C/2025/6674

16.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6674)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Miel Villuercas-Ibores»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica può essere classificata come ordinaria a norma dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. Le modifiche di cui trattasi, in particolare, non possono in nessun caso intendersi come modifiche dell'Unione, per i seguenti motivi:

1) non comprendono un cambiamento del nome protetto dalla DOP o dell'uso di tale nome;

2) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica;

3) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto protetto.

Per quanto riguarda la verifica che non vi sia il rischio di annullare il legame tra il prodotto e la zona geografica, va osservato che nessuna delle modifiche richieste incide anche solo minimamente sulla formulazione della sezione sul legame del disciplinare. Il legame non risulta interessato dalle modifiche nemmeno indirettamente: sebbene il legame si basi, tra l'altro, su valori bassi di HMF e di umidità e su livelli elevati di attività diastasiche, le modifiche proposte, pur incidendo leggermente su questi tre parametri, mantengono inalterati limiti notoriamente più stringenti di quelli previsti dalla *Norma de Calidad de la Miel*.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'intervallo di umidità consentita

Descrizione

La modifica interessa il punto 4.2 del documento unico e la sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare.

Nella descrizione del prodotto, le caratteristiche fisiche comuni a tutti i mieli della DOP comprendono la seguente modifica:

l'intervallo di umidità prescritto passa da «14-17 %» a «< 17 %». In realtà la modifica ha lo scopo di rimediare a un errore in quanto è poco sensato fissare un intervallo di umidità per un miele indicandone un limite minimo, mentre è importante stabilire un valore massimo che non può essere superato.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica del limite massimo di idrossimetilfurfurale

Descrizione

La modifica interessa il punto 4.2 del documento unico e la sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare.

Nella descrizione del prodotto, le caratteristiche chimiche comuni a tutti i mieli della DOP comprendono la seguente modifica:

il limite massimo di idrossimetilfurfurale (HMF) è aumentato da «10 mg/kg» a «< 18 mg/kg». È inoltre soppressa la precisazione per cui tale limite si applica al momento dell'immissione sul mercato, in quanto il valore deve essere verificato in una fase precedente.

Questa modifica è imputabile agli effetti dei cambiamenti climatici nella zona geografica, che determinano primavere con temperature più elevate e precipitazioni più irregolari.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica del limite delle attività diastasiche

Descrizione

La modifica interessa il punto 4.2 del documento unico e la sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare.

Nella descrizione del prodotto, alla lettera c), il limite delle attività diastasiche è diminuito da 30 a 22. Questa modifica è imputabile agli effetti dei cambiamenti climatici nella zona geografica, che determinano primavere con temperature più elevate e precipitazioni più irregolari.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Aggiornamento della struttura di controllo

Descrizione

I dati della struttura di controllo nella sezione G del disciplinare sono aggiornati.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Aggiornamento della nomenclatura del tipo di prodotto

Descrizione

La classificazione del tipo di prodotto nel documento unico è aggiornata per adattarla alla nuova nomenclatura.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Miel Villuercas-Ibores»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Nome**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0409 - Miele naturale

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Miel Villuercas-Ibores» è un miele ottenuto dalla flora autoctona elaborata dalle api *Apis mellifera*.

In funzione dei differenti tipi di vegetazione si definiscono i seguenti tipi di miele:

— miele monoflora di retama (*Retama sphaerocarpa*);

— miele monoflora di castagno (*Castanea sativa*);

— miele millefiori;

— miele di melata.

a) Caratteristiche comuni dei mieli protetti dalla DOP «Miel Villuercas-Ibores»:
umidità: < 17 %;
HMF: < 18 mg/kg;
conducibilità elettrica:

1. non meno di 0,8 mS/cm (miele di castagno e di melata);
2. non più di 0,8 mS/cm (miele di retama e millefiori);

saccarosio: < 5 g/100 g;
fruttosio + glucosio:

1. > 60 g/100 g (in generale);
2. > 45 g/100 g (miele di melata).

b) Melissopalinologiche:
miele di retama: > 50 % *Retama sphaerocarpa*;
miele di castagno: > 70 % di *Castanea sativa*;
miele millefiori: è il miele che si raccoglie all'inizio dell'estate e la sua composizione pollinica riflette la diversità della flora dei mesi precedenti, essendo costituita da polline abbondante di *Fabaceae*, *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* e/o *Cistaceae*, e le caratteristiche della zona;

miele di melata: è il miele prodotto dalle api grazie alle secrezioni presenti sulle parti vive delle piante o che si trovano sopra di esse specialmente delle specie appartenenti alla famiglia delle *Fagaceae*, del genere *Quercus*, e da una percentuale ridotta di polline che lo accompagna derivante da piante appartenenti alle *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* e/o *Cistaceae*, con le caratteristiche della zona.

La sua lavorazione termina per lo più alla fine dell'estate, quando la presenza di piante fiorite nelle aree di pascolo è la più ridotta dell'anno.

c) Attività diastasiche: non inferiori a 22.

d) Caratteristiche organolettiche:

miele di retama: colore da ambrato chiaro a ambrato scuro con riflessi rossastri; molto aromatico con sapore dolce;

miele di castagno: colore ambrato scuro con sfumature rossastre o verdastre; aroma dominante: leggermente acido, amaro e con carattere astringente;

miele millefiori: colore da ambrato chiaro a ambrato scuro in funzione della fioritura, con aroma e sapori variabili;

miele di melata: colore ambrato scuro; sapore meno dolce e odore intenso e caratteristico.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il miele è ricavato esclusivamente da arnie ubicate nella zona di produzione, la transumanza al di fuori di questa zona non è consentita.

Allontanamento delle api dai telai con spazzole, e/o affumicatori.

Disopercolamento dei favi con un sistema tradizionale di coltelli o di pettini.

Estrazione del miele mediante centrifuga dei favi.

Stoccaggio del miele in fusti o maturatori.

Decantazione e filtrazione del miele per eliminare le impurità.

In casi eccezionali in cui è a rischio la sopravvivenza della colonia, a causa di una stagione non propizia, è consentita l'alimentazione supplementare delle api all'infuori della stagione di raccolta del nettare. Questo tipo di nutrimento può essere costituito da uno o più dei seguenti prodotti: miele prodotto dalla colonia stessa, saccarosio (zucchero di canna), glucosio e sciroppo (nettare) di frutta.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il miele confezionato si presenta in forma liquida (fluido) o solida (cristallizzato).

In caso di miele cristallizzato esso viene scaldato fino a 45 °C per favorirne la decantazione e il confezionamento.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il miele sarà contraddistinto da una controetichetta numerata con il logo della denominazione che sarà applicata nello stabilimento di condizionamento in modo tale da non consentire una nuova utilizzazione della stessa. Su di essa deve obbligatoriamente apparire il simbolo dell'Unione europea e il logo della denominazione di origine protetta «Miel Villuercas-Ibores».

Il logo della denominazione di origine protetta «Miel Villuercas-Ibores» è il seguente:



A destra appare il nome Extremadura con una mappa sulla quale è evidenziata con un cerchio doppio la zona di produzione del miele.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica di produzione del miele è situata nella Comunità autonoma di Extremadura (Spagna), in particolare nel sud-est della provincia di Càceres. Comprende complessivamente 27 municipi che formano la regione di Villuercas-Ibores in cui rientrano tutti i municipi della provincia di Cáceres.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Fattori naturali

La regione di Villuercas-Ibores è composta da un insieme di altipiani montuosi, con ripide pendenze fortemente accidentate, circondate da rocce di quarzite armoricana, ardesia e di gres. L'altitudine massima si trova nel massiccio di La Villuerca (1 601 m). La rete idrografica è costituita da una serie di corsi d'acqua che appartengono ai bacini del Tago e del Guadiana. Il clima è del tipo sub-umido, con precipitazioni in linea generale superiori a quelle della maggior parte delle regioni dell'Extremadura.

Secondo il sistema di classificazione dei suoli (*Soil Taxonomy*) del dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti, i terreni appartengono agli ordini Entisol, Inceptisol e Alfisol. I terreni appartenenti all'ordine degli Entisol costituiscono frange molto strette nelle valli dei fiumi Ruecas e Silvadillos; quelli appartenenti all'ordine degli Inceptisol sono sostanzialmente localizzati lungo i fianchi delle montagne esposti a nord. Infine, quelli appartenenti agli Alfisol sono ubicati nella parte meridionale della zona geografica, sulle terrazze dei fiumi e sulle piattaforme costituite da una formazione sedimentare grossolana (*raña*). Si tratta di suoli con poche caratteristiche proprie della coltura, per i quali la coltivazione più idonea è quella di tipo forestale.

La regione di Villuercas-Ibores gode di una grande ricchezza floreale che caratterizza l'area biogeografica in cui è ubicata (LADERO, 1987), e ampie parti del suo territorio sono destinate a pascolo e a bosco ceduo ove le api possono facilmente bottinare la flora autoctona, dando vita così a un miele di qualità eccellente. Vi sono anche molte foreste di leccio, quercia da sughero, castagno e quercia comune che riforniscono le api di nettare, melata e polline. Malgrado la regione sia popolata in generale da specie di alta montagna o da pascolo, le specie più importanti della zona sono il castagno, l'ulivo, la macchia mediterranea e il cisto, con grandi foreste di querce.

Tra le numerose specie vegetali dalle quali le api possono trarre nutrimento, si distinguono alcune tra le piante più mellifere e di maggior interesse nella regione di Villuercas-Ibores, tutte indigene della zona di produzione:

— famiglia delle *BORAGINACEAE*: *Echium plantagineum* L. (*hannebane*, viperina comune, viperina a foglie di piantaggine), *Anchusa azurea* Miller (lingua di bue);

— famiglia delle *BRASSICACEAE*: *Raphanus raphanistrum* L. (rafano, ravanello);

— famiglia delle *ERICACEAE*: *Erica australis* L. (erica rossa o colorata), *Erica lusitanica* Rudolphi (erica bianca), *Erica umbellata* L. (erica umbellata), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (erica comune), *Arbustus unedo* L. (corbezzolo);

— famiglia delle *FABACEAE*: *Retama sphaerocarpa* L. (retama comune), *Trifolium stellatum* L. (trifoglio stellato), *Genista tridentata* (ginestra), *Cytisus multiflorus* (citiso con tanti fiori);

— famiglia delle *FAGACEAE*: *Castanea sativa* Miller (castagno), *Quercus pyrenaica* Willd. (quercia dei Pirenei), *Quercus rotundifolia* L. (leccio), *Quercus suber* L. (sughera);

— famiglia delle *LAMIACEAE*: *Lavandula stoechas subsp. pedunculata* Miller (lavanda selvatica), *Rosmarinus officinalis* L. (rosmarino);

— famiglia delle *ROSACEAE*: *Rubus ulmifolius* (rovo);

— famiglia delle *APIACEAE* (OMBRELLIFERE): *Erynginum campestre* L. (calcatreppola);

— famiglia delle *CISTACEAE*: *Cistus ladanifer* L. (cisto ladanifero), *Cistus* spp. e *Halimium* spp. (cisto giallo).

Fattori umani

La regione di Villuercas-Ibores da sempre è legata alla pratica dell'apicoltura. Esistono riferimenti concreti a tale attività risalenti perlomeno all'anno 1086 e che menzionano eventi particolari come il «miracolo di nostra Signora della Guadalupe» (1575). Attualmente si contano ancora molti toponimi della regione che fanno riferimento alle api e alla flora locale (Castañar, Carrascalejo o Peraleda) nonché i siti aventi un nome che evoca l'apicoltura come «La Umbría del Colmenar» nel comune di Cañamero o «El Arroyo del Enjambrero» y «Valle del Enjambrero» nel comune di Alía.

La zona di produzione presenta caratteristiche rurali e montane, con comuni a bassa densità di popolazione nei quali l'agricoltura e l'allevamento sono le principali fonti di sostentamento. Tali caratteristiche, associate a una flora autoctona che nel corso degli anni l'uomo non ha alterato, fanno di questa regione un luogo propizio all'apicoltura, in cui il miele è ancora estratto in modo artigianale per preservarne tutte le qualità e le proprietà.

Tra le pratiche tradizionali locali del settore apicolo della zona di produzione, è opportuno menzionare il sistema produttivo utilizzato. Non si pratica la transumanza e lo spostamento degli alveari è consentito soltanto all'interno della zona di produzione.

Un'altra caratteristica fondamentale del processo di produzione è che il miele dell'ultimo raccolto viene lasciato nell'alveare. In tal modo gli apicoltori della zona effettuano un'apicultura non intensiva. Al momento della raccolta autunnale non si procede all'estrazione totale del miele, ma una parte è lasciata come riserva necessaria per l'alimentazione dell'arnia durante l'inverno. Si rispetta così il benessere dell'ape e si garantisce la sostenibilità dell'alveare, garantendo alle api le migliori condizioni possibili.

Specificità del prodotto

La zona di produzione, con la sua lunga tradizione nel settore dell'apicoltura, è una delle zone più importanti della regione dell'Extremadura in cui gli apicoltori da secoli sfruttano la flora autoctona. L'adozione della denominazione «Miel Villuercas-Ibores» risponde al prestigio storico di cui gode il miele in questa regione, derivato dal trattamento e dalle tecniche di confezionamento, tradizionali e artigianali, nonché dalle caratteristiche particolari del miele, conseguenza dell'ambiente naturale in cui ha luogo la produzione.

Inoltre, a differenza delle altre regioni dell'Extremadura, la transumanza non è praticata: si ottiene pertanto un miele omogeneo in termini di flora locale, le cui particolari caratteristiche derivano esclusivamente dalla combinazione di fattori naturali e umani della zona geografica della DOP «Miel Villuercas-Ibores».

Le prove del carattere tradizionale del sistema di produzione impiegato sono rappresentate dai valori dei parametri ottenuti nel prodotto finale, indicatori dell'alta qualità del miele:

— bassi valori caratteristici di HMF, sinonimo di freschezza e di un metodo di produzione artigianale;

— tenore di umidità poco elevata, indice di maturità e che si spiega con il fatto che i favi sono mantenuti opercolati poiché non sono lavorati in modo intensivo;

— valori elevati di attività diastasica, dovuti alla freschezza del miele;

— valori di conduttività elettrica e proprietà organolettiche caratteristiche del tipo di polline ottenuto con le piante autoctone.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Lo studio dei diversi spettri pollinici ha consentito di identificare i marcatori geografici che caratterizzano il «Miel Villuercas-Ibores», vale a dire quelli del polline di tutta la sua flora, contenente profili di polline omogenei propri della zona di produzione con l'assenza di più dell'1 % dei pollini di piante coltivate o non autoctone.

Uno elemento distintivo della zona è il miele di melata. Esso si ottiene dalle sostanze di cui si nutrono le api nei mesi di settembre e di ottobre, quando la fioritura sta volgendo al termine o è completamente terminata e le api non dispongono di nettare per la produzione di miele. Esse si alimentano quindi delle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante della famiglia delle *Fagaceae* o che si trovano sopra di esse grazie all'azione di alcuni insetti. In tal modo è garantita la sopravvivenza delle api nei mesi in cui non c'è nettare e non si realizza la transumanza in altre zone in fioritura.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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