

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 89/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA”/„MEL DE GALICIA”

Nr UE: PGI-ES-0278-AM01 – 16.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Miel de Galicia”/„Mel de Galicia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.4: Inne produkty pochodzenia zwierzęcego

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia” to miód, który posiada właściwości wyszczególnione w niniejszej specyfikacji produktu oraz spełnia wszystkie wymogi procesu produkcji, przetwarzania i pakowania zawarte w wymienionej specyfikacji, podręczniku jakości oraz w obowiązujących przepisach prawa. Miód ten wytwarzany jest w ulach o ruchomych ramkach, metodą przelewania (dekantacji) lub wirowania. Występuje w postaci płynnej, skrzystalizowanej lub kremowej. Może występować również w plastrach.

Ze względu na pochodzenie roślinne, „Miel de Galicia” dzieli się na:

- miód wielokwiatowy,
- miód jednokwiatowy eukaliptusowy,
- miód jednokwiatowy kasztanowy,
- miód jednokwiatowy jeżynowy,
- miód jednokwiatowy wrzosowy,
- miód spadziowy.

Właściwości fizyczno-chemiczne:

- maksymalna zawartość wilgoci: 18,5 %,
- działanie diastatyczne: co najmniej 9 w skali Schade. Miody o niskiej zawartości enzymów powinny osiągnąć co najmniej 4 w tej skali, o ile zawartość hydroksymetylofurfuralu nie przekracza 10 mg/kg,
- maksymalna zawartość hydroksymetylofurfuralu: 28 mg/kg.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Właściwości melisopalinologiczne:

Zasadniczo spektrum pyłkowe jako całość powinno odpowiadać spektrum miodów z Galicji.

W żadnym z przypadków połączenie pyłków *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* nie powinno przekraczać 5 % całości spektrum pyłkowego.

Ponadto, w zależności od pochodzenia kwiatowego poszczególnych wspomnianych miodów, spektra pyłkowe powinny spełniać następujące wymogi:

- a) miód wielokwiatowy: większość pyłku musi pochodzić z następujących gatunków: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. i *Brassica* sp.;
- b) miody jednogatunkowe:
 - miód eukaliptusowy: minimalna zawartość pyłku eukaliptusa (*Eucalyptus* sp.) powinna wynosić 70 %,
 - miód kasztanowy: minimalna zawartość pyłku kasztanowca (*Castanea* sp.) powinna wynosić 70 %,
 - miód jeżynowy: minimalna zawartość pyłku jeżyny (*Rubus* sp.) powinna wynosić 45 %,
 - miód wrzosowy: minimalna zawartość pyłku wrzosu (*Erica* sp.) powinna wynosić 30 %;
- c) miód spadziowy: spektrum pyłkowe powinno odpowiadać roślinom charakterystycznym dla regionu Galicji, czyli zawierać w szczególności takie taksony jak: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*/*Genista* i *Erica*.

Właściwości organoleptyczne:

Zasadniczo miody powinny posiadać właściwości organoleptyczne właściwe dla ich pochodzenia kwiatowego pod względem koloru, zapachu i smaku. Ze względu na pochodzenie wyróżnia się następujące najbardziej charakterystyczne właściwości organoleptyczne:

- miód wielokwiatowy: barwa może być jasnożółta, ciemnobursztynowa lub ciemna, zapach kwiatowy lub roślinny, słodczy smaku może być zniuansowana w zależności od roślin dominujących, miód ten może też być cierpkawy,
- miód jednokwiatowy eukaliptusowy: barwa jasnobursztynowa lub bursztynowa, zapach kwiatowy, zazwyczaj z nutą wosku, dominuje smak słodki, zwykle z lekką nutą kwaskową, może również być wyczuwalna nuta słonawa,
- miód jednokwiatowy kasztanowy: barwa bursztynowa do ciemnej, czasami podbarwiona czerwienią, pożądany zapach roślinny, dominuje smak słodki, zwykle ze słoną nutą, mogą być wyczuwalne również nuty gorzkości lub kwaskowe, miód ten może też być cierpkawy,
- miód jednokwiatowy jeżynowy: barwa jasnobursztynowa do ciemnobursztynowej, miód ten ma zapach kwiatowy lub owocowy, smak jest przede wszystkim słodki, chociaż mogą być wyczuwalne nuty kwaskowe, słonawe lub gorzkie,
- miód jednokwiatowy wrzosowy: barwa różnicowana – bursztynowa, ciemnobursztynowa lub ciemna, podbarwiona czerwienią, zapach roślinny, ale może też występować zapach kwiatowy, dominuje smak słodki, zwykle z gorzkawą nutą, mogą być wyczuwalne również nuty słonawe lub kwaskowe,
- miód spadziowy ma ciemnobursztynową lub ciemną barwę i często zapach roślinny, smak słodki, w którym mogą być wyczuwalne słonawe lub gorzkawe nuty.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zarówno produkcja, jak i późniejsze czynności związane z pozyskiwaniem, przechowywaniem i pakowaniem miodu muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Miód pakowany jest przy użyciu urządzeń wpisanych do odpowiedniego rejestru organu regulacyjnego. Pojemność opakowań miodu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia waha się zazwyczaj między 500 g i 1 000 g.

Zamknięcie opakowań powinno zapobiegać utracie naturalnego aromatu oraz przenikaniu z zewnątrz zapachów i wilgoci, które mogłyby zaszkodzić produktowi. Opakowania muszą być wykonane z przezroczystego i bezbarwnego szkła, ale dopuszcza się stosowanie innych materiałów, jeżeli spełniają one normy dotyczące opakowań żywności. Miód prezentowany w plastrach musi być pakowany w dopuszczony materiał.

Pakowanie może odbywać się ponadto wyłącznie w zakładach pakowania, w których miód pochodzi z gospodarstw wpisanych do rejestru chronionego oznaczenia geograficznego i w których etykietowanie i oznakowanie przeprowadza się pod nadzorem organu kontrolnego. Wszystkie te środki wynikają z troski o zachowanie jakości i zapewnienie identyfikowalności produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wprowadzane do obrotu miody objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” powinny posiadać uzyskaną w procesie certyfikacji etykietę, będącą znakiem własnym każdego zakładu pakującego używanym wyłącznie do znakowania miódów objętych tym oznaczeniem, a także etykietę ze współzależnym kodem alfanumerycznym dopuszczonym i nadanym przez organ kontrolny, z oficjalnym logo ChOG „Miel de Galicia”.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej musi obowiązkowo widnieć wzmianka „chronione oznaczenie geograficzne” oraz nazwa w jednej z dwóch postaci, a mianowicie „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia”.

Na etykietach miodu spadziowego można umieścić wzmiankę „miód leśny”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, przetwarzania i pakowania miódów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” obejmuje całe terytorium Autonomicznej Wspólnoty Galicji.

5. Związek z obszarem geograficznym

To oznaczenie geograficzne zarejestrowano ze względu na jego renomę i istnienie pewnych szczególnych cech związanych z naturalnym środowiskiem produkcji.

Renoma

Pszczelarstwo w Galicji przeżywało okres największej ekspansji przed sprowadzeniem cukru, ponieważ miód uważano za środek spożywczy o dużym znaczeniu ze względu na jego właściwości słodzące i szczególne właściwości lecznicze. Według „Catastro de Ensenada” z lat 1752–1753 w Galicji istniało 366 339 uli tradycyjnych, znanych jako „trobos” lub „cortizos”, które zachowały się jeszcze w wielu miejscach. Fakt ten wskazuje wyraźnie na znaczenie pszczelarstwa w Galicji od starożytności i znalazł odbicie również w nazewnictwie galicyjskim.

Słowa „cortín”, „albar”, „abellariza”, „albiza” lub „albariza” oznaczają budowlę wiejską, pozbawioną dachu, o owalnym, okrągłym, a rzadziej kwadratowym kształcie, składającą się z wysokich murów mających na celu ochronę uli oraz utrudnienie dostępu zwierzętom (zwłaszcza niedźwiedziom). Budowle te, które są odbiciem epoki, są widoczne i w niektórych wypadkach wciąż używane na wielu obszarach górzystych, przede wszystkim na wschodnich wyżynach Ancares i Caurel oraz na wyżynie Suido.

W 1880 r. proboszcz parafii Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, założył pierwszy ul wędrowny, a po kilku latach skonstruował pierwszy ul przeznaczony między innymi do rozmnażania rodzin pszczelich przez odkład oraz do wychowu matek, który nazwał ulem-szkółką. Dowodem znaczenia jego dorobku dla rolnictwa nie tylko Galicji, ale i całej Hiszpanii, jest fakt, że – według książki autorstwa Roma Fábrega z dziedziny pszczelarstwa – pierwszym hiszpańskim posiadaczem uli wędrownych był „ksiądz pszczelarz” z Galicji – Don Benigno Ledo.

Prawdopodobnie pierwszą pracą z zakresu pszczelarstwa opublikowaną w Galicji jest podręcznik pszczelarstwa napisany przez D. Ramona Pimentela Mendeza (1893 r.) specjalnie dla pszczelarzy galicyjskich.

Miód z Galicji jest opisany w hiszpańskim inwentarzu produktów tradycyjnych opublikowanym przez hiszpańskie ministerstwo rolnictwa, rybołówstwa i żywienia w 1996 r. (str. 174 i 175). Produkt stanowił jedną z najważniejszych atrakcji handlowych podczas jesiennych świąt.

W 1998 r. ministerstwo rolnictwa i rybołówstwa przeprowadziło badania na temat handlu miodem w Hiszpanii. Wyniki tych badań wskazują, że w północno-zachodniej części kraju (Galicji) poziom spożycia miodu jest wyższy od poziomu spożycia w innych wspólnotach hiszpańskich, a ponadto, że cena miodu jest tam wyższa. Od starożytności konsument cenił miód produkowany w Galicji, dzięki czemu produkt ten zyskał bardzo dużą wartość handlową. Zjawisko to nie występuje w sąsiednich wspólnotach autonomicznych.

Szczególne cechy związane ze środowiskiem naturalnym

Położona w północno-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego Galicja stanowi jedną z najstarszych jednostek terytorialnych Hiszpanii, która zachowała swą nazwę w wersji praktycznie niezmienionej od czasu dominacji rzymskiej (Rzymianie nazywali ten region „Gallaecia”) i która posiada praktycznie takie same granice od ponad ośmiu wieków. Granice administracyjne tego regionu zbiegają się z granicami geograficznymi, które od północy na południe i od wschodu na zachód tradycyjnie oddzielają go od innych regionów sąsiednich, co wyjaśnia powód, dla którego Galicja zachowała także swój własny język.

Ta odrębność geograficzna kształtuje klimat Galicji. Obecność estuariów i dolin rzecznych, które przekazują glebie wpływ oceaniczny wynikający z uorientowania południe-zachód-północ-wschód (zjawisko, jakie nie występuje nigdzie indziej na wybrzeżach hiszpańskich), oraz wyżyn, które ograniczają przedostawanie się poszczególnych frontów, sprawia, że klimat tego regionu posiada szczególne właściwości w zakresie temperatury i opadów atmosferycznych.

Podobnie, większa część obszaru Galicji różni się pod względem geomorfologii, litologii i pedologii od regionów śródziemnomorskich tradycyjnej produkcji pszczelarskiej. Dominują tam kwaśne gleby, wpływając w ten sposób na roślinność lokalną i, w związku z tym, na produkcję nektaru i właściwości miodów.

Galicja jest zatem regionem naturalnym całkowicie odrębnym od reszty Półwyspu Iberyjskiego. Odmienność ta wynika z aspektów geomorfologicznych, klimatycznych, biologicznych i pedologicznych, które warunkują istnienie flory dostosowanej do warunków naturalnych narzuconych przez wszystkie te czynniki.

Obszar Galicji jest dosyć jednolity pod względem roślin, których nektar służy do produkcji miodu. Najważniejsze różnice cechujące produkcję miodu w Galicji wynikają z obfitości występowania głównych roślin miododajnych. W większości miodów produkowanych w Galicji występuje pięć głównych taksonów: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* i *Eucalyptus*. I tak strefa przybrzeżna charakteryzuje się występowaniem bardzo dużej ilości eukaliptusów. Na obszarach położonych w głębi lądu produkcja miodu uwarunkowana jest występowaniem w dużych ilościach trzech rodzajów roślin: *Castanea Sativa*, *Erica* i *Rubus*.

Podsumowując, położenie geograficzne Galicji i jej szczególne cechy sprawiają, że miody tam produkowane posiadają swoiste właściwości, które odróżniają je od miodów produkowanych na innych obszarach.

Analiza pyłku jest jedną z najbardziej użytecznych metod analitycznych przy ustalaniu specyfiki geograficznej miodów. W świetle wyników takiej analizy szczególne właściwości miodów z Galicji, w stosunku do miodów pochodzących z innych obszarów, polegają na:

- obecności typowych i wyłącznych połączeń pyłkowych, które odróżniają te miody, także od tych produkowanych w regionach sąsiednich,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków roślin wargowych, ale także pyłków *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* itp.,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków *Helianthus annuus*, *Citrus* lub *Olea europaea*,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków *Cistus ladanifer*,
- braku *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* i *Diplotaxis erucoides*.

Podsumowując, „Miel de Galicia” posiada liczne szczególne właściwości, które można przypisać środowisku naturalnemu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf
