

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE IBIZA» / «MEL D'EIVISSA»

N.º UE:

x DOP

IGP

1. NOMBRE (S)

«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 la denominación indicada 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 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 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 mielatos 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.

Características físico-químicas:

- 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

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

Ante la ausencia de alimentos en el medio natural y con el único fin de garantizar la supervivencia de la colonia, se pueden alimentar 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 producción y extracción de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4, en consecuencia el origen del producto está garantizado y la producción supervisada.

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 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 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. 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 mismas instalaciones donde se ha extraído y no se transporta miel a granel entre instalaciones.

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.

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 SUSCINTA 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. VINCULO 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 de las colmenas, la práctica del desabejado, la elección del momento óptimo de 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 en Eivissa: *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 marcan el carácter de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» son: mayoritariamente *Echium sp* (chupamieles) donde destaca *Echium plantagineum*, y *Lotus sp* (cuernecillos) principalmente *Lotus creticus*. Estas plantas aportan su 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 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 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 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 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 en sacarosa, inferior al 0,5 %.

Cabe destacar que la calidad diferenciada de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», conjuntamente con la producción centenaria ligada a la historia de la Isla, ha determinado una elevada reputación de este alimento.

En conclusión, la reputación de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es consecuencia de sus propiedades organolépticas y de su composición química; resultado de la interacción con la flora silvestre local y de la experiencia centenaria de los apicultores de Eivissa.

REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES (CAPITULO 4, DEL REGLAMENTO (UE) 1151/2012)

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