

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2016/C 331/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL VILLUERCAS-IBORES»

N.º UE ES-PDO-0005-01268 – 21.10.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Designação**

«Miel Villuercas-Ibores»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

**3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1**O «Miel Villuercas-Ibores» é um mel produzido pelas abelhas da espécie *Apis mellifera* a partir da flora autóctone.

Atendendo aos diferentes tipos de vegetação, definem-se os seguintes tipos de mel:

— Mel monofloral de piorno (*Retama sphaerocarpa*)— Mel monofloral de castanheiro (*Castanea sativa*)

— Mel de mil-flores

— Mel de melada.

**a) Características comuns dos meles, apoiadas pela DOP «Miel Villuercas-Ibores»**

Características físicas	
Humidade	14-17 %
Características químicas	
HMF (no momento da comercialização)	< 10 mg/kg
Condutividade elétrica	Não menos de 0,8 mS/cm (mel de castanheiro e de melada) Não mais de 0,8 mS/cm (mel de piorno e de mil-flores)

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características químicas	
Sacarose	< 5 g/100 g
Frutose + Glucose	> 60 g/100 g (em geral) > 45 g/100 g (mel de melada)

b) Características melisso-palinológicas:

Mel de piorno: > 50 % de *Retama sphaerocarpa*

Mel de castanheiro: > 70 % de *Castanea sativa*

Mel de mil-flores: Mel recolhido no início do verão, cujo espetro polínico reflete as características da zona e a diversidade florística dos meses precedentes, encontrando-se abundante pólen de faváceas, fagáceas, ericáceas, labiadas e/ou cistáceas

Mel de melada: Mel produzido pelas abelhas a partir das secreções das partes vivas das plantas ou que se encontrem sobre elas, especialmente de espécies da família *Fagaceae* (género *Quercus*), assim como de uma percentagem reduzida de pólen procedente de fagáceas, ericáceas, labiadas e/ou cistáceas, características da zona.

A elaboração decorre principalmente no final do verão, quando a presença de plantas em flor nas zonas de libação das abelhas é a menor do ano.

c) Atividade de diástases: não menos de 30.

d) Características organolépticas:

Mel de piorno: Cor âmbar-claro, chegando ao âmbar-escuro com reflexos avermelhados; muito aromático e com sabor doce.

Mel de castanheiro: Cor âmbar-escuro, com matizes avermelhados ou esverdeados. Aromas dominantes: ligeiramente ácidos, amargos e com caráter adstringente.

Mel de mil-flores: Cor desde o âmbar-claro ao âmbar-escuro, dependendo da floração, com aroma e sabor variáveis.

Mel de melada: Cor âmbar-escuro; sabor menos doce e odor intenso e característico.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O mel procede unicamente de colmeias situadas dentro da zona de produção, não se permitindo a transumância fora desta zona.

Desabelhamento dos quadros, com escovas e/ou fumigadores.

Desoperculamento dos painéis, mediante sistema tradicional de colheres ou pentes.

Extração do mel, mediante centrifugação dos painéis.

Armazenamento do mel em bidões ou amadurecedores.

Decantação e filtragem do mel para retirar as impurezas.

No caso excepcional de se pôr em perigo a sobrevivência da colmeia, por motivos de má colheita, permite-se a alimentação suplementar das abelhas fora do período de entrada de néctar. Esta alimentação pode ser constituída por um ou vários dos seguintes produtos: mel da própria colmeia, sacarose (açúcar de cana), glucose e xarope de frutas.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O mel envasado apresenta-se no estado líquido (fluido) ou sólido (cristalizado).

O mel cristalizado é aquecido a uma temperatura máxima de 45 °C, para decantação e envasamento.

### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

O mel leva um contrarrótulo numerado, com o logótipo da denominação, colocado pela empresa embaladora, sempre de forma a não permitir nova utilização do contrarrótulo. Figuram obrigatoriamente o símbolo da UE e o logótipo da Denominação de Origem Protegida «Miel Villuercas-Ibores».

É o seguinte o logótipo da Denominação de Origem Protegida «Miel Villuercas-Ibores»:



Na parte direita, a palavra «Extremadura», juntamente com um mapa desta região autónoma espanhola que indica, por um círculo duplo, a zona de produção do mel.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona geográfica de produção do mel situa-se na Comunidade Autónoma da Extremadura (Espanha), na parte sueste da província de Cáceres. Abarca um total de 27 municípios, que formam a *comarca* (zona) de Villuercas-Ibores, inteiramente na província de Cáceres.

### 5. Relação com a área geográfica

#### Fatores naturais

A *comarca* de Villuercas-Ibores é um conjunto de elevações montanhosas, extraordinariamente escarpadas e frago-sas, coroadas por cristas de quartzitos armoricanos e flanqueadas por ardósias e arenitos. A altitude máxima (1 601 m) situa-se no maciço de La Villuerca. A rede hidrográfica inclui uma série de rios pertencentes às bacias do Tejo e do Guadiana. As precipitações enquadram-se no ombroclima sub-húmido, pelo que, em geral, são superiores às da maioria das *comarcas* da Extremadura.

Os solos, segundo o sistema de classificação U.S.D.A. (Soil Taxonomy) pertencem às ordens *entisols*, *inceptisols* e *alfisols*. Os *entisols* formam franjas muito estreitas nas veigas dos rios Ruecas e Silvadillos. Os *inceptisols* localizam-se fundamentalmente nas ladeiras de montanha com exposição norte. Os *alfisols* localizam-se na parte sul da zona, nos terraços dos rios e nas mesas de *raña* (sedimento quartzito-argiloso). São solos com poucas características para o cultivo, de onde o aproveitamento florestal ser o mais adequado.

A *comarca* de Villuercas-Ibores conta com uma grande riqueza florística, como corresponde à zona biogeográfica em que se situa (LADERO, 1987), assim como com grandes extensões do seu território dedicadas a pastos e mato baixo, nas quais as abelhas podem libar amplamente a partir da flora autóctone, o que origina um mel de excelentes qualidades. A isso se alia a existência de abundante arvoredo de azinheiras, chaparros, castanheiros e carvalhos, que oferecem alimento às abelhas, como néctar, pólen e melados. Embora a *comarca* esteja povoada em geral por espécies de matagal ou de *dehesa* (devesa ou montado), as espécies mais importantes são o castanheiro, a oliveira, o mato e a xara ou esteva, juntamente com grandes bosques de carvalho.

Dentro do incontável número de espécies vegetais das quais as abelhas podem obter alimento, destacamos algumas das plantas melíferas de maior interesse na *comarca* de Villuercas-Ibores, todas elas plantas autóctones da zona de produção:

Família BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (chupa-mel, soagem-viperina), *Anchusa azurea* Miller (língua-de-vaca).

Família BRASSICACEAE: *Raphanus raphanistrum* L. (rábão-silvestre, saramago).

Família ERICACEAE: *Erica australis* L. (torga-vermelha ou urze-vermelha), *Erica lusitanica* Rudolphi (urze-branca), *Erica umbellata* L. (queiroga, torga), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (torga-ordinária), *Arbutus unedo* L. (medronheiro).

Família FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L. (piorno, piorno-amarelo), *Trifolium stellatum* L. (trevo-estrelado), *Genista tridentata* (carqueja), *Cytisus multiflorus* (giesta-branca, maia).

Família FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (castanheiro), *Quercus pyrenaica* Willd. (carvalho-negral), *Quercus rotundifolia* L. (azinheira, chaparro), *Quercus suber* L. (sobreiro, chaparro).

Família LAMIACEAE: *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (rosmaninho), *Rosmarinus officinalis* L. (alecrim).

Família ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (silva).

Família APIACEAE (UMBELÍFERAS): *Eryngium campestre* L. (cardo-corredor).

Família CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (xara, esteva), *Cistus* spp. e *Halimium* spp. (estevas em geral e matos).

#### Fatores humanos

A *comarca* de Villuercas-Ibores esteve desde sempre vinculada à prática da apicultura. Há referências concretas pelo menos desde o ano de 1086, com feitos tão destacados como o «*Milagro de Nuestra Señora de Guadalupe*» (1575). Nos nossos dias, permanecem na geografia da *comarca* numerosos topónimos que evocam as abelhas e a sua flora (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), assim como o saber humano no setor apícola, com lugares como La Umbría del Colmenar, no município de Cañamero, ou El Arroyo del Enjambrero e Valle del Enjambrero, no município de Alía.

A zona de produção apresenta características de marcado carácter rural e montanhoso, com municípios de baixa densidade populacional, onde a agricultura e a criação de gado são o principal sustento. Estas circunstâncias, juntamente com uma flora autóctone quase inalterada pelo homem, fazem com que a apicultura se apresente como atividade adequada, na qual se continua a extrair mel de forma artesanal para preservar toda a qualidade e todas as propriedades deste produto.

Como práticas tradicionais locais do setor apícola da zona de produção, cabe destacar o sistema de exploração utilizado. Não se pratica a transumância e só se permite a trasladação das colmeias dentro da zona de produção.

Outra característica fundamental do processo é deixar-se o mel do último corte para que a colmeia se alimente. Deste modo, os apicultores fazem um aproveitamento do apiário de forma não intensiva. Assim, na colheita de outono, não se extrai totalmente o mel, deixando-se as reservas necessárias para a alimentação da colmeia. Deste modo, respeita-se o bem-estar das abelhas e consegue-se a sustentabilidade da colmeia, mantendo-se o enxame em plenas condições.

#### Especificidade do produto

A zona de produção, dada a sua grande tradição apícola, constitui uma das mais relevantes da região estremenha, onde os apicultores aproveitam, desde há séculos, a flora autóctone. A adoção do nome «Miel Villuercas-Ibores» responde ao prestígio histórico do mel nesta zona, ao manejo e às técnicas de acondicionamento, tradicionais e artesanais, e às especiais qualidades do mel, consequência do meio natural onde ocorre a sua produção.

Por outro lado, diversamente de outras *comarcas* da Estremadura, não se faz transumância, pelo que se obtém um mel homogéneo no tocante à flora local, um mel cujas peculiares características se devem unicamente à conjugação dos fatores naturais e humanos do âmbito geográfico da DOP «Miel Villuercas-Ibores».

Prova do sistema de produção tradicional praticado são os valores dos parâmetros que se obtém no produto final, indicadores da alta qualidade do mel:

- Valores caracteristicamente baixos de HMF, um indicativo de frescura e de um modo de produção artesanal.
- Valores de humidade baixos, um indicativo de maturidade, devido a que o painel é mantido operculado, pois não trabalha de forma intensiva.
- Valores altos de atividade diastásica, devidos à frescura do mel.
- Valores de condutividade elétrica e propriedades organolépticas característicos do tipo de pólen que se obtém das plantas.

#### Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto

O estudo dos diversos espetros polínicos permitiu definir os marcadores geográficos que caracterizam o «Miel Villuercas-Ibores», ou seja, do pólen de toda a sua flora, apresentando-se uns perfis polínicos homogéneos próprios da zona e a ausência, no seu perfil, de mais de 1 % de pólenes de plantas cultivadas ou não-autóctones.

Outra característica desta zona geográfica, zona única, nomeada recentemente Geoparque Mundial Villuercas Ibres Jara pela UNESCO, é o mel de melada. Este mel é o recurso das abelhas nos meses de setembro e outubro, quando a floração está a acabar ou terminou completamente e as abelhas não dispõem de néctar para fabricar o mel, obtendo alimento nas secreções das partes vivas das plantas da família das fagáceas ou de plantas que se encontram sobre elas, pela ação de certos insetos. Desta maneira, logra-se a sobrevivência das abelhas nestes meses em que não há néctar, pois não se faz transumância para outras zonas onde há floração, o que lhe dá uma característica diferenciadora das meladas procedentes de outras zonas, pois é menos doce, conforme indica o índice de glucose + frutose (> 45 g/100 g).

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PC\\_mielVilluercasIbres.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PC_mielVilluercasIbres.pdf)

---