

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

ÍNDICE

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

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 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.

C. 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

D. 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: ≤ 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	≥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	≤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	≤0,8	≥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	≥90	Miel de mielada de roble (presenta elementos de mielada), acompañado con un porcentaje de polen procedente de Fagáceas, Ericáceas, Cistáceas y Rosáceas	Claro componente malteado	Componentes claros de sabor salado	Ámbar muy oscuro con tonos negros-marrones

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
FÍSICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Pfund)	Polen (%)		Olor	Sensación olfato-gustativa	Color
		características.				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 melisopalínológicas 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 miel exclusivamente, acompañada de la referencia a Asturias: “Miel de Asturias”.

E. 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 del Principado de Asturias limitado por 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.

F. 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 quieran destinar su producción a la obtención de miel amparada por la IGP tendrán que tener su explotaciones inscritas en el registro del órgano de control y someterse a sus inspecciones y comprobaciones. De igual manera las instalaciones que realicen actividades del procesado de extracción, almacenado y/o envasado de miel (siempre dentro de la comunidad autónoma del Principado de Asturias) deberán estar inscritas en el registro del órgano de control, y serán sometidas a inspecciones y comprobaciones por parte del mismo.

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

- Registro de explotaciones apícolas que incluirá al menos: nombre y datos del titular, dirección, número de registro de explotaciones ganaderas apícolas, número de colmenas y ubicación de las colmenas
- Registro de centros de extracción y centros de envasado, incluyendo: nombre y datos del titular, dirección, y en caso de centro de envasado número de registro sanitario y marcas bajo las que envasa.

En el caso que el apicultor realice trashumancia, antes de realizarla deberá comunicar esa circunstancia al órgano de control quien autorizará expresamente la misma bajo unas determinadas condiciones de movimiento, temporalidad y estado de las colmenas, para garantizar en todo momento la calidad y el origen de la miel.

El envasado debe realizarse dentro del Principado de Asturias, siendo objeto de control por el Órgano de Control todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los registros, así como la documentación generada.

Se realizará un control continuo, abarcando la producción (desde el origen hasta la entrada de la miel en el centro de extracción), la extracción y envasado (desde la entrada de la miel en el centro hasta el envasado) y el control administrativo (verificación del cumplimiento de los requisitos específicos). Para ello todos los operadores llevarán a cabo un autocontrol documentado que garantice que la miel supera todas las características de calidad que se establecen en el pliego, incluyendo:

- 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. Para organizar los controles el órgano de control podrá solicitar a los operadores inscritos que le comuniquen los datos de producción y movimientos de producto.

G. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Toda la miel amparada por esa IGP será extraída de colmenas identificadas e inscritas en el registro del órgano de control.

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 necesaria, 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 se irán renovando anualmente según sea necesario, así como 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 (elevado grado de operculación de los panales) y estarán exentos de cría.

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, 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, abejas y otras posibles partículas para que reúna las características adecuadas, sin que

suponga eliminación de polen. 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. Durante todo el proceso de obtención de la miel no está permitida la pasteurización.

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. Estos bidones y/o recipientes siempre estarán identificados:

- Identificación del productor
- Localidad de producción
- Número de recipiente
- Fecha de extracción.
- Tipo de miel en su caso
- Kg de producto

En el caso de que la miel a granel salga del centro de extracción hacia un centro de envasado registrado en el Órgano de control de la IGP Miel de Asturias, además de la información anterior se deberá registrar tal movimiento para que sea trazable e ir precintado según las siguientes consideraciones:

- Los precintos deben estar diseñados y fabricados de modo que los intentos de manipulación del mismo causen una evidencia permanente que permita su detección al inspeccionar el precinto. Deberán estar diseñados de modo que su retirada accidental o voluntaria los inutilice para un uso posterior.
- El precinto será numerado con el logotipo propio e identificativo de la IGP y será controlado por el órgano de control y expedido por el órgano de gestión.

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 en su caso, 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.

H. 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 silicios pobres con algunas zonas calcáreas, con 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 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 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 en género Erica sp. están presentes en toda la región de forma abundante.*
 - *Destacar la presencia abundante de Calluna vulgaris, de donde se obtiene una miel característica de apariencia gelatinosa.*
 - *Arbutus unedo (el 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:*
 - o *Eucalyptus 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, esta se extrae mediante la 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 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%,

con la excepción de la miel de 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 forma se 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 melisopalinológico respecto a las 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.

I. ORGANO DE CONTROL

La Autoridad Competente del control es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria que podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo que certificación de producto y esté acreditada de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

J. 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, y 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 expedidas por la entidad de gestión o el órgano de control 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 podrá acompañar el tipo de miel definido en el apartado B) y el símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida.

LOGOTIPO IDENTIFICADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

El logotipo identificador de la IGP Miel de Asturias se reproduce a continuación con la indicación de colores en las distintas variantes:



PANTONE



PANTONE: 463C
C40 M70 Y85 K50
R105 G60 B33



PANTONE: 123C
C5 M25 Y100 K0
R244 G192 B0



TINTA



PANTONE: 463C
C40 M70 Y85 K50
R105 G60 B33



NEGATIVO