



C/2025/5297

30.9.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/5297)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Miel de Málaga»

N. UE: PDO-ES-2875 – 14.11.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Nome o nomi**

«Miel de Málaga»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0409 - Miele naturale

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Miel de Málaga» è il prodotto alimentare ottenuto dalle api mellifere dal nettare dei fiori o dalle secrezioni trasformate provenienti da parti vive di piante situate nella provincia di Malaga. L'eterogeneità del terreno e del clima della regione consentono di ottenere fino a otto varietà diverse (una multiflorea e sette monofiore), rispecchiando la ricca biodiversità della regione. Ciascuna varietà è caratterizzata da aromi fruttati e floreali diversi e da sapori che includono, in particolare, note amare, astringenti, acide e salate che contrastano con la comune dolcezza del miele. Allo stesso tempo, la flora circostante aggiunge sfumature particolari. La cristallizzazione dei mieli è variabile quanto le origini botaniche. Inoltre le temperature calde della zona accelerano la perdita di umidità nel favo, accelerando la maturazione e, di conseguenza, la raccolta del «Miel de Málaga».

Il miele deve essere classificato in base alla sua origine botanica:

a) Miele di origine floreale o vegetale, ottenuto dal nettare delle piante più comuni della provincia di Malaga:

- miele monofiore di castagno (*Castanea sativa*)
- miele monofiore di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- miele monofiore di timo (*Thymus* sp.)
 - miele monofiore di avocado (*Persea americana*)
 - miele monofiore di fiori di arancio (*Citrus* sp.)
 - miele monofiore di eucalipto (*Eucalyptus* sp.)
 - miele millefiori
- b) Miele di melata o miele di melata di bosco, ottenuto principalmente dalle escrezioni di insetti succhiatori (*Hemiptera*) su parti vive di piante o da secrezioni provenienti da parti vive di piante.

Caratteristiche generali di tutti i mieli

Al momento del confezionamento, tutti i mieli devono possedere:

- umidità: < 18,5 %
- idrossimetilfurfurale: < 26 mg/kg

Caratteristiche chimico-fisiche, melissopalinologiche e organolettiche specifiche

| Tipo di miele | Caratteristiche specifiche | | | |
|--|--|--------------------|--|---|
| | Fisico-chimica | | Melissopalinologiche | Caratteristiche organolettiche |
| | Conduttività | Colore | | |
| Miele monofiore di castagno (<i>Castanea sativa</i>) | $\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm La conduttività può essere $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm se contiene miscele di: corbezzolo (<i>Arbustus unedo</i>), <i>argaña</i> (<i>Erica</i>) e mieli di eucalipto | > 70 mm Pfund | Il polline di <i>Castanea sativa</i> deve rappresentare ≥ 70 % dello spettro pollinico e può essere accompagnato da pollini delle famiglie <i>Leguminosae</i> , <i>Rosaceae</i> e <i>Cistaceae</i> . | Aroma fruttato intenso e persistente con una forte componente di legno essiccato Sapore dolce con note amare e astringenti Non cristallizza |
| Miele monofiore di rosmarino (<i>Rosmarinus officinalis</i>) | $< 4 \times 10^{-4}$ S/cm | ≤ 35 mm Pfund | Il polline di <i>Rosmarinus officinalis</i> deve rappresentare ≥ 10 % dello spettro pollinico e può essere accompagnato da pollini delle famiglie <i>Rosaceae</i> , <i>Leguminosae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Cistaceae</i> e <i>Boraginaceae</i> . | Aroma floreale a bassa intensità Sapore molto dolce Cristallizza rapidamente |
| Miele monofiore di timo (<i>Thymus</i> sp.) | $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm | > 40 mm Pfund | Il polline di <i>Thymus</i> sp. deve rappresentare ≥ 15 % dello spettro pollinico e può essere accompagnato da pollini delle famiglie <i>Lamiaceae</i> , <i>Cistaceae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> e <i>Leguminosae</i> . | Aroma floreale molto intenso con una forte componente fenolica Sapore dolce con evidenti note acide Bassa tendenza alla cristallizzazione |

| Tipo di miele | Caratteristiche specifiche | | | |
|--|---|--------------------|--|---|
| | Fisico-chimica | | Melissopalinologiche | Caratteristiche organolettiche |
| | Conduttività | Colore | | |
| Miele monofiore di avocado (<i>Persea americana</i>) | $> 7 \times 10^{-4}$ S/cm | > 80 mm Pfund | Il polline di <i>Persea americana</i> deve rappresentare ≥ 20 % dello spettro pollinico. Se il valore del polline è < 20 %, il tenore di perseitolo deve essere $\geq 0,2$ %. Può essere accompagnato da pollini delle famiglie <i>Asteraceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminosae</i> e <i>Lamiaceae</i> . | Aroma floreale con note fruttate Sapore dolce con note salate Non cristallizza |
| Miele monofiore di fiori di arancio (<i>Citrus</i> sp.) | $< 5 \times 10^{-4}$ S/cm | ≤ 45 mm Pfund | Il polline di <i>Citrus</i> sp. deve rappresentare ≥ 15 % dello spettro pollinico e può essere accompagnato da un'ampia varietà di altri pollini. | Aroma di fiori di arancio floreale Molto dolce con note acide Cristallizza lentamente |
| Miele monofiore di eucalipto (<i>Eucalyptus</i> sp.) | $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm | < 80 mm Pfund | Il polline di <i>Eucalyptus</i> sp. deve rappresentare ≥ 70 % dello spettro pollinico e può essere accompagnato da pollini delle famiglie <i>Cistaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminosae</i> e <i>Asteraceae</i> . | Aroma fruttato con note di legno umido Dolce con note acide Tendenza alla cristallizzazione media |
| Miele millefiori | $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm | | Lo spettro pollinico deve essere costituito da fiori diversi il cui polline si trova tipicamente nei mieli della provincia di Malaga. | Non applicabile |
| Miele di melata di bosco | $\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm La conduttività può essere $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm se contiene miscele di: corbezzolo (<i>Arbustus unedo</i>), argaña (<i>Erica</i>) e mieli di eucalipto | > 65 mm Pfund | La presenza nominale di polline delle specie coltivate e di elementi di melata (HDE) può essere presente nel sedimento del polline. | Aroma floreale con componente maltata Dolce con note salate Cristallizza lentamente |

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

- i. Selezione dei telai opercolati
- ii. Disopercolatura
- iii. Estrazione del miele
- iv. Decantazione, filtraggio e maturazione del miele

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'imballaggio deve essere di vetro, PET o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti e deve essere chiuso ermeticamente, con un sigillo che ne garantisca l'inviolabilità.

Al fine di garantire l'origine e la qualità, tutti processi descritti nella sezione «Metodo di produzione» devono essere effettuati in centri situati all'interno della zona geografica delimitata, ivi compreso il confezionamento, in modo da evitare che il miele possa essere miscelato con mieli di altra provenienza e prevenire frodi.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le etichette devono essere esaminate e approvate dal Consejo Regulador (Consiglio di regolamentazione). La denominazione di origine protetta «Miel de Málaga» deve figurare in modo ben visibile sulle etichette delle confezioni.

Tutti gli imballaggi utilizzati per commercializzare i mieli devono essere muniti di un'etichetta di certificazione numerata, fornita dal Consejo Regulador su base non discriminatoria, che deve essere apposta prima della spedizione in modo da non poter essere riutilizzata.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona in cui si trovano gli alveari e in cui viene estratto il miele, ovvero la zona di produzione, comprende tutti i comuni della provincia di Malaga, nella Comunità autonoma dell'Andalusia.

La superficie è pari a 7 306 km² distribuiti su 102 comuni.

5. Legame con la zona geografica

L'apicoltura a Malaga ha origini molto antiche ed è documentata da quasi sei secoli, con frequenti riferimenti all'esistenza di apiari in diverse parti della provincia e alla qualità e abbondanza del miele, come descritto nei paragrafi precedenti. Negli ultimi anni, sono state intraprese molte più iniziative per promuovere e commercializzare il «Miel de Málaga» grazie all'impegno dell'Associazione degli apicoltori di Malaga (Asociación Malagueña de Apicultores).

Da quando è stata istituita oltre 22 anni fa, l'Associazione degli apicoltori di Malaga si è adoperata per pubblicizzare e promuovere il valore del «Miel de Málaga» e questo, insieme all'esperienza degli apicoltori locali, ha garantito che si tratti di un prodotto autentico e strettamente legato a Malaga.

Nel corso degli anni si sono svolte numerose attività di divulgazione e promozione del «Miel de Málaga», che hanno coinvolto migliaia di persone per le quali il «Miel de Málaga» è ormai un nome familiare.

La provincia di Malaga presenta un territorio accidentato e montuoso, anche se le vette non sono particolarmente elevate, con numerose **sierras** (Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda, Las Yeguas, Axarquía, ecc.) dove da tempo immemorabile si allevano api e si raccoglie **miele**. Il miele viene raccolto anche in zone più basse, come le valli, in particolare la valle del Guadalhorce.

In queste zone montane a lungo isolate, l'apicoltura ha sempre rivestito un ruolo importante per l'economia e come mezzo di diversificazione del reddito.

Il 70 % degli apiari si trova in aree protette, il che conferisce al miele un valore aggiunto. La ricca flora di queste zone, che comprende specie vegetali endemiche, influenza lo spettro pollinico dei mieli ivi prodotti.

Motivi agroclimatici per la delimitazione dell'area

La provincia di Malaga si trova ad un crocevia biogeografico, in primo luogo a livello globale, poiché è vicina allo stretto di Gibilterra e quindi soggetta alle influenze atlantiche, mediterranee, europee e africane, e in secondo luogo a livello regionale, poiché occupa una posizione centrale in Andalusia e nel sud della penisola iberica.

La sua orografia, litologia e bioclima ricchi e variegati, con quattro zone di vegetazione e quattro intervalli di precipitazioni, determinano una grande varietà di ecosistemi vegetali, raggruppati in sette aree biogeografiche, distinte l'una dall'altra dalla flora, dalla vegetazione, dal paesaggio e dall'uso del suolo.

Gran parte dell'apicoltura è praticata nei 160 000 ettari ben conservati, che godono di un certo livello di protezione. La provincia di Malaga ha cinque parchi naturali e un parco nazionale:

Parco nazionale della Sierra de las Nieves

Parco naturale della Sierra de las Nieves

Parco naturale Montes de Málaga

Parco naturale della Sierra de Grazalema

Parco naturale di los Alcornocales

Parco Naturale delle Sierras Tejeda, Almijara e Alhama

L'apicoltura è un'attività importante anche negli immensi e antichi castagneti della Valle del Genal; nei boschi di lecci e querce da sughero della Serranía de Ronda; nelle zone selvagge o coltivate dove crescono timo, cisto, girasoli, anice, coriandolo, ginestre, more, ecc. nella Vega de Antequera; nei vasti boschi di avocado lungo la costa dell'Axarquía, che si trovano solo nelle zone costiere di Malaga e Granada.

La ricchezza della flora presente nella provincia di Malaga e lo spettro completo dei pollini ci consentono di distinguere il miele che produciamo da quello del resto della penisola iberica e da quello prodotto in altri paesi dell'Unione Europea o in altri continenti, poiché ogni regione ha una serie di marcatori pollinici specifici e una flora caratteristica.

Nei test effettuati sono state identificate 18 famiglie botaniche e 40 tipi di polline associati alla flora mellifera di Malaga, che possono essere utilizzati come marcatori geografici, consentendoci di distinguere il nostro miele da quello prodotto in altre zone della penisola iberica.

Tabella 1

Famiglie botaniche e tipi di polline

| FAMIGLIA | TIPO DI POLLINE |
|--------------------------|---|
| Fam. <i>Lauraceae</i> | <i>Persea</i> sp. |
| Fam. <i>Ericaceae</i> | <i>Erica</i> sp., <i>Calluna</i> sp. |
| Fam. <i>Leguminose</i> | <i>Medicago</i> sp. |
| | <i>Cytisus</i> sp., <i>Genista</i> sp. |
| | <i>mejediaea</i> , <i>Dorycnium pentaphyllum</i> |
| | trifoglio, <i>Trifolium</i> sp. |
| | <i>Vicia</i> sp. |
| | <i>Lotus</i> sp. |
| Fam. <i>Fagaceae</i> | <i>Castanea sativa</i> , <i>Quercus</i> sp. |
| Fam. <i>Cruciferae</i> | rapa, ravanello, <i>Brassica</i> sp., <i>Raphanus</i> sp. |
| | rucola selvatica, <i>Diplotaxis</i> sp. |
| Fam. <i>Lamiaceae</i> | <i>Thymus</i> sp., <i>Lavandula</i> sp. |
| Fam. <i>Boraginaceae</i> | <i>Echium</i> sp. |

| FAMIGLIA | TIPO DI POLLINE |
|----------------------------|---|
| Fam. <i>Rosaceae</i> | <i>Rubus</i> sp., <i>Prunus</i> sp. |
| Fam. <i>Compositae</i> | cardo, <i>Carduus</i> sp., <i>Galactites</i> sp. |
| | girasole, <i>Helianthus annuus</i> , <i>C. arvensis</i> |
| | dente di leone, <i>Taraxacum</i> sp. |
| Fam. <i>Salicaceae</i> | <i>Salix</i> sp., <i>Populus</i> sp. |
| Fam. <i>Rutaceae</i> | <i>Citrus</i> sp., <i>Ruta</i> sp. |
| Fam. <i>Papaveraceae</i> | <i>Hypocoum</i> sp. |
| Fam. <i>Mirtaceae</i> | <i>Eucalyptus</i> sp. |
| Fam. <i>Lauraceae</i> | <i>Laurus</i> sp. |
| Fam. <i>Cistaceae</i> | <i>Cistus</i> sp. |
| Fam. <i>Umbelliferae</i> | <i>Foeniculum</i> sp., <i>Ammi visnaga</i> |
| Fam. <i>Convolvulaceae</i> | <i>Convolvulus</i> sp. |
| Fam. <i>Dipsacaceae</i> | <i>Cephalaria</i> |

Clima

La regione presenta un clima mediterraneo caldo e temperato, con estati lunghe, calde e secche e inverni brevi e miti. Tuttavia vi sono variazioni da una zona all'altra a seconda del rilievo e della posizione geografica. In generale, le zone costiere orientali hanno un clima mediterraneo subtropicale, mentre sull'estremo est prevale un clima mediterraneo oceanico, con maggiori precipitazioni. Le zone settentrionali hanno un clima mediterraneo continentale con inverni più freddi.

Questa variazione climatica ha un impatto diretto sul settore e determina le rotte interne di transumanza seguite dagli apicoltori man mano che diverse piante fioriscono in successione. Le lunghe ore di sole nella provincia di Malaga consentono agli alveari di essere attivi per un periodo di tempo più lungo, il che significa che gli apicoltori possono estrarre miele più volte all'anno. Il «Miel de Málaga» presenta livelli molto bassi di idrossimetilfurfurale perché è conservato per periodi così brevi all'interno dell'alveare.

Le temperature medie annuali sono comprese tra 7 °C e 31 °C. Questo clima mite nel corso dell'anno conferisce ai mieli una consistenza fluida che consente di estrarli a temperatura ambiente senza dover riscaldare il tappo. Ciò ha un impatto positivo in quanto il «Miel de Málaga» presenta livelli molto bassi di idrossimetilfurfurale. Queste temperature favoriscono anche la perdita di umidità del miele all'interno dell'alveare, con il risultato che il tenore di umidità del «Miel de Málaga» è molto basso.

Fattori umani

Tra i fattori naturali che influenzano direttamente il prodotto, il clima e la vegetazione svolgono indubbiamente un ruolo importante, mentre tra i fattori umani figura l'utilizzo da parte degli apicoltori locali di percorsi caratteristici di transumanza interna, essenziali per ottimizzare la redditività degli alveari.

Il terreno, grazie alla ricca e variegata flora mellifera che vi cresce, e il breve periodo di fioritura di tale flora determinano i percorsi tipici e tradizionali della transumanza.

La maggior parte degli apicoltori di Malaga si sposta all'interno della provincia stessa, e un movimento particolarmente caratteristico è quello tra l'interno e la costa. Dato che le diverse specie fioriscono in periodi diversi a seconda dell'altitudine, gli apicoltori spostano i loro alveari verticalmente alla ricerca dei fiori in fioritura. Così, ad esempio, da febbraio a maggio si trovano sulla costa e nelle valli, alla ricerca di rosmarino, fiori d'arancio e avocado, mentre alla fine di giugno si spostano in montagna alla ricerca di castagni, timo ed eucalipto.

A Malaga, come in altre province, l'apicoltura è molto diffusa nelle zone rurali e gli apiari sono gestiti principalmente da famiglie. Si tratta di uno dei settori più organizzati nell'ambito dell'agricoltura e dell'allevamento, anche se la sua produzione agricola finale non è particolarmente significativa. Poiché l'apicoltura è praticata principalmente in zone depresse e svantaggiate, contribuisce a mantenere la popolazione rurale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il disciplinare è disponibile sul sito web della Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (Ministero regionale dell'agricoltura, della pesca, delle risorse idriche e dello sviluppo rurale) all'indirizzo:

<https://lajunta.es/5j1nz>.
