



C/2024/1481

12.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1481)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

N.º UE: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

DOP (x) IGP ()

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es el alimento producido por las abejas a partir del néctar de las flores de determinadas plantas ubicadas en Eivissa que las abejas liban, transforman, combinan con determinadas sustancias que ellas mismas producen, depositan, deshidratan, almacenan y maduran en las celdas de los panales de la colmena.

Características melisopalinológicas

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se caracteriza por la presencia de polen de las siguientes especies botánicas: *Lotus* sp. (cuernecillos) y *Cistus-Helianthemum* sp. (estepas o jaras) excluyendo *Cistus ladanifer*. Además, en más del 80 % de las mieles se detecta *Echium* sp. (chupamieles). Las especies botánicas descritas actúan como marcadores del origen geográfico del producto.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recolectada en primavera se complementa con polen de *Psoralea bituminosa* L. (trébol hediondo) y otras fabáceas arbustivas (*Fabaceae*) y brasicáceas de floración primaveral.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recolectada en otoño se complementa con polen de *Ceratonia siliqua* (algarrobo) y *Erica multiflora* (brezo).

El contenido de elementos indicadores de mielato es inferior al 3 %.

Características organolépticas en el momento del envasado:

Color ámbar (de extra claro a oscuro), aspecto limpio y sin percepción de impurezas. Aroma de intensidad media, floral, fresco, con posibles notas alcanforadas. De viscosidad mediana a elevada. Sabor dulce, pudiéndose percibir notas ácidas y sensación refrescante.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características fisicoquímicas:

- Color: 40 a 142 mm en la escala de Pfund
- Contenido de hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg, en el momento del envasado
- Actividad diastásica: superior a 12 en la escala de Schade, en el momento del envasado
- Humedad: inferior al 18 %
- Sólidos insolubles en agua: inferior a 0,05g/100
- Sacarosa: inferior al 0,5 %
- Conductividad: no superior a 0,8 mS/cm
- Acidez libre: inferior a 40 miliequivalentes/kg

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Ante la ausencia de alimentos en el medio natural, y con el único fin de garantizar la supervivencia de la colonia, se puede alimentar a las abejas con alimentos a base de azúcares y extractos de plantas. No está permitido el uso de polen, ni alimentos con aditivos. Es obligatorio suprimir la alimentación por un período mínimo de un mes antes de la recolección de la miel.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» (recolección y extracción) deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases utilizados para la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son de vidrio u otro material que garantice la calidad del producto, con cierre hermético y precinto de garantía para asegurar la inviolabilidad del envase. La capacidad de los envases es de un kilogramo como máximo.

Realizar el envasado en las instalaciones donde se lleva a cabo la extracción es fundamental para conservar las características de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La manipulación y el transporte de miel a granel puede influir negativamente en su aroma y sabor. Por una parte, debido a que pueden generarse cambios en las condiciones ambientales que ocasionan la modificación o pérdida de los compuestos volátiles responsable del aroma característico y, por otra parte, por la posible absorción de olores extraños que alteren el aroma final.

Además, transportar la miel a granel puede exponerla a condiciones indeseadas de humedad y temperatura que comprometan su calidad, ya que la actividad diastásica y el contenido de agua pueden variar de manera significativa.

La elevada higroscopia de la miel implica que el control de la humedad ambiental sea un aspecto importante para evitar fermentaciones. Envasar en las mismas instalaciones de extracción permite minimizar el tiempo de exposición del producto a la humedad ambiental.

Las circunstancias anteriores y la experiencia de los operadores han determinado que, tradicionalmente, la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se ha envasado, tras su maduración, en las mismas instalaciones en las que se ha extraído, y que no se transporte a granel entre instalaciones.

Durante la manipulación y el envasado, la temperatura no puede ser superior a 25 °C. Las buenas prácticas de manipulación y envasado a temperatura controlada permiten obtener una miel con el contenido de hidroximetilfurfural óptimo, indicativo de calidad y frescura, así como obtener el color propio de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Con el fin de poder controlar la calidad del producto final, no se permite la venta a granel, ni el fraccionado o reenvasado del producto; el objetivo es minimizar la exposición del producto al ambiente.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En el etiquetado de cada envase de «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» debe figurar:

- a) «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa»
- b) La mención «Denominación de origen protegida»
- c) Una codificación única para facilitar el control de la trazabilidad del producto
- d) El año de cosecha de la miel

Facultativamente, se podrá indicar la época de recolección en el etiquetado, con las siguientes condiciones:

- Miel de primavera o de pradera de primavera: miel recolectada en los meses de marzo a mayo.
- Miel de verano: miel recolectada en los meses de junio a agosto.
- Miel de otoño: miel recolectada en los meses de octubre a diciembre.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El área de producción, recolección, extracción y envasado se limita a la isla de Eivissa, perteneciente a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo se basa en la calidad diferenciada de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», atribuible al medio geográfico y al factor humano. Por una parte, el medio geográfico se caracteriza por presentar unas condiciones geoclimáticas que determinan la presencia y coincidencia de la floración de fabáceas, boragináceas y cistáceas. Por otra parte, el factor humano repercute en la selección de las abejas, la elección de los entornos idóneos para las colmenas, la práctica del desabejado, la elección del momento óptimo para la extracción y la manipulación de la miel.

El carácter específico de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» deriva directamente de la flora, factor natural intrínseco de la isla. La presencia simultánea y abundante de polen de las siguientes especies botánicas: *Echium* sp. (chupamieles), *Lotus* sp. (cuernecillos) y *Cistus-Helianthemum* sp., excluyendo *Cistus ladanifer*, no se da en otras zonas de España (Gómez Pajuelo, A., 2021). Este hecho marca un perfil polínico característico y diferenciado que permite distinguir la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Las especies vegetales nectaríferas que definen el carácter de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son: mayoritariamente *Echium* sp. (chupamieles), entre las que predomina *Echium plantagineum*, y *Lotus* sp. (cuernecillos) principalmente *Lotus creticus*. Estas plantas aportan un aroma fresco y floral.

Las estepas o jaras, *Cistus-Helianthemum* sp., excluyendo *Cistus ladanifer*, son plantas no nectaríferas principalmente responsables de su color ámbar característico.

La flora característica, responsable de imprimir el carácter a la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», viene determinada por la edafoclimatología de la isla, que tiene unas características climáticas marcadas por la escasa precipitación (600 mm anuales). Este medio semiárido, junto con los relieves suaves de rocas calcáreas, dolomíticas y margas, crea unas condiciones que propician una vegetación silvestre con rasgos característicos propios.

Las características propias del néctar de la flora silvestre de Eivissa inciden en el perfil de azúcares de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» que se caracteriza por una relación de equilibrio entre las proporciones de glucosa y fructosa y un contenido reducido de sacarosa. El escaso contenido de sacarosa de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» también es un indicador del contenido reducido de mielatos.

El factor humano condiciona las características de calidad de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

En primer lugar, por la cuidadosa selección de las abejas más prolíficas y adaptadas al medio mediante un sistema de captura singular que consiste en el uso de calabazas abejas, que permite conseguir las mejores colonias para obtener la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

En segundo lugar, por la ubicación de las colmenas, que limita el área de vuelo de las abejas y las plantas silvestres que polinizan, hecho que marca el carácter diferencial de la miel.

En tercer lugar, por la selección del material vegetal más idóneo para el desabejado: ramas de romero o tomillo utilizadas como un cepillo o como combustible para ahumadores, que aportan a la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» una sensación refrescante, atribuible a los aceites esenciales del romero.

Y, finalmente, por desopercular en el punto óptimo de maduración, que permite obtener una miel con una humedad inferior al 18 % y un escaso contenido de sacarosa, inferior al 0,5 %.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/
