

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2015/C 347/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«MIEL DE LIÉBANA»

N° CE: ES-PDO-0005-01196 – 10.02.2014

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominación**

«Miel de Liébana»

**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 (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Miel de Liébana: producto alimenticio elaborado por las abejas melíferas de la comarca de Liébana a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas que crecen en los ecosistemas de Liébana, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Variedades y tipos:

Las variedades de miel que se producen en la zona y que podrán ampararse bajo la Denominación de Origen Protegida «Miel de Liébana» son:

- Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina, y del néctar de *Erica* spp. (brezos), *Rubus* sp. (zarza) y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.
- Miel monofloral de brezo: Procede del néctar de las siguientes especies: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* y *Calluna vulgaris* (brecina o falso brezo).

Características comunes y específicas de las mieles amparadas por la DOP «Miel de Liébana»:

Características físico-químicas:

Madurez:	
— Contenido en sacarosa	máximo 5 % (5g/100g)
— Humedad	máximo 18,6 %

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Grado de frescura (determinada después de la elaboración):	
— Hidroximetilfurfural (HMF)	< 20 mg/Kg
— Actividad diastásica	25-55 escala de Schade
Deterioro:	
— Acidez libre	inferior a 50 miliequivalentes/Kg
Limpieza:	
— Sólidos insolubles en agua	máximo 0,1g/100g
— Cuerpos extraños	sin residuos, filtrada por tamiz < 0,2mm

#### Características melisopalinológicas:

El espectro polínico de las mieles amparadas en esta DOP deberá corresponder al propio de la vegetación de la comarca de Liébana, conformado principalmente por las siguientes familias: *Leguminosae*, *Ericaceae*, *Rosaceae*, *Fagaceae*, *Plantaginaceae*, *Asteraceae* y *Boraginaceae*, cuyas especies se identifican en el cuadro del apartado 5.1

En cualquier caso la combinación polínica de *Eucalyptus* sp., (eucalipto) *Helianthus annuus* (girasol), *Olea europea* (olivo), *Cistus Ladanifer* (jara pringosa), *Thymus* sp., (tomillo) *Lavandula Stoechas* (cantueso) y *Rosmarinus Officinalis* (romero), no superará el 5 % del espectro polínico total.

#### Características Complementarias para los distintos tipos de miel:

##### Características físico-químicas:

	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala mm Pfund)	Cenizas (g/100g)	Fructosa+Glucosa (g/100g)
Mielada	0,970-1,430	≥ 102	0,65-0,75	60-66
Brezo	0,845-1,280	90-119	0,65-0,70	≥ 67

##### Características melisopalinológicas:

	Polen específico en (%)
Mielada	En su composición predomina el mielato de roble y encina, además de pólenes de <i>Rubus</i> spp. y <i>Erica</i> spp. acompañados de otros pólenes presentes en la flora característica de la comarca de Liébana.
Brezo	El porcentaje mínimo de polen de brezo ( <i>Erica</i> spp.) será del 45 %, siendo el resto un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana

##### Características organolépticas:

	Estado físico	Color	Aroma	Gusto
Mielada	Consistencia fluida, con una tendencia a la cristalización muy baja	Ámbar muy oscuro, casi negro a veces, con tonos negros-marrones brillo espejo.	A madera con una intensidad y persistencia baja Con un ligero componente malteado.	Con claros componentes salados que amortigua el dulzor típico de todas las mieles.

	Estado físico	Color	Aroma	Gusto
Brezo	Consistencia pastosa. Su tendencia a la cristalización es media y en grano fino.	Ámbar a ámbar muy oscuro con tonos marrones-rojizos. Si durante el almacenaje en el invierno está sometida a Tª baja puede llegar a ser ámbar claro.	Floral pesado con una intensidad y persistencia media.	Ligeramente amargo y persistente, con notas saladas muy marcadas

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

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

Todas las fases de la producción y extracción de las mieles de Liébana han de realizarse en la zona amparada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Al objeto de garantizar la calidad y asegurar el control, todos los procesos descritos en los métodos de obtención de la Miel de Liébana se realizarán necesariamente en centros radicados en la zona geográfica protegida, toda vez que la realización de estas operaciones fuera de la comarca requeriría de medios de transporte que podrían afectar a la calidad del producto por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto durante el transporte a otras industrias, además de minimizar el riesgo de mezcla con otras mieles no amparadas por la denominación de origen.

Las tareas de envasado se realizarán en centros de envasado situados en la zona de producción delimitada por las razones descritas.

El envasado se efectuará en recipientes de vidrio transparente e incoloro con cierre hermético que no permita la pérdida de aromas naturales ni la entrada de olores, humedad, etc. y con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

La miel envasada se presentará en una consistencia espesa o cristalizada.

Se prohíbe la venta a granel.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En el etiquetado del producto, además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, figurará obligatoriamente y de forma destacada:

— El nombre de la Denominación de Origen: «Miel de Liébana».

— La mención «Denominación Geográfica Protegida» o «DOP» y el símbolo de la Unión Europea correspondiente.

— Tipo de miel: Miel de Mielada o Monofloral de Brezo (según las características melisopalinológicas establecidas en la descripción del producto).

— El logotipo identificador específico de la Denominación de Origen que se reproduce a continuación.

— La numeración de control con el nombre de la Entidad de Control o contraetiqueta.



COLORES:

AMARILLO: PANTONE 130C

MARRON: PANTONE 4695C

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la D.O.P. «Miel de Liébana» abarca todos los términos municipales de la comarca de Liébana, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los municipios que conforman la comarca son:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso y Vega de Liébana.

La superficie total es de 570 km<sup>2</sup>.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

##### 5.1.1 Factores naturales

La comarca de Liébana se halla en el centro de la Cordillera Cantábrica, por su morfología y fisonomía, tiene un carácter de comarca natural muy definida, cerrada por sus propios límites geográficos, que son algunas de las cumbres más altas de Cantabria; que a su vez se adentran hacia la zona central, formando cuatro valles altos, estrechos y encajados, para converger el conjunto en Potes como centro geográfico y administrativo.

Es una comarca de forma circular, una enorme caldera entre murallones de piedra caliza que está enclavada en los Picos de Europa. Con las altitudes más bajas en el centro en torno a los 300 msm, hasta subir en la periferia hasta los 2 600 msm.

Geológicamente hablando, son las rocas del Carbonífero las predominantes. Del Carbonífero Inferior, son las calizas, afectadas por procesos Kársticos, que conforman el macizo Central y Oriental de los Picos de Europa y la zona norte de la comarca, y del Carbonífero Superior, las pizarras y areniscas fácilmente erosionables de los fondos de los valles.

Debido a su complejidad orográfica, Liébana tiene un microclima propio diferente, que le permite ser un enclave mediterráneo en una región afectada por un clima atlántico.

En Liébana la temperatura media oscila entre los 21 °C de máxima y los 8 °C de mínima, teniendo muy presente la fuerte presencia de heladas unos tres o cuatro meses al año.

Esta comarca es eminentemente húmeda, con una media anual en las cumbres de 2 000 litros por metro cuadrado, mientras que en las áreas del centro del valle solo sean de 700 litros, provocando en ellas una época seca de hasta tres meses.

Por otro lado, Liébana tiene un gran valor natural, especialmente conservado y poco transformado por la acción del hombre. La extensión arbolada ocupa el 41 % de la superficie comarcal y además cuenta en la actualidad con siete espacios protegidos que cubren más del 32 % de su territorio, dos a nivel nacional, que son el Parque Nacional de los Picos de Europa y el Área de Protección del Oso Pardo, y cinco a nivel europeo, de los cuales dos son LICs (Río Deva y Liébana) y tres son ZEPA (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida y Liébana).

Todas estas condiciones hacen que esta zona se caracterice por tener una extraordinaria variedad vegetal, coexistiendo los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas.

Basándose en los análisis melisopalinológicos realizados a las mieles se han identificado 40 tipos polínicos y con los más importantes se ha elaborado un catálogo de la principal flora melífera de Liébana, en el que se identifican familias y especies, además del interés apícola y su fenología:

FLORA APICOLA (Familia, Nombre Científico y Vulgar)	INTERES APICOLA	FENOLOGIA (Periodo de floración)
ERICACEAS		
<i>Erica</i> sp. (brezo)	N	Mayo-Octubre
<i>Calluna vulgaris</i> (brecina, biercol)	N	Julio-Septiembre
ROSACEAS		
<i>Rubus ulmifolius</i> (zarza)	NP	Junio-Agosto
<i>Prunus spinosa</i> L. (endrina)	NP	Abril-Mayo
<i>Crataegus monogyna</i> (majuelo)	NP	Abril-Mayo
LEGUMINOSAS		
<i>Trifolium</i> sp. (trébol)	N	Abril-Julio
<i>Cytisus cantabricus</i> (escoba)	NP	Abril-Agosto
<i>Genista florida</i> y <i>G. obtusiramea</i> (piorno, escobón)	NP	Mayo – Agosto
<i>Medicago</i> sp.	NP	Marzo-Septiembre
FAGACEAS		
<i>Quercus pyrenaica</i> (rebollo)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus petraea</i> (roble albar)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (encina carrasca)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus suber</i> (alcornoque)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Castanea sativa</i> Miller (castaño)	NPM	Mayo-Septiembre
BORAGINACEAS		
<i>Echium vulgare</i> (viborera)	NP	Marzo-Mayo
ASTERACEAE		
<i>Centaurea</i> spp.	N	Mayo-Julio
PLANTAGINACEAE		
<i>Plantago</i> sp. (llantén)	P	Mayo-Septiembre

(N = néctar P = polen M = mielatos)

Las épocas de floración de las especies vegetales de interés apícola presentes en la zona son muy variadas entre sí, proporcionando un calendario amplio y heterogéneo para las abejas que transcurre desde marzo hasta noviembre.

El aprovechamiento que hacen las abejas de esta flora melífera confiere unas características particulares únicas a la miel de Liébana.

Este conocimiento del espectro polínico de la miel de Liébana, unido a su específica flora melífera y la escasa presencia de pólenes de cultivos y de otros muy representativos en otras mieles de la Península Ibérica, permite diferenciarla con facilidad.

#### 5.1.2. Factores humanos

Los apicultores de la comarca de Liébana son continuadores de una tradición que se extiende a lo largo de los siglos. Los primeros precedentes relacionados con la apicultura los encontramos en la necesidad de producir cera, que era el objeto comercial por excelencia, en una economía rural de subsistencia. Así algunos documentos reunidos en el Cartulario de Santo Toribio de Liébana testimonia el pago en cera, efectuando por la venta de unas tierras en el año 933.

En cuanto a la miel de Liébana, propiamente dicha, las primeras referencias se recogen en los libros de tazmías de finales del siglo XVI, en los cuales se daba cuenta de los diezmos a recabar por la Iglesia, en los que se citaba a la miel.

Estas referencias históricas se complementan con referencias gastronómicas (postres como el «merdoso» que se elabora una vez al año después de la matanza del cerdo, los frisuelos con miel y el orujo con miel), referencias todas ellas que avalan esta tradición

Las prácticas culturales heredadas de sus antepasados son las siguientes:

- Uso de colmenas de madera.
- Se realiza trashumancia de las colmenas, de cotas bajas a zonas más altas con el objeto de aprovechar al máximo el potencial melífero de la comarca.
- No se realiza alimentación artificial a las abejas durante el período de producción de miel.
- El desabejado se lleva a cabo por el sistema tradicional de cepillado de abejas.
- La miel se extrae mediante la centrifugación en frío de los panales o decantación de estos, nunca por presión.
- Se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales naturales y tradicionales, utilizando mezclas de henos obtenidos en la comarca y hojas de roble (*Quercus* spp.) y Laurel (*Laurus Nobilis*), con el fin de producir humos fríos y aromáticos que no alteren las características a la miel.
- Durante todas las etapas del procesado de la miel la temperatura de esta no supera los 40° estando prohibida la pasterización.
- Utilización mayoritaria de enjambres producidos en la comarca y adaptados a la zona.

En la actualidad existen en la comarca 32 apicultores profesionales con 1 568 colmenas y 5 industrias extractoras y envasadoras de miel. También cabe mencionar la existencia de una asociación para la promoción de la miel de Liébana que agrupa a parte de estos, así como la celebración anual de la Feria Apícola de Vega de Liébana.

#### 5.2. Carácter específico del producto

La singularidad de las mieles de Liébana se refleja principalmente en las características físico-químicas, melisopalinológicas y organolépticas específicas que poseen.

Estas mieles se caracterizan por ser frescas ( $HMF \leq 20$  mg/Kg de miel y actividad diastática comprendida entre 25-55 escala de Schade).

Son mieles intactas que no han sufrido tratamientos térmicos intensos. La Temperatura máxima a la que se las puede someter no puede superar 40 °C. Esto asegura la personalidad que le otorgan la flora y las abejas de la comarca.

La singularidad de sus características físico-químicas, sensoriales y melisopalinológicas, son consecuencia de su flora característica, en la que coexisten de manera excepcional los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas y alpinas.

Los diferentes espectros polínicos de estas mieles, utilizados como marcadores, han permitido definir las especies botánicas de interés melífero que las caracterizan (relacionadas en el cuadro del apartado 5.1.1), en el que aparecen una gran cantidad de Ericáceas específicas para la miel de Brezo y del Género *Quercus* para la miel de Mielada, especies que se identifican en la flora melífera de la comarca de Liébana, cuyo néctar y melaza una vez transformados por las abejas la diferencian de las producidas en otros lugares o territorios. Ello supone una prueba directa del vínculo de esas mieles con la zona geográfica definida de la DOP Miel de Liébana.

- 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El microclima de tipo mediterráneo, que se desarrolla en la comarca de Liébana, ubicada en plena cornisa Cantábrica, y rodeada de importantes macizos que la aíslan de otras comarcas y del mar Cantábrico, dotan a la comarca de una fuerte personalidad que permite la proliferación de una gran variedad de flora melífera lo que repercute en las singulares características de la miel que se produce en ella.

La miel de Liébana caracterizada por los datos melisopalinológicos y los resultados de los análisis físico-químicos y sensoriales, es un producto diferenciado y único directamente vinculado con la flora presente en los ecosistemas de la comarca de Liébana (catalogada como *Lugar de Importancia Comunitaria*, por la abundancia de sus hábitats de interés de conservación, establecidos según el anexo I de la Directiva 92/43/CEE).

La producción de Miel de Liébana cuenta con una gran tradición que se mantiene y repercute en el manejo de las colmenas y el procesado actual. Todo ello, unido a su calidad específica hace que esta miel goce de gran reconocimiento comercializándose con esta denominación en el mercado desde hace más de 30 años.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota 2 a pie de página.