



C/2025/5008

12.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/5008)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Miel de La Alcarria»

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. Nombre del producto

«Miel de La Alcarria»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☒ denominación de origen protegida (DOP)
☐ indicación geográfica protegida (IGP)
☐ indicación geográfica (IG)

3. Sector

- ☒ Productos agrícolas
☐ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha

6. Calificación de modificación normal

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo,

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

1. Obligación de inscripción en los registros.

Se definen los registros en los que se deben inscribir los distintos operadores identificados en el pliego de condiciones.

La modificación alcanza al epígrafe B) «Descripción del producto» C. «Zona Geográfica», al apartado E «Obtención del producto» del pliego de condiciones.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modificación no afecta al documento único.

2. *Ligera modificación de los parámetros polínicos*

Esta modificación afecta al apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones.

(1) Físico-químicas:

Se modifica el parámetro: Hidroximetilfurfural — antes ≤ 15 — ahora ≤ 18

(2) Meliso-palinológicas:

Se modifica el parámetro % de granos de polen.

Miel Monofloral de romero: antes ≥ 15 %, ahora ≥ 12 %

Miel Multifloral: antes — ≥ 5 %, ahora ≥ 3 %

Se modifican los % en la tabla «TIPO DE POLEN»

El porcentaje de granos de polen de la familia ericáceas, excepto la gayuba — antes ≤ 1 % — ahora ≤ 4 %

El porcentaje de granos de polen de jara pringosa — antes ≤ 3 % ahora ≤ 4 %

El porcentaje de granos de polen de cantueso — antes ≤ 3 %, ahora ≤ 4 %

La suma de porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción excluyendo los cultivos de plantas aromáticas antes ≤ 15 %, ahora ≤ 17 %

El porcentaje de granos de polen de girasol antes ≤ 15 %, ahora ≤ 17 %

Se modifican los porcentajes de pólenes debido al cambio climático actual, el polínico de las mieles ya nos es tan alto como antes debido a los cambios bruscos de temperatura.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación de la redacción*

Esta modificación afecta al apartado «Zona Geográfica» del pliego de condiciones.

Se sustituyen los siguientes textos del apartado C):

Se agrega la frase «durante la época de producción» en la zona de asentamiento de las colmenas dentro de la zona geográfica de La Alcarria.

Esta frase se añade para que se puedan sacar las colmenas en época de multiplicación de abejas para cubrir las bajas que ha habido durante la campaña fuera de la zona geográfica a zonas más cálidas para así poder conservar el censo para el año de producción siguiente.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación de la redacción*

Se sustituyen los siguientes textos del apartado D):

Se agrega también la frase «durante la época de producción» en el apartado de Recepción a la hora de la compra de miel a granel se enfocará la atención en que los traslados de las colmenas antes de la época de producción hayan vuelto a la Zona Geográfica.

Esta frase se añade para que se puedan sacar las colmenas en época de multiplicación de abejas para cubrir las bajas que ha habido durante la campaña fuera de la zona geográfica a zonas más cálidas para así poder conservar el censo para el año de producción siguiente.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de La Alcarria»

UE N°: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

DOP (X) IGP ()

1. Nombre (de DOP o IGP)

«Miel de La Alcarria»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Código de nomenclatura combinada

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0409 — Miel natural

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado 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:

1. Físico-químicas:

Humedad: 17,5 %

Hidroximetilfurfural: 18 mg/kg

Acidez Libre: 35 meq/kg

Conductividad Eléctrica: 0,602 mS/cm

Colorimetría Romero: ≤ 35 mm Pfund

Colorimetría Espliego: ≤ 60 mm Pfund

Colorimetría Multifloral: entre 35 - 90 mm Pfund

2. Meliso- palinológicas:

Miel Monofloral de espliego: > 10 % de Polen de espliego (lavanda latifolia, lavandula vera y sus híbridos naturales)

Miel Monofloral de romero: ≥ 12 % de Polen de romero (*Rosmarinus officinalis*)

Miel Multifloral: La suma de los porcentajes de granos labiados será ≥ 3 %

Además, deberán cumplir los siguientes requisitos polínicos.

El porcentaje de granos de polen de la familiaericáceas (Ericaceae), exceptuando gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) será $\leq 4 \%$.

El porcentaje de granos de polen de jara pringosa (*Cistus ladanifer* L.) será $\leq 4 \%$.

El porcentaje de granos de polen de cantueso (*Lavandula stoechas* L.) será $\leq 4 \%$.

La suma de los porcentajes de granos de polen de plantas no ornamentales cultivadas en la zona de producción excluyendo los cultivos de plantas aromáticas será $\leq 17 \%$ girasol+ 17% las demás%

3. Características organolépticas:

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

Miel Monofloral de Romero:

- Aspecto visual: muy claro. Máximo 35 mm Pfund
- Aroma: poco intenso, persistencia media, floral con notas alcanforadas y de cera nueva. Los aromas retronasales aumentan, apareciendo notas afrutadas si lleva almendro y farináceas si es rico en fabáceas.
- Gusto: dulce, generalmente sin más. A veces con ligeras notas ácidas y sensación de paladar graso si es rico en chupamieles.

Miel Monofloral de Espliego:

- Aspecto visual: blanco a ámbar, a veces un poco oscura si lleva algo de mielatos.
- Aroma: floral con un claro componente de lavanda, extraordinariamente intenso y muy persistente; con notas fenólicas.
- Gusto: dulce con notas ácidas. Si es oscura, presencia de mielatos, puede tener ligeras notas saladas. Los aromas aumentan notablemente en el retronasal.

Miel Multifloral:

- Aspecto visual: ámbar claro a ámbar oscuro.
- Aroma: floral con un componente fenólico más o menos marcado y persistente, que aumenta en el retronasal.
- Gusto: dulce con notas ácidas persistentes

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

La miel es elaborada por abejas a partir de la flora local.

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

Se llevarán a cabo dentro de la zona geográfica definida la producción de la miel por las abejas.

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

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

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

Atendiendo a los mercados de destino y lo establecido por la legislación vigente, los envases podrán ser:

- Para el mercado de consumo de mesa, el material del envase será de vidrio transparente e incoloro con un contenido neto máximo de 1 kg.
- Para la hostelería, en porciones pequeñas, el material del envase podrá ser de vidrio transparente e incoloro o tipo blíster o sobres con un contenido neto máximo de 50 g.
- Para restauración en cantidades grandes, el material del envase podrá ser de cualquier material plástico de uso alimentario o metálico con recubrimiento de uso alimentario con un contenido neto máximo de entre 10 a 25 kg

El envasado debe realizarse en la zona de producción debido a que las características físico-químicas de «Humedad» e «Hidroximetilfurfural» de la miel, se alteran, elevándose en ambos casos, con el traslado a granel, movimiento o transcurso del tiempo para su envasado, por ello, para mantener las características específicas de la miel su envasado debe hacerse en la zona de producción.

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

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; 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.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica 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 Cuenca y Guadalajara.

5. Vínculo con la zona geográfica

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 esta», «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 de la zona.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica

La comarca de La Alcarria es una meseta elevada entre los 900 y 1 000 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 proporción de cultivos leñosos siendo los principales el almendro, el pistacho, la vid y el olivo. También existen cultivos de plantas aromáticas y condimentarias, principalmente de lavandín (*Lavandula hybrida* Rev) y lavandas (*Lavandula officinalis*) y de frutales en el que el principal es el almendro (*Prunus dulcis*). En mayor proporción encontramos diferentes especies forestales a destacar por su importancia en la apicultura como son los encinares, robledales, pinares y sabinares.

5.2 *Carácter específico 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.

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 las IGP).*

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button>