C/2025/4996

9.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4996)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Miel de Granada”

PDO-ES-0243-AM02 – 11.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Miel de Granada”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Żywności – Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności [Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzona zmiana odpowiada definicji zmiany standardowej określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy ani stosowania nazwy, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Drobne przeglądy parametrów fizycznych i melisopalinologicznych.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmieniono pkt B specyfikacji produktu OPIS PRODUKTU i pkt 3.2 Opis produktu, do którego odnosi się nazwa wskazana w pkt 1 jednolitego dokumentu.

Zmieniono zakresy parametrów mierzące właściwości fizykochemiczne i melisopalinologiczne miodów w celu uwzględnienia wartości „równy" dla ustalonych wartości maksymalnych i minimalnych, nadając im następujące brzmienie:

„1. Ogólne właściwości fizykochemiczne wspólne dla wszystkich odmian miodu w momencie pakowania i etykietowania:

— wilgotność: ≤ 17,5 %

— hydroksymetylofurfural: ≤ 18 mg/kg"

„3. Szczególne właściwości fizykochemiczne i melisopalinologiczne:

— miód jednokwiatowy z kwiatów kasztana jadalnego (*Castanea sativa*): przewodność (mS/cm) ≥ 0,8; barwa (mmPfund) ≥ 80; pyłek ≥ 75 % *Castanea Sativa*;

— miód jednokwiatowy z kwiatów rozmarynu (*Rosmarinus officinalis*): przewodność (mS/cm) ≤ 0,25; barwa (mmPfund) ≤ 35; pyłek ≥ 15 % *Rosmarinus officinalis* lub ≥ 10 % *Rosmarinus officinalis* i ≥ 5 % innych jasnowatych;

— miód jednokwiatowy z kwiatów tymianku pospolitego (*Thymus sp.*): przewodność (mS/cm) ≥ 0,3 i < 0,8; barwa (mmPfund) ≥ 55; pyłek ≥ 15 % *Thymus sp.*

— miód jednokwiatowy z kwiatów awokado (*Persea americana*): przewodność (mS/cm) ≥ 0,7; barwa (mmPfund) ≥ 100; pyłek ≥ 25 % *Persea sp.*, obecność ≥ 0,2 % perseitolu, jeśli zawartość pyłku ≤ 25 %;

— miód jednokwiatowy z kwiatów pomarańczy (*Citrus sp.*): przewodność (mS/cm) ≤ 0,3; barwa (mmPfund) ≤ 30; pyłek ≥ 15 % *Citrus sp.* Jeśli zawartość pyłków mieści się w przedziale od ≥ 5,0 % do ≤ 15 %, zawartość antranilanu metylu musi wynosić ≥ 1,2 mg/kg;

— miód jednokwiatowy z kwiatów lawendy francuskiej (*Lavandula stoechas*): przewodność (mS/cm) ≤ 0,5; barwa (mmPfund) ≤ 50; pyłek ≥ 15 % *Lavandula stoechas*;

— miód górski: pyłek ≥ 20 % *Castanea sp.*"

Powód/powody

Uzasadnienie:

Błędy wykryte w zakresach właściwości fizykochemicznych i melisopalinologicznych miodów zostały skorygowane w celu uwzględnienia maksymalnych i minimalnych wartości ustalonych dla każdego parametru.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Miel de Granada"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0243-AM02 – 11.06.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Miel de Granada

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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) Właściwości melisopalinologiczne wspólne dla wszystkich miodów

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

(3) Szczególne właściwości fizykochemiczne i melisopalinologiczne:

Rodzaj miodu	Przewodność (x m S/cm)	Kolor (mm w skali Pfunda)	Zawartość pyłków
miód jednokwiatowy z kwiatów kasztana jadalnego (*Castanea sativa*)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % *Castanea sativa*
miód jednokwiatowy z kwiatów rozmarynu (*Rosmarinus officinalis*)	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % *Rosmarinus officinalis* lub ≥ 10 % *Rosmarinus officinalis* i ≥ 5 % innych jasnowatych

Rodzaj miodu	Przewodność (x m S/cm)	Kolor (mm w skali Pfunda)	Zawartość pyłków
miód jednokwiatowy z kwiatów tymianku pospolitego (*Thymus sp.*)	≥ 0,3 i < 0,8	≥ 55	≥ 15 % *Thymus sp.*
miód jednokwiatowy z kwiatów awokado (*Persea americana*)	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % *Persea sp.*
			Obecność ≥ 0,2 % perseitolu, jeśli zawartość pyłku ≤ 25 %
miód jednokwiatowy z kwiatów pomarańczy (*Citrus sp.*)	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % de *Citrus sp.*
			Jeśli zawartość pyłków mieści się w przedziale od ≥ 5,0 % do ≤ 15 %, zawartość antranilanu metylu musi wynosić ≥ 1,2 mg/kg
miód jednokwiatowy z kwiatów lawendy francuskiej (*Lavandula stoechas*)	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % de *Lavandula stoechas*
miód górski			≥ 20 % *Castanea sp.*

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Niniejsza sekcja nie ma zastosowania.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie

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

Prezentacja i opakowanie

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

Zawartość pojemników

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

Zastosowany 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.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, 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.

4.7. *Zwięzłe 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 km^2. 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 wosk 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 Geográfica de Andalucía: Grenada („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 tys., 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 lądu 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 wzgórza, 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 tys. 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 Almijara), które są ich typowym obszarem zamieszkania. Ich ule pozostają na tych terenach przez część roku – albo w celu produkcji, albo w celu przezimowania. 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 niezwykłe 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, Salience, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae* 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.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

https://lajunta.es/5mep7