

Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang kan findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»MIEL DE GALICIA«/»MEL DE GALICIA«

EU-nr.: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Miel de Galicia«/»Mel de Galicia«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.4. Andre animalske produkter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia« defineres som honning, der har de egenskaber, som er angivet i denne varespecifikation, og under produktion, behandling og aftapning har opfyldt alle kravene i varespecifikationen, kvalitetshåndbogen og gældende lovgivning. Denne honning fremstilles i bistader med flytbare tavler ved dekantering eller slyngning. Den findes i flydende, krystalliseret eller cremet form. Den findes også i tavler eller i sektioner.

»Miel de Galicia« klassificeres efter sin botaniske oprindelse i:

- mangeblomstret honning
- enkeltblomstret eucalyptushonning
- enkeltblomstret kastanjehonning
- enkeltblomstret brombærhonning
- enkeltblomstret lynghonning
- honningdughonning.

Fysiske og kemiske egenskaber

- vandindhold: højst 18,5 %
- diastatisk aktivitet: mindst 9 på Schade-skalaen. Honning med lavt enzymindhold skal opnå mindst 4 på skalaen, forudsat at indholdet af hydroxymethylfurfural ikke overstiger 10 mg/kg
- indhold af hydroxymethylfurfural: højst 28 mg/kg.

(¹) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Honning-palynologiske egenskaber

Generelt skal pollenspektret som helhed svare til det, der er karakteristisk for honning fra Galicien.

Pollenkombinationen *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* må aldrig overstige 5 % af det samlede pollenspektrum.

Alt efter de forskellige honningers blomsteroprindelse skal pollenspektrene opfylde følgende krav:

- a) mangeblomstret honning: De fleste pollen skal stamme fra: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. og *Brassica* sp.
- b) enkeltblomstret honning:
 - eucalyptushonning: Mindsteindholdet af eucalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) skal være 70 %
 - kastanjehonning: Mindsteindholdet af kastanjepollen (*Castanea* sp.) skal være 70 %
 - brombærhonning: Mindsteindholdet af brombærpollen (*Rubus* sp.) skal være 45 %
 - lynghonning: Mindsteindholdet af lyngpollen (*Erica* sp.) skal være 30 %.
- c) honningdughonning: Pollenspektret skal svare til de planter, der er karakteristiske for Galiciens vegetation, heriblandt navnlig plantegrupperne *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*/*Genista* og *Erica*.

Organoleptiske egenskaber

Honningerne skal generelt have de organoleptiske egenskaber, der er kendetegnende for den pågældende blomsteroprindelse, hvad angår farve, duft og smag. Alt efter oprindelsen skal de mest fremtrædende organoleptiske egenskaber være følgende:

- Mangeblomstret honning: Farven varierer mellem lys ravgul, mørk ravgul og mørk. Den har blomster- eller planteduft. Dens sødlige smag kan have forskellige nuancer alt efter den dominerende flora. Den kan ligeledes have en snerpende karakter.
- Enkeltblomstret eucalyptushonning: Lys ravgul eller ravgul farve, blomsterduft og generelt en voksagtig aroma. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en syrlig note, men en salt note kan også træde frem.
- Enkeltblomstret kastanjehonning: Ravgul til mørk farve, undertiden med røde toner. Fremherskende planteduft. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en salt note. Bitre og/eller syrlige smagsnoter kan også træde frem. Den kan have en snerpende karakter.
- Enkeltblomstret brombærhonning: Lys til mørk ravgul farve. Denne honning har en blomster- og/eller frugtagtig duft. Grundsmagen er sødlig, men syrlige, salte og/eller bitre noter kan også træde frem.
- Enkeltblomstret lynghonning: Farven varierer mellem ravgul, mørk ravgul og mørk med røde toner. Den har planteduft, men kan ligeledes have blomsterduft. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en bitter note. Salte og/eller syrlige smagsnoter kan også træde frem.
- Honningdughonning: Farven er mørk ravgul eller mørk, og den har ofte planteduft. Smagen er sødlig med salte og/eller bitre smagsnoter, som kan træde frem.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Både produktionen og den efterfølgende udvinding, oplagring og aftapning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Aftapningen af honningen finder sted i faciliteter, der er opført i det relevante register hos kontrolorganet. Beholdere til direkte konsum indeholder normalt mellem 500 g og 1 kg honning.

Beholdere skal lukkes på en måde, der forhindrer de naturlige aromaer i at forsvinde og lugte og luftfugtighed i at påvirke produktet. Emballagen skal være af gennemsigtigt og ufarvet glas, men andre materialer kan godkendes, hvis de opfylder standarderne for fødevareremballage. Honning i tavler skal være emballeret med et godkendt materiale.

Desuden må aftapningen kun finde sted i faciliteter, som aftapper honning fra produktionsenheder, der er opført i registrene for den beskyttede geografiske betegnelse, og hvor der foretages mærkning og påsættes kontroletiketter under kontrolorganets tilsyn. Alle de nævnte forholdsregler har til formål at bevare produktets kvalitet og sikre sporbarheden.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Honning, der markedsføres med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«, skal efter certificering forsynes med en etiket med den enkelte aftappers mærke, som udelukkende anvendes til beskyttede honninger, og en kontroletiket med alfanumerisk kode med fortløbende nummerering, der er godkendt og udstedt af kontrolorganet, med det officielle logo for den geografiske betegnelse »Miel de Galicia«.

Benævnelsen »Indicación Geográfica Protegida« (beskyttet geografisk betegnelse) og betegnelsen i en af sine to former, dvs. enten »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia«, skal altid stå på både etiketter og kontroletiketter.

På mærkningen af honningdughonning er det muligt at medtage benævnelsen »Miel de bosque« (skovhonning).

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Området for produktion, behandling og aftapning af honning med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia« omfatter hele den selvstyrende region Galicien.

5. Tilknytning til det geografiske område

Den geografiske betegnelse registreres på baggrund af sit omdømme og eksistensen af visse særlige egenskaber, der er knyttet til det naturlige produktionsmiljø.

Omdømme

Biavl i Galicien havde størst udbredelse, inden man begyndte at bruge sukker, hvor honning blev anset for at være et vigtigt levnedsmiddel på grund af sin sødeevne og særlige medicinske egenskaber. I Ensenada-matrikelbogen for årene 1752-1753 står der, at Galicien havde 366 339 traditionelle bistader (også kaldet »trobos« eller »cortizos«), som fortsat er bevaret mange steder. Dette forhold, som tydeligt viser, at biavlens langt tilbage i tiden havde stor betydning i Galicien, fremgår også i flere tilfælde af de lokale stednavne.

»Cortín«, »albar«, »abellariza«, »albizaa« eller »albariza« er en bygning på landet uden tag, der er oval, cirkelformet eller i sjældne tilfælde firkantet og består af høje mure, og som har til formål at beskytte bistaderne og forhindre dyr i at trænge ind (navnlig bjørne). Der findes stadig bygninger fra den tid, og de anvendes af og til fortsat i mange bjergområder, især i de østlige bjergkæder Ancares og Caurel, bjergkæden Suido og andre steder.

I 1880 opstillede præsten i Argozón (Chantada, Lugo), Benigno Ledo, det første bistade med bevægelig tavlebygning, og nogle år senere lavede han det første bistade til formering ved deling, avl af dronninger osv., som han kaldte »colmena-vivero« (bistade-udklækningssted). For at dokumentere hans betydning ikke bare for den galiciske, men også den spanske biavl, er det tilstrækkeligt at nævne, at der i bogen af Roma Fábrega om emnet står, at den første spanier med bistader med bevægelig tavlebygning var galicier og »bipræsten« Benigno Ledo.

Det sandsynligvis første værk om biavl, der blev udgivet i Galicien og var skrevet af Ramón Pimentel Méndez (1893), hed *Manual de Apicultura* (håndbog om biavl), og det var beregnet for galiciske biavlere.

Honning fra Galicien er beskrevet i den spanske fortegnelse over traditionelle produkter, som det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer offentliggjorde i 1996 (side 174 og 175). Honning er et af de største salgsprodukter under efterårsfesterne.

I 1998 gennemførte det spanske ministerium for landbrug og fiskeri en undersøgelse af handelen med honning i Spanien. Den viste, at i landets nordvestlige del (Galicien) er forbruget af honning større end i de øvrige spanske regioner, og at prisen dér også er højere. De galiciske forbrugere har siden oldtiden sat stor pris på honning, hvorfor denne honning har opnået en stor handelsværdi, hvad der ikke er tilfældet i de selvstyrende naboregioner.

Særlige egenskaber, der er knyttet til det naturlige miljø

Galicien, der ligger i det nordvestlige hjørne af Den Iberiske Halvø og udgør et af de ældste områder i Spanien, har bevaret sit navn næsten uændret siden det romerske herredømme (romerne kaldte denne region »Gallaecia«), og regionen har i mere end otte århundreder haft stort set de samme grænser. Regionens administrative grænser falder sammen med de geografiske grænser, der fra nord til syd og fra øst til vest traditionelt har holdt denne region afskåret fra naboregionerne, hvorfor regionen også har bevaret sit eget sprog.

Disse geografiske forskelle er bestemmende for klimaet i Galicien. Regionens flodmundinger og -dale, der sender havets påvirkninger af vejret ind i landets indre fra sydvest mod nordøst (et fænomen, som man ikke ser på andre spanske kyster), og bjergkæderne, som hæmmer de forskellige fronters passage, bibringer klimaet i denne region særlige egenskaber med hensyn til temperatur og nedbør.

Størstedelen af regionen Galicien er også med hensyn til geomorfologi, litologi og pedologi forskellig fra andre Middelhavsregioner med traditionel produktion af biavlsprodukter. Den sure jordbund er fremherskende og afgørende for den lokale vegetation og dermed også for nektarproduktionen og honningens kendetegn.

Det drejer sig derfor om en naturlig region, der klart adskiller sig fra de øvrige regioner på Den Iberiske Halvø. Forskellen skyldes geomorfologiske, klimatiske, biologiske og jordbundstekniske aspekter, der har skabt en flora, som er tilpasset disse naturvilkår.

Galicien er ret homogent for så vidt angår de planter, hvis nektar anvendes til honningproduktionen. De vigtigste forskelle på de forskellige galiciske honninger hidrører fra det store antal forskellige planter, man finder her. Fem vigtige plantegrupper indgår i produktionen af de fleste honninger fra Galicien: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* og *Eucalyptus*. Ved kysten er der mange eucalyptustræer. I de indre egne af Galicien er honningproduktionen baseret på den omfattende tilstedeværelse af tre arter: *Castanea Sativa*, *Erica* og *Rubus*.

Galiciens geografiske placering og særlige omstændigheder bidrager til en produktion af honning med særlige egenskaber, som derfor adskiller sig fra honning fra andre regioner.

Pollenanalyse er en af de bedst egnede analysemetoder til at fastslå honnings geografiske herkomst. En sådan analyse af de særlige egenskaber for galiciske honninger giver følgende resultater sammenlignet med honninger af andre oprindelser:

- tilstedeværelse af typiske og eksklusive pollenkombinationer, hvorved disse honninger adskiller sig fra honninger fra naboregionerne
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra læbeblomstfamilien, men også *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* osv.
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra *Helianthus annuus*, *Citrus* eller *Olea europaea*
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra *Cistus ladanifer*
- fravær af pollen af *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* og *Diplotaxis erucoides*.

»Miel de Galicia« har således flere særlige egenskaber, der kan tilskrives det naturlige miljø.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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