

Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2021/C 89/09)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode consultar-se na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE GALICIA»/«MEL DE GALICIA»

N.º UE: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Miel de Galicia»/«Mel de Galicia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Categoria 1.4. Outros produtos de origem animal

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Beneficia da indicação geográfica protegida (IGP) «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» o mel que, reunindo todas as características definidas no presente caderno de especificações, cumpre na sua produção, transformação e embalagem todos os requisitos previstos no mesmo, no Manual de Qualidade e na legislação em vigor. O mel é produzido em colmeias de quadros móveis, por decantação ou centrifugação. Apresenta-se no estado líquido, cristalizado ou cremoso. Pode ainda ser apresentado em favos ou em secções.

Consoante a sua origem botânica, o «Miel de Galicia» pode ser classificado como:

- mel multifloral;
- mel monofloral de eucalipto;
- mel monofloral de castanheiro;
- mel monofloral de silva;
- mel monofloral de urze,
- mel de melada.

Características físico-químicas:

- humidade máxima: 18,5%;
- Atividade diastásica: pelo menos 9 na escala de Schade. O mel com baixo teor de enzimas deve ter, no mínimo, 4 nessa escala, sempre que o teor de hidroximetilfurfural não seja superior a 10 mg/kg;
- Teor máximo de hidroximetilfurfural: 28 mg/kg.

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Características melisso-palinológicas:

De um modo geral, o espetro polínico deve corresponder, globalmente, ao característico do mel da Galiza.

Em caso algum deve a combinação polínica *Helianthus annuus* - *Olea europaea*-*Cistus ladanifer* representar mais de 5% do espetro polínico total.

Ademais, e em função da origem floral dos diferentes tipos de mel referidos, os espetros polínicos devem observar os seguintes requisitos:

- a) Mel multifloral: a maioria do pólen deve provir das seguintes espécies: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp., *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. e *Brassica* sp.
- b) Méis monoflorais:
 - mel de eucalipto: um mínimo de 70% de pólen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.),
 - mel de castanheiro: um mínimo de 70% de pólen de castanheiro (*Castanea* sp.),
 - mel de silva: um mínimo de 45% de pólen de silva (*Rubus* sp.),
 - mel de urze: um mínimo de 30% de pólen de urze (*Erica* sp.).
- c) Mel de melada: a gama de pólen deve corresponder às plantas características da vegetação da Galiza, entre as quais os táxones *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* e *Erica*.

Características organoléticas:

De um modo geral, o mel deve apresentar as qualidades organoléticas correspondentes à sua origem floral, no que se refere à cor, ao cheiro e ao sabor. Em função da origem, as características organoléticas mais importantes são as seguintes:

- méis multiflorais: a cor varia entre âmbar claro, âmbar escuro ou tom escuro. Têm um cheiro floral ou vegetal. O sabor doce pode apresentar diferentes matizes em função da flora predominante. Podem também apresentar adstringência.
- méis monoflorais de eucalipto: cor âmbar claro ou âmbar, cheiro floral geralmente com uma ponta de cera. O sabor dominante é doce, geralmente um pouco acidulado, podendo também ser perceptível uma nota de sal.
- méis monoflorais de castanheiro: cor âmbar a escura, por vezes com um tom encarnado. De preferência, cheiro vegetal. O sabor dominante é doce, geralmente com uma nota de sal. Podem também ser perceptíveis sabores amargos e/ou ácidos. Podem apresentar adstringência.
- méis monoflorais de silva: cor âmbar claro a âmbar escuro. Estes méis têm cheiros florais e/ou frutados. O sabor de base é doce, embora possam ser perceptíveis notas ácidas, salgadas e/ou amargas.
- méis monoflorais de urze: a cor varia entre âmbar claro, âmbar escuro ou tom escuro, com tons encarnados. O cheiro é vegetal, mas também pode ser floral. O sabor dominante é doce, geralmente com uma nota amarga. Podem também ser perceptíveis sabores salgados e/ou ácidos.
- mel de melada: cor âmbar escuro ou tom escuro e, frequentemente, cheiro vegetal. Sabor doce, com notas salgadas e/ou amargas perceptíveis.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Tanto a produção como as posteriores operações de extração, armazenagem e embalagem devem ser efetuadas no interior da área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O mel será embalado em instalações constantes do registo correspondente do conselho regulador. O conteúdo das embalagens de mel para consumo direto varia, em regra geral, entre 500 g e 1 000 g.

As embalagens devem ser bem fechadas de modo a evitar a perda de aromas naturais, a adição de odores e a humidade ambiente, suscetíveis de alterar o produto. As embalagens devem ser feitas de vidro transparente e incolor, mas podem ser autorizados outros materiais sob reserva de cumprirem as normas de embalagem dos produtos alimentares. Os méis apresentados em prateleiras devem ser embalados num material autorizado.

A embalagem só pode ser efetuada em instalações de embalagem em que o mel provenha de explorações inscritas nos registos da indicação geográfica protegida e nas quais a rotulagem e a contrarrotulagem sejam efetuadas sob a supervisão do organismo de controlo. Todas estas medidas visam responder à preocupação de preservar a qualidade e garantir a rastreabilidade do produto.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

O mel comercializado sob a indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» deve, para além da certificação, ostentar o rótulo correspondente à marca própria a cada embalador, utilizada unicamente para o mel protegido, e um contrarrótulo de codificação alfanumérica com numeração correlativa autorizada e expedida pelo organismo de controlo, com o logótipo oficial da IGP «Miel de Galicia».

É obrigatória a menção «Indicação Geográfica Protegida» e o nome numa das suas duas formas, a saber, «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia», tanto no rótulo comercial como no contrarrótulo.

A rotulagem dos méis de melada pode ostentar a menção «Mel florestal».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção, transformação e embalagem do mel que beneficia da indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» abrange todo o território da Comunidade Autónoma da Galiza.

5. Relação com a área geográfica

Esta indicação geográfica é registada com base na sua reputação e na existência de determinadas características específicas ligadas ao meio natural de produção.

Reputação

A apicultura galega conheceu a sua máxima expansão antes da chegada do açúcar, sendo o mel considerado um alimento de grande poder edulcorante e com comprovadas propriedades medicinais. No Cadastro de Ensenada dos anos 1752-1753 encontra-se registado para a Galiza um total de 366 339 colmeias tradicionais, trobos ou cortiços, que ainda se mantêm em muitos lugares. Este dado revela claramente a importância da apicultura na Galiza desde a Antiguidade, que se reflete igualmente na toponímia galega.

O cortín, albar, abellariza, albiza ou albariza é uma construção rural a céu aberto, de forma ovalada, circular ou, menos frequentemente, quadrangular, rodeada de muros altos destinados a proteger as colmeias e a dificultar a entrada de animais (principalmente ursos). Estas construções, reflexo de uma época, permanecem visíveis e, em alguns casos, ainda utilizáveis em muitas zonas montanhosas, sobretudo nas serras orientais de Ancares e Caurel e na serra do Suido.

Em 1880, o pároco de Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, instalou a primeira colmeia móvel, tendo igualmente construído, alguns anos mais tarde, a primeira colmeia para multiplicação por divisão, criação de rainhas, etc., que denominou de colmeia-viveiro. Para comprovar a importância de Don Benigno Ledo para a apicultura, não só galega como espanhola, basta dizer que o livro de Roma Fábrega sobre esta matéria afirma que o primeiro espanhol com colmeias móveis foi o galego «cura das abelhas».

O primeiro trabalho sobre apicultura publicado na Galiza terá sido, provavelmente, o Manual de Apicultura de D. Ramón Pimentel Méndez (1893), escrito expressamente para os apicultores galegos.

O mel da Galiza é descrito no inventário espanhol dos produtos tradicionais, publicado pelo Ministério espanhol da Agricultura, da Pesca e da Alimentação em 1996 (páginas 174 e 175). Este produto é um dos principais atrativos comerciais das festas outonais.

Em 1998, o ministério da agricultura e da pesca realizou um estudo sobre o comércio do mel em Espanha. Esse estudo revelou que o noroeste do país (a Galiza) apresenta um consumo de mel superior ao de outras comunidades espanholas e que, além disso, o preço do mel é mais elevado nessa região. Desde a Antiguidade que os consumidores apreciam o mel produzido na Galiza, o que confere a este produto um maior valor mercantil, o que não acontece nas comunidades autónomas vizinhas.

Características específicas ligadas ao meio natural

Situada no extremo noroeste da Península Ibérica, a Galiza constitui uma das entidades territoriais mais antigas de Espanha, tendo o seu nome permanecido praticamente inalterado desde o domínio romano (os romanos designavam esta região «Gallaecia») e as suas fronteiras praticamente as mesmas desde há mais de oito séculos. Os limites administrativos desta região coincidem com fronteiras geográficas que, do norte ao sul e de este a oeste, a mantiveram tradicionalmente isolada de outras regiões vizinhas, o que explica que tenha igualmente conservado a sua própria língua.

Esta diferenciação geográfica molda o clima da Galiza. A presença de estuários e vales fluviais que transmitem ao interior das terras a influência oceânica que resulta de uma orientação sul-oeste-norte-este (fenómeno único nas costas espanholas) e de serras que limitam a passagem das diversas frentes confere ao clima desta região características específicas em termos de temperatura e precipitação.

Do mesmo modo, a maior parte do território galego é, do ponto de vista da geomorfologia, litologia e pedologia, diferente das regiões mediterrânicas de produção apícola tradicional. Nele predominam os solos ácidos, determinando assim a vegetação local e, conseqüentemente, a produção de néctar e as características dos méis.

Trata-se, por conseguinte, de uma região natural perfeitamente distinta do resto da Península Ibérica. Esta distinção resulta de aspetos geomorfológicos, climáticos, biológicos e pedológicos que condicionam a existência de uma flora adaptada às condições naturais impostas pelo conjunto destes fatores.

O território da Galiza é bastante homogéneo no que respeita às plantas de que é extraído néctar para a produção de mel. As diferenças mais importantes de caracterização da produção de mel na Galiza decorrem da abundância das principais plantas de interesse melífero. Existem cinco táxones principais na maior parte dos méis produzidos na Galiza: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* e *Eucalyptus*. Assim, no litoral, é mais comum a presença de uma proporção elevada de eucalipto. Nas zonas do interior, a produção de mel está condicionada pela abundância de três tipos de elementos vegetais: *Castanea Sativa*, *Erica* e *Rubus*.

Em suma, a situação geográfica da Galiza e as suas especificidades dão lugar a méis com características únicas que, por esse motivo, se diferenciam dos méis produzidos noutros territórios.

A análise do pólen é um dos métodos analíticos mais úteis para estabelecer a especificidade geográfica dos méis. À luz de uma análise desse tipo, as características específicas dos méis galegos, relativamente aos méis de outras origens, são as seguintes:

- a presença de combinações polínicas típicas e exclusivas que distinguem estes méis, incluindo os produzidos nas regiões vizinhas;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes da família das *Labiaceae*, nomeadamente de *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc.;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* ou *Olea europaea*;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes de *Cistus ladanifer*;
- a ausência de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* e *Diplotaxis eruroides*.

O «Miel de Galicia» apresenta, portanto, várias características específicas que se podem atribuir ao meio natural.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_ju-lio_2020_final.pdf
