

**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
"MIEL DE LIEBANA"**

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

"MIEL DE LIEBANA"

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A efectos de este pliego de condiciones se define:

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.

Las variedades de miel que se producen en la zona y que podrán ampararse bajo la D.O.P. "Miel de Liébana" son:

- Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina, y del néctar de Erica spp., Rubus sp. 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, E. vagans, E. tetralix, E. cirialis y Calluna vulgaris.

1. Características físico-químicas generales para todas las mieles:

Madurez: - Contenido en sacarosa - Humedad	máximo 5 % (5g/100g) máximo 18,6 %
Grado de frescura (determinada después de la elaboración): - Hidroximetilfurfural (HMF) - Actividad diastásica	< 20 mg/Kg 25 - 55 escala de Schade
Deterioro: - Acidez libre	inferior a 50 miliequivalentes/Kg
Limpieza: - Sólidos insolubles en agua - Cuerpos extraños	máximo 0.1g/100g sin residuos, filtrada por tamiz <0.2mm.

2. Características melisopolinológicas generales para todas las mieles:

a) El espectro polínico de la miel amparada en esta D.O.P. 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

b) En cualquier caso la combinación polínica de Eucaliptus sp. Helianthus annuus, Olea europaea, Cistus ladanifer, Thymus sp., Lavandula stoechas y Rosmarinus officinalis no superará el 5% del espectro polínico total.

3. Características físico-químicas, melisopolinológicas y organolépticas particulares:

3.1 - 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

3.2 - Características melisopalinológicas:

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

3.3 - 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.
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.

C - DELIMITACIÓN 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 km².

D.- ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para todas las mieles amparadas por esta DOP, se establece como prueba inequívoca de origen el espectro polínico de las mismas, imprescindible para trazar la relación de una miel con las especies vegetales de las que la obtuvieron las abejas, y por tanto, con el territorio geográfico donde fueron producidas.

Los datos melisopalinológicos de la miel amparada por esta DOP, establecen el origen botánico y por tanto, un vínculo con la flora presente en los ecosistemas de la comarca de Liébana. Estos datos se ven reforzados con los resultados físico-químicos y sensoriales de las pruebas previas a la calificación realizada a las mieles.

La D.O.P. “Miel de Liébana” ampara únicamente a las mieles que hayan sido producidas, acondicionadas y envasadas en la zona geográfica delimitada, en las explotaciones inscritas en el correspondiente registro y que cumplan con las normas establecidas en este Pliego de Condiciones.

Para garantizar el control de los productos amparados por la D.O.P. se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Explotaciones Apícolas integradas en la D.O.P. “Miel de Liébana”.

- Registro de Centros de Extracción de Miel y/o envasado de la D.O.P. “Miel de Liébana”.

Únicamente podrán inscribirse en los correspondientes registros las explotaciones o centros que estén situados en la comarca de Liébana y que reuniendo las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones produzcan, extraigan y/o envasen miel destinada a ser amparada por la D.O.P. “Miel de Liébana”.

La trazabilidad del producto está garantizada por el Organismo de Control, mediante los sistemas de control y certificación, que son, de forma resumida, los siguientes:

- En el Registro de Explotaciones Apícolas: nombre y datos identificativos del titular, dirección, número de registro de explotaciones apícolas y número de colmenas inscritas, así como datos necesarios para la localización geográfica de la explotación apícola.
- En el Registro de Centros de Extracción y/o Envasado de miel: nombre y datos identificativos del titular, dirección, número de registro sanitario, número de registro de industrias agrarias y marcas bajo las que envasa.

Los centros de extracción y los de envasado que posean otras líneas de producción distintas a las de las mieles amparadas lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción y deberán establecer las medidas adecuadas que garanticen el control de las producciones protegidas por la D.O.P.

Todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los registros así como la documentación generada, serán objeto de control por el Organismo de Control.

Este control se entiende desde la producción hasta la calificación y envasado del producto.

El control de producción abarcará desde el origen hasta la entrada de la miel en el centro de extracción.

El control de extracción y envasado abarcará desde la entrada de la miel en el centro hasta la calificación y envasado del producto. En esta fase se efectuara el control de los centros inscritos.

El control administrativo, previo a la certificación de las mieles, consistirá en la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos y la comprobación de estar al corriente de sus obligaciones.

Para que los productos alcancen la certificación necesaria para ser amparados por la D.O.P. “Miel de Liébana” .habrán de superar todos los controles de calidad que se establecen en este Pliego de Condiciones.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros que suministren mieles amparadas por la D.O.P. “Miel de Liébana”, establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tengan desviaciones con respecto a las normas establecidas.

El sistema de autocontrol que han de implantar y mantener los operadores de la D.O.P. “Miel de Liébana”, incluirá como mínimo:

- La documentación que demuestre la trazabilidad del producto en las diferentes etapas de la producción establecidas en el presente Pliego de Condiciones.
- En el caso de los centros de envasado, realización de controles de cada lote de miel procesado, con los análisis físico-químicos, melisopolinológicos y sensoriales correspondientes

E.- DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN

- Proceso de producción:

Las colmenas serán de tipo vertical de cuadro móvil, de modo que exista clara diferenciación entre cámara de cría y alzas.

Durante el periodo de mielada o producción de miel, no se podrán aplicar tratamientos sanitarios en las colmenas, ni se suministrará alimentación artificial.

Si la aplicación de tratamientos fuera necesaria, se deberá realizar sobre la cámara de cría, habiendo retirado las alzas que se podrán volver a colocar una vez finalizado el período de supresión indicado para el producto. Nunca se recogerá la miel de las cámaras de cría ni de las alzas o cuadros, que hayan sido sometidas a algún tratamiento químico.

- Proceso de cata o castra:

La cata no se realizará en colmenas enfermas.

Solo se sacarán cuadros de las alzas o medias alzas con un grado de operculación superior al 75% y exentos de cría.

El desabejado de los cuadros se hará por el sistema tradicional de cepillado de abejas, mediante escapes de abejas o bien por sistemas de aire a presión. Quedando prohibidos los productos químicos repelentes de abejas.

Se podrá realizar un ahumado moderado con combustible de origen natural y exento de residuos que puedan producir contaminación de la miel.

Los vehículos utilizados para el transporte garantizarán unas condiciones adecuadas de higiene. Los panales irán metidos en alzas o medias alzas, evitando el contacto con el suelo y paredes del vehículo, y cubiertas en la parte superior.

- Proceso de extracción:

Las tareas de extracción se realizarán en los Centros de extracción inscritos en el Registro de la D.O.P. "Miel de Liébana".

No se permitirá la extracción directa en el campo.

A lo largo de los procesos a los que la miel sea sometida, la temperatura de ésta no deberá ser nunca superior a 40°C.

El desoperculado de los cuadros se realizará utilizando cuchillos u otros utensilios adecuados, manuales o eléctricos, siempre que la utilización de éstos no modifique los factores de calidad de la miel.

La miel se extraerá mediante centrifugación de los panales o decantación de éstos, nunca por prensado.

- Proceso de filtrado y decantación:

Una vez extraída se procederá al filtrado, por tamices de tamaño de poro <0.2mm. para eliminar partículas u otros elementos, posteriormente se la someterá a una decantación durante 1-5 días, en depósitos de acero inoxidable provistos con sistema de cierre o tapa y con apertura inferior, en la que las partículas de cera que hayan pasado los filtros y las pequeñas burbujas de aire que hayan quedado atrapadas en la miel, suban a la superficie, quedando una espuma que habrá que retirar. En este punto la miel ya estará lista para el almacenamiento y su posterior envasado.

No se permitirá la aplicación de procesos de pasteurización a la miel.

El almacenamiento de la miel se realizará en recipientes y/o bidones alimentarios debidamente identificados conforme al Manual de Calidad.

- Cristalización

La cristalización se podrá realizar de forma natural, sin manipulación, o dirigida, homogeneizando a Tª inferior a 35°, con rotura mecánica de los cristales y batido con un instrumento manual o mecánico a pocas revoluciones de manera que no se alteren las características del producto.

- Proceso de envasado:

Las tareas de envasado se realizarán en los centros de envasado inscritos en el Registro de la D.O.P. “Miel de Liébana”.

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 una capacidad neta de 1 Kg., ½ Kg., 250 gr. y 125 gr.

Se prohíbe la venta a granel.

- Conservación:

La conservación del producto, antes de su distribución para el consumo, se realizará a una temperatura inferior a 20 °C. y protegido de la luz.

No se podrá comercializar miel con una antigüedad superior a dos años desde la fecha de extracción.

F.- FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

a. Vínculo histórico

La producción de miel y el conocimiento sobre las abejas goza de una profunda y larga tradición en Liébana. Profunda porque no sólo pervive en el imaginario popular sino que además inspira fórmulas innovadoras que potencian la calidad y el buen hacer de los apicultores de la comarca. Larga porque, de forma directa o indirecta, la documentación escrita que avala la apicultura lebaniega se remonta al Bajo Medievo, momento en que se inicia la ocupación de este territorio.

La colmena tradicional de Liébana es el “dujo” de corcho, más conocida como “corchos”. Tiene forma cilíndrica y se construía con la corteza de los alcornoques provenientes de los dos únicos montes que hay en esta comarca de este árbol típicamente mediterráneo. Repartidas por toda su geografía, las colmenas eran agrupadas en pequeños colmenares que formaban parte del paisaje lebaniego, situándolas principalmente en las huertas, prados cercanos a los pueblos y en los balcones de las casas.

La primera referencia conocida hasta el momento sobre la miel lebaniega se recoge en los *libros de tazmías* de finales del siglo XVI, en los cuales se daba cuenta de los diezmos a recabar por la Iglesia. Para ello se seguían las reglas establecidas en las *Constituciones Sinodales* del Arzobispado de Burgos publicadas por Pacheco Toledo en 1577, en las que se citaba la miel. El análisis de los citados libros, referidos a toda la parte central y occidental de Cantabria, revela la riqueza mielera de Liébana en comparación con otras tierras de aquella demarcación.

La siguiente mención a la miel se halla en el *Romance de Rosaura*, anónimo del siglo XVIII que narra el encuentro entre un joven y una dama cordobesa que se hallaba en los bosques de las lejanas tierras lebaniegas, prisionera de un oso que sin embargo la cuidaba: “y él para que me alimente / me trae líquidos tersos / panales de miel y cera / y con ellos me sustento”.

Sin duda las noticias sobre la miel lebaniega son escasas, pero las dos reseñadas resultan sumamente significativas: la primera confirma su abundancia; la segunda manifiesta el arraigo popular de la miel, forjado en la práctica ancestral de la cría de abejas, en la experiencia de su consumo y en el conocimiento, por tanto, de sus propiedades nutricionales.

Efectivamente, la miel era en Liébana un producto de autoconsumo y de complemento económico con el intercambio o venta a los vecinos, derivado de la necesidad de producir cera, que era el objeto comercial por excelencia, especialmente para la fabricación de velas, pero también para la conservación de la madera o el proceso de fundición de campanas. La cera (y no la miel) era un producto de primera necesidad, y como tal figuraba en el libro registro de los gastos efectuados por la *Comunidad “Regina Coeli”* de Santillana del Mar entre 1766 y 1794. Su valor de mercado era elevado, 530 reales por dos arrobas de cera, e incluso, durante siglos, se utilizó como moneda de cambio. Algunos de los documentos reunidos en el *Cartulario de Santo Toribio de Liébana* testimonian el pago en cera, efectuado por la venta

de unas tierras en el año 933, por la concesión de derechos de pastos y de labranza en 1380, y por la satisfacción de una especie de multa o “infurcio” que impuso el monasterio a un particular en 1506. Y del mismo modo las Ordenanzas de varios concejos lebaniegos recogen el pago en cera de algunas sanciones entre los siglos XV y XVIII. Algunos ejemplos son: en las de Potes de 1468 se establecen las siguientes sanciones: “*Sanción de una libra de cera por no guardar las fiestas y de otra por blasfemar*”, en 1739 las de Mogrovejo y Tanarrio se condena con el pago de 1 real, del cual la mitad será para comprar cera para la iglesia, por faltar sobre la norma de acompañar a los difuntos y años más tarde, en 1772, las Ordenanzas de Valdeanieza vuelven a testimoniar este tipo de sanciones condenando con 15 maravedíes y 1 libra de cera al que falte a la letanía de la Asunción. También se ha encontrado que serán las propias colmenas, y no la cera o la miel, las que se verán sometidas al diezmo. Como ejemplo Pérez, Rodríguez, Vallejo, entre otros, apuntan que al año se dieztaban unos 300 reales por 59 colmenas en Tresviso. Estos datos nos dan una idea de la difusión de las colmenas y la integración de la apicultura en la economía de autosubsistencia.

La práctica secular de la apicultura en Liébana queda finalmente reflejada en las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada* de 1753. Esta fuente, de prestigioso valor histórico, anota la existencia de 40 colmenas en Cahecho, 20 en Vendejo y 12 en Pesaguero, así como los nombres de 23 propietarios de colmenas en Bedoya y 4 en Lon y la rentabilidad que cada colmena da al año que es de 2 reales.

Estos lugares, localizados en el área oriental de la comarca, son los mismos en los que en la actualidad se asientan gran parte de los colmenares. Se trata del área por la que, de sur a norte, se trazó la vía de penetración de los romanos en Liébana, y que sirvió de eje a la ocupación monacal iniciada en el siglo VIII, de la cual se conserva un inestimable patrimonio en piedra y documental (iglesias de Santa María de Lebeña y Santa María de Piasca, y el códice miniado del Beato de Liébana), origen aún sin determinar, pero sí expresión de la importancia cultural que alcanzó esta comarca en el mundo europeo medieval. Coincidencias que sin duda vienen a apoyar la larga e ininterrumpida historia de la actividad apícola lebaniega.

Si bien los datos económicos son imprescindibles para aportar luz sobre el papel de la miel y la cera en la vida cotidiana de Liébana, no lo son menos otros aspectos culturales y etnográficos. De hecho, es en este tipo de connotaciones en las que mejor se va a apreciar el hueco de la miel en una cultura que, en el fondo, debió estar bastante ligada a la explotación de las abejas. Las mejores muestras las encontramos en el refranero popular, “año de ovejas, año de abejas” o también “con azúcar y con miel, hasta los cagajones saben bien”; en la gastronomía, 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; en sus romances, como el ya citado “Romance de Rosaura” y el “la Osa de Andara” referido a una pastora de Bejes o en la propia toponimia como el Pico de Joracón de la Miel.

La explotación del recurso de la miel en Liébana, como se ha visto es una práctica muy antigua, pero ha sido recientemente cuando este producto se ha puesto en valor y ha empezando a situarse en una buena posición en el mercado. La comarca cuenta con una producción bastante elevada y tiene como garantía sus buenas condiciones naturales para este tipo de producción y el saber hacer de los nuevos apicultores profesionales, que han sabido conjugar la sabiduría de sus antepasados con las modernas prácticas de producción apícola y las nuevas tecnologías en la extracción y envasado de la miel.

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 periodo 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 pasteurización.
- Utilización mayoritaria de enjambres producidos en la comarca y adaptados a la zona.

b. Vínculo natural

La apicultura depende del entorno que la rodea, por tanto los factores naturales como la orografía, el clima y la vegetación influyen directamente en la producción y calidad de la miel.

La comarca de Liébana tiene un valor paisajístico muy elevado en su conjunto, debido a la impresionante y abrupta orografía, a la complejidad de su climatología, a la diversidad de su flora, unido a su alto grado de naturalidad que conserva, con amplio desarrollo de las masas de arbolado autóctono y muy escasa incidencia de las acciones humanas.

b.1.- Factores orográficos

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, está constituida principalmente por rocas del Paleozoico (Era Primaria); pero sin duda, 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.

Su condición de gran valle cerrado protegido de los vientos del oeste, sus grandes diferencias altitudinales, sus fuertes pendientes, unido a las distintas orientaciones de sus laderas y a su geología, proporcionan unos rasgos ambientales singulares que favorecen el desarrollo de una gran variedad de formaciones vegetales.

b.2.- Factores climáticos

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.

Así, en la clasificación de Papadakis utilizada en el *Mapa de Cultivos y Aprovechamientos* nos podemos encontrar: en el fondo de los valles aparecen rasgos mediterráneos representados por los tipos de clima Mediterráneo templado, Mediterráneo marítimo fresco y Mediterráneo templado fresco; que se van tornando en aquellos propios del atlántico húmedo a medida que se gana altura como el Templado cálido, Marítimo cálido y Marítimo fresco; terminando por volverse subalpinos o alpinos en las cumbres con los climas Patagónico húmedo y Patagónico húmedo fresco.

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, pero la disposición de sus montañas hace que las nubes descarguen en las cumbres una media anual 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.

Este microclima permite la proliferación de una gran variedad de flora melífera que ha favorecido el desarrollo de una tradicional actividad apícola en la comarca, además de repercutir en las singulares características de la miel que se produce en ella.

b.3.- Vegetación

Esta comarca se caracteriza por tener una extraordinaria variedad vegetal, sin duda debido a sus peculiares características geográficas, orográficas y climáticas. Coexistiendo los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas.

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).

El paisaje vegetal se distribuye en cuatro pisos bioclimáticos bien diferenciados:

En el piso colino (desde los 100 a los 500 metros de altitud) nos encontramos con prados de siega, bosques mixtos caducifolios, bosques de ribera, encinares y carrascales en laderas rocosas de gargantas y desfiladeros, algunos pequeños cultivos de vid, frutales y hortícolas.

En el piso montano (entre los 500 y los 1600 metros de altitud) se localizan diversos tipos de bosques compuestos por: hayas, abedules, robles, fresnos, alisos, sauces, tilos y alcornoques.

Estas formaciones arbóreas favorecen el desarrollo de una gran diversidad de especies asociadas de alto potencial melífero como: madroño, endrino, majuelo, elébora, mostellar, avellano, consueta, zarzamora, brezo, escoba, lechetreznas, hiedras y uvas de oso.

Por último en los pisos subalpino y alpino (a partir de los 1600 metros de altitud) se alternan pastizales y matorrales de alta montaña.

Las épocas de floración de estas especies son muy variadas entre sí, proporcionando un calendario amplio y heterogéneo para las abejas que transcurre desde marzo hasta noviembre. Estas variaciones en las épocas de floración permiten, además, poder recurrir a diferentes fuentes de alimento en caso de poca producción a causa de heladas o condiciones adversas en una determinada planta.

En base a los análisis melisopalinológicos realizados se han identificado 40 tipos polínicos, 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)
<u>ERICACEAS</u>		
Erica sp. (brezo)	N	Mayo - Octubre
Calluna vulgaris (brecina, biercol)	N	Julio - Septiembre
<u>ROSACEAS</u>		
Rubus ulmifolius (zarza)	NP	Junio - Agosto

Prunus spinosa L. (endrino)	NP	Abril - Mayo
Crataegus monogyna (majuelo)	NP	Abril - Mayo
<u>LEGUMINOSAS</u>		
Trifolium sp. (trébol)	N	Abril - Julio
Cytisus cantabricus (escoba)	NP	Abril - Agosto
Genista florida y G. obtusiramea (piorno, escobón)	NP	Mayo – Agosto
Medicago sp.	NP	Marzo - Septiembre
<u>FAGACEAS</u>		
Quercus pyrenaica (rebollo)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus petraea (roble albar)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus ilex rotundifolia (carrasca)	PM	Mayo - Septiembre
Quercus suber (alcornoque)	PM	Mayo - Septiembre
Castanea sativa Miller (castaño)	NPM	Mayo - Septiembre
<u>BORAGINACEAS</u>		
Echium vulgare (viborera)	NP	Marzo - Mayo
<u>ASTERACEAE</u>		
Centaurea spp.	N	Mayo - Julio
<u>PLANTAGINACEAE</u>		
Plantago sp. (llantén)	P	Mayo - Septiembre

(N= néctar P= polén M= mielatos)

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.

G.- ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA).

Dirección: C/ Héroes del 2 de mayo, 27- C.P. 39600 Muriedas (Cantabria)

Tel. y Fax: 942 269855 y 942269856 - Correo electrónico: odeca@odeca.es

Naturaleza y características: la Oficina de Calidad Alimentaria es un Organismo Público con carácter de Organismo Autónomo de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, creado por la Ley de Cantabria 3/2000, de 24 de julio, cuya función es ejercer entre otras las competencias de esta Comunidad Autónoma en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL 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: Mono floral de Brezo o de mielada (según las características melisopalinológicas establecidas en la descripción del producto).

Estas indicaciones deberán agruparse en el mismo campo visual y deberán ir en caracteres visibles, legibles e indelebles y deberán tener unas dimensiones superiores al resto de indicaciones que figuren en el etiquetado.

Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta previamente autorizada por el Organismo de Control y de manera que no oculten el etiquetado establecido por la normativa general, figurara asimismo:

- La numeración de control con el nombre de la entidad de control.
- El logotipo identificador de la indicación geográfica, que se reproduce a continuación.



COLORES:

AMARILLO: PANTONE 130C

MARRON: PANTONE 4695C

El operador que solicite las contraetiquetas, deberá realizar una declaración que incluya: tipo de miel (Miel Monofloral de Brezo o Mielada), nº de lote, fecha de extracción, detalle de número y formato de envases utilizados, fecha de consumo preferente y variedad de miel a indicar en el etiquetado.

Las menciones específicas a que hace referencia este apartado, solo podrán ser utilizadas por los titulares de las industrias inscritas en los registros y sometidas a control, que cumplan los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones.

I.- REQUISITOS LEGISLATIVOS

Legislación Nacional:

- Real Decreto 1335/2011 de 3 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Legislación Autonómica:

- Ley de Cantabria 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).