

## Secció I. Disposicions generals

### CONSELL DE GOVERN

**11244** *Decret 87/2023, de 17 de novembre, pel qual s'aprova el Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" i se'n regula el Consell Regulador*

#### PREÀMBUL

##### I

L'apicultura i la producció de mel estan molt vinculades a l'illa d'Eivissa. La tradició apícola de les Pitiüses es remunta als temps de Ca na Costa (abans del 1600 aC). S'han descrit i encara es conserven caseres molt antigues, probablement del segle VII aC, aïllades tèrmicament amb *Posidonia oceanica* i construïdes amb argila, pedres i troncs. Segons Boi (2016), aquestes caseres no es troben a altres llocs del Mediterrani.

Són nombroses les referències històriques que vinculen la mel amb l'illa.

Així el llibre *De bello Maioricano* (1125) narra la importància de la producció amb les paraules següents: «[...]mel en quantitat suficient [...]» (Marí, 2021). Posteriorment, el 1235 els catalans van conquerir Eivissa i es té constància que van mantenir les caseres dels àrabs, predecessors dels catalans des del segle IX (Romero, 2021).

A l'Arxiu del Regne de Mallorca es troba un document judicial de 1328 que descriu un plet motivat per 77 caseres. El *Llibre del mostassaf d'Eivissa: la vila d'Eivissa a la baixa edat mitjana* (2002), recull una ordinació del segle XIV que documenta la venda de mel (Ferrer, 2002). Al segle XIV, a la *Crònica de Frare Marsili*, es llegeix: «melis habet satis» (prou mel) referint-se a Eivissa (Romero, 2021). Al segle XV, es troben referències a la mel al *Llibre de clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Marí, 2021). Ja al segle XX (1931 i 1954) el *Diario de Ibiza* recomana pràctiques apícoles per a l'obtenció de gran quantitat de mel de qualitat.

Se'n troben referències més recents al llibre *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló *et al.*, 2002) i a l'*Estudi per a la identificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló *et al.* 2007). Posteriorment, el 2021, el Govern de les Illes Balears va inscriure la "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" al catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.

Una prova més del fort vincle de la "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" i l'illa d'Eivissa és l'existència d'un lèxic propi relacionat amb la mel. Expressions com *això és mel*, utilitzada per destacar l'excel·lència d'un aliment, noms apel·latius com *Beia* (abella), topònims com *canalet de ses Abelles*, o fins i tot noms d'eines apícoles com *carabassa abellera* (carabassa per capturar abelles) en són alguns exemples.

##### II

L'interès dels apicultors reivindicar el seu producte els ha conduït a sol·licitar una figura de protecció de les incloses en la legislació comunitària. En aquest sentit, l'any 2022 l'Associació d'Apicultors d'Eivissa va sol·licitar que es tramités davant la Comissió Europea l'aprovació de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", d'acord amb el Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

L'expedient de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" es va trametre a la Comissió Europea el 7 de setembre de 2022, que li assignà el número de referència PDO-ES-02863.

L'article 9 del Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, permet que els estats membres atorguin una protecció nacional transitòria una vegada la Comissió Europea hagi rebut l'expedient i fins que no adopti una decisió definitiva.

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació va dictar una resolució, de 9 de març de 2023, per la qual es concedí la protecció nacional transitòria a la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", que es publicà al BOIB de l'11 de març de 2023 i al BOE del 24 de març de 2023.

Segons estableix l'article 4.3 del Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i altres ens de gestió i de control de denominació de qualitat, el reconeixement de la denominació de qualitat i la creació consegüent del consell regulador o ens assimilat encarregat de gestionar-la i, si escau, de controlar-la, s'han de fer mitjançant ordre del conseller competent en matèria d'agricultura



del Govern de les Illes Balears, sense perjudici de la ratificació per part de l'òrgan estatal competent, si escau.

Així mateix, aquesta norma preveu que l'entrada en vigor del decret pel qual es reconeix la denominació de qualitat i s'aprova el reglament rector del consell regulador o ens assimilats determina el naixement del consell regulador o ens assimilats encarregats de la gestió de la denominació de qualitat i, si escau, del control, que gaudeix, a partir d'aquest moment, de personalitat jurídica pròpia.

### III

D'acord amb l'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, reformat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, la comunitat autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma considerant el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

L'article 132 de la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears regula les denominacions de qualitat diferenciada i inclou les denominacions d'origen protegides. En aquest sentit, estableix que han de tenir un «reglament o plec de condicions» i la disposició final quarta autoritza el Consell de Govern de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i els consells insulars, en els àmbits competencials respectius, per dictar les disposicions reglamentàries necessàries per al desenvolupament i l'execució de la llei.

En tot cas, l'article 2.2.k) de la Llei 8/99, de 12 d'abril, d'atribució de competències als consells insulars en matèria d'agricultura, ramaderia, pesca i artesania, estableix que entre les funcions del Consell Insular d'Eivissa hi ha les actuacions relacionades amb els consells reguladors. Per tant, correspon al Consell Insular d'Eivissa la tutela administrativa del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza.

També cal esmentar la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, que té com a objecte garantir la lleialtat de les transaccions comercials agroalimentàries i la protecció dels drets i els interessos legítims dels productors agraris i dels industrials agroalimentaris en el territori de les Illes Balears.

D'acord amb l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, queden prou justificats els principis de bona regulació següents: de necessitat i eficàcia, perquè aquesta norma és l'instrument adequat per aprovar el Plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza; de proporcionalitat, atès que aquest Decret protegeix les denominacions “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” per a les mels que reuneixin les característiques i les condicions del Plec de condicions; de seguretat jurídica, atès que es tracta d'una norma que s'insereix amb caràcter estable en el marc normatiu autònom; de transparència, avalada per la participació ciutadana abans i durant el procés d'elaboració de la norma, i, finalment, d'eficiència, ja que la iniciativa normativa no implica càrregues administratives innecessàries o accessòries.

Finalment, s'han de esmentar el Decret 12/2023, de 10 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i el Decret 8/2023, de 10 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual es determina la composició del Govern i s'estableix l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. D'acord amb l'article 10.d) del Decret 12/2023, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural exerceix les competències en matèria de denominacions d'origen.

Per tot això, a proposta del conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural, d'acord amb el Consell Consultiu de les Illes Balears i després d'haver-ho considerat el Consell de Govern, en la sessió de 17 de novembre de 2023,

### Decret

#### Article 1

##### **Plec de condicions**

Aprovar el Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, que figura com a annex I d'aquest Decret.

#### Article 2

##### **Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida**

Aprovar el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza, que es publica a l'annex II d'aquest Decret.

#### Article 3

##### **Règim sancionador**

El règim sancionador aplicable que estableix aquest Decret és el que disposen la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat



alimentària; la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears; la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears, i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

#### **Disposició addicional única**

##### **Referències a denominació**

Totes les referències a la “Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” s'han d'entendre igualment referides a “Denominació d'Origen Protegida Mel d'Eivissa/Miel de Ibiza”.

#### **Disposició transitòria primera**

##### **Gestió provisional**

Fins a la constitució del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza, les tasques de gestió i certificació que li atribueix aquest Decret les ha d'assumir transitòriament la Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local del Govern de les Illes Balears.

#### **Disposició transitòria segona**

##### **Certificació provisional**

La Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local ha de dur a terme les tasques de certificació de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” en el cas que no hi hagi cap entitat de certificació acreditada.

#### **Disposició transitòria tercera**

##### **Constitució del Consell Regulador**

En un termini màxim de sis mesos des de l'entrada en vigor d'aquest Decret, s'ha de constituir el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza, d'acord amb el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària.

#### **Disposició final primera**

##### **Entrada en vigor**

Aquest Decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 17 de novembre de 2023

**El conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural**

Joan Simonet Pons

**La presidenta**

Margarita Prohens Rigo

**ANNEX I**  
**Plec de condicions**

**Denominació d'Origen Protegida «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»**

**A. Nom de la Denominació d'Origen Protegida**

Els noms protegits són «Miel de Ibiza» i «Mel d'Eivissa»; ambdós s'utilitzen de manera constant i freqüent en el mercat per a identificar aquest producte.

**B. Descripció del producte**

**B.1. Definició:**

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» és l'aliment produït per les abelles a partir del nèctar de les flors de determinades plantes ubicades a Eivissa que les abelles lliben, transformen, combinen amb determinades substàncies que elles mateixes produeixen, dipositen, deshidraten, emmagatzemen i maduren a les cel·les de les bresques de les caseres.

**B.2. Característiques del producte:**

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» és multifloral i presenta un espectre pol·línic compost per pòl·lens de les espècies botàniques silvestres d'Eivissa, conformat principalment per les famílies fabàcies, boraginàcies i cistàcies.

**B.2.1. Característiques melisopalinològiques.**

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es caracteritza per la presència de pol·len de les següents espècies botàniques: *Lotus sp* (trèvol groc) i *Cistus-Helianthemum sp* (estepes) excloent *Cistus ladanifer*. A més, en més del 80% de les mels es detecta *Echium sp* (llengua de bou). Les espècies botàniques descrites actuen com a marcadors de l'origen geogràfic de producció.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recol·lectada a la primavera es complementa amb pol·len de *Psoralea bituminosa L.* (trèvol pudent) i altres fabàcies arbustives i brassicàcies que floreixen durant aquesta època.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recol·lectada durant la tardor es complementa amb pol·len de *Ceratonia siliqua* (garrover) i *Erica multiflora* (xipell).

El contingut d'elements indicadors de melassa és inferior al 3%.

**B.2.2. Les característiques organolèptiques pròpies de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» en el moment de l'envasament són les següents:**

Color ambre (d'extra clar a fosc), aspecte net i sense percepció d'impureses. Aroma d'intensitat mitjana, floral, fresca, amb possibles notes camforades. De viscositat mitjana a elevada, i de gust dolç, amb possible percepció de notes àcides i sensació refrescant.

**B.2.3. Las característiques físicoquímiques de la DOP «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» són:**

- Color: de 40 a 142 escala mm Pfund
- Contingut en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg, en el moment de l'envasament.
- Activitat diastàsica: superior a 12 escala de Shade, en el moment de l'envasament.
- Humitat: inferior a 18 %
- Sòlids insolubles en aigua: inferior a 0,05g/100g
- Sacarosa: inferior a 0,5 %
- Conductivitat: no superior a 0,8 mS/cm
- Acidesa lliure: inferior a 40 mil·liequivalents/kg

**C. Delimitació de la zona geogràfica**

La zona de producció (procés de producció, recol·lecció, desoperculat, extracció i maduració) inclou tot el territori de l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Eivissa està situada entre les coordenades 38° 58' 48" de latitud i 1° 25'48" de longitud, al Mar Mediterrani, entre el Cap de la Nau (Alacant) i Mallorca.

Té una extensió aproximada de 572 km<sup>2</sup> de superfície, amb una longitud màxima de 41 km, una amplada màxima de 21 km i una longitud de costa de 334 km.

#### **D. Elements que proven que el producte es originari de la zona**

Les característiques melisopalinològiques definides a l'apartat B.2.1 estableixen l'origen botànic de la mel emparada per la DOP i acrediten el vincle amb la vegetació d'Eivissa, zona de producció de la mel. Aquest vincle es complementa amb les característiques fisicoquímiques i sensorials pròpies de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. En particular, s'hi apliquen les mesures següents:

D.1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de Condicions i altres normes d'aplicació, es gestionen els censos següents:

- a) Cens d'apicultors i caseres.
- b) Cens d'instal·lacions d'extracció i envasament.

D.2. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es recol·lecta exclusivament en explotacions inscrites al cens d'apicultors i caseres.

L'apicultor extreu la mel i la diposita en bidons o dipòsits identificats amb un codi únic, el nom de l'apicultor i la capacitat.

D.3. Només es destinen a la Denominació d'Origen Protegida les mels procedents de les explotacions apícoles inscrites al Cens d'apicultors i caseres que compleixen tots els requisits del Plec de Condicions. Aquests requisits es verifiquen expressament a les auditories i controls.

D.4. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es manipula, emmagatzema i envasa únicament a les instal·lacions inscrites al cens d'instal·lacions d'extracció i envasament.

D.5. Per garantir la traçabilitat en tot el procés es registra i identifica cada partida de mel que es manipula i s'emmagatzema. Es gestionen registres específics de mel envasada, així queda establerta la correlació entre cada lot de producte envasat i les caseres de cada partida de mel.

D.6. Les explotacions apícoles i les instal·lacions d'extracció i envasament estan sotmesos a auditories i controls per l'autoritat competent o per una entitat de certificació acreditada, per comprovar que les mels emparades per la Denominació d'Origen Protegida compleixen els requisits del Plec de Condicions.

D.7. Els controls es basen en inspeccions de les explotacions apícoles i de les instal·lacions d'extracció i envasament, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat, i anàlisi fisicoquímica, sensorial i melisopalinològica.

D.8. Només s'envasen i comercialitzen amb la Denominació d'Origen Protegida «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» les mels produïdes i envasades d'acord amb aquest Plec de Condicions. La mel que no s'ajusti al plec de condicions no es comercialitza amb aquesta denominació d'origen.

D.9. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es comercialitza envasada en origen i amb una codificació única per a cada envàs que facilita el control i la traçabilitat.

#### **E. Mètode d'obtenció del producte**

E.1. Procés de producció

A les explotacions apícoles d'Eivissa s'utilitza tant el mètode de maneig de caseres vertical com l'horitzontal.

De manera tradicional, es desabellen els quadres amb raspalls o bé amb branques de romaní emulant un raspall. En alguns casos s'usen fumadors, l'aplicació dels quals se circumscriu a la boca de la casera i a la part superior dels quadres, de forma molt controlada, a fi de no generar transferència de fum a la mel. A la cambra de combustió dels fumadors s'utilitzen productes vegetals naturals d'ús tradicional, habitualment es col·loquen branques de romaní i/o frígola que aporten sensació refrescant a la mel.

Excepcionalment i de manera justificada, davant l'absència d'aliments al medi natural, i amb l'única finalitat de garantir la supervivència de la colònia, els apicultors poden alimentar les abelles exclusivament amb aliments a base de sucres i extractes de plantes. No es permet l'ús de pol·len, ni aliments amb additius. És obligatori suprimir aquesta alimentació durant un període mínim d'un mes abans de la recol·lecció de la mel.

E.2. Recol·lecció de la mel

La recol·lecció es fa en el moment en què l'abella segella els alvèols amb una capa fina de cera anomenada opercle i que coincideix amb el



moment òptim de maduració de la mel. Només es recol·lecta la mel operculada.

Es poden fer tres collites; una a la primavera -de març a maig-, una altra a l'estiu -de juny a agost i la tercera a la tardor -d'octubre fins a final d'any.

### E.3. Desoperculat

El desoperculat consisteix en retirar els opercles de la bresca amb la finalitat d'extreure la mel. A Eivissa, aquest procés es realitza manualment o mecànicament amb un desoperculador.

### E.4. Extracció de la mel i maduració

Seguidament es fa l'extracció parcial de la mel mitjançant la centrifugació amb extractors radials o tangencials. Per tal de respectar el benestar de les abelles i la sostenibilitat de les caseres no es fa una extracció total de mel, sinó que es deixen les reserves necessàries de mel per a l'alimentació de les abelles.

La mel resultant de la centrifugació es traspasa a un madurador o dipòsit on roman un mínim de 25 dies, per tal d'eliminar les impureses de la mel.

Amb l'objectiu d'eliminar cossos estranys i impureses de calibre petit, la mel es tamisa amb una malla de diàmetre superior a un mil·límetre.

No es permet el filtrat ni la pasteurització de la mel. La manipulació de la mel es fa a una temperatura no superior a 25°C per evitar alteracions del producte.

## F. Envasament

Els envasos per a la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» són de vidre o un altre material que garanteixi la qualitat del producte, amb tancament hermètic i precinte de garantia per assegurar la inviolabilitat de l'envàs. La capacitat dels envasos no serà superior a un quilogram.

Realitzar l'envasament a les instal·lacions on es du a terme l'extracció és fonamental per conservar les característiques de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La manipulació i el transport de mel a granel pot influir negativament en el seu aroma i sabor. D'una banda, pel fet que es poden generar canvis de les condicions ambientals que ocasionen la modificació o pèrdua dels compostos volàtils responsables de l'aroma característica i, de l'altra, l'absorció d'olors estranyes que alterin l'aroma final.

A més, transportar la mel a granel pot exposar-la a condicions indesitjades d'humitat i temperatura, que en comprometen la qualitat, ja que l'activitat diastàtica i el contingut en aigua poden variar de manera significativa.

L'elevada higroscòpia de la mel implica que el control de la humitat ambiental sigui un aspecte important per evitar fermentacions. La humitat elevada afavoreix la fermentació de la mel, conseqüència de l'actuació dels llevats fonamentalment osmòfils del gènere *Sacharomyces*. Envasar a les mateixes instal·lacions d'extracció permet minimitzar el temps d'exposició del producte a la humitat ambiental.

Les circumstàncies anteriors i l'experiència dels operadors han determinat que tradicionalment, la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» s'envasi, després de la maduració, a les instal·lacions on s'ha extret i no es transporta mel a granel entre instal·lacions.

Els operadors saben que les bones pràctiques de manipulació i envasament de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» són fonamentals per garantir la qualitat del producte final, i que quan no es controlen ocasionen una minva important, tant qualitativa com quantitativa, de la qualitat del producte final.

Es limita la manipulació i l'envasament a una temperatura no superior a 25°C. Les bones pràctiques de manipulació i envasament a temperatura controlada permeten obtenir una mel amb el contingut d'hidroximetilfurfural òptim, indicatiu de qualitat i frescor, així com obtenir el color propi de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Per tal de poder controlar la qualitat del producte final, no es permet la venda a granel, ni el fraccionat, ni el reenvasament del producte, amb l'objectiu de minimitzar la incidència de la exposició del producte a l'ambient.

## G. Vincle amb el medi geogràfic

El vincle es basa en la qualitat diferenciada de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», atribuïble al medi geogràfic i al factor humà. D'una banda, el medi geogràfic es caracteritza per presentar unes condicions geoclimàtiques que determinen la presència i coincidència de la floració de fabàcies, boraginàcies i cistàcies. D'altra banda, el factor humà repercuteix en: la selecció de les abelles, l'elecció dels entorns idonis de les

caseres, la pràctica de desabellar, l'elecció del moment òptim d'extracció i la manipulació de la mel.

La influència geoclimàtica i humana sobre la qualitat de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», així com el seu vincle històric amb l'illa queda demostrat en els apartats següents.

### G.1 Característiques geoclimàtiques

El caràcter específic de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» deriva directament de la flora de l'illa, que permet una floració silvestre característica que no es dona en altres llocs i que fa que la mel presenti un espectre pol·línic diferenciat, essencialment de plantes no cultivades. Segons Antonio Gómez Pajuelo (2011), la presència de plantes cultivades a les mels recol·lectades és anecdòtica.

A les mels produïdes a Eivissa s'han identificat 62 tàxons que pertanyen a 24 famílies botàniques (Gómez Pajuelo, A. 2021). Les espècies vegetals nectaríferes que marquen el caràcter de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» són: *Echium sp* (llengua de bou) on destaca *Echium plantagineum* i, majoritàriament *Lotus sp* (trèvol groc) principalment *Lotus creticus*. La llengua de bou i el trèvol groc aporten l'aroma característica de la mel: floral, fresca i amb possibles notes camforades.

Les estepes, *Cistus-Helianthemum sp*, excloent *Cistus ladanifer*, són les plantes no nectaríferes principalment responsables del color ambre característic de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa». A la tardor augmenta la intensitat del color a causa del pol·len de la floració del garrover (*Ceratonia siliqua*), cultiu tradicional de l'illa.

La presència simultània i abundant de pol·len de les següents espècies botàniques: *Echium sp* (llengua de bou), *Lotus sp* (trèvol groc) i *Cistus-Helianthemum sp*. (excloent *Cistus ladanifer*) no es dona a altres zones d'Espanya (Gómez Pajuelo, A., 2021). Aquest fet marca un perfil pol·línic característic i diferenciat que permet distingir la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La flora característica, responsable d'imprimir el caràcter a la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» ve determinada per l'edafoclimatologia de l'illa, que té unes característiques climàtiques marcades per l'escassa precipitació (600 mm anuals).

Aquest medi semi àrid, juntament amb els relleus modestos de roques calcàries, dolomítiques i margues crea unes condicions que hi propicien una vegetació silvestre que es desenvolupa generant trets característics propis.

Les característiques pròpies del nèctar de la flora silvestre d'Eivissa incideixen en el perfil de sucres de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» que es caracteritza per: una relació d'equilibri entre les proporcions de glucosa i fructosa i un contingut reduït en sacarosa. L'escàs contingut en sacarosa de la «Miel de Ibiza i Mel d'Eivissa» també és un indicador del reduït contingut de melassa.

### G.2 Factor humà

El factor humà condiciona les característiques de qualitat de la mel, en primer lloc, per la ubicació de les caseres, que limita l'àrea de vol de les abelles i les plantes que pol·linitzen. Això permet controlar la flora idònia per a l'alimentació de les abelles, que marcarà el caràcter diferencial de la mel. A més, fer una extracció parcial de la mel a cada collita permet conservar unes característiques comunes per a totes les extraccions.

En segon lloc, l'experiència dels apicultors ha influït en la selecció de les abelles; basada en l'elecció de poblacions tranquil·les i reines joves, prolífiques, treballadores i netes. D'aquesta manera, al llarg dels anys, mitjançant observació i experiència s'han seleccionat les més adaptades a l'illa. D'altra banda, la insularitat ha permès la conservació de les poblacions d'abelles seleccionades pels apicultors d'Eivissa.

Aquestes poblacions d'abelles es capturen amb un sistema singular -documentat ja al segle XIII al llibre de les *Costums de Tortosa*- mitjançant l'ús d'una carabassa fusiforme escindida a la base, anomenada carabassa abellera. Així, la carabassa aromatitzada a l'interior amb mel i llimona serveix de reclam i de recipient per a les abelles que acabaran a les caseres.

En tercer lloc, els apicultors, tradicionalment, han anat seleccionant el material vegetal més idoni per a desabellar, bé amb la utilització de branques de romaní simulant un raspall o bé mitjançant la introducció de branques de romaní als fumadors. Els olis essencials del romaní, rics en càmfora i limonè, aporten a la mel una sensació refrescant.

Finalment, els apicultors coneixen el moment idoni per a la desoperculació, que coincideix amb el punt òptim de maduració de la mel. Aquest factor influeix clarament en la qualitat final de la mel i permet obtenir una mel amb una humitat inferior a 18% i un baix contingut en sacarosa, inferior al 0,5%.

### G.3 Vincle històric

La idoneïtat i tradició de les Illes Pitiüses (Eivissa i Formentera) per a la producció de mel es remunta als temps de Ca Na Costa (abans del 1600 aC).

S'han descrit i es conserven caseres molt antigues, probablement del Segle VII a. C., aïllades tèrmicament amb *Posidonia oceanica* i construïdes amb argila, pedres i troncs d'arbres. Segons Boi (2016), aquestes caseres no es troben a altres llocs del Mediterrani.

Són nombroses les referències històriques que vinculen la mel amb l'Illa, així el llibre *De bello Maioricano* (1125) cita: «[...]mel en quantitat suficient [...]». (Mari, 2021). Posteriorment, al 1235 els catalans van conquerir Eivissa i es té constància que van mantenir les caseres dels àrabs, predecessors dels catalans des del segle IX (Romero, 2021).

A l'*Arxiu del Regne de Mallorca* es troba un document judicial de 1328 que descriu un plet motivat per 77 caseres. El *Llibre del Mostassaf d'Eivissa – Vila d'Eivissa a la baixa Edat Mitjana* (2002), recull una Ordinació del segle XIV que documenta la venda de mel (Ferrer, 2002). Al segle XIV, a la *Crònica de Frare Marsili* es llegeix: *melis habet satis* (té mel suficient) referint-se a Eivissa (Romero, 2021). Al segle XV, es troben referències a la mel al *Llibre de Clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Mari, 2021). Ja al segle XX (1931 i 1954) el *Diario de Ibiza* ja recomana pràctiques apícoles per a l'obtenció de gran quantitat de mel de qualitat.

Se'n troben referències més recents al llibre *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló et al., 2002) i a l'*Estudi per a la identificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló et al. 2007). Posteriorment, el 2021, el Govern de les Illes Balears va inscriure la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» al catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.

Una prova més del fort vincle de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» i Eivissa és l'existència d'un lèxic propi relacionat amb la mel. Refranys com *Això és mel*, utilitzat per destacar l'excel·lència d'un aliment, noms apel·latius com *Beia* (abella), topònims com *canalet de ses Abelles* o fins i tot noms d'eines apícoles com *carabassa abellera* (carbassa per capturar abelles) en són alguns exemples.

## H. Estructura de control

Nom: Servei de Control i Qualitat Agroalimentària

Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Adreça: C. de la Reina Constança, 4

07006 Palma

Espanya

Telèfon: 34 971 176100

Fax: 34 971 176870

Correu electrònic: [iqua@caib.es](mailto:iqua@caib.es)

## I. Etiquetatge

A l'etiquetatge de cada envàs «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» ha de figurar obligatòriament:

1. «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa»
2. La menció “Denominació d'origen protegida”.
3. Una codificació única per facilitar el control de la traçabilitat del producte.
4. L'any de collita de la mel.

Facultativament es podrà indicar l'època de recol·lecció a l'etiquetatge, amb les condicions següents:

- Mel de primavera o de praderia de primavera: mel recol·lectada als mesos de març a maig.
- Mel d'estiu: mel recol·lectada als mesos de juny a agost.
- Mel de tardor: mel recol·lectada als mesos d'octubre a desembre.

## J. Normativa aplicable

Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides al registre comunitari i l'oposició a aquestes.

Llei 1/1999 de 17 de març, de l'estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.





Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.

Reglament d'execució (UE) 668/2014 de la Comissió de 13 de juny del 2014 que estableix les normes de desenvolupament del Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.

## ANNEX II

### Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza

#### TÍTOL I.

#### CONSELL REGULADOR

##### Article 1. Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador és una corporació de dret públic de base associativa, a la qual s'atribueix la gestió de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, amb les funcions que determinen el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat, i la resta de normativa que hi sigui aplicable.

2. El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per al compliment de les seves funcions. Pel que fa al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte, amb caràcter general, al dret privat, excepte en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha d'aplicar el dret administratiu.

3. L'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa exerceix la tutela administrativa del Consell Regulador.

4. Els acords del Consell Regulador que no tinguin caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes s'han de fer públics mitjançant circulars exposades a les oficines del Consell Regulador o per altres sistemes que en permetin la difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador s'han de notificar de manera individual.

5. Els acords i les decisions del Consell Regulador que afecten el control o certificació s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar la mel de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” i al director general de Qualitat Agroalimentària i Producte Local del Govern de les Illes Balears en un termini màxim de deu dies comptadors des que s'hagin adoptat.

6. Contra els actes i els acords del Consell Regulador subjectes al dret administratiu es pot interposar un recurs d'alçada davant l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.

7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador s'han de regir per principis democràtics.

8. L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat:

- a) Quant al territori, per la zona de producció i extracció.
- b) Pel que fa als productes, pels destinats a la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” en qualsevol de les fases de producció, extracció, envasament, emmagatzematge, circulació i comercialització.
- c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en qualsevol dels censos.

##### Article 2. Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, la defensa i la promoció de la mel de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

2. D'acord amb el Decret 49/2004 i amb la resta de normativa que sigui aplicable, el Consell Regulador exerceix les funcions següents:

- a) Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
- b) Proposar les possibles modificacions del Reglament al director general de Qualitat Agroalimentària i Producte Local del Govern de les Illes Balears.
- c) Orientar la producció i la qualitat de la mel, promocionar les mels emparades i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
- d) Vetllar pel compliment d'aquest Reglament i del Plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte que se'n faci davant els òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
- e) Crear i mantenir actualitzats els censos d'inscrits de la Denominació d'Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.





- f) Establir els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en les fases de producció, extracció, emmagatzematge, envasament i comercialització del producte emparat i, si escau, els requisits mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.
- g) Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats en relació amb els aspectes relacionats amb la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".
- h) Expedir, si escau, els certificats, i establir els mecanismes de control.
- i) Elaborar les estadístiques de producció i comercialització dels productes emparats, i qualsevol altra informació que sigui requerida, i comunicar aquesta informació a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
- j) Establir i gestionar les quotes obligatòries per finançar el Consell Regulador, d'acord amb el que disposa aquest Reglament.
- k) Elaborar anualment una memòria de les activitats que s'han dut a terme i de la gestió econòmica del patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins el primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans d'acabar el primer trimestre de l'any. Aquests documents han de ser aprovats pel Ple i tramesos a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa, en un termini màxim de trenta dies comptadors des de l'aprovació.
- l) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides, en particular, en el manteniment dels censos públics oficials, i amb els organismes oficials de control.
- m) Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i extracció.
- n) Informar sobre la qualitat i les incidències de cada campanya.
- o) Exercir les competències que li atribueixin les administracions públiques mitjançant delegació o encàrrec de gestió.
- p) Col·laborar amb les administracions, empreses públiques o privades, societats mercantils, associacions i/o fundacions amb activitats relacionades amb la defensa, el control, la investigació, la comercialització i/o la promoció de les mels emparades per la Denominació d'Origen Protegida.

3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes que estableix la normativa aplicable.

4. El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat de la "Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" i els processos de producció, extracció, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i comercialització.

### **Article 3. Composició del Consell Regulador**

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza són:

- a) El Ple.
- b) El president.
- c) El vicepresident.
- d) El secretari.
- e) Les comissions permanents.

2. El procediment per elegir els titulars d'aquests òrgans és el que estableix el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells de les denominacions de qualitat agroalimentària.

3. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, ha de disposar del personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recau en el secretari.

4. Per dur a terme les seves activitats, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que hi hagi una dotació aprovada per a aquest concepte en els pressuposts.

5. Els membres i el personal del Consell Regulador estan obligats a guardar confidencialitat absoluta respecte de la informació i les dades que recullin i coneguin en el curs de les activitats pròpies.

### **Article 4. El Ple del Consell Regulador**

1. El Ple del Consell Regulador està format per:

- a) Un president, designat per l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa, a proposta del Ple.
- b) Un vicepresident, designat per l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa, a proposta del Ple.
- c) Tres vocals, en representació del sector d'apicultors, elegits pels inscrits en el cens d'apicultors i caseres i entre aquests.
- d) Tres vocals, en representació del sector extractor-envasador, elegits pels inscrits en el cens d'instal·lacions d'extracció i envasament i entre aquests.
- e) Dos vocals tècnics amb coneixements de producció apícola o de tecnologia dels aliments, amb veu però sense vot, designats per l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.



2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents censos que gestiona el Consell Regulador amb activitat, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.
3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, ni directament ni per mitjà de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.
4. Per a cada un dels càrrecs de vocal del Consell Regulador s'ha de designar un suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.
5. Les vocalies s'han de renovar cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.
6. En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa, ha de ser substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només pot durar fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.
7. El termini per a la presa de possessió dels vocals és, com a màxim, d'un mes comptador des de la data de la designació.
8. S'ha de donar de baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, tant si ho és personalment com si ho és la firma a la qual pertany, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regulen aquest Reglament o el Plec de condicions.
9. També és motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o a cinc d'alternes, donar-se de baixa en els censos o deixar d'estar vinculat al sector que es representa.
10. El Ple del Consell Regulador s'ha de reunir quan el convoqui el president, per iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.
11. Les sessions del Ple del Consell Regulador es regeixen pel que s'estableix a continuació:
  - a) S'han de convocar mitjançant una comunicació personal els membres per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció d'aquesta comunicació, amb almenys quatre dies d'antelació.
  - b) La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la sessió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els que s'assenyalin prèviament, llevat que hi siguin presents tots els membres del Ple i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
  - c) Per incloure en l'ordre del dia un assumpte determinat, n'hi ha prou que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'antelació com a mínim.
  - d) En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, segons el parer del president o de la meitat dels vocals electes, s'ha de convocar el Ple de la manera establerta en l'apartat a) amb dos dies d'antelació com a mínim.
  - e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida, és necessària la presència del president i del secretari o, si escau, dels qui els substitueixin, i més de la meitat dels membres del Ple.
  - f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho ha de comunicar al seu suplent, perquè el substitueixi, i al president o al secretari del Consell Regulador.
  - g) Únicament tenen dret a vot els vocals electes. Els acords s'han d'adoptar per majoria simple dels membres presents amb dret a vot.
  - h) El president pot exercir el dret a vot si té la condició de vocal electe. En tot cas, té dret al vot de qualitat per tal de dirimir un empat a una votació.
  - i) Les propostes de modificació del Plec de condicions o de modificació d'aquest Reglament necessiten l'aprovació de les dues terceres parts dels membres amb dret a vot.
  - j) Els assistents a les sessions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer ús de la informació de tercers a la qual tinguin accés.
12. Són funcions del Ple del Consell Regulador:
  - a) Gestionar la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".
  - b) Aprovar el manual de qualitat de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" i trametre'l a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
  - c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
  - d) Aprovar la memòria anual de les activitats que s'han dut a terme.
  - e) Aprovar la memòria de la gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
  - f) Elevar la proposta de president i vicepresident a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
  - g) Aprovar, si escau, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador.
  - h) Exercir totes les funcions no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.





#### Article 5. El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.
2. Són funcions del president:
  - a) Representar el Consell Regulador. Pot delegar aquesta representació de manera expressa en un membre del Consell Regulador en els casos en què sigui necessari.
  - b) Administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents, de conformitat amb els acords del Ple.
  - c) Convocar i presidir les sessions del Ple del Consell Regulador, fixar-ne l'ordre del dia, sotmetre a la decisió d'aquest els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
  - d) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, amb l'autorització prèvia del Ple.
  - e) Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
  - f) Informar l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa de les incidències que s'esdevinguin en la producció i en el mercat.
  - g) Trametre a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa els acords que adopti el Ple, per al compliment general, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, i també els que, per la seva importància, estimi que l'administració competent ha de conèixer.
  - h) Exercir qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi o que li encomanin les administracions públiques, en l'àmbit de les competències respectives.
3. La durada del mandat del president és de quatre anys i pot ser reelegit.
4. El president cessa:
  - a) En expirar el termini del seu mandat.
  - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
  - c) A proposta del Ple, mitjançant decisió motivada de l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
5. En cas de cessament o defunció del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la presidència a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa. La durada del mandat del nou president s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

#### Article 6. El vicepresident del Consell Regulador

1. Són funcions del vicepresident:
  - a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu però sense vot. Té dret a vot quan exerceixi de president.
  - b) Col·laborar en el desenvolupament de les funcions del president.
  - c) Exercir les funcions que el president li delegui expressament.
  - d) Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia.
2. El vicepresident exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit.
3. El vicepresident cessa:
  - a) En expirar el termini del seu mandat.
  - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
  - c) A petició del Ple, mitjançant decisió motivada de l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
4. En cas de cessament o defunció del vicepresident, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la vicepresidència a

l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa. La durada del mandat del nou vicepresident s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

#### Article 7. El secretari

1. El Consell Regulador ha de disposar d'un secretari designat pel Ple, a proposta del president, de qui depèn directament.



2. Li corresponen la direcció, la gestió i la coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, els serveis i les dependències del Consell Regulador. A més, exerceix les funcions següents:

- a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
- c) Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
- d) Vetlar pel compliment de la normativa vigent, i advertir de qualsevol desviació que es pugui produir.
- e) Convocar, per ordre del president, les sessions del Ple.
- f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.
- g) Complir les ordres que rebí del president, d'acord amb el Reglament, el manual de qualitat i la normativa vigent.
- h) Exercir qualsevol altra funció que li atribueixin la normativa vigent o el manual de qualitat.

#### **Article 8. La Comissió Permanent**

1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador pot constituir una o diverses comissions permanents, que han d'estar formades pel president i dos vocals titulars, un de cadascun dels sectors, designats pel Ple del Consell Regulador.

2. En la sessió en què s'acordi la constitució de la Comissió Permanent s'han de designar els membres que la formen i també s'han d'acordar les missions específiques que li corresponen i les funcions que ha d'exercir. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent s'han de comunicar al Ple del Consell en la primera reunió que es dugui a terme.

## **TÍTOL II.** **CENS**

#### **Article 9. Els censos**

1. El Consell Regulador ha de gestionar els censos següents:

- a) Cens d'apicultors i caseres
- b) Cens d'instal·lacions d'extracció i envasament

2. Les comunicacions d'inscripció en els censos, en impresos normalitzats i en els formats establerts, s'han d'adreçar al Consell Regulador amb la documentació que requereixi el manual de qualitat.

3. El Consell Regulador, per inscriure els operadors en els censos, ha de dur a terme els actes necessaris per comprovar les dades indicades en les sol·licituds d'inscripció que hagi de resoldre.

4. El Consell Regulador ha de denegar les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador.

5. En cas que el sol·licitant no estigui d'acord amb la resolució d'inscripció en el cens, pot interposar un recurs d'alçada davant l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.

6. La inscripció en els censos no eximeix de l'obligació d'inscriure's en qualsevol altre cens que estableixi la legislació vigent.

#### **Article 10. Cens d'apicultors i caseres**

1. Únicament es poden inscriure en el cens d'apicultors i caseres els apicultors que tinguin les caseres situades a l'illa d'Eivissa; i que reuneixin les condicions establertes en aquest Reglament, en el Plec de condicions i en el manual de qualitat i que vulguin destinar la seva producció a l'obtenció de mel emparada per la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".

2. En la inscripció hi han de figurar les dades següents: nom de l'apicultor, nombre de caseres, identificació de l'apiari i codis d'identificació individual de cada una de les caseres.

3. El Consell Regulador ha de facilitar a les persones físiques o jurídiques inscrites en el cens d'apicultors i caseres un document o cartilla d'apicultor en el qual s'han d'indicar els apiaris inscrits, el nombre de caseres de cada apiari i la producció màxima per cada casera.



#### **Article 11. Cens d'instal·lacions d'extracció i envasament**

1. Es poden inscriure en el cens d'instal·lacions d'extracció i envasament totes les instal·lacions que estiguin situades a l'illa d'Eivissa; siguin aptes per a l'extracció i l'envasament de mel que puguin optar a utilitzar la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" i que compleixin tots els requisits que estipulen el Plec de condicions, el Reglament i el manual de qualitat.
2. En la inscripció han de figurar les dades següents: nom del titular, adreça del centre o lloc d'extracció i envasament, i dades que siguin necessàries per identificar-la.
3. Les instal·lacions d'extracció i envasament només poden entrar mel procedent de caseres inscrites en el cens d'apicultors i caseres de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".

#### **Article 12. Vigència dels censos**

1. Per a la vigència de les inscripcions en els censos és indispensable complir en tot moment els requisits que estableixen aquest Reglament, el Plec de condicions, el manual de qualitat i els acords del Consell Regulador.
2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció.
3. El Consell Regulador pot revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin als preceptes que s'estableixin.
4. El Consell Regulador ha de comprovar periòdicament l'exactitud de les inscripcions i ha d'adoptar les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes aplicables.
5. Les inscripcions en els diferents censos s'han de renovar cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.
6. Les inscripcions i les baixes en el cens són voluntàries.

### **TÍTOL III. DRETS I OBLIGACIONS**

#### **Article 13. Drets dels inscrits en els censos**

1. Només les persones físiques o jurídiques inscrites en els censos tenen dret a utilitzar la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".
2. Només es pot aplicar la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" a les mels procedents de les instal·lacions inscrites en el cens d'instal·lacions d'extracció i envasament, produïdes d'acord amb les normes que estableixin el Plec de condicions i que compleixin les característiques melisopalinològiques, fisicoquímiques i organolèptiques pròpies que estableix el Plec de condicions.
3. El dret a l'ús de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", així com els seus símbols, anagrames i logotips en l'etiquetatge, a internet, en la publicitat, en la documentació, en els precintes i en les etiquetes, és exclusiu de les firmes inscrites en els diferents censos del Consell Regulador.
4. Per exercir qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars dels censos han d'estar al dia de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.
5. El Consell Regulador ha de comunicar a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa els acords que afectin els drets i les obligacions de les persones inscrites.

#### **Article 14. Obligacions dels operadors inscrits en els censos**

1. Els operadors que portin a terme el procés productiu complet han d'estar inscrits en els dos censos: cens d'apicultors i caseres i cens d'instal·lacions d'extracció i envasament.
2. Les persones inscrites en els censos estan obligades a complir en tot moment les disposicions d'aquest Reglament, el Plec de condicions, el manual de qualitat, els acords del Consell Regulador i les normes que, en l'àmbit de les seves competències, dictin les autoritats competents del Consell Insular d'Eivissa, el Govern de les Illes Balears, l'Estat espanyol i la Unió Europea.



3. Les persones inscrites en els censos estan obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.
4. Els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" tenen l'obligació de tenir un sistema d'autocontrol que permeti acreditar que la mel que es posa al mercat sota la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" reuneix tots els requisits del plec de condicions.
5. Totes les instal·lacions d'extracció i envasament de mel inscrites en el cens de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" han de tenir un sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat de la mel, autoritzat pel Consell Regulador.
6. Els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" tenen les obligacions d'adoptar, en qualsevol fase de producció, desoperculat, extracció, maduració, envasament, emmagatzematge o comercialització, les mesures adequades per evitar la comercialització de mels amb la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" que no reuneixin els requisits o les característiques. A més a més, han d'identificar les mels que no es poden destinar a la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".

#### **Article 15. Identificació dels inscrits**

1. El Consell Regulador ha de disposar d'un logotip com a símbol de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", que s'ha de comunicar a l'autoritat competent en matèria d'agricultura del Consell Insular d'Eivissa.
2. Així mateix, el Consell Regulador pot fer obligatori que, a les explotacions apícoles i a l'exterior de les instal·lacions d'extracció i envasament inscrites, hi figuri una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

#### **Article 16. Activitats permeses i prohibides**

1. A les instal·lacions inscrites en el cens d'instal·lacions d'extracció i envasament només es pot fer l'extracció i envasament de mel que procedeixi de caseres d'apicultors inscrits en el cens d'apicultors, i únicament es pot envasar mel extreta a la mateixa instal·lació.
2. Les persones físiques o jurídiques que tinguin inscrites les seves instal·lacions d'extracció i envasament en el cens només poden tenir emmagatzemades les mels susceptibles de ser emparades per la Denominació d'Origen en les instal·lacions declarades en la inscripció.

#### **Article 17. Desclassificació**

1. Qualsevol mel que presenti defectes o alteracions sensibles o que s'hagi obtingut incomplint els preceptes del plec de condicions, d'aquest Reglament, del manual de qualitat o de la legislació vigent, comporta la pèrdua del dret d'ús de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".
2. L'apicultor o operador ha de desclassificar qualsevol mel que no compleixi les característiques per ser emparada per la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", en qualsevol fase de producció, extracció, envasament o comercialització, i ho ha de comunicar al Consell Regulador, d'acord amb el que estableixi el manual de qualitat. A partir d'aquest moment, els productes desqualificats han de quedar identificats i sota la supervisió d'aquest òrgan en espais independents i retolats degudament.

#### **Article 18. Declaracions**

1. Els operadors inscrits en el cens d'apicultors i caseres han de presentar al Consell Regulador, en la forma que aquest estableixi, abans del 31 de gener de cada any, la declaració de producció de mel de l'any anterior, d'acord amb el que determini el manual de qualitat, que ha d'incloure, com a mínim, la informació següent: apiaris i caseres que hagin produït, producció total (quilograms) i producció per estació (primavera, estiu o tardor) i identificació de la producció lliurada a cada centre d'extracció i envasament.
2. Els operadors inscrits en el cens d'instal·lacions d'extracció i envasament han de presentar al Consell Regulador, en la forma que aquest estableixi, les declaracions i comunicacions següents:

- a) La data d'inici de recepció de mel de cada campanya, amb una antelació mínima de quinze dies. Aquesta comunicació també s'ha de fer a l'entitat de certificació.
- b) Abans del dia 31 de gener de cada any, les dades d'extracció i de comercialització durant l'any anterior, detallant els tipus, els mercats de destinació, el valor econòmic i altres dades que estableixi el Consell Regulador.

De conformitat amb el que preveu la legislació vigent, les declaracions a les quals es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es poden facilitar ni publicar més que en forma agrupada i numèrica, sense cap referència de caràcter individual.

Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors, són independents de les obligacions que amb caràcter general s'estableixen per al



sector agroalimentari.

3. El Consell Regulador pot fer auditories i assaigs, i prendre mostres per comprovar la veracitat de la documentació presentada.

#### **Article 19. Requisits de comercialització**

1. Totes les partides de mel s'han de sotmetre als controls que estableixi en Consell Regulador per acreditar que es compleixen els requisits que s'exigeixen al plec de condicions.

2. La instal·lació d'extracció i envasament de mel ha de conservar les dades analítiques de cadascuna de les partides durant els dos anys següents a la comercialització del darrer envàs de la partida.

3. Per poder-se comercialitzar, els envasos en què s'expedeixen les mels de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" han d'anar proveïts d'una codificació única de control assignada pel Consell Regulador, de manera que sigui fàcilment visible, llegible i indeleble.

4. La persona titular de la instal·lació d'extracció i envasament de mel és responsable que la mel que subministra sota la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" compleix totes les exigències d'aquesta norma i, en particular, les que fan referència a l'origen, als requisits de producció, extracció i envasament, així com a les característiques organolèptiques, fisicoquímiques i melisopalinològiques.

#### **Article 20. Numeració de control**

Per poder utilitzar la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", les instal·lacions d'extracció i envasament inscrites al cens del Consell Regulador s'han de sotmetre al sistema de control següent:

1. Han de presentar una sol·licitud al Consell Regulador de la codificació única de control.
2. A la sol·licitud de numeració s'hi han d'adjuntar els resultats analítics que estableixi el Consell Regulador.
3. El mateix dia que s'etiquetin els envasos els operadors han d'anotar en el sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat que estableix l'article 14.5. la codificació única de control assignada a cada partida.
4. Els operadors han d'instaurar i mantenir actualitzades les anotacions de les codificacions úniques de control utilitzades.

#### **Article 21. Etiquetatge**

1. Els operadors inscrits han de comunicar al Consell Regulador els models d'etiquetatge de totes les mels que envasin, a l'efecte de comprovar que no indueixen a confusió i que no desprestigien la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".

2. El Consell Regulador ha d'elaborar un cens dels etiquetats de cada operador.

3. Les marques, els noms comercials, els dominis d'internet, els símbols, les llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda aplicats a les mels emparades no poden ser utilitzats en la comercialització d'altres mels si indueixen a confusió, ni tan sols pels mateixos titulars.

### **TÍTOL IV. SISTEMA DE CERTIFICACIÓ**

#### **Article 22. Entitats de certificació**

1. El control i la certificació de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" els han de dur a terme entitats de certificació acreditades en el compliment de la norma ISO/IEC17065:2012 i autoritzades per la Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local.

2. El Consell Regulador es pot acreditar en el compliment de la norma EN45011 per certificar operadors i productes de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" i pot actuar com a entitat de certificació.

3. La Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha d'establir un directori d'entitats de certificació autoritzades en relació amb la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa", que ha de tenir caràcter públic i informatiu.

4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un manual de qualitat en el qual ha de reflectir la seva política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques en la certificació de la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".







5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplicarà per a cada un dels seus serveis.
6. L'entitat de certificació ha de conservar i ha de posar a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de quatre anys, els expedients, la documentació i les dades dels controls realitzats i de les certificacions emeses.

#### **Article 23. Procés de certificació**

1. Els operadors inscrits en els censos establerts en aquest Reglament, per poder comercialitzar mel amb la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" han d'acreditar que disposen de la certificació de l'entitat de certificació amb les característiques descrites a l'article 22.
2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar de la llista actualitzada d'operadors qualificats per envasar i etiquetar mels amb la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa".
3. Les despeses de certificació van a càrrec dels operadors que contractin el servei.
4. Les entitats de certificació han de dur a terme les actuacions següents per a la certificació:
  - a) Controlar les caseres. En particular si el nombre de caseres i la seva identificació és coincident amb el nombre i la identificació declarats.
  - b) Comprovar que amb el registre de traçabilitat es pot identificar la casera o les caseres de les quals prové la partida de mel .
  - c) Verificar que la quantitat de mel comercialitzada està justificada d'acord amb la quantitat de mel extreta.
  - d) Prendre mostres i fer proves analítiques, melisopalinològiques i organolèptiques de les partides de mel destinades a la Denominació d'Origen Protegida "Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" presents a la instal·lació en el moment de la visita de control i considerades aptes per la instal·lació. Els lots dels quals l'entitat de certificació prengui mostra i controli han de representar, com a mínim, un 5% del volum total considerat apte per les instal·lacions d'extracció i envasament a cada campanya.
  - e) Efectuar controls de les instal·lacions d'extracció i envasament i sol·licitar els documents de registre i traçabilitat, en suport digital o paper. Tota la documentació ha d'estar disponible per a l'entitat de certificació.
  - f) Efectuar controls periòdics sobre la mel, el procés d'extracció, l'envasament i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat de la mel i el compliment de la resta d'exigències d'aquest reglament, el manual de qualitat i el plec de condicions.
  - g) Efectuar aforaments aleatoris i periòdics que permetin verificar la traçabilitat de la mel present a la instal·lació i comercialitzada.
  - h) Informar trimestralment el Consell Regulador dels següents aspectes:
    - i. Llista d'operadors certificats.
    - ii. Llista d'instal·lacions suspeses de manera temporal o definitiva.
  - i) Emetre el certificat que acrediti el dret d'un operador d'emprar el nom de la Denominació d'Origen Protegida per les mels emparades que pretengui comercialitzar.
  - j) Informar la Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local sobre qualsevol circumstància de la qual tenguí coneixement i que pugui suposar una infracció administrativa.

### **TÍTOL V.**

#### **FINANÇAMENT DEL CONSELL REGULADOR**

#### **Article 24. Finançament**

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Miel de Ibiza es finança amb els recursos següents:
  - a) Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.
  - b) Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple segons les necessitats pressupostàries, que han d'abonar les persones inscrites en els censos del Consell Regulador.
  - c) Les subvencions.
  - d) Les indemnitzacions, les donacions i els llegats de qualsevol tipus que li siguin atribuïts i que el Ple accepti.
  - e) Els imports recaptats per la prestació de serveis, tant si són de creació pròpia com a conseqüència de delegació o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.
  - f) Els procedents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.
  - g) Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.
2. Les quotes que aprova el Ple del Consell Regulador són públiques i han d'estar publicades o almenys exposades en les oficines del Consell Regulador.





**Article 25. Règim comptable**

1. El Consell Regulador ha de dur la comptabilitat, d'acord amb els principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.
2. La gestió econòmica s'ha de fer mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del funcionament normal i els ingressos suficients.
3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i a la fiscalització de la Intervenció del Consell Insular d'Eivissa i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.

