

PLIEGO DE CONDICIONES

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Denominación de Origen Protegida

“MIEL DE IBIZA / MEL D’EIVISSA”

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida

Los nombres protegidos son «Miel de Ibiza» y «Mel d’Eivissa»; ambos son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto.

B. Descripción del producto

B.1. Definición:

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.

B.2. Características del producto:

La «Miel de Ibiza / Mel d’Eivissa» es multifloral y presenta un espectro polínico compuesto por pólenes de las especies botánicas silvestres de Eivissa, conformado principalmente por las familias fabáceas, boragináceas y cistáceas.

B.2.1. 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 y 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 de producción.

La «Miel de Ibiza / Mel d’Eivissa» recolectada en primavera se complementa con polen de *Psoralea bituminosa L.* (trébol hediondo) y otras fabáceas arbustivas y brasicáceas que florecen durante esta época.

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 mielatos es inferior al 3%.

B.2.2. Las características organolépticas propias de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» en el momento del envasado son las siguientes:

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.

B.2.3. Las características físico-químicas de la DOP «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son:

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

C. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción (proceso de producción, recolección, desoperculado, extracción y maduración) incluye todo el territorio de la isla de Eivissa, perteneciente a la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

Eivissa está situada entre las coordenadas 38° 58' 48" de latitud y 1° 25'48" de longitud, en el Mar Mediterráneo, entre el Cap de la Nau (Alicante) y Mallorca.

Tiene una extensión aproximada de 572 km² de superficie, con una longitud máxima de 41 km, una anchura máxima de 21 km y una longitud de costa de 334 km.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Las características melisopalinológicas definidas en el apartado B.2.1 establecen el origen botánico de la miel amparada por la DOP y acreditan el vínculo con la vegetación de Eivissa, zona de producción de la miel. Este vínculo se complementa con las características físico-químicas y sensoriales propias de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En particular se aplican las siguientes medidas:

D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

a) Censo de apicultores y colmenas.

b) Censo de instalaciones de extracción y envasado.

D.2. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se recolecta exclusivamente en explotaciones inscritas en el censo de apicultores y colmenas.

El apicultor extrae la miel y la deposita en bidones o depósitos identificados con un código único, el nombre del apicultor y capacidad.

D.3. Solo se destinan a la Denominación de Origen Protegida las mieles procedentes de las explotaciones apícolas inscritas en el Censo de apicultores y colmenas que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Estos requisitos se verifican expresamente en las auditorías y controles.

D.4. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se manipula, almacena y envasa únicamente en las instalaciones inscritas en el censo de instalaciones de extracción y envasado.

D.5. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso se registra e identifica cada partida de miel que se manipula y almacena. Se gestionan registros específicos de miel envasada, así queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y las colmenas de cada partida de miel.

D.6. Las explotaciones apícolas y las instalaciones de extracción y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que las mieles amparadas por

la Denominación de Origen Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

D.7. Los controles se basan en inspecciones de las explotaciones apícolas y de las instalaciones de extracción y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y análisis físico-químico, sensorial y melisopalínológico.

D.8. Solo se envasan y comercializan con la Denominación de Origen Protegida «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» las mieles producidas y envasadas de acuerdo con este Pliego de Condiciones. La miel que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta denominación de origen.

D.9. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se comercializa envasada en origen y con una codificación única para cada envase que facilita el control y la trazabilidad.

E. Método de obtención del producto

E.1. Proceso de producción

En las explotaciones apícolas de Eivissa se utiliza tanto el método de manejo de colmena vertical como el horizontal.

De manera tradicional el desabejado de los cuadros se realiza con cepillos o bien con ramas de romero emulando un cepillo. En algunos casos se usan ahumadores, cuya aplicación se circunscribe a la piquera y a la parte superior de los cuadros, de forma muy controlada, al objeto de no generar transferencia de humo a la miel. En la cámara de combustión de los ahumadores se utilizan productos vegetales naturales de uso tradicional, habitualmente se colocan ramas de romero y/o tomillo que aportan sensación refrescante a la miel.

Excepcionalmente y de manera justificada, ante la ausencia de alimentos en el medio natural, y con el único fin de garantizar la supervivencia de la colonia, los apicultores pueden alimentar las abejas exclusivamente con alimentos a base de azúcares y extractos de plantas. No está permitido el uso de polen, ni alimentos con aditivos. Es obligatorio suprimir dicha alimentación por un período mínimo de un mes antes de la recolección de la miel.

E.2. Recolección de la miel

La recolección se lleva a cabo en el momento en que la abeja sella los alvéolos con una capa fina de cera llamada opérculo y que coincide con el momento óptimo de maduración de la miel. Solo se recolecta la miel operculada.

Se pueden realizar tres cosechas; una en primavera -de marzo hasta mayo-, otra en verano -de junio hasta agosto y la tercera en otoño -de octubre hasta final de año.

E.3. Desoperculado

El desoperculado consiste en retirar los opérculos del panal con la finalidad de extraer la miel. En Eivissa, este proceso se realiza manual o mecánicamente con una desoperculadora.

E.4. Extracción de la miel y maduración

Seguidamente se realiza la extracción parcial de la miel mediante la centrifugación con extractores radiales o tangenciales. Con el fin de respetar el bienestar de las abejas y la sostenibilidad de las colmenas no se realiza una extracción total de miel, sino que se dejan las reservas necesarias de miel para la alimentación de las abejas.

La miel resultante de la centrifugación se trasiega a un madurador o depósito en el que permanece un mínimo de 25 días, con el fin de eliminar las impurezas de la miel.

Con el objetivo de eliminar cuerpos extraños e impurezas de pequeño calibre, la miel se tamiza con una malla de diámetro superior a un milímetro.

No se permite el filtrado ni la pasteurización de la miel. La manipulación de la miel se realiza a una temperatura no superior a 25°C para evitar alteraciones del producto.

F. Envasado

Los envases 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 no será superior a un kilogramo.

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 transporte de miel a granel puede influir negativamente en su aroma y sabor. Por una parte, debido a que pueden generarse cambios de las condiciones ambientales que ocasionan la modificación o pérdida de los compuestos volátiles responsables del aroma característico y, por otra parte, la 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 comprometen su calidad, ya que la actividad diastásica y el contenido en 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. La humedad elevada favorece la fermentación de la miel, consecuencia de la actuación de las levaduras fundamentalmente osmófilas del género *Sacharomyces*. 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, después de su maduración, en las instalaciones donde se ha extraído y no se transporta miel a granel entre instalaciones.

Los operadores saben que las buenas prácticas de manipulación y envasado de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son fundamentales para garantizar la calidad del producto final, y que cuando no se controlan ocasionan una merma importante, tanto cualitativa como cuantitativa, de la calidad del producto final.

Se limita la manipulación y envasado a una temperatura no 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, ni el reenvasado del producto, con el objetivo de minimizar la incidencia de la exposición del producto al ambiente.

G. Vínculo con el medio geográfico

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 de las colmenas, la práctica del desabejado, la elección del momento óptimo de extracción y la manipulación de la miel.

La influencia geoclimática y humana sobre la calidad de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», así como su vínculo histórico con la Isla queda demostrado en los siguientes apartados.

G.1 Características geoclimáticas

El carácter específico de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» deriva directamente de la flora de la Isla, que permite una floración silvestre característica, que no se da en otros lugares y que hace que la miel presente un espectro polínico diferenciado, esencialmente de plantas no cultivadas. Según Antonio Gómez Pajuelo (2011), la presencia de plantas cultivadas en las mieles recolectadas es anecdótica.

En las mieles producidas en Eivissa se han identificado 62 taxones pertenecientes a 24 familias botánicas (Gómez Pajuelo, A. 2021). Las especies vegetales nectaríferas que marcan el carácter de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son: *Echium sp* (chupamieles) donde destaca *Echium plantagineum* y, mayoritariamente *Lotus sp* (cuernecillos) principalmente *Lotus creticus*. El chupamieles y los cuernecillos aportan el aroma característico de la miel: floral, fresco y con posibles notas alcanforadas.

Las estepas o jaras, *Cistus-Helianthemum sp*, excluyendo *Cistus ladanifer*, son las plantas no nectaríferas principalmente responsables del color ámbar característico de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa». En otoño aumenta la intensidad del color debido al polen de la floración del algarrobo (*Ceratonia siliqua*), cultivo tradicional 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».

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 modestos de rocas calcáreas, dolomíticas y margas crea unas condiciones que propician una vegetación silvestre que se desarrolla generando 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 en sacarosa. El escaso contenido en sacarosa de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» también es un indicador del reducido contenido de mielatos.

G.2 Factor humano

El factor humano condiciona las características de calidad de la miel, en primer lugar por la ubicación de las colmenas que limita el área de vuelo de las abejas y las plantas que polinizan. Ello permite controlar la flora idónea para la alimentación de las abejas, que marcará el carácter diferencial de la miel. Además, realizar una extracción parcial de la miel en cada cosecha permite conservar unas características comunes para todas las extracciones.

En segundo lugar, la experiencia de los apicultores ha influido en la selección de las abejas; basada en la elección de poblaciones tranquilas y reinas jóvenes, prolíficas, trabajadoras y limpias; así a lo largo de los años, mediante observación y experiencia se han seleccionado las más adaptadas a la Isla. Por otra parte, la insularidad ha permitido la conservación de las poblaciones de abejas seleccionadas por los apicultores de Eivissa.

Estas poblaciones de abejas se capturan con un sistema singular -documentado ya en siglo XIII en el libro de las *Costums de Tortosa*- mediante el uso de una calabaza fusiforme escindida en la base, denominada *carabassa abellera*. Así, la calabaza aromatizada con miel y limón en su interior sirve de reclamo y de recipiente para las abejas que acaban en las colmenas.

En tercer lugar, los apicultores tradicionalmente han ido seleccionando el material vegetal más idóneo para el desabejado, bien con la utilización de ramas de romero simulando un cepillo o bien mediante la introducción de ramas de romero y/o tomillo en los ahumadores. Los aceites esenciales del romero, ricos en alcanfor y limoneno, aportan a la miel una sensación refrescante.

Finalmente, los apicultores conocen el momento idóneo para el desoperculado, que coincide con el punto óptimo de maduración de la miel. Este factor influye claramente en la calidad final de la miel y permite obtener una miel con una humedad inferior a 18% y un bajo contenido en sacarosa, inferior al 0,5 %.

G.3 Vínculo histórico

La idoneidad y tradición de las Illes Pitiüses (Eivissa y Formentera) para la producción de miel se remonta a los tiempos de Ca Na Costa (antes del 1600 a.C.).

Se han descrito y se conservan colmenas muy antiguas, probablemente del Siglo VII a. C., aisladas térmicamente con *Posidonia oceanica* y construidas con arcilla,

piedras y troncos de árboles. Según Boi (2016), estas colmenas no están presentes en otros lugares del Mediterráneo.

Son numerosas las referencias históricas que vinculan la miel con la Isla, así el libro *De bello Maioricano* (1125) menciona: «[...]miel en cantidad suficiente [...]». (Marí, 2021). Posteriormente, en 1235 los catalanes conquistaron Eivissa y se tiene constancia que mantuvieron las colmenas de los árabes (predecesores de los catalanes desde el siglo IX) (Romero, 2021).

En el *Arxiu del Regne de Mallorca* se encuentra un documento judicial de 1328 que describe un pleito motivado por 77 colmenas. El *Llibre del Mostassaf d'Eivissa – la Vila d'Eivissa a la baixa Edat Mitjana* (2002), recoge una *Ordinació* del siglo XIV que documenta la venta de miel (Ferrer, 2002). En el siglo XIV, en la *Crònica de Frare Marsili* se menciona: «*melis habet satis*» (tiene miel suficiente) refiriéndose a Eivissa (Romero, 2021). En el siglo XV, se encuentran referencias a la miel en el *Llibre de Clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Marí, 2021). Ya en el siglo XX (1931 y 1954) el Diario de Ibiza ya recomienda prácticas apícolas para la obtención de gran cantidad de miel de calidad.

Referencias más recientes se encuentran en el libro *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló et al., 2002) y en el *Estudi per a la indentificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló et al. 2007). Posteriormente, en el 2021 el Gobierno de las Illes Balears inscribió la «Miel de Ibiza /Mel d'Eivissa» en el catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.

Una prueba más del fuerte vínculo de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» y Eivissa es la existencia de un léxico propio relacionado con la miel. Refranes como *Això és mel*, utilizado para destacar la excelencia de un alimento, nombres apelativos como *Beia* (abeja), topónimos como *canalet de ses Abelles* o incluso nombres de aperos apícolas como *carabassa abellera* (calabaza para capturar abejas), son algunos ejemplos.

H.Estructura de control

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria.
Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dirección: C Reina Constança, 4
07006 Palma
España

Teléfono: 34 971 176100

Fax: 34 971 176870
Correo electrónico: iqua@caib.es

I. Etiquetado

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

1. «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa»
2. La mención "Denominación de origen protegida".
3. Una codificación única para facilitar el control de la trazabilidad del producto.
4. El año de cosecha de la miel.

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

- 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.

J. Requisitos legislativos

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.

Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento de ejecución (UE) 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.