

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) “MIEL DE ASTURIAS”

PLIEGO DE CONDICIONES

**DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO CON EL ARTÍCULO 7
DEL REGLAMENTO (UE) Nº1151/2012 DEL PARLAMENTO
EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 21 DE NOVIEMBRE DE 2012 SOBRE
LOS REGÍMENES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y
ALIMENTICIOS**

(Borrador, Versión 2. Presentado el 27-04-2019)

ÍNDICE

| | | |
|-----------|--|-----------|
| A. | NOMBRE DEL PRODUCTO..... | 3 |
| B. | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 3 |
| | TIPOS DE MIELES..... | 3 |
| | CARACTERÍSTICAS DE LAS MIELES..... | 3 |
| C. | ZONA GEOGRÁFICA..... | 5 |
| D. | ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA..... | 6 |
| E. | OBTENCIÓN DEL PRODUCTO..... | 7 |
| F. | VÍNCULO CON EL MEDIO..... | 9 |
| G. | ORGANO DE CONTROL..... | 11 |
| H. | ETIQUETADO..... | 12 |

BORRADOR

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MIEL DE ASTURIAS.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) “Miel de Asturias” es aquella miel que reúne las características definidas en este pliego, y cumple con los requisitos exigidos por el mismo y la legislación vigente.

TIPOS DE MIELES

Según sus características organolépticas, físico químicas y su origen botánico la miel en Asturias puede clasificarse en los siguientes tipos.

- Miel de bosque
- Miel de montaña
- Miel de costa
- Miel de roble
- Miel de eucalipto
- Miel de castaño
- Miel de brezo
- Miel de madroño
- Miel de calluna

CARACTERÍSTICAS DE LAS MIELES

1. Características físico-químicas generales para todas las mieles

Humedad: máximo el 18,5% (excepción miel de calluna y madroño que puede llegar al 23%)

Hidroximetilfurfural: máximo 30 mg/kg

Acidez libre: inferior a 40 miliequivalentes/kg

2. Características meliso-palinológicas generales para todas las mieles

El espectro polínico de la miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Asturias” corresponderá en su totalidad al propio de las mieles de Asturias conformado principalmente por: *Calluna vulgaris*, *Castanea sativa*, *Erica arborea*, *Erica australis*, *Erica cinerea*, *Erica mackaiana*, *Erica umbellata*, *Erica vagans*, *Eryngium bourgatii*, *Eucalyptus globulus*, *Quercus robur*, *Quercus suber*, *Quercus petraea*, *Quercus x rosácea*, *Quercus pirenaica*, *Quercus ilex*, *Quercus rotundifolia*, *Robinia pseudocacia*, *Rubus ulmifolius*, *Taraxacum officinale*, *Trifolium repens*, *Arbutus unedo*, *Cytisus sp*, *Genista sp*.

3. Características físico-químicas, organolépticas y meliso-palinológicas particulares:

Las mieles además de las características comunes anteriormente definidas, han de cumplir con una serie de requisitos complementarios para cada uno de los tipos. Todas ellas no pueden presentar defectos sensoriales en su análisis organoléptico y cumplir con las características polínicas y físico-químicas de cada una de las variedades.

MIEL DE BOSQUE

Características organolépticas: color ámbar oscura al incluir mielato, con un olor amaderado y terroso que recuerda al castaño y al humus. Su sabor es ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.

Características físico-químicas: conductividad 0.8-0.9 mS/cm

Características meliso-palinológicas: en su composición aparece una cantidad de mielato de roble o encina, además de *Erica sp* y *Castanea sativa*, así como un % variable de pólenes de las plantas melíferas de Asturias.

MIEL DE ROBLE.

Características organolépticas: miel de color ámbar-oscuro con tonos negros-marrones brillantes. Aroma con un claro componente malteado. Componentes claros de sabor salado.

Características físico-químicas: Conductividad igual o mayor 1 mS/cm

Características meliso-palinológicas: en su composición predomina el mielato de roble acompañado con un porcentaje de polen procedente de Fagáceas, Ericáceas, Cistáceas y Rosáceas características.

MIEL DE MONTAÑA

Características organolépticas: color ámbar, con un olor amaderado y terroso en conjunción con aromas florales. Su sabor es ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.

Características meliso-palinológicas: se caracteriza por la presencia de polen de las montañas de Asturias en donde las abejas pecorean en altura debido a la orografía que permite ascender gran cantidad de metros en un área de pocos km. El contenido de polen de brezo (*Erica sp.*) y castaño (*Castanea sativa*) polen predominante en montañas asturianas debe ser superior al 80% en la suma de ambos. Se trata de miel producida sobre vegetación silvestre, con presencia anecdótica de cultivos.

MIEL DE COSTA

Características organolépticas: color ámbar-claro a ámbar. Aroma con tonalidades pardoverdosas y un aroma fresco que recuerda al del eucalipto. Sabor dulce con tonalidades ácidas.

Características meliso-palinológicas: en su composición aparece polen de las plantas melíferas del litoral y las depresiones y cuencas bajas de los ríos asturianos, con cimas cálidos (*Eucalyptus sp*, *Quercus ilex*, *Salix alba*, *Malus domestica*, *Centaurea debeauxii*, *Lotus corniculatus*, *Rubus sect.corylifolii*, *Trifolium repens*).

MIEL DE CALLUNA

Características organolépticas: Ámbar-claro a ámbar, con tonalidades pardo-rojizas y superficie brillante. Aroma Floral, intenso y persistente, con notas terrosas y a humus. Gusto dulce, con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su elevada viscosidad

Características físico-químicas: tixotrópica, cristalización típica. Debido a sus peculiares características la humedad puede llegar a 23%.

Características meliso-palinológicas: porcentaje mínimo de polen de *Calluna vulgaris* será de 8%.

MIEL DE EUCALIPTO

Características organolépticas: color ámbar claro con tonos pardo-verdosos. Aroma a madera mojada, con un sabor dulce con ligeras notas ácidas.

Características meliso-palinológicas: porcentaje mínimo de polen de *Eucaliptus sp.* es del 70%.

MIEL DE BREZO

Características organolépticas: color ámbar muy oscuro, con tonos. Su aroma es floral persistente dejando un recuerdo a hummus y bosque en otoño con toques acaramelados.

Características meliso-palinológicas: porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica sp.*) será de 38%.

Características físico-químicas: miel que por su higroscopicidad puede llegar a cristalizar.

MIEL DE CASTAÑO

Características organolépticas: color ámbar oscuro a veces con tonos rojizos. Aroma preferentemente vegetal a madera, no muy intenso ni persistente (media-baja). Es intensamente salado y amargo.

Características meliso-palinológicas: porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea sativa*) será del 70%.

MIEL DE MADROÑO

Características organolépticas: color ámbar. Con aroma floral con toques de hummus, hojarasca y setas. El gusto es muy amargo con notas saladas donde el dulce no predomina.

Características físico-químicas: tixotrópica, cristalización típica. Debido a sus peculiares características la humedad puede llegar a 23%.

Características meliso-palinológicas: porcentaje mínimo de polen de madroño (*Arbutus Unedo*) será del 8%.

C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, procesado y envasado de las mieles amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Asturias” abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Asturias. Sus fronteras físicas son el Mar Cantábrico al norte, la Cordillera Cantábrica al sur, la Ría de Ribadeo al oeste y la Ría de Tina Mayor al este, que coinciden con las administrativas de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

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

Sólo podrá ser amparada por la denominación IGP “Miel de Asturias”, la miel procedente de las explotaciones e instalaciones inscritas en los registros del órgano de control, que fuese producida conforme a las normas exigidas en el Pliego de Condiciones y que reúnan las características polínicas, físico-químicas y organolépticas en él descritas y que determinan tanto el origen botánico (vínculo con la flora de Asturias) como la identificación de la miel con las variedades de Asturias.

Para tener un control exhaustivo de las colmenas y de miel en Asturias, el órgano de control tendrá un registro de explotaciones y otro de instalaciones para extracción y envasado de la miel. Así los apicultores que no dispongan de planta de envasado y que quieran destinar su producción a la obtención de miel amparada por la IGP tendrán que tener sus explotaciones inscritas en el registro del órgano de control y someterse a sus inspecciones y comprobaciones. De igual manera el registro de instalaciones que realicen actividades del procesado de extracción, almacenado y/o envasado de miel (siempre dentro de la comunidad autónoma del Principado de Asturias) serán sometidas a inspecciones y comprobaciones por parte del órgano de control.

Por tanto para el control de la Identificación Geográfica Protegida se deben llevar a cabo los siguientes registros:

- Registro de explotaciones apícolas: nombre y datos del titular, dirección, número de registro de explotaciones ganadera apícola, número de colmenas, ubicación de las colmenas (incluyendo los movimientos de trashumancia dentro del ámbito geográfico), cantidades de miel producidas por asentamiento y registro de precintos.
- Registro de centros de extracción y centros de envasado: nombre y datos del titular, dirección, cantidades de miel extraída o envasada y puesta en el mercado, registro de contraetiquetas y en caso de centro de envasado número de registro sanitario y marcas bajo las que envasa.

Como es importante que todo el proceso productivo se lleve a cabo en el ámbito geográfico definido, la trashumancia de las colmenas no está permitida fuera de la comunidad autónoma de producción para mantener en todo momento las características de las mieles.

Todas las fases de producción han de realizarse dentro de la zona geográfica, incluido el envasado, de tal forma que las explotaciones apícolas registradas puedan suministrar miel amparada por la IGP en recipientes que posteriormente han de ser envasados en las instalaciones inscritas en el registro del órgano de control y que cumplen con las condiciones estipuladas en el pliego y que estarán identificados:

- Número de productor y número de registro.
- Localidad
- Fecha de extracción
- Número de recipiente
- Tipo de miel
- Cantidad de producto

Así se realizará un control continuo de la producción, desde la explotación al envase final y su puesta en el mercado, pasando por las operaciones de transporte y almacenamiento, garantizando en todo momento la trazabilidad del producto y por tanto su origen. Para ello todos los operadores llevarán a cabo un autocontrol donde se garantice superar todos los controles de calidad que se establecen en el pliego:

- Documentos de trazabilidad del producto en las diferentes etapas (producción, extracción y envasado).
- Para los centros de envasado control de cada lote de miel (análisis físico-químicos, melisopalinológicos y sensoriales)

Los controles de las explotaciones y de las instalaciones registradas, así como de todo el proceso de producción y revisión documental se llevará a cabo mediante inspecciones y auditorías por parte del órgano de control, y de toma de muestras, verificando el cumplimiento de todos los requisitos del pliego de condiciones.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La miel amparada por esta IGP será únicamente la extraída de colmenas de cuadro móvil, de desarrollo vertical, todas ellas inscritas en el registro del órgano de control con una identificación.

Las prácticas de manejo en el ámbito de la explotación incluirán condiciones para asegurar la calidad del producto extraído. Así, no se realizará tratamiento alguno a las colmenas durante el periodo productivo o de afluencia de néctar, ni se suministrará alimentación artificial durante este periodo. Si la aplicación de tratamiento fuese necesario, esta se hará solamente mediante los productos aprobados en la legislación vigente y se realizará sobre la cámara de cría, habiendo retirado las alzas que se volverán a colocar una vez finalizado el periodo de supresión del producto empleado.

Los panales de los cuadros de la cámara de cría tendrán una antigüedad máxima de tres años, anualmente se procederá a la renovación de los cuadros de cría necesarios, así como de las ceras envejecidas del resto de la colmena

En las fases previas al proceso de extracción, el desabejado se realizará por el sistema de cepillado de las abejas o por aire a presión. Para disminuir el comportamiento defensivo de las abejas se podrá realizar un ahumado moderado con combustible de origen vegetal y exento de residuos que puedan producir contaminación de la miel.

Se verificará la madurez de la miel para la recogida. Los panales estarán exentos de cría y la humedad inferior al 18,5% (a excepción de la miel de calluna y madroño que no superará el 23%).

Durante el proceso de extracción y almacenamiento, las tareas se realizarán con el mayor esmero e higiene, en locales habilitados para ello que se encuentren cerrados y limpios, quedando expresamente prohibida la extracción al aire libre. Previamente a la extracción, se realizarán las labores de desoperculado de los cuadros. Dicha operación se realizará utilizando cuchillos u otros utensilios adecuados (siempre limpios y secos), manuales o eléctricos. En caso de recurrir al calentamiento de estos utensilios para facilitar el desoperculado, se hará de forma que no suponga aporte de calor a la miel.

La extracción de la miel se realizará por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado y utilizando materiales adecuados y que reúnan los requisitos establecidos en la normativa sanitaria y los recogidos en el presente pliego de condiciones.

Después de la extracción, se pasará la miel por los filtros adecuados para eliminar fragmentos de cera, polen y otras posibles partículas para que reúna las características adecuadas. Tras esta acción se someterá a una decantación en tiempo variable en función de la cuba o madurador empleado, durante la cual se terminan de eliminar impurezas y burbujas de aire. La miel extraída podrá almacenarse, antes de su envasado definitivo, en recipientes y/o bidones de uso alimentario, opacos y de cierre hermético. Si fueran reutilizables, deberán ser de tal manera, que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Todos los recipientes que contengan miel a granel susceptible de ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, deberán llevar un precinto numerado e irán acompañados de un documento en que conste:

- Identificación del productor
- Localidad de producción
- Número de bidón
- Fecha de extracción.
- Tipo de miel según la consideración del apicultor.
- Kg de producto

En el caso de que se realice la extracción y/o el almacenamiento de otra miel, no destinada a ser amparada por IGP se deberá disponer de locales independientes para la realización de estas actividades o en su caso con una separación eficiente y una identificación y segregación de las mismas, para garantizar la total trazabilidad de los productos.

El envasado de la miel deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro del órgano de control. En el caso de que se envase miel no amparada por la IGP, al igual que para la extracción y almacenamiento debe permitir el mantenimiento de la trazabilidad en todo momento, así pues debe estar documentado e implantado una segregación e identificación efectiva de las diferentes mieles.

En cuanto a los envases, éstos serán de cualquier material apto para uso alimentario que permita un cierre hermético que evite la pérdida de aromas naturales, o la adición de olores o humedad ambiental, que pudieran alterar el producto durante su almacenamiento. El envase debe permitir la visualización de la etiqueta y una contraetiqueta numerada de un solo uso.

Los centros de envasado llevarán a cabo un registro de lotes de mieles envasadas: número de lote, tipo de miel, formato envase, kg de miel y destino de los mismos.

La miel envasada se presentará en estado líquido, cristalizado o cremoso en función de sus características propias, no aceptándose aquellos envases que presenten separación de fases o fermentación.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO

HISTÓRICO

La base del vínculo de la miel con Asturias se debe primordialmente a la reputación de la que goza, consecuencia del prestigio histórico de la miel en la región de producción, así como del manejo tradicional de la apicultura (que permite obtener diferentes variedades monoflorales) y de las características que posee la flora melífera debido a su origen geográfico.

Su reputación se remonta siglos atrás, ya que hasta finales del siglo XIX la miel fue el único edulcorante que existía en la sociedad rural asturiana, siendo su recolección un momento de fiesta donde se compartía su consumo con todos los vecinos del pueblo. Se trataba de un producto muy propio de regalar porque era un alimento de prestigio "debido tanto a su sabor dulce como a las propiedades medicinales que se le atribuían" (J.López, 1989, "las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana" p.97)

La miel era un alimento muy valorado en la sociedad rural asturiana que en muchos lugares solo se consumía en días festivos (J.W. y R.L.Fernandez "El escenario de la romería asturiana", p.237.), como ejemplo de su valor es que formaba parte del régimen especial que seguían durante varias semanas las mujeres que daban a luz. Su consumo se realizaba tanto sola como acompañando: con pan, en torrijas que solían comerse en carnaval o festivos, con gachas (hechas con harina de maíz), con patatas cocidas, con grasa de cerdo... También se usaba la miel en la elaboración de otros productos de gran arraigo en la región, como el *escaldao* (pan de maíz, escanda, centeno, miel de Asturias, mantequilla y vino) que se comía en las fiestas de navidad, el *deventre dulce* (embutido con pan, miel de Asturias, mantequilla y huevos cocido dentro de la vejiga del cerdo y consumido frío como postre durante el carnaval en concejos del occidente), los *frisuelos* (pasta de harina, leche, huevo y sal frita que se hacían en los días festivos), en *foyuelos* (amasado de manteca, harina, huevo y miel de Asturias) que se comían en carnaval y con el que los padres obsequiaban a los padrinos en el bautizo de un hijo (P.Gonzalez Solis y Cabal, "Memorias asturianas", p.CXXIX)

La apicultura en Asturias era una actividad complementaria (se obtenía la miel y cera necesaria en la subsistencia de la familia) con una gran importancia en el aprovechamiento del monte, que se manifestaba en el paisaje con dos construcciones específicas de esta actividad y de gran valor etnográfico: los talameiros o talameras y los cortinos. Ambos modelos de colmenares servían para proteger las colmenas de los osos y otros animales salvajes, así las talameras son una pequeña torre, donde en su cima se asientan las colmenas normalmente debajo de aleros de casas y hórreos para su protección, mientras que los cortinos son construcciones circulares sencillas protegidos por un muro de 2 a 3 metros con una puerta situados en laderas del monte impidiendo el acceso de los animales (E. Díaz y Otero y F.Javier Naves Cienfuegos "Los colmenares tradicionales del noroeste de España")

Otras manifestaciones de la importancia del cultivo de las abejas en Asturias son la entrega de colmenas y colmenares en las dotes que los padres dan a sus hijas para casarse y algunas mandas testamentarias, como la del licenciado Juan Sierra de Castañedo (concejo de Allande) que, en 1659, deja "una colmena buena al sacerdote que asistiese a mi fallecimiento, y si fueren dos, lleven cada una la suya" (J.López, 1989, "las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana" p.29)

Otras referencias bibliográficas que ratifican la importancia de la miel en Asturias las de José Antonio Sampil, que en 1.798 publica su "Nuevo plan de colmenas", donde indica "casi toda Asturias está cubierto de árboles frutales y plantas aromáticas, que es lo que se necesita para erigir grandes colmenares", y el catastro del marqués de la Ensenada realizado a mediados del siglo XVIII que permite conocer el número de colmenas que poseían los apicultores asturianos en esa época con un total de 65.813 colmenas.

El reconocimiento de la miel de Asturias es tal que en el Congreso Nacional de Apicultura de 2016, dos de las variedades monoflorales (brezo y castaño) fueron distinguidas como "Mejor Miel de España". Esta miel no es sólo apreciada por los consumidores, también por los grandes cocineros como Jose Antonio Campoviejo ("El Corral del Indiano") que un artículo de "La Nueva España" recalcó la calidad de las diferentes variedades de miel de Asturias. Así mismo Pedro Martino ("Naguar") que tiene en su carta crema de arroz con leche con helado de miel de Asturias y que en una entrevista en "El Comercio" resalta la excelencia de este producto gastronómico. Así mismo una de las ferias de miel más importantes de España se sitúa en Asturias, se trata de feria de la miel de Boal que reúne desde hace más de 30 años a miles de asistentes de todas las partes de España y centenares de expositores siendo todo un referente para el sector apícola español.

MANEJO TRADICIONAL.

Todas estas referencias ponen de manifiesto el mantenimiento a día de hoy de las prácticas culturales heredadas de antepasados para la obtención de mieles singulares, donde no se realiza alimentación artificial a las abejas durante el periodo de producción de miel, esta se extrae mediante la centrifugación o decantación (nunca por presión), se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales, durante todas las etapas del procesado de la miel la temperatura de esta no supera los 40º estando prohibida la pasterización. Además este manejo tradicional y con un profundo conocimiento del entorno permite la obtención de diferentes variedades de mieles. Este proceso tradicional es esencial para la obtención de una miel con la reputación de miel de Asturias.

FACTORES NATURALES

En cuanto a la especificidad de la zona geográfica, Asturias es una región ubicada en el norte de España donde confluyen grandes accidentes geográficos en una superficie escasa. Esta singularidad influye en el desarrollo de la apicultura y obtención de la miel, muy determinado por la vegetación y en especial por la flora melífera, que es el resultado de la interacción de varios factores (clima, relieve, suelos, acción del hombre).

Los suelos son mayoritariamente silicios pobres con algunas zonas calcáreas, el relieve desde el nivel del mar hasta altitudes de 1000 a 2600 metros y el clima eurosiberiano influenciado por el mar y por zonas montañosas, modelan un paisaje sin cultivos (ausencia de fitosanitarios) y con el desarrollo de una gran diversidad de flora melífera que proporciona a las mieles unas características concretas: oscuras, amargas, incluso saladas, con aromas florales las de zonas montañosas, y más claras y frescas las de costa. Esta conjunción de sabores, olores, aspecto se debe al desarrollo de las diferentes variedades vegetales en cortas distancias por los diferentes suelos, climas y altitudes (que permiten a las abejas pecorear en altura sobre plantas muy diferentes para la misma colmena).

Dentro del innumerable número de especies vegetales de las que las abejas pueden obtener alimento en Asturias, las plantas autóctonas más importantes y zonas de producción relevantes son las siguientes:

- *Erica* y *Calluna*: presente en toda la región de forma abundante con *Erica arborea*, *Erica australis*, *Erica cinerea*, *Erica mackaiana*, *Erica umbellata*, *Erica vagans* dando lugar a mieles de brezo con diferentes peculiaridades en las distintas zonas de la región. Destacar la presencia abundante de *Calluna vulgaris* en todo el territorio de Asturias desde agosto a octubre y que permite la obtención de la miel monofloral de calluna.
- *Quercus robur*: existen zonas de grandes masas de robles, destacando el mayor robledal de España y uno de los mejor conservados de Europa, el bosque de Muniellos, que es una Reserva Natural Integral, declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Tiene una gran importancia en la obtención de miel en Asturias, ya que en agosto suele producir una gran cantidad de mielato que determina en conjunción con otra flora la miel de bosque de Asturias, y, cuando el manejo por parte del apicultor es adecuado, se obtiene la miel de roble.
- *Eucalyptus globulus*: se encuentra repoblado forestalmente en la zona de costa y en las depresiones fluviales de interior. Esto tiene su influencia en la apicultura, proporcionando a la miel de costa, en combinación con el resto de plantas, una característica sensorial que la diferencia del resto de mieles asturianas. Así mismo, en esas zonas de repoblación forestal con grandes masas de eucaliptos, y debido a su temprana floración, permite la obtención en Asturias de miel monofloral de eucalipto en la primavera.
- *Arbutus unedo*: el madroño o “borrachín”, como es conocido en Asturias, debido a su distribución en los terrenos más soleados de la región, permite la extracción de una miel monofloral muy diferente al resto de mieles.

Además de estas especies en la miel de Asturias participan de manera importante plantas de la familia de las leguminosas tipo *Cytisus* sp. *Genista* sp. y de la familia de las rosáceas donde predomina el *Rubus* sp. También se encuentra en la región de manera abundante el *Tilia* sp. en zonas más bajas que el castaño.

Por tanto, las características orográficas, edafológicas, climatológicas, históricas y sociales de la región determinan la producción de mieles únicas desde un punto de vista organoléptico, oscuras todas ellas pero con diferentes tonalidades y con un sabor amargo-salado muy peculiar y diferente de otras mieles oscuras.

G. ORGANO DE CONTROL

Nombre: Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación. Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Dirección: C/ Trece Rosas 2, 2ª planta, sector izquierdo. 33005 OVIEDO

Teléfono: 985105614

Fax: 985105517

E-mail: calidaddiferenciada@asturias.org

H. ETIQUETADO

Las mieles comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Asturias” deberán llevar una contraetiqueta numerada con el logotipo identificativo de la IGP, que será colocada antes de la puesta en circulación del producto, siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma. Estas contraetiquetas serán controladas y facilitadas en base a la cantidad de miel declarada por cada operador.

En la etiqueta comercial además de los requisitos legales, figurará obligatoriamente la denominación “Miel de Asturias” a la que acompañará el tipo de miel definido en el apartado B y el símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida.

LOGOTIPO

BORRADOR