



C/2024/1481

12.2.2024

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/2024/1481)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

N. UE: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

DOP (x) IGP ()

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

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.)

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

Il miele «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è un alimento prodotto dalle api a partire dal nettare dei fiori di alcune piante autoctone di Ibiza, che le api succhiano, trasformano, combinano con alcune sostanze da loro stesse prodotte, depositano, disidratano, conservano e fanno maturare nelle celle dell'alveare.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è caratterizzato dalla presenza di polline delle specie botaniche seguenti: Lotus sp. (ginestrino) e Cistus Helianthemum sp. (cisto), a esclusione del Cistus ladanifer. Inoltre, in più dell'80 % di questo miele si rileva la presenza di Echium sp. (vipерina azzurra). Le specie botaniche descritte fungono da marcatori dell'origine geografica del prodotto.

Il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» raccolto in primavera è integrato con polline di Psoralea bituminosa L. (trifoglio bituminoso) e altre leguminose arbustive (Fabaceae) e di Brassicaceae a fioritura primaverile.

Il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» raccolto in autunno contiene anche polline di Caratonia siliqua (carrubo) ed Erica multiflora (erica mediterranea).

Il tenore di melata è inferiore al 3 %.

Caratteristiche organolettiche al momento del confezionamento

Colore ambrato (da molto chiaro a scuro), aspetto brillante senza impurità visibili. Odore di media intensità, floreale, fresco, con possibili note di canfora. Viscosità media-alta. Sapore dolce con note acide e sensazione rinfrescante.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche fisico-chimiche:

- colore: 40-142 mm sulla scala Pfund
- tenore di idrossimetilfurfurale: inferiore a 35 mg/kg al momento del confezionamento
- attività diastatica: superiore a 12 sulla scala di Schade al momento del confezionamento
- umidità: inferiore al 18 %
- solidi insolubili in acqua: al di sotto dello 0,05 g/100
- saccarosio: inferiore a 0,5 %
- conduttività: non superiore a 0,8 mS/cm
- acidità libera: inferiore a 40 milliequivalenti/kg

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

Le api possono nutrirsi di zuccheri ed estratti vegetali in caso di penuria di cibo nell'ambiente naturale e solo per garantire la sopravvivenza della colonia. È vietato l'uso di polline e di prodotti alimentari contenenti additivi. È obbligatorio impedire alle api di nutrirsi per almeno un mese prima della raccolta del miele.

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

Tutte le fasi di produzione del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» (raccolta ed estrazione) devono avere luogo nella zona geografica definita al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è confezionato in contenitori di vetro o altro materiale che garantisce la qualità del prodotto, provvisti di chiusura ermetica e sigillo di garanzia che assicurano che la confezione non sia stata manomessa. La confezione ha una capacità massima di 1 kg.

Affinché siano preservate le caratteristiche del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», è essenziale che il prodotto sia confezionato negli impianti in cui avviene l'estrazione.

La manipolazione e il trasporto di lotti di miele sfuso potrebbero ripercuotersi negativamente sull'odore e sul sapore. Innanzitutto perché le condizioni ambientali potrebbero subire variazioni che potrebbero determinare l'alterazione o la perdita dei composti volatili che conferiscono al miele il suo aroma caratteristico; in secondo luogo potrebbero essere assorbiti odori estranei che altererebbero l'aroma finale.

Inoltre, se il miele è trasportato sfuso potrebbe essere esposto a condizioni di umidità e temperatura indesiderate che ne comprometterebbero la qualità, in quanto l'attività diastatica e il tenore di acqua possono variare in modo significativo.

Data l'elevata igroscopicità del miele è importante controllare l'umidità ambientale per evitare la fermentazione. Il confezionamento del prodotto negli impianti in cui è stato estratto riduce al minimo il tempo di esposizione all'umidità ambientale.

In virtù delle ragioni di cui sopra e dell'esperienza degli operatori, il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è sempre stato confezionato dopo la maturazione negli stessi locali in cui è avvenuta l'estrazione e non viene trasportato sfuso da un impianto all'altro.

La temperatura durante la manipolazione e l'estrazione non deve superare i 25 °C. Le buone pratiche di manipolazione e confezionamento a temperatura controllata consentono di ottenere miele con un tenore ottimale di idrossimetilfurfurale, indicativo di qualità e freschezza, e il colore caratteristico del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Al fine di controllare la qualità del prodotto finale, non è consentito vendere il prodotto sfuso, suddiviso in quantità inferiori o riconfezionato; questo per ridurre al minimo l'esposizione del prodotto all'ambiente.

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

L'etichetta di ciascuna confezione di «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» deve riportare le informazioni seguenti:

- a) «Miel de Ibiza» o «Miel d'Eivissa»
- b) la dicitura «Denominazione di origine protetta»
- c) un codice unico per facilitare la tracciabilità del prodotto
- d) l'anno di raccolta del miele.

In via opzionale, sull'etichetta può essere indicato il periodo di raccolta, nel rispetto delle norme seguenti:

- miele primaverile o miele di prato primaverile: miele raccolto tra marzo e maggio
- miele estivo: miele raccolto tra giugno e agosto
- miele autunnale: miele raccolto tra ottobre e dicembre.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, raccolta, estrazione e confezionamento è circoscritta all'isola di Ibiza, che fa parte della comunità autonoma delle Isole Baleari.

5. Legame con la zona geografica

Il legame è dato dall'eccezionale qualità del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», attribuibile all'ambiente geografico e al fattore umano. Innanzitutto le condizioni geo-climatiche tipiche dell'ambiente geografico fanno sì che le fabacee, le borraginacee e le cistacee crescano e fioriscano insieme. In secondo luogo, il fattore umano è importante per la selezione delle api, la scelta di un ambiente adatto alle arnie, l'allontanamento delle api e la scelta del momento ottimale per l'estrazione e la manipolazione del miele.

La specificità del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è riconducibile direttamente alla flora, che è un fattore naturale intrinseco dell'isola. L'abbondante compresenza di pollini delle specie botaniche *Echium* sp. (viparina azzurra), *Lotus* sp. (ginestrino) e *Cistus-Helianthemum* sp., a esclusione del *Cistus ladanifer*, non si riscontra in nessun altro luogo della Spagna (Gómez Pajuelo, A., 2021). Questo conferisce al «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» l'eccezionale e caratteristico profilo pollinico che lo contraddistingue.

Le specie di piante nettariifere che definiscono il carattere del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» sono principalmente l'*Echium* sp. (viparina azzurra), in particolare l'*Echium plantagineum*, e il *Lotus* sp. (ginestrino), in particolare il *Lotus creticus*. Queste piante conferiscono l'odore fresco e floreale.

I cisti (*Cistus-Helianthemum* sp., escluso il *Cistus ladanifer*) sono le piante non nettariifere principalmente responsabili del caratteristico colore ambrato del prodotto.

La flora tipica, che conferisce al «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» il suo carattere, è determinata dal suolo e dal clima dell'isola, caratterizzato da scarse precipitazioni (600 mm all'anno). Questo ambiente semi-arido, insieme ai dolci pendii di roccia calcarea, dolomitica e marnosa, favorisce la crescita di una vegetazione selvatica dalle caratteristiche uniche.

Le caratteristiche specifiche del nettare della flora selvatica di Ibiza influiscono sul profilo zuccherino del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», caratterizzato da un equilibrio tra i tenori di glucosio e fruttosio e un ridotto tenore di saccarosio. Il basso tenore di saccarosio del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» è anche indicatore del ridotto tenore di melata.

Il fattore umano determina la qualità del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» per le ragioni che seguono.

Innanzitutto perché le api più prolifiche e adatte all'ambiente sono accuratamente selezionate grazie a uno speciale sistema di intrappolamento mediante trappole naturali; è così possibile ottenere le migliori colonie per la produzione del «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

In secondo luogo per l'ubicazione delle arnie, che limita l'area di volo delle api, e per le piante selvatiche che esse impollinano, che conferiscono al miele il suo carattere distintivo.

In terzo luogo per la selezione del materiale vegetale più adatto per allontanare le api: gli affumicatori utilizzano rami di rosmarino e/o di timo come spazzole o come combustibile; il «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» acquisisce quindi un gusto fresco grazie agli oli essenziali del rosmarino.

Infine perché i favi sono disopercolati al punto ottimale di maturazione, il che consente di ottenere miele con un tenore di umidità inferiore al 18 % e un basso tenore di saccarosio, inferiore allo 0,5 %.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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