

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE GRANADA»

Nº UE:

DOP

IGP

1. Nombre:

«MIEL DE GRANADA»

2. Estado miembro o tercer país.

España, estado miembro.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto

Clase 1.4 Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.).

3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Miel: producto alimenticio elaborado 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. Puede ser fluido, espeso o cristalino.

La miel amparada se clasificará en:

- 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
- Miel multifloral

1.- Características físico químicas generales para todas las mieles en el momento del envasado y etiquetado:

- Humedad: $\leq 17,5 \%$
- Hidroximetilfurfural: $\leq 18 \text{ mg/kg.}$

2. Características melisopalinológicas generales para todas las mieles:

a) Espectro polínico característico de la vegetación en Granada y conformado principalmente por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Boraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae.

3. Características físico químicas y melisopolinológicas particulares:

Tipo de miel	Conductividad	Color	Polínico
	(x m S/cm)	(mm Pfund)	
Miel monofloral de castaño (<i>Castanea sativa</i>)	$\geq 0,8$	≥ 80	$\geq 75\%$ de <i>Castanea sativa</i>
Miel monofloral de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	$\leq 0,25$	≤ 35	$\geq 15\%$ de <i>Rosmarinus officinalis</i> ó $\geq 10\%$ <i>Rosmarinus officinalis</i> y $\geq 5\%$ otras labiadas
Miel monofloral de tomillo (<i>Thymus sp.</i>)	$\geq 0,3$ y $< 0,8$	≥ 55	$\geq 15\%$ <i>Thymus sp.</i>
Miel monofloral de aguacate (<i>Persea americana</i>)	$\geq 0,7$	≥ 100	$\geq 25\%$ de <i>Persea sp.</i>
			Presencia de $\geq 0,2\%$ de Perseitol si el polinico $\leq 25\%$
Miel monofloral de naranjo o azahar (<i>Citrus sp.</i>)	$\leq 0,3$	≤ 30	$\geq 15\%$ de <i>Citrus sp.</i>
			Si el polínico está comprendido entre $\geq 5,0\%$ - $\leq 15\%$ debe tener un contenido en Metilantranilato $\geq 1,2$ mg/kg
Miel monofloral de cantueso (<i>Lavandula stoechas</i>)	$\leq 0,5$	≤ 50	$\geq 15\%$ de <i>Lavandula stoechas</i>
Miel de la Sierra			$\geq 20\%$ <i>Castanea sp</i>

3.3 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

No aplica este apartado.

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

Todas

3.5 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Presentación y envasado

Miel en estado líquido (fluida), sólido (cristalizada) o crema.

Contenido de envases

Envases de capacidad no superior a 5 kilos, siempre de acuerdo a la legislación vigente.

Material: vidrio transparente e incoloro.

Etiqueta y contraetiqueta no ocultará el contenido.

Cierre hermético.

Permitido el uso de las orzas tradicionales de barro siempre con un peso neto de 500 ó 1000 g y un cierre hermético.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Las etiquetas son aprobadas por el Consejo Regulador respecto al uso de la denominación o respecto al uso de la marca. En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente de forma destacada, la indicación: «Denominación de Origen Protegida», el símbolo de la Unión Europea y la denominación «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 y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la 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.

La superficie total es de 12.531 km².

La zona de envasado coincide con la de producción.

5. Vínculo con la zona geográfica

a. 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.

b.- 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, Borraginaceae, 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.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones
(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)**

El pliego de condiciones se encuentra colgado en el siguiente enlace de la página web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural:

<https://lajunta.es/5mep7>