Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6674

16.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6674)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Miel Villuercas-Ibores»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης, Πληθυσμού και Επικράτειας της Κυβέρνησης της Αυτόνομης Κοινότητας της Εστρεμαδούρας], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση την οποία αφορά η αίτηση μπορεί να χαρακτηριστεί ως συνήθης κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Ειδικότερα, οι εν λόγω αλλαγές ΔΕΝ ΜΠΟΡΟΥΝ να χαρακτηριστούν ως ενωσιακές τροποποιήσεις διότι:

1) δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της ΠΟΠ ή της χρήσης αυτής της ονομασίας·

2) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

3) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Όσον αφορά την επαλήθευση ότι δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή, θα πρέπει να σημειωθεί ότι καμία από τις αιτούμενες αλλαγές δεν επηρεάζει με οποιονδήποτε τρόπο τη διατύπωση του τμήματος «Δεσμός» των προδιαγραφών προϊόντος. Ούτε επηρεάζεται έμμεσα ο δεσμός. Πράγματι, μολονότι ο δεσμός βασίζεται, μεταξύ άλλων, στα χαμηλά επίπεδα HMF και την περιεκτικότητα σε υγρασία και στον υψηλό δείκτη διαστάσης, οι προτεινόμενες αλλαγές, παρότι έχουν μικρή επίδραση στις τρεις αυτές παραμέτρους, διατηρούν τα κατώτατα όρια σε επίπεδα σαφώς αυστηρότερα από εκείνα που καθορίζονται στο ποιοτικό πρότυπο για το μέλι.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Μεταβολή του εύρους επιτρεπόμενων τιμών περιεκτικότητας σε υγρασία.

Περιγραφή

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου και το τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος.

Στην περιγραφή του προϊόντος, τα φυσικά χαρακτηριστικά που είναι κοινά για όλα τα μέλια της ΠΟΠ τροποποιούνται ως εξής:

Η απαιτούμενη περιεκτικότητα σε υγρασία αλλάζει από «14–17 %» σε «< 17 %». Σκοπός της αλλαγής αυτής είναι, στην πραγματικότητα, να διορθωθεί ένα σφάλμα, καθώς δεν έχει νόημα ο ορισμός εύρους τιμών με τιμή για την ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία για ένα μέλι. Αντιθέτως, αυτό που έχει σημασία είναι ο καθορισμός της μέγιστης τιμής περιεκτικότητας σε υγρασία, η υπέρβαση της οποίας δεν πρέπει να επιτρέπεται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αλλαγή στο ανώτατο όριο υδροξυμεθυφουρφουράλης.

Περιγραφή

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου και το τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος.

Στην περιγραφή του προϊόντος, τα χημικά χαρακτηριστικά που είναι κοινά για όλα τα μέλια της ΠΟΠ τροποποιούνται ως εξής:

Το ανώτατο όριο για την υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (στο εξής: HMF) αυξάνεται από 10 mg/kg σε «< 18 mg/kg». Επιπλέον, δεν αναφέρεται πλέον ότι το όριο αυτό ισχύει κατά τη διάθεση του μελιού στην αγορά, δεδομένου ότι πρέπει να ελέγχεται εκ των προτέρων.

Η αλλαγή αυτή οφείλεται στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στη γεωγραφική περιοχή, λόγω των οποίων καταγράφονται υψηλότερες εαρινές θερμοκρασίες και περισσότερο ακανόνιστες βροχοπτώσεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μεταβολή στο κατώτατο όριο για τον δείκτη διαστάσης.

Περιγραφή

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου και το τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος.

Στην περιγραφή του προϊόντος, το κατώτατο όριο για τον δείκτη διαστάσης μειώνεται από 30 σε 22 στο στοιχείο γ). Η αλλαγή αυτή οφείλεται στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στη γεωγραφική περιοχή, λόγω των οποίων καταγράφονται υψηλότερες εαρινές θερμοκρασίες και περισσότερο ακανόνιστες βροχοπτώσεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του οργανισμού ελέγχου.

Περιγραφή

Τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου επικαιροποιούνται στο τμήμα G των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση της ονοματολογίας του τύπου του προϊόντος.

Περιγραφή

Η ταξινόμηση του τύπου του προϊόντος επικαιροποιείται στο ενιαίο έγγραφο ώστε να ευθυγραμμιστεί με τη νέα ονοματολογία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Miel Villuercas-Ibores»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0409 – Μέλι φυσικό

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το μέλι «Miel Villuercas-Ibores» παράγεται από αυτόχθονα χλωρίδα από μέλισσες του είδους *Apis mellifera*.

Με βάση τις διαφορετικές περιοχές βλάστησης, έχουν καθοριστεί τα ακόλουθα είδη μελιού:

— μονοανθές μέλι εχίνοπα (*Retama sphaerocarpa*),

— μονοανθές μέλι καστανιάς(*Castanea sativa*),

— μέλι ανθέων [miel de milflores],

— μέλι μελιτώματος.

α) Κοινά χαρακτηριστικά όλων των μελιών της ΠΟΠ «Miel Villuercas-Ibores»:
Περιεκτικότητα σε υγρασία: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Ηλεκτρική αγωγιμότητα:

1. Τουλάχιστον 0,8 mS/cm (μέλι καστανιάς και μέλι μελιτώματος).
2. Έως 0,8 mS/cm (μέλι εχίνοπα και μέλι ανθέων).

Σακχαρόζη: < 5 g/100 g
Φρουκτόζη + γλυκόζη

1. > 60 g/100 g (γενικά)
2. > 45 g/100 g (μέλι μελιτώματος)

β) Γύρη:
Μέλι εχίνοπα: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Μέλι καστανιάς: > 70 % *Castanea sativa*.
Μέλι ανθέων: είναι το μέλι που συλλέγεται κατά την έναρξη του καλοκαιριού και το γυρεολογικό φάσμα του αντικατοπτρίζει την ποικιλομορφία των ανθέων κατά τους προηγούμενους μήνες, με αφθονία γύρης κυαμοειδών (Fabaceae), φηγοειδών (Fagaceae), ερεικοειδών (Ericaceae), χειλανθών (Lamiaceae) και/ή κιστιδών (Cistaceae), καθώς και τα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Μέλι μελιτώματος: είναι το μέλι που παράγουν οι μέλισσες από εκκρίσεις που παράγονται ή βρίσκονται σε ζώντα μέρη φυτών, ιδίως των ειδών της οικογένειας των φηγοειδών και του γένους Quercus, μαζί με μικρό ποσοστό γύρης φηγοειδών, ερεικοειδών, χειλανθών και/ή κιστιδών, χαρακτηριστικών της περιοχής.

Παράγεται κυρίως στο τέλος του καλοκαιριού, την εποχή του έτους κατά την οποία είναι ανθισμένα τα λιγότερα φυτά στις περιοχές όπου οι μέλισσες συλλέγουν νέκταρ.

γ) Δείκτης διαστάσης: τουλάχιστον 22.

δ) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Μέλι εχίνοπα: ανοικτό έως σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα με ερυθρωπές ανταύγειες· πολύ αρωματικό με γλυκιά γεύση.

Μέλι καστανιάς: σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα, με ερυθρωπές ή πρασινωπές αποχρώσεις. Έντονο άρωμα. Ελαφρώς όξινο, πικρό και με στυφή γεύση.

Μέλι ανθέων: χρώμα που ποικίλλει από ανοικτό έως σκούρο κεχριμπαρένιο, ανάλογα με τα άνθη, με μεταβλητό άρωμα και γεύση.

Μέλι μελιτώματος: σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα· λιγότερο γλυκιά γεύση και έντονη, χαρακτηριστική οσμή.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το μέλι προέρχεται μόνο από κυψέλες που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής· απαγορεύεται η άσκηση νομαδικής μελισσοκομίας εκτός της εν λόγω ζώνης.

Απομάκρυνση των μελισσών από τα πλαίσια με χρήση ψηκτρών και/ή καπνιστηριών.

Απολέπιση της κηρήθρας με τον παραδοσιακό τρόπο στο πλαίσιο του οποίου χρησιμοποιούνται μαχαίρια ή πιρούνες.

Εξαγωγή του μελιού από τις κηρήθρες με φυγοκέντριση.

Αποθήκευση του μελιού σε βαρέλια ή δεξαμενές ωρίμασης.

Διαύγαση και διήθηση του μελιού για την αφαίρεση των προσμείξεων.

Στην εξαιρετική περίπτωση όπου κινδυνεύει η επιβίωση της κυψέλης λόγω φτωχής συγκομιδής, επιτρέπεται το συμπληρωματικό τάισμα των μελισσών, εκτός της περιόδου συλλογής του νέκταρος. Η τροφή μπορεί να αποτελείται από ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα: μέλι από την ίδια την κυψέλη, σακχαρόζη (ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο), γλυκόζη και σιρόπι φρούτων.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το συσκευασμένο μέλι πρέπει να είναι σε υγρή (ρευστή) ή σε στερεά (κρυσταλλική) μορφή.

Το κρυσταλλικό μέλι θερμαίνεται σε μέγιστη θερμοκρασία 45 °C για διαύγαση και συσκευασία.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το μέλι πρέπει να φέρει αριθμημένη δευτερεύουσα ετικέτα με το λογότυπο της ονομασίας, η οποία πρέπει να τοποθετείται στην εγκατάσταση συσκευασίας με τρόπο ώστε να μην μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί. Πρέπει να φέρει το σύμβολο της ΕΕ και το λογότυπο της ΠΟΠ «Miel Villuercas-Ibores».

Το λογότυπο της ΠΟΠ «Miel Villuercas-Ibores» έχει ως εξής:



Στη δεξιά πλευρά υπάρχει το όνομα Extremadura (Εστρεμαδούρα) και χάρτης στον οποίο η περιοχή παραγωγής μελιού σημειώνεται με δύο ομόκεντρους κύκλους.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του μελιού βρίσκεται στην Αυτόνομη Κοινότητα της Εστρεμαδούρας (Ισπανία), στο νοτιοανατολικό μέρος της επαρχίας Cáceres. Περιλαμβάνει συνολικά 27 δήμους που απαρτίζουν την comarca (κομητεία) του Villuercas-Ibores· όλοι αυτοί οι δήμοι βρίσκονται στην επαρχία Cáceres.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες

Η comarca του Villuercas-Ibores αποτελείται από μια σειρά ορεινών σχηματισμών, οι οποίοι είναι εξαιρετικά απότομοι και οδοντωτοί, καλύπτονται με απόκρημνους βράχους χαλαζίτη Αρμορίκης και πλαισιώνονται από σχιστόλιθο και ψαμμίτη. Η υψηλότερη κορυφή βρίσκεται στον ορεινό όγκο La Villuerca (1 601 m). Το υδρογραφικό δίκτυο περιλαμβάνει ποταμούς που αποτελούν μέρος των λεκανών του Τάγου και του Guadiana. Το κλίμα είναι ύφυγρου τύπου και, ως εκ τούτου, ο υετός είναι γενικά υψηλότερος απ' ό,τι στο μεγαλύτερο μέρος των άλλων comarca της Εστρεμαδούρας.

Σύμφωνα με το σύστημα κατάταξης του USDA (Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ) (Ταξινόμηση Εδαφών), τα εδάφη ανήκουν στις κατηγορίες Entisol, Inceptisol και Alfisol. Τα εδάφη της κατηγορίας Entisol σχηματίζουν πολύ στενές λωρίδες στις πεδιάδες των ποταμών Ruecas και Silvadillos. Τα εδάφη της κατηγορίας Inceptisol βρίσκονται βασικά στις ορεινές πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό. Τα εδάφη της κατηγορίας Alfisol βρίσκονται στο νότιο μέρος της περιοχής, σε ποτάμιες αναβαθμίδες και οροπέδια ιζηματογενούς σχηματισμού από κροκάλες χαλαζίτη. Είναι εδάφη που έχουν λίγα από τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά για φυτική καλλιέργεια, αλλά είναι κατάλληλα για δασοκομικές δραστηριότητες.

Η comarca του Villuercas-Ibores έχει πλούσια και ποικιλόμορφη χλωρίδα, η οποία αντιστοιχεί στη βιογεωγραφική περιοχή όπου βρίσκεται (Ladero, 1987), καθώς και μεγάλες εκτάσεις βοσκοτόπων και θαμνώδους βλάστησης, όπου οι μέλισσες μπορούν να συλλέγουν εκτενώς νέκταρ από αυτόχθονα άνθη, από τα οποία παράγεται μέλι με άριστες ιδιότητες. Υπάρχουν επίσης πολλοί δρυμώνες δρυός της αρίας, φελλοφόρου δρυός, καστανιάς και δρυός, οι οποίοι παρέχουν στις μέλισσες νέκταρ, γύρη και μελίτωμα. Παρά το γεγονός ότι η comarca γενικά διαθέτει δασικά είδη και είδη dehesa (τυπική δασωμένη χορτολιβαδική έκταση της περιοχής), η καστανιά, η ελιά, οι θαμνότοποι (matorral) και ο κίστος (Cistus) είναι τα σημαντικότερα είδη της περιοχής, μαζί με τα μεγάλα δάση δρυός.

Από τα αμέτρητα φυτικά είδη από τα οποία οι μέλισσες μπορούν να λαμβάνουν τροφή, παρατίθενται στη συνέχεια ορισμένα από τα σημαντικότερα μελιφόρα φυτά της comarca του Villuercas-Ibores. Όλα είναι αυτόχθονα της περιοχής παραγωγής:

— ΒΟΡΑΓΙΝΟΕΙΔΗ (BORAGINACEAE): *Echium plantagineum* L. (έχιον το πλαντάγινον), *Anchusa azurea* Miller (βοϊδόγλωσσα).

— ΚΡΑΜΒΟΕΙΔΗ (BRASSICACEAE): *Raphanus raphanistrum* L. (άγριο ραπανάκι).

— ΕΡΕΙΚΟΕΙΔΗ (ERICACEAE): *Erica australis* L. (brezo rubio ή colorado), *Erica lusitanica* Rudolphi (brezo blanco), *Erica umbellata* L. (brezo, quiruela), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (καλλούνα η κοινή), *Arbustus unedo* L. (κουμαριά).

— ΚΥΑΜΟΕΙΔΗ (FABACEAE): *Retama sphaerocarpa* L. (σπάρτο, retama de bolas), *Trifolium stellatum* L. (τριφύλλι το αστερωτό), *Genista tridentata* (carquesa), *Cytisus multiflorus* (escoba ή retama blanca).

— ΦΗΓΟΕΙΔΗ (FAGACEAE): *Castanea sativa* Miller (καστανιά), *Quercus pyrenaica* Willd. (δρυς των Πυρηναίων), *Quercus rotundifolia* L. (δρυς η αρία), *Quercus suber* L. (φελλοφόρος δρυς).

— ΧΕΙΛΑΝΘΗ (LAMIACEAE): *Lavandula stoechas* υποείδος *pedunculata* Miller (αγριολεβάντα, λαβαντούλα η στοιχάς), *Rosmarinus officinalis* L. (δεντρολίβανο).

— ΡΟΔΟΕΙΔΗ (ROSACEAE): *Rubus ulmifolius* Schott (βατομουριά).

— ΑΠΙΪΔΕΣ (ΣΚΙΑΔΟΦΟΡΑ) [APIACEAE (UMBELLIFERAE)]: *Erynginum campestre* L. (ερύγγιο το πεδινό).

— ΚΙΣΤΙΔΕΣ (CISTACEAE): *Cistus ladanifer* L. (κίστος ο λαδανοφόρος), *Cistus* spp. και *Halimium* spp. (κίστοι γενικά).

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η comarca του Villuercas-Ibores πάντα συνδεόταν με τη μελισσοκομία. Συγκεκριμένες αναφορές χρονολογούνται τουλάχιστον από το 1086 και μνημονεύουν γνωστά συμβάντα, όπως το θαύμα της Παναγίας της Γουαδελούπης (1575). Σήμερα εξακολουθούν να υπάρχουν πολλά τοπωνύμια στην comarca που θυμίζουν τις μέλισσες και την τοπική χλωρίδα (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), καθώς και τοποθεσίες με ονόματα που φέρνουν στο νου τη μελισσοκομική δραστηριότητα, όπως «La Umbría del Colmenar» στον δήμο Cañamero ή «El Arroyo del Enjambrero» και «Valle del Enjambrero» στον δήμο Alía.

Η περιοχή παραγωγής έχει έντονα αγροτικό και ορεινό χαρακτήρα, με δήμους με χαμηλή πληθυσμιακή πυκνότητα, όπου η γεωργία και η κτηνοτροφία είναι οι κύριες πηγές βιοπορισμού. Αυτές οι συνθήκες, καθώς και μια ενδημική χλωρίδα που έχει μείνει ουσιαστικά αναλλοίωτη από την ανθρώπινη δραστηριότητα, την καθιστούν ιδανική περιοχή για τη μελισσοκομία, όπου το μέλι εξακολουθεί να εξάγεται με τον παραδοσιακό τρόπο, προκειμένου να διατηρούνται όλες οι ιδιότητές του.

Μία σημαντική τοπική παραδοσιακή μελισσοκομική πρακτική αφορά τη διαχείριση των κυψελών. Δεν ασκείται νομαδική μελισσοκομία και οι κυψέλες επιτρέπεται να μετακινούνται από ένα μέρος στο άλλο μόνο εντός της περιοχής παραγωγής.

Ένα άλλο βασικό χαρακτηριστικό της διαδικασίας παραγωγής είναι ότι η τελευταία παρτίδα μελιού παραμένει στην κυψέλη ως τροφή. Με αυτόν τον τρόπο οι ντόπιοι μελισσοκόμοι ασκούν μη εντατική μελισσοκομία. Όταν η κηρήθρα αφαιρείται από την κυψέλη το φθινόπωρο, δεν εξάγουν όλο το μέλι, αλλά αφήνουν τα αποθέματα που απαιτούνται ως τροφή της κυψέλης. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζεται η ευημερία των μελισσών και η κυψέλη είναι βιώσιμη, με αποτέλεσμα οι μέλισσες να παραμένουν σε άριστη κατάσταση.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η περιοχή παραγωγής, με τη μακρά μελισσοκομική παράδοσή της, αποτελεί μέρος της Εστρεμαδούρας όπου οι μελισσοκόμοι αξιοποιούν την αυτόχθονη χλωρίδα εδώ και αιώνες. Η επιλογή της ονομασίας «Miel Villuercas-Ibores» αντανακλά το ιστορικό γόητρο του μελιού σε αυτήν την περιοχή, τις δεξιότητες, τις παραδοσιακές και χειροτεχνικές μεθόδους με τις οποίες παρασκευάζεται, καθώς και τις ειδικές ιδιότητες του μελιού, οι οποίες προέρχονται από το περιβάλλον στο οποίο παράγεται.

Επιπλέον, σε αντίθεση με άλλες comarca της Εστρεμαδούρας, δεν ασκείται νομαδική μελισσοκομία, με αποτέλεσμα το μέλι που λαμβάνεται να είναι ομοιογενές ως προς την τοπική χλωρίδα, και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του να οφείλονται αποκλειστικά στον συνδυασμό φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Αποδεικτικά στοιχεία του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής αποτελούν οι τιμές που προκύπτουν για συγκεκριμένες παραμέτρους του τελικού προϊόντος, οι οποίες αποτελούν ένδειξη της υψηλής ποιότητας του μελιού:

— οι χαρακτηριστικά χαμηλές τιμές HMF (υδροξυμεθυλοφουρφουράλη), οι οποίες υποδηλώνουν τη φρεσκάδα και τη χειροτεχνική παραγωγή·

— οι χαμηλές τιμές υγρασίας, οι οποίες υποδηλώνουν την ωρίμαση και οφείλονται στο γεγονός ότι η κηρήθρα παραμένει καλυμμένη, διότι δεν πρόκειται για μελισσοκομία εντατικού τύπου·

— ο υψηλός δείκτης διαστάσης, λόγω της φρεσκάδας του μελιού·

— οι τιμές ηλεκτρικής αγωγιμότητας και οι οργανοληπτικές ιδιότητες που είναι χαρακτηριστικές του είδους γύρης από την οποία παράγεται.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Η μελέτη των διαφόρων γυρεολογικών φασμάτων επέτρεψε να προσδιοριστούν οι γεωγραφικοί δείκτες που χαρακτηρίζουν το «Miel Villuercas-Ibores», δηλαδή η γύρη όλης της χλωρίδας του, η οποία παρουσιάζει τα ιδιαίτερα ομοιογενή γυρεολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής και δεν περιέχει πάνω από 1 % γύρη από καλλιεργούμενα ή μη αυτόχθονα φυτά.

Ένα από τα χαρακτηριστικά προϊόντα της περιοχής είναι το μέλι μελιτώματος. Αυτό το μέλι παράγεται τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο, όταν η ανθοφορία φτάνει στο τέλος της ή έχει διακοπεί εντελώς και οι μέλισσες δεν βρίσκουν νέκταρ. Συλλέγουν εκκρίσεις από τα ζώντα μέρη φυτών της οικογένειας των φηγοειδών (Fagaceae) ή εκκρίσεις που βρίσκονται πάνω τους λόγω της δράσης ορισμένων εντόμων. Αυτό τους επιτρέπει να επιβιώνουν κατά τη διάρκεια των μηνών κατά τους οποίους δεν υπάρχει νέκταρ, δεδομένου ότι δεν ασκείται νομαδική μελισσοκομία προς άλλες περιοχές όπου θα μπορούσαν να βρουν άνθη.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/pliego+de+condiciones+modificaciones+2025+Consolidado.pdf