Ref. Ares(2014)3478876 - 21/10/2014

DOCUMENTO ÚNICO

«.**“MIEL VILLUERCAS-IBORES”**.»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ( )

1. NOMBRE [DE DOP O IGP]

«**“MIEL VILLUERCAS-IBORES”**.»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (miel)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La “Miel Villuercas-Ibores”, es una miel obtenida de la flora autóctona elaborada por las abejas *Apis mellifera spp.*

Atendiendo a los distintos parajes de vegetación se definen los siguientes tipos de miel:

- *Miel monofloral de retama (Retama sphaerocarpa).*

- *Miel monofloral de castaño (Castanea sativa).*

- *Miel de milflores.*

- *Miel de mielada.*

a) Características comunes de las mieles amparadas por la D.O.P. “Miel Villuercas-Ibores”:

FÍSICAS		**QUÍMICAS**	
HUMEDAD	**14-17 %**	**HMF (en el momento de la comercialización)**	**< 5mg/Kg**
COLOR (Escala Pfund)	**> 100 mm**	**CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA**	**> 0.8 mS/cm**

b) Melisopalinológicas:

- **Miel de retama**: 50-66 % Retama sphaerocarpa.

- **Miel de castaño**: 90-95 % de Castanea sativa.

- **Miel milflores**: Es la miel que se recolecta al inicio del verano y sus espectros polínicos reflejan la diversidad floral de los meses precedentes, encontrándose abundante polen de Fagáceas, Ericáceas, Labiadas y/o Cistáceas, y las características de la zona

- **Miel de mielada**: Procedente fundamentalmente de la mielada de encina (Quercus rotundifolia Lam.), roble (Quercus pyrenaica Willd) y de castaño (Castanea sativa Miller) y un porcentaje reducido de polen acompañante procedente de Fagaceas, Ericáceas, Labiadas y/o Cistáceas, características de la zona.

Su recolección se lleva a cabo principalmente al final del verano, cuando la presencia de plantas en flor en las áreas de pecoreo es la menor del año (exceptuando el periodo de noviembre a enero).

c) **Actividad diastasas**: no menor de 30

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

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

- La miel procede únicamente de colmenas, ubicadas dentro de la zona de producción, no permitiéndose la trashumancia fuera de esta zona.

- Desabejado de los cuadros, con cepillos, y/o ahumadores.

- Desoperculado de los panales mediante sistema tradicional de cuchillos o peines.

- Extracción de la miel, se realiza mediante la centrifugación de los paneles.

- Almacenamiento de la miel en bidones o maduradores.

- Decantación y filtrado de la miel para retirar las impurezas.

- En el caso excepcional que se ponga en peligro la supervivencia de la colmena, por motivos de una mala cosecha, se permitirá la alimentación suplementaria de las abejas fuera del periodo de entrada de néctar, Esta alimentación puede estar constituida por uno o varios de los siguientes productos: miel de la propia colmena, sacarosa (azúcar de caña), glucosa y almíbar (jarabe) de frutas.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

La miel envasada, se presentará en estado líquido (fluida) o sólido (cristalizada).

En el caso de la miel cristalizada se realizará el calentamiento a una temperatura máxima de 45ºC para su decantación y envasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La miel llevará una contraetiqueta numerada con el logotipo de la Denominación, que será colocada en la industria envasadora siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma. Figurará obligatoriamente el símbolo de la UE y el logotipo de la Denominación de Origen Protegida“Miel Villuercas-Ibores”.

El logotipo de la Denominación de Origen Protegida “Miel Villuercas-Ibores” es el siguiente:



En la parte derecha aparece el nombre de Extremadura junto con un mapa donde se muestra mediante un círculo doble la zona de producción de la miel.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la miel, se encuentra situada en la Comunidad Autónoma de Extremadura (España), localizándose en el sudeste de la provincia de Cáceres. Abarca un total de 27 municipios que conforman la comarca de Villuercas-Ibores, encontrándose todos los municipios incluidos en la provincia de Cáceres.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Factores naturales.

Los suelos, según el sistema de clasificación U.S.D.A. (Soil Taxonomy) pertenecen a los órdenes Entisoles, Inceptisoles y Alfisoles. Los Entisoles forman franjas muy estrechas en las vegas de los ríos Ruecas y Silvadillos. Los Inceptisoles se localizan fundamentalmente en las laderas de montaña con exposición norte. Los Alfisoles se localizan en la parte sur de la zona, en las terrazas de los ríos y en las mesas de raña. Son suelos con pocas características para el cultivo, donde el aprovechamiento forestal es el más idóneo para ellos.

La comarca de las Villuercas- Ibores, cuenta con una gran riqueza florística, como corresponde al área biogeográfica en que se encuentran (LADERO, 1987), así como con grandes extensiones de su territorio dedicadas a pastos y monte bajo en las que las abejas pueden libar ampliamente a partir de la flora autóctona, lo que origina una miel de excelentes cualidades. A ello se une la existencia de abundantes arboledas de encinas, alcornoques, castaños y robles que suministran alimento a las abejas como néctar, polen y mielatos. Aunque la comarca está poblada en general por especies de

monte alto o de dehesa, son el castaño, el olivo, el matorral y la jara las especies más importantes de la zona junto con grandes bosques de roble.

Dentro del innumerable número de especies vegetales de las que las abejas pueden obtener alimento, destacamos algunas de las plantas melíferas de mayor interés en la Comarca de las Villuercas- Ibores, siendo todas ellas plantas autóctonas de la zona de producción:

- Familia BORAGINACEAE: Echium plantagineum L. (Chupamieles, Viborera. Chupaperros), Anchusa azurea Miller (Lengua de buey).

- Familia BRASSICACEAE: Raphanus raphanistrum L. (Rábano silvestre. Rabanillo).

- Familia ERIACEAE: Erica multiflora L. (Brezo común), Erica lusitanica Rudolphi (Brezo blanco), Erica lusitanica Rudolphi (Brezo blanco), Erica umbellata L., Calluna vulgaris (L.) Hull, Arbustus unedo L. (Madroño. Madroñera)

- Familia FABACEAE: Genista sphaerocarpa L. (Retama común. Retama de bolas), Trifolium stellatum L. (Trébol estrellado), Genista tridentata (Carquesa)

- Familia FAGACEAE: Castanea sativa Miller (Castaño), Quercus pyrenaica Willd. (Roble melojo. Rebollo), Quercus rotundifolia L. (Encina. Chaparro), Quercus suber L. (Alcornoque).

- Familia LAMIACEAE: Lavandula stoechas subsp. pedunculata Miller (Cantueso. Tomillo borriquero), Rosmarinus officinalis L. (Romero).

- Familia ROSACEAE: Rubus ulmifolius Schott (Zarzamora).

- Familia UMBELÍFERAS: Erynginum campestre L. (Cardo corredor).

-Familia ERICACEAE: Erica Umbellata (Quiruela)

Factores Humanos.

La comarca de Villuercas-Ibores ha estado vinculada desde siempre a la práctica de la apicultura, ya en 1086, reinando Alfonso VI, se tiene constancia de la repoblación de la zona con *"gente de Talavera de la Reina, que se asentaron aquí para aprovechar las tierras con su ganado y colocar posadas de colmenas aquellas zonas que los sarracenos hubieron de abandonar en retirada"* (Apicultura, industria y productos apícolas en Extremadura.1991).

Hasta nuestros días permanecen en la geografía de las comarcas de Las Villuercas y los Ibores numerosos topónimos que recuerdan a las abejas y su flora, tales como Castañar, Carrascalejo o Peraleda. Otras muestras hechas Naturaleza del quehacer humano dentro del sector apícola de estas comarcas son las designaciones de parajes como *"La Umbría del Colmenar"* en el término municipal de Cañamero o *"El Arroyo del Enjambrero"* y *"Valle del Enjambrero"* en el término municipal de Alía.

También es conocido "*el milagro de Nuestra Señora de Guadalupe (1575), fueron dos religiosos de la Visiosa a pedir limosna de miel y aceite, y el año era tan falto de miel que solo había 8 arrobas, y acordaron dárselo. Cuando volvieron a sacar miel hallaron que la tinaja vertía en abundancia sin cesar este manantial por más de*

cuatro años....”. Este milagro de la *“tinaja de miel”* quedó reproducido por Fray Juan de Santa María en el siglo XVII, cuadro que se halla colgado en el claustro mudéjar del monasterio de Guadalupe.

La zona de producción presenta características de marcado carácter rural, con municipios de baja densidad de población, donde la agricultura y la ganadería son el principal sustento. Estas comarcas hacen que la apicultura sea idónea, debido a la calidad de su flora autóctona, prácticamente inalterable por la actividad humana, a las condiciones geográficas y climáticas, con zonas de marcado relieve, donde la apicultura se presenta como una actividad ideal frente a los cultivos y criado del ganado y a la mano del hombre, que a pesar del paso del tiempo, siguen extrayendo la miel de forma artesanal para conservar toda la calidad de la miel.

Como prácticas tradicionales locales del sector apícola de la zona de producción, cabe destacar el sistema de explotación que se realiza. No se practica la trashumancia y únicamente se permite el traslado de las colmenas dentro de la zona de producción.

Otra característica fundamental del proceso es que se deja la miel del último corte para que la colmena coma. De esta forma los apicultores de la zona efectúan un aprovechamiento del colmenar de forma no intensiva. Así, en la castración efectuada en el otoño no se realiza la extracción total de la miel, sino que se dejan las reservas necesarias de miel para la alimentación de la colmena. De esta manera se respeta el bienestar de la abeja y se lleva a cabo la sostenibilidad de la colmena, manteniéndose a las abejas en plenas condiciones.

Carácter específico del producto

Como prueba del sistema de producción tradicional que se lleva a cabo son los valores de los parámetros que se obtienen en el producto final indicadores de la alta calidad de la miel:

-Valores bajos característicos de HMF, indicativo de frescura y de una forma de producción artesanal.

-Valores de humedad bajos, indicativo de madurez que se obtienen debido a que el panal se mantiene operculado al no trabajar de forma intensiva.

-Valores altos de actividad diastásica, debidos a la frescura de la miel.

-Valores de conductividad eléctrica característicos del tipo de polen de las plantas que se obtiene.

Además al no realizarse trashumancia, se obtiene una miel homogénea en cuanto a flora de la zona.

La zona de producción, por su larga tradición apícola, constituye una de las zonas más relevantes de la región extremeña donde los apicultores llevan siglos aprovechándose de la flora autóctona. La adopción del nombre “Miel Villuercas-Ibores”, responde al hecho del prestigio histórico de la miel en esta zona, del manejo y técnicas de acondicionamiento, tradicionales y artesanales, y las especiales cualidades de la miel, consecuencia del medio natural en el que se lleva a cabo su producción.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

El estudio de los diferentes espectros polínicos han permitido definir los marcadores geográficos que caracterizan la "Miel Villuercas-Ibores", es decir, del polen de toda su flora, presentándose unos perfiles polínicos homogéneos propios de la zona y la no existencia de más de un 1% de pólenes de plantas cultivadas o no autóctonas dentro de su perfil.

Un elemento diferenciador de esta zona es la miel de mielada. Esta miel se obtiene al ser el recurso que las abejas tienen en los meses de septiembre y octubre cuando está acabando la floración o ha terminado completamente y no disponen de néctar para obtener la miel, y obtienen el alimento de las secreciones de las partes vivas de las plantas de la familia Fagaceae o que se encuentran sobre ellas, por la acción de ciertos insectos. De esta manera se produce la supervivencia de las abejas en estos meses que no hay néctar y no se realiza la trashumancia a otras zonas donde hay floración. Destacando como particularidad de esta miel de mielada su composición físico química y su caracterización polínica, ya que sólo tiene un pequeño porcentaje de polen de flora de esta zona, lo que la hace exclusiva de esta comarca.

Por tanto, las características orográficas, edafológicas, climatológicas, históricas, sociales y económicas de la zona de producción hacen de la "Miel Villuercas-Ibores" una miel única y diferente.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/7902975A-EA87-4ADC-A396-6A4B61A12276/0/DO_MielVilluercasIbores_PliegoDeCondiciones.pdf