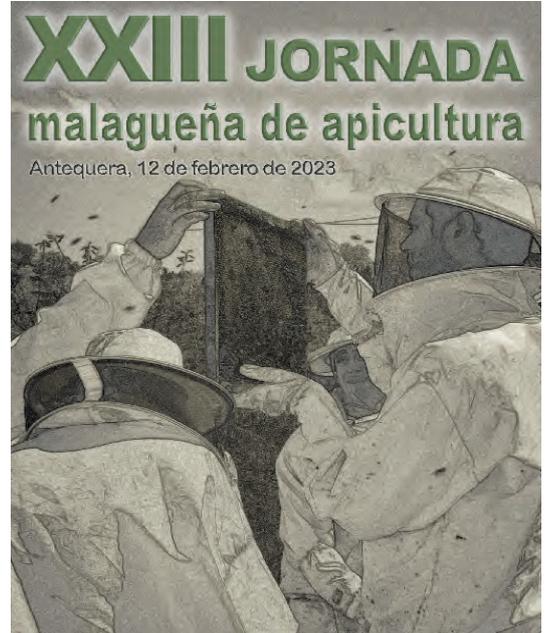


XXIII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

Antequera, 12 de febrero de 2023



asociación MALAGUEÑA de apicultores
www.mioldemalaga.com



FERNANDO DE MIGUEL REY
ASOCIACIÓN MALAGUEÑA DE APICULTORES
T. 669836516 / 952718030
mioldemalaga@mioldemalaga.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “MIEL DE MÁLAGA”

asociación MALAGUEÑA de apicultores 25 AÑOS

Miel de MILFLORES

Miel de TOMILLO

Miel de BOSQUE

Miel de CASTAÑO

Miel de ROMERO

Miel de AGUACATE

Miel de AZAHAR

Miel de EUCALIPTO

Miel de Málaga

Congreso Nacional de Apicultura
Málaga 27 septiembre - 7 octubre 2023

museo Miel de la

FAE

Denominación de Origen Protegida

Denominación de Origen Protegida «Miel de Málaga»

En unos meses, las mieles de Málaga tendrán Denominación de Origen Protegida. Y es que, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía ha publicado decisión favorable para tramitar la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Miel de Málaga».

Fue el 7 de febrero de 2022 cuando la Asociación Malagueña de Apicultores presentó la solicitud de inscripción en el registro comunitario de esta Denominación de Origen Protegida, respaldada por más de 22 años de trabajo para difundir y poner en valor las mieles de Málaga y con la gestión de la Marca de Garantía “Miel de Málaga”.

Estudiada esta solicitud, la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural Alimentación la remitió al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación acompañada del pliego de condiciones y el documento único. Con fecha 21 de julio de 2022, se publicó en el Boletín Oficial del Estado la Resolución por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Miel de Málaga», estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro.

DOP «Miel de Málaga»

La apicultura malagueña tiene una trascendencia inmemorial, documentada desde hace casi seis siglos con alusiones permanentes a la calidad y abundancia de miel y a la existencia de colmenares en las distintas localidades de la provincia. Y es que allá por el siglo XVI ya se exportaba «Miel de Málaga» a diferentes países europeos a través del Mediterráneo.

La miel de Málaga es reconocida entre otras particularidades por tener valores muy bajos de humedad y de acidez que le confieren una alta estabilidad y una vida útil prolongada, que junto al buen hacer de los apicultores malagueños han hecho que sea un producto genuino íntimamente ligado a Málaga.

La Denominación de Origen Protegida «Miel de Málaga», a través del análisis y la trazabilidad en la producción garantizará al consumidor el origen, la calidad y las propiedades de las mieles producidas y envasadas en la provincia.

Control de las explotaciones apícolas inscritas en la DOP

El productor, al inscribirse en el Registro de Explotaciones y Productores Apícolas de la DOP, declara la totalidad de las colmenas que posee, así como la localidad y el paraje donde se ubica a lo largo del año, registrándose en el correspondiente libro de explotación que cada apicultor debe mantener actualizado, incluyendo todos los datos relativos a los movimientos de las colmenas (ubicación de asentamientos anterior y posterior, fecha del movimiento y nº de colmenas

trasladadas, fecha de castra), así como los datos relativos a la miel extraída (identificación de bidones obtenidos y peso, así como el tipo de miel estimado hasta su comprobación mediante análisis).

Las colmenas destinadas a «Miel de Málaga» se marcarán con grabado a fuego o bajorelieve con el nº de registro de la explotación apícola o apicultor y el signo distintivo de la DOP, no pudiendo coexistir en un mismo asentamiento estas colmenas con otras destinadas a otras producciones.

Toda la producción de los asentamientos donde se ubican las colmenas registradas es almacenada en bidones homologados, que son etiquetados con al menos la siguiente información: identificación de la explotación apícola o apicultor, la fecha de castra, procedencia e identificación del asentamiento, número de kilogramos aproximados y supuesto tipo de miel. La totalidad de la producción es registrada por el productor numerando cada uno de los bidones e indicando su destino.

Una vez superadas las oportunas inspecciones de los registros de trazabilidad para la comprobación de la procedencia de la miel, así como los análisis físico químicos, polínicos y organolépticos, con el fin de comprobar las características generales y particulares de cada tipo de miel, la explotación apícola o el apicultor puede identificar la miel que cumpla todos estos requisitos como miel calificable para DOP «Miel de Málaga» con objeto de envasarla si tiene envasadora propia e inscrita en los registros de la DOP o bien de venderla a otra envasadora inscrita también en los mismos registros.

Control de las envasadoras inscritas e identificación de la «Miel de Málaga» DOP

Las envasadoras inscritas están obligadas a separar la producción de miel calificada y amparada por la Denominación de Origen del resto de producciones de su envasadora, y han de llevar un control de entradas y salidas del producto amparado establecido previamente en su sistema de autocontrol.

Las envasadoras inscritas mantendrán actualizados sus registros de trazabilidad y análisis de la miel calificada para DOP, así como los registros de las operaciones preparatorias antes de proceder a su envasado e identificación con la marca de conformidad «Miel de Málaga».

Características de la miel con DOP

Todas las mieles amparadas, en el momento de su envasado, tendrán:

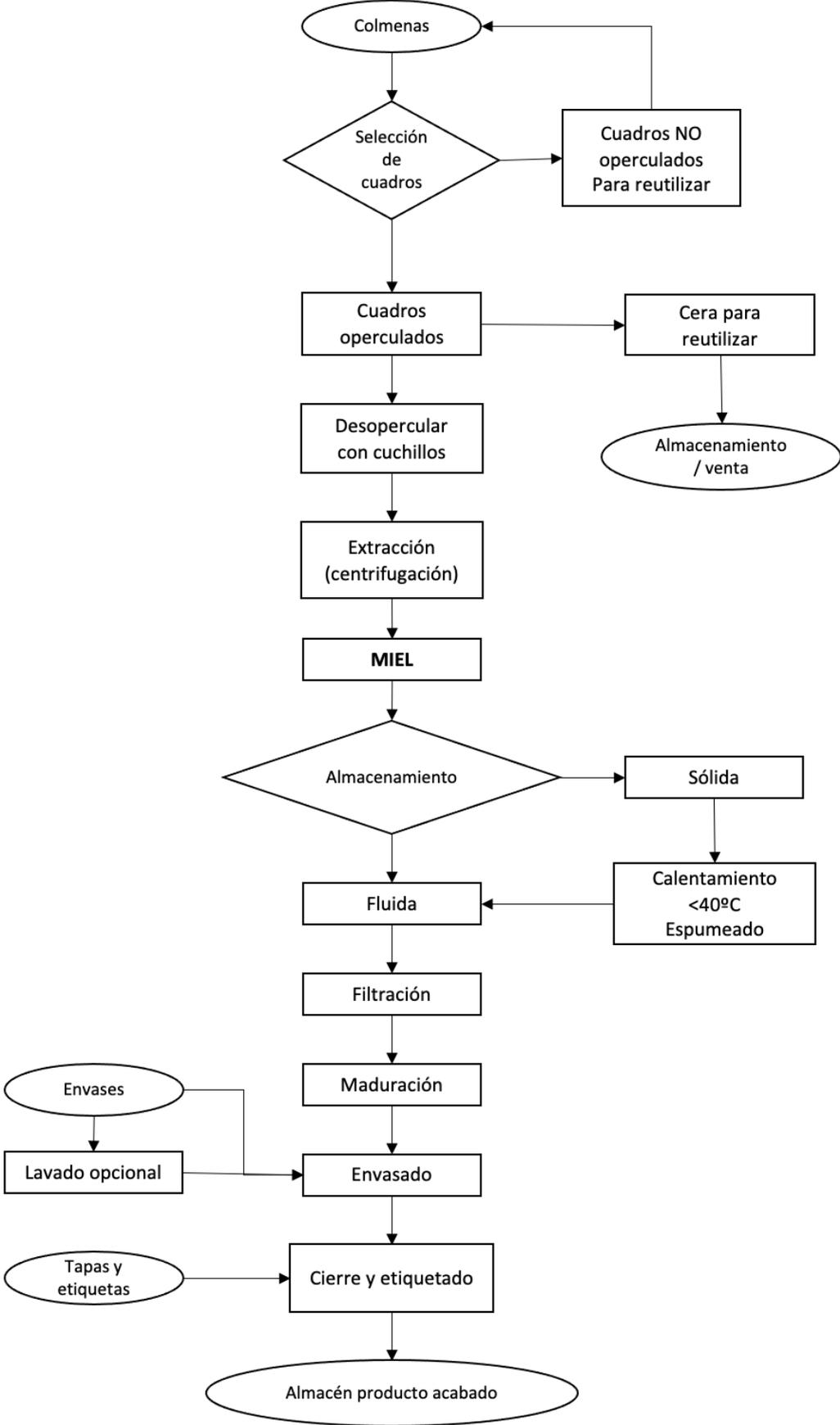
Humedad: < 18,5 %

Hidroximetilfurfural: < 26 mg/kg.

Características particulares			
Tipo de miel	Fisicoquímicas		Organolépticas
	Conductividad	Color	
Monofloral de castaño (<i>Castanea sativa</i>)	<p>$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm</p> <p>La conductividad podrá ser $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm, si posee mezclas de mieles de: madroño «Arbustus Unedo», Argaña «Erica» y eucalipto</p>	> 70 mm Pfund	<p>Aroma frutal intenso y persistente con un marcado componente a madera seca.</p> <p>Sabor dulce con notas amargas y astringentes.</p> <p>No cristaliza.</p>
Monofloral de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	$< 4 \times 10^{-4}$ S/cm	< 35 mm Pfund	<p>Aroma floral poco intenso.</p> <p>Sabor muy dulce.</p> <p>Cristaliza con rapidez.</p>
Monofloral de tomillo (<i>Thymus sp.</i>)	$< 8 \times 10^{-4}$ S /cm	> 40 mm Pfund	<p>Aroma floral muy intenso con un marcado componente fenólico.</p> <p>Sabor dulce con claras notas ácidas.</p> <p>Escasa tendencia a la cristalización.</p>
Monofloral de aguacate (<i>Persea americana</i>)	$< 8 \times 10^{-4}$ S /cm	> 80 mm Pfund	<p>Aroma floral con notas afrutadas.</p> <p>Sabor dulce notas saladas.</p> <p>No cristaliza.</p>
Monofloral de azahar (<i>Citrus sp.</i>)	$< 5 \times 10^{-4}$ S /cm	< 45 mm Pfund	<p>Aroma floral a azahar.</p> <p>Muy dulce con notas ácidas.</p> <p>Cristalización lenta.</p>

Características particulares			
Tipo de miel	Fisicoquímicas		Organolépticas
	Conductividad	Color	
Monofloral de eucalipto (<i>Eucalyptus sp.</i>)	< 8 x 10 ⁻⁴ S /cm	< 80 mm Pfund	Aroma frutal con notas a madera mojada. Dulce con notas ácidas. Tendencia a la cristalización media.
Miel de milflores o multifloral	< 8 x 10 ⁻⁴ S /cm	> 35 mm Pfund	No aplica
Miel de mielada de bosque	≥ 8 x 10 ⁻⁴ S/cm La conductividad podrá ser < 8 x 10 ⁻⁴ S/cm, si posee mezclas de mieles de: madroño «Arbustus Unedo», Argaña «Erica» y eucalipto	> 65 mm Pfund	Aroma floral con un componente malteado. Dulce con notas saladas. Cristalización lenta.

Diagrama de flujo del proceso de extracción y envasado de miel



Derecho al uso de la DOP «Miel de Málaga».

1. El derecho al uso de la DOP «Miel de Málaga», con su nombre y logotipo identificativo, es exclusivo de las personas titulares debidamente inscritas en los Registros del Consejo Regulador, que cumplan con las obligaciones del presente Reglamento, y dispongan de certificado en vigor para la elaboración de «Miel de Málaga». Se podrá ejercer el uso de los mismos en etiquetas y precintos de productos que, cumpliendo el pliego de condiciones, hayan sido sometidos al sistema de control establecido y cuenten con la certificación correspondiente.

2. Asimismo, las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en los Registros y con su certificado en vigor podrán hacer uso de nombre protegido, bajo los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en documentación, publicidad o propaganda relativa al producto protegido.

3. Tendrán derecho a participar en las actividades de promoción del Consejo Regulador de la DOP «Miel de Málaga», exclusivamente aquellas industrias que cuenten con su certificado en vigor.

Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias de producto amparado por la DOP «Miel de Málaga», las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros tendrán obligación de presentar al Consejo Regulador la documentación siguiente, con periodicidad anual, por año natural y durante el mes de enero del año siguiente al considerado:

a) Explotaciones Apícolas:

1º. Copia del Libro de Trazabilidad: Registro anual de bidones producidos.

2º. Libro de Explotación: Copia de los movimientos de colmenas.

b) Industrias de Envasado:

1º. Registro de uso de contraetiquetas.

2º. Registro de trazabilidad de los bidones de miel adquiridos.

2. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros facilitarán aquellos datos que, en el ámbito de sus competencias, solicite el Consejo Regulador o los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria y pesquera, sobre producción, elaboración, existencias, comercialización, u otras materias.

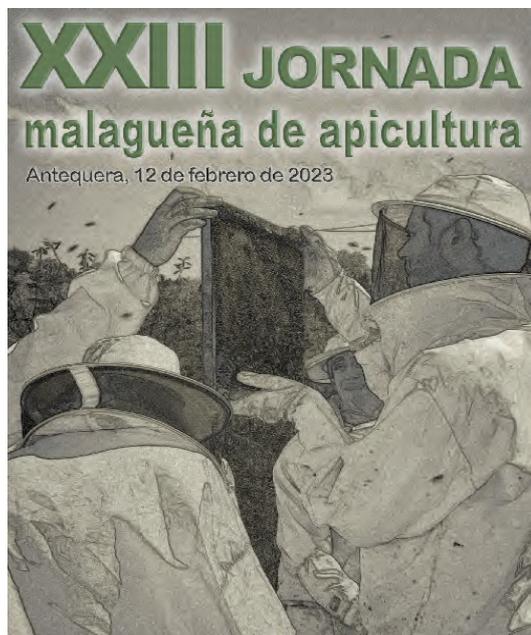
3. Ninguna información obtenida mediante los procedimientos descritos en el presente artículo podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter personal.

XXIII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

Antequera, 12 de febrero de 2023



asociación MALAGUEÑA de apicultores
www.mioldemalaga.com



FERNANDO DE MIGUEL REY
PRESIDENTE ASOCIACIÓN MALAGUEÑA DE
APICULTORES
T. 669836516/ 952718030
mioldemalaga@mioldemalaga.com

XI CONGRESO NACIONAL DE APICULTURA



**Congreso
Nacional de
Apicultura
2023**

29 septiembre - 2 octubre

Málaga

Universidad de Málaga
E.T.S. de Ingeniería Informática
E.T.S. de Ingeniería de Telecomunicación

INFORMACIÓN GENERAL

SEDE DEL CONGRESO

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA DE TELECOMUNICACIÓN
Campus de Teatinos de la Universidad de Málaga
Málaga

Bulevar Louis Pasteur, 35
29071 Málaga
Coordenadas geográficas:
36.715472, -4.47511

SECRETARÍA TÉCNICA

Asociación Malagueña de Apicultores
C/ Pósito 1,
Colmar 29170 (Málaga)
T. 952718030
secretaria@congresoapicultura.es



2

ORGANIZA

AFCA 25 ANOS
ASOCIACIÓN MALAGUEÑA DE APLICADORES DE PRODUCTOS FITOFARMACÉUTICOS

COLABORA

Asociación Malagueña de Apicultores
F.A.E. FEDERACIÓN ANDALUZA DE ENJAMBES
Agrobank
ma laga
Diputación Provincial de Málaga
Miel de Málaga

PATROCINA

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA
Véto-pharma
LA REVISTA DE APICULTURA DESDE 1962
VIDEAPÍCOLA
APINEVADA



3

V CONGRESO NACIONAL DE MIELES MONOFLORALES

CONCURSOS

Para participar:
4 botes de medio kg sin identificar

Plazo:
Hasta el 4 de septiembre 2023

Premios:

- Brea de oro
- Brea de plata
- Brea de bronce
- Mejor miel de Málaga



PREMIOS BRONCE *
MIELES IBÉRICAS 2023

APINEVADA

PAJUETO CONSULTORES APLICADAS

4

CONCURSO DE FOTOGRAFIA Miel de Málaga

XI CONGRESO NACIONAL DE APICULTURA
20 de septiembre a 2 de octubre 2023

CONCURSOS

Temática:
Apicultura española en cualquiera de sus aspectos: biología, flora o miel o cualquiera de sus productos, colmenas o colmenares.

Para participar:
Fotografía con resolución 300 ppp/tamaño 30x45

Plazo:
Hasta el 10 de septiembre

Premios:

- Ganador
- Finalista
- Apicultura de Málaga



5

EXCURSIONES DEL CONGRESO

Visita Técnica Apícola
2 de octubre

- Visita al apiario de un apicultor malagueño
- Visita a envasadora o laminadora
- Almuerzo en un restaurante local
- Visita Museo de la Miel



6

EXCURSIONES DEL CONGRESO

Visita Cultural
2 de octubre

- Recorrido a pie por la ciudad.**
El centro histórico de Málaga aglutina la mayoría de los monumentos de la ciudad. La calle Larios es el núcleo de la actividad del casco antiguo.
- La visita tendrá una duración aproximada de 2 horas y media.
- Museo Picasso de Málaga** donde realizaremos una visita guiada al Museo.
- Almuerzo**



7

TALLERES DEL CONGRESO

Elaboración de Cosmética Apícola

- Materias primas apícolas: las mieles, el polen, la jalea real y los propóleos.
- Materias primas no apícolas: aceites esenciales y aceites vegetales.
- Preparaciones cosméticas:
 - ✓ Cremas de jalea real, miel propóleos y cera de abejas.
 - ✓ Ungüentos y protectores labiales de cera y propóleos.

Duración: 2 h.
Nº plazas: 30
Ponente: Pajuelo Consultores
Precio: XX Euros



8

TALLERES DEL CONGRESO

Cata de Mieles de Málaga

- La miel.
- Flora apícola, sus aportes sensoriales a la miel.
- Técnica para analizar sensorialmente la miel.
- Perfil sensorial de las principales mieles de Málaga.

Duración: 2 h.
Nº plazas: 30
Ponente: Pajuelo Consultores
Precio: XX Euros



9

TALLERES DEL CONGRESO

Obtención, procesado, utilización y consumo de propóleos

- Manejo de mallas/rejillas y retirada de propóleos de éstas.
- Consumo y utilización eficiente de propóleos.
- Obtención de tintura y extractos de propóleos.
- Elaboración de fórmulas magistrales básicas (miel con propóleos, tintura extracto de propóleos, barniz para las colmenas).

Duración: 2 h.
Nº plazas: 30
Ponente:
Precio: XX Euros



10

ESPACIO DE APITURISMO

- Exposición de fotografías y publicaciones sobre apiturismo.
 - Museo de la Miel de Colmenar.
 - Otros Museos Apícolas.
- Proyección de audiovisuales sobre apiturismo.
- Mesa redonda y debate con ponencias sobre turismo y apicultura.

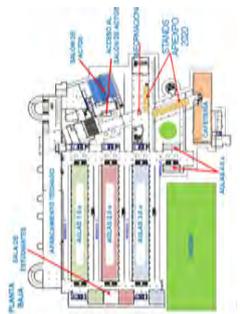


11

APIEPO 2023

30 de septiembre
-1 de octubre

SITUACIÓN



PLANO





12

FECHAS

	HASTA 30/06/23	HASTA 30/08/23
CONGRESISTA	100 euros	120 euros
Tarifa congresista	60 euros	80 euros
Apicultores miembros de la Federación de Asociaciones Apícolas	60 euros	80 euros
Estudiante con acreditación	60 euros	80 euros



13

XXIII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

Antequera, 12 de febrero de 2023



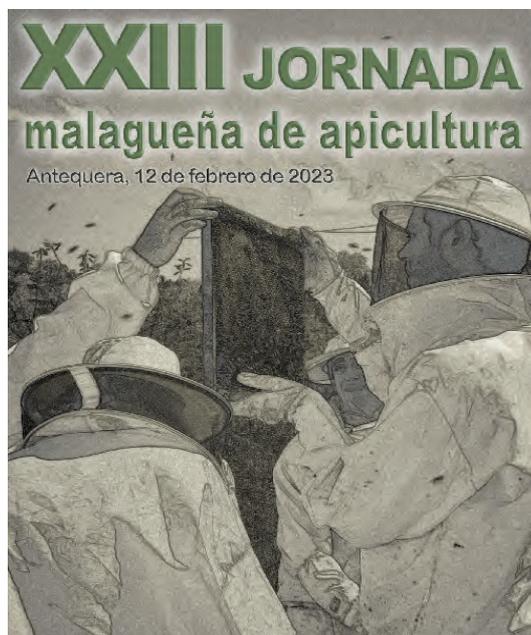
asociación MALAGUEÑA de apicultores
www.mieldemalaga.com

FERNANDO DE MIGUEL REY

ASOCIACIÓN MALAGUEÑA DE APICULTORES

T. 669836516 / 952718030

mieldemalaga@mieldemalaga.com



Gestión de datos de la explotación A.M.A. app



Aplicación para teléfono móvil de la Asociación Malagueña de Apicultores (A.M.A.app)

La Asociación Malagueña de Apicultores se constituye en 1998 por un grupo inicial de cinco apicultores. Durante veinticinco años, ha ido desarrollando proyectos y actividades, y con ello ha ido creciendo, la documentación ha ido creciendo y las tecnologías también.

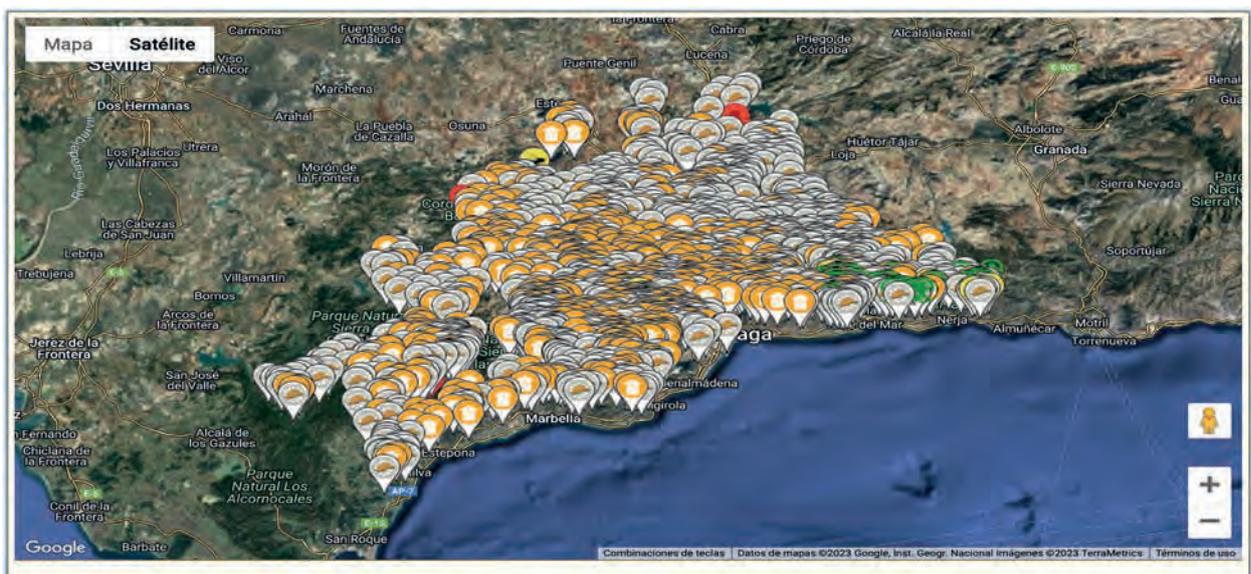


A. M. A.

La base de datos de la Asociación consta docenas de miles de registros, creados a lo largo de estos veinticinco años, sobre explotaciones de cerca de mil apicultores que han ido pasando por ella como asociados. La tecnología, empezó hace años a jugar un importante papel en la gestión de todos estos datos, y con ello en la gestión de las propias explotaciones de sus socios.

El servicio de gestión de la Asociación es completo, en relación a la documentación y requisitos legales de la misma. Autorizaciones, transporte, censos, transferencias de titular, montes, ayudas autonómicas y provinciales, seguro apícola, tratamientos de las colmenas, venta directa, análisis de mieles, son algunos de los documentos que se tramitan y se han tramitado durante estos años.

A los apicultores con ayudas agroambientales, la asociación les hace la gestión de la misma, solicitud, incidencias y comunicaciones trimestrales de los asentamientos. Con ello, se llevan los registros de traslados de colmenas y distancias entre colmenares propios y en lo posible, ajenos.



Asentamientos apícolas en la provincia de Málaga



La tecnología se ha hecho fuerte en la vida diaria y cada día, más y más personas llevan en su teléfono móvil más y más datos y documentos, de modo que se ha convertido en un elemento que siempre nos acompaña, y que en ocasiones resulta indispensable. La Asociación, incorpora a los teléfonos móviles los datos y registros que de cada apicultor y su explotación apícola gestiona. Con esta aplicación, lo que el apicultor podrá hacer es “navegar” por todos los datos y documentos que ha gestionado en la Asociación desde que es socio. Es una aplicación para la gestión de documentos a través de la conexión a un servidor donde están alojados sus datos.

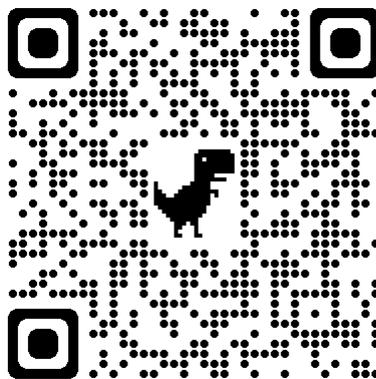
El apicultor “llevará” en el bolsillo una cantidad de documentos en formato .pdf que pueden serle útiles, sin necesidad de solicitarlos y que le sean enviados. Sus pedidos, facturas, recetas, documentos de la explotación, de las subvenciones, boletines de análisis y de seguros, ... Y si es solicitante de agroambientales, dispondrá del registro histórico de sus asentamientos y traslados de colmenas entre ellos, ubicaciones georreferenciadas, comunicaciones trimestrales,...

No hace falta decir que la aplicación solo podrá ser usada por los asociados, con contraseña de acceso, y dejará de ser operativa si el apicultor solicita la baja de la Asociación.

Enlaces de descarga



iPhone



Android