

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 194/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro

«Miel de Granada»

N. UE: PDO-ES-0243-AM01 – 3.3.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nome del prodotto

«Miel de Granada»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Spagna

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

1. *Modifica delle caratteristiche fisico-chimiche*

Relativamente alla sezione B.1 del disciplinare di produzione:

sono state modificate le caratteristiche fisico-chimiche generali per quanto riguarda il tenore di idrossimetilfurfurale al momento del confezionamento e dell'etichettatura, in quanto tale aspetto non era contemplato nella formulazione precedente. Nello specifico, è stato sostituito:

— Contenuto di idrossimetilfurfurale: < 10 mg/kg.

con:

— Contenuto di idrossimetilfurfurale: < 18 mg/kg.

La modifica interessa il documento unico.

2. *Eliminazione dei limiti relativi alla presenza di polline di Erica sp.*

Relativamente alla sezione B.2 del disciplinare di produzione: è stato eliminato il limite dell'1 % relativo alla presenza di polline di *Erica sp.* in conseguenza dell'aumento della stessa dovuto ai cambiamenti climatici.

La modifica interessa il documento unico.

⁽¹⁾ GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

3. *Approfondimento delle caratteristiche organolettiche*

La sezione B.3 del disciplinare relativa alle caratteristiche organolettiche è stata chiarita inserendo una tabella affinché tali caratteristiche possano essere quantificabili mediante analisi di laboratorio. Sono indicati dei limiti per variabili quali la conduttività, la percentuale di polline e il colore.

La modifica interessa il documento unico.

4. *Riformulazione della sezione relativa alla tracciabilità del miele*

Sezione D) del disciplinare di produzione:

il testo è stato riformulato in relazione alla procedura di tracciabilità del miele.

La modifica interessa il documento unico.

5. *Aggiornamento del metodo di ottenimento*

È stata modificata la sezione E) del disciplinare di produzione relativa al metodo di ottenimento.

Il contenuto dei recipienti è stato modificato e si è provveduto a chiarire e aggiornare la formulazione dei processi utilizzati. Sono state aggiunte le voci «Presentazione e confezionamento», «Contenuto dei recipienti» e «Spedizione del miele», ognuna con la relativa descrizione dettagliata.

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'autorità responsabile della verifica del rispetto del disciplinare*

Tale modifica interessa la sezione G) del disciplinare di produzione e riguarda la verifica del rispetto del disciplinare da parte di un organismo accreditato ai sensi della norma ISO 17065 prima dell'immissione del prodotto sul mercato.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifica della formulazione relativa al tipo di prodotto*

Nella sezione 3.1 del documento unico è stato soppresso il riferimento all'allegato IX del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, in quanto non necessario.

La modifica interessa il documento unico.

8. *Modifica della formulazione relativa alle norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto*

Nella sezione 3.5 è stato eliminato tutto il testo relativo alla tracciabilità del prodotto ed è stata inserita una nuova formulazione, ritenuta più appropriata. Tale nuovo testo figurava in precedenza nella sezione 3.6 «Presentazione e confezionamento» e in «Contenuto dei recipienti».

La modifica interessa il documento unico.

9. *Riformulazione delle norme specifiche in materia di etichettatura nel disciplinare di produzione*

La sezione H) del disciplinare di produzione è stata modificata sostituendo il riferimento al «simbolo comunitario» con la dicitura «simbolo dell'Unione europea».

La modifica interessa il documento unico.

10. *Riformulazione delle norme specifiche in materia di etichettatura nel documento unico*

Nella sezione 3.6 del documento unico il testo precedente è stato sostituito dalla nuova formulazione della sezione H) del disciplinare di produzione, ritenuta più appropriata.

La modifica interessa il documento unico.

11. Semplificazione della descrizione del legame con la zona geografica

La sezione 5 del documento unico, relativa al legame con la zona geografica, è stata modificata per adeguarla al limite massimo di caratteri previsto dal formato di eAmbrosia. Non sono state apportate modifiche al contenuto, ma è stata utilizzata la formulazione figurante nella scheda riassuntiva del prodotto.

La modifica interessa il documento unico.

Documento unico

«Miel de Granada»

N. UE: PDO-ES-0243-AM01 – 3.3.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Miel de Granada»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Miele: prodotto alimentare che le api mellifere producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle piante, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie e immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. Tale prodotto può essere fluido, denso o cristallizzato.

Il miele protetto è classificato come:

- miele uniflorale di castagno (*Castanea sativa*);
- miele uniflorale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*);
- miele uniflorale di timo (*Thymus sp.*);
- miele uniflorale di avocado (*Persea americana*);
- miele uniflorale di fiori d'arancio (*Citrus sp.*);
- miele uniflorale di lavanda selvatica (*Lavandula stoechas*);
- miele di montagna;
- miele millefiori.

1. Caratteristiche fisico-chimiche generali per tutti i tipi di miele al momento del confezionamento e dell'etichettatura:

- umidità: < 17,5 %;
- tenore di idrossimetilfurfurale: < 18 mg/kg.

2. Caratteristiche melissopalinoLOGICHE generali per tutti i tipi di miele:

- a) spettro pollinico caratteristico della vegetazione di Granada, costituito principalmente dalle famiglie Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borriginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae e Lauraceae.

3. Caratteristiche fisico-chimiche e melissopalinoLOGICHE specifiche:

Tipo di miele	Conduttività	Colore	% di polline
	(x mS/cm)	(mm Pfund)	
Miele uniflorale di castagno (<i>Castanea sativa</i>)	> 0,8	> 80	> 75 % di <i>Castanea sativa</i>
Miele uniflorale di rosmarino (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	< 0,25	< 35	> 15 % di <i>Rosmarinus officinalis</i> o > 10 % di <i>Rosmarinus officinalis</i> e > 5 % di altre Lamiaceae
Miele uniflorale di timo (<i>Thymus sp.</i>)	> 0,3 e < 0,8	> 55	> 15 % di <i>Thymus sp.</i>
Miele uniflorale di avocado (<i>Persea americana</i>)	> 0,7	> 100	> 25 % di <i>Persea sp.</i> Presenza di perseitolo > 0,2 % se la percentuale di polline è < 25 %
Miele uniflorale di fiori d'arancio (<i>Citrus sp.</i>)	< 0,3	< 30	> 15 % da <i>Citrus sp.</i> Se la percentuale di polline è compresa tra > 5,0 % e < 15 %, il tenore di metilantranilato deve essere pari o superiore a 1,2 mg/kg
Miele uniflorale di lavanda selvatica (<i>Lavandula stoechas</i>)	< 0,5	< 50	> 15 % di <i>Lavandula stoechas</i>
Miele di montagna			> 20 % di <i>Castanea sp.</i>

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Questo punto non è pertinente al miele.

La presente sezione non è applicabile.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Presentazione e confezionamento

Miele allo stato liquido (fluidi), solido (cristallizzato) o cremoso.

Contenuto dei recipienti

Recipienti di capacità non superiore a 5 kg, nel rispetto della normativa vigente.

Materiale: vetro trasparente e incolore.

L'etichetta e la controetichetta non devono nascondere il contenuto.

Chiusura ermetica.

È consentito l'uso di recipienti di terracotta tradizionali con un peso netto di 500 o 1 000 g e una chiusura ermetica.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le etichette sono approvate dal Consejo Regulador per quanto riguarda l'uso della denominazione o del marchio. Le etichette dei recipienti devono recare obbligatoriamente e in modo visibile: la dicitura «Denominación de Origen Protegida» (Denominazione di origine protetta), il simbolo dell'Unione europea e il nome «Miel de Granada».

Qualunque sia il tipo di recipiente utilizzato per l'immissione in consumo del miele, esso dovrà essere munito di etichetta o di controetichetta numerata, rilasciata dal Consejo Regulador, da apporre prima della spedizione, conformemente alle norme stabilite a tale scopo e sempre in modo da non consentirne il riutilizzo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di impianto degli alveari e di estrazione del miele, ossia la zona di produzione, comprende tutti i territori comunali della provincia di Granada, nella Comunidad Autónoma de Andalucía (Comunità autonoma dell'Andalusia).

La superficie totale è di 12 531 km².

La zona di confezionamento coincide con quella di produzione.

5. Legame con la zona geografica

a. Legame storico

La qualità del miele di Granada è nota ed è ampiamente documentata sin dall'inizio del XIV secolo. La produzione di miele in questa zona risale a tempi immemorabili. Troviamo le prime attestazioni nella *Descripción del Reino de Granada* di Ibn al-Jathib (1313-1375), in cui si parla dell'abbondanza della produzione di miele in alcune località del Regno di Granada per le quali ancora oggi questa risorsa tradizionale costituisce un'importante fonte di reddito. Sono molto frequenti anche le allusioni al miele da parte di vari cronisti dell'epoca che hanno narrato la conquista del Regno di Granada ad opera degli eserciti cristiani.

Dopo la conquista i comuni incominciarono a mettere ordine nelle diverse attività economiche. Così a Baza, dal registro dei beni dell'anno 1564, emerge che il comune percepiva un'imposta sugli alveari siti nelle montagne di Baza, a riprova del fatto che il miele di rosmarino godeva già di meritata fama.

Nel registro dei mestieri della città di Granada (1752) figurava esplicitamente quello di *Criador de colmena* (allevatore di favi). Nel 1777 Juan de la Serna nel suo *Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos*, parlando del Regno di Granada, afferma che esso è ricco di cera e di miele. Sebastián de Miñano (1826) conferma l'abbondanza e l'estrema bontà del miele di Granada nel suo *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal* citando, come zone importanti di produzione di miele nel Regno di Granada, Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra e Guadix. Ricordiamo ancora Pascual Madoz che, nel suo *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España*, sottolinea la varietà, l'abbondanza e l'estrema bontà del miele di Granada. Egli osserva che il miele bianco è molto abbondante nel territorio comunale di Loja e rileva l'importanza delle produzioni di miele nella Costa (a La Garnatilla e a Motril). Anche Tomás López nel suo *Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada*, realizzato nell'ultimo quarto del XVIII secolo, cita nuovamente altre località del Regno di Granada e delle sue montagne in cui predominano gli alveari e il miele, come Quéntar o Ribera de Oveja (nelle vicinanze di Granada).

Nel 1888 Luis Morell y Terry realizza un censimento, valutando il numero di alveari a circa 15 000; le zone tradizionali per quanto riguarda il numero di alveari rimanevano le montagne orientali, le Alpujarras e la capitale della regione, Granada. Sempre nel 1888, la dottoressa Bertha Wihelmi introduce e diffonde nella provincia gli alveari a telaino mobile che sostituiranno gradualmente gli alveari tradizionali muniti di telaini fissi (di tipo arabo). Pertanto, nelle mani della dottoressa Bertha Wihelmi, Granada diventa una delle province pioniere e innovatrici in materia di sviluppo di nuove tecniche apicole. Nel maggio 1909 il giornale *Granada Agrícola* si fa eco dell'interesse mostrato dal mercato tedesco ad importare il miele di Granada in ragione della sua qualità, dovuta alla ricchezza delle piante aromatiche e medicinali che popolano le montagne della regione, specialmente la Sierra Nevada.

b. *Legame naturale*

Tra i fattori naturali che influiscono direttamente sul prodotto occorre segnalare l'orografia, il clima e la vegetazione e, tra i fattori umani, i caratteristici itinerari interni di transumanza che effettuano gli apicoltori della provincia di Granada.

Questa provincia presenta in effetti una grande varietà dal punto di vista orografico e climatico che incide direttamente su questo settore e dà origine, ad esempio, agli itinerari interni di transumanza che gli apicoltori seguono alla ricerca delle diverse fioriture. Dal punto di vista apicolo tale diversità permette all'apicoltore di Granada di effettuare i suoi itinerari di transumanza verticali nella propria provincia, poiché le diverse fioriture consentono di effettuare raccolti in tutti i periodi dell'anno. A seconda dell'altitudine varia il tipo di fioritura e l'epoca della stessa; gli apicoltori si spostano infatti in senso verticale alla ricerca delle fioriture e non percorrono, in linea di massima, più di 50 km. Pertanto gli apicoltori della Costa, del Valle de Lecrín e dell'Alpujarra – Sierra Nevada effettuano i propri tipici spostamenti transumanti in senso verticale, ossia dalla costa alla montagna e viceversa, alla ricerca della vegetazione che fiorisce in epoche diverse a seconda dell'altitudine.

Senza dubbio, il fattore principale che conferisce al «Miel de Granada» le sue caratteristiche specifiche rispetto ad altre produzioni è la flora della provincia. Quest'ultima annovera oltre 296 000 ha di macchia in cui crescono piante aromatiche che rendono così importante l'attività apicola; a ciò si devono aggiungere vaste distese di castagneti, aranceti e, nella zona litorale, di piante di avocado, produzione esclusiva del litorale di Granada e di Malaga.

Praticamente il 70 % dei proprietari delle aziende apicole della regione di Granada è legato a spazi protetti (Parco nazionale della Sierra Nevada, Parco naturale della Sierra Nevada, Parco naturale della Sierra de Baza, Parco naturale della Sierra de Huétor, Parco naturale della Sierra de Castril, Parco naturale della Sierra de Tejada, Sierra de Alhama e Sierra de Almjara) che costituiscono la loro residenza abituale. I loro apiari permangono anch'essi in tali zone durante una parte dell'anno, come zona di produzione e come zona di svernamento. La transumanza praticata dagli apicoltori in tutta la provincia di Granada (alla ricerca delle fioriture migliori durante tutto l'anno oppure dei luoghi in cui svernare) conferisce quindi al «Miel de Granada» uno spettro pollinico genuino.

Si tratta di zone rimaste a lungo isolate e nelle quali l'attività dell'apicoltura ha svolto un'importante funzione economica, diversificando le fonti di reddito agricolo. La ricchezza della flora dei Parchi sopra citati conferisce alle varietà di miele che vi sono prodotte combinazioni aromatiche davvero uniche. Solo nella Sierra Nevada si trovano oltre 160 specie endemiche, delle quali circa 60 sono assolutamente tipiche della regione.

Le analisi polliniche della provincia hanno permesso di individuare circa 92 forme polliniche appartenenti a 50 famiglie botaniche. Nel «Miel de Granada» è caratteristico lo spettro costituito dalle famiglie Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae e Lauraceae. Questa conoscenza dello spettro pollinico del «Miel de Granada», associata alla considerevole quantità di specie endemiche botaniche presenti, permette di reperire marcatori geografici che ci consentono di differenziare nettamente i nostri prodotti da tutte le altre produzioni della penisola iberica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2023/02/Pliego_miel_Gran_consolidado.pdf
