C/2025/4996

9.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4996)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Miel de Granada»

PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Miel de Granada»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Direzione Generale per l'Alimentazione - Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata soddisfa la definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Revisioni minori dei parametri fisici e melissopalinologici.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La modifica interessa la sezione B) del disciplinare (DESCRIZIONE DEL PRODOTTO) e il punto 3.2 del documento unico (Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1).

I range di parametri che misurano le caratteristiche fisico-chimiche e melissopalinologiche dei mieli sono stati modificati al fine di includere il valore «uguale» per i valori massimi e minimi stabiliti, con la seguente formulazione:

«1. Caratteristiche fisico-chimiche generali per tutti i tipi di miele al momento del confezionamento e dell'etichettatura:

— umidità: ≤ 17,5 %;

— tenore di idrossimetilfurfurale: ≤ 18 mg/kg.»

«3. Caratteristiche fisico-chimiche e melissopalinologiche specifiche:

— Miele uniflorale di castagno (*Castanea sativa*): Conduttività (mS/cm) ≥ 0,8; Colore (mm Pfund) ≥ 80; Percentuale di polline ≥ 75 % di *Castanea Sativa*.

— Miele uniflorale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*): Conduttività (mS/cm) ≤ 0,25; Colore (mm Pfund) ≤ 35; Percentuale di polline ≥ 15 % di *Rosmarinus officinalis* o ≥ 10 % di *Rosmarinus officinalis* e ≥ 5 % di altre Lamiaceae.

— Miele uniflorale di timo (*Thymus sp.*): Conduttività (mS/cm) ≥ 0,3 e < 0,8; Colore (mm Pfund) ≥ 55; Percentuale di polline ≥ 15 % di *Thymus sp.*.

— Miele uniflorale di avocado (*Persea americana*): Conduttività (mS/cm) ≤ 0,7; Colore (mm Pfund) ≥ 100; Percentuale di polline ≥ 25 % di *Persea sp.*; Presenza ≥ 0,2 % di perseitolo se la percentuale di polline è ≤ 25 %.

— Miele uniflorale di fiori d'arancio (*Citrus sp.*): Conduttività (mS/cm) ≤ 0,3; Colore (mm Pfund) ≤ 30; Percentuale di polline ≥ 15 % de *Citrus sp.*. Se la percentuale di polline è compresa tra ≥ 5,0 % e ≤ 15 %, il tenore di metilantranilato deve essere ≥ 1,2mg/kg.

— Miele uniflorale di lavanda selvatica (*Lavandula stoechas*): Conduttività (mS/cm) ≤ 0,5; Colore (mm Pfund) ≤ 50; Percentuale di polline: ≥ 15 % di *Lavandula stoechas*.

— Miele di montagna: Percentuale di polline ≥ 20 % di *Castanea sp.*.»

Motivi

Giustificazione

Gli errori rilevati nei range delle caratteristiche fisico-chimiche e melissopalinologiche dei mieli sono stati corretti per includere i valori massimi e minimi fissati per ciascun parametro.

☒ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Miel de Granada»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Nome**

Miel de Granada

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Miele: prodotto alimentare che le api mellifere producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle piante, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie e immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. Tale prodotto può essere fluido, denso o cristallizzato.

Il miele protetto è classificato come:

— miele uniflorale di castagno (*Castanea sativa*);

— miele uniflorale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*);

— miele uniflorale di timo (*Thymus sp.*);

— miele uniflorale di avocado (*Persea americana*);

— miele uniflorale di fiori d'arancio (*Citrus sp.*);

— miele uniflorale di lavanda selvatica (*Lavandula stoechas*);

— miele di montagna;

— miele millefiori.

(1) Caratteristiche fisico-chimiche generali per tutti i tipi di miele al momento del confezionamento e dell'etichettatura:

— umidità: ≤ 17,5 %;

— tenore di idrossimetilfurfurale: ≤ 18 mg/kg.

(2) Caratteristiche melissopalinologiche comuni a tutte le varietà di miele

(a) spettro pollinico caratteristico della vegetazione di Granada, costituito principalmente dalle famiglie Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae e Lauraceae.

(3) Caratteristiche fisico-chimiche e melissopalinologiche specifiche:

Tipo di miele	Conduttività (x mS/cm)	Colore (mm Pfund)	% di polline
Miele uniflorale di castagno (*Castanea sativa*)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % di *Castanea sativa*
Miele uniflorale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % di *Rosmarinus officinalis* o ≥ 10 % di *Rosmarinus officinalis* e ≥ 5 % di altre Lamiaceae

Tipo di miele	Conduttività (x mS/cm)	Colore (mm Pfund)	% di polline
Miele uniflorale di timo (*Thymus sp.*)	≥ 0,3 e < 0,8	≥ 55	≥ 15 % di *Thymus sp.*
Miele uniflorale di avocado (*Persea americana*)	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % di *Persea sp.*
			Presenza di perseitolo ≥ 0,2 % se la percentuale di polline è < 25 %
Miele uniflorale di fiori d'arancio (*Citrus sp.*)	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % di *Citrus sp.*
			Se la percentuale di polline è compresa tra ≥ 5,0 % e ≤ 15 %, il tenore di metilantranilato deve essere ≥ 1,2 mg/kg
Miele uniflorale di lavanda selvatica (*Lavandula stoechas*)	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % di *Lavandula stoechas*
Miele di montagna			≥ 20 % di *Castanea sp.*

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La presente sezione non è applicabile.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Presentazione e confezionamento

Miele allo stato liquido (fluido), solido (cristallizzato) o cremoso.

Contenuto dei recipienti

Recipienti di capacità non superiore a 5 kg, nel rispetto della normativa vigente.

Materiale: vetro trasparente e incolore.

L'etichetta e la controetichetta non devono nascondere il contenuto.

Chiusura ermetica.

È consentito l'uso di recipienti di terracotta tradizionali con un peso netto di 500 o 1 000 g e una chiusura ermetica.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le etichette sono approvate dal Consejo Regulador per quanto riguarda l'uso della denominazione o del marchio. Le etichette dei recipienti devono recare obbligatoriamente e in modo visibile: la dicitura «Denominación de Origen Protegida» (Denominazione di origine protetta), il simbolo dell'Unione europea e il nome «Miel de Granada».

Qualunque sia il tipo di recipiente utilizzato per l'immissione in consumo del miele, esso dovrà essere munito di etichetta o di controetichetta numerata, rilasciata dal Consejo Regulador, da apporre prima della spedizione, conformemente alle norme stabilite a tale scopo e sempre in modo da non consentirne il riutilizzo.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di impianto degli alveari e di estrazione del miele, ossia la zona di produzione, comprende tutti i territori comunali della provincia di Granada, nella Comunidad Autónoma de Andalucía (Comunità autonoma dell'Andalusia). La superficie totale è di 12 531 km². La zona di confezionamento coincide con quella di produzione.

5. **Legame con la zona geografica**

(a) *Legame storico*

La qualità del miele di Granada è nota ed è ampiamente documentata sin dall'inizio del XIV secolo. La produzione di miele in questa zona risale a tempi immemorabili. Troviamo le prime attestazioni nella *Descripción del Reino de Granada* di Ibn al-Jathib (1313-1375), in cui si parla dell'abbondanza della produzione di miele in alcune località del Regno di Granada per le quali ancora oggi questa risorsa tradizionale costituisce un'importante fonte di reddito. Sono molto frequenti anche le allusioni al miele da parte di vari cronisti dell'epoca che hanno narrato la conquista del Regno di Granada ad opera degli eserciti cristiani. Dopo la conquista i comuni incominciarono a mettere ordine nelle diverse attività economiche. Così a Baza, dal registro dei beni dell'anno 1564, emerge che il comune percepiva un'imposta sugli alveari siti nelle montagne di Baza, a riprova del fatto che il miele di rosmarino godeva già di meritata fama. Nel registro dei mestieri della città di Granada (1752) figurava esplicitamente quello di *Criador de colmena* (allevatore di favi). Nel 1777 Juan de la Serna nel suo *Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos*, parlando del Regno di Granada, afferma che esso è ricco di cera e di miele. Sebastián de Miñano (1826) conferma l'abbondanza e l'estrema bontà del miele di Granada nel suo *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal* citando, come zone importanti di produzione di miele nel Regno di Granada, Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra e Guadix. Ricordiamo ancora Pascual Madoz che, nel suo *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España*, sottolinea la varietà, l'abbondanza e l'estrema bontà del miele di Granada. Egli osserva che il miele bianco è molto abbondante nel territorio comunale di Loja e rileva l'importanza delle produzioni di miele nella Costa (a La Garnatilla e a Motril). Anche Tomás López nel suo *Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada*, realizzato nell'ultimo quarto del XVIII secolo, cita nuovamente altre località del Regno di Granada e delle sue montagne in cui predominano gli alveari e il miele, come Quéntar o Ribera de Oveja (nelle vicinanze di Granada). Nel 1888 Luis Morell y Terry realizza un censimento, valutando il numero di alveari a circa 15 000; le zone tradizionali per quanto riguarda il numero di alveari rimanevano le montagne orientali, le Alpujarras e la capitale della regione, Granada. Sempre nel 1888, la dottoressa Bertha Wihelmi introduce e diffonde nella provincia gli alveari a telaino mobile che sostituiranno gradualmente gli alveari tradizionali muniti di telaini fissi (di tipo arabo). Pertanto, nelle mani della dottoressa Bertha Wihelmi, Granada diventa una delle province pioniere e innovatrici in materia di sviluppo di nuove tecniche apicole. Nel maggio 1909 il giornale *Granada Agrícola* si fa eco dell'interesse mostrato dal mercato tedesco ad importare il miele di Granada in ragione della sua qualità, dovuta alla ricchezza delle piante aromatiche e medicinali che popolano le montagne della regione, specialmente la Sierra Nevada.

(b) *Legame naturale*

Tra i fattori naturali che influiscono direttamente sul prodotto occorre segnalare l'orografia, il clima e la vegetazione e, tra i fattori umani, i caratteristici itinerari interni di transumanza che effettuano gli apicoltori della provincia di Granada. Questa provincia presenta in effetti una grande varietà dal punto di vista orografico e climatico che incide direttamente su questo settore e dà origine, ad esempio, agli itinerari interni di transumanza che gli apicoltori seguono alla ricerca delle diverse fioriture. Dal punto di vista apicolo tale diversità permette all'apicoltore di Granada di effettuare i suoi itinerari di transumanza verticali nella propria provincia, poiché le diverse fioriture consentono di effettuare raccolti in tutti i periodi dell'anno. A seconda dell'altitudine varia il tipo di fioritura e l'epoca della stessa; gli apicoltori si spostano infatti in senso verticale alla ricerca delle fioriture e non percorrono, in linea di massima, più di 50 km. Pertanto gli apicoltori della Costa, del Valle de Lecrín e dell'Alpujarra – Sierra Nevada effettuano i propri tipici spostamenti transumanti in senso verticale, ossia dalla costa alla montagna e viceversa, alla ricerca della vegetazione che fiorisce in epoche diverse a seconda dell'altitudine. Senza dubbio, il fattore principale che conferisce al «Miel de Granada» le sue caratteristiche specifiche rispetto ad altre produzioni è la flora della provincia. Quest'ultima annovera oltre 296 000 ha di macchia in cui crescono piante aromatiche che rendono così importante l'attività apicola; a ciò si devono aggiungere vaste distese di castagneti, aranceti e, nella zona litorale, di piante di avocado, produzione esclusiva del litorale di Granada e di Malaga. Praticamente il 70 % dei proprietari delle aziende apicole

della regione di Granada è legato a spazi protetti (Parco nazionale della Sierra Nevada, Parco naturale della Sierra Nevada, Parco naturale della Sierra de Baza, Parco naturale della Sierra de Huétor, Parco naturale della Sierra de Castril, Parco naturale della Sierra de Tejeda, Sierra de Alhama e Sierra de Almijara) che costituiscono la loro residenza abituale. I loro apiari permangono anch'essi in tali zone durante una parte dell'anno, come zona di produzione e come zona di svernamento. La transumanza praticata dagli apicoltori in tutta la provincia di Granada (alla ricerca delle fioriture migliori durante tutto l'anno oppure dei luoghi in cui svernare) conferisce quindi al «Miel de Granada» uno spettro pollinico genuino. Si tratta di zone rimaste a lungo isolate e nelle quali l'attività dell'apicoltura ha svolto un'importante funzione economica, diversificando le fonti di reddito agricolo. La ricchezza della flora dei Parchi sopra citati conferisce alle varietà di miele che vi sono prodotte combinazioni aromatiche davvero uniche. Solo nella Sierra Nevada si trovano oltre 160 specie endemiche, delle quali circa 60 sono assolutamente tipiche della regione. Le analisi polliniche della provincia hanno permesso di individuare circa 92 forme polliniche appartenenti a 50 famiglie botaniche. Nel «Miel de Granada» è caratteristico lo spettro costituito dalle famiglie Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae e Lauraceae. Questa conoscenza dello spettro pollinico del «Miel de Granada», associata alla considerevole quantità di specie endemiche botaniche presenti, permette di reperire marcatori geografici che ci consentono di differenziare nettamente i nostri prodotti da tutte le altre produzioni della penisola iberica.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://lajunta.es/5mep7