Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6674)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Miel Villuercas-Ibores»

Número de referência da UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Nome do produto**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería [Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural, População e Território da Junta da Estremadura — Direção-Geral da Agricultura e Pecuária]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações solicitadas podem ser classificadas como normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143. Em especial, estas alterações não podem ser qualificadas como alterações da União, porque:

1) Não incluem uma alteração da denominação protegida como DOP ou da utilização dessa denominação;

2) Não apresentam o risco de anulação da relação do produto com a área geográfica;

3) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

No respeitante à verificação de inexistência de risco de anulação da relação do produto com a área geográfica, importa salientar que nenhuma das alterações solicitadas afeta, em qualquer aspeto, a redação do ponto «Relação com a área geográfica» do caderno de especificações. A relação também não é afetada de forma indireta. De facto, embora a relação se baseie, entre outros fatores, em valores baixos de HMF e humidade, bem como em elevados níveis de atividade diastásica, as alterações propostas, apesar de afetarem ligeiramente estes três parâmetros, mantêm limites consideravelmente mais exigentes do que os estipulados na norma de qualidade para o mel.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração do intervalo de humidade autorizado.

Descrição

Esta alteração diz respeito ao ponto 4.2 do documento único e ao ponto «Descrição do produto» do caderno de especificações.

Na descrição do produto, inclui-se a seguinte alteração nas características físicas comuns a todos os meles da DOP:

o valor de humidade exigido passa do intervalo «14-17 %» para «< 17 %». Corrige-se assim um erro, uma vez que não se justifica estabelecer um limite mínimo de humidade para o mel, mas sim estabelecer um valor máximo de humidade que não possa ser excedido.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do limite máximo para o hidroximetilfurfural.

Descrição

Esta alteração diz respeito ao ponto 4.2 do documento único e ao ponto «Descrição do produto» do caderno de especificações.

Na descrição do produto, inclui-se a seguinte alteração nas características químicas comuns a todos os meles da DOP:

O limite máximo para o hidroximetilfurfural (HMF) é aumentado de 10 mg/kg para «< 18 mg/kg». Além disso, suprime-se a especificação de que esse limite se refere ao momento da colocação no mercado, uma vez que a sua verificação dever ser efetuada previamente.

Esta alteração deve-se aos efeitos das alterações climáticas na área geográfica, com primaveras caracterizadas por temperaturas mais elevadas e precipitações mais irregulares.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do limiar de atividade diastásica.

Descrição

Esta alteração diz respeito ao ponto 4.2 do documento único e ao ponto «Descrição do produto» do caderno de especificações.

Na descrição do produto, na alínea c), diminui-se o limiar da atividade diastásica de 30 para 22. Esta alteração deve-se aos efeitos das alterações climáticas na área geográfica, com primaveras caracterizadas por temperaturas mais elevadas e precipitações mais irregulares.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da estrutura de controlo.

Descrição

Atualização das informações relativas à estrutura de controlo no ponto G) do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da nomenclatura dos tipos de produtos.

Descrição

Alteração da classificação do tipo de produto no documento único, a fim de a adaptar à nova nomenclatura.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Miel Villuercas-Ibores»

Número de referência da UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Nome(s)**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0409 — Mel natural

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Miel Villuercas-Ibores» é um mel produzido pelas abelhas da espécie *Apis mellifera* a partir da flora autóctone.

Atendendo aos diferentes tipos de vegetação, definem-se os seguintes tipos de mel:

— mel monofloral de piorno (*Retama sphaerocarpa*),

— mel monofloral de castanheiro (*Castanea sativa*),

— mel de mil-flores,

— mel de melada;

a) Características comuns dos meles abrangidos pela DOP «Miel Villuercas-Ibores»:
Humidade: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Condutividade elétrica:

1. Não menos de 0,8 mS/cm (mel de castanheiro e de melada)

2. Não mais de 0,8 mS/cm (mel de piorno e de mil-flores)

Sacarose: < 5 g/100 g
Frutose + Glucose

1. > 60 g/100 g (em geral)

2. > 45 g/100 g (mel de melada)

b) Características melissopalinológicas:
Mel de piorno: > 50 % de *Retama sphaerocarpa*.
Mel de castanheiro: > 70 % de *Castanea sativa*.
Mel de mil-flores: mel recolhido no início do verão, cujo espetro polínico reflete as características da área e a diversidade florística dos meses precedentes, encontrando-se abundante pólen de fabáceas, fagáceas, ericáceas, labiadas e/ou cistáceas.

Mel de melada: mel produzido pelas abelhas a partir das secreções das partes vivas das plantas ou nelas depositadas, especialmente de espécies da família *Fagaceae* (género *Quercus*), assim como de uma percentagem reduzida de pólen procedente de fagáceas, ericáceas, labiadas e/ou cistáceas, características da zona.

A elaboração decorre principalmente no final do verão, quando a presença de plantas em flor nas zonas de libação das abelhas é a menor do ano.

c) Atividade diastásica: não menos de 22.

d) Características organoléticas:

Mel de piorno: cor âmbar-claro, chegando ao âmbar-escuro com reflexos avermelhados; muito aromático e com sabor doce.

Mel de castanheiro: cor âmbar-escuro, com matizes avermelhados ou esverdeados. Aromas dominantes: ligeiramente ácidos, amargos e com caráter adstringente.

Mel de mil-flores: cor desde o âmbar-claro ao âmbar-escuro, dependendo da floração, com aroma e sabor variáveis.

Mel de melada: cor âmbar-escuro; sabor menos doce e odor intenso e característico.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O mel procede unicamente de colmeias situadas dentro da área de produção, não se permitindo a transumância fora desta área.

Desabelhamento dos quadros, com escovas e/ou fumigadores.

Desoperculação dos favos, mediante sistema tradicional de facas ou garfos.

Extração do mel, mediante centrifugação dos favos.

Armazenamento do mel em bidões ou maturadores.

Decantação e filtragem do mel para retirar as impurezas.

No caso excecional em que a sobrevivência da colmeia esteja em perigo, por motivos de má colheita, permite-se a alimentação suplementar das abelhas fora do período de entrada de néctar. Esta alimentação pode ser constituída por um ou vários dos seguintes produtos: mel da própria colmeia, sacarose (açúcar de cana), glucose e xarope de fruta.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O mel acondicionado apresenta-se no estado líquido (fluido) ou sólido (cristalizado).

O mel cristalizado é aquecido a uma temperatura máxima de 45 ºC, para decantação e envasamento.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O mel leva um contrarrótulo numerado, com o logótipo da denominação, colocado pela empresa acondicionadora, sempre de forma a não permitir nova utilização do contrarrótulo. Figuram obrigatoriamente o símbolo da UE e o logótipo da Denominação de Origem Protegida «Miel Villuercas-Ibores».

É o seguinte o logótipo da Denominação de Origem Protegida «Miel Villuercas-Ibores»:



Na parte direita, leva o termo «Extremadura», juntamente com um mapa desta região autónoma espanhola que indica, por um círculo duplo, a área de produção do mel.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica de produção do mel situa-se na Comunidade Autónoma da Estremadura (Espanha), na parte sudeste da província de Cáceres. Abarca um total de 27 municípios, que formam o distrito de Villuercas-Ibores, inteiramente na província de Cáceres.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Fatores naturais

O distrito de Villuercas-Ibores é formado por um conjunto de elevações montanhosas, extraordinariamente escarpadas e fragosas, coroadas por cristas de quartzitos armoricanos e flanqueadas por ardósias e arenitos. A altitude máxima (1 601 m) situa-se no maciço de La Villuerca. A rede hidrográfica inclui uma série de rios pertencentes às bacias do Tejo e do Guadiana. As precipitações enquadram-se no ombroclima sub-húmido, pelo que, em geral, são superiores às da maioria dos distritos da Estremadura.

Os solos, segundo o sistema de classificação U.S.D.A. (Soil Taxonomy) pertencem às ordens dos entissolos, inceptissolos e alfissolos. Os entissolos formam franjas muito estreitas nas veigas dos rios Ruecas e Silvadillos. Os inceptissolos localizam-se fundamentalmente nas ladeiras de montanha com exposição norte. Os alfissolos localizam-se na parte sul da área, nos terraços dos rios e nas mesetas de *raña* [sedimento quartzito-argiloso]. São solos com poucas características para o cultivo, onde o aproveitamento florestal é o mais adequado.

O distrito de Villuercas-Ibores conta com uma grande riqueza florística, como corresponde à zona biogeográfica em que se situa (Ladero, 1987), assim como com grandes extensões do seu território dedicadas a pastos e a mato baixo, nas quais as abelhas podem libar amplamente a partir da flora autóctone, o que origina um mel de excelentes qualidades. A isso se alia a existência de abundante arvoredo de azinheiras, sobreiros, castanheiros e carvalhos, que oferecem alimento às abelhas, como néctar, pólen e melados. Embora o distrito esteja povoado, em geral, por espécies de matagal ou de *dehesa* [montado], as mais importantes são o castanheiro, a oliveira e as plantas arbustivas, incluindo a esteva, juntamente com grandes bosques de carvalho.

Dentro do incontável número de espécies vegetais das quais as abelhas podem obter alimento, destacamos algumas das plantas melíferas de maior interesse no distrito de Villuercas-Ibores, todas plantas autóctones da área de produção:

— Família BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (chupa-mel, soagem), *Anchusa azurea* Miller (língua-de-vaca).

— Família BRASSICACEAE: *Raphanus raphanistrum* L. (rábano-silvestre, saramago).

— Família ERICACEAE: *Erica australis* L. (torga-vermelha ou urze-vermelha), *Erica lusitanica* Rudolphi (urze-branca), *Erica umbellata* L. (queiroga, torga), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (queiró, urze), *Arbutus unedo* L. (medronheiro).

— Família FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L. (piorno, piorno-amarelo), *Trifolium stellatum* L. (trevo-estrelado), *Genista tridentata* (carqueja), *Cytisus multiflorus* (giesta-branca, maia).

— Família FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (castanheiro), *Quercus pyrenaica* Willd. (carvalho-negral), *Quercus rotundifolia* L. (azinheira), *Quercus suber* L. (sobreiro).

— Família LAMIACEAE: *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (rosmaninho), *Rosmarinus officinalis* L. (alecrim).

— Família ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (silva).

— Família APIACEAE (UMBELÍFERAS): *Eryngium campestre* L. (cardo-corredor).

— Família CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (esteva), *Cistus* spp. e *Halimium* spp. (estevas em geral e matos).

Fatores humanos

O distrito de Villuercas-Ibores esteve desde sempre ligado à prática da apicultura. Há referências concretas pelo menos desde o ano de 1086, com feitos tão destacados como o «Milagro de Nuestra Señora de Guadalupe» (1575). Nos nossos dias, permanecem na geografia do distrito numerosos topónimos que evocam as abelhas e a sua flora (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), assim como o saber humano no setor apícola, com lugares como La Umbría del Colmenar, no município de Cañamero, ou El Arroyo del Enjambrero e Valle del Enjambrero, no município de Alía.

A zona de produção apresenta características de marcado caráter rural e montanhoso, com municípios de baixa densidade populacional, onde a agricultura e a criação de gado são o principal sustento. Estas circunstâncias, juntamente com uma flora autóctone quase inalterada pelo homem, fazem com que a apicultura se apresente como atividade adequada, na qual se continua a extrair mel de forma artesanal para preservar toda a qualidade e todas as propriedades deste produto.

Como práticas tradicionais locais do setor apícola da área de produção, cabe destacar o sistema de exploração utilizado. Não se pratica a transumância e só se permite a trasladação das colmeias dentro da área de produção.

Outra característica fundamental do processo é deixar-se o mel do último corte para que a colmeia se alimente. Deste modo, os apicultores fazem um aproveitamento do apiário de forma não intensiva. Assim, na colheita de outono, não se extrai totalmente o mel, deixando-se as reservas necessárias para a alimentação da colmeia. Deste modo, respeita-se o bem-estar das abelhas e consegue-se a sustentabilidade da colmeia, mantendo-se o enxame em plenas condições.

Especificidade do produto

A área de produção, dada a sua grande tradição apícola, constitui uma das mais relevantes da região estremenha, onde os apicultores aproveitam, desde há séculos, a flora autóctone. A adoção do nome «Miel Villuercas-Ibores» responde ao prestígio histórico do mel nesta zona, ao manejo e às técnicas de acondicionamento, tradicionais e artesanais, e às especiais qualidades do mel, consequência do meio natural onde ocorre a sua produção.

Por outro lado, ao contrário de outros distritos da Estremadura, não se faz transumância, pelo que se obtém um mel homogéneo no tocante à flora local, um mel cujas peculiares características se devem unicamente à conjunção dos fatores naturais e humanos da área geográfica da DOP «Miel Villuercas-Ibores».

Prova do sistema de produção tradicional praticado são os valores dos parâmetros que se obtêm no produto final, indicadores da alta qualidade do mel:

— Valores caracteristicamente baixos de HMF, um indicador de frescura e de um modo de produção artesanal.

— Valores de humidade baixos, um indicador de madureza, que se obtêm quando o favo se manter operculado, dado não se trabalhar de forma intensiva.

— Valores altos de atividade diastásica, devidos à frescura do mel.

— Valores de condutividade elétrica e propriedades organoléticas característicos do tipo de pólen que se obtém das plantas.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto

O estudo dos diversos espetros polínicos permitiu definir os marcadores geográficos que caracterizam o «Miel Villuercas-Ibores», ou seja, do pólen de toda a sua flora, apresentando-se uns perfis polínicos homogéneos próprios da zona e a ausência, no seu perfil, de mais de 1 % de pólenes de plantas cultivadas ou não-autóctones.

Um elemento diferenciador desta área é o mel de melada. Este mel é o recurso à disposição das abelhas nos meses de setembro e outubro, quando a floração está a acabar ou terminou completamente e estas não dispõem de néctar para fabricar o mel, obtendo alimento nas secreções das partes vivas das plantas da família das fagáceas ou nelas depositadas pela ação de certos insetos. Desta maneira, garante-se a sobrevivência das abelhas nestes meses em que não há néctar, pois não se faz transumância para outras zonas onde há floração,

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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