa, del Valle de Lecrín y de La Alpujarra — Sierra Nevada realizan sus típicos movimientos trashumantes verticales, es decir, de la costa a la sierra y viceversa. Buscando la vegetación que va floreciendo en función de la altitud.

Sin duda, el principal factor que confiere las peculiares características diferenciadoras a la Miel de Granada con respecto a otras producciones, es la flora de la provincia. La provincia cuenta con más de 296 000 ha de monte desarbolado ocupado por plantas aromáticas que hacen que el aprovechamiento apícola sea importante, a esto hay que añadir extensiones importantes de castaños, naranjos y en la zona litoral, los aguacates, producción exclusiva del litoral granadino y malagueño.

Prácticamente el 70 % de los titulares de las explotaciones apícolas granadinas están vinculados a espacios protegidos (Parque Nacional de Sierra Nevada, Parque Natural de Sierra Nevada, Parque Natural de la Sierra de Baza, Parque Natural de la Sierra de Huétor, Parque Natural de la Sierra de Castril, Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Alhama y Almijara), siendo su zona habitual de residencia. Y sus explotaciones permanecen en estas zonas durante una parte del año, bien como zona de producción o bien como zona de invernada. La trashumancia que los apicultores realizan dentro de toda la provincia de Granada (buscando las mejores floraciones a lo largo del año, o los sitios de invernada) confiere posteriormente un espectro polínico genuino a la Miel de Granada.

Áreas aisladas durante mucho tiempo y donde la actividad apícola ha jugado un importante papel económico, diversificando las rentas agrarias. La riqueza de la flora de estos Parques confieren unas combinaciones singulares únicas a las mieles que se producen. Sólo Sierra Nevada alberga más de 160 endemismos, de los cuales unos 60 son exclusivos.

En los estudios polínicos de la provincia se han podido identificar unas 92 formas polínicas pertenecientes a unas 50 familias botánicas. En la Miel de Granada es característico el espectro conformado por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Boraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae. Este conocimiento del espectro polínico de la Miel de Granada, junto con la considerable cantidad de endemismos botánicos hace que podamos encontrar marcadores geográficos que nos permitan diferenciar claramente nuestras producciones del resto de producciones de la Península Ibérica.

4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Miel de Granada

Dirección: La Casita de Papel s/n
Apartado de Correos nº 21
E-8420 Lanjarón (Granada)

Tel. y Fax (34) 58 77 11 31

El Consejo Regulador cumple la norma EN 45011.

- 4.8. **Etiquetado:** Las etiquetas son aprobadas por el Consejo Regulador. En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen «Miel de Granada».

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las mieles para el consumo irán provistas de una etiqueta o contraetiqueta numerada, proporcionada por el Consejo Regulador que deberá ser colocada antes de su expedición de acuerdo con las normas que se establezcan a tal efecto en el manual de calidad y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4.9. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972 de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/70.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre 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.

Nº CE: ES/00243/15.5.2002.

Fecha de recepción del expediente completo: 13 de febrero de 2004.
