

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

“Miel de Tenerife”

Nº CE

IGP

DOP

1. Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

Nombre: “Miel de Tenerife”

2. Estado miembro:

España

3. Descripción del Producto Agrícola o Alimenticio

3.1. Tipo de Producto (según la clasificación del anexo II):

**Miel** - Clase I.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos salvo la mantequilla,..)

3.2. Descripción del producto que se designaron 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.

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. En este tipo de miel se pueden hacer las siguientes menciones: Miel de Costa, Miel de Monte o medianías o Miel de Cumbre atendiendo a su procedencia y/o Miel de Primavera, Miel de Verano, Miel de Otoño según la época de obtención.

Miel monofloral: Existe en ella predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, fisico-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 Tecera y 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 fisico-químicas

Todos los tipos de miel amparados por la DOP “Miel de Tenerife” deben cumplir lo establecido en el siguiente cuadro:

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 ( $\alpha$ -amilasa)	Mayor o igual a 12 unidades Shade

• Características melisopalinológicas

Las mieles amparadas por la DOP “Miel de Tenerife” presentan espectros polínicos compuestos exclusivamente por especies botánicas presentes en Tenerife y en proporciones variables según el tipo de miel.

- Características organolépticas:

Las mieles amparadas por la DOP “Miel de Tenerife” presentan gran diversidad y especificidad debido a las floraciones que las originan.

Características complementarias para los distintos tipos de miel

Las mieles además de las características comunes anteriormente definidas, han de cumplir los siguientes requisitos complementarios para cada uno de los tipos:

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS								
	FISICO-QUÍMICAS		MELISOPALINOLÓGICAS		ORGANOLÉPTICAS			
	Conductividad eléctrica (mS/cm.)	Color (Escala Pfund)	Polen específico (%)	Densidad polínica (clase Mauricio)	Olor	Sensación olfato-gustativa (aroma)	Color	
TIPO DE MIEL	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 spp.</i>	I – III	Poco intenso, vegetal	Ligero, poco intenso floral, cálido	Transparente a ámbar muy claro, cuando cristaliza blanco, con notas beige
	Aguacate	≥ 0,700	≥ 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 a 0,400 y 0,800	≥110 mm	>25% <i>Erica spp.</i>	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>Hirshfeldia 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.
	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>Bystropogon organifolius</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 0,850	≥ 70 mm	<i>Trazas 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>Aspalthium bituminosum</i>	I – II	Vegetal intenso y afrutado	Intensidad media marcadamente vegetal	Ámbar claro con tonalidades amarillas brillantes no tan evidentes cuando cristaliza
	De mielada	≥ 0,800	≥ 95 mm	% variable de pólenes de Tenerife con > peso de especies anemófilas. Elementos de mielada ≥ 0,3%	I-III	Vegetal, cálido tostado	Intensidad media, cálido tostado con sensaciones saladas	Ámbar a ámbar oscuro con tonalidades verdosas
Multifloral	≥ 0,150	> 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	

### 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

Todas las fases de la producción, extracción y envasado de las mieles de Tenerife han de realizarse en la zona amparada.

Al tratarse de una D.O.P. toda la fase de producción ha de llevarse a cabo en la zona amparada.

Al objeto de garantizar la calidad y asegurar el control, todos los procesos descritos en los métodos de obtención de la Miel de Tenerife se realizarán necesariamente en centros radicados en la zona geográfica protegida, toda vez que la realización de estas operaciones fuera de Tenerife requeriría de medios de transportes marítimos o aéreos que podrían afectar a la calidad del producto por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto.

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

No aplica

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada con el logotipo propio e identificativo de la D.O.P., que será 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:



#### COLORES

Verde (Pantone 349)

Azul (Pantone 300)

Ocre (Pantone 110 CB)

En el etiquetado de las mieles solo podrá indicarse el origen botánico monofloral de aquellas mieles que cumplan, los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones para las distintas variedades.

En el etiquetado de algunas mieles multiflorales se podrá hacer uso de la mención “Miel multifloral con predominio de .....” seguido del nombre de una especie botánica determinada, cuando tras someterse al control de calidad correspondiente, se comprueba que cumplen con al menos dos tercios de los límites establecidos para los distintos parámetros que definen una miel monofloral de esa misma especie.

Las mieles multiflorales podrán etiquetarse según su procedencia como Miel de Costa, Miel de Monte o Medianías o Miel de Cumbre y/o haciendo referencia de la época del año de obtención, como Miel de Primavera, Miel de Verano o Miel de Otoño.

La fecha de consumo preferente de la miel amparada en la D.O.P., se establecerá en base a los resultados físicoquímicos en el momento del envasado, del siguiente modo:

- Miel con HMF < 15 mg/kg → 24 meses a partir de la fecha de envasado
- Miel con HMF > 15 mg/kg → 12 meses a partir de la fecha de envasado.

Las marcas, nombres comerciales y símbolos que se utilicen en las mieles amparadas en la D.O.P. “Miel de Tenerife” no podrán ser empleadas para la comercialización de mieles no amparadas, ni en otros productos que puedan confundir o inducir a error al consumidor o dañar la reputación de la D.O.P. “Miel de Tenerife”.

#### 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 todo el territorio de la isla de Tenerife.

Tenerife es la isla de mayor extensión y altitud del Archipiélago Canario, situado entre el paralelo 28° y el 29° N y el meridiano 16° y 17° O. Tiene 2.034,38 kilómetros cuadrados de superficie, lo que supone algo más de un 0,4% de la superficie total de España, y el 27 % de la superficie de Canarias, ocupando una posición central en el Archipiélago, entre Gran Canaria y La Gomera.

La variabilidad en las condiciones edafológicas, orografías y climáticas de la zona geográfica amparada, influyen decisivamente en la distribución de las especies vegetales y ha dado lugar a la aparición de numerosos endemismos.

#### 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, en términos generales, 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.

La presencia del viento Alisio, genera una marcada diferencia entre el barlovento y el sotavento insular. En la vertiente de barlovento, lo que localmente se identifica como “Norte” se registran el 73 % de las precipitaciones totales de la isla, la humedad relativa del aire es bastante superior y la insolación es inferior que en la zona sur.

El clima constituye un factor fundamental en el desarrollo de la actividad humana en la isla. En la zona de costa es semidesértico, con una temperatura constante todo el año en torno a los 18° C - 21° C, y unas precipitaciones por debajo de los 200 milímetros. En cambio, en las medianías se produce una oscilación térmica mayor, variando entre los 11,5° C y los 18,5° C, y unas precipitaciones más copiosas que, dependiendo de la vertiente y de la altitud pueden oscilar entre los 400 y los 2.000 milímetros. En las cumbres el clima es más extremo teniendo temperaturas mínimas por debajo de los 10° C; la amplitud térmica es muy marcada, de unos 13,5° C y el viento y la insolación, mayor; a su vez, la presencia de precipitaciones en forma de nieve durante las estaciones de invierno, a partir de los 1.800 metros, es frecuente. Tal contraste de ambientes posibilita la existencia de modificaciones climáticas con características húmedas y secas según las vertientes y las latitudes.

Como consecuencia de todo ello, la isla presenta numerosas variedades climáticas y de microclimas lo que se traduce en una notable riqueza florística y de diferentes pisos de vegetación repartidos en altura y orientación, por todo su territorio.

Tenerife, como el resto de las Islas Canarias, tiene un origen volcánico, y su edad se cifra en 7,2 millones de años lo que la coloca como la tercera isla más joven del archipiélago. A lo largo de esos millones de años, en Tenerife han coexistido tanto en el tiempo como en el espacio períodos constructivos con períodos erosivos; lo que ha provocado la existencia de distintos tipos de suelos, que aunque en su mayoría son originarios de rocas de similares características, han evolucionado de forma diferente según los factores ambientales a los que han sido sometidos y a su edad.

Presenta Tenerife por tanto, características edafológicas muy específicas, debido a su 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 vegetales 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

Desde el punto de vista apícola, Tenerife es la isla de mayor peso del Archipiélago Canario. El número de explotaciones apícolas suponen el 61 % del total de Canarias y el número de colmenas supera el 50% del total del archipiélago. Por ello, más de la mitad de la miel producida en las Islas Canarias procede de esta isla.

La apicultura es una actividad tradicional con más de 6 siglos y que constituye la actividad principal para algunos de los productores, pero para la mayoría supone una actividad complementaria de las rentas familiares, algo tan habitual en la economía agraria de Tenerife, donde en pequeñas explotaciones agroganaderas se compatibilizan varias actividades, siendo por tanto un elemento de pervivencia del medio rural.

### 5.2. Carácter específico del producto

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

Las mieles de Tenerife se caracterizan por ser frescas ( $HMF \leq 20$  mg/kg de miel) sin tratamiento térmico, con una humedad  $\leq 18\%$ ,  $A_w$  menor o igual a 0,620 y actividad diastásica mayor o igual a 12 en la escala Schade.

La singularidad de sus características físico-químicas, sensoriales y melisopalinológicas son consecuencia de la gran diversidad de la floral que se produce en una zona geográfica reducida, así las mieles de Tenerife presentan espectros polínicos que la diferencian de las mieles producidas en otros lugares o territorios. La presencia de pólenes de especies endémicas de la isla, suponen en si mismo una prueba directa del vínculo de estas mieles con Tenerife. Además, en el caso de mieles con especies vegetales presentes en otros territorios además de en Tenerife, su vínculo con la isla se justifica por los tipos polínicos acompañantes que actúan como marcadores.

El estudio de los diferentes espectros polínicos para cada uno 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.

Entre los marcadores geográficos de la Miel de Tenerife destacan las siguientes especies vegetales: *Aeonium* sp (verodes), *Tropeolum majus* (capuchina), *Achyranthes aspera* (malpica), *Mesembryanthemum crystallinum* (barrilla), *Chamamaecytisus proliferus* (escobón), *Spartocytisus supranubius*, (retama del Teide), *Phoenix canariensis* (palmera canaria), *Persea americana* (aguacate), *Hirschfeldia incana* (relinchón) y *Schinus molle* (falso pimentero).

### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica de las mieles de Tenerife, es consecuencia directa de las condiciones en que se producen, destacando un conjunto de factores que confluyen en la isla de Tenerife y que se encuentran definidas en este documento único:

- I. Localización geográfica concreta, con unas condiciones ambientales especiales y una topografía accidentada que favorece gran cantidad y variedad de microclimas y flora.
- II. Condiciones edafo-climatológicas muy particulares, debido al origen volcánico de la isla y el peculiar régimen hídrico originado por los vientos alisios.
- III. La existencia de hábitats naturales con una vegetación rica y variada, con gran cantidad de especies endémicas de gran calidad apícola.

IV. Una importante tradición que ha conservado hasta nuestros días esta actividad como complemento de su medio de vida, haciendo de la apicultura una práctica agraria tradicional de Tenerife.

Por tanto, el vínculo del producto con la zona geográfica queda perfectamente demostrado toda vez que las condiciones orografías y edafoclimáticas influyen de una de manera decisiva en la aparición de una biodiversidad botánica singular en Tenerife, que junto a los factores humanos hacen que la miel de Tenerife esté vinculada a su medio geográfico y por tanto presente unas características diferenciadas y únicas.