

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 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.

- 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 pliego:

- 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 calluna y madroño que puede llegar al 23%)

Hidroximetilfurfural: ≤ 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 cantábrica*, *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							
		FÍSICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS	ORGANOLÉPTICAS		
		Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato-gustativa	Color
TIPO DE MIEL	Bosque	0,8-1,2	≥90	Presenta elementos 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	≤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</i>	Fresco que recuerda al del eucalipto.	Sabor dulce y ligeramente ácido.	Ámbar-ámbar claro

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
FÍSICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Pfund)	Polen (%)		Olor	Sensación olfato-gustativa	Color
		debeauxii, Ligustrum sp., Lotus corniculatus, Rubus sp, Trifolium repens.				
Montaña	≤0,9	≥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
Roble	0,8-1,5	≥90	En su composición predomina la mielada de roble (presenta elementos de mielada), 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	≤0,6	≤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	≤1,2	≥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	Entre 0,4-1,0	≥95	≥38% <i>Erica sp de las diferentes especies de brezo de Asturias</i>	Toques acaramelados	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas a bosque en otoño.	Ámbar muy oscuro, con tonos rojizos
Calluna	≤0,8	≥80	≥8% <i>Calluna vulgaris</i>	Dulce, con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su tixotropía	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas y a humus	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 cada 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, decantación y envasado.

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)
- El logotipo identificador específico de la IGP.
- La numeración de control única.
- El símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Principado de Asturias

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

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.

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”, así mismo en el de 2018 se otorgó el tercer premio dentro del mismo congreso a otra miel de Asturias “Miel de madroño”. 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.

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 s.XVIII que permite conocer el número de colmenas que poseían los apicultores asturianos en esa época con un total de 65.813 colmenas.

FACTORES HUMANOS (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, 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 con una gran reputación.

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:

- *Castanea Sativa*: el castaño es una especie que se muestra constante en todo el territorio asturiano, configurando la mayor mancha de castaños de la península.
- *Erica* sp: presente en toda la región de forma abundante con las diferentes especies que aportan un sabor amargo característico a las mieles de Asturias. Destacar la presencia abundante de *Calluna vulgaris* en Asturias de donde se obtiene una miel de apariencia gelatinosa.

- *Quercus sp*: 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, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.
- *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.
- *Arbutus unedo*: el madroño o “borrachín”, como es conocido en Asturias, 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.

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones