C/2025/5008

12.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5008)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Miel de La Alcarria»

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Nome do produto**

«Miel de La Alcarria»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação Geográfica Protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural [Ministério da Agricultura, da Água e do Desenvolvimento Rural] de Castela-Mancha

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações estão abrangidas pela definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

As alterações descritas e explicadas *infra* não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida nem da utilização desse nome, não apresentam o risco de anular a relação nem implicam novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, trata-se de «alterações normalizadas» na aceção do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Obrigação de inscrição nos registos*

Definem-se os registos em que devem ser inscritos os diferentes operadores identificados no caderno de especificações.

A alteração diz respeito à secção B, «Descrição do produto», à secção C, «Área geográfica», e à secção E, «Método de obtenção», do caderno de especificações.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A alteração não afeta o documento único.

2. *Ligeira alteração dos parâmetros relativos ao pólen*

Esta alteração diz respeito à secção «Descrição do produto», do caderno de especificações.

(1) Características físico-químicas:

Altera-se o parâmetro hidroximetilfurfural — anteriormente ≤ 15, doravante ≤ 18

(2) Características polínicas:

Altera-se o parâmetro relativo à percentagem de grãos de pólen. Mel monofloral de alecrim: anteriormente ≥ 15 %, doravante ≥ 12 %.

Mel multifloral: anteriormente ≥ 5 %, doravante ≥ 3 %.

Alteram-se as percentagens no quadro «TIPO DE PÓLEN».

A percentagem de grãos de pólen da família das ericáceas (*Ericaceae*), excetuando a uva-ursina — anteriormente ≤1 %, doravante ≤ 4 %.

A percentagem de grãos de pólen de esteva — anteriormente ≤ 3 %, doravante ≤ 4 %.

A percentagem de grãos de pólen de rosmaninho — anteriormente ≤ 3 %, doravante ≤ 4 %.

A soma das percentagens de grãos de pólen de plantas não ornamentais cultivadas na área de produção, excluindo as culturas de plantas aromáticas — anteriormente ≤ 15 %, doravante ≤ 17 %.

A percentagem de grãos de pólen de girassol — anteriormente ≤ 15 %, doravante ≤ 17 %.

As percentagens de pólen foram alteradas em resultado das alterações climáticas. Devido às mudanças súbitas de temperatura, os níveis de pólen no mel não são tão elevados como antes.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração redacional*

Esta alteração diz respeito à secção «área geográfica» do caderno de especificações.

A secção C passa a ter a seguinte redação:

Adita-se a expressão «durante o período de produção» à descrição da área em que as colmeias se situam na área geográfica de La Alcarria.

Esta expressão é aditada de modo a que, durante o período em que as colónias são divididas, a fim de cobrir eventuais perdas ocorridas durante o ano de produção, as colmeias possam ser retiradas da área geográfica para zonas mais quentes. Tal permite manter o número de colmeias para o ano de produção seguinte.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração redacional*

A secção D passa a ter a seguinte redação:

Adita-se igualmente a expressão «durante o período de produção» à secção relativa à receção do mel aquando da compra a granel, chamando a atenção para o facto de as colmeias regressarem à área geográfica antes do período de produção.

Esta expressão é aditada de modo a que, durante o período em que as colónias são divididas, a fim de cobrir eventuais perdas ocorridas durante o ano de produção, as colmeias possam ser retiradas da área geográfica para zonas mais quentes. Tal permite manter o número de colmeias para o ano de produção seguinte.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de La Alcarria»

N.º UE: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Miel de La Alcarria»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0409 — Mel natural

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

MEL: A substância açucarada natural produzida pelas abelhas *Apis mellifera* a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia.

São produzidos os seguintes tipos de mel protegido:

— Mel monofloral de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Mel monofloral de alfazema (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Mel multifloral.

Aquando do acondicionamento, o mel deve apresentar as seguintes características:

1. Características físico-químicas:

Teor de humidade: 17,5 %

Hidroximetilfurfural: 18 mg/kg

Acidez livre: 35 meq/kg

Condutividade elétrica: 0,62 mS/cm

Colorimetria do alecrim: ≤ 35 mm Pfund

Colorimetria de alfazema: ≤ 60 mm Pfund

Colorimetria multifloral: 35-90 mm Pfund

2. Características polínicas:

Mel monofloral de alfazema: > 10 % de pólen de alfazema (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* e seus híbridos naturais)

Mel monofloral de alecrim: ≥ 12 % de pólen de alecrim (*Rosmarinus officinalis*)

Mel multifloral: a soma das percentagens de grãos labiados deve ser ≥ 3 %.
Além disso, devem também ser cumpridos os seguintes requisitos relacionados com o pólen.

A percentagem de grãos de pólen da família das ericáceas (*Ericaceae*), excetuando a uva-ursina (*Arctostaphylos uva-ursi* L. *Sprengel*), deve ser ≤ 4 %.

A percentagem de grãos de pólen de esteva (*Cistus ladanifer* L.) deve ser ≤ 4 %.

A percentagem de grãos de pólen de rosmaninho (*Lavandula stoechas* L.) deve ser ≤ 4 %.

A soma das percentagens de grãos de pólen de plantas não ornamentais cultivadas na área de produção, excluindo as culturas de plantas aromáticas, deve ser ≤ 17 % girassol e + 17 % restante.

3. Características organoléticas:

Os méis devem apresentar as características organoléticas próprias da origem floral correspondente, especialmente no que respeita ao aroma e ao sabor.

Mel monofloral de alecrim:

— Aspeto: muito claro. Máximo 35 mm Pfund

— Aroma: baixa intensidade, duração média, floral com notas de cânfora e cera nova. Os aromas retronasais aumentam, com o aparecimento de notas frutadas se contiver pólen de amêndoa e notas farinhentas se for rico em pólen da família das leguminosas.

— Sabor: doce, geralmente sem outras notas. Por vezes com notas ácidas e uma sensação oleosa no palato, se for rico em pólen de soagem.

Mel monofloral de alfazema:

— Aspeto: branco a âmbar, por vezes ligeiramente escuro se contiver melada.

— Aroma: floral com notas claras de alfazema, extraordinariamente intenso e muito duradouro; com notas fenólicas.

— Sabor: doce com notas ácidas. Se for escuro devido à presença de melada, pode apresentar ligeiras notas salgadas. Os aromas retronasais aumentam acentuadamente.

Mel multifloral:

— Aspeto: âmbar claro a âmbar escuro.

— Aroma: floral com notas fenólicas de intensidade e duração variáveis, que aumentam retronasalmente.

— Sabor: doce com notas ácidas duradouras.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O mel é produzido por abelhas da flora local.

3.4. *Etapas específicas da produção que devem decorrer na área geográfica delimitada*

O mel deve ser produzido pelas abelhas dentro da área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionador deve dispor de sistemas que garantam que o mel com a denominação de origem «Miel de La Alcarria» seja embalado separadamente de quaisquer outros méis que possa embalar.

O sistema de fecho do recipiente deve ser hermético.

O mel embalado deve apresentar consistência fluida, espessa ou cristalizada.

O recipiente deve ser de vidro transparente e incolor.

Não é permitida a reutilização dos recipientes.

Consoante o mercado final e a legislação em vigor, as embalagens podem ser as seguintes:

— Para o mercado do mel de mesa, as embalagens devem ser de vidro transparente e incolor, com um conteúdo líquido máximo de 1 kg.

— Quando vendido em pequenas porções para a indústria da hotelaria, as embalagens devem ser de vidro transparente e incolor ou embalagens blíster ou saquetas com um conteúdo líquido máximo de 50 g.

— Quando vendido em grandes quantidades para restauração (*catering*), as embalagens podem ser feitas de qualquer plástico ou metal de qualidade alimentar com um revestimento de qualidade alimentar, com um conteúdo líquido máximo compreendido entre 10 kg e 25 kg.

O acondicionamento deve ter lugar na área de produção, uma vez que as propriedades físico-químicas do mel se alteram (nomeadamente a humidade e o teor de hidroximetilfurfural aumentam) com o transporte a granel, a movimentação ou o período de espera até ao acondicionamento. Por conseguinte, para manter as características específicas do produto, o seu acondicionamento deve ser feito na área de produção.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O mel comercializado com a denominação de origem «Miel de La Alcarria», que satisfaça os requisitos do caderno de especificações aquando do acondicionamento, deve ser identificado com um contrarrótulo numerado, emitido pelo Conselho Regulador da denominação de origem «Miel de La Alcarria» e controlado pelo organismo de controlo; deve igualmente ostentar um selo de garantia e um rótulo comercial que contenha, pelo menos, as seguintes informações:

— A menção seguinte impressa de forma destacada: «Denominación de Origen Miel de La Alcarria» (Denominação de origem «Miel de La Alcarria») ou «Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria» (Denominação de origem protegida «Miel de La Alcarria»).

— Tipo de mel segundo a origem botânica: alecrim, alfazema ou multifloral.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica situa-se no centro do território continental de Espanha e abrange diferentes municípios da região agrícola de La Alcarria, que se estende pelas províncias de Cuenca e Guadalajara.

5. **Relação com a área geográfica**

A qualidade do «Miel de La Alcarria» é reconhecida desde o século XVII. Em 1893, foi publicado o periódico «El Colmenero Español» [O Apicultor Espanhol]. Dedicava-se exclusivamente à apicultura e abordava vários temas relacionados com a apicultura, tais como «O estado da apicultura em Espanha», «Colmeias móveis», «A abelha e a sua finalidade», «O calendário do apicultor», «A primeira sociedade apícola espanhola e os seus estatutos», «O preço do mel», etc.

Em 1985, o Centro Regional de Apicultura de Castela-Mancha iniciou os primeiros estudos para identificar as características do «Miel de La Alcarria» e determinar a sua origem geográfica.

Desde 1987, o centro publica uma revista denominada «Cuadernos de Apicultura» [Cadernos de Apicultura], que contém diversos aspetos relacionados com a qualidade do mel e o desenvolvimento da apicultura na região.

5.1 *Especificidade da área geográfica*

A região de La Alcarria é constituída por um planalto elevado, com uma altitude que varia entre 900 e 1 000 metros, sulcado por rios de caudal pequeno que originaram vales e desfiladeiros em cujas encostas abundam as plantas aromáticas e os arbustos. A altitude das planícies oscila entre 700 e 800 metros acima do nível do mar. A planície mais importante é a do rio Tajuña, que divide a região em duas zonas.

O solo de La Alcarria é básico, de natureza margosa e gipsífera. A flora silvestre é rica em labiadas como o alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), o tomilho (*Thymus* ssp.), a alfazema (*Lavandula latifolia Medicus*), a segurelha (*Satureja* ssp.), o hissopo (*Hissopus officinalis* L.), a manjerona (*Thymus mastichina* L. subesp. *mastichina*) e outras plantas, como a uva-ursina (*Arctostaphylos uva-ursi* L. *Sprengel* e o tojo (*Genista scorpius* L.), entre outras. As terras aráveis desta região destinam-se a culturas arvenses de rotação entre os cereais e o girassol. Existe uma parte de culturas lenhosas, sendo as principais as amendoeiras, as pistácias, as videiras e as oliveiras. Existem também culturas de ervas aromáticas e culinárias, principalmente de lavanda (*Lavandula hybrida Rev.*) e alfazema (*Lavandula officinalis*), e culturas frutícolas, sendo a principal a amendoeira (*Prunus dulcis*). Em maior proporção encontram-se diferentes espécies florestais que se destacam pela sua importância para a apicultura, como as azinheiras, os carvalhos, os pinheiros e os zimbros.

5.2 *Especificidade do produto*

O mel desta região apresenta características específicas, conforme estabelecido na secção sobre a descrição do produto, que o relacionam com o seu meio natural.

5.3 *Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP)*

O mel desta região apresenta características específicas, conforme estabelecido na secção sobre a descrição do produto, que o relacionam com o seu meio natural. Essas características podem não constituir uma prova de origem suficiente, uma vez que só os consumidores locais ou regulares conseguem identificar o mel e saber de onde provém. Por conseguinte, a origem tem de ser certificada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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