

# DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE ASTURIAS»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP  IGP

## 1. NOMBRE

MIEL DE ASTURIAS

## 2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

### 3.1 Tipo de producto

Clase 1.4. Otros productos de origen animal: Miel

### 3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación

La miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) "Miel de Asturias" es aquella miel producida íntegramente en el Principado de Asturias, a partir de la flora y vegetación existente en la misma, y que reúne las características definidas en este documento, 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 de Asturias" puede clasificarse en los siguientes tipos.

- Agrupaciones florales: No hay predominio de las características específicas de una especie botánica concreta, sino una mezcla de varias que determinan una miel característica a una zona:
  - Miel de bosque
  - Miel de costa
  - Miel de montaña
  
- Miel monofloral: Hay predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, físico-químicas y meliso-palinológicas establecidas en este documento:
  - Miel de roble
  - Miel de eucalipto
  - Miel de castaño
  - Miel de brezo
  - Miel de calluna
  - Miel de madroño

## CARACTERÍSTICAS DE LAS MIELES

### 1. Características físico-químicas generales para todas las mieles

Humedad: máximo el 18,5% (excepción miel de madroño que puede llegar al 20%, y miel de calluna que puede llegar al 23%).

Hidroximetilfurfural:  $\leq 30$  mg/kg durante toda su vida comercial.

### 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 la flora de Asturias según zona y época conformado principalmente por: *Arbutus unedo*, *Calluna vulgaris*, *Castanea sativa*, *Crataegus monogyna*, *Cytisus sp.*, *Daboecia cantabrica*, *Erica arborea*, *Erica australis*, *Erica cinerea*, *Erica mackaiana*, *Erica umbellata*, *Erica vagans*, *Eryngium bourgatii*, *Eucalyptus sp.*, *Genista sp.*, *Ligustrum sp.*, *Malus sp.*, *Prunus sp.*, *Quercus sp.*, *Robinia pseudocacia*, *Rubus ulmifolius*, *Taraxacum officinale*, *Trifolium repens*.

### 3. Características organolépticas de todas las mieles: no deben presentar defectos sensoriales.

### 4. Características físico-químicas, meliso-palinológicas y organolépticas 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.

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
Tipo de miel	FÍSICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS	ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato-gustativa	Color
Bosque	$\geq 0,8$	$\geq 90$	Miel de mielada (HDE), además de un polen variable de plantas melíferas de Asturias, entre ellas <i>Erica sp.</i> y <i>Castanea sativa</i> .	Malteado, también amaderado y terroso que recuerda al castaño y al humus	Ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.	Ámbar-oscuro con tonos negros-marrones brillantes
Costa	$\leq 0,8$	Entre 45 y 85	En su composición aparece polen de las plantas melíferas del litoral y las depresiones y cuencas bajas de los ríos asturianos, correspondiendo el total espectro polínico con la flora propia de la zona, entre ellas: <i>Eucalyptus sp.</i> , <i>Quercus sp.</i> , <i>Salix alba</i> , <i>Malus sp.</i> , <i>Centaurea debeauxii</i> , <i>Ligustrum sp.</i> , <i>Lotus corniculatus</i> , <i>Rubus sp.</i> , <i>Trifolium repens</i> .	Fresco que recuerda al del eucalipto.	Sabor dulce y ligeramente ácido.	Ámbar-ámbar claro
Montaña	$\leq 0,8$	$\geq 80$	El contenido de polen de brezo ( <i>Erica sp.</i> ) y castaño ( <i>Castanea sativa</i> ) polen predominante en montañas asturianas debe ser superior al 70% en la suma de ambos	Amaderado y terroso en conjunción con aromas florales	Ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.	Ámbar

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
Tipo de miel	FÍSICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS	ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato-gustativa	Color
Roble	≥0,8	≥90	Miel de mielada de roble, acompañado con un porcentaje de polen procedente de Fagáceas, Ericáceas, Cistáceas y Rosáceas características.	Claro componente malteado	Componentes claros de sabor salado	Ámbar muy oscuro con tonos negros-marrones brillantes
Eucalipto	≤0,8	≤95	≥70% <i>Eucalyptus sp</i>	Aroma a madera mojada	Retronasal balsámico. sabor dulce con ligeras notas ácidas	Ámbar claro con tonos pardo-verdosos
Castaño	≥0,8	≥75	≥70% <i>Castanea sativa</i>	Vegetal a madera, no muy intenso ni persistente (media-baja)	Componentes salados y amargos	Ámbar oscuro a veces con tonos pardo verdosos
Brezo	≤0,8	≥95	≥38% <i>Erica sp de las diferentes especies de brezo de Asturias</i>	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas a bosque en otoño	Toques acaramelados	Ámbar muy oscuro, con tonos rojizos
Calluna	≤0,8	≥80	≥8% <i>Calluna vulgaris</i>	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas y a humus	Dulce, con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su tixotropía	Ámbar, con tonalidades pardo-rojizas y superficie ondulada
Madroño	≤0,8	≥80	≥8% <i>Arbutus unedo</i>	Floral con toques de hummus, hojarasca y setas	Muy amargo con notas saladas	Ámbar

En caso de que la miel cumpla con las características físico-químicas y melisopalinológicas generales para todas las mieles, pero sus características específicas no se correspondan con las definidas para un tipo de miel, la denominación de la misma será exclusivamente “Miel de Asturias”.

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

Todas las fases de producción y extracción deben llevarse a cabo en la zona amparada: desoperculado, extracción (centrifugación o decantación), filtrado y decantación.

### 3.5 Normas especiales del producto al que se refiere el nombre registrado.

El envasado del producto ha de realizarse en instalaciones inscritas en el registro del órgano de control y por tanto dentro del ámbito geográfico delimitado. El envasado restringido a esta zona geográfica obedece a la necesidad de preservar las características y la calidad de la miel de Asturias, evitando alteraciones (contaminaciones, aromas

anormales, olores extraños...) y pérdidas de calidad que pueden darse en un transporte sin envasado, siendo así mismo el control más eficaz. Para evitar estas alteraciones descritas está prohibido vender miel a granel.

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

En el etiquetado del producto, además de las menciones obligatoria, figurará también:

- La indicación “Miel de Asturias”
- Tipo de miel en función de las características de las mismas (en su caso)  
La numeración de control única.
- El logotipo identificador específico de la IGP.



#### PANTONE



#### TINTA



#### NEGATIVO

## 4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, extracción y envasado de las mieles amparadas por la IGP “Miel de Asturias” abarca todo el territorio administrativo del Principado de Asturias

## 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La calidad y las características específicas propias de la Miel de Asturias se obtienen gracias a los factores naturales y humanos inherentes de la zona geográfica de producción, extracción y envasado.

## FACTORES NATURALES

Asturias es una región ubicada en el norte de España donde confluyen grandes accidentes geográficos en una superficie escasa. Estos accidentes geográficos, especialmente la Cordillera Cantábrica, no solo establecen el límite administrativo, sino también el geográfico y climatológico entre la zona mediterránea y eurosiberiana. Además, presenta suelos mayoritariamente silíceos pobres con algunas zonas calcáreas, un relieve accidentado con altitudes que varían desde el nivel del mar hasta los 1000-2600 metros, y un clima eurosiberiano influenciado tanto por el mar y como por zonas montañosas.

Estos factores modelan un paisaje sin cultivos (ausencia de fitosanitarios y de especies botánicas exógenas a Asturias) y con el desarrollo de una gran diversidad de vegetación melífera que proporciona a las mieles unas características organolépticas concretas: las mieles procedentes de zonas montañosas son oscuras, amargas, incluso saladas, con aromas florales, mientras que las mieles procedentes de zonas costeras son más claras y frescas. Esta conjunción de sabores, olores y aspectos visuales se debe al desarrollo de las diferentes variedades de vegetación melífera en cortas distancias debido a los distintos suelos, climas y altitudes lo que permite a las abejas pecorear en altura sobre plantas de diferente naturaleza para la misma colmena.

Dentro del innumerable número de especies vegetales de las que las abejas pueden obtener alimento en Asturias, las más importantes que confieren características específicas a la Miel de Asturias, y sus zonas de distribución son las siguientes:

- *Familia Fagaceae:*
  - *Castanea sativa* (castaño) es una especie que se muestra constante en todo el territorio asturiano, configurando la mayor mancha de castaños de la Península Ibérica.
  - *Quercus sp:* existen zonas de grandes masas de robles, destacando el mayor robledal de España y uno de los mejor conservados de Europa.
- *Familia Ericaceae:*
  - Las diferentes especies que conforman el género *Erica sp.* están presentes en toda la región de forma abundante.
  - Destacar la presencia abundante de *Calluna vulgaris* en Asturias, de donde se obtiene una miel característica de apariencia gelatinosa.
  - *Arbutus unedo* (madroño, que 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 producidas en Asturias.
- *Familia Myrtaceae:*
  - *Eucaliptus sp.* 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.

## FACTORES HUMANOS (MANEJO TRADICIONAL)

Actualmente se mantienen prácticas culturales heredadas de nuestros antepasados para la obtención de mieles singulares, donde no se realiza alimentación artificial a las abejas durante el periodo de producción de miel, ésta se extrae mediante centrifugación, se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales y no se realiza un tratamiento térmico que altere las características de la miel. Además, este manejo tradicional y con un profundo conocimiento del entorno permite la obtención de diferentes variedades de mieles de calidad.

Por otro lado, debido a la complicada orografía asturiana el acceso a la mayoría de los colmenares con vehículos capacitados para el traslado de las colmenas es dificultoso. Este factor, junto a la presencia de oso pardo (*Ursus arctos*) como animal depredador de colmenas que obliga a utilizar protecciones frente a los mismos, provoca que el tipo de colmenares sean estantes y los traslados de colmenas sean escasos. Como consecuencia de esta práctica tradicional, se pueden cosechar los diferentes tipos de “Miel de Asturias” que se dan en zonas concretas, al ser exclusivas de la vegetación melífera que rodea al colmenar y se impide la presencia de néctar y polen no propios de esa zona geográfica.

## CARÁCTER ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

Los factores naturales y humanos se ven reflejados en las características físico-químicas, organolépticas y meliso-palinológicas de la “Miel de Asturias” y sus diferentes tipos. Así, gracias a las características del medio natural y al sistema de producción tradicional que se lleva a cabo nos encontramos con valores de los parámetros indicadores de la calidad y espectros polínicos específicos de la “Miel de Asturias” siguientes:

- Los estudios del espectro polínico de la “Miel de Asturias” permiten su diferenciación respecto a mieles que presentan pólenes de determinadas especies de flora melífera muy características, bien sean silvestres o cultivadas, producidas en otras zonas geográficas, incluyéndose lavandas (*Lavandula* sp.), olivo (*Olea europaea*), azahar (*Citrus* sp.), tomillo (*Thymus* sp.), girasol (*Helianthus annuus*) o colza (*Brassica napus*)
- Valores bajos característicos de hidroximetilfurfural (HMF), indicativo de frescura y de una forma de producción artesanal al no emplearse altas temperaturas durante su extracción ni envasado, no someterse a procesos de pasteurización ni mantener la miel durante largos periodos de almacenamiento. Por todo ello, la “Miel de Asturias” se caracteriza por tener niveles de HMF inferiores a 30 mg/kg.
- Valores de humedad bajos, indicativo de que la miel ha madurado adecuadamente. Al tratarse de explotaciones con métodos de trabajo no intensivo, se procede a la extracción de la miel cuando el porcentaje de operculado o sellado de las celdas del mismo cuadro es elevado. Son mieles con porcentajes de humedad inferiores al 18,5%, con la excepción de la miel madroño que puede llegar al 20% y la miel de calluna que puede llegar al 23%.
- Ausencia de olores y sabores no propios de la “Miel de Asturias”.
- Debido a los factores naturales de Asturias la diversidad de vegetación melífera permite la obtención de diferentes tipos de miel. Así, en función de la o las especies melíferas predominantes se obtienen mieles con valores característicos en los perfiles meliso-palinológicos y organolépticos. De esta formase diferencian los 6 tipos de mieles monoflorales y los 3 tipos de mieles de agrupaciones florales propias de Asturias.

## CONTEXTO HISTÓRICO

Como consecuencia del manejo tradicional de la apicultura y de la vegetación melífera presente en Asturias, la Miel producida en Asturias goza de una gran calidad.

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 de prestigio “debido tanto a su sabor dulce como a las propiedades medicinales que se le atribuían” y las colmenas y colmenares eran entregados como dotes de padres a hijas al casarse o como mandas testamentarias (J.López, 1989, “las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana” p.97).

La miel se usaba en la elaboración de otros productos de gran arraigo en la región, como el *escaldao* que se comía en las fiestas de navidad, el *deventre dulce*, los *frisuelos*, en *foyuelos* 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)

Finalmente, la apicultura en Asturias era una actividad complementaria con una gran importancia en el aprovechamiento del monte, que se manifestaba en el paisaje con dos construcciones ideadas para proteger las colmenas de osos y otros depredadores, específicas de esta actividad y de gran valor etnográfico: los talameiros o talameras y los cortinos (E. Díaz y Otero y F.Javier Naves Cienfuegos “Los colmenares tradicionales del noroeste de España”).

### **Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

La orografía accidentada del Principado de Asturias junto a su situación próxima al océano determina un clima eurosiberiano que repercute en la flora presente en el territorio. Esto determina el desarrollo de la apicultura en Asturias, lo que permite la obtención de mieles de agrupaciones florales o monoflorales características del territorio, desde el punto de vista físico-químico, organoléptico y melisopolinológico respecto a los elaborados en otros ámbitos geográficos.

Además, el manejo tradicional de los colmenares y durante la extracción y envasado de la miel permiten obtener un producto diferenciado y de calidad. Esto ha tenido reflejo en los puntos de venta, ya que la miel producida en el Principado de Asturias se puede comercializar bajo el amparo de la Marca de Garantía “Alimentos del Paraíso Natural” desde el año 2008. Dichas mieles han obtenido diferentes distinciones o premios por su elevada calidad, como es el caso de los tipos miel de roble, miel de bosque, miel de madroño o miel de roble en los London Honey Awards del año 2021, miel de eucalipto en los America Foods Awards del año 2021, miel de madroño en el Congreso Nacional Apícola del año 2018, o miel de brezo y miel de castaño en el Congreso Nacional de Apicultura del año 2016.

## Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Pliego+de+condiciones+IGP+Miel+de+Asturias.pdf/76df5906-4b4f-8bcd-539f-56d6f1f26404?t=1618231955838>