Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4996

9.9.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2025/4996)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

**«Miel de Granada»**

**PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Miel de Granada»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων - Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η εγκεκριμένη τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του καθιερωμένου δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Ήσσονος σημασίας αναθεωρήσεις των φυσικών και γυρεολογικών παραμέτρων.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Περιγραφή*

Τροποποιούνται το τμήμα Β) «Περιγραφή προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.2 «Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

Τα εύρη των παραμέτρων για τη μέτρηση των φυσικών, χημικών και γυρεολογικών χαρακτηριστικών των μελιών, συμπεριλαμβανομένης της τιμής «ίση» για τα καθορισμένα ανώτατα και ελάχιστα όρια, αναδιατυπώνονται ως εξής:

«1. Γενικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά όλων των τύπων μελιού κατά τη συσκευασία και την επισήμανση:

— Περιεκτικότητα σε υγρασία: ≤ 17,5 %

— Υδροξυμεθυλοφουρφουράλη ≤ 18 mg/kg»

«3. Ειδικά φυσικοχημικά και γυρεολογικά χαρακτηριστικά:

— Μονοανθές μέλι καστανιάς (Castanea sativa): αγωγιμότητα (mS/cm) ≥ 0.8· χρώμα (mmPfund) ≥ 80· περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 75 % Castanea sativa.

— Μονοανθές μέλι δενδρολίβανου (Rosmarinus officinalis): αγωγιμότητα (mS/cm) ≤ 0,25· χρώμα (mmPfund) ≤ 35· περιεκτικότητα σε γύρη > 15 % Rosmarinus officinalis ή > 10 % Rosmarinus officinalis και > 5 % άλλα χειλανθή.

— Μονοανθές μέλι θυμαριού (Thymus sp.): αγωγιμότητα (mS/cm) ≥ 0,3 και 0,8· χρώμα (mmPfund) ≥ 55· περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 15 % Thymus sp.

— Μονοανθές μέλι αβοκάντο (Persea americana): αγωγιμότητα (mS/cm) ≤ 0,7· χρώμα (mmPfund) ≥ 100· περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 25 % Persea sp.· παρουσία ≥ 0,2 % περσιτόλης εάν η περιεκτικότητα σε γύρη είναι ≤ 25 %.

— Μονοανθές μέλι πορτοκαλιάς ή ανθέων πορτοκαλιάς (Citrus sp.): αγωγιμότητα (mS/cm) ≤ 0,3· χρώμα (mmPfund) ≤ 30· περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 15% Citrus sp. Εάν η περιεκτικότητα σε γύρη κυμαίνεται μεταξύ ≥ 5,0 % και ≤ 15 %, η περιεκτικότητα σε ανθρανιλικό μεθύλιο πρέπει να είναι ≥ 1,2 mg/kg.

— Μονοανθές μέλι λεβάντας (Lavandula stoechas): αγωγιμότητα (mS/cm) ≤ 0,5· χρώμα (mmPfund) ≤ 50· περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 15 % Lavandula stoechas.

— Μέλι των βουνών: περιεκτικότητα σε γύρη ≥ 20 % Castanea sp.»

*Αιτιολόγηση*

Αιτιολόγηση:

Τα σφάλματα που εντοπίστηκαν στα εύρη φυσικών, χημικών και γυρεολογικών χαρακτηριστικών των μελιών διορθώνονται, ώστε να περιλαμβάνουν τις μέγιστες και τις ελάχιστες καθορισμένες τιμές για κάθε παράμετρο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Miel de Granada»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

Miel de Granada

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Μέλι: προϊόν διατροφής που παράγεται από μέλισσες από νέκταρ ανθέων ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή βρίσκονται πάνω σε αυτά, τις οποίες οι μέλισσες συλλέγουν, μεταποιούν, συνδυάζουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποθηκεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν στις κηρήθρες της κυψέλης. Μπορεί να είναι υγρό, παχύρρευστο ή κρυσταλλικό.

Οι τύποι μελιού που προστατεύονται είναι οι ακόλουθοι:

— μονοανθές μέλι καστανιάς (Castanea sativa)

— μονοανθές μέλι δενδρολίβανου (Rosmarinus officinalis)

— μονοανθές μέλι θυμαριού (Thymus sp.)

— μονοανθές μέλι αβοκάντο (Persea americana)

— μονοανθές μέλι πορτοκαλιάς ή ανθέων πορτοκαλιάς (Citrus sp.)

— μονοανθές μέλι λεβάντας (Lavandula stoechas)

— μέλι των βουνών

— πολυανθές μέλι

(1) Γενικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά όλων των τύπων μελιού κατά τη συσκευασία και την επισήμανση

— Περιεκτικότητα σε υγρασία: ≤ 17,5 %

— Υδροξυμεθυλοφουρφουράλη ≤ 18 mg/kg

(2) Γυρεολογικά χαρακτηριστικά όλων των μελιών

(α) Φάσμα γύρεως χαρακτηριστικό της βλάστησης στη Γρανάδα, το οποίο αποτελείται κυρίως από τις ακόλουθες οικογένειες: *Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae* και *Lauraceae*.

(3) Ειδικά φυσικοχημικά και γυρεολογικά χαρακτηριστικά:

| Τύπος μελιού | Αγωγιμότητα (× m S/cm) | Χρώμα (mm Pfund) | Περιεκτικότητα σε γύρη |
|---|---|---|---|
| μονοανθές μέλι καστανιάς (Castanea sativa) | ≥ 0,8 | ≥ 80 | ≥ 75 % Castanea sativa |
| μονοανθές μέλι δενδρολίβανου (Rosmarinus officinalis) | ≤ 0,25 | ≤ 35 | ≥ 15 % Rosmarinus officinalis ή ≥ 10 % Rosmarinus officinalis και ≥ 5 % άλλα χειλανθή |

| Τύπος μελιού | Αγωγιμότητα (× m S/cm) | Χρώμα (mm Pfund) | Περιεκτικότητα σε γύρη |
|---|---|---|---|
| μονοανθές μέλι θυμαριού (Thymus sp.) | ≥ 0,3 και < 0,8 | ≥ 55 | ≥ 15 % Thymus sp. |
| μονοανθές μέλι αβοκάντο (Persea americana) | ≥ 0,7 | ≥ 100 | ≥ 25 % Persea sp. |
| | | | Παρουσία > 0,2 % περσιτόλης εάν η περιεκτικότητα σε γύρη είναι < 25 % |
| μονοανθές μέλι πορτοκαλιάς ή ανθέων πορτοκαλιάς (Citrus sp.) | ≤ 0,3 | ≤ 30 | ≥ 15 % Citrus sp. |
| | | | Εάν η περιεκτικότητα σε γύρη κυμαίνεται μεταξύ ≥ 5,0 % και ≤ 15 %, η περιεκτικότητα σε ανθρανιλικό μεθύλιο πρέπει να είναι ≤ 1,2 mg/kg. |
| μονοανθές μέλι λεβάντας (Lavandula stoechas) | ≤ 0,5 | ≤ 50 | ≥ 15% Lavandula stoechas |
| μέλι των βουνών | | | ≥ 20% Castanea sp. |

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το παρόν τμήμα δεν εφαρμόζεται.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Παρουσίαση και συσκευασία

Μέλι σε υγρή κατάσταση (ρευστό), σε στερεή κατάσταση (κρυσταλλωμένο) ή με κρεμώδη υφή.

Περιεχόμενο των περιεκτών

Περιέκτες χωρητικότητας έως 5 κιλών, οι οποίοι πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Υλικό: διαφανές, άχρωμο γυαλί.

Η ετικέτα και η συμπληρωματική ετικέτα δεν πρέπει να αποκρύπτουν το περιεχόμενο.

Ερμητικό κλείσιμο.

Επιτρέπεται η χρήση παραδοσιακών δοχείων από φαγεντιανή γη, υπό τον όρο ότι έχουν καθαρό βάρος 500 ή 1 000 g και ερμητικό σφράγισμα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι ετικέτες εγκρίνονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο όσον αφορά τη χρήση της ονομασίας ή του εμπορικού σήματος. Οι ετικέτες των δοχείων πρέπει να φέρουν ευδιάκριτα την ακόλουθη ένδειξη: «Denominación de Origen Protegida» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την ονομασία «Miel de Granada».

Ανεξαρτήτως του τύπου του περιέκτη εντός του οποίου μεταφέρονται προς κατανάλωση διάφορα είδη μελιού, πρέπει να φέρουν αριθμημένη ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα, η οποία παρέχεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και η οποία πρέπει να τοποθετείται πριν από την αποστολή, σύμφωνα με τους κανόνες που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό και πάντοτε κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίηση των ετικετών.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή στην οποία βρίσκονται οι κυψέλες και εξάγεται το μέλι, δηλαδή η περιοχή παραγωγής, περιλαμβάνει όλους τους δήμους της επαρχίας της Γρανάδας, στην Αυτόνομη Κοινότητα της Ανδαλουσίας. Η συνολική έκταση είναι 12 531 $km^2$. Το μέλι συσκευάζεται εντός της περιοχής παραγωγής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

(α) *Ιστορικός δεσμός*

Η ποιότητα του μελιού από τη Γρανάδα είναι γνωστή και έχει τεκμηριωθεί σε μεγάλο βαθμό από τις αρχές του 14ου αιώνα. Στην περιοχή αυτή παράγεται μέλι από αμνημονεύτων χρόνων. Τα πρώτα αποδεικτικά έγγραφα ανάγονται στην εποχή του Ibn al-Khathib (1313-1375), ο οποίος, στο έργο του (γνωστό στα ισπανικά ως) «A Description of the Kingdom of Granada» («Μια περιγραφή του Βασιλείου της Γρανάδας») αναφέρεται στην αφθονία της παραγωγής μελιού σε περιοχές της Γρανάδας οι οποίες εξακολουθούν να χρησιμοποιούν αυτόν τον παραδοσιακό πόρο ως σημαντική πηγή εισοδήματος. Πολλές αναφορές στο μέλι γίνονται και στα έργα διαφόρων χρονογράφων της εποχής, οι οποίοι διηγούνται την κατάκτηση του Βασιλείου της Γρανάδας από χριστιανικούς στρατούς. Μετά την κατάκτηση, οι κοινότητες άρχισαν να οργανώνουν διάφορες οικονομικές δραστηριότητες. Στην Baza, για παράδειγμα, όπως περιγράφεται στο *Libro de Propios* (ισπανικό ιστορικό έγγραφο) του 1564, οι δημοτικές αρχές επέβαλαν φόρους στις κυψέλες που βρίσκονται στη Sierra de Baza, ενώ το μέλι από δενδρολίβανο ήταν δικαίως φημισμένο. Στο μητρώο των επαγγελμάτων της πόλης της Γρανάδας (1752), γίνεται ρητή αναφορά στον criador de colmena (μελισσοκόμος). Το 1777, στο *Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos* («Γεωγραφικό λεξικό ή περιγραφή όλων των βασιλείων»), ο Juan de la Serna αναφέρει για τη Γρανάδα ότι είναι πλούσια σε κερί και μέλι. Ο Sebastián de Miñano (1826) αναφέρει εκ νέου την αφθονία και την εξαιρετική ποιότητα του μελιού της Γρανάδας στο *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal* («Γεωγραφικό και στατιστικό λεξικό της Ισπανίας και της Πορτογαλίας»). Αναφέρει τις Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra και Guadix ως σημαντικές περιοχές παραγωγής μελιού στην περιοχή της Γρανάδας. Ο Pascual Madoz, στο *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España* («Γεωγραφικό, στατιστικό και ιστορικό λεξικό της Ισπανίας»), τόνισε εκ νέου την ποικιλία, την αφθονία και τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του μελιού της Γρανάδας. Επισήμανε, για παράδειγμα, την αφθονία λευκού μελιού στην κοινότητα της Loja. Παρατήρησε επίσης ότι σημαντικές ποσότητες μελιού παράγονταν στην ακτή (La Garnatilla και Motril). Και ο Tomás López, στο *Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada* («Γεωγραφικό Λεξικό Ανδαλουσίας – Γρανάδα»), το οποίο δημοσιεύτηκε τα τελευταία εικοσιπέντε έτη του 18ου αιώνα, ξεχώρισε και πάλι διάφορα μέρη στη Γρανάδα και τα βουνά της όπου οι κυψέλες και το μέλι διαδραμάτιζαν σημαντικό ρόλο, όπως οι περιοχές Quéntar ή Ribera de Oveja. Το 1888 ο Luis Morell y Terry διενήργησε απογραφή. Ο αριθμός των κυψελών εκτιμήθηκε σε περίπου 15 000 και οι παραδοσιακές μελισσοκομικές περιοχές εντοπίστηκαν στα ανατολικά όρη, την Alpujarras και την πρωτεύουσα της επαρχίας, Γρανάδα. Το ίδιο έτος —το 1888— η Bertha Wihelmi εισήγαγε κυψέλες με κινητές κηρήθρες και τις προώθησε στην επαρχία, όπου σταδιακά αντικατέστησαν τις παραδοσιακές (αραβικές) σταθερές κυψέλες. Με τον τρόπο αυτό κατέστησε τη Γρανάδα μία από τις πρωτοπόρες επαρχίες που πρωτοστάτησαν στην ανάπτυξη νέων μελισσοκομικών μεθόδων. Τον Μάιο του 1909 στο περιοδικό *Granada Agrícola* αναφέρεται το ενδιαφέρον που εκδηλώθηκε από τη γερμανική αγορά για την εισαγωγή μελιών από τη Γρανάδα λόγω της ποιότητάς τους, η οποία οφείλεται στην πλούσια χλωρίδα σε αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά στα βουνά της Γρανάδας, κυρίως στη Sierra Nevada.

(β) *Φυσικός δεσμός*

Στους φυσικούς παράγοντες που επηρεάζουν άμεσα το προϊόν περιλαμβάνονται το ορεινό ανάγλυφο, το κλίμα και η βλάστηση, ενώ στους ανθρώπινους παράγοντες περιλαμβάνονται οι χαρακτηριστικές εσωτερικές εποχιακές μετακινήσεις των μελισσοκόμων της Γρανάδας. Η επαρχία της Γρανάδας χαρακτηρίζεται από ποικίλα είδη αναγλύφου και κλίματος που επηρεάζουν άμεσα τον τομέα και σε αυτά οφείλονται οι εσωτερικές εποχιακές μετακινήσεις των μελισσοκόμων που αναζητούν διάφορα είδη ανθέων. Από μελισσοκομική άποψη, η ποικιλομορφία αυτή σημαίνει ότι οι μελισσοκόμοι της Γρανάδας μπορούν να πραγματοποιούν εποχιακές μετακινήσεις προς τα πάνω και προς τα κάτω στις βουνοπλαγιές εντός της επαρχίας, καθώς τα διάφορα είδη ανθίζουν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, προσφέροντας συγκομιδή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ο τύπος και η εποχή της ανθοφορίας ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο και οι μελισσοκόμοι μετακινούνται προς τα πάνω και προς τα κάτω στις βουνοπλαγιές αναζητώντας τα εν λόγω ανθοφόρα φυτά, και σπάνια καλύπτουν απόσταση μεγαλύτερη των 50 χλμ. Έτσι, οι μελισσοκόμοι στην ακτή, στη Valle de Lecrín και στην Alpujarra – Sierra Nevada μετακινούνται συνήθως προς τα πάνω, δηλαδή από την ακτή στους λόφους και αντιστρόφως σε αναζήτηση βλάστησης η οποία ανθίζει ανάλογα με το υψόμετρο. Αναμφίβολα, ο κύριος παράγοντας που προσδίδει στο Miel de Granada τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το διακρίνουν από τα άλλα μέλια είναι η χλωρίδα της επαρχίας. Στην επαρχία υπάρχουν πάνω από 296 000 εκτάρια αποψιλωμένου βουνού όπου φύονται αρωματικά φυτά τα οποία εξασφαλίζουν την άνθηση της μελισσοκομίας, καθώς και μεγάλες εκτάσεις καστανιών, πορτοκαλιών και, στην ακτή, αβοκάντο, για τις οποίες

οι παράκτιες περιοχές των επαρχιών της Γρανάδας και της Μάλαγας είναι σημαντικοί παραγωγοί. Σχεδόν το 70 % των ιδιοκτητών των μελισσοκομικών εκμεταλλεύσεων στην επαρχία της Γρανάδας έχουν δεσμούς με προστατευόμενες περιοχές (εθνικό πάρκο Sierra Nevada και φυσικά πάρκα Sierra Nevada, Sierra de Baza, Sierra de Huétor, Sierra de Castril και Sierras de Tejeda, Alhama y Almijara), όπου συνήθως διαμένουν. Και οι εκμεταλλεύσεις τους παραμένουν επίσης σε αυτές τις ζώνες ένα μέρος του χρόνου είτε για παραγωγή είτε για διαχείμαση. Η μετακίνηση των κυψελών την οποία εφαρμόζουν σε ολόκληρη την επαρχία της Γρανάδας οι μελισσοκόμοι —για αναζήτηση καλύτερης ανθοφορίας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους ή τόπων διαχείμασης— προσδίδει μεταγενέστερα στο μέλι της Γρανάδας ένα πλήρες φάσμα γύρης. Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει πολλές απομονωμένες ζώνες στις οποίες η μελισσοκομία έπαιξε σημαντικό ρόλο διαφοροποιώντας τα γεωργικά εισοδήματα. Ο πλούτος της χλωρίδας των πάρκων αυτών προσδίδει στο μέλι το οποίο παράγεται σε αυτές μοναδικούς αρωματικούς συνδυασμούς. Μόνο στη Sierra Nevada υπάρχουν περισσότερα από 160 ενδημικά είδη, εκ των οποίων τα 60 αποκλειστικά στην περιοχή. Μελετώντας τη γύρη στην επαρχία αυτή διαπιστώσαμε 92 μορφές γύρης που ανήκουν σε 50 βοτανικές οικογένειες. Το Miel de Granada χαρακτηρίζεται από το φάσμα που αποτελείται από τις ακόλουθες οικογένειες: *Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae* και *Lauraceae*. Αυτή η γνώση του φάσματος της γύρης στο Miel de Granada, μαζί με τη σημαντική ποσότητα ενδημικών βοτανικών ειδών, μας δίνει τη δυνατότητα να αναζητήσουμε γεωγραφικούς ιχνηθέτες που μας επιτρέπουν να διαφοροποιήσουμε σαφώς την παραγωγή μας από τα άλλα μέλια της Ιβηρικής Χερσονήσου.

**Ηλεκτρονική (URL) παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

https://lajunta.es/5mep7