

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MIEL DE MÁLAGA».

A. NOMBRE DE LA DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.

«MIEL DE MÁLAGA»

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1. Tipo de producto.

La «Miel de Málaga» es el alimento elaborado por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procesadas de las partes vivas de las plantas localizadas dentro de la provincia de Málaga. La variedad orográfica y climática de la región permite obtener hasta ocho variedades diferentes; una multifloral y siete monoflorales, reflejo de su rica biodiversidad. Cada variedad se caracteriza por distintos aromas frutales y florales; y sabores entre los que destacan notas amargas, astringentes, ácidas y saladas que contrastan con el común dulzor de la miel. La flora acompañante aporta al mismo tiempo matices particulares. Su cristalización es tan variable como los orígenes botánicos de la misma. Las cálidas temperaturas de la zona, además, aceleran la pérdida de humedad en el panal, acelerando la maduración y, por tanto, la cosecha temprana de «Miel de Málaga».

B.2. Clasificación de las mieles en función de su origen.

La miel se clasificará en función de su origen botánico:

B.2.1. Miel floral o vegetal, que procede del néctar de las plantas predominantes en la provincia de Málaga:

- 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 eucalipto (*Eucalyptus sp.*).
- Miel multifloral.

B.2.2. Miel de mielada o mielato mielada de bosque, que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

B.3. Características de las mieles amparadas.

Indistintamente de su clasificación, todas las mieles amparadas antes de su comercialización cumplirán con los parámetros exigidos por la Norma de calidad de la miel y con los establecidos en este Pliego de condiciones, que siempre estarán en coherencia con lo legislado.

B.3.1. Características físico-químicas generales.

Todas las mieles amparadas, en el momento de su envasado, tendrán:

Humedad: < 18,5 % e Hidroximetilfurfural: < 26 mg/kg.



B.3.2. Características físico-químicas, melisopalinológicas y organolépticas particulares.

Tipo de miel	Características particulares			
	Físico-químicas		Melisopalinológicas	Organolépticas
	Conductividad	Color		
Monofloral de castaño (<i>Castanea sativa</i>)	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm La conductividad podrá ser $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm, si posee mezclas de mieles de: madroño «Arbustus Unedo», Argaña «Erica» y eucalipto	> 70 mm Pfund	El polen de <i>Castanea sativa</i> será \geq al 70% del espectro polínico pudiendo estar acompañado de pólenes de la Fam. <i>Leguminoseae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Cistaceae</i>	Aroma frutal intenso y persistente con un marcado componente a madera seca. Sabor dulce con notas amargas y astringentes. No cristaliza.
Monofloral de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	$< 4 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 35 mm Pfund	El polen de <i>Rosmarinus officinalis</i> será \geq al 10% del espectro polínico pudiendo estar acompañado de <i>Rosaceae</i> , <i>Leguminoseae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Cistaceae</i> y <i>Boraginaceae</i>	Aroma floral poco intenso. Sabor muy dulce. Cristaliza con rapidez.
Monofloral de tomillo (<i>Thymus sp.</i>)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	> 40 mm Pfund	El polen de <i>Thymus sp.</i> será \geq al 15% del espectro polínico pudiendo estar acompañado de <i>Lamiaceae</i> , <i>Cistaceae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> y <i>Leguminoseae</i>	Aroma floral muy intenso con un marcado componente fenólico. Sabor dulce con claras notas ácidas. Escasa tendencia a la cristalización.
Monofloral de aguacate (<i>Persea americana</i>)	$> 7 \times 10^{-4}$ S/cm	> 80 mm Pfund	El polen de <i>Persea americana</i> será \geq al 20% del espectro polínico. Si el valor polínico es $<$ al 20%, el contenido en perseitol será $\geq 0,2$ %. Pudiendo estar acompañado de <i>Asteraceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminoseae</i> y <i>Laminaceae</i>	Aroma floral con notas afrutadas. Sabor dulce notas saladas. No cristaliza.
Monofloral de azahar (<i>Citrus sp.</i>)	$< 5 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 45 mm Pfund	El polen de <i>Citrus sp.</i> será \geq al 15% del espectro polínico pudiendo estar acompañado de una amplia variedad de pólenes	Aroma floral a azahar. Muy dulce con notas ácidas. Cristalización lenta.
Monofloral de eucalipto (<i>Eucalyptus sp.</i>)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	< 80 mm Pfund	El polen de <i>Eucalyptus sp.</i> será \geq al 70% del espectro polínico pudiendo estar acompañado de <i>Cistaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminoseae</i> y <i>Asteraceae</i>	Aroma frutal con notas a madera mojada. Dulce con notas ácidas. Tendencia a la cristalización media.
Miel de milflores o multifloral	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm		El espectro polínico será mezcla de diversas flores características de las mieles malagueñas	No aplica
Miel de mielada de bosque	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm La conductividad podrá ser $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm, si posee mezclas de mieles de: madroño «Arbustus Unedo», Argaña «Erica» y eucalipto	> 65 mm Pfund	Presencia testimonial de polen de especies cultivadas y en el sedimento polínico podrá haber presencia de elementos de melazas de miel HDE (Honey Dew Elements)	Aroma floral con un componente malteado. Dulce con notas saladas. Cristalización lenta.

C. 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 Málaga, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La superficie total es de 7.306 km² distribuida en 102 municipios.

Destacable en el ámbito de la zona geográfica es que un 70% de las explotaciones apícolas estén establecidas en áreas protegidas, lo que le aporta un valor añadido a la miel obtenida de los Parques Naturales de la Sierra de las Nieves, Montes de Málaga, Sierra de Grazalema y Sierras de Tejeda, Alhama y Almijara. La riqueza floral de estos Parques, con especies botánicas endémicas, influye en el espectro polínico de las mieles que en ellos se producen.

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

Los elementos que garantizan el origen del producto son los registros de trazabilidad y controles realizados por los operadores, mediante los sistemas de control y autocontrol tanto de las explotaciones y productores apícolas como de las envasadoras, y la verificación de estos requisitos realizada por la entidad de certificación autorizada por la autoridad competente.

D.1. Control de las explotaciones apícolas desde el momento de la inscripción hasta la calificación de miel amparada.

El productor, al inscribirse en el Registro de Explotaciones y Productores Apícolas del Consejo Regulador de la DOP, declara la totalidad de las colmenas que posee, así como la localidad y el paraje donde se ubica a lo largo del año, registrándose en el correspondiente **libro de explotación** que cada apicultor debe mantener actualizado, incluyendo todos los datos relativos a los movimientos de las colmenas (ubicación de asentamientos anterior y posterior, fecha del movimiento y nº de colmenas trasladadas, fecha de castra), así como los datos relativos a la miel extraída (identificación de bidones obtenidos y peso, así como el tipo de miel estimado hasta su comprobación mediante análisis).

Las colmenas destinadas a «Miel de Málaga» se marcarán mediante una marca indeleble con el nº de registro de la explotación apícola o apicultor, no pudiendo coexistir en un mismo asentamiento estas colmenas 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 al menos la siguiente información: identificación de la explotación apícola o apicultor, la fecha de castra, procedencia e identificación del asentamiento, número de kilogramos aproximados y supuesto tipo de miel. La totalidad de la producción es registrada por el productor numerando cada uno de los bidones e indicando su destino.

Una vez superadas las oportunas inspecciones de los registros de trazabilidad para la comprobación de la procedencia de la miel, así como los análisis físico-químicos, polínicos y organolépticos, con el fin de comprobar las características generales y particulares de cada tipo de miel, la explotación apícola o el apicultor puede identificar la miel que cumpla todos estos requisitos como miel calificable para DOP «Miel de Málaga» con objeto de envasarla si tiene envasadora propia e inscrita en los registros del Consejo Regulador de la DOP o bien de venderla a otra envasadora inscrita también en los mismos registros.

D.2. Control de las industrias de envasado desde su inscripción hasta el envasado e identificación de la «Miel de Málaga» DOP.

Las envasadoras inscritas están obligadas a separar la producción de miel calificada y amparada por la Denominación de Origen Protegida del resto de producciones de su envasadora, y han de llevar un control de entradas y salidas del producto amparado establecido previamente en su sistema de autocontrol.

Las envasadoras inscritas mantendrán actualizados sus registros de trazabilidad y análisis de la miel calificada para DOP, así como los registros de las operaciones preparatorias antes de proceder a su envasado e identificación con la denominación «Miel de Málaga».

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

La miel amparada ha de proceder exclusivamente de colmenas identificadas y ubicadas en asentamientos inscritos y localizados en la provincia de Málaga.

Para la obtención de la miel de las colmenas o castra, se procede en primer lugar al **desabejado** que se suele realizar por el sistema tradicional de cepillado de las abejas con cepillos de simple o doble hilera de cerdas naturales.

Después partiendo siempre de panales operculados se procede a su **desoperculado** mediante el sistema tradicional de cuchillos o bien mediante una deselladora. Con objeto de preservar las características físico-químicas y organolépticas propias de cada tipo de miel no se permite el uso de cuchillos previamente calentados.

Posteriormente la extracción de la miel de los panales se hace siempre por **centrifugación**, y el **almacenamiento** se realiza en bidones de material alimentario, ya sea plástico o de chapa recubierta de pintura alimentaria debidamente identificados.

Una vez extraída y con objeto de preparar la miel para su envasado, se procede a su **filtración** mediante tamices de tamaño de poro adecuado para eliminar partículas u otros elementos (alas, patas de abeja, etc.), posteriormente se procede a una **decantación en maduradores** (bidones de acero inoxidable) durante algunos días o incluso un mes, dependiendo del tipo de miel, purgando el bidón por abajo para eliminar las partículas sólidas del fondo del madurador y espumando o retirando con ayuda de espumadera las partículas de menor densidad en su superficie, así como las burbujas de aire. En ocasiones es necesario someter a la miel a un suave calentamiento para que estas operaciones se realicen con fluidez, pero en ningún caso la temperatura de la miel deberá sobrepasar los 40 °C.

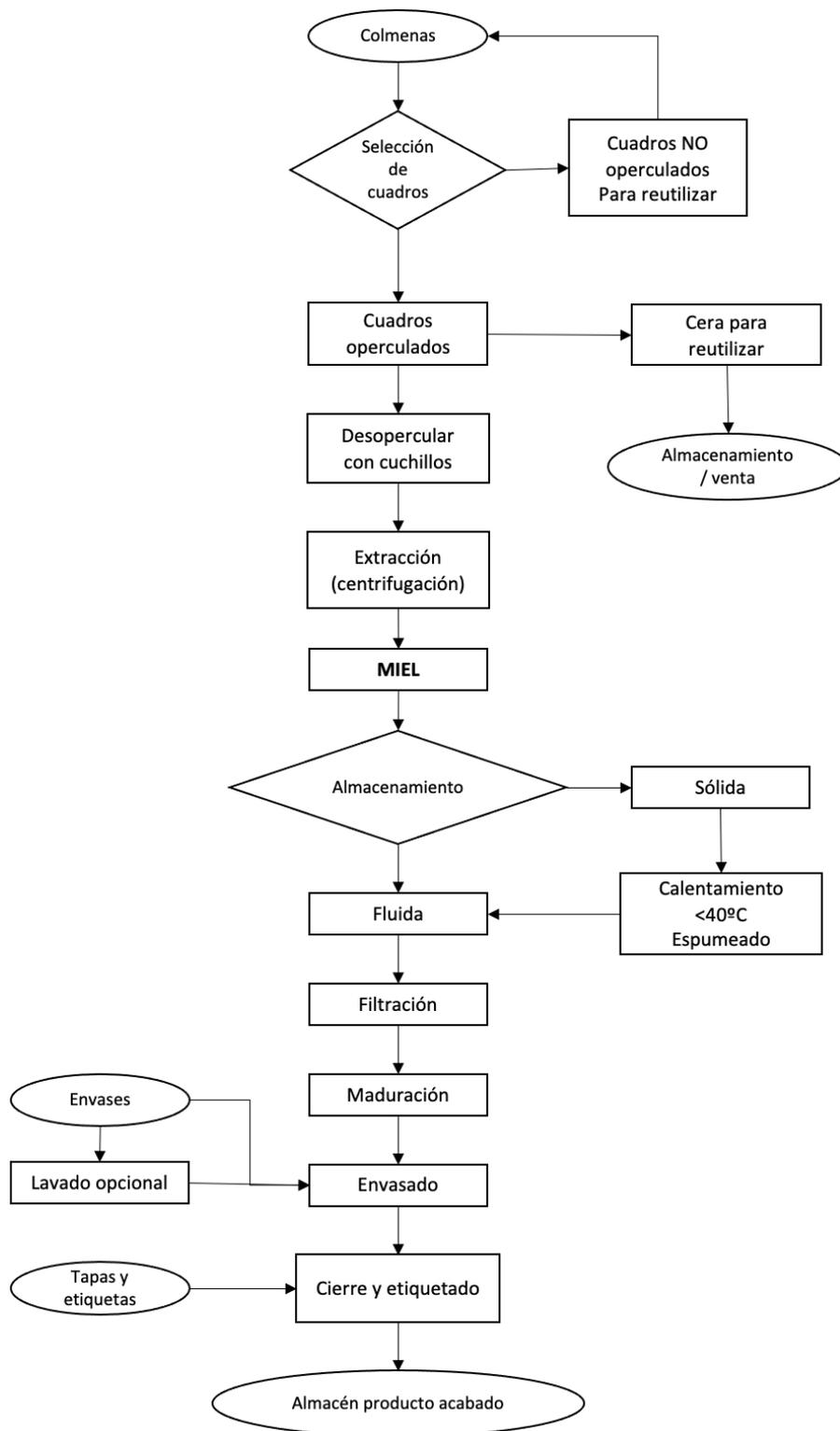
Limpia y preparada la miel se procede a su **envasado e identificación**, teniendo en cuenta el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones, tanto de trazabilidad como de análisis de características generales y particulares.

Los envases para la miel serán de vidrio, PET u otros materiales aptos para uso alimentario y tendrán cierre hermético, contando con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

Las envasadoras mantendrán los registros suficientes con la información de los lotes de mieles envasadas: tipo de miel, número de lote, formatos de envasado, kilos totales y destino de las mieles, que permita asegurar la correcta trazabilidad del producto.

Al objeto de garantizar el origen y la calidad, todos los procesos descritos en los métodos de obtención de la «Miel de Málaga» se realizarán necesariamente en centros localizados en la zona geográfica definida, incluido el envasado para evitar mezclas con mieles procedentes de otros lugares y el fraude.

Diagrama de flujo del proceso de extracción y envasado de miel.



F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

F.1. VÍNCULO HISTÓRICO.

La miel es un producto reconocido y utilizado como alimento por los seres humanos desde tiempos remotos. En la provincia de Málaga se obtenía este producto tradicional usado tanto en la alimentación local como en la exportación, al que ya se conocía y nombraba comercialmente como «Miel de Málaga» según hechos probados de los que se dispone en referencias documentales desde el siglo XVI hasta nuestros días.

El puerto de Málaga se convirtió en una zona de importante salida de fruta, ya que el Reino Nazarí se constituye en exportador de frutas para el noroeste de Europa, y la exportación se realizaba desde el puerto de Málaga, a cargo de agentes genoveses, incluyendo además de higos, almendras y uvas, alguna de las frutas de regadío que se conservaban secas y/o confitadas con **miel** (Policultivos irrigados en las laderas del Genal: un ejemplo de sabia utilización de los recursos hídricos. José Antonio Castillo Rodríguez. Revista Jábega nº 86. año 2000. Diputación Provincial de Málaga). Esta actividad mercantil conllevó un desarrollo de la actividad apícola en la **provincia de Málaga**. (Benítez Sánchez, R. (1982) Moriscos y cristianos en el Condado de Casares).

Documentos muy interesantes de exportación de miel producida en la **provincia de Málaga** nos lo ofrece la sección de protocolos del Archivo Histórico Provincial de Málaga.

En estos legajos queda registrada una exportación de «**Miel de Málaga**» para abastecer a la ciudad de Melilla, o como un apicultor llamado Martín López de Urbaneja vende 30 arrobas de **miel buena y limpia al ser de Málaga**.

En la **Sección de Protocolo de Secretaría y Escribanía del Cabildo de Málaga**, se hallan las escrituras de donaciones de sitio para colmenares a los vecinos, nuevos pobladores, de la ciudad y su jurisdicción.

Una prueba más de la importancia del sector apícola en Málaga, la tenemos en que la actividad se regule y venga recogida en sus ordenanzas. Así en el **Libro de las Ordenanzas de la muy noble y muy leal ciudad de Málaga**, de 1556, impresas en 1611, en los folios 120v-121r y 121v, se encuentran las órdenes que debían seguirse en cuanto a las colmenas.

Dan importancia a esta actividad, que se regula, como anteriormente se ha descrito, pero además se cobra impuesto sobre sus rentas. Así, en el reino de Granada, y según viene especificado en *Las Rentas de Mudéjares* en el Obispado de **Málaga** del año 1497, «*el diezmo de todo el pan e panizo e sayna e garvancos e havas e lino e miel e cera e todo otro qualquier semilla que cojan an de pagar el diezmo [...] (que) se cobraba a menudo en especie*» (Precedentes andalusíes en la fiscalidad de las comunidades mudéjares. En la España Medieval, 2008, vol. 31 475-512, Soha ABBOUD-HAGGAR. Universidad Complutense. Madrid).

De nuevo Pascual Madoz, en su «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España» resalta la variedad y abundancia de la miel que se produce en muchos municipios de Málaga.

Así cuando habla de miel cita expresamente a la calidad y producción de muchos de los pueblos malagueños, tales como Almogía, Atájate, Barajan, Frigiliana, Pugerra, Mijas, Torrox, Vélez Málaga y a la Serranía de Ronda en general, tanto por la miel como por el número de colmenas.

Este devenir histórico íntimamente ligado a la tierra ha dejado una rica toponimia a lo largo y ancho de nuestra provincia. Ejemplos de ello son:

Nombre	Nombre
Arroyo de las abejas (<i>Estepona</i>)	Puerto de las Abejas (<i>Yunquera</i>)
Los Colmenares (<i>Almogía</i>)	Arroyo de la Miel
Colmenar	El Colmenar (<i>Cortes de la Frontera</i>)
Rio de la Miel (<i>Nerja</i>)	

Así pues, la apicultura malagueña y el nombre «Miel de Málaga» tiene una trascendencia inmemorial, documentada desde hace casi seis siglos con alusiones permanentes a la calidad y abundancia de miel y a la existencia de colmenares en las distintas localidades de la provincia de Málaga, tal y como se ha descrito en los párrafos anteriores.

Además, en los últimos años se ha potenciado la promoción y comercialización de la «**Miel de Málaga**» gracias a la labor realizada por la Asociación Malagueña de Apicultores.

Y es que, desde sus inicios hace más de 22 años, la Asociación Malagueña de Apicultores ha trabajado para difundir y poner en valor la «Miel de Málaga», reconocida entre otras particularidades por tener valores muy bajos de humedad y de hidroximetilfurfural que le confiere una alta estabilidad y una vida útil prolongada, que junto al buen hacer de los apicultores malagueños han hecho que sea un producto genuino íntimamente ligado a Málaga.

A lo largo de estos años se han desarrollado innumerables actividades con las que se ha difundido y promocionado el nombre de «Miel de Málaga», actividades en las que han participado miles de personas. Entre las acciones realizadas destacan:

- Participación en ferias gastronómicas, donde los visitantes han tenido la posibilidad de conocer, degustar y adquirir los ocho tipos de Miel de Málaga que recoge este documento.
- Realización de análisis sensoriales de «Miel de Málaga», donde los participantes han podido evaluar y describir a través de los sentidos en especial el del olfato y el gusto, las características de cada uno de los tipos de las Miel de Málaga.
- Desde 2009 que el Museo de la Miel de Málaga abrió sus puertas está promocionando la «Miel de Málaga», sus características y propiedades.
- En 2012 se publicó un libro en el que se catalogan las **Mieles de Málaga**, y en el que se describen las principales mieles de calidad producidas en la provincia, sus usos, sus características y su composición.

F.2. VINCULO NATURAL.

F.2.1. Justificación agroclimática de la delimitación geográfica.

La provincia de Málaga se encuentra en una zona de encrucijada biogeográfica tanto a grandes niveles por su cercanía al Estrecho de Gibraltar, y por tanto con influencias atlántica, mediterránea, europea y africana y, a nivel regional, por su posición central en Andalucía y el sur de la Península Ibérica. Su gran riqueza orográfica, litológica y bioclimática con cuatro pisos de vegetación y cuatro intervalos de precipitación, conforman una gran diversidad de ecosistemas posibles para las plantas, que se agrupan en siete áreas biogeográficas, distintos entre ellos por su flora, su vegetación, su paisaje vegetal y por el uso del territorio.

Gran parte de la actividad apícola se encuentra en las 160.000 ha bien conservadas y preservadas por algún grado de protección que tiene la provincia de Málaga. Alberga cinco Parques Naturales y un Parque Nacional:

- Parque Nacional Sierra de las Nieves.
- Parque Natural Sierra de las Nieves.
- Parque Natural Montes de Málaga.

Parque Natural Sierra de Grazalema.

Parque Natural Los Alcornocales.

Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama.

Otra parte importante de la actividad apícola se ubica en los extensos y antiguos cultivos de castaño del Valle del Genal; en las encinas y alcornocales de la Serranía de Ronda, en las floraciones tanto silvestres como cultivos de tomillos, jaras, girasoles, matalauva, cilantro, retamas, zarzas, ... de la Vega de Antequera; en las extensiones importantes de aguacates de la parte costera de la Axarquía, producción exclusiva del litoral malagueño y granadino.

La riqueza floral que encontramos en la provincia de Málaga y el conjunto del espectro polínico hacen que podamos diferenciar nuestras producciones de las del resto de la Península Ibérica, al igual que podemos diferenciarlas de otras producciones de la UE u otros continentes ya que cada región tiene una serie de marcadores polínicos específicos y una flora característica.

En los análisis realizados, se han identificado dieciocho familias botánicas y cuarenta tipos polínicos asociados a la flora apícola de la provincia de Málaga, que pueden ser utilizados como marcadores geográficos, que nos permiten diferenciar las producciones melíferas del resto de producciones de la Península Ibérica.

Tabla 1: Familias botánicas y tipos polínicos.

FAMILIA	TIPO POLÍNICO
Fam. Lauraceae	<i>Persea sp.</i>
Fam. Ericaceae	<i>Erica sp. Calluna sp</i>
Fam. Leguminosae	<i>Tipo Medicago sp.</i>
	<i>Tipo Cytisus sp. Genista sp.</i>
	<i>Tipo mejediega, Dorycnium pentaphyllum</i>
	<i>Tipo trébol, Trifolium sp.</i>
	<i>Tipo Vicia sp</i>
	<i>Tipo Lotus sp.</i>
Fam. Fagaceae	Castanea sativa Quercus sp.
Fam. Cruciferae	tipo nabos, rabanillos, <i>Brassica sp, Raphanus sp</i>
	tipo jaramagos, <i>Diplotaxis sp</i>
Fam. Lamiaceae	<i>Thymus sp., Lavandula sp.</i>
Fam. Boraginaceae	<i>Echium sp.</i>
Fam. Rosaceae	<i>Rubus sp. Prunus sp.</i>
Fam. Compositae	tipo cardo, <i>Carduus sp, Galactites sp.</i>
	tipo girasol, <i>Helianthus annuus, C. arvensis</i>
	tipo diente de león, <i>Taraxacum sp.</i>
Fam. Salicaceae	<i>Salix sp., Populus sp.</i>
Fam. Rutaceae	<i>Citrus sp. Ruta sp.</i>
Fam. Papaveraceae	<i>Hypecoum sp.</i>
Fam. Myrtaceae	<i>Eucaliptus sp</i>
Fam. Lauraceae	<i>Laurus. Sp.</i>
Fam. Cistaceae	<i>Cistus sp.</i>
Fam. Umbelíferae	<i>Foeniculum sp., Tipo Ammi visnaga</i>
Fam. Convolvulaceae	<i>Convolvulus sp.</i>
Fam. Dipsacaceae	<i>Cephalaria</i>

F.2.2. Clima.

Predomina el clima templado cálido mediterráneo de veranos largos, secos y calurosos e inviernos cortos y suaves. Aunque el relieve y la situación geográfica dan lugar a variaciones de unas zonas a otras. De modo general, en las zonas costeras orientales predomina el clima mediterráneo, subtropical y en el extremo oriental, el mediterráneo oceánico, con lluvias más abundantes. Al norte predomina el clima mediterráneo continentalizado con inviernos más fríos.

Esta variabilidad climática incide de forma directa sobre el sector y marca las rutas de trashumancia internas que los apicultores realizan buscando las diversas floraciones encadenadas en el tiempo, y el gran porcentaje de horas de sol que presenta la provincia de Málaga permite a las colmenas estar en activo un período de tiempo más largo, permitiendo que los apicultores extraigan la miel varias veces al año, estos periodos de almacenamiento tan cortos en el interior de la colmena permiten que la «Miel de Málaga» muestre unos valores de hidroximetilfurfural muy bajos.

Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 7° y los 31° centígrados. Esta suavidad climática a lo largo de todo el año proporciona a las mieles una consistencia fluida que permite su extracción a temperatura ambiente sin necesidad de calentamiento de los opérculos, repercutiendo positivamente en que la «Miel de Málaga» presente unos valores de hidroximetilfurfural muy bajos. Estas temperaturas también favorecen que las mieles pierdan humedad en el interior de la colmena confiriéndole unos valores de humedad muy bajos a la «Miel de Málaga».

F.3. RESPECTO A LOS FACTORES HUMANOS.

Sin duda entre los factores naturales que influyen directamente en el producto hay que señalar el clima y la vegetación, y entre los factores humanos, las características rutas internas de trashumancia que realizan los apicultores malagueños, que son esenciales para optimizar la rentabilidad de las explotaciones.

La orografía malagueña, por la variedad de flora melífera en la provincia de Málaga, y la corta duración de éstas configuran unos movimientos trashumantes típicos y tradicionales.

La gran mayoría de los apicultores malagueños realizan sus movimientos dentro de la misma provincia, uno de los movimientos más característicos y singulares son los movimientos interior - costa. Puesto que, en las diferentes cotas altitudinales varía el tipo y momento de floración, los apicultores trasladan los asentamientos apícolas de una forma vertical buscando estas floraciones. Así, por ejemplo, entre los meses de febrero y mayo ocupan las franjas costeras y los valles buscando el romero, el azahar y el aguacate, para ir subiendo a las sierras a finales de junio en busca del castaño, el tomillo y el eucalipto.

El sector apícola es en Málaga, como en otras provincias un sector muy diseminado en las zonas rurales formado básicamente por explotaciones familiares. Es uno de los sectores más organizados dentro de la agricultura y ganadería, aunque su producción final agraria no sea demasiado significativa. Al desarrollarse la apicultura principalmente en zonas deprimidas y desfavorecidas, contribuye al mantenimiento de la población en el medio rural.

G. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES ANTES DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es:

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n, CP 41071 Sevilla

Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/3vj4s>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.

Las etiquetas serán revisadas y aprobadas por el Consejo Regulador. En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Miel de Málaga».

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las mieles para el consumo irán provistas de una contraetiqueta numerada, proporcionada por el Consejo Regulador de forma no discriminatoria que deberá ser colocada antes de su expedición y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.