DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"MIEL VILLUERCAS-IBORES"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el 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.

ÍNDICE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

C. ZONA GEOGRÁFICA.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

H. ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDA.

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

"MIEL VILLUERCAS-IBORES".

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

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":

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
HUMEDAD	**<17 %** ~~**(eliminamos el intervalo)**~~

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	
HMF ~~**(en el momento de la comercialización)**~~	**< 18 mg**~~**/kg (aumentamos a 18 y quitamos la coletilla ¨en el momento de la comercialización¨)**~~
CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA	**No menos de 0,8 mS/cm** (miel de castaño y de mielada). **No más de 0,8 mS/cm** (miel de retama y milflores).
SACAROSA	**< 5 g/100 g**
FRUCTOSA + GLUCOSA	**> 60 g/100 g** (en general) **> 45 g/100 g** (miel de mielada)

b) Melisopalinológicas:

Miel de retama: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.

Miel de castaño: > 70 % 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 Fabáceas, Fagáceas, Ericáceas, Labiadas y/o Cistáceas, y las características de la zona

Miel de mielada: Es la miel producida por las abejas a partir de las secrecciones procedentes de las partes vivas de las plantas o que se encuentren sobre ellas, especialmente de especies de la familia Fagaceae, del género Quercus; así como de un porcentaje reducido de polen acompañante procedente de Fagaceas, Ericáceas, Labiadas y/o Cistáceas, características de la zona.

Su elaboración 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.

c) Actividad diastasas: no menor de 22. ~~(de 30 pasamos a 22)~~

d) Características organolépticas:

Miel de retama: Color ámbar claro llegando a oscuro con reflejos rojizos; muy aromática y sabor dulce.

Miel de castaño: Color ámbar oscuro, con matices rojizos o verdosos. Aroma dominante. Ligeramente ácidas, amargas y con carácter astringente.

Miel de milflores: Color desde el ámbar claro al ámbar oscuro dependiendo de la floración, con aroma y sabor variables.

Miel de mielada: Color ámbar oscuro; sabor menos dulce y olor intenso y característico.

C. 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.

Los municipios pertenecientes a estas comarcas son:

Aldeacentenera	Guadalupe
Alía	Higuera de Abalat
Berzocana	Logrosán
Bohonal de Ibor	Mesas de Ibor
Cabañas del Castillo	Navezuelas.
Campillo de Deleitosa	Navalvillar de Ibor
Cañamero	Navatrasierra
Carrascalejo	Robledollano
Casas de Miravete	Romangordo
Castañar de Ibor	Peraleda de San Román
Deleitosa	Valdecañas del Tajo
Fresnedoso de Ibor	Valdelcasas de Tajo
Garciaz	Villar del Pedroso.
Garvín de la Jara	

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

- Los asientos de colmenas se ubican únicamente dentro de la zona de producción de la miel, especificada en el apartado C. Las colmenas se identifican, no pudiendo coexistir en un mismo asentamiento colmenas registradas con otras destinadas a otras producciones.

- No está permitida la trashumancia de las colmenas fuera de la zona geográfica de producción, obteniéndose así una miel con características propias y originarias de la zona de producción.

- La miel será recolectada y extraída por el apicultor en bidones identificados, trasladando dichos bidones a las industrias envasadoras, una vez terminada la extracción.

- Las industrias envasadoras llevarán un control de la miel entregada por el apicultor, indicando el número de bidones de miel y procedencia de los mismos, Los bidones serán identificados con los datos de la localidad, fecha, apicultor y paraje. Las industrias donde se realice cualquier manipulación de la miel deben disponer de sistemas que impidan los cruces con otros productos.

- Las empresas envasadoras, colocarán las contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida a la miel que reúna todas las condiciones del pliego y haya superado todos los controles a lo largo del proceso. De esta forma se avala el origen y cualidades de la misma.

- Para garantizar el origen de la miel, se llevará a cabo un Registro y control de las explotaciones apícolas y de las industrias envasadoras integradas en la D.O.P "Miel Villuercas-Ibores".

- El control de las explotaciones apícolas e industrias envasadoras se llevará a cabo mediante inspecciones y auditorías por parte del órgano de control, para comprobar que se realizan los controles necesarios durante el proceso.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

- La miel procede únicamente de colmenas ubicadas dentro de la zona de producción, permitiéndose el traslado de las mismas dentro de la zona mencionada.

- El desabejado de los cuadros podrá hacerse con cepillos, permitiéndose también el uso de ahumadores.

- El desoperculado de los panales se realizará mediante el sistema tradicional de cuchillos o peines.

- La miel se extraerá mediante el sistema de centrifugación de los panales, para lo que se podrá emplear máquinas extractoras mecánicas o automáticas. Las tareas de extracción de la miel se realizarán en condiciones adecuadas de higiene, y en un local cerrado y limpio. Queda prohibida la extracción al aire libre.

- La miel extraída de los panales es almacenada en bidones cerrados o maduradores. Al efectuarse el almacenamiento de los bidones, estos se identificarán y clasificarán de manera que se garantice la separación clara de la miel susceptible de ser protegida de la que no.

- Las impurezas que puedan estar presentes en la miel, como restos de cera, propóleos o trozos de abeja, se eliminarán mediante decantación y filtrado.

- Queda prohibida la aplicación del proceso de pasteurización para aquellas mieles que opten a ser certificadas.

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

- Las industrias envasadoras que dispongan de líneas de envasado distintas a las de la miel protegida deberán garantizar la separación de esta.

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

- 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.

- Las operaciones de envasado podrán realizarse en empresas fuera de la zona de producción que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La adopción del nombre "Miel Villuercas-Ibores", responde al hecho del prestigio histórico de la miel en las comarcas de producción, del manejo y técnicas de acondicionamiento tradicionales y las especiales cualidades de la miel, consecuencia del medio natural en el que se lleva a cabo su producción.

1. <u>Elementos históricos.</u>

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).

Por el siglo XII y XIII al ser tierra de frontera entre moros y cristianos, solían servir de refugio a salteadores que con el nombre de "golfines" ponían en aprietos a los habitantes de estos parajes hasta obligar a colmeneros, ballesteros y cazadores, a unirse en hermandad (Santa Hermandad Vieja de Talavera de la Reina) para defender su patrimonio. Es a partir de este momento cuando comienza a repoblarse con fuerza esta zona, asentándose pueblos como Garvín, Valdelacasa, Peraleda, Castañar, Navalvillar, Navatrasierra, Villar del Pedroso y Carrascalejo.

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.

Del Monasterio y comunidad de Guadalupe sabemos que contaban, entre sus dehesas, con una llamada la *"Colmenita"* y que en la *"Burguilla"*, del término de Villar del Pedroso, donde se explotaba un gran colmenar que, junto a otros darían cera para atender las necesidades litúrgicas y miel para endulzar y atender como medicina hasta la llegada del azúcar y otros medicamentos a frailes, enfermos y peregrinos.

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.

Las ordenes militares y religiosas de Santiago y Alcántara poseyeron y mandaron sobre inmensos territorios; del convento de Guadalupe escribía maravillas el doctor Jerónimo Münzer, humanista que recorrió la Península Ibérica entre 1494 y 1495, y que en las numerosas cartas que enviaba al Reverendo padre Abad de AlcobaÇa de Lisboa, resaltaba las riquezas del convento de Guadalupe, *"florece de continúo nuestro huerto. Las abejas de nuestras colmenas ya no tienen que escalar las tapias para darnos su miel de gustos varios....".*

En el *" Libro y memoria de todas las Heredades y Dehesfas, Rentas, Iuros y otros aprovechamientos y preeminencias que efta Sta Caffa de Sña S^a.S^a Maria de Guadalupe tiene, anfien efte pueblo de Guadalupe, como en otras villas e lugares deftos Reynos de Castilla, efte año de 1624"*, se enumera los asentamientos de colmenas, sus propietarios y lugares de la zona, ya que entonces ya eran muy numerosos y valiosos.

El Doctor Sorapan de Rieros, natural de Logrosán, en su libro *"Medicina Española contenida en proverbios..." (1.616)* nos afirma que *"de miel muy fina da esta región copioso fruto"* al enumerar las riquezas extremeñas.

En el libro *" Instrvccion de vn passagero para no errar el camino"*, escrito por Diego Martínez Abad en el año 1697, obra dedicada por el autor a *"la santa, y Real Casa de Nuestra Señora de Guadalupe" ,*hace numerosas referencias al consumo de arrobas de miel que en el convento se hacía y del precio.

La zona de producción, por su larga trascendencia apícola, constituye una de las zonas apícolas más relevantes de la región extremeña donde los apicultores llevan siglos aprovechándose de la flora autóctona, sin ejercer la trashumancia fuera de estas comarcas. 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. La zona de producción presenta características de marcado carácter rural, municipios con baja densidad de población, donde la agricultura y la ganadería son el principal sustento.

Las características orográficas, edafológicas, climatológicas, sociales y económicas de la zona de producción, (puesto que estas comarcas incluyen terrenos de suelos poco fértiles y orografía muy accidentada), las hace poco rentables para el aprovechamiento agrícola de sus tierras. Por todo ello, los habitantes de las Villuercas-Ibores han encontrado en la explotación apícola una ocupación que sustituye o complementa otras actividades agropecuarias, garantizando su sustento.

2. Elementos naturales.

Es una zona de marcado carácter montañoso, declarada como Geoparque por la UNESCO, con geomorfología formada por sucesiones de sierras con pendientes pronunciadas y valles orientados de noroeste a suroeste. Estas formaciones también conforman una divisoria de aguas de las dos principales cuencas hidrográficas, las del Tajo hacia el norte y del Guadiana por el sur. También son destacables las rañas, llanuras elevadas que se localizan en los bordes de las cadenas de sierras. La altitud de las comarcas varía desde los 200-400 m en las zonas más bajas, hasta los 1300 m de las zonas de sierras, llegando incluso a los 1601 m del Pico Villuercas.

Los suelos son, en general, ácidos, pobres y poco profundos, cualidades que han influido en el aprovechamiento agrícola y ganadero de los mismos en estas comarcas. 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.

Mencionar la singularidad de los bosques de loreras de estas zonas. Las loreras son árboles arbustivos, un tipo de laurisilva cuyo nombre científico es *Prunus lusitanica* que poblaban nuestro planeta en el Terciario y que se han adaptado a las condiciones de estos terrenos llegando hasta nuestros días. Actualmente se encuentran en enclaves aislados en la Península Ibérica, suroeste de Francia, norte de África, Canarias, Madeira y Azores.

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, pólen 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 ERICACEAE: *Erica australis* L. (brezo rubio o colorado, *Erica lusitanica rudolphi* (Brezo blanco), *Erica umbellata* L. (brezo, quiruela), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (Brecina), *Arbustus unedo* L. (Madroño. Madroñera)

- Familia FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L. (Retama común. Retama de bolas), *Trifolium stellatum* L. (Trébol estrellado), *Genista tridentata* (Carquesa), *Cytisus multiflorus* (escoba o retama blanca).

- 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 APIACEAE (UMBELÍFERAS): *Erynginum campestre L.* (Cardo corredor).

- Familia CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (jara pringosa), *Cistus* spp. y *Halimium* spp. (jaras en general).

La zona de producción hace 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.

3. Condiciones de producción.

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. De esta manera se consigue una miel homogénea en cuanto a flora de la zona.

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.

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.

4. Interrelación del medio natural con las características propias 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.

Otra característica de ésta zona geográfica, zona única, nombrada recientemente Geoparque Mundial Villuercas Ibores Jara por la UNESCO, 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 ya que no se realiza la trashumancia a otras zonas donde hay floración. Lo que le da una característica diferenciadora de otras mieladas procedentes de otras zonas ya que es menos dulce, como así lo indica el índice de glucosa + fructosa (>45 g/100 g).

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

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Autoridad Competente.

Dirección General de Agricultura y Ganadería.
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible ~~Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio~~.
Junta de Extremadura.

Dirección: Avda. Luis Ramallo, s/n
06800 Mérida (Badajoz)

Teléfono: +34 924 002347
+34 924 002347

Fax: +34 924 002123

Web: www.mielvilluercasibores.org

Correo electrónico: dgayg.agds@juntaex.es~~dgayg.marpat@gobex.es~~

H. ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

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 nombre de la Denominación de Origen Protegida"Miel Villuerca Ibores".

El logotipo de la Denominación de Origen Protegida "Miel Villuerca 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.