Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/09)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ([1]).

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de *e*Ambrosia-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

"MIEL DE GALICIA"/"MEL DE GALICIA"

EU-nr.: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen**

"Miel de Galicia"/"Mel de Galicia"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Miel de Galicia" of "Mel de Galicia", het product dat onder de beschermde geografische aanduiding (BGA) valt, wordt gedefinieerd als honing die alle kenmerken bezit die in het productdossier zijn vastgesteld. Hij voldoet aan alle eisen die in dat productdossier, in het handboek voor kwaliteit en in de geldende wetgeving ten aanzien van de productie, verwerking en verpakking worden gesteld. Deze honing wordt geproduceerd in bijenkasten met uitneembare ramen en wordt verkregen door uitlekken of centrifugatie. Hij is in vloeibare, gekristalliseerde of vaste vorm verkrijgbaar. Daarnaast wordt hij ook als stukjes honingraat verkocht.

"Miel de Galicia" wordt naargelang de botanische oorsprong ingedeeld in:

— bloemenhoning,

— eucalyptushoning,

— kastanjehoning,

— bramenhoning,

— heidehoning,

— honingdauwhoning.

Fysisch-chemische kenmerken:

— maximaal vochtgehalte: 18,5 %;

— diastatische activiteit: ten minste 9 op de schaal van Schade. Voor honingsoorten met een laag enzymgehalte geldt een minimum van 4 op die schaal, mits het gehalte aan hydroxymethylfurfural niet meer bedraagt dan 10 mg/kg;

— maximaal gehalte aan hydroxymethylfurfural: 28 mg/kg.

([1]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Melissopalinologische kenmerken:

In het algemeen moet het pollenspectrum in zijn totaliteit overeenkomen met het spectrum dat kenmerkend is voor honing uit Galicië.

In elk geval mag de pollencombinatie *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* niet hoger zijn dan 5 % van het totale pollenspectrum.

Bovendien moeten de pollenspectra, afhankelijk van de bloem waarvan de verschillende genoemde honingsoorten afkomstig zijn, voldoen aan de volgende eisen:

a) bloemenhoning: het merendeel van de pollen moet afkomstig zijn van de volgende soorten: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. en *Brassica* sp.;

b) monoflorale honing:

— eucalyptushoning: het percentage eucalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) moet ten minste 70 % bedragen,

— kastanjehoning: het percentage kastanjepollen (*Castanea* sp.) moet ten minste 70 % bedragen,

— bramenhoning: het percentage bramenpollen (*Rubus* sp.) moet ten minste 45 % bedragen,

— heidehoning: het percentage heidepollen (*Erica* sp.) moet ten minste 30 % bedragen;

c) honingdauwhoning: het pollenspectrum moet overeenkomen met de planten die kenmerkend zijn voor de vegetatie in Galicië, waaronder met name de taxa *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*/*Genista* en *Erica*.

Organoleptische kenmerken:

De honing moet in het algemeen wat kleur, aroma en smaak betreft, de organoleptische kwaliteiten bezitten die eigen zijn aan de desbetreffende bloem van herkomst. Afhankelijk van die herkomst zijn de te onderscheiden organoleptische kenmerken de volgende:

— bloemenhoning: de kleur varieert van licht of donker geelbruin tot donker. Het aroma is bloemig of plantaardig. De zoete smaak kan verschillende nuances hebben, afhankelijk van de overheersende flora. De honing kan ook wrang smaken;

— eucalyptushoning: licht geelbruine of geelbruine kleur, bloemenaroma met doorgaans een vleugje was. De overheersende smaak is zoet, meestal met een zurige toets en soms ook een vleugje zout;

— kastanjehoning: geelbruine tot donkere kleur, soms met rode tinten. Ruikt bij voorkeur plantaardig. De overheersende smaak is zoet, meestal met een vleugje zout. Ook bittere en/of zure smaken kunnen worden waargenomen. De honing kan wrang smaken;

— bramenhoning: licht tot donker geelbruine kleur. Deze honing heeft een bloemig en/of fruitig aroma. De basissmaak is zoet, hoewel zure, zoute en/of bittere toetsen kunnen worden waargenomen;

— heidehoning: de kleur varieert van licht of donker geelbruin tot donker, met rode tinten. De honing kan zowel een plantaardig als bloemig aroma hebben. De overheersende smaak is zoet, meestal met een bittere toets. Ook zoute en/of zure smaken kunnen worden waargenomen;

— honingdauwhoning: donker geelbruin of donker van kleur, vaak met een plantaardig aroma. Zoete smaak, met soms zoute en/of bittere toetsen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Zowel de productie als vervolgens de winning, de opslag en de verpakking moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De honing wordt verpakt in de bedrijven die in het desbetreffende register van het controleorgaan staan ingeschreven. De verpakkingen die bestemd zijn voor de directe consument, hebben meestal een inhoud van 500 g tot 1 000 g.

De verpakking moet zodanig zijn afgesloten dat er geen natuurlijke aroma's verloren gaan en er geen geuren of vochtigheid kunnen binnendringen, waardoor het product zou kunnen worden aangetast. De verpakkingen moeten van doorzichtig en kleurloos glas gemaakt zijn, maar andere materialen kunnen worden toegestaan als zij voldoen aan de verpakkingsnormen voor levensmiddelen. Honing die als stukjes honingraat wordt verkocht, moet in een toegestaan materiaal worden verpakt.

Bovendien mag de honing uitsluitend worden verpakt in verpakkingsbedrijven waar alleen honing aanwezig is die afkomstig is van in het register van de beschermde geografische aanduiding ingeschreven ondernemingen en waar de etikettering plaatsvindt onder toezicht van het controleorgaan. Al die maatregelen moeten de kwaliteit en de traceerbaarheid van het product garanderen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Honing die onder de beschermde geografische aanduiding "Miel de Galicia" op de markt wordt gebracht, moet na certificering worden voorzien van het etiket dat behoort tot het eigen merk van het verpakkingsbedrijf in kwestie en dat uitsluitend wordt gebruikt voor de beschermde honing, en van een door het controleorgaan goedgekeurd en afgegeven rugetiket met een alfanumerieke code met opeenvolgende nummering en met het officiële logo van de BGA "Miel de Galicia".

De vermelding "beschermde geografische aanduiding" en een van de twee geregistreerde namen, namelijk "Miel de Galicia" of "Mel de Galicia", moeten op zowel het commerciële etiket als het rugetiket worden vermeld.

Op de etikettering van honingdauwhoning mag "Miel de forêt" worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productie-, verwerkings- en verpakkingsgebied van de honing die onder de beschermde geografische aanduiding "Miel de Galicia" valt, omvat het hele grondgebied van de autonome gemeenschap Galicië.

5. Verband met het geografische gebied

Deze geografische aanduiding wordt geregistreerd op basis van haar reputatie en van bepaalde specifieke kenmerken die eigen zijn aan de natuurlijke productieomgeving.

Reputatie

De bijenteelt in Galicië bereikte haar hoogtepunt voordat suiker zijn intrede deed. Honing werd beschouwd als een belangrijk levensmiddel dankzij zijn zoetmakend vermogen en zijn bijzondere medicinale eigenschappen. In het Catastro de Ensenada uit de jaren 1752-1753 staan voor Galicië in totaal 366 339 traditionele bijenkorven, "trobos" of "cortizos" genaamd, ingeschreven, die op vele plaatsen bewaard zijn gebleven. Daaruit blijkt duidelijk hoe belangrijk de bijenteelt in Galicië sinds de oudheid is, evenals uit de toponymie van Galicië.

De "cortín", "albar", "abellariza", "albiza" of "albariza" is een bouwwerk met open dak op het platteland, dat een ovale, ronde of soms vierhoekige vorm heeft, met hoge muren om de bijenkorven te beschermen en dieren (vooral beren) de toegang te beletten. Die bouwwerken herinneren aan de tijd van weleer en zijn nog steeds te zien. Soms zijn ze nog bruikbaar, vooral in de bergen en met name in de oostelijke bergketens Ancares en Caurel en in het Suidogebergte.

In 1880 plaatste de pastoor van Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, de eerste bijenkast met losse bouw en enkele jaren later bouwde hij de eerste bijenkast voor vermenigvuldiging door deling en voor koninginnenteelt, die hij kweekkast noemde. Een bewijs van zijn belang voor de bijeenteelt, niet alleen in Galicië maar in heel Spanje, is het feit dat in het boek van Roma Fábrega wordt vermeld dat de eerste Spanjaard met bijenkasten met losse bouw Don Benigno Ledo was, "de bijenpastoor" uit Galicië.

Het eerste werk over bijenteelt dat in Galicië werd gepubliceerd, is waarschijnlijk dat van D. Ramón Pimentel Méndez (1893). Zijn handboek voor de bijeenteelt is uitdrukkelijk voor bijenhouders in Galicië geschreven.

De honing van Galicië is beschreven in de *Inventario español de productos tradicionales*, die het Spaanse ministerie van Landbouw, Visserij en Voeding in 1996 heeft gepubliceerd (blz. 174 en 175). Het product is een van de belangrijkste commerciële attracties tijdens de najaarsfestiviteiten.

In 1998 heeft het ministerie van Landbouw en Visserij een studie verricht over de honinghandel in Spanje. Uit die studie blijkt dat in het noordwesten van het land (Galicië) meer honing wordt verbruikt dan in de andere Spaanse gemeenschappen en dat de prijs van de honing er bovendien hoger is. De consument apprecieert sinds de oudheid de honing die in Galicië wordt geproduceerd. Dat heeft de handelswaarde ervan doen stijgen, een fenomeen dat zich in de naburige autonome gemeenschappen niet voordoet.

Specifieke kenmerken die eigen zijn aan de natuurlijke omgeving

Galicië, dat zich in het uiterste noordwesten van het Iberische Schiereiland bevindt, is een van de oudste territoriale eenheden van Spanje. De naam is nagenoeg ongewijzigd gebleven sinds de Romeinse overheersing (de Romeinen noemden de streek "Gallaecia") en het gebied heeft sinds meer dan acht eeuwen vrijwel dezelfde grenzen. De bestuurlijke grenzen van de regio vallen samen met de geografische. Van noord naar zuid en van oost naar west hebben die geografische grenzen Galicië van oudsher gescheiden van de naburige regio's, wat ook verklaart hoe de eigen taal daar bewaard is gebleven.

De geografische verschillen bepalen het klimaat van Galicië. De invloed van de oceaan kan tot in het land doordringen via estuaria en rivierdalen, die zuidwest-noordoostelijk georiënteerd zijn (dat is nergens anders langs de Spaanse kust het geval), en de bergen houden de verschillende weerfronten tegen. Daardoor vertoont het klimaat van deze regio specifieke kenmerken wat temperatuur en neerslag betreft.

Voorts verschilt het grootste deel van het Galicische grondgebied geomorfologisch, lithologisch en pedologisch van de mediterrane gebieden waar traditioneel aan bijenteelt wordt gedaan. De bodem is er overwegend zuur, wat bepalend is voor de plaatselijke vegetatie, en bijgevolg ook voor de nectarproductie en de kenmerken van de honing.

Het gaat hier dan ook om een natuurlijke regio die helemaal anders is dan de rest van het Iberische Schiereiland. Dat verschil vloeit voort uit geomorfologische, klimatologische, biologische en pedologische factoren die bepalend zijn voor de lokale flora, die is aangepast aan de natuurlijke omstandigheden die het gevolg zijn van al die variabelen.

Qua drachtplanten is Galicië een tamelijk homogeen gebied. De grootste verschillen die de honingproductie in Galicië kenmerken, zijn het gevolg van de overvloedige aanwezigheid van de belangrijkste drachtplanten. In het merendeel van de honing die in Galicië wordt geproduceerd, zijn vijf hoofdtaxa aanwezig: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* en *Eucalyptus*. Naar de kust toe groeit overwegend eucalyptus. In het binnenland wordt honing hoofdzakelijk gewonnen uit drie veelvuldig voorkomende plantensoorten: *Castanea Sativa*, *Erica* en *Rubus*.

Kortom, de geografische ligging van Galicië en de daarmee gepaard gaande kenmerken zorgen ervoor dat de honing zijn typische eigenschappen krijgt, die bijgevolg verschillen van die van honing die in andere gebieden wordt geproduceerd.

Een van de nuttigste analysemethoden om de geografische eigenheid van de honing te bepalen, is de pollenanalyse. Daaruit blijkt dat de specifieke kenmerken van de Galicische honing, die deze honing onderscheiden van die uit andere streken, een gevolg zijn van:

— de aanwezigheid van typische en exclusieve pollencombinaties die deze honing onderscheiden van andere, ook van die uit naburige regio's;

— de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van lipbloemigen, met name *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* enz.;

— de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van *Helianthus annuus*, *Citrus* of *Olea europaea*;

— de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van *Cistus ladanifer*;

— de afwezigheid van *Hedysarum coronarium*, *Hypecoum procumbens* en *Diplotaxis erucoides*.

Kortom, "Miel de Galicia" heeft tal van specifieke kenmerken die voortvloeien uit de natuurlijke omgeving.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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