

Sección I. Disposiciones generales

CONSEJO DE GOBIERNO

11244 *Decreto 87/2023, de 17 de noviembre, por el que se aprueba el Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d’Eivissa” y se regula el Consejo Regulador*

PREÁMBULO

I

La apicultura y la producción de miel están muy vinculadas a la isla de Ibiza. La tradición apícola de las Pitiusas se remonta a los tiempos de Ca na Costa (antes del 1600 aC). Se han descrito y aún se conservan colmenas muy antiguas, probablemente del siglo VII aC, aisladas térmicamente con *Posidonia oceanica* y construidas con argila, piedras y troncos. Según Boi (2016), estas colmenas no se encuentran en otros lugares del Mediterráneo.

Son numerosas las referencias históricas que vinculan la miel con la isla.

Así, el libro *De bello Maioricano* (1125) narra la importancia de la producción con las palabras siguientes: «[...]miel en cantidad suficiente [...]» (Marí, 2021). Posteriormente, en el 1235 los catalanes conquistaron Ibiza y hay constancia de que mantuvieron las colmenas de los árabes, predecesores de los catalanes desde el siglo IX (Romero, 2021).

En el Archivo del Reino de Mallorca se encuentra un documento judicial de 1328 que describe un pleito motivado por 77 colmenas. El *Llibre del mostassaf d'Eivissa: la vila d'Eivissa a la baixa edat mitjana* (2002), recoge una ordenación del siglo XIV que documenta la venta de miel (Ferrer, 2002). En el siglo XIV, en la *Crònica de Frare Marsili*, se lee: «melis habet satis» (miel suficiente) refiriéndose a Ibiza (Romero, 2021). En el siglo XV, se encuentran referencias de la miel en el *Llibre de clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Marí, 2021). Ya en el siglo XX (1931 y 1954) el *Diario de Ibiza* recomienda prácticas apícolas para la obtención de gran cantidad de miel de calidad.

Se encuentran referencias más recientes en el libro *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló et al. 2002) y en el *Estudi per a la identificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló et al. 2007). Posteriormente, en el 2021, el Gobierno de las Illes Balears inscribió la “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” en el catálogo de alimentos tradicionales de las Islas Baleares.

Una prueba más del fuerte vínculo de la “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” y la isla de Ibiza es la existencia de un léxico propio relacionado con la miel. Expresiones como *això és mel*, utilizada para destacar la excelencia de un alimento, nombres apelativos como *Beia* (abeja), topónimos como *canalet de ses Abelles*, o incluso nombres de herramientas apícolas como *carabassa abellera* (calabaza para capturar abejas) son algunos ejemplos.

II

El interés de los apicultores por reivindicar su producto los ha llevado a solicitar una figura de protección de las incluidas en la legislación comunitaria. En este sentido, en el año 2022, la Asociación de Apicultores de Ibiza solicitó que se tramitara ante la Comisión Europea la aprobación de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, de acuerdo con el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios.

El expediente de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” se remitió a la Comisión Europea el 7 de septiembre de 2022, y le asignó el número de referencia PDO-ES-02863.

El artículo 9 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios, permite que los estados miembros otorguen una protección nacional transitoria una vez la Comisión Europea haya recibido el expediente y hasta que no adopte una decisión definitiva.

La consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación dictó una resolución, de 9 de marzo de 2023, por la que se concedió la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, que se publicó en el BOIB del 11 de marzo de 2023 y en el BOE del 24 de marzo de 2023.

Según establece el artículo 4.3 del Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros

entes de gestión y de control de denominación de calidad, el reconocimiento de la denominación de calidad y la creación consiguiente del consejo regulador o ente asimilado encargado de gestionarla y, si procede, de controlarla, se realizará mediante orden del consejero competente en materia de agricultura del Gobierno de las Illes Balears, sin perjuicio de la ratificación por parte del órgano estatal competente, si procede.

Así mismo, esta norma prevé que la entrada en vigor del decreto por el que se reconoce la denominación de calidad y se aprueba el reglamento rector del consejo regulador o ente asimilado determinará el nacimiento del consejo regulador o ente asimilado encargado de la gestión de la denominación de calidad y, si procede, del control, que disfrutará, a partir de este momento, de personalidad jurídica propia.

III

De acuerdo con el artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de las Illes Balears, reformado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, la comunidad autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la comunidad autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma considerando lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

El artículo 132 de la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Islas Baleares regula las denominaciones de calidad diferenciada e incluye las denominaciones de origen protegidas. En este sentido, establece que deben tener un «reglamento o pliego de condiciones» y la disposición final cuarta autoriza al Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears y a los consejos insulares, en los ámbitos competenciales respectivos, para dictar las disposiciones reglamentarias necesarias para el desarrollo y la ejecución de la ley.

En todo caso, el artículo 2.2.k) de la Ley 8/99, de 12 de abril, de atribución de competencias a los consejos insulares en materia de agricultura, ganadería, pesca y artesanía, establece que entre las funciones del Consejo Insular de Ibiza están las actuaciones relacionadas con los consejos reguladores. Por lo tanto, corresponde al Consejo Insular de Ibiza la tutela administrativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza.

También se debe mencionar la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, que tiene como objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias y la protección de los derechos y los intereses legítimos de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios en el territorio de las Islas Baleares.

De acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad y eficacia, porque esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el Pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza; de proporcionalidad, dado que este Decreto protege las denominaciones “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” para las mieles que reúnan las características y las condiciones del Pliego de condiciones; de seguridad jurídica, dado que se trata de una norma que se inserta con carácter estable en el marco normativo autonómico; de transparencia, avalada por la participación ciudadana antes y durante el proceso de elaboración de la norma, y, finalmente, de eficiencia, puesto que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Finalmente, es necesario mencionar el Decreto 12/2023, de 10 de julio, de la presidenta de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, y el Decreto 8/2023, de 10 de julio, de la presidenta de las Illes Balears, por el que se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. De acuerdo con el artículo 10.d) del Decreto 12/2023, la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural ejerce las competencias en materia de denominaciones de origen.

Por todo ello, y a propuesta del consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural, de acuerdo con el Consejo Consultivo de las Illes Balears y después de haberlo considerado el Consejo de Gobierno, en la sesión del 17 de noviembre de 2023,

Decreto

Artículo 1

Pliego de condiciones

Se aprueba el Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, que figura como anexo I de este Decreto.

Artículo 2

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida

Se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza, que se figura como anexo II de este Decreto.

Artículo 3

Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable que establece este Decreto es el que disponen la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, la Ley 3/2019, de 31 de enero, Agraria de las Illes Balears y el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición adicional única

Referencias a denominación

Todas las referencias a la “Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” tienen que entenderse igualmente referidas a “Denominación de Origen Protegida Mel d'Eivissa/Miel de Ibiza”.

Disposición transitoria primera

Gestión provisional

Hasta la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza, las tareas de gestión y certificación que le atribuye este decreto serán asumidas transitoriamente por la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears.

Disposición transitoria segunda

Certificación provisional

Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local realizará las tareas de certificación de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” en el supuesto de que no haya ninguna entidad de certificación acreditada.

Disposición transitoria tercera

Constitución del Consejo Regulador

En un plazo máximo de 6 meses desde la entrada en vigor de este Decreto, deberá constituirse el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza, de acuerdo con el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

Disposición final primera

Entrada en vigor

Este Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Palma, 17 de noviembre de 2023

El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural

Joan Simonet Pons

La presidenta

Margarita Prohens Rigo



ANEXO I
Pliego de condiciones

Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida

Los nombres protegidos son «Miel de Ibiza» y «Mel d'Eivissa»; ambos son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto.

B. Descripción del producto

B.1. Definición:

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es el alimento producido por las abejas a partir del néctar de las flores de determinadas plantas ubicadas en Eivissa que las abejas liban, transforman, combinan con determinadas sustancias que ellas mismas producen, depositan, deshidratan, almacenan y maduran en las celdas de los panales de la colmena.

B.2. Características del producto:

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» es multifloral y presenta un espectro polínico compuesto por pólenes de las especies botánicas silvestres de Eivissa, conformado principalmente por las familias fabáceas, boragináceas y cistáceas.

B.2.1. Características melisopalinológicas.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se caracteriza por la presencia de polen de las siguientes especies botánicas: *Lotus sp* (cuernecillos) y *Cistus-Helianthemum sp* (estepas y jaras) excluyendo *Cistus ladanifer*. Además, en más del 80% de las mieles se detecta *Echium sp* (chupamieles). Las especies botánicas descritas actúan como marcadores del origen geográfico de producción.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recolectada en primavera se complementa con polen de *Psoralea bituminosa L.* (trébol hediondo) y otras fabáceas arbustivas y brasicáceas que florecen durante esta época.

La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» recolectada en otoño se complementa con polen de *Ceratonia siliqua* (algarrobo) y *Erica multiflora* (brezo).

El contenido de elementos indicadores de mielatos es inferior al 3%.

B.2.2. Las características organolépticas propias de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» en el momento del envasado son las siguientes:

Color ámbar (de extra claro a oscuro), aspecto limpio y sin percepción de impurezas. Aroma de intensidad media, floral, fresco, con posibles notas alcanforadas. De viscosidad mediana a elevada. Sabor dulce, pudiéndose percibir notas ácidas y sensación refrescante.

B.2.3. Las características físico-químicas de la DOP «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son:

- Color: de 40 a 142 escala mm Pfund
- Contenido en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg, en el momento del envasado
- Actividad diastásica: superior a 12 escala de Shade, en el momento del envasado
- Humedad: inferior a 18 %
- Sólidos insolubles en agua: inferior a 0,05g/100
- Sacarosa: inferior a 0,5 %
- Conductividad: no superior a 0,8 mS/cm
- Acidez libre: inferior a 40 miliequivalentes/kg

C. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción (proceso de producción, recolección, desoperculado, extracción y maduración) incluye todo el territorio de la isla de Eivissa, perteneciente a la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

Eivissa está situada entre las coordenadas 38° 58' 48" de latitud y 1° 25'48" de longitud, en el Mar Mediterráneo, entre el Cap de la Nau (Alicante) y Mallorca.

Tiene una extensión aproximada de 572 km² de superficie, con una longitud máxima de 41 km, una anchura máxima de 21 km y una longitud de costa de 334 km.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Las características melisopalínológicas definidas en el apartado B.2.1 establecen el origen botánico de la miel amparada por la DOP y acreditan el vínculo con la vegetación de Eivissa, zona de producción de la miel. Este vínculo se complementa con las características físico-químicas y sensoriales propias de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En particular se aplican las siguientes medidas:

D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

- a) Censo de apicultores y colmenas.
- b) Censo de instalaciones de extracción y envasado.

D.2. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se recolecta exclusivamente en explotaciones inscritas en el censo de apicultores y colmenas.

El apicultor extrae la miel y la deposita en bidones o depósitos identificados con un código único, el nombre del apicultor y capacidad.

D.3. Solo se destinan a la Denominación de Origen Protegida las mieles procedentes de las explotaciones apícolas inscritas en el Censo de apicultores y colmenas que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Estos requisitos se verifican expresamente en las auditorías y controles.

D.4. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se manipula, almacena y envasa únicamente en las instalaciones inscritas en el censo de instalaciones de extracción y envasado.

D.5. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso se registra e identifica cada partida de miel que se manipula y almacena. Se gestionan registros específicos de miel envasada, así queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y las colmenas de cada partida de miel.

D.6. Las explotaciones apícolas y las instalaciones de extracción y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

D.7. Los controles se basan en inspecciones de las explotaciones apícolas y de las instalaciones de extracción y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y análisis físico-químico, sensorial y melisopalínológico.

D.8. Solo se envasan y comercializan con la Denominación de Origen Protegida «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» las mieles producidas y envasadas de acuerdo con este Pliego de Condiciones. La miel que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta denominación de origen.

D.9. La «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se comercializa envasada en origen y con una codificación única para cada envase que facilita el control y la trazabilidad.

E. Método de obtención del producto

E.1. Proceso de producción

En las explotaciones apícolas de Eivissa se utiliza tanto el método de manejo de colmena vertical como el horizontal.

De manera tradicional el desabejado de los cuadros se realiza con cepillos o bien con ramas de romero emulando un cepillo. En algunos casos se usan ahumadores, cuya aplicación se circunscribe a la piquera y a la parte superior de los cuadros, de forma muy controlada, al objeto de no generar transferencia de humo a la miel. En la cámara de combustión de los ahumadores se utilizan productos vegetales naturales de uso tradicional, habitualmente se colocan ramas de romero y/o tomillo que aportan sensación refrescante a la miel.

Excepcionalmente y de manera justificada, ante la ausencia de alimentos en el medio natural, y con el único fin de garantizar la supervivencia de la colonia, los apicultores pueden alimentar las abejas exclusivamente con alimentos a base de azúcares y extractos de plantas. No está permitido el uso de polen, ni alimentos con aditivos. Es obligatorio suprimir dicha alimentación por un periodo mínimo de un mes antes de la recolección de la miel.



E.2. Recolección de la miel

La recolección se lleva a cabo en el momento en que la abeja sella los alvéolos con una capa fina de cera llamada opérculo y que coincide con el momento óptimo de maduración de la miel. Solo se recolecta la miel operculada.

Se pueden realizar tres cosechas; una en primavera -de marzo hasta mayo-, otra en verano -de junio hasta agosto y la tercera en otoño -de octubre hasta final de año.

E.3. Desoperculado

El desoperculado consiste en retirar los opérculos del panal con la finalidad de extraer la miel. En Eivissa, este proceso se realiza manual o mecánicamente con una desoperculadora.

E.4. Extracción de la miel y maduración

Seguidamente se realiza la extracción parcial de la miel mediante la centrifugación con extractores radiales o tangenciales. Con el fin de respetar el bienestar de las abejas y la sostenibilidad de las colmenas no se realiza una extracción total de miel, sino que se dejan las reservas necesarias de miel para la alimentación de las abejas.

La miel resultante de la centrifugación se trasiega a un madurador o depósito en el que permanece un mínimo de 25 días, con el fin de eliminar las impurezas de la miel.

Con el objetivo de eliminar cuerpos extraños e impurezas de pequeño calibre, la miel se tamiza con una malla de diámetro superior a un milímetro.

No se permite el filtrado ni la pasteurización de la miel. La manipulación de la miel se realiza a una temperatura no superior a 25°C para evitar alteraciones del producto.

F. Envasado

Los envases para la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son de vidrio u otro material que garantice la calidad del producto, con cierre hermético y precinto de garantía para asegurar la inviolabilidad del envase. La capacidad de los envases no será superior a un kilogramo.

Realizar el envasado en las instalaciones donde se lleva a cabo la extracción es fundamental para conservar las características de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La manipulación y transporte de miel a granel puede influir negativamente en su aroma y sabor. Por una parte, debido a que pueden generarse cambios de las condiciones ambientales que ocasionan la modificación o pérdida de los compuestos volátiles responsables del aroma característico y, por otra parte, la absorción de olores extraños que alteren el aroma final.

Además, transportar la miel a granel puede exponerla a condiciones indeseadas de humedad y temperatura, que comprometen su calidad, ya que la actividad diastásica y el contenido en agua, pueden variar de manera significativa.

La elevada higroscopia de la miel, implica que el control de la humedad ambiental sea un aspecto importante para evitar fermentaciones. La humedad elevada favorece la fermentación de la miel, consecuencia de la actuación de las levaduras fundamentalmente osmófilas del género *Sacharomyces*. Envasar en las mismas instalaciones de extracción permite minimizar el tiempo de exposición del producto a la humedad ambiental.

Las circunstancias anteriores y la experiencia de los operadores han determinado que tradicionalmente la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» se ha envasado, después de su maduración, en las instalaciones donde se ha extraído y no se transporta miel a granel entre instalaciones.

Los operadores saben que las buenas prácticas de manipulación y envasado de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son fundamentales para garantizar la calidad del producto final, y que cuando no se controlan ocasionan una merma importante, tanto cualitativa como cuantitativa, de la calidad del producto final.

Se limita la manipulación y envasado a una temperatura no superior a 25°C. Las buenas prácticas de manipulación y envasado a temperatura controlada permiten obtener una miel con el contenido de hidroximetilfurfural óptimo, indicativo de calidad y frescura, así como obtener el color propio de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Con el fin de poder controlar la calidad del producto final, no se permite la venta a granel, ni el fraccionado, ni el reenvasado del producto, con el objetivo de minimizar la incidencia de la exposición del producto al ambiente.

G. Vínculo con el medio geográfico

El vínculo se basa en la calidad diferenciada de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», atribuible al medio geográfico y al factor humano. Por una parte, el medio geográfico se caracteriza por presentar unas condiciones geoclimáticas que determinan la presencia y coincidencia de la floración de fabáceas, boragináceas y cistáceas. Por otra parte, el factor humano repercute en: la selección de las abejas, la elección de los entornos idóneos de las colmenas, la práctica del desabejado, la elección del momento óptimo de extracción y la manipulación de la miel.

La influencia geoclimática y humana sobre la calidad de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», así como su vínculo histórico con la Isla queda demostrado en los siguientes apartados.

G.1 Características geoclimáticas

El carácter específico de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» deriva directamente de la flora de la Isla, que permite una floración silvestre característica, que no se da en otros lugares y que hace que la miel presente un espectro polínico diferenciado, esencialmente de plantas no cultivadas. Según Antonio Gómez Pajuelo (2011), la presencia de plantas cultivadas en las mieles recolectadas es anecdótica.

En las mieles producidas en Eivissa se han identificado 62 taxones pertenecientes a 24 familias botánicas (Gómez Pajuelo, A. 2021). Las especies vegetales nectaríferas que marcan el carácter de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» son:

Echium sp (chupamieles) donde destaca *Echium plantagineum* y, mayoritariamente *Lotus sp* (cuernecillos) principalmente *Lotus creticus*. El chupamieles y los cuernecillos aportan el aroma característico de la miel: floral, fresco y con posibles notas alcanforadas.

Las estepas o jaras, *Cistus-Helianthemum sp*, excluyendo *Cistus ladanifer*, son las plantas no nectaríferas principalmente responsables del color ámbar característico de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa». En otoño aumenta la intensidad del color debido al polen de la floración del algarrobo (*Ceratonia siliqua*), cultivo tradicional de la isla.

La presencia simultánea y abundante de polen de las siguientes especies botánicas: *Echium sp* (chupamieles), *Lotus sp* (cuernecillos) y *Cistus-Helianthemum sp*. (excluyendo *Cistus ladanifer*) no se da en otras zonas de España (Gómez Pajuelo, A., 2021). Este hecho marca un perfil polínico característico y diferenciado que permite distinguir la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La flora característica, responsable de imprimir el carácter a la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» viene determinada por la edafoclimatología de la isla, que tiene unas características climáticas marcadas por la escasa precipitación (600 mm anuales). Este medio semiárido, junto con los relieves modestos de rocas calcáreas, dolomíticas y margas crea unas condiciones que propician una vegetación silvestre que se desarrolla generando rasgos característicos propios.

Las características propias del néctar de la flora silvestre de Eivissa inciden en el perfil de azúcares de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» que se caracteriza por: una relación de equilibrio entre las proporciones de glucosa y fructosa y un contenido reducido en sacarosa. El escaso contenido en sacarosa de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» también es un indicador del reducido contenido de mielatos.

G.2 Factor humano

El factor humano condiciona las características de calidad de la miel, en primer lugar por la ubicación de las colmenas que limita el área de vuelo de las abejas y las plantas que polinizan. Ello permite controlar la flora idónea para la alimentación de las abejas, que marcará el carácter diferencial de la miel. Además, realizar una extracción parcial de la miel en cada cosecha permite conservar unas características comunes para todas las extracciones.

En segundo lugar, la experiencia de los apicultores ha influido en la selección de las abejas; basada en la elección de poblaciones tranquilas y reinas jóvenes, prolíficas, trabajadoras y limpias; así a lo largo de los años, mediante observación y experiencia se han seleccionado las más adaptadas a la Isla. Por otra parte, la insularidad ha permitido la conservación de las poblaciones de abejas seleccionadas por los apicultores de Eivissa.

Estas poblaciones de abejas se capturan con un sistema singular -documentado ya en siglo XIII en el libro de las *Costums de Tortosa*- mediante el uso de una calabaza fusiforme escindida en la base, denominada *carabassa abellera*. Así, la calabaza aromatizada con miel y limón en su interior sirve de reclamo y de recipiente para las abejas que acabaran en las colmenas.

En tercer lugar, los apicultores tradicionalmente han ido seleccionando el material vegetal más idóneo para el desabejado, bien con la utilización de ramas de romero simulando un cepillo o bien mediante la introducción de ramas de romero y/o tomillo en los ahumadores. Los aceites esenciales del romero, ricos en alcanfor y limoneno, aportan a la miel una sensación refrescante.

Finalmente, los apicultores conocen el momento idóneo para el desoperculado, que coincide con el punto óptimo de maduración de la miel. Este factor influye claramente en la calidad final de la miel y permite obtener una miel con una humedad inferior a 18% y un bajo contenido

en sacarosa, inferior al 0,5 %.

G.3 Vínculo histórico

La idoneidad y tradición de las Illes Pitiuses (Eivissa y Formentera) para la producción de miel se remonta a los tiempos de Ca Na Costa (antes del 1600 a.C.).

Se han descrito y se conservan colmenas muy antiguas, probablemente del Siglo VII a. C., aisladas térmicamente con *Posidonia oceanica* y construidas con arcilla, piedras y troncos de árboles. Según Boi (2016), estas colmenas no están presentes en otros lugares del Mediterráneo.

Son numerosas las referencias históricas que vinculan la miel con la Isla, así el libro *De bello Maioricano* (1125) menciona: «[...]miel en cantidad suficiente [...]» (Marí, 2021). Posteriormente, en 1235 los catalanes conquistaron Eivissa y se tiene constancia que mantuvieron las colmenas de los árabes (predecesores de los catalanes desde el siglo IX) (Romero, 2021).

En el *Arxiu del Regne de Mallorca* se encuentra un documento judicial de 1328 que describe un pleito motivado por 77 colmenas. El *Llibre del Mostassaf d'Eivissa – la Vila d'Eivissa a la baixa Edat Mitjana* (2002), recoge una *Ordinació* del siglo XIV que documenta la venta de miel (Ferrer, 2002). En el siglo XIV, en la *Crònica de Frare Marsili* se menciona: «*melis habet satis*» (tiene miel suficiente) refiriéndose a Eivissa (Romero, 2021). En el siglo XV, se encuentran referencias a la miel en el *Llibre de Clavaria de la Universitat d'Eivissa* (Marí, 2021). Ya en el siglo XX (1931 y 1954) el Diario de Ibiza ya recomienda prácticas apícolas para la obtención de gran cantidad de miel de calidad.

Referencias más recientes se encuentran en el libro *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (Rosselló *et al.*, 2002) y en el *Estudi per a la indentificació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, característics de la dieta mediterrània* (Rosselló *et al.* 2007). Posteriormente, en el 2021 el Gobierno de las Illes Balears inscribió la «Miel de Ibiza /Mel d'Eivissa» en el catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.

Una prueba más del fuerte vínculo de la «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» y Eivissa es la existencia de un léxico propio relacionado con la miel. Refranes como *Això és mel*, utilizado para destacar la excelencia de un alimento, nombres apelativos como *Beia* (abeja), topónimos como *canalet de ses Abelles* o incluso nombres de aperos apícolas como *carabassa abellera* (calabaza para capturar abejas), son algunos ejemplos.

H.Estructura de control

Nombre: Servicio de Control y Calidad Agroalimentaria

Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local

Conselleria de Agricultura, Pesca y Medio Natural

Dirección: C Reina Constança, 4

07006 Palma

España

Teléfono: 34 971 176100

Fax: 34 971 176870

Correo electrónico: iqua@caib.es

I.Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» debe figurar obligatoriamente:

1. «Miel de Ibiza» o «Mel d'Eivissa»
2. La mención “Denominación de origen protegida”.
3. Una codificación única para facilitar el control de la trazabilidad del producto.
4. El año de cosecha de la miel.

Facultativamente se podrá indicar la época de recolección en el etiquetado, con las condiciones siguientes:

- Miel de primavera o de pradera de primavera: miel recolectada en los meses de marzo a mayo.
- Miel de verano: miel recolectada en los meses de junio a agosto.



- Miel de otoño: miel recolectada en los meses de octubre a diciembre.

J. Normativa aplicable

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.

Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento de ejecución (UE) 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

ANEXO II

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza

TÍTULO I.

CONSEJO REGULADOR

Artículo 1. Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público de base asociativa, a la que se atribuye la gestión de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, con las funciones que determinan el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad, y el resto de normativa que le sea aplicable.

2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto, con carácter general, al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se debe aplicar el derecho administrativo.

3. La autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza ejerce la tutela administrativa del Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos deben hacerse públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o por otros sistemas que permitan su difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador deben notificarse de manera individual.

5. Los acuerdos y las decisiones del Consejo Regulador que afectan al control o certificación deben comunicarse a las entidades de certificación autorizadas para certificar la miel de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” y al director general de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears en un plazo máximo de diez días a contar desde que se hayan adoptado.

6. Contra los actos y los acuerdos del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo se puede interponer un recurso de alzada ante la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador deben regirse por principios democráticos.

8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y extracción.
- b) En cuanto a los productos, los destinados a la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” en cualquiera de las fases de producción, extracción, envasado, almacenamiento, circulación y comercialización.
- c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los censos.

Artículo 2. Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, la defensa y la promoción de la miel de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.



2. De acuerdo con el Decreto 49/2004 y con el resto de normativa que sea aplicable, el Consejo Regulador ejerce las funciones siguientes:

- a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
- b) Proponer las posibles modificaciones del Reglamento al director general de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears.
- c) Orientar la producción y la calidad de la miel, promocionar las mieles amparadas e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- d) Velar por el cumplimiento de este Reglamento y del Pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto que se haga ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e) Crear y mantener actualizados los censos de inscritos de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
- f) Establecer los requisitos mínimos de control a los que tiene que someterse cada operador inscrito en las fases de producción, extracción, almacenamiento, envasado y comercialización del producto amparado y, si procede, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- g) Establecer los requisitos que tiene que cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación con los aspectos relacionados con la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
- h) Expedir, si procede, los certificados, y establecer los mecanismos de control.
- i) Elaborar las estadísticas de producción y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que sea requerida, y comunicar esta información a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.
- j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para financiar el Consejo Regulador, de acuerdo con lo que dispone este Reglamento.
- k) Elaborar anualmente una memoria de las actividades que se han llevado a cabo y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de acabar el primer trimestre del año. Estos documentos deben ser aprobados por el Pleno y remitidos a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza en un plazo máximo de treinta días a contar desde su aprobación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas, en particular, en el mantenimiento de los censos públicos oficiales, y con los organismos oficiales de control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y extracción.
- n) Informar sobre la calidad y las incidencias de cada campaña.
- o) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante delegación o encomienda de gestión.
- p) Colaborar con las administraciones, empresas públicas o privadas, sociedades mercantiles, asociaciones y/o fundaciones con actividades relacionadas con la defensa, el control, la investigación, la comercialización y/o la promoción de las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos que establece la normativa aplicable.

4. El Consejo Regulador debe adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad de la “Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” y los procesos de producción, extracción, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

Artículo 3. Composición del Consejo Regulador.

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza son:

- a) El Pleno
- b) El presidente
- c) El vicepresidente
- d) El secretario
- e) Las comisiones permanentes

2. El procedimiento para elegir a los titulares de estos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, debe disponer del personal o los servicios necesarios, la dirección de los cuales recae en el secretario.

4. Para llevar a cabo sus actividades, el Consejo Regulador puede disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que haya dotación aprobada para este concepto en los presupuestos.

5. Los miembros y el personal del Consejo Regulador están obligados a guardar confidencialidad absoluta respecto a la información y los datos que recojan y conozcan en el curso de las actividades propias.



Artículo 4. El Pleno del Consejo Regulador.

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:

- a) Un presidente, designado por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza, a propuesta del Pleno.
- b) Un vicepresidente, designado por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza, a propuesta del Pleno.
- c) Tres vocales, en representación del sector de apicultores, elegidos por los inscritos en el censo de apicultores y colmenas y entre éstos.
- d) Tres vocales, en representación del sector extractor-ensavador, elegidos por los inscritos en el censo de instalaciones de extracción y ensavado y entre éstos.
- e) Dos vocales técnicos con conocimientos de producción apícola o de tecnología de los alimentos, con voz pero sin voto, designados por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes censos que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con lo que establece el Decreto 139/2002.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, ni directamente ni mediante firmas, filiales o socios de la misma empresa.

4. Para cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se tiene que designar un suplente, elegido del mismo modo que el titular.

5. Las vocalías se deben renovar cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, debe ser sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales es, como máximo, de un mes desde la fecha de la designación.

8. Causa baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado, tanto si lo es personalmente como si lo es la firma a la cual pertenece, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento o el Pliego de condiciones.

9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o a cinco alternas, darse de baja de los censos o dejar de estar vinculado al sector que representa.

10. El Pleno del Consejo Regulador se tiene que reunir cuando lo convoque el presidente, por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.

11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se rigen por lo que se establece a continuación:

- a) Se deben convocar mediante una comunicación personal a los miembros por cualquier medio válido en derecho que deje constancia de la recepción de esta comunicación, con al menos cuatro días de antelación.
- b) La convocatoria tiene que ir acompañada del orden del día de la sesión, en la que no se pueden tratar más asuntos de los que se señalen previamente, a menos que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
- c) Para incluir en el orden del día un asunto determinado, es suficiente que lo solicite un vocal con ocho días de antelación como mínimo.
- d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, según el parecer del presidente o de la mitad de los vocales electos, se tiene que convocar el Pleno de la manera establecida en el apartado a) con dos días de antelación como mínimo.
- e) Para que la constitución de la sesión sea válida, es necesaria la presencia del presidente y del secretario, o en su caso, de los que los sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.
- f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo debe comunicar a su suplente, para que le sustituya, y al presidente o al secretario el Consejo Regulador.
- g) Únicamente tienen derecho a voto los vocales electos. Los acuerdos se deben adoptar por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto.
- h) El presidente puede ejercer el derecho a voto si tiene la condición de vocal electo. En todo caso, tiene derecho al voto de calidad para dirimir un empate en una votación.
- i) Las propuestas de modificación del Pliego de condiciones o de modificación de este Reglamento necesitan la aprobación de las dos





terceras partes de los miembros con derecho a voto.

j) Los asistentes a las sesiones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros a la que tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
- b) Aprobar el manual de calidad de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” y remitirlo a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- d) Aprobar la memoria anual de las actividades que se han llevado a cabo.
- e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.
- g) Aprobar, en su caso, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador.
- h) Ejercer todas las funciones no asignadas en otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 5. El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.

2. Son funciones del presidente:

- a) Representar al Consejo Regulador. Puede delegar esta representación de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
- b) Administrar los ingresos y los fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.
- c) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, fijar el orden del día, someter a la decisión de éste los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- d) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
- e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
- f) Informar a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza de las incidencias que acontezcan en la producción y en el mercado.
- g) Remitir a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiera este Reglamento, y también los que, por su importancia, estime que la administración competente debe conocer.

h) Ejercer cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encarguen las administraciones públicas, en el ámbito de sus competencias respectivas.

3. La duración del mandato del presidente es de cuatro años, y puede ser reelegido.

4. El presidente cesa:

- a) Al expirar el plazo de su mandato.
- b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
- c) A propuesta del Pleno, mediante decisión motivada de la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.

5. En caso de cese o defunción del presidente, el Pleno de Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la presidencia a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza. La duración del mandato del nuevo presidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 6. El vicepresidente del Consejo Regulador.

1. Son funciones del vicepresidente:

- a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz pero sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de presidente.
- b) Colaborar en el desarrollo de las funciones del presidente.
- c) Ejercer las funciones que el presidente le delegue expresamente.
- d) Sustituir al presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.



2. El vicepresidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido.

3. El vicepresidente cesa:

- a) Al expirar el plazo de su mandato.
- b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
- c) A petición del Pleno, mediante decisión motivada de la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.

4. En caso de cese o defunción del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la vicepresidencia al consejero ejecutivo del Departamento de Promoción Turística, Medio Rural y Marino del Consejo Insular de Ibiza. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 7. El secretario

1. El Consejo Regulador tiene que disponer de un secretario designado por el Pleno, a propuesta del presidente, de quien depende directamente.

2. Le corresponden la dirección, la gestión y la coordinación general técnica y administrativa de los órganos, los servicios y las dependencias del Consejo Regulador. Además, ejerce las funciones siguientes:

- a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
- b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
- c) Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
- d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, y advertir de cualquier desviación que se pueda producir.
- e) Convocar, por orden del presidente, las sesiones del Pleno.
- f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
- g) Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el manual de calidad y la normativa vigente.
- h) Ejercer cualquier otra función que le atribuyan la normativa vigente o el manual de calidad.

Artículo 8. La Comisión Permanente.

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador puede constituir una o varias comisiones permanentes, que estarán formadas por el presidente y dos vocales titulares, uno de cada uno de los sectores, designados por el Pleno del Consejo Regulador.

2. En la sesión en la que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se tienen que designar los miembros que la forman y también se tienen que acordar las misiones específicas que le corresponden y las funciones que tienen que ejercer. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente se deben comunicar al Pleno del Consejo en la primera reunión que se lleve a cabo.

TÍTULO II. **CENSO**

Artículo 9. Los censos.

1. El Consejo Regulador tiene que gestionar los censos siguientes:

- a) Censo de apicultores y colmenas.
- b) Censo de instalaciones de extracción y envasado.

2. Las comunicaciones de inscripción en los censos, en impresos normalizados y con los formatos establecidos, se tienen que dirigir al Consejo Regulador con la documentación que requiera el manual de calidad.

3. El Consejo Regulador, para inscribir a los operadores en los censos, debe llevar a cabo los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción que tenga que resolver.

4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.



5. En el supuesto de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución de inscripción en el censo, puede interponer un recurso de alzada ante la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.

6. La inscripción en los censos no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro censo que establezca la legislación vigente.

Artículo 10. Censo de apicultores y colmenas

1. Únicamente pueden inscribirse en el censo de apicultores y colmenas los apicultores que tengan las colmenas situadas en la isla de Ibiza y que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento, en el Pliego de condiciones y en el manual de calidad, y que quieran destinar su producción a la obtención de miel amparada por la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

2. En la inscripción deben figurar los siguientes datos: nombre del apicultor, número de colmenas, identificación del apiario y códigos de identificación individual de cada una de las colmenas.

3. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el censo de apicultores y colmenas un documento o cartilla de apicultor en el cual se indicarán los apiarios inscritos, el número de colmenas de cada apiario, así como la producción máxima por cada colmena.

Artículo 11. Censo de instalaciones de extracción i envasado

1. Se pueden inscribir en el censo de instalaciones de extracción y envasado las instalaciones que estén situadas en la isla de Ibiza, sean aptas para la extracción y envasado de miel que pueda optar a utilizar la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” y que cumplan todos los requisitos que estipula el Pliego de condiciones, el Reglamento y el manual de calidad.

2. En la inscripción deben figurar los siguientes datos: nombre del titular, dirección del centro o lugar de extracción y envasado y los datos que sean necesarios para su identificación.

3. Las instalaciones de extracción y envasado únicamente podrán entrar miel procedente de colmenas inscritas en el censo de apicultores y colmenas de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

Artículo 12. Vigencia de los censos

1. Para la vigencia de las inscripciones en los censos es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establece este Reglamento, el Pliego de condiciones, el manual de calidad y los acuerdos del Consejo Regulador.

2. El operador tiene que comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción.

3. El Consejo Regulador puede revocar las inscripciones cuando los titulares no atiendan a los preceptos que se establezcan.

4. El Consejo Regulador tiene que comprobar periódicamente la exactitud de las inscripciones y debe adoptar las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos aplicables.

5. Las inscripciones en los diferentes censos se tienen que renovar cada cuatro años en la forma en que determine el Consejo Regulador.

6. Las inscripciones y las bajas en el censo son voluntarias.

TÍTULO III. DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 13. Derechos de los inscritos en los censos.

1. Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en los censos tendrán derecho a utilizar la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

2. Solo se puede aplicar la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” a las mieles procedentes de las instalaciones inscritas en el censo de instalaciones de extracción y envasado, producidas de acuerdo con las normas que establezca el pliego de condiciones y que cumplan las características melisopalínológicas, fisicoquímicas y organolépticas propias que establece el Pliego de condiciones.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, así como sus símbolos, anagramas y logotipos,

en el etiquetado, en internet, en la publicidad, en la documentación, en los precintos y en las etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes censos del Consejo Regulador.

4. Para ejercer cualquier derecho que establezca este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de los censos deben estar al día de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.

5. El Consejo Regulador tiene que comunicar a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza los acuerdos que afecten a los derechos y las obligaciones de las personas inscritas.

Artículo 14. Obligaciones de los operadores inscritos en los censos

1. Los operadores que realicen el proceso productivo completo deberán estar inscritos en los dos censos: censo de apicultores y colmenas y censo de instalaciones de extracción y envasado.

2. Las personas inscritas en los censos están obligadas a cumplir en todo momento las disposiciones de este Reglamento, el Pliego de Condiciones, el manual de calidad, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas que, en el ámbito de sus propias competencias, dicten las autoridades competentes del Consejo Insular de Ibiza, del Gobierno de las Illes Balears, el Estado español y la Unión Europea.

3. Las personas inscritas en los censos están obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.

4. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” tienen la obligación de llevar un sistema de autocontrol que permita acreditar que la miel que se pone en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” reúne todos los requisitos del Pliego de condiciones.

5. Todas las instalaciones de extracción y envasado de miel inscritas en el censo de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” tienen que disponer de un sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad de la miel, autorizado por el Consejo Regulador.

6. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” tienen la obligación de adoptar, en cualquier fase de producción, desoperculado, extracción, maduración, envasado, almacenamiento o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de mieles con Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” que no reúnan los requisitos o las características, y además, deben identificar las mieles que no se puedan destinar a la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

Artículo 15. Identificación de los inscritos

1. El Consejo Regulador dispondrá de un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, que se debe comunicar a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Ibiza.

2. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en las explotaciones apícolas y en el exterior de las instalaciones de extracción y envasado inscritas, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 16. Actividades permitidas y prohibidas

1. En las instalaciones inscritas en el censo de instalaciones de extracción y envasado solo se puede hacer la extracción y envasado de miel que proceda de colmenas de apicultores inscritos en el censo de apicultores y únicamente envasar miel extraída en la misma instalación.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus instalaciones de extracción y envasado solo podrán tener almacenadas las mieles susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen en las instalaciones declaradas en la inscripción.

Artículo 17. Desclasificación

1. Cualquier miel que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya obtenido incumpliendo los preceptos del pliego de condiciones, de este Reglamento, del manual de calidad o de la legislación vigente, comporta la pérdida del derecho de uso de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.

2. El apicultor u operador debe desclasificar cualquier miel que no cumpla las características para ser amparada por la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, en cualquier fase de producción, extracción, envasado o comercialización, y lo tiene que comunicar al Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca el manual de calidad. A partir de este momento, los productos desclasificados deben permanecer identificados y bajo la supervisión de este órgano en espacios independientes y rotulados debidamente.



Artículo 18. Declaraciones

1. Los operadores inscritos en el censo de apicultores y colmenas deben presentar al Consejo Regulador, en la forma que éste establezca, antes del 31 de enero de cada año, la declaración de producción de miel del año anterior, de acuerdo con lo que determine el manual de calidad, que incluirá como mínimo la información siguiente: apiarios y colmenas que hayan producido, producción total (kilogramos) y producción por estación (primavera, verano u otoño) e identificación de la producción entregada en cada centro de extracción y envasado.
2. Los operadores inscritos en el censo de instalaciones de extracción y envasado deben presentar al Consejo Regulador en la forma que éste establezca, las declaraciones y comunicaciones siguientes:
 - a) La fecha de inicio de recepción de miel de cada campaña, con una antelación mínima de quince días. Esta comunicación también se debe hacer a la entidad de certificación.
 - b) Antes del día 31 de enero de cada año, los datos de extracción y comercialización durante el año anterior, detallando los tipos, los mercados de destino, el valor económico y otros datos que establezca el Consejo Regulador.

Conforme a lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma agrupada y numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.

Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores, son independientes de las obligaciones que con carácter general se establezcan para el sector agroalimentario.

3. El Consejo Regulador puede hacer auditorias y ensayos, y tomar muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

Artículo 19. Requisitos de comercialización

1. Todas las partidas de miel se deben someter a los controles que establezca el Consejo Regulador para acreditar que se cumplen los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.
2. La instalación de extracción y envasado de miel tiene que conservar los datos analíticos de cada una de las partidas durante los dos años siguientes a la comercialización del último envase de la partida.
3. Para poder comercializarse, los envases en los que se expidan las mieles de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” tienen que ir provistos de una codificación única de control asignada por el Consejo Regulador, de manera que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
4. La persona titular de la instalación de extracción y envasado de miel es responsable de que la miel que suministra bajo la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” cumple todas las exigencias de esta norma y, en particular, las que hacen referencia al origen, a los requisitos de producción, extracción y envasado, así como a las características organolépticas, fisicoquímicas y melisopalinológicas.

Artículo 20. Numeración de control

Para poder utilizar la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, las instalaciones de extracción y envasado inscritas en el censo del Consejo Regulador deben someterse al sistema de control siguiente:

1. Presentar una solicitud al Consejo Regulador de la codificación única de control.
2. En la solicitud de numeración se deben adjuntar los resultados analíticos que establezca el Consejo Regulador.
3. El mismo día que se etiqueten los envases los operadores deben anotar en el sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad que establece el artículo 14.5 la codificación única de control asignada a cada partida.
4. Los operadores tienen que instaurar y mantener actualizadas las anotaciones de las codificaciones únicas de control utilizadas.

Artículo 21. Etiquetado

1. Los operadores inscritos deben comunicar al Consejo Regulador los modelos de etiquetado de todas las mieles que envasen, a efectos de comprobar que no inducen a confusión y que no desprestigian la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
2. El Consejo Regulador tiene que elaborar un censo de los etiquetados de cada operador.
3. Las marcas, los nombres comerciales, los dominios de internet, los símbolos, las leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicadas a las mieles amparadas no pueden ser utilizadas en la comercialización de otras mieles si inducen a confusión, ni siquiera por los mismos titulares.

TÍTULO IV. SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 22 Entidades de certificación

1. El control y la certificación de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” lo deben llevar a cabo entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC17065:2012 y autorizadas por la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local.
2. El Consejo Regulador se podrá acreditar en el cumplimiento de la norma EN45011 para certificar operadores y productos de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” y podrá actuar como entidad de certificación.
3. La Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”, que tendrá carácter público e informativo.
4. La entidad de certificación tiene que disponer de un manual de calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
5. La entidad de certificación tiene que hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.
6. La entidad de certificación conservará y tendrá a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de cuatro años, los expedientes, la documentación y los datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

Artículo 23. Proceso de certificación

1. Los operadores inscritos en los censos establecidos en el presente Reglamento, para poder comercializar miel con la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” deben acreditar que disponen de la certificación de la entidad de certificación con las características descritas en el artículo 22.
2. Las entidades de certificación autorizadas tienen que disponer de la lista actualizada de operadores cualificados para envasar y etiquetar mieles con la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.
4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las actuaciones siguientes para la certificación:
 - a) Controlar las colmenas. En particular si el número de colmenas y su identificación coincide con el número y la identificación declarados.
 - b) Comprobar que con el registro de trazabilidad se puede identificar la colmena o colmenas de las cuales proviene la partida de miel.
 - c) Verificar que la cantidad de miel comercializada está justificada de acuerdo con la cantidad de miel extraída.
 - d) Tomar muestras y realizar pruebas analíticas, melisopalínológicas y organolépticas de las partidas de miel destinadas a la Denominación de Origen Protegida “Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa” presentes en la instalación en el momento de la visita de control y consideradas aptas para la instalación. Los lotes de los que la entidad de certificación tome muestra y controle deben representar, como mínimo, un 5% del volumen total considerado apto para las instalaciones de extracción y envasado de cada campaña.
 - e) Efectuar controles de las instalaciones de extracción y envasado y solicitar los documentos de registro y trazabilidad, en soporte digital o papel. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.
 - f) Efectuar controles periódicos sobre la miel, el proceso de extracción, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad de la miel y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento, el manual de calidad y el pliego de condiciones.
 - g) Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de la miel presente en la instalación y comercializada.
 - h) Informar trimestralmente al Consejo Regulador de los aspectos siguientes:
 - i. Lista de operadores certificados.
 - ii. Lista de instalaciones suspendidas de manera temporal o definitiva.
 - i) Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador de utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida para las mieles amparadas que pretenda comercializar.
 - j) Informar a la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local sobre cualquier circunstancia de la que tenga conocimiento y que pueda suponer una infracción administrativa.



TÍTULO V.
FINANCIACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 24. Financiación

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Ibiza se financia con los recursos siguientes:
 - a) Los derechos que constituye su patrimonio y los rendimientos de éste.
 - b) Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno según las necesidades presupuestarias, que deben abonar las personas inscritas en los censos del Consejo Regulador.
 - c) Las subvenciones.
 - d) Las indemnizaciones, las donaciones y los legados de cualquier tipo que le sean atribuidos y sean aceptados por el Pleno.
 - e) Los importes recaudados por la prestación de servicios, tanto si son de creación propia como consecuencia de delegación o acordados o concertados con entidades públicas o privadas.
 - f) Los provenientes de las exenciones y beneficios fiscales que se establezcan.
 - g) Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.
2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y deben estar publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

Artículo 25. Régimen contable

1. El Consejo Regulador tiene que llevar la contabilidad, de acuerdo con los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe realizarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se deben incluir los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del funcionamiento normal y los ingresos suficientes.
3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidas al control y a la fiscalización de la Intervención del Consejo Insular de Ibiza y de la Sindicatura de Cuentas de las Illes Balears.

