

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(2023/C 194/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Informacja dotycząca zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzącego z państwa członkowskiego

„Miel de Granada”

Nr UE: PDO-ES-0243-AM01 – 3.3.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Miel de Granada”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu, Innowacji i Łańcucha Rolno-Spożywczego Wydziału ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji (Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía)

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Zmiana właściwości fizykochemicznych

Pkt B.1 specyfikacji produktu

Ogólne właściwości fizykochemiczne zostały zmienione w odniesieniu do hydroksymetylofurfuralu w momencie pakowania i etykietowania. Zmiana ta nie została uwzględniona w poprzedniej wersji. W szczególności:

— hydroksymetylofurfural < 10 mg/kg

otrzymuje brzmienie:

— hydroksymetylofurfural: < 18 mg/kg.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zniesienie limitów procentowej zawartości pyłku Erica sp.

W punkcie B.2 specyfikacji produktu usunięto ograniczenie procentowej zawartości pyłku Erica sp. do 1 % ze względu na wzrost poziomu pyłków spowodowany zmianą klimatu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3. *Zmiany w zakresie właściwości organoleptycznych*

Punkt B.3 specyfikacji produktu, dotyczący właściwości organoleptycznych, został objaśniony w tabeli, tak aby można było je przeanalizować i określić ilościowo w laboratorium. Ustanowiono limity takich zmiennych jak przewodność, procentowa zawartość pyłków i barwa.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Nowe brzmienie zapisu dotyczącego identyfikowalności miodu*

Pkt D specyfikacji produktu

Celem zmiany jest odzwierciedlenie podejścia do zapewnienia identyfikowalności miodu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Aktualizacja dotycząca „Metody produkcji”*

W sekcji E specyfikacji, która dotyczy specyfikacji produktu, wprowadza się następujące zmiany:

Uaktualniono opis zawartości pojemników, a opis zachodzących procesów przedstawiono w jaśniejszym, bardziej aktualnym brzmieniu. Dodano punkty zatytułowane „Prezentacja i opakowanie”, „Zawartość pojemników” i „Wysyłka miodu”, a po każdym z nich następuje bardziej szczegółowy opis tego, czego dany punkt dotyczy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana organu odpowiedzialnego za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu*

Zmiana ta dotyczy pkt G specyfikacji produktu dotyczącego sprawdzenia zgodności ze specyfikacją produktu przed sprzedażą w jednostce akredytowanej zgodnie z ISO 17065.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

7. *Zmiana brzmienia zapisu dotyczącego rodzaju produktu.*

Odniesienie do załącznika IX do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 skreślono z sekcji 3.1 jednolitego dokumentu, ponieważ nie jest już konieczne.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana brzmienia szczegółowych zasad dotyczących krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu*

W pkt 3.5 skreślono cały tekst dotyczący identyfikowalności produktu i dodano tekst o nowym brzmieniu, które uznano za bardziej odpowiednie. Ten nowy tekst był wcześniej częścią sekcji 3.6 „Prezentacja i opakowanie” oraz „Zawartość pojemników”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Nowe brzmienie tekstu dotyczącego szczególnych zasad etykietowania w specyfikacji produktu*

Zmieniono brzmienie sekcji H specyfikacji produktu; odniesienie do „symbolu Wspólnoty Europejskiej” zastąpiono odniesieniem do „symbolu Unii Europejskiej”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Nowe brzmienie szczególnych zasad etykietowania w jednolitym dokumencie*

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu poprzedni tekst zastąpiono nowym brzmieniem tekstu pkt H specyfikacji produktu, który uznano za bardziej odpowiedni.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

11. *Uproszczenie brzmienia tekstu w uzasadnieniu związku z danym obszarem geograficznym*

Zmieniono brzmienie pkt 5 jednolitego dokumentu – „Związek z obszarem geograficznym” – aby dostosować go do limitu znaków na stronie eAmbrosia. Treść merytoryczna pozostała bez zmian; wykorzystano brzmienie tekstu z podsumowania produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Jednolity dokument

„Miel de Granada”

Nr UE: PDO-ES-0243-AM01 – 3.3.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Miel de Granada”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Miód: produkt spożywczy wytwarzany przez pszczoły miodne z nektaru kwiatów lub wydzielin z żywych części roślin lub znajdujących się na nich, które pszczoły zbierają, przetwarzają, łączą z własnymi specyficznymi substancjami, przechowują i pozostawiają do dojrzewania w plastrach w ulu. Może być płynny, lepki lub krystaliczny.

Chroniony miód klasyfikuje się w następujący sposób:

- miód jednokwiatowy z kwiatów kasztana jadalnego (*Castanea sativa*),
- miód jednokwiatowy z kwiatów rozmarynu (*Rosmarinus officinalis*),
- miód jednokwiatowy z kwiatów tymianku pospolitego (*Thymus sp.*),
- miód jednokwiatowy z kwiatów awokado (*Persea americana*),
- miód jednokwiatowy z kwiatów pomarańczy (*Citrus sp.*),
- miód jednokwiatowy z kwiatów lawendy francuskiej (*Lavandula stoechas*),
- miód górski,
- miód wielokwiatowy.

1. – **Ogólne właściwości fizykochemiczne wspólne dla wszystkich odmian miodu w momencie pakowania i etykietowania**

- wilgotność: < 17,5 %
- hydroksymetylofurfural: < 18 mg/kg.

2. – Ogólne właściwości melisopalinologiczne wszystkich miodów:

a) Spektrum pyłków charakterystyczne dla roślinności w Grenadzie, obejmujące głównie następujące rodziny: *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Borraginaceae*, *Salicaceae*, *Campanulaceae*, *Reseda-ceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpinaceae* oraz *Lauraceae*.

3. Szczególne właściwości fizykochemiczne i melisopalinologiczne:

Rodzaj miodu	Przewodność	Barwa	Zawartość pyłków
	($\times m S/cm$)	(mm w skali Pfunda)	
miód jednokwiatowy z kwiatów kasztana jadalnego (<i>Castanea sativa</i>)	> 0,8	> 80	> 75 % <i>Castanea sativa</i>
miód jednokwiatowy z kwiatów rozmarynu (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	< 0,25	< 35	> 15 % <i>Rosmarinus officinalis</i> lub > 10 % <i>Rosmarinus officinalis</i> i > 5 % innych jasnotowatych
miód jednokwiatowy z kwiatów tymianku pospolitego (<i>Thymus sp.</i>)	> 0,3 oraz < 0,8	> 55	> 15 % <i>Thymus sp.</i>
miód jednokwiatowy z kwiatów awokado (<i>Persea americana</i>)	> 0,7	> 100	> 25 % <i>Persea sp.</i> Obecność > 0,2 % perseitolu, jeśli zawartość pyłku < 25 %
miód jednokwiatowy z kwiatów pomarańczy (<i>Citrus sp.</i>)	< 0,3	< 30	> 15 % <i>Citrus sp.</i> Jeśli zawartość pyłków mieści się w przedziale od > 5,0 % do < 15 %, zawartość antranilanu metylu musi być równa lub większa niż 1,2 mg/kg
miód jednokwiatowy z kwiatów lawendy francuskiej (<i>Lavandula stoechas</i>)	< 0,5	< 50	> 15 % <i>Lavandula stoechas</i>
miód górski			> 20 % <i>Castanea sp.</i>

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie ma zastosowania do miodu.

Niniejsza sekcja nie ma zastosowania.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji powinny odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Prezentacja i opakowanie

Miód w stanie płynnym (płyn), stałym (skrzystalizowany) lub o kremowej konsystencji.

Zawartość pojemników

Pojemniki o pojemności nie przekraczającej 5 kg, które muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Materiał: szkło przezroczyste, niebarwione.

Etykieta i etykieta dodatkowa nie mogą zasłaniać zawartości.

Hermetyczne zamknięcie.

Można stosować tradycyjne słoiki gliniane, pod warunkiem że mieszczą zawartość o masie netto 500 lub 1 000 g i mają hermetyczne zamknięcie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykiety zostały zatwierdzone przez Radę Regulacyjną pod względem stosowania nazwy lub marki. Na etykietach na słoikach należy umieścić wyraźnie następujące elementy: „Denominación de Origen Protegida” („chroniona nazwa pochodzenia”), symbol Unii Europejskiej oraz nazwę „Miel de Granada”.

Niezależnie od rodzaju pojemnika, w którym wysyłane są różne rodzaje miodu do spożycia, muszą one być opatrzone numerowaną etykietą lub etykietą dodatkową, dostarczoną przez Radę Regulacyjną, którą należy umieścić przed wysyłką, zgodnie z zasadami ustanowionymi w tym celu i zawsze w taki sposób, aby etykiety nie mogły być ponownie użyte.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym znajdują się ule i gdzie pozyskuje się miód, czyli obszar produkcji, obejmuje wszystkie gminy prowincji Grenada we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji.

Łączna powierzchnia tego obszaru wynosi 12 531 hektarów.

Pakowanie miodu odbywa się na obszarze produkcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

a. Związek historyczny

Jakość miodu z Grenady jest dobrze znana i została obszernie udokumentowana od początku XIV w. Miód jest produkowany w tym regionie od niepamiętnych czasów. Pierwsze dowody w postaci dokumentów pochodzą z czasów Ibn al-Khathiba (1313–1375), który w swoim dziele *al-Ihata fi akhbar Gharnata* („Kompletne źródło na temat historii Grenady”) wspomina o obfitej produkcji miodu na obszarach Grenady, które do dziś wykorzystują ten tradycyjny surowiec jako główne źródło dochodu. Wiele wzmianek o miodzie pojawia się również w dziełach różnych kronikarzy tego okresu, którzy opowiadali o podboju Emiratu Grenady przez wojska chrześcijańskie.

Po podboju gminy zaczęły organizować różne formy działalności gospodarczej. Na przykład w Bazie, jak opisuje *Libro de Propios* (1564), władze miejskie nakładały podatki na ule w Sierra de Baza, a zasłużoną sławą cieszył się miód rozmarynowy.

W księdze zawodów miasta Grenady (1752) znajduje się wyraźna wzmianka o *criador de colmena* (pszczelarz). W 1777 r. Juan de la Serna w swoim *Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos* („Słownik geograficzny lub opis wszystkich królestw”) opisał Grenadę jako zasobną w воск i miód. O obfitości i doskonałej jakości miodu z Grenady wspomina również Sebastián de Miñano (1826) w swoim *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal* („Słownik geograficzno-statystyczny Hiszpanii i Portugalii”). Wymienił on Bazę, Alhama de Granada, Güejar-Sierra i Guadix jako główne obszary produkcji miodu w regionie Grenady. Również Pascual Madoz w swoim *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España* („Geograficzny, statystyczny i historyczny słownik Hiszpanii”) podkreśla różnorodność, obfitość i wyjątkowe cechy miodu z Grenady. Zauważa on na przykład obfite występowanie białego miodu w gminie Loja. Ponadto zauważa, że znaczne ilości miodu produkuje się na wybrzeżu (w La Garnatilla i Motril). Również Tomás López w swoim *Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada* („Słownik geograficzny Andaluzji – Grenada”), który ukazał się w ostatnim ćwierćwieczu XVIII w., ponownie wymienia różne miejscowości w Grenadzie i na otaczających ją wyżynach, takie jak Quéntar lub Ribera de Oveja (mała społeczność wiejska należąca do gminy Grenada), w których ule i miód odgrywają ważną rolę.

W 1888 roku Luis Morell y Terry przeprowadził spis ludności. Liczbę uli oszacowano na około 15 000, przy czym na obszarach tradycyjnego pszczelarstwa – we wschodnich obszarach górskich, w Alpujarras i w stolicy prowincji, Grenadzie – zachowała się duża liczba uli. W tym samym roku (1888) Bertha Wihelmi wprowadziła ruchome ule z plastrami i wypromowała je w prowincji, gdzie stopniowo zastąpiły one tradycyjne (arabskie) ule stałe. W ten sposób uczyniła z Grenady jedną z pionierskich prowincji, które przodowały w rozwoju nowych metod pszczelarskich. W maju 1909 r. czasopismo *Granada Agrícola* donosiło o zainteresowaniu rynku niemieckiego przywozem miodów z Grenady ze względu na ich jakość wynikającą z bogactwa roślin aromatycznych i leczniczych występujących w jej górskich rejonach, zwłaszcza w Sierra Nevada.

b. – *Związek naturalny*

Czynniki naturalne mające bezpośredni wpływ na produkt to górskie ukształtowanie terenu, klimat i roślinność, natomiast czynniki ludzkie obejmują charakterystyczne wewnętrzne szlaki sezonowego przenoszenia uli ustanowione przez pszczelarzy z Grenady.

Zróżnicowana rzeźba terenu i klimat prowincji Grenady mają bezpośredni wpływ na ten sektor, na przykład na trasy sezonowego przenoszenia uli w głąb łądru przez pszczelarzy poszukujących różnych gatunków kwiatów. Z punktu widzenia pszczelarstwa różnorodność ta oznacza, że pszczelarze z Grenady mogą tworzyć trasy sezonowego przenoszenia uli w górę i w dół zboczy górskich w prowincji, ponieważ poszczególne gatunki kwitną w różnym czasie, zapewniając plony przez cały rok. Rodzaj i pora kwitnienia różnią się w zależności od wysokości, przy czym pszczelarze przemieszczają się w górę i w dół zboczy, rzadko pokonując odległość większą niż 50 km. Dlatego też pszczelarze na wybrzeżu, w Valle de Lecrín i Alpujarra – Sierra Nevada zwykle przemieszczają się w górę, tzn. z wybrzeża na wzgórze, i odwrotnie w poszukiwaniu roślinności, która kwitnie na różnych wysokościach.

Oczywiście głównym czynnikiem, który nadaje Miel de Granada szczególne cechy, odróżniające go od innych miodów, jest flora prowincji. Znajduje się tu ponad 296 000 ha czystych wzgórz porośniętych aromatycznymi roślinami, które zapewniają rozkwit pszczelarstwa, a także duże powierzchnie kasztanowców, drzew pomarańczowych i awokado (na wybrzeżu), którego głównymi producentami są wybrzeża prowincji Grenady i Malagi.

Praktycznie 70 % właścicieli zakładów pszczelarskich w prowincji Grenada ma powiązania z obszarami chronionymi (Park Narodowy Sierra Nevada i parki przyrodnicze Sierra Nevada, Sierra de Baza, Sierra de Huétor, Sierra de Castril i Sierra de Tejeda, Alhama y Almirajara), które są ich typowym obszarem zamieszkania. Ich ule pozostają na tych terenach przez część roku – albo w celu produkcji, albo w celu prezimowania. Przemieszczanie pszczół, które hodowcy stosują w całej prowincji Grenady, w poszukiwaniu najbogatszych zasobów kwiatów w ciągu roku lub miejsc do zimowania, zapewnia Miel de Granada pełne spektrum pyłków.

Obszary te przez długi czas pozostawały w izolacji, a pszczelarstwo odgrywało ważną rolę gospodarczą, stanowiąc alternatywne źródło dochodów z rolnictwa. Tutejsze parki charakteryzuje różnorodność gatunków kwiatów, co sprawia, że w produkowanych z nich miodach zawarte są unikalne i niezwykle kombinacje tych kwiatów. W samej Sierra Nevada występuje ponad 160 endemitów, z czego około 60 to endemity występuje wyłącznie na tym obszarze.

Badania pyłków w prowincji pozwoliły na zidentyfikowanie około 92 form należących do około 50 rodzin botanicznych. Miel de Granada zawiera zazwyczaj spektrum pyłków z następujących rodzin: *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Borraginaceae*, *Saliaceae*, *Campanulaceae*, *Resedaceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpiniaceae* oraz *Lauraceae*. Ta wiedza o spektrum pyłków Miel de Granada, w połączeniu ze znaczną ilością endemitów botanicznych, umożliwia znalezienie wskaźników geograficznych, które pozwalają wyraźnie odróżnić miody produkowane na przedmiotowym obszarze od tych produkowanych w innych częściach Półwyspu Iberyjskiego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2023/02/Pliego_miel_Gran_consolidado.pdf
