



VIII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

Antequera 11 de febrero 2006

por **FÉLIX ESTEBAN SANCHO**

**FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR
MIEL DE LA ALCARRIA
Teléf.-fax: 949.25.23.54**

**E-mail: consejoregulador@mieldelaalcarria.org
www.mieldelaalcarria.org**

MIEL CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1. PRESENTACIÓN

A continuación les vamos a describir nuestra historia y experiencias esperando que nuestra aportación a este evento sea beneficiosa para los objetivos que se persiguen de cara a la mejora de la calidad de las mieles y de la economía apícola.

2. FUNDAMENTOS HISTÓRICOS

La Denominación de Origen Miel de La Alcarria es el resultado del reconocimiento oficial por parte de la Unión Europea de lo que ya era reconocido a nivel popular desde tiempos inmemoriales. La singularidad y exquisitez de la Miel de La Alcarria.

Desde 1980 hasta 1992, las asociaciones de apicultores de las provincias de Guadalajara y Cuenca junto con la administración regional pusieron en marcha y desarrollaron el proyecto Miel de La Alcarria D.O. para dotar a nuestras mieles de una protección especial dada su popularidad.

La Alcarria es una comarca típica de páramos, extendidos entre cadenas montañosas y ríos, situada en el centro de la península ibérica y a 60 Km. de Madrid. Su extensión es de 4.245 Km.2 con una longitud de 120 km. de norte a sur y 60 km. de este a oeste, con una altitud sobre el nivel del mar desde los 750 m. Hasta los 1.100 m.. Es pues una meseta inclinada y cortada por los ríos donde los efectos de la erosión permiten señalar una gran variedad de paisajes, valles amenos, deliciosas orillas y montecillos envidiables.

Sobre los suelos margosos y calizos de La Alcarria y bajo un clima mediterráneo continental los matorrales alcanzan una gran extensión y presentan un alto interés apícola. La vegetación silvestre compuesta por multitud de arbustos y plantas aromáticas, configura la riqueza florística, que es la base para la elaboración de la Miel de La Alcarria.

La abundante flora melífera ha hecho que la apicultura sea una actividad ancestral para los habitantes de La Alcarria donde tiene gran arraigo en tradiciones y costumbres populares. Ha existido desde siempre la tradición de producir miel y la tradición de comercializarla a través de los meleros que iban de casa en casa ofreciendo su producto. Así pues el reconocimiento de La Alcarria como Denominación de Origen ha hecho que nuestra miel tenga todavía más importancia y alcance a destinos más lejanos que lo que lo hizo en el pasado.

3. CRONOLOGÍA

Se distinguen dos etapas. La primera etapa es la anterior a la aplicación del Reglamento CEE 2081/92 y la segunda etapa es la posterior a la aplicación de dicho reglamento.

Etapas anteriores al reglamento CEE 2081/92:

- Desde 1980, se hace la promoción del proyecto por parte de las asociaciones de apicultores.
- Asociación Provincial de Apicultores de Guadalajara (APAG)
- Asociación de Apicultores de La Alcarria y demás Comarcas
- Asociación de Apicultores de Cuenca
- En 1983, la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente crea el Centro Apícola Regional en Marchamalo (Guadalajara) y su laboratorio de mieles para desarrollar los estudios de caracterización del producto, que fueron llevados a cabo por :
 - D. ALBERTO ORTIZ VALBUENA (Dr. En Ciencias Biológicas), responsable del Area de Miel y del proyecto.
 - D^a CARMEN FERNANDEZ MAESO (Lda. Ciencias Químicas), colaboradora.
 - D^a ELENA SUBRÁ MUÑOZ DE LA TORRE (Lda. Ciencias Biológicas), colaboradora.



- En 1992, reconocimiento oficial a nivel regional por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Creación del Reglamento y el Consejo Regulador provisional en el seno de la Administración Regional.
- En 1993, reconocimiento oficial a nivel nacional por el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente de España y el I.N.D.O., se inscribe como D.O. a nivel europeo en Bruselas.
- En 1996, reconocimiento oficial a nivel europeo por el Comisario Europeo de Agricultura y Desarrollo Rural D. Franz Fischler con el registro CE N° 1107/96, según el Reglamento CEE 2081/92.

Etapas posteriores a la aplicación del reglamento CEE 2081/92:

- En marzo de 1997, elecciones para formar el Consejo Regulador definitivo, todavía en el seno de la Administración Regional. Inicio de los trabajos necesarios para la adaptación al reglamento CEE 2081/92 y normativa EN 45011.
- En mayo de 1999, creación de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Miel de la Alcarria como organismo independiente de la Administración Regional y con personalidad jurídica propia para albergar el Servicio de Certificación.
- En noviembre de 1999, cesión de los bienes, derechos y obligaciones del Consejo Regulador a la Fundación.
- En enero de 2000, derogación de la Orden de la J.C.C.L.M. sobre el Reglamento y el Consejo Regulador que se encontraba en el seno de la Administración Regional y traspaso de competencias en materia de certificación a la Fundación C.R.D.O.M.A.. Terminación de los trabajos de adaptación al reglamento CEE 2081/92 y normativa EN 45011.

- Durante el año 2000, puesta en marcha del Servicio de Certificación y creación del Comité de Certificación.
- Durante el año 2001, certificación inicial de todas las explotaciones apícolas e industrias de envasado.
- Durante el año 2002, formación del Comité de Cata.

Concluida la adaptación al reglamento CEE 2081/92 y a la normativa EN 45011, el resultado es la transformación del antiguo Consejo Regulador en el Servicio de Certificación que se encuentra integrado en la Fundación constituida al efecto, dotado de independencia, imparcialidad y autofinanciado, que además dispone de la competencia oficial en materia de certificación, cedida por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha.

4. ESTRUCTURA DE LA FUNDACIÓN

La estructura interna de la Fundación se encuentra descrita en sus estatutos que tienen los siguientes apartados:

- DISPOSICIONES GENERALES
 - Denominación “Fundación C.R.D.O.M.A.”
 - Personalidad jurídica propia.
 - Régimen LEY 30/1994 de fundaciones e incentivos fiscales.
 - Nacionalidad española.
 - Ámbito de actuación en la Comunidad de Castilla-La Mancha.
 - Duración indefinida.
- OBJETO DE LA FUNDACIÓN
 - Fines, el fomento social y económico para prestigiar en todo el mundo la Miel de La Alcarria.
 - Desarrollo de los fines
 - Promover la producción y comercialización de la Miel de La Alcarria.
 - Revisar el Pliego de Condiciones de D.O. registrado en la Unión Europea buscando el progreso en el nivel de calidad de la Miel de La Alcarria.
 - Certificar la conformidad de los productos amparados.
 - Velar por el prestigio de la Denominación de Origen Miel de La Alcarria
 - Fomentar la investigación sobre la historia de la apicultura y las características de la Miel de La Alcarria.
- CRITERIOS DE ACTUACIÓN
 - Apertura y transparencia, siendo públicas todas sus normas y procedimientos.
 - Objetividad e imparcialidad en el desarrollo de sus actuaciones.
 - Garantía de cobertura de responsabilidades frente a terceros.
- BENEFICIARIOS.
 - Directamente los apicultores y titulares de las empresas de envasado asociados.
 - Indirectamente, los consumidores y el conjunto de la sociedad.
- FUNDADORES Y ASOCIADOS
 - Fundadores, los firmantes de la escritura pública, aportan el patrimonio inicial y suscriben los estatutos.
 - Asociados, son los beneficiarios directos de la Fundación (Apicultores y Envasadores), que acepten los estatutos, superen el proceso de certificación y resulten inscritos en los registros.
- ORGANOS DE LA FUNDACIÓN
 - Enumeración
 - El Patronato
 - El Director de Certificación
 - El Comité de Certificación

- El Patronato
 - Es el órgano de gobierno
 - Cuatro representantes de Apicultores
 - Cuatro representantes de Envasadores
 - Duración del mandato cuatro años
 - Creará un Comité de Cata

- Estructura Administrativa de Certificación
 - El Director de Certificación
 - Dirección, gestión y coordinación del Sistema de Certificación
 - Gestión de Personal
 - Planes de Actuación
 - Secretario del Patronato
 - Otras actividades delegadas.

- El Comité de Certificación
 - Garantiza la imparcialidad
 - Está formado por representantes de las administraciones, asociaciones de consumidores, cámaras de comercio, asociaciones profesionales, asociaciones empresariales, universidad.

- El Sistema de Certificación (Documentación según ISO 9000:2000)
 - Manual de Calidad
 - Manual de Procedimientos Generales
 - Manual de Procedimientos Específicos
 - Especificación Técnica
 - Es un sistema basado en la confianza ya que desde la Comisión Europea se va traspasando la responsabilidad de certificar al Estado Miembro, a la Administración Regional, a la Fundación y finalmente a los apicultores y envasadores que son quienes certifican ante el consumidor. El propio asociado ejerce su autocontrol sobre los productos.

- RÉGIMEN ECONÓMICO
 - Financiación
 - Subvenciones oficiales
 - Operaciones financieras
 - Cuotas de Asociados
 - Bienes muebles e inmuebles
 - Donaciones y contraprestaciones
 - Régimen
 - Contabilidad General
 - Titular de todos los bienes
 - Ejercicio económico por años naturales
 - Rendición de cuentas y Memoria de actividades.
 - Aprobación de cuentas anuales por el Patronato
 - Aprobación de Presupuesto anual
 - Auditorías externas
 - Informes al Protectorado de Fundaciones.



Escudo con motivo apícola

5. REGISTROS

Como ya se ha dicho los asociados son los interesados que están inscritos en los registros de la Fundación, se mantienen dos registros que son:

- Productores (apicultores)
- Industrias Agroalimentarias (envasadores)

Además los productores inscriben sus colmenas, y las industrias agroalimentarias sus marcas comerciales.

En el siguiente cuadro se puede ver la situación actual de los dos sectores en La Alcarria y su influencia en la Denominación de Origen.

	EN LA ALCARRIA	EN LA D. O. 2005	
APICULTORES	200	57	29 %
COLMENAS	20.450	11.196	55 %
ENVASADORES	28	24	86 %
MARCAS	31	27	87 %

6. COSECHAS

Existen tres posibles cosechas durante la campaña que son:

- Cosecha del temprano en abril – mayo (primavera)
- Cosecha del medianil en julio – agosto (verano)
- Cosecha del tardío en septiembre – octubre (otoño)

No todos los años se consiguen las tres cosechas ya que la influencia climatológica es muy fuerte.

Los criterios de valoración para la declaración oficial de la cosecha de cada año son los siguientes:

VALORACIÓN CUANTITATIVA

Producción media por colmena

(Kg. / colmena)	Calificación
0 - 6	MUY BAJA
7 - 10	BAJA
11 - 13	MEDIA
14 - 17	ALTA
18 - en adelante	MUY ALTA



VALORACIÓN CUALITATIVA

Calificación

BUENA

MUY BUENA

EXCELENTE

Las cosechas desde la creación de la D.O. hasta hoy han sido las siguientes:

AÑO	PROD.	COMERC.	CANTIDAD	CALIDAD
1993	46.455			
1994	32.476			
1995	29.704			
1996	42.565			
1997	58.246			
1998	124.332			
1999	89.618			
2000	68.267	37.954	MUY BAJA	BUENA
2001	89.161	54.017	BAJA	MUY BUENA
2002	103.568	55.235	BAJA	MUY BUENA
2003	85.373	55.469	BAJA	MUY BUENA
2004	106.156	60.199	BAJA	MUY BUENA
2005	96.490	63.312	BAJA	MUY BUENA



Como se puede observar la influencia climatológica se ha hecho notar en las bajas producciones debido a la sequía mantenida en España en el período 1990-1995 y a otras adversidades climatológicas en el período 1999-2001, remontando en el año 2002.

Además los últimos años se han visto afectadas las cosechas por la influencia del síndrome de des-poblamiento que nos ha llevado a la pérdida de entre el 30 y 40 % de las colmenas, limitando así el crecimiento ya que todo el esfuerzo de reproducción se centra en reponer las bajas. Y por supuesto reduciendo la cosecha por colmena de las afectadas que aún no han muerto.

7. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD

La Especificación Técnica de calidad tiene por objeto definir las características de calidad, producción, envasado y presentación que debe reunir la Miel de La Alcarria después de su procesado, acondicionamiento y manipulación para su comercialización con Denominación de Origen.

Nombre del producto:

- Miel de La Alcarria

Zona Geográfica:

- 153 municipios de Guadalajara
- 69 municipios de Cuenca

Descripción del producto:

- Miel de La Alcarria “a granel”
- Características sensoriales (color, aroma y sabor)
- Características Físico-químicas (humedad)
- Miel de La Alcarria “envasada”
- Características sensoriales (color, aroma y sabor)
- Características melisopalínológicas (pólenes propios de la zona)
- Características físico-químicas (humedad, HMF, acidez libre, conductividad eléctrica, colorimetría)
- Características melisopalínológicas (Multifloral, monofloral de romero, monofloral de espliego).
- Requisitos excluyentes
- Pólenes no autóctonos

Producción de la miel.

Envasado, distribución y venta.

Aseguramiento de la calidad.



8. COMERCIALIZACIÓN

No cabe duda que para una zona deprimida como es la comarca de La Alcarria, en la que no existen muchas posibilidades de desarrollo, la apicultura que siempre fue una actividad complementaria y de segundo orden para sus habitantes, con la Denominación de Origen, se ha convertido en una alternativa de desarrollo en el medio rural que evita la emigración de la población a las ciudades y permite el desarrollo sostenible en el medio natural. En este sentido, cada vez existen más familias que viven exclusivamente de sus explotaciones apícolas con o sin industria de envasado.

La Fundación C.R.D.O.M.A. no comercializa la miel ya que es una entidad sin ánimo de lucro, solo es el órgano certificador y de promoción genérica del producto. Son las industrias de envasado asociadas las que comercializan.

La situación anterior a la creación de la Denominación de Origen se basaba en un sector productor excesivamente atomizado (muchos apicultores con pocas colmenas) y las ventas a granel se realizaban a muy bajo precio. La industria era casi inexistente y basada en la economía sumergida (al no declarar las ventas no existe la industria). El precio dependía totalmente del mercado internacional de la miel.

Después de la creación de la Denominación de Origen, el sector productor se ha empezado a profesionalizar aunque aún existen explotaciones apícolas pequeñas. Se ha creado una incipiente industria agroalimentaria que cada vez se va dotando de mejores equipos y métodos de comercialización. El

precio ahora no depende del mercado internacional de la miel.

AÑO	PRECIO MEDIO A GRANEL AL PRODUCTOR	P. V. P. MEDIO AL CONSUMIDOR
1992-1998	200 - 300 PTA 1,20 – 1,80 €	600 - 800 PTA 3,60 € - 4,80 €
1999	350 PTA 2,10 €	950 PTA 5,70 €
2000	400 PTA 2,40 €	1100 PTA 6,60 €
2001	450 PTA 2,75 €	1250 PTA 7,50 €
2002	525 PTA 3,15 €	1400 PTA 8,40 €
2003	540 PTA 3,25 €	1420 PTA 8,40 €
2004	550 PTA 3,30 €	1485 PTA 8,92 €
2005	557 PTA 3,35 €	1505 PTA 9,05 €

Ventajas encontradas con la D.O.:

- Valor añadido al producto
- El valor añadido se queda en la zona (productor, envasador, turismo)
- Adaptación a los nuevos mercados de la alimentación
- Cumple las exigencias del consumidor (criterio calidad sobre cantidad)
- Promueve la unión de productores e industrias para trabajar sobre una única especificación
- Responsabilidad, el productor y el envasador son los que certifican ante el consumidor
- El precio no depende del precio internacional de la miel, si no de nosotros mismos y de los mercados que seamos capaces de encontrar. Aunque durante los años 2002 a 2004 los precios de las mieles nacionales hayan aumentado debido a la prohibición de importación de las mieles chinas, estos han caído en 2005, mientras que los nuestros se han mantenido.
- En España, y en el resto de Europa también, el precio interno de la miel se regula con las importaciones de mieles de países terceros a bajos precios.

Inconvenientes encontrados con la D.O.:

- Autofinanciación del Servicio de Certificación
- No poder atender el mercado cuando aumenta la demanda por exceso de promoción.

9. SITUACIÓN ACTUAL

PROMOCIÓN

Se realiza promoción genérica del producto con edición de folletos y asistencia a ferias y otros eventos.

PLIEGO DE CONDICIONES

Después de 13 años en vigor, se está preparando un proyecto de Revisión y Modificación del Pliego de Condiciones de la D.O. Miel de La Alcarria. Este proyecto queda justificado por la cantidad de agentes externos que afectan a la propia D.O. y que han entrado en escena los últimos años, como por ejemplo:

- Seguridad alimentaria
- APPCC
- Trazabilidad
- Sistemas de Gestión de la Calidad
- Política Agraria
- Mercados alimentarios
- Desarrollo Rural
- Financiación
- Otros



Colmenas modernas



CERTIFICACIÓN

De momento nuestro interés es seguir certificando a los productores y envasadores desde nuestro propio Servicio de Certificación ya que esto establece la cohesión necesaria entre todos los asociados, aunque la tendencia europea es crear un modelo de acreditación específico para las Denominaciones de Origen.

Esto permitiría alcanzar el escalón máximo como Organismo de Certificación y Control y poder entrar en el mercado de este tipo de empresas y así mejorar la financiación de la misma.

10. CONCLUSIONES

Como última recomendación decir que la única forma de mejorar la renta de los apicultores y envasadores interesados, es poner al alcance de los consumidores productos certificados de calidad diferenciada adoptando alguna de las fórmulas existentes a nuestro alcance como son:

- Denominación de Origen Protegida (DOP)
- Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
- Agricultura / Apicultura Ecológica. (AE)

FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR MIEL DE LA ALCARRIA

El Presidente,

Félix Esteban Sancho