

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που τροποποιήθηκε ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων eAmbrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MIEL DE GALICIA» / «MEL DE GALICIA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0278-AM01 – 16.9.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Miel de Galicia» / «Mel de Galicia»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Miel de Galicia» ή «Mel de Galicia» είναι μέλι το οποίο συγκεντρώνει όλα τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος και πληροί όλες τις απαιτήσεις των εν λόγω προδιαγραφών, του εγχειρίδιου ποιότητας και της ισχύουσας νομοθεσίας όσον αφορά την παραγωγή, τη μεταποίηση και τη συσκευασία του. Το εν λόγω μέλι παράγεται σε κυψέλες με κινητά πλαίσια και η εξαγωγή του γίνεται με μετάγγιση ή με φυγοκέντρηση. Παρουσιάζεται σε υγρή, κρυσταλλική ή κρεμώδη μορφή. Παρουσιάζεται επίσης μέσα στην κηρήθρα.

Ανάλογα με τη βοτανική του προέλευση το μέλι κατατάσσεται στις ακόλουθες κατηγορίες:

- πολυανθικό μέλι,
- μονοανθικό μέλι ευκαλύπτου,
- μονοανθικό μέλι καστανιάς,
- μονοανθικό μέλι βατομουριάς,
- μονοανθικό μέλι ερείκης,
- μέλι μελιτώματος.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- μέγιστη υγρασία: 18,5 %,
- δείκτης διασάθσης τουλάχιστον 9 στην κλίμακα Schade. Το μέλι με χαμηλή ενζυματική περιεκτικότητα θα πρέπει να φθάνει τουλάχιστον το 4 σ' αυτή την κλίμακα, αρκεί η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη να μην υπερβαίνει τα 10 mg/kg,
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη: 28 mg/kg

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Γυρεολογικά χαρακτηριστικά:

Γενικά, το φάσμα της γύρης εξεταζόμενο στο σύνολό του, θα πρέπει να αντιστοιχεί στο φάσμα της γύρης του μελιού της Γαλικίας.

Σε κάθε περίπτωση, ο συνδυασμός γύρων *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5 % του συνολικού φάσματος της γύρης.

Επιπλέον, ανάλογα με την ανδική προέλευση των προαναφερόμενων τύπων μελιού, τα φάσματα της γύρης θα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- α) πολυανθικό μέλι: το μεγαλύτερο μέρος της γύρης πρέπει να προέρχεται από τα ακόλουθα είδη: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. και *Brassica* sp.
- β) μονοανθικό μέλι:
 - μέλι ευκαλύπτου: ελάχιστο ποσοστό γύρης ευκαλύπτου (*Eucalyptus* sp.) 70 %,
 - μέλι καστανιάς: - ελάχιστο ποσοστό γύρης καστανιάς (*Castanea* sp.) 70 %,
 - μέλι βατομουριάς: ελάχιστο ποσοστό γύρης βατομουριάς (*Rubus* sp.) 45 %,
 - μέλι ερείκης: ελάχιστο ποσοστό γύρης ερείκης (*Erica* sp.) 30 %,
- γ) μέλι μελιτώματος: το φάσμα της γύρης πρέπει να αντιστοιχεί στα φυτά που είναι χαρακτηριστικά της βλάστησης της Γαλικίας, ιδίως στους τύπους γύρης των *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* και *Erica*.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Κατά γενικό κανόνα, το μέλι θα πρέπει να παρουσιάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν στην ανδική του προέλευση όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Ανάλογα με την προέλευση, τα κυριότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι τα εξής:

- πολυανθικό μέλι: το χρώμα του ποικίλλει μεταξύ του ανοιχτού κεχριμπαρένιου, του σκούρου κεχριμπαρένιου και του σκούρου. Έχει άρωμα ανθέων ή φυτών. Η γλυκιά του γεύση μπορεί να διαφοροποιείται ανάλογα με την επικρατούσα χλωρίδα. Μπορεί επίσης να διαθέτει στυφάδα.
- μονοανθικό μέλι ευκαλύπτου: χρώμα ανοιχτό κεχριμπαρένιο ή κεχριμπαρένιο, άρωμα ανθέων, το οποίο γενικά έχει νότες κεριού. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση που συνήθως συμπληρώνεται από την όξινη, ενώ μπορεί να διακρίνεται και αλμυρή γεύση.
- μονοανθικό μέλι καστανιάς: χρώμα κεχριμπαρένιο έως σκούρο, ενίοτε με ερυθρωπές αποχρώσεις. Κατά προτίμηση άρωμα φυτών. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση, την οποία συνήθως συμπληρώνει η αλμυρή. Ενδέχεται επίσης να διακρίνονται πικρές ή/και όξινες γεύσεις. Μπορεί να διαθέτει στυφάδα.
- μονοανθικό μέλι βατομουριάς: χρώμα ανοιχτό κεχριμπαρένιο έως σκούρο κεχριμπαρένιο. Πρόκειται για μέλι που διαθέτει αρώματα ανθέων και/ή φρούτων. Γεύση κατά βάση γλυκιά, ενώ μπορεί να διακρίνεται όξινη, αλμυρή και/ή πικρή γεύση.
- μονοανθικό μέλι ερείκης: το χρώμα του ποικίλλει μεταξύ του κεχριμπαρένιου, του σκούρου κεχριμπαρένιου και του σκούρου με ερυθρωπές αποχρώσεις. Άρωμα φυτών, ενώ μπορεί να διακρίνεται και άρωμα ανθέων. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση, την οποία συνήθως συμπληρώνει πικρή γεύση. Μπορούν επίσης να διακρίνονται αλμυρή ή/και όξινη γεύση.
- μέλι μελιτώματος: χρώμα σκούρο κεχριμπαρένιο ή σκούρο, συχνά με άρωμα φυτών. Γλυκιά γεύση, ενώ μπορεί να διακρίνεται αλμυρή ή/και πικρή γεύση.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τόσο η παραγωγή όσο και οι μετέπειτα εργασίες εξαγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Το μέλι συσκευάζεται σε εγκαταστάσεις εγγεγραμμένες στο σχετικό μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου. Η χωρητικότητα των δοχείων του μελιού που προορίζεται για άμεση κατανάλωση κυμαίνεται συνήθως από 500 έως 1 000 γραμμάρια.

Τα δοχεία πρέπει να σφραγίζονται ερμητικά ώστε να μην χάνονται τα φυσικά αρώματα και να μην εισέρχονται οσμές και η υγρασία του περιβάλλοντος που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν το προϊόν. Το υλικό της συσκευασίας είναι διαφανές και άχρωμο γυαλί, αλλά μπορούν να επιτραπούν και άλλα υλικά, εφόσον πληρούν τα πρότυπα συσκευασίας των τροφίμων. Το μέλι που παρουσιάζεται σε κηρήθρα πρέπει να συσκευάζεται μέσα σε εγκεκριμένο υλικό.

Επιπλέον, η συσκευασία μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο σε εγκαταστάσεις στις οποίες συσκευάζεται μέλι προερχόμενο από εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες στο μητρώο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και στις οποίες επικολλάται η ετικέτα και η συμπληρωματική ετικέτα υπό την επίβλεψη του ρυθμιστικού συμβουλίου. Όλα αυτά τα μέτρα αποσκοπούν στη διαφύλαξη της ποιότητας και στη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Το μέλι που διατίθεται στο εμπόριο με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Galicia» πρέπει να φέρει, μετά την πιστοποίησή του, την ετικέτα που αντιστοιχεί στην επωνυμία του κάθε συσκευαστή και η οποία χρησιμοποιείται μόνο για το προστατευόμενο μέλι, καθώς και συμπληρωματική ετικέτα, η οποία φέρει αλφαριθμητικό κωδικό με συσχετιστική αρίθμηση, έχει εγκριθεί και εκδοθεί από τον οργανισμό ελέγχου και φέρει τον επίσημο λογότυπο της ΠΓΕ «Miel de Galicia».

Η φράση «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» και η ονομασία σε μία από τις δύο της μορφές της, δηλαδή «Miel de Galicia» ή «Mel de Galicia», πρέπει να αναγράφονται τόσο στην εμπορική όσο και στη συμπληρωματική ετικέτα.

Η ετικέτα του μελιού μελιτώματος μπορεί να φέρει την ένδειξη «Μέλι δάσους».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του μελιού που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Galicia» περιλαμβάνει ολόκληρο το έδαφος της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η καταχώριση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στη φήμη της και στην ύπαρξη ορισμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής παραγωγής.

Φήμη

Η μελισσοκομία στη Γαλικία γνώρισε τη μεγαλύτερη ακμή της πριν εμφανιστεί η ζάχαρη, χάρη στις γλυκαντικές και ιδιαίτερες φαρμακευτικές ιδιότητές του μελιού. Το 1752-1753, στην απογραφή «Catastro de Ensenada» είχαν καταγραφεί στη Γαλικία 366 339 παραδοσιακές κυψέλες, ονομαζόμενες «trobos» ή «cortizos», οι οποίες ακόμη και σήμερα απαντούν σε πολλά μέρη. Το γεγονός αυτό δείχνει σαφώς τη σημασία που είχε η μελισσοκομία για τη Γαλικία από την αρχαιότητα, όπως φαίνεται και από τα τοπωνύμια της Γαλικίας.

Οι όροι «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» ή «albariza» υποδηλώνουν μία αγροτική κατασκευή χωρίς στέγη, σχήματος ωσειδούς ή κυκλικού και ενίοτε τετράπλευρου, αποτελούμενη από υψηλούς τοίχους οι οποίοι έχουν σκοπό να προστατεύουν τα μελίσσια και να εμποδίζουν την είσοδο των ζώων (ιδίως της αρκούδας). Οι κατασκευές αυτές, δημιουργήματα μιας άλλης εποχής, είναι ακόμη ορατές και ενίοτε χρησιμοποιούνται ακόμη σε πολλές ορεινές περιοχές, κυρίως στις ανατολικές οροσειρές του Ancares και του Caurel, καθώς και στην οροσειρά του Suido.

Το 1880, ο ιερέας της Argozón (Chantada, Lugo), don Benigno Ledo, εγκατέστησε την πρώτη κινητή κυψέλη και λίγα χρόνια αργότερα κατασκεύασε την πρώτη κυψέλη με στόχο την αναπαραγωγή με διαίρεση του μελισσιού και την βασιλισσοτροφία, την οποία ονόμασε κυψέλη-φυτώριο. Το βιβλίο του Roma Fábrega σχετικά με τη μελισσοκομία αναφέρει ότι ο πρώτος Ισπανός που είχε κινητές κυψέλες μελισσιών είναι ο «ιερέας των μελισσών» της Γαλικίας, don Benigno Ledo, γεγονός που δείχνει τη σημασία του για τη μελισσοκομία της Γαλικίας αλλά και ολόκληρης της Ισπανίας.

Το πρώτο έργο σχετικά με τη μελισσοκομία που δημοσιεύτηκε στη Γαλικία είναι ίσως το εγχειρίδιο μελισσοκομίας που γράφτηκε ειδικά για τους μελισσοκόμους της Γαλικίας από τον don Ramón Pimentel Méndez (1893).

Το μέλι της Γαλικίας περιγράφεται στον ισπανικό κατάλογο των παραδοσιακών προϊόντων (*Inventario español de productos tradicionales*) που δημοσίευσε το ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων το 1996 (σελίδες 174 και 175). Το προϊόν αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα εμπορικά θέλγητρα κατά τις φθινοπωρινές εορταστικές εκδηλώσεις.

Το 1998, το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων εκπόνησε μελέτη για το εμπόριο μελιού στην Ισπανία. Η μελέτη καταδεικνύει ότι στο βορειοδυτικό τμήμα της χώρας (στη Γαλικία), η κατανάλωση μελιού είναι υψηλότερη ενώ το μέλι επιτυγχάνει υψηλότερες τιμές από ό,τι σε άλλες αυτόνομες κοινότητες της Ισπανίας. Από την αρχαιότητα, ο καταναλωτής εκτιμά το μέλι που παράγεται στη Γαλικία, γεγονός που του προσδίδει μεγαλύτερη εμπορική αξία, φαινόμενο το οποίο δεν συναντάται στις γειτονικές αυτόνομες κοινότητες.

Ειδικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον

Ευρισκόμενη στο βορειοδυτικό άκρο της Ιβηρικής χερσονήσου, η Γαλικία αποτελεί μία από τις αρχαιότερες εδαφικές οντότητες της Ισπανίας, η οποία έχει διατηρήσει ουσιαστικά αμετάβλητο το όνομά της από την εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας (οι Ρωμαίοι αποκαλούσαν την περιοχή αυτή «Gallaecia»), καθώς και τα σύνορά της εδώ και πάνω από οκτώ αιώνες. Τα διοικητικά όρια της περιοχής συμπίπτουν με τα γεωγραφικά σύνορα τα οποία, από Βορρά προς Νότο και από Ανατολή προς Δύση, την έχουν κρατήσει απομονωμένη από τις γειτονικές περιοχές, συμβάλλοντας στη διατήρηση της τοπικής γλώσσας.

Αυτή η γεωγραφική διαφοροποίηση διαμορφώνει και το κλίμα της Γαλικίας. Οι ποταμόκολλοι (rías) και οι κοιλάδες ποταμών που μεταδίδουν στην ενδοχώρα την επιρροή του ωκεανού χάρη στον νοτιοδυτικο-βορειοανατολικό προσανατολισμό τους (φαινόμενο που δεν συναντάται σε κανένα άλλο σημείο των ισπανικών ακτών), καθώς και οι οροσειρές που περιορίζουν το πέρασμα των διάφορων βαρομετρικών μετώπων, προσδίδουν στο κλίμα της συγκεκριμένης περιοχής ιδιαίτερα χαρακτηριστικά θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων.

Ομοίως, το μεγαλύτερο τμήμα του εδάφους της Γαλικίας διαφέρει, από άποψη γεωμορφολογίας, πετρογραφίας και εδαφολογίας, από τις μεσογειακές περιοχές παραδοσιακής μελισσοκομικής παραγωγής. Τα όξινα εδάφη κυριαρχούν, καθορίζοντας την τοπική βλάστηση και, κατά συνέπεια, την παραγωγή νέκταρος και τα χαρακτηριστικά του μελιού.

Πρόκειται επομένως για μια φυσική περιοχή που διακρίνεται τελείως από την υπόλοιπη Ιβηρική χερσόνησο. Η διάκριση αυτή οφείλεται σε γεωμορφολογικές, κλιματικές, βιολογικές και εδαφολογικές πτυχές που καθορίζουν την ύπαρξη μιας χλωρίδας προσαρμοσμένης στις φυσικές συνθήκες οι οποίες απορρέουν από όλους αυτούς τους παράγοντες.

Η Γαλικία είναι αρκετά ομοιογενής όσον αφορά τα φυτά από τα οποία προέρχεται το νέκταρ για την παραγωγή μελιού. Οι σημαντικότερες διαφορές που προσδίδουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στην παραγωγή μελιού της Γαλικίας οφείλονται στην αφθονία των κύριων φυτών μελισσοκομικού ενδιαφέροντος. Στα περισσότερα μέλια που παράγονται στη Γαλικία απαντά γύρη κυρίως από πέντε τάξεις: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* και *Eucalyptus*. Η παράκτια περιοχή καθορίζεται από την πολύ σημαντική παρουσία ευκαλύπτων. Στις περιοχές της ενδοχώρας, η παραγωγή μελιού επηρεάζεται από την αφθονία τριών τύπων βλάστησης: *Castanea Sativa*, *Erica* και *Rubus*.

Αναμφισβήτητα, η γεωγραφική θέση της Γαλικίας και οι ιδιαιτερότητές της έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή μελιού με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, το οποίο, κατά συνέπεια, διαφοροποιείται από το μέλι που παράγεται σε άλλες περιοχές.

Μία από τις χρησιμότερες αναλυτικές μεθόδους για τον προσδιορισμό της γεωγραφικής ιδιαιτερότητας του μελιού είναι η γυρεοσκοπική ανάλυση. Βάσει αυτής της ανάλυσης, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του μελιού της Γαλικίας, σε σχέση με το μέλι άλλης προέλευσης, στηρίζονται στα εξής στοιχεία:

- παρουσία τυπικών και αποκλειστικών γυρεολογικών συνδυασμών, που διακρίνουν το μέλι αυτό ακόμη και από το μέλι των γειτονικών περιοχών.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων χειλανθών, ιδίως *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, κ.λπ.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων *Helianthus annuus*, *Citrus* ή *Olea europaea*.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων *Cistus ladanifer*.
- απουσία των *Hedysarum coronarium*, *Hyecoum procumbens* και *Diplotaxis erucoides*.

Συγκεφαλαιωτικά, το «Miel de Galicia» παρουσιάζει πολλά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία μπορούν να αποδοθούν στο φυσικό περιβάλλον.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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