

PLEC DE CONDICIONS

Reglament (CE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.

Denominació d'Origen Protegida

"MIEL DE IBIZA" / "MEL D'EIVISSA"

A. Nom de la Denominació d'Origen Protegida

Els noms protegits són «Miel de Ibiza» i «Mel d'Eivissa»; ambdós s'utilitzen de manera constant i freqüent en el mercat per a identificar aquest producte.

B. Descripció del producte

B.1. Definició:

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 lliben, transformen, combinen amb determinades substàncies que elles mateixes produeixen, dipositen, deshidraten, emmagatzemen i maduren a les cel·les de les bresques de les caseres.

B.2. Característiques del producte:

La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» és multifloral i presenta un espectre pol·línic compost per pòl·lens de les espècies botàniques silvestres d'Eivissa, conformat principalment per les famílies fabàcies, boraginàcies i cistàcies.

B.2.1. 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 *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 que floreixen durant aquesta època.

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

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

B.2.2. Les característiques organolèptiques pròpies de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» en el moment de l'envasament són les següents:

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, i de gust dolç, amb possible percepció de notes àcides i sensació refrescant.

B.2.3. Les característiques físicoquímiques de la DOP «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» són:

- Color: de 40 a 142 escala mm Pfund
- Contingut en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg, en el moment de l'envasament.
- Activitat diastàsica: superior a 12 escala de Shade, en el moment de l'envasament.
- 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 mil·liequivalents/kg

C. Delimitació de la zona geogràfica

La zona de producció (procés de producció, recol·lecció, desoperculat, extracció i maduració) inclou tot el territori de l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Eivissa està situada entre les coordenades 38° 58' 48" de latitud i 1° 25'48" de longitud, al Mar Mediterrani, entre el Cap de la Nau (Alacant) i Mallorca.

Té una extensió aproximada de 572 km² de superfície, amb una longitud màxima de 41 km, una amplada màxima de 21 km i una longitud de costa de 334 km.

D. Elements que proven que el producte es originari de la zona

Les característiques melisopalinològiques definides a l'apartat B.2.1 estableixen l'origen botànic de la mel emparada per la DOP i acrediten el vincle amb la vegetació d'Eivissa, zona de producció de la mel. Aquest vincle es complementa amb les característiques fisicoquímiques i sensorials pròpies de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa».

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. En particular, s'hi apliquen les mesures següents:

D.1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de Condicions i altres normes d'aplicació, es gestionen els censos següents:

- a) Cens d'apicultors i caseres.
- b) Cens d'instal·lacions d'extracció i envasament.

D.2. La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es recol·lecta exclusivament en explotacions inscrites al cens d'apicultors i caseres.

L'apicultor extreu la mel i la diposita en bidons o dipòsits identificats amb un codi únic, el nom de l'apicultor i la capacitat.

D.3. Només es destinen a la Denominació d'Origen Protegida les mels procedents de les explotacions apícoles inscrites al Cens d'apicultors i caseres que compleixen tots els requisits del Plec de Condicions. Aquests requisits es verifiquen expressament a les auditories i controls.

D.4. La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es manipula, emmagatzema i envasa únicament a les instal·lacions inscrites al cens d'instal·lacions d'extracció i envasament.

D.5. Per garantir la traçabilitat en tot el procés es registra i identifica cada partida de mel que es manipula i s'emmagatzema. Es gestionen registres específics de mel envasada, així queda establerta la correlació entre cada lot de producte envasat i les caseres de cada partida de mel.

D.6. Les explotacions apícoles i les instal·lacions d'extracció i envasament estan sotmesos a auditories i controls per l'autoritat competent o per una entitat de certificació acreditada, per comprovar que les mels emparades per la Denominació d'Origen Protegida compleixen els requisits del Plec de Condicions.

D.7. Els controls es basen en inspeccions de les explotacions apícoles i de les instal·lacions d'extracció i envasament, amb revisió de la documentació, en

especial del sistema de traçabilitat, i anàlisi fisicoquímica, sensorial i melisopalinològica.

D.8. Només s'envasen i comercialitzen amb la Denominació d'Origen Protegida «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» les mels produïdes i envasades d'acord amb aquest Plec de Condicions. La mel que no s'ajusti al plec de condicions no es comercialitza amb aquesta denominació d'origen.

D.9. La «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es comercialitza envasada en origen i amb una codificació única per a cada envàs que facilita el control i la traçabilitat.

E. Mètode d'obtenció del producte

E.1. Procés de producció

A les explotacions apícoles d'Eivissa s'utilitza tant el mètode de maneig de caseres vertical com l'horitzontal.

De manera tradicional, es desabellen els quadres amb raspalls o bé amb branques de romaní emulant un raspall. En alguns casos s'usen fumadors, l'aplicació dels quals se circumscriu a la boca de la casera i a la part superior dels quadres, de forma molt controlada, a fi de no generar transferència de fum a la mel. A la cambra de combustió dels fumadors s'utilitzen productes vegetals naturals d'ús tradicional, habitualment es col·loquen branques de romaní i/o frígola que aporten sensació refrescant a la mel.

Excepcionalment i de manera justificada, davant l'absència d'aliments al medi natural, i amb l'única finalitat de garantir la supervivència de la colònia, els apicultors poden alimentar les abelles exclusivament 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 aquesta alimentació durant un període mínim d'un mes abans de la recol·lecció de la mel.

E.2. Recol·lecció de la mel

La recol·lecció es fa en el moment en què l'abella segella els alvèols amb una capa fina de cera anomenada opercle i que coincideix amb el moment òptim de maduració de la mel. Només es recol·lecta la mel operculada.

Es poden fer tres collites; una a la primavera -de març a maig-, una altra a l'estiu -de juny a agost i la tercera a la tardor -d'octubre fins a final d'any.

E.3. Desoperculat

El desoperculat consisteix en retirar els opercles de la bresca amb la finalitat d'extreure la mel. A Eivissa, aquest procés es realitza manualment o mecànicament amb un desoperculador.

E.4. Extracció de la mel i maduració

Seguidament es fa l'extracció parcial de la mel mitjançant la centrifugació amb extractors radials o tangencials. Per tal de respectar el benestar de les abelles i la sostenibilitat de les caseres no es fa una extracció total de mel, sinó que es deixen les reserves necessàries de mel per a l'alimentació de les abelles.

La mel resultant de la centrifugació es traspasa a un madurador o dipòsit on roman un mínim de 25 dies, per tal d'eliminar les impureses de la mel.

Amb l'objectiu d'eliminar cossos estranys i impureses de calibre petit, la mel es tamisa amb una malla de diàmetre superior a un mil·límetre.

No es permet el filtrat ni la pasteurització de la mel. La manipulació de la mel es fa a una temperatura no superior a 25°C per evitar alteracions del producte.

F. Envasament

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 assegurar la inviolabilitat de l'envàs. La capacitat dels envasos no serà superior a un quilogram.

Realitzar 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 el seu aroma i 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 característica i, de l'altra, l'absorció d'olors estranyes que alterin l'aroma final.

A més, transportar la 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. La humitat elevada afavoreix

la fermentació de la mel, conseqüència de l'actuació dels llevats fonamentalment osmòfils del gènere *Sacharomyces*. 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'envasi, després de la maduració, a les instal·lacions on s'ha extret i no es transporta mel a granel entre instal·lacions.

Els operadors saben que les bones pràctiques de manipulació i envasament de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» són fonamentals per garantir la qualitat del producte final, i que quan no es controlen ocasionen una minva important, tant qualitativa com quantitativa, de la qualitat del producte final.

Es limita la manipulació i l'envasament a una temperatura no superior a 25°C. Les bones pràctiques de manipulació i envasament a temperatura controlada permeten obtenir una mel amb el contingut d'hidroximetilfurfural 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, amb l'objectiu de minimitzar la incidència de la exposició del producte a l'ambient.

G. Víncl amb el medi geogràfic

El víncl es basa en la qualitat diferenciada de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», atribuible 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 de desabellar, l'elecció del moment òptim d'extracció i la manipulació de la mel.

La influència geoclimàtica i humana sobre la qualitat de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa», així com el seu víncl històric amb l'illa n'ha determinat la seva elevada reputació, així queda demostrat en els apartats següents.

G.1 Característiques geoclimàtiques

El caràcter específic de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» deriva directament de la flora de l'illa, que permet una floració silvestre característica que no es dona en altres llocs i que fa que la mel presenti un espectre pol·línic diferenciad,

essencialment de plantes no cultivades. Segons Antonio Gómez Pajuelo (2011), la presència de plantes cultivades a les mels recol·lectades és anecdòtica.

A les mels produïdes a Eivissa s'han identificat 62 tàxons que pertanyen a 24 famílies botàniques (Gómez Pajuelo, A. 2021). Les espècies vegetals nectaríferes que marquen el caràcter de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» són: *Echium sp* (llengua de bou) on destaca *Echium plantagineum* i, majoritàriament *Lotus sp* (trèvol groc) principalment *Lotus creticus*. La llengua de bou i el trèvol groc aporten l'aroma característica de la mel: floral, fresca i amb possibles notes camforades.

Les estepes, *Cistus-Helianthemum sp*, excloent *Cistus landanifer*, són les plantes no nectaríferes principalment responsables del color ambre característic de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa». A la tardor augmenta la intensitat del color a causa del pol·len de la floració del garrover (*Ceratonía siliqua*), cultiu tradicional de l'illa.

La presència simultània i abundant de pol·len de les següents espècies botàniques: *Echium sp* (llengua de bou), *Lotus sp* (trèvol groc) i *Cistus-Helianthemum sp*. (excloent *Cistus landanifer*) 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».

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 hi 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» i «Mel d'Eivissa» també és un indicador del reduït contingut de melassa.

G.2 Factor humà

El factor humà condiona les característiques de qualitat de la mel, en primer lloc, per la ubicació de les caseres, que limita l'àrea de vol de les abelles i les plantes que pol·linitzen. Això permet controlar la flora idònia per a l'alimentació de les abelles, que marcarà el caràcter diferencial de la mel. A més, fer una extracció parcial de la mel a cada collita permet conservar unes característiques comunes per a totes les extraccions.

En segon lloc, l'experiència dels apicultors ha influït en la selecció de les abelles; basada en l'elecció de poblacions tranquil·les i reines joves, prolífiques, treballadores i netes. D'aquesta manera, al llarg dels anys, mitjançant observació i experiència s'han seleccionat les més adaptades a l'illa. D'altra banda, la insularitat ha permès la conservació de les poblacions d'abelles seleccionades pels apicultors d'Eivissa.

Aquestes poblacions d'abelles es capturen amb un sistema singular -documentat ja al segle XIII al llibre de les *Costums de Tortosa*- mitjançant l'ús d'una carabassa fusiforme escindida a la base, anomenada carabassa abellera. Així, la carabassa aromatitzada a l'interior amb mel i llimona serveix de reclam i de recipient per a les abelles que acabaran a les caseres.

En tercer lloc, els apicultors, tradicionalment, han anat seleccionant el material vegetal més idoni per a desabellar, bé amb la utilització de branques de romaní simulant un raspall o bé mitjançant la introducció de branques de romaní als fumadors. Els olis essencials del romaní, rics en càmfora i limonè, aporten a la mel una sensació refrescant.

Finalment, els apicultors coneixen el moment idoni per a la desoperculació, que coincideix amb el punt òptim de maduració de la mel. Aquest factor influeix clarament en la qualitat final de la mel i permet obtenir una mel amb una humitat inferior a 18% i un baix contingut en sacarosa, inferior al 0,5%.

G.3 Vinclè històric

La idoneïtat i tradició de les Illes Pitiüses (Eivissa i Formentera) per a la producció de mel es remunta als temps de Ca Na Costa (abans del 1600 aC).

S'han descrit i es conserven caseres molt antigues, probablement del Segle VII a. C., aïllades tèrmicament amb *Posidonia oceanica* i construïdes amb argila, pedres i troncs d'arbres. Segons Boi (2016), aquestes caseres no es troben a altres llocs del Mediterrani.

Són nombroses les referències històriques que vinculen la mel amb l'Illa, així el llibre *De bello Maioricano* (1125) cita: «[...]mel en quantitat suficient [...]». (Marí, 2021). Posteriorment, al 1235 els catalans van conquerir Eivissa i es té constància que van mantenir les caseres dels àrabs, predecessors dels catalans des del segle IX (Romero, 2021).

A l'*Arxiu del Regne de Mallorca* es troba un document judicial de 1328 que descriu un plet motivat per 77 caseres. El *Llibre del Mostassaf d'Eivissa - Vila d'Eivissa a la baixa Edat Mitjana* (2002), recull una Ordinació del segle XIV que documenta la

venda de mel (Ferrer, 2002). Al segle XIV, a la *Crònica de Frare Marsili* es llegeix: *melis habet satis* (té mel suficient) referint-se a Eivissa (Romero, 2021). Al segle XV, es troben referències a la mel al *Llibre de Clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Marí, 2021). Ja al segle XX (1931 i 1954) el *Diario de Ibiza* ja recomana pràctiques apícoles per a l'obtenció de gran quantitat de mel de qualitat.

Se'n troben referències més recents al llibre *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló et al., 2002) i a *l'Estudi per a la identificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló et al. 2007). Posteriorment, el 2021, el Govern de les Illes Balears va inscriure la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» al catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.

Una prova més del fort vincle de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» i Eivissa és l'existència d'un lèxic propi relacionat amb la mel. Refranys com *Això és mel*, utilitzat per destacar l'excel·lència d'un aliment, noms apel·latius com *Beia* (abella), topònims com *canalet de ses Abelles* o fins i tot noms d'eines apícoles com *carbassa abellera* (carbassa per capturar abelles) en són alguns exemples.

G.4 Reputació

Tradicionalment a Eivissa s'han organitzat concursos de mel. Les primeres edicions es denominaven *Concurs de mels de la Ciutat d'Eivissa* que varen evolucionar fins a *Concurs de mels de les Illes Balears*.

La gastronomia també és una prova del vincle de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» amb la cuina tradicional. En ocasions especials es menjava pa amb mel, també es fa servir per endolcir la Salsa de Nadal o el Flaó d'Eivissa (dolç tradicional eivissenc). Al *Llibre de Coch de Mestre Robert* (primera edició 1520) ja s'hi cita el flaó edulcorat amb mel (Romero, 2021).

Les mencions «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» s'han utilitzat tradicionalment i indistintament en la comercialització de la mel originària de l'illa, fet acreditat a articles de premsa digital i escrita, comerç electrònic, programes de ràdio i televisió, etiquetatge de productes, cartes de restaurants, butlletins d'anàlisi, treballs científics, pàgines webs i publicacions a les xarxes socials.

Exemples de l'ús simultani de les dues denominacions «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» es poden observar a les cartes dels restaurants participants a les jornades gastronòmiques anuals «*Ibiza Sabors Eivissa*».

Nombroses són les publicacions a Espanya en relació a la qualitat de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa». El 2021, el *Diario de Ibiza* va publicar l'article «La miel de

Ibiza, única y singular» i el biòleg Antonio Gómez Pajuelo (2022), eminència del món de l'apicultura, la va qualificar d'«excelente» .

La reputació de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» ha traspassat les fronteres, i se'n troben publicacions en llengua anglesa, francesa i alemanya. Com a exemple, a la prestigiosa revista americana *Bee Culture* (setembre 2021) s'hi destaca la qualitat i l'interès gastronòmic de la mel produïda a Eivissa:

The quality of the "Miel de Ibiza" [...] is highly valued today in gastronomy [...].
(‘La qualitat de la “Miel de Ibiza” està molt valorada a la gastronomia actual!’).

Un altre exemple es troba a la reconeguda revista francesa *Les Cahiers d'Apistoria* (setembre 2021), que, en relació amb la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» expressa:

Ses propriétés physiques, sa viscosité, ses tons, son éclat, en font un ingrédient attractif pour enrober les préparations culinaires.
(‘Les seves propietats físiques, la seva viscositat, les seves tonalitats i la seva brillantor, la converteixen en un ingredient atractiu per a preparacions culinàries.’)

Una prova més de la reputació del producte són les falsificacions i el mal ús de les mencions «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» per a la denominació de mels no originàries d'Eivissa, fet acreditat en denúncies i expedients sancionadors que ha tramitat l'autoritat competent.

L'escassa producció, tretze tones l'any 2020, conjuntament amb l'elevada reputació, ha determinat que el preu de la «Miel de Ibiza» / «Mel d'Eivissa» sigui un 108% superior al preu mitjà de la mel.

La reputació i valoració de la “Miel de Ibiza» i «Mel d'Eivissa» és conseqüència de les propietats organolèptiques pròpies i de la composició química, resultat de la interacció amb la flora silvestre diferenciada i l'experiència centenària dels apicultors d'Eivissa.

H. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària.
Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Adreça: C. de la Reina Constança, 4
07006 Palma
Espanya

Telèfon: 34 971 176100
Fax: 34 971 176870
Correu
electrònic: iqua@caib.es

I. Etiquetatge

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

1. «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa»
2. La menció "Denominació d'origen protegida".
3. Una codificació única per facilitar el control de la traçabilitat del producte.
4. L'any de collita de la mel.

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

- 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.

J. Requisits legislatius

Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides al registre comunitari i l'oposició a aquestes.

Llei 1/1999 de 17 de març, de l'estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.

Reglament d'execució (UE) 668/2014 de la Comissió de 13 de juny del 2014 que estableix les normes de desenvolupament del Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.