C/2025/5008

12.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5008)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Miel de La Alcarria»

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Miel de La Alcarria»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'Agricoltura, dell'acqua e dello sviluppo rurale. Castiglia-La Mancia

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

Le modifiche descritte e motivate di seguito non prevedono una modifica del nome della denominazione di origine protetta o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Queste modifiche rientrano pertanto nella definizione di «modifica ordinaria» ai sensi dell'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Obbligo di iscrizione nei registri*

Sono definiti i registri in cui devono essere iscritti i diversi operatori individuati nel disciplinare.

La modifica riguarda il punto B) «Descrizione del prodotto», C. «Zona geografica», fino alla sezione E «Ottenimento del prodotto» nel disciplinare.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica non incide sul documento unico.

2. *Lieve modifica dei parametri del polline*

La modifica riguarda la sezione «Descrizione del prodotto» nel disciplinare.

(1) Caratteristiche fisico-chimiche

Il seguente parametro è modificato: Idrossimetilfurfurale: in precedenza ≤ 15, ora ≤ 18

(2) Caratteristiche melissopalinologiche

È modificata la percentuale di granelli di polline.

Miele uniflorale di rosmarino: in precedenza ≥ 15 %, ora ≥ 12 %

Miele millefiori: in precedenza ≥ 5 %, ora ≥ 3 %

Sono modificate le percentuali indicate nella tabella «TIPO DI POLLINE».

Percentuale di granelli di polline della famiglia delle ericacee, eccetto l'uva ursina: in precedenza ≤ 1 %, ora ≤ 4 %

Percentuale di granelli di polline di cisto ladanifero: in precedenza ≤ 3 %, ora ≤ 4 %

Percentuale di granelli di polline di lavanda selvatica: in precedenza ≤ 3 %, ora ≤ 4 %

Somma delle percentuali di granelli di polline di piante non ornamentali coltivate nella zona di produzione, eccetto le piante aromatiche: in precedenza ≤ 15 %, ora ≤ 17 %

Percentuale di granelli di polline di girasole: in precedenza ≤ 15 %, ora ≤ 17 %

Le percentuali di polline sono modificate a causa dei cambiamenti climatici in atto. Il tenore di polline dei vari tipi di miele, infatti, non è più elevato come in passato a causa delle repentine variazioni di temperatura.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Modifiche redazionali*

La modifica interessa la sezione «Zona geografica» nel disciplinare di produzione.

Nella sezione C), il testo seguente è così sostituito:

Nella zona di insediamento delle arnie situate nella zona geografica di La Alcarria è aggiunta la frase «durante il periodo di produzione».

La frase è stata aggiunta per consentire lo spostamento delle arnie al di fuori della zona geografica, verso zone più calde, al momento della riproduzione delle api, al fine di compensare le perdite verificatesi durante la stagione e preservare così la popolazione per l'anno di produzione successivo.

La modifica non incide sul documento unico.

4. *Modifiche redazionali*

Al punto D), il testo seguente è così sostituito:

La frase «durante il periodo di produzione» è aggiunta anche nella sezione «Accettazione» al momento dell'acquisto di miele sfuso; occorre infatti richiamare l'attenzione sul fatto che le arnie sono riportate nella zona geografica prima del periodo di produzione.

La frase è stata aggiunta per consentire lo spostamento delle arnie al di fuori della zona geografica, verso zone più calde, al momento della riproduzione delle api, al fine di compensare le perdite verificatesi durante la stagione e preservare così la popolazione per l'anno di produzione successivo.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Miel de La Alcarria»

N. UE: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Miel de La Alcarria»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0409 — Miele naturale

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

MIELE: sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Il miele protetto è classificato nei seguenti tipi:

— miele uniflorale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis L.*);

— miele uniflorale di lavanda (*Lavandula latifolia Medicus*);

— miele millefiori.

Una volta confezionato, inoltre, il miele presenta le seguenti caratteristiche:

1. Caratteristiche fisico-chimiche:

Umidità: 17,5 %

Tenore di idrossimetilfurfurale: 18 mg/kg

Acidità libera: 35 mEq/kg

Conducibilità elettrica: 0,62 mS/cm

Colorimetria miele di rosmarino: ≤ 35 mm sulla scala Pfund

Colorimetria miele di lavanda: ≤ 60 mm sulla scala Pfund

Colorimetria miele millefiori: fra 35 e 90 mm sulla scala Pfund

2. Caratteristiche melissopalinologiche:

Miele uniflorale di lavanda: > 10 % di polline di lavanda (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* e loro ibridi naturali)

Miele uniflorale di rosmarino: ≥ 12 % di polline di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)

Miele millefiori: la somma delle percentuali di granelli di polline di labiate è ≥ 3 %
Devono essere inoltre rispettate le condizioni polliniche seguenti.

La percentuale di granelli di polline della famiglia delle ericacee, eccetto l'uva ursina (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*), è ≤ 4 %.

La percentuale di granelli di polline di cisto ladanifero (*Cistus ladanifer L.*) è ≤ 4 %.

La percentuale di granelli di polline di lavanda selvatica (*Lavandula stoechas L.*) è ≤ 4 %.

La somma delle percentuali di granelli di polline di piante non ornamentali coltivate nella zona di produzione, eccetto le piante aromatiche, è ≤ 17 % per il girasole e + 17 % per le altre piante.

3. Caratteristiche organolettiche:

Ciascun miele deve presentare le caratteristiche organolettiche (in particolare aroma e sapore) specifiche del fiore da cui proviene.

Miele uniflorale di rosmarino

— Aspetto visivo: molto chiaro. Massimo 35 mm sulla scala Pfund

— Aroma: intensità debole, persistenza media, floreale con note di canfora e cera nuova. In bocca gli aromi si fanno più intensi, con note fruttate quando il miele è ricco di mandorle e note farinose quando è ricco di leguminose.

— Sapore: dolce, in genere senza ulteriori tratti distintivi. Talvolta con note acide e una sensazione grassa al palato, se è ricco di milzadella.

Miele uniflorale di lavanda

— Aspetto visivo: da bianco ad ambrato, talvolta leggermente scuro in presenza di melate.

— Aroma: floreale con una chiara componente di lavanda, eccezionalmente intensa e molto persistente; con note fenoliche.

— Sapore: dolce con note acide. Se è scuro o presenta un certo tenore di melate, può avere un sapore leggermente salato. Gli aromi si fanno notevolmente più intensi in bocca.

Miele millefiori

— Aspetto visivo: da ambrato chiaro ad ambrato scuro.

— Aroma: floreale, con una componente fenolica più o meno accentuata e persistente, che si intensifica in bocca.

— Sapore: dolce con note acide persistenti

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il miele è prodotto dalle api a partire dalla flora locale.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il miele deve essere prodotto dalle api nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionatore deve disporre di sistemi atti a garantire che il miele recante la denominazione d'origine «Miel de La Alcarria» sia confezionato separatamente dagli altri tipi di miele eventualmente confezionati.

Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente.

Il miele confezionato deve avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata.

La confezione deve essere di vetro trasparente e incolore.

Non è consentito riutilizzare le confezioni.

A seconda dei mercati di destinazione e della normativa vigente, le confezioni possono soddisfare i seguenti criteri:

— Per il mercato del consumo da tavola, il materiale impiegato per le confezioni è costituito da vetro trasparente e incolore, con un contenuto netto massimo di 1 kg.

— Se il miele è venduto in piccole porzioni per il settore alberghiero, il materiale impiegato per le confezioni può essere costituito da vetro trasparente incolore, oppure il prodotto può essere confezionato in vaschette o bustine con un contenuto netto massimo di 50 g.

— Se è venduto in grandi quantità per il settore della ristorazione, il materiale impiegato per le confezioni può essere è costituito da qualsiasi tipo di plastica per uso alimentare o metallo con rivestimento per uso alimentare, con un contenuto netto massimo compreso tra 10 e 25 kg.

Il miele deve essere confezionato nella zona di produzione, in quanto le sue caratteristiche fisico-chimiche (umidità e tenore di idrossimetilfurfurale) si deteriorano (i valori aumentano) se il miele è trasportato sfuso, spostato oppure se deve essere conservato prima del confezionamento. Pertanto, per mantenerne le caratteristiche specifiche, il prodotto deve essere confezionato nella zona di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il miele commercializzato con la denominazione d'origine «Miel de La Alcarria» e che, al momento del confezionamento, soddisfa i requisiti del DISCIPLINARE, deve essere identificato mediante una controetichetta numerata rilasciata dal Consiglio regolatore della denominazione d'origine «Miel de La Alcarria» e controllata dall'organismo di controllo e deve recare un sigillo di garanzia e un'etichetta commerciale in cui figurino almeno le seguenti indicazioni:

— La seguente dicitura in un punto ben visibile: «Denominación de Origen Miel de La Alcarria» o «Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria».

— Il tipo di miele secondo l'origine botanica: rosmarino, lavanda o millefiori.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è situata al centro della penisola iberica e comprende diversi comuni della regione agricola di La Alcarria, sul territorio delle province di Cuenca e Guadalajara.

5. **Legame con la zona geografica**

La qualità del «Miel de La Alcarria» è nota fin dal XVII secolo. Nel 1893 la pubblicazione periodica «El Colmenero Español» era dedicata esclusivamente all'allevamento delle api e trattava vari aspetti relativi all'apicoltura, tra cui la «situazione dell'apicoltura in Spagna», le «arnie mobili», l'«ape e la sua missione», il «calendario dell'apicoltore», la «prima società spagnola dedicata all'apicoltura e il suo statuto», il «prezzo del miele» ecc.

Nel 1985 sono stati avviati i primi studi presso il Centro apicolo regionale di Castiglia-La Mancia per individuare le caratteristiche del «Miel de La Alcarria» e determinarne l'origine geografica.

Dal 1987 il Centro apicolo regionale pubblica la rivista «Cuadernos de Apicultura», che presenta i vari aspetti relativi alla qualità del miele e allo sviluppo dell'apicoltura nella regione.

5.1. *Specificità della zona geografica*

La regione di La Alcarria si estende su un altopiano situato a un'altitudine compresa tra 900 e 1 000 metri e solcato da corsi d'acqua lenti che hanno scavato pianure e gole ricoperte da piante aromatiche e macchia mediterranea. Le pianure si trovano a un'altitudine di 700-800 metri sul livello del mare. La più grande è la pianura del fiume Tajuña, che divide in due la regione.

Il suolo di La Alcarria è alcalino, costituito da marna gessifera. La flora spontanea è ricca di labiate come il rosmarino (*Rosmarinus officinalis, L.*), il timo (*Thymus ssp.*), la lavanda (*Lavandula latifolia Medicus*), la santoreggia (*Satureja ssp.*), l'issopo (*Hissopus officinalis, L.*), la maggiorana (*Thymus mastichina L. subsp. mastichina*) nonché di altre piante tra cui l'uva ursina (*Arctostaphylos uva-ursi, L. Sprengel*), la ginestra (*Genista scorpius, L.*) ecc. I seminativi di questa regione sono utilizzati per colture erbacee con alternanza cereali-girasoli. È presente una certa percentuale di colture legnose, principalmente mandorli, pistacchi, viti e olivi. Esistono anche colture di piante aromatiche e da condimento, specialmente di lavanda (*Lavandula hybrida Rev* e *Lavandula officinalis*), nonché di piante da frutto, in particolare mandorli (*Prunus dulcis*). Più abbondanti sono le specie forestali, particolarmente rilevanti per l'apicoltura, come faggi, querce, pini e sabine.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il miele prodotto in questa zona geografica presenta caratteristiche specifiche, quali definite nella sezione relativa alla descrizione del prodotto, che lo legano al suo ambiente naturale.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP).*

Il miele prodotto in questa zona geografica presenta caratteristiche specifiche, quali definite nella sezione relativa alla descrizione del prodotto, che lo legano al suo ambiente naturale. Queste caratteristiche possono non essere sufficienti a garantire l'origine del miele, in quanto solo i consumatori originari della zona o più abituati al consumo potrebbero riconoscere il prodotto e identificare il legame con la zona in questione, ragion per cui è opportuno garantire detta origine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button