

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 235/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****"MIEL DE TENERIFE"****EG-nr: ES-PDO-0005-0943-24.01.2012****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

"Miel de Tenerife"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.4. Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

"Miel de Tenerife" är honung som produceras i bikupor med rörliga ramar av bin på ön Teneriffa av nektar från blommor eller sekret från andra delar av växter som växer i Teneriffas olika ekosystem, och som inte genomgår någon termisk behandling under bearbetningen. Honungen har flytande, krämig eller kristalliserad form och kan även förekomma som honungskakor eller delar av honungskakor.

Den kännetecknas av en stor variation i fråga om färger, aromer och typer, vilket återspeglar variationsrikedomen i öns ekosystem och flora.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

## Varianter och typer

Honung från Teneriffa kan vara följande:

- Blandhonung: Ingen specifik egenskap hos en särskild botanisk art dominerar i denna honung, utan istället dominerar en blandning av flera arter.
- Sorthonung: De specifika egenskaperna hos en viss botanisk art dominerar i denna honung, som har organoleptiska, fysikalisk-kemiska och pollenrelaterade egenskaper som fastställs för varje typ i produktspecifikationen. Den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) "Miel de Tenerife" omfattar följande typer av sorthonung: ginsthonung från Teide, jättesnokörtshonung, avokadohonung, kastanjehonung, ljunghedshonung, gräsenapshonung, sodaörtshonung, fänkålshonung, polejmyntehonung, agavehonung, malpica-honung (en inhemsk tistel på Teneriffa) och tederahonung (från växten *bituminaria bituminosa*).
- Honung från honungsdagg.

Specifika egenskaper hos produkter som bär den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife"

Gemensamma egenskaper för honungstyper som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife"

- Fysikalisk-kemiska egenskaper

Honung som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife" har följande egenskaper:

|                                      |                                              |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|
| Vattenhalt                           | 18 % eller lägre                             |
| Vattenaktivitet (aw)                 | 0,620 eller lägre                            |
| Hydroximetylfurfuralhalt (HMF)       | 20 mg eller lägre per kg honung vid tappning |
| Diastasaktivitet ( $\alpha$ -amylas) | 12 eller högre på Schade-skalan              |
| Fri aciditet                         | 50 mEq/kg eller lägre                        |
| pH                                   | Mellan 3,40 och 6,00                         |
| Prolin                               | 150 mg eller mer per kg honung               |
| Fruktos + glukos                     | Över 60 g/100 g honung                       |
| Sackaros                             | Under 4 g/100 g honung                       |

- Pollenets egenskaper

Pollenspektrumet hos honungstyperna från Teneriffa består av pollen från olika botaniska arter som finns på Teneriffa, huvudsakligen från familjerna *Aquifoliaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Crassulaceae*, *Fabaceae*, *Brassicaceae*, *Oleaceae*, *Lamiaceae*, *Globulariaceae*, *Arecaceae*, *Rosaceae*, *Dipsacaceae*, *Salicaceae*, *Euphorbiaceae*, *Asteraceae*, *Polygonaceae*, *Tropaeolaceae*, *Anacardiaceae*, *Resedaceae*, *Amaranthaceae*, *Cactaceae*, *Lauraceae* och *Aizoaceae*, i proportioner som motsvarar öns ekosystem. Följaktligen saknas pollen från blomningar som inte förekommer på Teneriffa.

- Organoleptiska egenskaper

Vid sensorisk analys av honungstyperna från Teneriffa framträder inga sensoriska brister (jäsning, rökighet etc.). Deras organoleptiska egenskaper (lukt, smak och textur) varierar starkt, vilket även gäller färgen, som sträcker sig från genomskinligt vitt till mörk bärnsten på grund av variationsrikedomen och de specifika egenskaperna hos de blomningar i vilka de har sitt ursprung.

Graden av överensstämmelse mellan en honungs organoleptiska egenskaper och motsvarande egenskaper hos en referensmodell, mätt på en skala från 0 till 10 vid den sensoriska analysen, kallas för honungens "typiska särdrag". För den sorthonung och honung från honungsdagg som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife" ska det typiska särdraget alltid uppgå till minst 6,5 av 10.

## Kompletterande egenskaper hos de olika honungstyperna

Utöver de gemensamma egenskaper som fastställs ovan kännetecknas "Miel de Tenerife" av följande kompletterande specifika egenskaper för de olika honungstyperna:

| TYP AV HONUNG |                        | KOMPLETTERANDE EGENSKAPER         |                      |                                                 |                                                  |                                                                  |                                                                                    |                                                                                                          |
|---------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |                        | FYSIKALISK-KEMISKA                |                      | POLLENRELATERADE                                |                                                  | ORGANOLEPTISKA                                                   |                                                                                    |                                                                                                          |
|               |                        | Elektrisk ledningsförmåga (mS/cm) | Färg (Pfundskalan)   | Specifikt pollen (%)                            | Pollendensitet (enligt Maurizios klassifikation) | Lukt                                                             | Lukt- och smakupplevelse (arom)                                                    | Färg                                                                                                     |
|               | Ginsthonung från Teide | Mellan 0,150 och 0,500            | Mellan 12 och 114 mm | Mer än 30 % av <i>Spartocytisus supranubius</i> | II–IV                                            | Föga intensiv blomdoft, växtdoft                                 | Varm och föga intensiv                                                             | Extra vit till bärnstensfärgad, med gyllene toner.                                                       |
|               | Jättesnokörtshonung    | Mellan 0,140 och 0,400            | Mellan 2 och 65 mm   | Mer än 9 % av <i>Echium</i> spp.                | I–III                                            | Föga intensiv, växtdoft                                          | Lätt, föga intensivt blommig, varm                                                 | Genomskinlig till mycket lätt bärnstensfärgad, vit vid kristallisering med beigea nyanser                |
|               | Avokadohonung          | Mellan 0,700 och 0,800            | 95 mm eller högre    | Mer än 2 % av <i>Persea americana</i>           | I–II                                             | Intensiv, varm av karamelltyp                                    | Intensiv och kvardröjande, karamell, malt, med saltade sluttoner                   | Mörkbrun till mycket mörk, kan bli närmast svart.                                                        |
|               | Kastanje-honung        | 0,850 eller högre                 | 90 mm eller högre    | Mer än 75 % av <i>Castanea sativa</i>           | III–V                                            | Mycket intensiv, träaktig, med toner av kåda                     | Mycket intensiv och kvardröjande av trä, djur och kåda, med en tydligt bitter smak | Mörkbrun till mycket mörk, med enstaka grönaktiga nyanser                                                |
|               | Ljunghedshonung        | Mellan 0,400 och 0,800            | 110 mm eller högre   | Mer än 25 % av <i>Erica</i> spp.                | II–III                                           | Medelhög intensitet, kemisk, med blommiga toner                  | Medelhög intensitet, kåda, adstringerande                                          | Bärnstensfärgad till mörkt bärnstensfärgad med genomskinligt röda nyanser, mörkbeige vid kristallisering |
|               | Gräsnapshonung         | Mellan 0,300 och 0,500            | Mellan 34 och 85 mm  | Mer än 4 % av <i>Hirshfeldia incana</i>         | I–II                                             | Medelhög intensitet, växtdoft, emellanåt med sva-velaktiga toner | Medelhög intensitet, med växtarom och fruktighet                                   | Ljus färgton med en mycket framträdande gul infärgning, som kvarstår vid kristallisering                 |

|                  | KOMPLETTERANDE EGENSKAPER         |                      |                                                                    |                                                  |                                                                |                                                    |                                                                                                |
|------------------|-----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | FYSIKALISK-KEMISKA                |                      | POLLENRELATERADE                                                   |                                                  | ORGANOLEPTISKA                                                 |                                                    |                                                                                                |
|                  | Elektrisk ledningsförmåga (mS/cm) | Färg (Pfundskalan)   | Specifikt pollen (%)                                               | Pollendensitet (enligt Maurizios klassifikation) | Lukt                                                           | Lukt- och smakupplevelse (arom)                    | Färg                                                                                           |
| Sodaörts-honung  | Mellan 0,250 och 0,400            | Mellan 25 och 80 mm  | Mer än 13 % av <i>Mesembryanthemum crystallinum</i>                | II–IV                                            | Låg intensitet, varmt, vax och mjölk                           | Medelhög intensitet, varm, karamell, mjölk         | Ljusbeige, med strimor pga hastig kristallisering                                              |
| Fänkåls-honung   | Mellan 0,400 och 0,700            | 85 mm eller högre    | Mer än 2 % av <i>Foeniculum vulgare</i>                            | I–IV                                             | Intensiv, kryddigt på ett sätt som påminner om ursprungsväxten | Kryddig, rostad med tydliga inslag av lakrits      | Mörkt brun till mycket mörk                                                                    |
| Polejmyntehonung | Mellan 0,150 och 0,400            | Mellan 40 och 114 mm | Mer än 1 % av <i>Bystropogon origanifolius</i>                     | I–III                                            | Mycket intensiv, av kemisk typ, emellanåt bitter               | Intensivt kemiskt fenoliskt och starkt blommigt    | Extra ljust bärnstensfärgad till mörkt bärnstensfärgad                                         |
| Agavehonung      | Mellan 0,400 och 0,800            | 70 mm eller högre    | Spår av <i>Agave americana</i>                                     | II–III                                           | Intensiv, djurdoft, degraderad                                 | Intensiv och kvardröjande av animalisk typ, rostad | Bärnstensfärgad till mörkt bärnstensfärgad beroende den blomma som berörs                      |
| Malpica-honung   | Mellan 0,300 och 0,400            | Mellan 70 och 100 mm | Mer än 4 % av <i>Carlina xeranthemoides</i>                        | II–III                                           | Blommigt och starkt fruktigt                                   | Milt, blommigt och fruktigt                        | Ljust bärnstensfärgad med gyllene toner, pärlmorfärgad vid kristallisering                     |
| Tederahonung     | Mellan 0,170 och 0,400            | Mellan 11 och 75 mm  | Mer än 3 % av <i>Asphaltium bituminosum</i>                        | I–II                                             | Intensiv växtdoft och fruktigt                                 | Medelhög intensitet och stark växtarom             | Ljust bärnstensfärgad med lysande gula toner som inte förblir lika synliga vid kristallisering |
| Blandhonung      | Mellan 0,150 och 0,800            | 12 mm eller högre    | Varierande procentandel av det pollen som finns i Teneriffas flora | I–V                                              | Varierande, från mycket milt till intensivt                    | Varierande, från lätt till intensivt               | Varierande (med hela skalan av bärnstens-toner)                                                |

TYP AV HONUNG

Honung av honungsdagg har dessutom följande egenskaper:

- Elektrisk ledningsförmåga: 0,800 (mS/cm) eller högre
- Färg: 95 mm eller högre på Pfund-skalan
- pH: över 3,81 (normalt sett högre, genomsnittsvärdet uppgår till 4,43)
- Fri aciditet: mellan 23 mEq/kg och 50 mEq/kg
- Pollenets egenskaper: inslag av honungsdagg med en halt av minst 0,3 % tillsammans med ett varierande pollenspektrum, med ett stort inslag av vindpollinerade arter
- Organoleptiska egenskaper: bärnstensfärgad eller mörkt bärnstensfärgad med grönaktiga nyanser, växtartad, varm och rostad lukt och en medelintensiv arom av varm, rostad typ med inslag av salt.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Ej tillämpligt

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

"Miel de Tenerife" produceras, extraheras och bearbetas i det avgränsade geografiska området, det vill säga ön Teneriffa.

Honungen produceras i bikupor som finns fördelade bland öns olika ekosystem.

De honungskakor i vilka honungen finns är på lämpligt sätt täckta av täckvax. De transporteras till olika rum i de lokaler där honungen extraheras, uteslutande genom kallcentrifugering, där den filtreras omedelbart efter att ha kommit ut ur extraktorn. Därefter lagras honungen utan några fysiska föroreningar i väntan på tappning, oberoende av dess fysiska tillstånd.

Den extraherade honungen dekanteras på lämpligt sätt i mognadslager, reservoarer eller hinkar för livsmedelsbruk som uteslutande är avsedda för honung, på vilka de upplysningar som är nödvändiga för produktens identifiering och spårbarhet anbringats.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

För tappningen av "Miel de Tenerife" används förpackningar av material som är anpassade för livsmedelsbruk (glas, PET-flaska etc.) och som är hermetiskt tillslutna med ett garantisigill, som bekräftar att förpackningen är obruten.

"Miel de Tenerife" ska tappas inom det skyddade geografiska området vid lämpliga anläggningar som berörs av den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife" för att garantera att produktens kvalitet och ursprung bevaras. Därigenom blir det möjligt att säkerställa en lämplig uppföljning och kontroll ända från början, utan eventuell kvalitetsförsämring hos honungen på grund av temperatur, fukt eller absorbering av främmande ämnen och lukter under transport utanför Teneriffa via fartyg eller flyg. Dessutom minimeras risken för blandning med andra typer av honung, vilka inte har skyddad ursprungsbeteckning.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Honung som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och som är avsedd som livsmedel ska vara försedd med en numrerad etikett eller kontrolletikett som inbegriper den särskiljande logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen, vilken kontrolleras av kontrollorganet och tillhandahålls av förvaltningsorganet. Etiketten ska anbringas innan produkten släpps ut på marknaden, på ett sätt som förhindrar upprepad användning.

Återgivning i svartvitt av den skyddade ursprungsbeteckningens specifika logotyp:

|                                                                                   |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>FÄRGER</p> <p>Grönt (Pantone 349)</p> <p>Blått (Pantone 300)</p> <p>Ockra (Pantone 110 CB)</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

Sorthonungens botaniska ursprung ska framgå av etiketten, förutsatt att de villkor som fastställs i avsnitt 3.2 i detta dokument uppfylls för de olika varianterna.

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där den honung som skyddas av ursprungsbeteckningen "Miel de Tenerife" produceras omfattar ön Teneriffa som är belägen bland Kanarieöarna i Atlanten, mellan 28 och 29 grader nordlig bredd och 16 och 17 grader västlig längd.

#### 5. Samband med det geografiska området

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

##### 5.1.1 Naturliga faktorer

Teneriffa är den största och högsta ön bland Kanarieöarna.

- Dess landhöjd utgörs av en bergskedja som genomkorsar ön från nordost till sydost. Bergskedjans höjd ökar gradvis in mot öns centrum, där Las Cañadas är beläget liksom vulkanen "El Teide", som är öns och dessutom Spaniens högsta punkt med sina 3 718 meter.
- Klimatet spelar en avgörande roll för människornas verksamhet på ön. Passadvinden ger upphov till en tydlig klimatskillnad mellan öns vindsida och läsida. Det kan förekomma temperaturvariationer på mellan  $-10^{\circ}\text{C}$  vid toppen och mer än  $+20^{\circ}\text{C}$  vid kusten, samt nederbördsskillnader från 200 mm i genomsnitt vid kusten till 2 000 mm i genomsnitt vid toppen. Alla dessa faktorer ger upphov till en anmärkningsvärt rik flora och olika vegetationsnivåer över hela ön, som skiljer sig åt i förhållande till höjd och vädersträck.
- Jordmånsförhållandena är mycket säregna på grund av det vulkaniska ursprunget och variationen i fråga om marktyper – från djupa och bördiga till steniga och föga utvecklade, vilka går under benämningen "malpaíses" (ung. dåligt land). Denna variationsrikedom vad gäller öns jordmån spelar en betydande roll för växtarternas utbredning och förekomsten av mycket säregna arter som anpassat sig till de likaledes säregna markerna. Detsamma gäller för växternas sammansättning och bland annat påverkas deras nektar av den mycket egenartade sammansättningen hos de substrat över vilka de utvecklas.

Alla dessa faktorer är avgörande för de olika vegetationsnivåerna, från kusten till topparna, bland vilka man kan framhålla vegetationsbildningen "cardonales-tabaiabales", termofila skogar (enar, mastixträd, vildolivträd etc.), "monteverde" (gröna berg, huvudsakligen på öns nordsida), barrskog, ginstvegetation vid topparna, och ger upphov till en ytterst varierad och karakteristisk blomning som får folk att i dagligt tal kalla Teneriffa för en kontinent i miniatyr.

Ön Teneriffa hyser sammanlagt 1 370 botaniska arter, varav 740 är inhemska på ön. Bland dessa anses närmare hundra stycken vara växtarter av avgörande betydelse för bina, på grund av sin nektar, sitt pollen och sitt kittvax. Förekomsten av inhemska arter och de olika blomningstider som geomorfologin ger upphov till, liksom öns egenartade jordmånsförhållanden, möjliggör kombinationer vad gäller floran som är världsunika, vilket återspeglas i mångfalden i fråga om egenskaperna hos honungen från Teneriffa.

### 5.1.2 Mänskliga faktorer

Biodlarna på Teneriffa håller liv i en mer än sexhundraårig jordbrukstradition. Denna småskaliga verksamhet har erbjudit familjerna en kompletterande inkomst, och den har varit mycket vanlig inom Teneriffas jordbruksekonomi.

Biodlarnas odlingspraxis har haft följande utformning:

- Huvudsakligen används kupor av trä.
- Kuporna flyttas mellan olika regioner på ön.
- För att tömma kuporna på bin används ett traditionellt system för borstning av bin.
- Bina erhåller inte artificiella kosttillskott medan honungsproduktionen pågår i kuporna.
- Man använder fortfarande en rökpust och traditionella naturliga växtprodukter såsom törelväxter (*Euphorbia* spp.), verode (*Kleinia neriifolia*), tall, agave (*Agave* spp.) eller barrträd (torra barr eller bitar av kanarietall).
- Täckväxet avlägsnas genom ett traditionellt system med knivar eller kammar och ramarna genomgår kallcentrifugering. Produkten filtreras omedelbart och lagras därefter utan föroreningar.
- Under alla steg av bearbetningen av "Miel de Tenerife" hanteras honungen på ett sätt som inte försämrar dess kvalitet. Av denna anledning används ingen termisk behandling på över 44 °C och följaktligen kan inte metoder med pastörisering användas.
- Förekomsten av det svarta kanariebiet, en ras som anpassat sig till klimatet och orografin under århundraden av utveckling, utgör ett annat kännetecken för öns biodlingssektor.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Särdragen hos honungen från Teneriffa kommer till uttryck i dess fysikalisk-kemiska, pollenrelaterade och sensoriska egenskaper.

Honung från Teneriffa utmärker sig genom sin fräschör (HMF-halt på högst 20 mg/kg honung, diastasaktivitet på minst 12 enheter på Schade-skalan).

Det rör sig om honung vars vattenhalt uppgår till högst 18 % och i vilken vattenaktiviteten uppgår till högst 0,620.

Honungen är oförstörd tack vare att den inte genomgår någon intensiv termisk behandling. Den högsta temperatur som honungen får utsättas för är 44 °C. Därigenom garanteras den starka karaktär som produkten får från den särskilda blomman och öns bin.

Det rör sig om en särskild konsekvens av öns botaniska mångfald, med många inhemska arter, vilket leder till en variationsrikedom bland de befintliga honungstyperna i fråga om färg, sensorisk profil och mycket olika textur. Många typer av sorthonung är unika för Teneriffa och kan inte erhållas från något annat håll.

Pollenspektrumet hos olika typer av "Miel de Tenerife" skiljer sig från motsvarigheten hos honung från andra regioner eller områden, eftersom det innehåller pollen från inhemska arter på ön, vilket i sig är ett direkt bevis på förbindelsen mellan dessa typer av honung och ön. Studien av olika pollenspektrum från partier av "Miel de Tenerife" har med tiden gjort det möjligt att fastställa de karakteristiska geografiska markörerna, det vill säga de inhemska eller införda växtarter som, utifrån sin representativitet för eller förekomstfrekvens i det totala pollenspektrumet hos honungstyperna från Teneriffa, avgränsar dessa geografiskt och begränsar dem till en bestämd region.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

"Miel de Tenerife" är en karakteristisk och unik produkt med ett direkt samband med det område där den produceras, eftersom de blommor som bina använder för att framställa honungen är specifika och, i många fall, världsunika.

Produktionen av "Miel de Tenerife" präglas av den stora biologiska mångfalden, vilken har sitt ursprung i de mycket egenartade miljöförhållanden som öns vulkaniska ursprung ger upphov till, öns branta topografi och de specifika nederbördsförhållandena som orsakas av passadvindarna från Atlanten, vilka främjar förekomsten mycket olikartade mikroklimat och olika naturliga livsmiljöer där många inhemska växtarter av stort värde för biodlingen har sin hemvist.

Utöver egenarten hos Teneriffas flora tillkommer en biodlingssektor som är oupplösligen förbunden med öns lantliga livsmiljö. Biodlingen bedrivs traditionsenligt i små enheter där produktionen sköts med sakkunskap, så att man kan erhålla färsk honung med låg vattenhalt tack vare det lokala klimatet, vilket garanterar god konservering av den honung som produceras.

Genom frånvaron av aggressiv termisk behandling under alla produktionssteg garanteras en naturlig kvalitetsprodukt med samtliga ingående biologiska och organoleptiska ursprungsegenskaper som Teneriffas blommor och bin ger produkten. Därigenom erhålls en uppsättning honungstyper med mycket stor variation i fråga om färg och egenskaper. Ginsthonung från Teide, jättesnokörtshonung, polejmyntehonung, avokadohonung etc. utgör i sig kännemärket för "Miel de Tenerife".

Produktionen av "Miel de Tenerife" omfattas av en lång tradition som bevarats ända in i våra dagar. Sambandet mellan Teneriffa och honungssektorn bekräftas inte bara genom historiska källor, utan även i de ortnamn och traditioner och den folklöre som utgör öns kulturarv.

"Miel de Tenerife" ingår i många traditionella rätter och efterrätter, bland annat knådad "gofio" med honung och mandlar, en autentisk gastronomisk kvarleva som bevarats in i vår tid. De olika varianterna av "Miel de Tenerife" har ett högt anseende hos både lokalbefolkningen och öns besökare. De omnämns ofta i media (tidningar, radio, tv och internet) och sedan mer än 15 år tillbaka saluförs produkterna med beteckningen "Miel de Tenerife".

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos\\_calidad/PLIEGO\\_DE\\_CONDICIONES\\_DOP\\_MIEL\\_DE\\_TENERIFE.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_MIEL_DE_TENERIFE.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.