

Denominación de Origen Miel de La Alcarria

Reconocida oficialmente en 1992 por la Comunidad Autónoma de Castilla - La Mancha

La Alcarria es una comarca natural que tiene 8.819 kilómetros cuadrados y comprende un total de ciento siete municipios, de los que ciento treinta y seis pertenecen a la provincia de Guadalajara y cincuenta y uno a Cuenca. Es la típica zona mesetaria, con clima continental y vegetación de plantas aromáticas que constituyen la base de la alimentación de las abejas.

La Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha reconoció oficialmente a la Denominación de Origen Miel de La Alcarria en noviembre de 1992, en la que amparaba bajo tal Denominación a la miel producida dentro de los

producción media que ronda las seiscientas mil toneladas, y todo ello genera un volumen de negocio de varios cientos de millones de pesetas.

La miel ha sido el edulcorante natural en todas las cocinas del mundo hasta la introducción del azúcar de caña, procedente de América, y, posteriormente, del derivado de la remolacha en el siglo pasado.

Este delicioso producto se compone en un setenta por ciento de azúcares, básicamente glucosa y fructosa, un veinte por ciento de agua y el resto de diversos elementos: sustancias gomorresinosas, cerosas, colorantes, esencias aromáticas, amén de pequeñas cantidades de materias minerales y polen.

La miel protegida por la Denominación de Origen es la

extraída únicamente de colmenas de cuadro móvil, preferentemente de desarrollo vertical, en asentamientos con un mínimo de veinticinco unidades de producción registrada.

Las tareas de extracción de este apreciado producto se realizan por centrifugación y el desoperculado de los cuadros puede hacerse bien por el tradicional sistemas de cuchillos con agua en punto de ebullición, bien por más modernos sistemas a vapor o eléctricos, siempre que éstos no alteren

los factores de calidad.

De acuerdo con los criterios tradicionales, la miel de La Alcarria puede ser de tres tipos básicos, atendiendo al tipo de planta libada por las abejas:

- Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis*).
- Miel monofloral de espliego (*Lavándula latifolia medicus*).

- Miel multifloral, cuando procede de diversas plantas.

La miel envasada se puede presentar en estado líquido (fluido) o en estado sólido (cristalizado), en envase de cristal transparente e incoloro, cuyo contenido neto no podrá superar los mil gramos de miel. Como siempre en estos casos, llevan la etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador. ■



municipios anteriormente citados.

En la Alcarria, el sector de la apicultura es algo con muy antigua tradición y ha tenido siempre una importancia económica significativa. En la actualidad, el número de colmenas instaladas se aproxima a las cuarenta mil, con una

**XVI FERIA APICOLA
DE CASTILLA LA MANCHA**

10-13 de abril 1997

PASTRANA

GUADALAJARA

ESPAÑA

