

Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA“/„MEL DE GALICIA“

EÚ č.: PGI-ES-0278-AM01 – 16. 9. 2020

CHOP () CHZO (X)

1. Názov

„Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“ označuje med, ktorý má vlastnosti uvedené v špecifikácii výrobku a ktorý bol vyrobený, spracovaný a balený podľa všetkých požiadaviek stanovených v špecifikácii výrobku, norme kvality a platných právnych predpisoch. Tento med sa vyrába v úlloch s odnímateľnými rámkami a získava sa cedením a odstredovaním. Na trh sa uvádza v tekutej, kryštalickej alebo krémovej konzistencii alebo ako plástikový med (celé plásty alebo ich časti).

Podľa rastlinného pôvodu sa „Miel de Galicia“ zaraďuje do týchto kategórií:

- med kvetový viacdruhový,
- med kvetový jednodruhový eukalyptový,
- med kvetový jednodruhový gaštanový,
- med kvetový jednodruhový ostružinový,
- med kvetový jednodruhový vresovcový,
- medovicový med.

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

- obsah vlhkosti: maximálne 18,5 %,
- diastatická aktivita: minimálne 9 jednotiek Schadeho stupnice. Medy s nízkym prirodzeným obsahom enzýmov musia dosahovať hodnotu najmenej 4 jednotky Schadeho stupnice, pokiaľ obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF) nepresiahne 10 mg/kg,
- hydroxymetylfurfural: maximálne 28 mg/kg.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Vlastnosti peľových zŕn rastlín, z ktorých pochádza nektár:

všeobecne by malo peľové spektrum hodnotené vo svojej celistvosti zodpovedať typickému profilu medov z Galície.

Kombinácia peľových zŕn *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* nesmie v žiadnom prípade presahovať 5 % celkového peľového spektra.

Na rôzne medy sa podľa ich rastlinného pôvodu vzťahujú aj tieto požiadavky na celkové peľové spektrum:

- a) med kvetový viacdruhový: prevažujúce množstvo peľových zŕn musí pochádzať z druhov *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp., *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. a *Brassica* sp.;
- b) medy kvetové jednodruhové:
 - eukalyptový med: minimálny percentuálny podiel peľových zŕn z eukalyptu (*Eucalyptus* sp.) musí byť 70 %,
 - gaštanový med: minimálny percentuálny podiel peľových zŕn z gaštanu (*Castanea* sp.) musí byť 70 %,
 - ostružinový med: minimálny percentuálny podiel peľových zŕn z ostružiny (*Rubus* sp.) musí byť 45 %,
 - vresovcový med: minimálny percentuálny podiel peľových zŕn z vresovca (*Erica* sp.) musí byť 30 %;
- c) medovicový med: peľové spektrum skladajúce sa z rastlín, ktoré sú typické pre galícijskú vegetáciu, najmä *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* a *Erica*.

Organoleptické vlastnosti:

Spravidla sa medy musia vyznačovať organoleptickými vlastnosťami špecifickými pre príslušný kvetový zdroj, pokiaľ ide o farbu, vôňu a chuť. Podľa pôvodu sú najdôležitejšími organoleptickými vlastnosťami tieto:

- Kvetové viacdruhové medy: majú jantárovú (svetlú alebo tmavú) až tmavú farbu, kvetinovú alebo rastlinnú vôňu a sladkú chuť, ktorá môže obsahovať náznaky prevažujúceho rastlinstva a možno aj istú trpkosť.
- Kvetové jednodruhové eukalyptové medy: majú svetlojantárovú alebo jantárovú farbu, kvetinovú vôňu, vo všeobecnosti so štipkou včelieho vosku, a prevažne sladkú chuť, ktorú môže dopĺňať istá ostrosť a možno aj nádych pikantnosti.
- Kvetové jednodruhové gaštanové medy: majú jantárovú až tmavú farbu, niekedy s červenkastými odtieňmi, najčastejšie rastlinnú vôňu a prevažne sladkú chuť, ktorú môže dopĺňať nádych pikantnosti, možno rozpoznateľná horkosť a ostrosť a prípadne aj trpkosť.
- Kvetové jednodruhové ostružinové medy: majú svetlojantárovú až tmavojantárovú farbu, kvetinovú a/alebo ovocnú vôňu a v podstate sladkú chuť, hoci možno rozpoznať aj istú ostrosť a/alebo pikantnosť a/alebo horkosť.
- Kvetové jednodruhové vresovcové medy: majú tmavojantárovú alebo tmavú farbu s červenkastými odtieňmi, rastlinnú a možno aj kvetinovú vôňu a prevažne sladkú chuť, ktorú zvyčajne dopĺňa istá horkosť, možno aj pikantnosť a/alebo ostrosť.
- Medovicový med: má tmavojantárovú až tmavú farbu, často rastlinnú vôňu a sladkú chuť s rozpoznateľnou pikantnosťou a/alebo horkosťou.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba a rovnako aj následné operácie (extrakcia, skladovanie a balenie) sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Med sa musí baliť v zariadeniach zapísaných do registra baliacich zariadení vedeného regulačnou radou. Med na priamu spotrebu sa vo všeobecnosti balí do nádob s objemom 500 až 1 000 gramov.

Nádoby musia byť uzatvorené tak, aby sa zabránilo strate prirodzených aromatických látok a preniknutiu iných vôní alebo okolitej vlhkosti, ktoré môžu výrobok ovplyvniť. Na balenie sa musí použiť číre, bezfarebné sklo. Použitie iných materiálov môže byť povolené, ak sú tieto materiály schválené ako vhodné na potravinárske účely. Časti s plástami musia byť balené v schválených obalových materiáloch.

Okrem toho sa balenie musí vykonávať v zariadeniach, do ktorých sa dováža med len zo včelínov uvedených v registroch CHZO. Označovanie (pripevňovanie predných a zadných etikiet) sa musí vykonávať v rovnakých priestoroch ako balenie a pod dohľadom súkromnej inšpekčnej organizácie. Účelom tohoto všetkého je zachovanie kvality a zabezpečenie výsledovateľnosti výrobkov.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Med „Miel de Galicia“ CHZO musí byť po svojej certifikácii označený osobitnou značkou každého prevádzkovateľa baliarne, používanou výlučne pre medy, na ktoré sa vzťahuje CHZO, ako aj zadnou etiketou s alfanumerickým kódom. Tieto zadné etikety, schválené a vydané súkromnou inšpekčnou organizáciou, takisto obsahujú oficiálne logo „Miel de Galicia“ CHZO.

Predná aj zadná etiketa musí obsahovať slová *indicación geográfica protegida* [chránené zemepisné označenie] a registrovaný názov v ktorejkoľvek z jeho dvoch foriem: „Miel de Galicia“ alebo „Mel de Galicia“.

Medovicový med môže byť označený názvom *miel de bosque* [lesný med].

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby, spracovania a balenia medu „Miel de Galicia“ CHZO sa rozprestiera na celom území autonómneho spoločenstva Galícia.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Registrácia tohto zemepisného označenia vychádza z jej dobrého mena a existencie istých špecifických vlastností súvisiacich s prírodným prostredím, v ktorom sa vyrába.

Povešť

Včelárstvo dosiahlo v Galícii vrchol pred zavedením cukru, pričom med sa považoval za veľmi zaujímavú potravinu vďaka svojej sladiacej schopnosti a liečivým vlastnostiam. Podľa štatistického prieskumu z rokov 1752 – 53 známeho ako Catastro de Ensenada bolo v Galícii 366 339 tradičných úľov (miestne nazývaných aj *trobos* alebo *cortizos*), ktoré ešte stále nachádzame na mnohých miestach. Tento údaj jasne potvrdzuje význam včelárstva v Galícii od staroveku a dokazuje to aj galícijská toponymia.

Tradičné konštrukcie známe ako *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* alebo *albariza* – vysoký múr oválneho, kruhového alebo niekedy štvorstranného tvaru bez strechy, ktorý má chrániť úle a zabrániť vniknutiu zvierat (najmä medved'ov) – stále možno nájsť v horských oblastiach Galície, najmä vo východných pohoriach Ancares a Caurel a v pohorí Sierra del Suído. Niektoré z týchto konštrukcií sú ešte stále funkčné.

V roku 1880 farár z Argozónu (Chantada, Lugo) Benigno Ledo postavil prvý úľ s pohyblivým rámkom. O niekoľko rokov neskôr postavil prvý úľ určený na rozmnožovanie delením včelstiev a chov včelích kráľovien, ktorý nazval „ľahňou včelstva“. V knihe o včelárstve, ktorú napísal Roma Fábrega, sa uvádza, že prvý Španiel, ktorý mal úle s pohyblivým rámkom, bol tento galícijský „kňaz včiel“ Benigno Ledo, čo svedčí o jeho veľkom prínose pre včelárstvo nielen v Galícii, ale aj v celom Španielsku.

Prvým dielom o včelárstve uverejneným v Galícii bola pravdepodobne *Manual de Apicultura* [„Príručka včelárstva“], ktorú napísal špeciálne pre galícijských včelárov Ramón Pimentel Méndez (1893).

„Miel de Galicia“ je zaradený do *Inventario Español de Productos Tradicionales* [„Španielskeho súpisu tradičných výrobkov“], ktorý uverejnilo španielske ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a výživy v roku 1996 (strany 174 a 175). Počas tradičných jesenných slávností je tento výrobok jedným z najvýznamnejších komerčných lákadiel.

V roku 1998 ministerstvo poľnohospodárstva a rybolovu uskutočnilo prieskum obchodu s medom v Španielsku, na základe ktorého sa ukázalo, že severozápad krajiny (Galícia) sa vyznačuje vyššou spotrebou medu ako ostatné časti Španielska a okrem toho je tam vyššia cena medu. Spotrebiteľia už oddávna oceňujú med vyrobený v Galícii, vďaka čomu má vyššiu trhovú hodnotu než med z iných častí Španielska.

Špecifické vlastnosti spojené s prírodným prostredím

Galícia, ktorá sa nachádza na severozápadnom okraji Pyrenejského polostrova, je jedným z najstarších územných celkov Španielska. Od čias rímskej nadvlády si svoj názov zachovala prakticky v nezmenenej podobe (Rimania túto oblasť nazývali Gallaecia) a v podstate má tie isté hranice už viac ako osem storočí. Správne hranice tohto regiónu sa prelínajú so zemepisnými hranicami, ktoré ho od severu na juh a od východu na západ tradične udržali oddelený od susedných regiónov, čím sa dá vysvetliť to, že si zachoval aj vlastný jazyk.

Toto zemepisné odlišenie má vplyv na podnebie Galície. Prítomnosť zátok s ústím rieky a riečnych údolí, ktoré prenášajú do vnútrozemia oceánsky vplyv vďaka juho-západo/severo-východnej orientácii (jav, ktorý sa nevyskytuje na žiadnom inom španielskom pobreží) a pohorí, ktoré obmedzujú prechod rôznych frontov, spôsobuje, že podnebie tohto regiónu má osobitné charakteristické vlastnosti z hľadiska teploty a zrážok.

Okrem toho väčšia časť Galície sa z geologického a pedologického hľadiska odlišuje od stredozemných regiónov, kde sa včely tradične chovajú. Prevažujú tu kyslé pôdy, ktoré formujú miestnu vegetáciu, a teda aj výrobu nektáru a charakteristické vlastnosti miestnych medov.

Je to teda prírodný región, ktorý je úplne odlišný od ostatnej časti Pyrenejského polostrova. Táto odlišnosť vyplýva z geomorfologických, podnebných, biologických a pedologických aspektov, ktoré ovplyvňujú existenciu rastlínstva prispôbeného prírodným podmienkam tvoreným všetkými týmito faktormi.

Galíjske územie je dosť homogénne z hľadiska rastlín, ktoré sú zdrojom nektáru na výrobu medu. Najvýznamnejšie vlastnosti miestneho medu, ktoré ho odlišujú od iných medov, sú dôsledkom hojného výskytu istých rastlín, dôležitých z hľadiska svojej medonosnosti. Na príprave väčšiny galíjskych medov sa podieľa päť hlavných druhov peľu: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* a *Eucalyptus*. Eukalyptus prevláda v pobrežných oblastiach. Vo vnútrozemských oblastiach je výroba medu podmienená hojným výskytom troch druhov: *Castanea Sativa*, *Erica* a *Rubus*.

Stručne povedané, zemepisná poloha Galície a jej špecifické vlastnosti dodávajú medom jedinečný súbor vlastností, ktorými sa odlišujú od medov vyprodukovaných na ostatných územiach.

Jednou z najužitočnejších analytických metód na určenie zemepisnej osobitosti medu je peľová analýza. Pri tejto analýze sa zistilo, že galíjske medy majú tieto špecifické vlastnosti, ktoré ich odlišujú od iných medov:

- ich peľový profil je jedinečný a charakteristický, vďaka čomu sa odlišujú od medov vyprodukovaných v susedných regiónoch,
- obsahujú veľmi málo peľu alebo neobsahujú žiaden peľ z čeľade *Lamiaceae*, ako napríklad z druhov *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* atď. (menej než 1 %),
- obsahujú veľmi málo peľu alebo neobsahujú žiaden peľ z druhu *Helianthus annuus*, *Citrus* alebo *Olea europaea* (menej než 1 %),
- obsahujú veľmi málo peľu alebo neobsahujú žiaden peľ z druhu *Cistus ladanifer* (menej než 1 %),
- neobsahujú žiaden peľ z druhu *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* alebo *Diplotaxis eruroides*.

„Miel de Galicia“ má teda viaceré osobitné charakteristické vlastnosti, ktoré môžeme pripísať prírodnému prostrediu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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