C/2025/4996

9.9.2025

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/2025/4996)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Miel de Granada»

PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Nombre del producto**

«Miel de Granada»

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**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, al no incluir un cambio en el nombre o en el uso del nombre, no existir riesgo de anular el vínculo establecido con la zona geográfica ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

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

Título

Revisiones menores de los parámetros físicos y melisopalinológicos.

[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).

Descripción

Se ha modificado el apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO del pliego de condiciones y el punto 3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Los rangos de los parámetros que miden las características físico-químicas y melisopalinológicas de las mieles han sido modificados incluyendo el valor «igual» para los máximos y mínimos establecidos, quedando la siguiente redacción:

«1. Características físico químicas generales para todas las mieles en el momento del envasado y etiquetado:

— Humedad: ≤ 17,5 %

— Hidroximetilfurfural: ≤ 18 mg/kg.»

«3. Características físico químicas y melisopalinológicas particulares:

— Miel monofloral de castaño (Castanea sativa): Conductividad (mS/cm)≥ 0,8; Color (mmPfund) ≥ 80; Polínico ≥ 75 % de Castanea Sativa.

— Miel monofloral de romero (Rosmarinus officinalis) Conductividad (mS/cm) ≤ 0,25; Color (mmPfund) ≤ 35; Polinico ≥ 15 % de Rosmarinus officinalis ó ≥ 10 % Rosmarinus officinalis y ≥ 5 % otras labiadas.

— Miel monofloral de tomillo (Thymus sp.) Conductividad (mS/cm) ≥ 0,3 y < 0,8 Color (mmPfund) ≥ 55 Polínico ≥ 15 % Thymus sp.

— Miel monofloral de aguacate (Persea americana) Conductividad (mS/cm) ≥ 0,7; Color (mmPfund) ≥ 100 Polínico ≥ 25 % de Persea sp, Presencia de ≥ 0,2 % de Perseitol si el polinico ≤ 25 %.

— Miel monofloral de naranjo o azahar (Citrus sp.) Conductividad (mS/cm) ≤ 0,3; Color (mmPfund) ≤ 30; Polínico ≥ 15 % de Citrus sp. Si el polínico está comprendido entre ≥ 5,0 % y ≤ 15 % debe tener un contenido en Metilantranilato≥ 1,2mg/kg

— Miel monofloral de cantueso (Lavandula stoechas) Conductividad (mS/cm)≤ 0,5; Color (mmPfund) ≤ 50; Polínico≥ 15 % de Lavandula stoechas,

— Miel de la Sierra: Polínico ≥ 20 % Castanea sp.»

Motivo(s)

Justificación:

Se corrigen los errores detectados en los rangos de las características físico-químicas y melisopalinológicas de las mieles para incluir los valores máximos y mínimos establecidos en cada parámetro.

☒ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Miel de Granada»

Número de referencia UE: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Nombre(s)**

Miel de Granada

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Miel: producto alimenticio elaborado por la abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentren sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. Puede ser fluido, espeso o cristalino.

La miel amparada se clasificará en:

— Miel monofloral de castaño *(Castanea sativa)*

— Miel monofloral de romero *(Rosmarinus officinalis)*

— Miel monofloral de tomillo *(Thymus sp.)*

— Miel monofloral de aguacate *(Persea americana)*

— Miel monofloral de naranjo o azahar *(Citrus sp.)*

— Miel monofloral de cantueso *(Lavandula stoechas)*

— Miel de la sierra

— Miel multifloral

(1) Características físico químicas generales para todas las mieles en el momento del envasado y etiquetado:

— Humedad: ≤ 17,5 %

— Hidroximetilfurfural: ≤ 18 mg/kg.

(2) Características melisopalinológicas generales para todas las mieles:

(a) Espectro polínico característico de la vegetación en Granada y conformado principalmente por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae.

(3) Características físico químicas y melisopalinológicas particulares:

Tipo de miel	Conductividad (x m S/cm)	Color (mm Pfund)	Polínico
Miel monofloral de castaño *(Castanea sativa)*	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % de *Castanea sativa*
Miel monofloral de romero *(Rosmarinus officinalis)*	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % de *Rosmarinus officinalis ó* ≥ 10 % *Rosmarinus officinalis* y ≥ 5 % otras labiadas

Tipo de miel	Conductividad (x m S/cm)	Color (mm Pfund)	Polínico
Miel monofloral de tomillo *(Thymus sp.)*	≥ 0,3 y < 0,8	≥ 55	≥ 15 % Thymus sp.
Miel monofloral de aguacate *(Persea americana)*	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % de *Persea sp*.
			Presencia de ≥ 0,2 % de Perseitol si el polinico ≤ 25 %
Miel monofloral de naranjo o azahar *(Citrus sp.)*	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % de *Citrus sp*.
			Si el polínico está comprendido entre ≥ 5,0 % - ≤ 15 % debe tener un contenido en Metilantranilato ≥ 1,2 mg/kg
Miel monofloral de cantueso *(Lavandula stoechas)*	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % de *Lavandula stoechas*
Miel de la Sierra			≥ 20 % Castanea sp

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

No aplica este apartado.

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

Todas

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Presentación y envasado

Miel en estado líquido (fluida), sólido (cristalizada) o crema.

Contenido de envases

Envases de capacidad no superior a 5 kilos, siempre de acuerdo a la legislación vigente.

Material: vidrio transparente e incoloro.

Etiqueta y contraetiqueta no ocultará el contenido.

Cierre hermético.

Permitido el uso de las orzas tradicionales de barro siempre con un peso neto de 500 ó 1 000 g y un cierre hermético.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las etiquetas son aprobadas por el Consejo Regulador respecto al uso de la denominación o respecto al uso de la marca. En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente de forma destacada, la indicación: «Denominación de Origen Protegida», el símbolo de la Unión Europea y la denominación «Miel de Granada».

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las mieles para el consumo irán provistas de una etiqueta o contraetiqueta numerada, proporcionada por el Consejo Regulador que deberá ser colocada antes de su expedición de acuerdo con las normas que se establezcan a tal efecto y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de asentamiento de las colmenas y extracción de la miel, es decir la zona de producción, abarca todos los términos municipales de la provincia de Granada, en la Comunidad Autónoma de Andalucía. La superficie total es de 12 531 km^2. La zona de envasado coincide con la de producción.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

(a) *Vínculo histórico*

La calidad de la miel de Granada es conocida y está ampliamente documentada desde inicios del siglo XIV. La producción de miel en la zona se remonta a tiempo inmemorial. Los primeros antecedentes documentados arrancan de Ibn al-Jathib (1313-1375) que en su «Descripción del Reino de Granada» nos comenta la abundancia en la producción de miel en zonas de Granada que aún hoy conservan este recurso tradicional como una importante fuente de ingresos. Son así mismo muy frecuentes las alusiones a la miel por diversos cronistas de la época que contaron la conquista del Reino de Granada por los ejércitos cristianos. Tras la conquista, los municipios comenzaron a ordenar las diversas actividades económicas. Así en Baza, en el Libro de Propios del año 1564, el Ayuntamiento cobraba herbaje por las colmenas que había en la sierra de Baza, teniendo merecida fama la miel de romero. En el libro de oficios de la ciudad de Granada (1752), figuraba expresamente el de «Criador de colmena». En 1777 Juan de la Serna en su «Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos» cuando habla de Granada dice que es rico en cera y miel. Sebastián de Miñano (1826) reitera la abundancia y excelencias de la miel de Granada en su «Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal» señalando como zonas importantes de producción de miel en Granada a Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra, y Guadix. De nuevo Pascual Madoz, en su «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España» resalta la variedad, abundancia y excelencias de la Miel de Granada. Así comenta que es muy abundante la miel blanca en el término de Loja. O como en la Costa (La Garnatilla y Motril) las producciones de miel son importantes. También Tomás López en su «Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada» realizado en el último cuarto del siglo XVIII, señala de nuevo algunos lugares de Granada y sus sierras donde predominan los colmenares y la miel, como Quéntar o Ribera de Oveja (anejo de Granada). En 1888, Luis Morell y Terry realiza un censo, estimando el número de colmenas en unas 15 000, manteniéndose las zonas tradicionales en cuanto al número de colmenas: los montes orientales, las Alpujarras y Granada capital. Ese mismo año, 1888, D.a Bertha Wihelmi, introduce y difunde en la provincia las colmenas de cuadros móviles, con la sustitución paulatina de las colmenas fijistas tradicionales (árabes). Se convierte Granada así, de la mano de D.a Bertha, en una de las provincias pioneras e impulsoras del desarrollo de nuevas técnicas apícolas. En mayo de 1909 el periódico «Granada Agrícola» se hace eco del interés mostrado por el mercado alemán de importar las mieles de Granada hacia ese país en base a su calidad, dada la rica flora de plantas aromáticas y medicinales que pueblan sus sierras, en especial Sierra Nevada.

(b) *Vínculo natural*

Entre los factores naturales que influyen directamente en el producto hay que señalar la orografía, el clima y la vegetación y entre los factores humanos, las características rutas internas de trashumancia que realizan los apicultores granadinos. La provincia de Granada presenta una gran variabilidad orográfica y climática que incide de forma directa sobre el sector y marca por ejemplo las rutas de trashumancia internas que los apicultores realizan buscando las diversas floraciones. Desde el punto de vista apícola, esta diversidad permite que el apicultor granadino realice sus rutas de trashumancia verticales en la propia provincia, ya que las diferentes floraciones permiten realizar catas en todas las épocas del año. En las diferentes cotas altitudinales varía el tipo de floración y la época de floración, moviéndose los apicultores de una forma vertical buscando estas floraciones y no recorriendo en la mayoría de los casos más de 50 km. Así los apicultores de la Costa, del Valle de Lecrín y de La Alpujarra — Sierra Nevada realizan sus típicos movimientos trashumantes verticales, es decir, de la costa a la sierra y viceversa. Buscando la vegetación que va floreciendo en función de la altitud. Sin duda, el principal factor que confiere las peculiares características diferenciadoras a la Miel de Granada con respecto a otras producciones, es la flora de la provincia. La provincia cuenta con más de 296 000 ha de monte desarbolado ocupado por plantas aromáticas que hacen que el aprovechamiento apícola sea importante, a esto hay que añadir extensiones importantes de castaños, naranjos y en la zona litoral, los aguacates, producción exclusiva del litoral granadino y malagueño. Prácticamente el 70 % de los

titulares de las explotaciones apícolas granadinas están vinculados a espacios protegidos (Parque Nacional de Sierra Nevada, Parque Natural de Sierra Nevada, Parque Natural de la Sierra de Baza, Parque Natural de la Sierra de Huétor, Parque Natural de la Sierra de Castril, Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Alhama y Almijara), siendo su zona habitual de residencia. Y sus explotaciones permanecen en estas zonas durante una parte del año, bien como zona de producción o bien como zona de invernada. La trashumancia que los apicultores realizan dentro de toda la provincia de Granada (buscando las mejores floraciones a lo largo del año, o los sitios de invernada) confiere posteriormente un espectro polínico genuino a la Miel de Granada. Áreas aisladas durante mucho tiempo y donde la actividad apícola ha jugado un importante papel económico, diversificando las rentas agrarias. La riqueza de la flora de estos Parques confieren unas combinaciones singulares únicas a las mieles que se producen. Sólo Sierra Nevada alberga más de 160 endemismos, de los cuales unos 60 son exclusivos. En los estudios polínicos de la provincia se han podido identificar unas 92 formas polínicas pertenecientes a unas 50 familias botánicas. En la Miel de Granada es característico el espectro conformado por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae. Este conocimiento del espectro polínico de la Miel de Granada, junto con la considerable cantidad de endemismos botánicos hace que podamos encontrar marcadores geográficos que nos permitan diferenciar claramente nuestras producciones del resto de producciones de la Península Ibérica.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://lajunta.es/5mep7