

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„MIEL DE GALICIA“/„MEL DE GALICIA“

EU št.: PGI-ES-0278-AM01 – 16. 9. 2020

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Miel de Galicia“/„Mel de Galicia“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Miel de Galicia“ ali „Mel de Galicia“ je opredeljen kot med, ki združuje vse lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda, ter ki pri proizvodnji, predelavi in pakiranju izpolnjuje vse zahteve, določene v navedeni specifikaciji, priročniku za nadzor kakovosti in veljavnih predpisih. Ta med se proizvaja v čebeljih panjih s premičnim satjem in se pridobiva s pretakanjem ali centrifugiranjem. Lahko je v tekoči, kristalizirani ali kremasti obliki. Lahko je tudi v satju.

Glede na botanični izvor je med „Miel de Galicia“ razvrščen v naslednje kategorije:

- mešani cvetlični med,
- sortni evkaliptusov med,
- sortni kostanjev med,
- sortni robidov med,
- sortni med iz resja,
- med iz mane (gozdni med).

Fizikalno-kemijske lastnosti:

- najvišja vsebnost vlage: 18,5 %;
- diastazno število: najmanj 9 po Schadejevi lestvici. Med z nizko vsebnostjo encimov mora doseči najmanj 4 po tej lestvici, če vsebnost hidroksimetilfurfurala ne presega 10 mg/kg;
- najvišja vsebnost hidroksimetilfurfurala: 28 mg/kg.

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Lastnosti cvetnega prahu:

Na splošno mora spekter cvetnega prahu, obravnavan v celoti, ustrezati spektru galicijskega medu.

Kombinacija cvetnega prahu *Helianthus annuus* – *Olea europaea* – *Cistus ladanifer* ne sme v nobenem primeru presežati 5 % skupnega spektra cvetnega prahu.

Poleg tega morajo spektri cvetnega prahu, glede na cvetni izvor navedenih različnih vrst medu, izpolnjevati še naslednje zahteve:

- (a) mešani cvetlični med: večina cvetnega prahu mora izhajati iz vrst: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp., *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. in *Brassica* sp.;
- (b) sortni cvetlični med:
 - evkaliptusov med: najmanjši delež cvetnega prahu evkaliptusa (*Eucalyptus* sp.) mora biti 70 %;
 - kostanjev med: najmanjši delež cvetnega prahu kostanja (*Castanea* sp.) mora biti 70 %;
 - robidov med: najmanjši delež cvetnega prahu robide (*Rubus* sp.) mora biti 45 %;
 - med iz resja: najmanjši delež cvetnega prahu rese (*Erica* sp.) mora biti 30 %;
- (c) med iz mane (gozdni med): spekter cvetnega prahu mora ustrezati značilnim rastlinam galicijskega rastlinstva, med njimi zlasti taksonom *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* in *Erica*.

Organoleptične lastnosti:

Na splošno mora imeti med organoleptične lastnosti, značilne za posamezni rastlinski izvor, in sicer glede barve, vonja in okusa. Najizrazitejše organoleptične lastnosti glede na izvor so naslednje:

- mešani cvetlični med: barva sega od svetlo jantarjeve do temno jantarjeve ali temne barve. Vonj je cvetličan ali rastlinski. Sladek okus lahko vsebuje različne odenke glede na prevladujoče rastlinstvo. Lahko je tudi trpek;
- sortni evkaliptusov med: svetlo jantarjeve ali jantarjeve barve, cvetlični vonj, ki na splošno spominja na vosek. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko kisel okus, zaznati pa je mogoče tudi slan okus;
- sortni kostanjev med: jantarjeve do temne barve, včasih z rdečkastimi toni. Zaželen rastlinski vonj. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko slan okus. Zaznati je mogoče tudi grenak in/ali kisel okus. Lahko je tudi trpek;
- sortni robidov med: svetlo jantarjeve do temno jantarjeve barve. Vonj tega medu je cvetličan in/ali saden. Okus je predvsem sladek, čeprav je mogoče zaznati tudi nekoliko kisel, slan in/ali grenak okus;
- sortni med iz resja: barva je lahko jantarjeva, temno jantarjeva ali temna z rdečimi toni. Vonj je rastlinski, lahko tudi cvetličan. Prevladuje sladek okus, ki ga običajno dopolnjuje nekoliko grenak okus. Zaznati je mogoče tudi slan in/ali kisel okus;
- med iz mane (gozdni med): temno jantarjeve ali temne barve s pogosto rastlinskim vonjem. Sladek okus, pri katerem je mogoče zaznati tudi nekoliko slan in/ali grenak okus.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja ter poznejši postopki točenja, skladiščenja in pakiranja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje medu poteka v obratih, vpisanih v ustrežni register regulativnega sveta. Embalaža za neposredno porabo ponavadi vsebuje od 500 gramov do 1 000 gramov medu.

Embalaža mora biti zaprta tako, da se ne izgublajo naravne arome ter da vanjo ne vstopajo vonji in vlaga iz okolja, zaradi česar bi se lahko proizvod spremenil. Embalaža mora biti iz prozornega in brezbarvnega stekla, lahko pa se odobrijo tudi drugi materiali, če ustrezajo standardom za pakiranje živil. Med v satju mora biti pakiran v odobrenem materialu.

Poleg tega lahko pakiranje poteka samo v obratih za pakiranje, v katere med prihaja s kmetijskih gospodarstev, vpisanih v registre zaščitene geografske označbe, ter v katerih se etikete in sekundarne etikete nameščajo pod nadzorom nadzornega organa. Vsi ti ukrepi so namenjeni ohranjanju kakovosti in zagotavljanju sledljivosti proizvoda.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Med, ki se trži z navedbo zaščitene geografske označbe „Miel de Galicia“, je treba po certificiranju opremiti z etiketo, ki ustreza lastni blagovni znamki vsakega subjekta, ki izvaja pakiranje, in se uporablja samo za zaščitene vrste medu, ter sekundarno etiketo z alfanumerično oznako z ustrezno številko, ki jo je odobril in izdal nadzorni organ, skupaj z uradnim logotipom ZGO „Miel de Galicia“.

Na trgovski in sekundarni etiketi morata biti obvezno navedba „zaščitena geografska označba“ in ime v eni od dveh oblik, in sicer „Miel de Galicia“ ali „Mel de Galicia“.

Etiketa medu iz mane lahko vključuje navedbo „gozdni med“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje, predelave in pakiranja medu z zaščiteno geografsko označbo „Miel de Galicia“ zajema celotno ozemlje Avtonomne skupnosti Galicija.

5. Povezava z geografskim območjem

Ta geografska označba je registrirana na podlagi svojega slovesa in nekaterih posebnih lastnosti, povezanih z naravnim okoljem proizvodnje.

Sloves

Čebelarstvo je v Galiciji doseglo največji razcvet pred prihodom sladkorja, saj je bil med zelo cenjen kot sladilo in zaradi svojih posebnih zdravilnih lastnosti. Glede na kataster Catastro de Ensenada za obdobje 1752–1753 je bilo v Galiciji skupaj 366 339 tradicionalnih čebeljih panjev, imenovanih tudi „trobos“ ali „cortizos“, ki so v številnih krajih še vedno ohranjeni. Ta podatek jasno kaže, kako zelo pomembno je bilo čebelarstvo v Galiciji že v starih časih, kar se kaže tudi v galicijskih krajevnih imenih.

Imena „cortín“, „albar“, „abellariza“, „albiza“ ali „albariza“ označujejo ovalne, okrogle, včasih tudi pravokotne podeželske strukture na prostem, sestavljene iz visokih zidov, katerih namen je zavarovati čebelnjake in preprečiti vdor drugih živali (zlasti medvedov). Te strukture, ki so odraz nekdanjega časa, so vidne še danes in se na številnih gorskih območjih, zlasti v vzhodnih pogorjih Ancares in Caurel ter v pogorju Suido, uporabljajo še danes.

Leta 1880 je župnik v kraju Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, postavil prvi premični panj, nekaj let pozneje pa je zgradil prvi panj za razmnoževanje z delitvijo in vzrejo matic, ki ga je poimenoval „čebelje vzgajališče“. O pomenu, ki ga je imel ne samo za galicijsko, temveč tudi za špansko čebelarstvo, priča knjiga avtorja Rome Fábrega, ki pravi, da je bil prvi Španec s premičnimi čebelnjaki galicijski „čebelji župnik“, Don Benigno Ledo.

Prvo delo o čebelarstvu, objavljeno v Galiciji, je bil najverjetneje čebelarski priročnik avtorja D. Ramóna Pimentela Méndeza (1893), namenjen prav galicijskim čebelarjem.

Galicijski med je opisan v *Inventario español de productos tradicionales*, ki ga je leta 1996 objavilo špansko ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano (strani 174 in 175). Proizvod predstavlja eno najpomembnejših tržnih zanimivosti med jesenskimi praznovanji.

Leta 1998 je ministrstvo za kmetijstvo in ribištvo izvedlo študijo o trženju medu v Španiji. Rezultati te študije so pokazali, da je na severozahodu države (Galicija) poraba medu večja kot v drugih španskih skupnostih in da je poleg tega med na tem območju dražji. Potrošniki že od nekdaj cenijo med, proizveden v Galiciji, zaradi česar se je povečala njegova tržna vrednost, to pa je pojav, ki ga sosednje avtonomne skupnosti ne poznajo.

Posebne lastnosti, povezane z naravnim okoljem

Galicija leži na skrajnem severozahodu Iberskega polotoka in je ena najstarejših španskih ozemeljskih entitet, ki je ime ohranila praktično nespremenjeno vse od časov, ko so na tem območju vladali Rimljani (slednji so to regijo imenovali „Gallaecia“), in katere meje so praktično nespremenjene že več kot osem stoletij. Upravne meje te regije sovpadajo z geografskimi mejami, ki so jo od severa do juga ter od vzhoda do zahoda tradicionalno ločevale od sosednjih regij, zaradi česar je tudi ohranila svoj jezik.

Ta geografska posebnost je dala svoj pečat tudi galicijskemu podnebjju. Po zaslugi estuarijev in rečnih dolin, po katerih se v notranjost prenaša oceanski vpliv, ki je posledica usmeritve jugozahod-severovzhod (pojav, ki ga ne najdemo nikjer drugod na španskih obalah), in pogorij, ki zaustavljajo prehod različnih front, ima podnebje te regije posebne temperaturne in padavinske značilnosti.

Prav tako se z geomorfološkega, litološkega in pedološkega vidika velik del galicijskega ozemlja razlikuje od sredozemskih regij, v katerih je tradicionalno prisotna čebelarska proizvodnja. Prevladujejo kislila tla, ki tako določajo lokalno rastlinstvo ter s tem tudi proizvodnjo nektarja in značilnosti medu.

Zato je ta naravna regija povsem drugačna od preostalega Iberskega polotoka. To razlikovanje je posledica geomorfoloških, podnebnih, bioloških in pedoloških posebnosti: rastlinstvo se je namreč prilagodilo naravnim danostim, na katere vplivajo vsi navedeni dejavniki.

Kar zadeva rastline, ki dajejo nektar za proizvodnjo medu, je Galicija dokaj homogeno območje. Najpomembnejše razlike, ki zaznamujejo proizvodnjo medu v Galiciji, temeljijo na izobilju najpomembnejših medonosnih rastlin. V večini vrst medu, proizvedenih v Galiciji, je prisotnih pet glavnih taksonov: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* in *Eucalyptus*. V smeri proti obali je običajna velika zastopanost evkaliptusa. V notranjosti proizvodnjo medu pogojuje obilica treh rastlinskih vrst, in sicer: *Castanea Sativa*, *Erica* in *Rubus*.

Zatorej lahko trdimo, da geografski položaj Galicije in njegove posebnosti pogojujejo proizvodnjo medu z lastnimi značilnostmi, ki se zato razlikuje od medu, proizvedenega na drugih ozemljih.

Ena najkoristnejših analiznih metod za ugotavljanje geografskih posebnosti medu je analiza cvetnega prahu. Glede na tako analizo posebne lastnosti galicijskega medu v primerjavi z medom drugega izvora temeljijo na:

- prisotnosti značilnih in izključnih kombinacij cvetnega prahu, po katerih se ta med loči od drugih vrst, tudi tistih iz sosednjih regij,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu ustnatic, zlasti *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* itd.,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu vrst *Helianthus annuus*, *Citrus* ali *Olea europaea*,
- odsotnosti ali nizki vsebnosti (manj kot 1 %) cvetnega prahu vrste *Cistus ladanifer*,
- odsotnosti vrst *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* in *Diplotaxis erucoides*.

„Miel de Galicia“ se torej ponaša z več posebnimi lastnostmi, ki jih je mogoče pripisati naravnemu okolju.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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