

## DOCUMENT ÚNIC

«MIEL DE IBIZA» / «MEL D'EIVISSA»

N.º UE:

x DOP IGP

### 1. NOM (S)

«Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa»

### 2. ESTAT MEMBRE O TERCER PAÍS

Espanya

### 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

#### 3.1. Tipus de producte

Classe 1.4. Altres productes d'origen animal (ous, mel, productes làctics, excepte la mantega, etc)

#### 3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada al punt 1

La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» és l'aliment produït per les abelles a partir del nèctar de les flors de determinades plantes ubicades a Eivissa que les abelles liben, transformen, combinen amb determinades substàncies que elles mateixes produeixen, dipositen, deshidraten, emmagatzemen i maduren a les cel·les de les bresques de les caseres.

#### Característiques melisopalinològiques:

La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es caracteritza per la presència de pol·len de les següents espècies botàniques: *Lotus sp* (trèvol groc) i *Cistus-Helianthemum sp* (estepes) excloent-ne *Cistus ladanifer*. A més, en més del 80% de les mels es detecta *Echium sp* (llengua de bou). Les espècies botàniques descrites actuen com a marcadors de l'origen geogràfic de producció.

La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» recol·lectada a la primavera es complementa amb pol·len de *Psoralea bituminosa L.* (trèvol pudent) i altres fabàcies arbustives i brassicàcies de floració primaveral.

La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» recol·lectada a la tardor es complementa amb pol·len de *Ceratonía siliqua* (garrover) i *Erica multiflora* (xipell).

El contingut d'elements indicadors de melada és inferior al 3%.

### Característiques organolèptiques en el moment de l'envasat:

Color ambre (d'extra clar a fosc), aspecte net i sense percepció d'impureses. Aroma d'intensitat mitjana, floral, fresca, amb possibles notes camforades. De viscositat mitjana a elevada, de gust dolç, amb possible percepció de notes àcides i sensació refrescant.

### Característiques físico-químiques:

- Color: de 40 a 142 escala mm Pfund
- Contingut en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg, en el moment de l'envasat
- Activitat diastàsica: superior a 12 escala de Shade, en el moment de l'envasat
- Humitat: inferior a 18 %
- Sòlids insolubles en aigua: inferior a 0,05g/100g
- Sacarosa: inferior a 0,5 %
- Conductivitat: no superior a 0,8 mS/cm
- Acidesa lliure: inferior a 40 miliequivalents/kg

### **3.3. Pinsos (només en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (només en el cas dels productes transformats)**

En cas d'absència d'aliments al medi natural i amb l'única finalitat de garantir la supervivència de la colònia, es poden alimentar les abelles amb aliments a base de sucres i extractes de plantes. No es permet l'ús de pol·len, ni aliments amb additius. És obligatori suprimir l'alimentació durant un període mínim d'un mes abans de la collita de la mel.

### **3.4. Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme a la zona geogràfica definida.**

Totes les fases de producció i extracció de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» s'han de dur a terme a la zona geogràfica definida en el punt 4, en conseqüència l'origen del producte està garantit i la producció supervisada.

### **3.5. Normes especials sobre el tallat a rodanxes, el ratllat, l'envasament, etc., del producte a què es refereix el nom registrat**

Els envasos per a la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» són de vidre o un altre material que garanteixi la qualitat del producte, amb tancament hermètic i precinte de garantia per tal d'assegurar la inviolabilitat de l'envàs. La capacitat dels envasos és d'un quilogram com a màxim.

Fer l'envasament a les instal·lacions on es du a terme l'extracció és fonamental per conservar les característiques de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

La manipulació i el transport de mel a granel pot influir negativament en la seva aroma i el sabor. D'una banda, pel fet que es poden generar canvis de les condicions ambientals que ocasionen la modificació o pèrdua dels compostos volàtils responsables de l'aroma característic i, de l'altra, l'absorció d'olors estranyes que alterin l'aroma final.

A més, transportar mel a granel pot exposar-la a condicions indesitjades d'humitat i temperatura, que en comprometen la qualitat, ja que l'activitat diastàtica i el contingut en aigua poden variar de manera significativa.

L'elevada higroscòpia de la mel implica que el control de la humitat ambiental sigui un aspecte important per evitar fermentacions. Envasar a les mateixes instal·lacions d'extracció permet minimitzar el temps d'exposició del producte a la humitat ambiental.

Les circumstàncies anteriors i l'experiència dels operadors han determinat que tradicionalment la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» s'ha envasat, després de la maduració, a les mateixes instal·lacions on s'ha extret i no es transporta mel a granel entre instal·lacions.

Es limita la manipulació i l'envasament a una temperatura no superior a 25°C. Les bones pràctiques de manipulació i envasat a temperatura controlada permeten obtenir una mel amb un contingut d'hidrometilfurfural òptim, indicatiu de qualitat i frescor, així com obtenir el color propi de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

Per tal de poder controlar la qualitat del producte final, no es permet la venda a granel, ni el fraccionat, ni el reenvasament del producte; per tal de minimitzar la incidència de l'exposició del producte a l'ambient.

### **3.6. Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al que es refereix el nom registrat**

A l'etiquetatge de cada envàs de «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» hi ha de figurar:

- a) «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa».
- b) La menció "Denominació d'origen protegida".
- c) Una codificació única per facilitar el control de la traçabilitat del producte.
- d) L'any de collita de la mel.

Facultativament es podrà indicar l'època de recol·lecció a l'etiquetatge, amb les següents condicions:

- Mel de primavera o de praderia de primavera: mel recol·lectada als mesos de març a maig.
- Mel d'estiu: mel recol·lectada als mesos de juny a agost.
- Mel de tardor: mel recol·lectada als mesos d'octubre a desembre.

#### 4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

L'àrea de producció, recol·lecció, extracció i envasat es limita a l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

#### 5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

El vinacle es basa en la qualitat diferenciada de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», atribuïble al medi geogràfic i al factor humà. D'una banda, el medi geogràfic es caracteritza per presentar unes condicions geoclimàtiques que determinen la presència i coincidència de la floració de fabàcies, boraginàcies i cistàcies. D'altra banda, el factor humà repercuteix en: la selecció de les abelles, l'elecció dels entorns idonis de les caseres, la pràctica del desabellat, l'elecció del moment d'extracció òptim i la manipulació de la mel.

El caràcter específic de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» deriva directament de la flora, factor natural intrínsec de l'illa. La presència simultània i abundant de pol·len de les següents espècies botàniques a Eivissa: *Echium sp* (llengua de bou) , *Lotus sp* (trèvol groc) i *Cistus-Helianthemum sp.* (excloent *Cistus ladanifer*) no es dona a altres zones d'Espanya (Gómez Pajuelo, A., 2021). Aquest fet marca un perfil pol·línic característic i diferenciat que permet distingir la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

Les espècies vegetals nectaríferes que marquen el caràcter de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» són: majoritàriament *Echium sp* (llengua de bou) on destaca *Echium plantagineum*, i *Lotus sp* (trèvol groc) principalment *Lotus creticus*. Aquestes plantes aporten aroma fresc i floral.

Les estepes *Cistus-Helianthemum sp.*, excloent *Cistus ladanifer*, són plantes no nectaríferes principalment responsables del seu color ambre característic.

La flora característica, responsable d'imprimir el caràcter a la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», ve determinada per l'edafoclimatologia de l'illa, que té unes característiques climàtiques marcades per l'escassa precipitació (600 mm anuals). Aquest medi semi àrid, juntament amb els relleus modestos de roques calcàries, dolomítiques i margues crea unes condicions que propicien una vegetació silvestre que es desenvolupa generant trets característics propis.

Les característiques pròpies del nèctar de la flora silvestre d'Eivissa incideixen en el perfil de sucres de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» que es caracteritza per: una relació d'equilibri entre les proporcions de glucosa i fructosa i un contingut reduït en sacarosa. L'escàs contingut en sacarosa de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» també és un indicador del contingut reduït de melada.

El factor humà condiciona les característiques de qualitat de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

En primer lloc, per la curiosa selecció de les abelles més prolífiques i adaptades al medi, mitjançant un sistema de captura singular que consisteix en l'ús de carbasses abelleres, que permet aconseguir les millors colònies per obtenir la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

En segon lloc, per la ubicació de les caseres que limita l'àrea de vol de les abelles i les plantes silvestres que pol·linitzen, fet que marca el caràcter diferencial de la mel.

En tercer lloc, per la selecció del material vegetal més idoni per a desabellar: branques de romaní utilitzades com un raspall o com a combustible per a fumadors que aporten a la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» una sensació refrescant, atribuïble als olis essencials del romaní.

I, finalment, per desopercular al punt òptim de maduració, que permet obtenir una mel amb una humitat inferior al 18% i un escàs contingut en sacarosa, inferior al 0,5%.

Cal destacar que la qualitat diferenciada de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», conjuntament amb la producció centenària lligada a la història de l'illa, han determinat una reputació elevada d'aquest aliment.

En conclusió, la reputació de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» és conseqüència de les seves propietats organolèptiques i de la seva composició química: resultat de la interacció amb la flora silvestre local i de l'experiència centenària dels apicultors d'Eivissa.

#### **REFERÈNCIA A LA PUBLICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS (CAPITOL 4, DEL REGLAMENT (UE) 1151/2012)**

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel\\_de\\_ibizamel\\_deivissa/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/)