

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 235/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«MIEL DE TENERIFE»

N° CE: ES-PDO-0005-0943-24.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Miel de Tenerife»

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Miel de Tenerife: Es la miel producida por las abejas melíferas en la isla de Tenerife, a partir del néctar de las flores o de secreciones de otras partes de las plantas que crecen en los distintos ecosistemas de Tenerife, en colmenas de cuadros móviles y que en su procesado no es sometida a tratamientos térmicos. Se presenta en estado líquido, cremoso o cristalizado, así como en panal, o en trozos de panal.

Se caracteriza por una gran variabilidad de colores, sabores y tipos, reflejo de la variedad de ecosistemas y flora de la isla.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Variedades y Tipos

La miel de Tenerife puede ser:

- Miel multifloral: En ella no hay predominio de las características propias de una especie botánica concreta, sino de la mezcla de varias.
- Miel monofloral: Existe en ella predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, físico-químicas y melisopalinológicas establecidas en este pliego para cada tipo. La DOP Miel de Tenerife, ampara las siguientes mieles monoflorales: Miel de Retama del Teide, Miel de Tajinaste, Miel de Aguacate, Miel de Castaño, Miel de Brezal, Miel de Relinchón, Miel de Barrilla, Miel de Hinojo, Miel de Poleo, Miel de Agave (Pitera), Miel de Malpica, Miel de Tederá;
- Miel de Mielada.

Características específicas de los productos acogidos a la DOP «Miel de Tenerife»

Características comunes de las mieles amparadas por la DOP «Miel de Tenerife»

— Características físico-químicas

La miel amparada por la DOP «Miel de Tenerife» presenta las siguientes características:

Humedad	Menor o igual a 18 %
Actividad de agua (aw)	Menor o igual a 0,620
Hidroximetilfurfural (HMF)	Menor o igual a 20 mg/kg de miel en el momento del envasado
Actividad diastásica (α -amilasa)	Mayor o igual a 12 unidades Shade
Acidez libre	Menor o igual a 50 mEq/kg.
pH	Entre 3,40 y 6,00
Prolina	Mayor o igual de 150 mg/kg de miel
Fructosa + Glucosa	Mayor de 60 g/100 g de miel
Sacarosa	Menor de 4 g/100 g de miel

— Características melisopalinológicas

Las Miel de Tenerife presentan espectros polínicos compuestos por pólenes de especies botánicas presentes en Tenerife, pertenecientes fundamentalmente a las familias Aquifoliaceae, Cistaceae, Rubiaceae, Crassulaceae, Fabaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Lamiaceae, Globulariaceae, Arecaceae, Rosaceae, Dipsacaceae, Salicaceae, Euphorbiaceae, Asteraceae, Polygonaceae, Tropaeolaceae, Anacardiaceae, Resedaceae, Amaranthaceae, Cactaceae, Lauraceae y Aizoaceae, en proporciones tales que se correspondan con los ecosistemas de la isla, y, por tanto con ausencia de pólenes de floraciones no presentes en la misma.

— Características Organolépticas

Las mieles de Tenerife no presentan defectos sensoriales (fermentado, ahumado, etc.) demostrado tras su análisis sensorial; sus características organolépticas: olor, sabor y textura son muy variables, así como su color que va desde el blanco agua al ámbar oscuro, debido a la diversidad y especificidad de las floraciones que las originan.

El grado de concordancia de las características organolépticas de una miel con las de un patrón de referencia medido en una escala de 0 a 10 en análisis sensorial, se denomina «tipicidad» de la miel. Para las mieles monoflorales y de mielada acogidas a la DOP Miel de Tenerife la tipicidad, es siempre mayor o igual a 6,5 sobre 10.

Características complementarias para los distintos tipos de miel

La Miel de Tenerife, además de las características comunes antes definidas, presentan las siguientes características específicas complementarias para los distintos tipos:

TIPO DE MIEL	CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
	FISICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala Pfund)	Polen específico (%)	Densidad polínica (clase Mauricio)	Olor	Sensación olfato-gustativa (aroma)	Color
Retama del Teide	Entre 0,150 y 0,500	Entre 12 y 114 mm	> 30 % <i>Spartocytisus supranubius</i>	II-IV	Poco intenso floral, vegetal	Cálido y poco intenso	Extra blanco a ámbar, con tonalidades doradas
Tajinaste	Entre 0,140 y 0,400	Entre 2 y 65 mm	> 9% <i>Echium</i> spp.	I-III	Poco intenso, vegetal	Ligero, poco intenso floral, cálido	Transparente a ámbar muy claro, cuando cristaliza blanco, con notas beige
Aguacate	Entre 0,700 y 0,800	≥ 95 mm	> 2% <i>Persea americana</i>	I-II	Intenso, cálido tipo caramelo	Intenso y persistente, caramelo, malta, con notas finales saladas	Marrón oscuro a muy oscuro pudiendo llegar a casi negra.
Castaño	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75% <i>Castanea sativa</i>	III-V	Muy intenso, madera con notas resinosas	Muy intenso y persistente, madera, animal, resina y evidente sabor amargo	Marrón oscuro a muy oscuro, con algunas notas verdosas
Brezal	Entre 0,400 y 0,800	≥ 110 mm	> 25% <i>Erica</i> spp.	II-III	Medio, químico, con notas florales	Intensidad media, resinoso. astringencia	Ámbar a ámbar oscuro, con notas rojizas en transparencia, cuando cristaliza beige oscuro
Relinchón	Entre 0,300 y 0,500	Entre 34 y 85 mm	> 4% <i>Hirsfeldia incana</i>	I-II	Medio, vegetal, con notas ocasionales de tipo azufrado	Mediana intensidad, vegetal y afrutado.	Color claro, con color amarillo muy evidente, que permanece cuando cristaliza.

	CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS						
	FISICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS		
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala Pfund)	Polen específico (%)	Densidad polínica (clase Mauricio)	Olor	Sensación olfato-gustativa (aroma)	Color
Barrilla	Entre 0,250 y 0,400	Entre 25 y 80 mm	> 13% <i>Mesembryanthemum crystallinum</i>	II-IV	Poco intenso, cálido cera y láctico	Mediana intensidad, cálido, caramelo, láctico.	Beige claro, con presencia de vetas debido a la rápida cristalización.
Hinojo	Entre 0,400 y 0,700	≥ 85 mm	> 2% <i>Foeniculum vulgare</i>	I-IV	Intenso, especiado que recuerda a la planta de la que procede	Especiado, tostado con marcados toques de regaliz	Marrón oscuro a muy oscuro
Poleo	Entre 0,150 a 0,400	Entre 40 y 114 mm	> 1% <i>Bystrupogon origanifolius</i>	I-III	Muy intenso, de tipo químico, en ocasiones punzante	Intenso químico fenólico y floral pesado	Ámbar extra claro a ámbar
Pitera	Entre 0,400 y 0,800	≥ 70 mm	Trazas <i>Agave americana</i>	II-III	Intenso, animal, degradado	Intenso y persistente de tipo animal, torrefacto	Ámbar a ámbar oscuro dependiendo de la flora acompañante
Malpica	Entre 0,300 a 0,400	Entre 70 y 100 mm	> 4% <i>Carlina xeranthemoides</i>	II-III	Floral y afrutado acentuado	Suave, floral y afrutado	Ámbar claro con tonalidades doradas nácar cuando cristaliza
Tedera	Entre 0,170 y 0,400	Entre 11 y 75 mm	> 3% <i>Asphaltium bituminosum</i>	I-II	Vegetal intenso y afrutado	Intensidad media marcadamente vegetal	Ámbar claro con tonalidades amarillas brillantes no tan evidentes cuando cristaliza
Multifloral	Entre 0,150 y 0,800	> 12 mm	% variable de pólenes presentes en la flora de Tenerife	I-V	Variable, desde muy suave hasta intenso	Variable, desde ligero a intenso	Variable, con toda la gama del ámbar

TIPO DE MIEL

Las Mielés de Mielada además presentan las siguientes características:

- Conductividad eléctrica: mayor o igual a 0,800 (mS/cm.)
- Color: mayor o igual a 95 mm Pfund
- pH.: mayor a 3,81 (normalmente más elevado, valores medios 4,43)
- Acidez Libre: entre 23 mEq/kg y 50 mEq/kg
- Características melisopalínológicas: presencia de elementos de mielada mayores o iguales al 0,3 % conjuntamente con espectro polínico variable, con alta presencia de especies anemófilas.
- Características organolépticas: color ámbar a ámbar oscuro con tonalidades verdosas, olor de tipo vegetal, cálido y tostado, y aroma de intensidad media de tipo cálido tostado con sensaciones saladas.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

No aplica

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

No aplica

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La Miel de Tenerife se produce, extrae y elabora en la zona geográfica delimitada es decir la isla de Tenerife.

La miel se obtiene en colmenas distribuidas por los diferentes ecosistemas de la geografía insular.

Los panales que contiene la miel adecuadamente operculada, son transportados a salas de locales donde son sometidos a extracción, únicamente por centrifugación en frío, realizando de manera inmediata el proceso de filtrado tras la salida del extractor, para así almacenar miel sin impurezas físicas, lista para su envasado, independientemente del estado físico en que se encuentre.

La miel extraída decanta adecuadamente en maduradores, depósitos o cubos de uso alimentario y de uso exclusivo para miel, que se identifican externamente con la información necesaria que asegure su trazabilidad.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

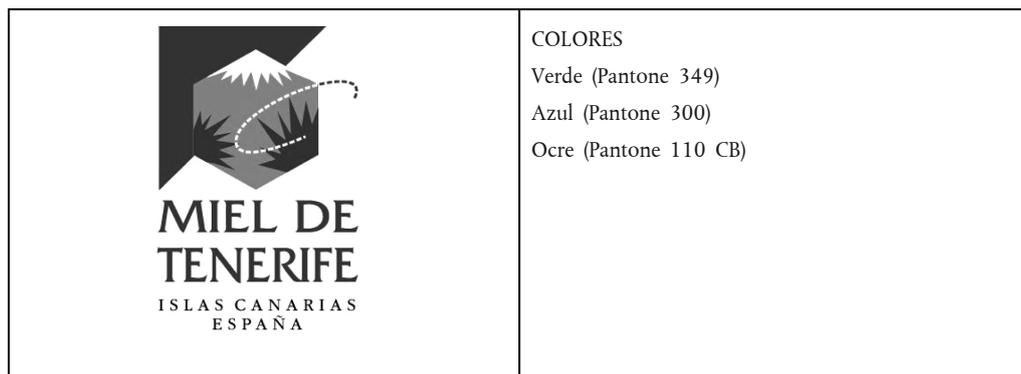
Para el envasado de Miel de Tenerife se emplean envases de materiales aptos para uso alimentario (vidrio, pet, etc.) que tengan cierre hermético y con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

La Miel de Tenerife, debe envasarse en el ámbito de la zona geográfica protegida, en centros adecuados a inscritos en la DOP Miel de Tenerife, para asegurar el mantenimiento de la calidad y origen del producto; pudiendo realizar de este modo adecuadamente el seguimiento y control desde el origen, eliminado la posibilidad de pérdida de calidad de la Miel por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto al trasladarla fuera de Tenerife en medios marítimos o aéreos de transporte. Además de minimizar el riesgo de mezcla con otras mieles no amparadas en la denominación de origen.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevan una etiqueta o contraetiqueta numerada con el logotipo identificativo de la DOP, que es controlada por el órgano de control y expedida por el órgano de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Reproducción en blanco y negro del logotipo propio de la DOP:



El origen botánico monofloral se indicará en el etiquetado cuando se cumplan, para las distintas variedades, los requisitos establecidos en el apartado 3.2. del presente documento.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de la miel amparada por la D.O.P. «Miel de Tenerife» abarca el territorio de la isla de Tenerife, situada en el Archipiélago Canario, en el océano Atlántico, entre el paralelo 28° y el 29° N y el meridiano 16° y 17° O.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

5.1.1. Factores naturales

Tenerife es la isla de mayor extensión y altitud del Archipiélago Canario.

- Su relieve está constituido por una cadena montañosa que atraviesa la isla de Noreste a Suroeste, con alturas gradualmente crecientes hacia el centro donde se encuentran Las Cañadas y el volcán del Teide, máxima elevación de la isla y de España, con una altitud de 3 718 metros.
- El clima constituye el factor fundamental en el desarrollo de la actividad humana en la isla. La presencia del viento Alisio, genera una marcada diferencia climática entre el barlovento y el sotavento insular. Así podemos encontrar variaciones en las temperaturas de menos 10 °C en la cumbre hasta más de 20 °C en la costa, y variaciones en las precipitaciones desde 200 mm de media en la costa a más de 2 000 mm en la cumbre. Consecuencia de todo esto, es la existencia de una vegetación con notable riqueza florística y diferentes pisos de vegetación repartidos en altura y orientación por todo su territorio.
- Las características edafológicas son muy específicas, debido al origen volcánico y a una gran variación de tipos, que va desde suelos fértiles y profundos, hasta suelos pedregosos y poco evolucionados denominados «malpaíses». Esta variabilidad en las condiciones edafológicas de la isla, influyen notablemente en la distribución de las especies vegetales y en la presencia de especies muy específicas adaptadas a suelos también muy específicos. Igualmente la composición de las plantas, y dentro de ella su néctar está influenciada por la composición tan particular de los sustratos sobre los que se desarrollan.

Todos estos factores condicionan los distintos pisos vegetales de mar a cumbre, destacando: tabaibales y cardonales, bosques termófilos (sabinares, almacigales, acebuchales...), monteverde (esencialmente en el norte de la isla), pinar, retamar de cumbre, y configurando una floración muy singular y variada que hace que popularmente se hable de Tenerife como un continente en miniatura.

La Isla Tenerife, alberga un total de 1 370 especies botánicas de las cuales 740 son endemismos de la isla. De éstas, casi un centenar se consideran especies vegetales de interés fundamental para las abejas por su néctar, polen o propóleo. Esta presencia de endemismos y las distintas floraciones producidas por la geomorfología y particulares condiciones edafoclimáticas de la isla, posibilitan la existencia de combinaciones florales únicas en el mundo, que se ven reflejadas en la diversidad y características de las mieles de Tenerife.

5.1.2. Factores humanos

Los apicultores de Tenerife son continuadores de una tradición apicultora de más de seis siglos, caracterizada por desarrollarse en pequeñas explotaciones como una actividad complementaria de las rentas familiares, algo muy habitual en la economía agraria de Tenerife.

Las prácticas culturales de los apicultores son las siguientes:

- Mayoritariamente se usan colmenas de madera.
- Se realiza trashumancia de las colmenas por las distintas comarcas de la isla.
- El desabejado se lleva a cabo por el sistema tradicional de cepillado de abejas.
- No se realiza alimentación artificial de las abejas durante la fase de producción de miel en las colmenas.
- Se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales naturales y tradicionales como tabaiba (*Euphorbia* spp), verode (*Kleinia neriifolia*), pino, pita o pitera (*Agave* spp.) o pinocha (hojas o pínulas secas de *Pinus canariensis*).
- El desoperculado se realiza mediante el sistema tradicional de cuchillos o peines y los cuadros se someten a centrifugación en frío, procediendo inmediatamente a la filtración y posterior almacenamiento del producto sin impurezas.
- -Durante todas las etapas de procesado de la Miel de Tenerife, se trata de modo que no se afecte la calidad, por lo que nunca se aplican tratamientos térmicos que superen los 44 °C, y por tanto no se pueden emplear tratamientos de pasteurización.
- La presencia de la Abeja Negra Canaria, raza adaptada al clima y la orografía tras siglos de evolución, constituye otra seña de identidad del sector apícola insular.

5.2. Carácter específico del producto

La singularidad de las mieles de Tenerife se refleja en las características físico-químicas, melisopalinológicas y sensoriales que poseen.

Las mieles de Tenerife se caracterizan por ser frescas con valores de HMF \leq 20 mg/kg de miel. diastasa y al menos 12 U.Schade.

Son mieles maduras con una humedad inferior o igual al 18 %, y con Aw inferior o igual a 0,620.

Son mieles intactas porque no han sufrido tratamientos térmicos intensos. La temperatura máxima a la que se les puede someter no puede superar 44 °C. Esto asegura la gran personalidad que la peculiar flora y las abejas de la isla les otorgan.

Es específica como consecuencia de la diversidad botánica existente, con muchos endemismos, que se refleja en la variabilidad de mieles existentes, con colores, perfiles sensoriales y texturas muy diferenciadas, contando con varias mieles monoflorales únicas, que solo es posible producir en Tenerife.

La Miel de Tenerife presenta espectros polínicos que la diferencian de las mieles producidas en otros lugares o territorios, contando con pólenes de especies endémicas de la isla, lo que suponen en sí mismo una prueba directa del vínculo de estas mieles con Tenerife. El estudio de los diferentes espectros polínicos de los lotes de miel de Tenerife, a lo largo de los años, ha permitido definir los marcadores geográficos que las caracterizan, es decir, las especies vegetales endémicas o introducidas que por su representatividad o frecuencia de aparición en el espectro global de pólenes de las Mieles de Tenerife las enmarcan geográficamente, restringiéndolas a una región determinada.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La Miel de Tenerife es un producto diferenciado y único, directamente vinculado con el territorio en que se produce, ya que las flores desde que las abejas elaboran esta miel son específicas, y en muchos casos, únicas en el mundo.

La producción de la Miel de Tenerife está marcada por la gran biodiversidad existente, generada por unas condiciones ambientales muy particulares derivadas del origen volcánico de la isla, su topografía accidentada y el peculiar régimen hídrico producido por los vientos alisios del Atlántico, que favorecen la aparición de gran variedad de microclimas y hábitats naturales diversos, y en ellos un gran número de especies vegetales endémicas de gran calidad apícola.

A la especificidad de las flores de Tenerife se une la presencia de un sector apícola muy imbricado en el hábitat rural de la isla, que realiza una apicultura tradicional, de pequeña explotación con un manejo esmerado de las producciones, logrando mieles frescas con baja humedad gracias al clima existente, lo que asegura una buena conservación de las mieles obtenidas.

La ausencia de tratamientos térmicos agresivos en todas las etapas de producción garantiza la obtención de un producto de calidad natural con todas las características de composición, biológicas y organolépticas originales que las flores y abejas de Tenerife le otorgan al producto, logrando diversidad de mieles, con colores y propiedades muy distintas. Las mieles de Retama del Teide, de Tajinaste, de Poleo, de Aguacate, etc..., en sí mismas constituyen el signo de identidad de Miel de Tenerife.

La producción de Miel de Tenerife cuenta con una gran tradición que se ha mantenido ininterrumpidamente hasta nuestros días; el vínculo entre Tenerife y el sector de las mieles no solo queda acreditado por las referencias históricas, sino también está presente en las toponimias, tradiciones y folclore que constituyen el acervo cultural de la isla.

La miel de Tenerife forma parte de cantidad de recetas y postres tradicionales, entre los que cabe destacar el gofio amasado con miel y almendras, auténtica reliquia gastronómica conservada hasta nuestros días. La Miel de Tenerife en sus distintas variedades goza de gran reconocimiento por parte de la población local, así como por sus visitantes; estando presente de manera frecuente en medios de comunicación (prensa, radio, televisión e internet), y desde hace más de quince años se comercializa bajo la denominación de «Miel de Tenerife» en el mercado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_MIEL_DE_TENERIFE.pdf

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.