C/2025/6674

16.12.2025

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión** [1]

(C/2025/6674)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

**«Miel Villuercas-Ibores»**

**Número de referencia UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025**

1. **Nombre del producto**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

***Nombre***

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación puede ser calificada de normal, en el sentido establecido por el artículo 24.4 del Reglamento (UE) 2024/1143. En concreto, se trata de cambios que NO pueden calificarse como modificaciones de la Unión, debido a lo siguiente:

1) No incluye un cambio en el nombre protegido como DOP ni en el uso de ese nombre.

2) No existe riesgo de anular el vínculo del producto con la zona geográfica.

3) No implica nuevas restricciones a la comercialización del producto amparado.

En relación con la comprobación de que no existe riesgo de anular el vínculo del producto con la zona geográfica, es importar destacar que ninguno de los cambios solicitados afecta en lo más mínimo a la redacción del apartado del Vínculo del pliego de condiciones. Asimismo, tampoco se ve afectado el vínculo de forma indirecta. De hecho, aunque el vínculo se basa, entre otras cuestiones, en valores bajos de HMF y humedad, así como altos de la actividad diastasa, los cambios propuestos, si bien afectan ligeramente a estos tres parámetros, mantienen unos umbrales notoriamente más exigentes que los establecidos en la Norma de Calidad de la Miel.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Título*

Modificación del intervalo de humedad permitida.

*Descripción*

Esta modificación afecta al apartado 4.2 del D.U, y al apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones.

En la Descripción del producto, en las características físicas comunes a todas las mieles de la DOP, se incluye la siguiente modificación:

El requisito de la humedad pasa del intervalo «14-17 %» a «< 17 %». Se trata, en realidad, de subsanar un error, puesto que en una miel no tiene mucho sentido establecer un intervalo mediante la designación de un umbral mínimo de humedad; por el contrario, lo que sí es pertinente es establecer un valor máximo de humedad que no se pueda rebasar.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Modificación del umbral máximo de hidroximetilfurfural.

*Descripción*

Esta modificación afecta al apartado 4.2 del D.U, y al apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones.

En la Descripción del producto, en las características químicas comunes a todas las mieles de la DOP, se incluye la siguiente modificación:

El umbral máximo para el hidroximetilfurfural (HMF) se eleva de 10 mg/kg hasta «< 18 mg/kg». Además, se elimina la especificación de que dicho umbral se refiera al momento de la comercialización, puesto que su comprobación ha de efectuarse con anterioridad.

Esta modificación se debe a los efectos del cambio climático en la zona geográfica, con primaveras con temperaturas más elevadas y lluvias más irregulares.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Modificación del umbral de la actividad diastasa.

*Descripción*

Esta modificación afecta al apartado 4.2 del D.U, y al apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones.

En la Descripción del producto, en el subapartado c), se rebaja el umbral de la actividad diastasa de 30 a 22. Esta modificación se debe a los efectos del cambio climático en la zona geográfica, con primaveras con temperaturas más elevadas y lluvias más irregulares.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Actualización de la estructura de control

*Descripción*

Actualización de los datos de la estructura de control en el apartado G) del pliego de condiciones,

☐ La modificación afecta al documento único

*Título*

Actualización de la nomenclatura de tipo de producto.

*Descripción*

Modificación de la clasificación del tipo de producto en el documento único, para adaptarlo a la nueva nomenclatura.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas**

**«Miel Villuercas-Ibores»**

**Número de referencia UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025**

1. **Nombre(s)**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0409 - Miel natural

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

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 DOP «Miel Villuercas-Ibores»:
Humedad: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Conductividad electrica:

1. No menos de 0,8 mS/cm (miel de castaño y de mielada).

2. No más de 0,8 mS/cm (miel de retama y milflores).

Sacarosa: < 5 g/100 g
Fructosa + Glucosa:

1. > 60 g/100 g (en general)

2. > 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.

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.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

4.4. *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.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola 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 45 ºC para su decantación y envasado.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola 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.

4.7. *Definición breve 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**

*Resumen del vínculo*

Factores naturales

La comarca de las Villuercas-Ibores es un conjunto de elevaciones montañosas, extraordinariamente escarpadas y fragosas, coronados por riscos de cuarcitas armoricanas y flanqueadas por pizarras y areniscas. La máxima altitud se sitúa en el macizo de La Villuerca (1 601 m). La red hidrográfica cuenta con una serie de ríos que pertenecen a la cuenca del Tajo y a la del Guadiana. Las precipitaciones se encuadran en el ombroclima subhúmedo por lo que, en general, son superiores a la de la mayoría de las comarcas de Extremadura.

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 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).

Factores Humanos

La comarca de Villuercas-Ibores ha estado vinculada desde siempre a la práctica de la apicultura. Existen referencias concretas al menos desde el año 1086, con hechos tan destacados como el "Milagro de Nuestra Señora de Guadalupe (1575). En nuestros días, permanecen en la geografía de la comarca numerosos topónimos que recuerdan a las abejas y a su flora (Castañar, Carrascalejo o Peraleda), así como el quehacer humano dentro del sector apícola con parajes denominados como «La Umbría del Colmenar» en el municipio de Cañamero o «El Arroyo del Enjambrero» y «Valle del Enjambrero» en el de Alía.

La zona de producción presenta características de marcado carácter rural y montañoso, con municipios de baja densidad de población, donde la agricultura y la ganadería son el principal sustento. Estas circunstancias, junto con una flora autóctona casi inalterada por el hombre, provocan que la apicultura se presente como una actividad idónea, en la que se sigue extrayendo la miel de forma artesanal para preservar toda la calidad y propiedades de este producto.

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

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.

Además, a diferencia de otras comarcas de Extremadura, no se realiza trashumancia, por lo que se obtiene una miel homogénea en cuanto a la flora de la zona, y cuyas peculiares características se deben únicamente a la conjunción de los factores naturales y humanos del ámbito geográfico de la DOP «Miel Villuercas-Ibores».

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 y propiedades organolépticas característicos del tipo de polen de las plantas que se obtiene.

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

El estudio de los diferentes espectros polínicos ha 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.

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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