C/2025/4996

9.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4996)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Miel de Granada»

PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Nome do produto**

«Miel de Granada»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral da Alimentação — Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração está abrangida pela definição de alteração normalizada prevista no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implica novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Designação

Revisão menor das características físicas e melissopalinológicas

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

A secção B) «Descrição do produto» do caderno de especificações e o ponto 3.2 «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único são alterados.

Os limites mínimos e máximos dos parâmetros para medir as características físicas, químicas e melissopalinológicas dos méis foram corrigidos de modo a incluir o valor «igual», com a seguinte redação:

«1. Características físico-químicas gerais de todos os méis, no momento da embalagem e rotulagem:

— Teor de humidade: ≤ 17,5 %.

— Hidroximetilfurfural: ≤ 18 mg/kg»

«3. Características físico-químicas e melissopalinológicas específicas:

— Mel monofloral de castanheiro (*Castanea sativa*): condutividade (mS/cm) ≥ 0,8; cor (mmPfund) ≥ 80; teor de pólen ≥ 75 % de *Castanea sativa*.

— Mel monofloral de rosmaninho (*Rosmarinus officinalis*): condutividade (mS/cm) ≤ 0,25; cor (mmPfund) ≤ 35; teor de pólen ≥ 15 % de *Rosmarinus officinalis* ou ≥ 0 % de *Rosmarinus officinalis* e ≥ 5 % da família *Lamiaceae*.

— Mel monofloral de tomilho (*Thymus sp.*): condutividade (mS/cm) ≥ 0,3 e < 0,8; cor (mmPfund) ≥ 55; teor de pólen ≥ 15 % *Thymus sp*.

— Mel monofloral de abacate (*Persea americana*): condutividade (mS/cm) ≤ 0,7; cor (mmPfund) ≥ 100; teor de pólen ≥ 25 % from *Persea sp*.; presença de ≥ 0,2 % de perseitol se o teor de pólen for ≤ 25 %.

— Mel monofloral de laranja ou flor-de-laranjeira (*Citrus sp.*): condutividade (mS/cm) ≤ 0,3; cor (mmPfund) ≤ 30; se o teor de pólen for ≥ 15 % de *Citrus sp*. Se o teor de pólen for entre ≥ 5,0 % e ≤ 15 %, o teor de metil antranilato deve ser ≥ 1,2 mg/kg

— Mel monofloral de alfazema (*Lavandula stoechas*): condutividade (mS/cm) ≤ 0,5; cor (mmPfund) ≤ 50; teor de pólen ≥ 15 % de *Lavandula stoechas*,

— Mel da serra teor de pólen ≥ 20 % *Castanea sp*.»

Motivo(s)

Motivo:

Os erros detetados nos limites das características físicas, químicas e melissopalinológicas dos méis foram corrigidos de modo a incluir os valores máximo e mínimo estabelecidos em cada parâmetro.

☒ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Miel de Granada»

Número de referência UE: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. **Denominação(ões)**

Miel de Granada

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Mel: género alimentício elaborado por abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções provenientes das partes vivas das plantas, que as abelhas libam, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia. Pode ser fluido, cremoso ou cristalizado.

Os diferentes tipos de mel protegido são os seguintes:

— Mel monofloral de castanheiro (*Castanea sativa*):

— Mel monofloral de rosmaninho (*Rosmarinus officinalis*):

— Mel monofloral de tomilho (*Thymus sp.*):

— Mel monofloral de abacate (*Persea americana*):

— Mel monofloral de laranja ou flor-de-laranjeira (*Citrus sp.*):

— Mel monofloral de alfazema (*Lavandula stoechas*):

— Mel da serra

— Mel multifloral

(1) Características físico-químicas gerais de todos os méis, no momento da embalagem e rotulagem:

— Teor de humidade: ≤ 17,5 %.

— Hidroximetilfurfural: ≤ 18 mg/kg

(2) Características melissopalinológicas comuns a todos os méis

(a) Espetro polínico característico da vegetação em Granada, constituído principalmente pelas famílias seguintes: *Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae* e *Lauraceae*.

(3) Características físico-químicas e melissopalinológicas específicas:

Tipo de mel	Condutividade (× m S/cm)	Cor (mm Pfund)	Teor de pólen
Mel monofloral de castanheiro (*Castanea sativa*):	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % de *Castanea sativa*
Mel monofloral de rosmaninho (*Rosmarinus officinalis*):	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % de *Rosmarinus officinalis* ou ≥ 10 % de *Rosmarinus officinalis* e ≥ 5 % da família *Lamiaceae*

Tipo de mel	Condutividade (× m S/cm)	Cor (mm Pfund)	Teor de pólen
Mel monofloral de tomilho (*Thymus sp.*):	≥ 0,3 e < 0,8	≥ 55	≥ 15 % de *Thymus sp.*
Mel monofloral de abacate (*Persea americana*):	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % de *Persea sp.*
			Presença de > 0,2 % de perseitol se o teor de pólen for < 25 %
Mel monofloral de laranja ou flor-de--laranjeira (*Citrus sp.*):	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % de *Citrus sp.*
			Se o teor de pólen estiver compreendido entre ≥ 5,0 % e ≤ 15 %, o teor de metil antranilato deve ser ≤ 1,2 mg/kg.
Mel monofloral de alfazema (*Lavandula stoechas*):	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % de *Lavandula stoechas*
Mel da serra			≥ 20 % de *Castanea sp.*

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Não aplicável.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Apresentação e acondicionamento

Mel em estado líquido (fluido), sólido (cristalizado) ou cremoso.

Conteúdo dos recipientes

Recipientes de capacidade não superior a 5 kg, sempre em conformidade com a legislação em vigor.

Material: vidro transparente e incolor.

O rótulo e o contrarrótulo não devem ocultar o conteúdo.

Fecho hermético.

É permitida a utilização de potes de barro tradicionais cujo peso líquido não exceda 500 ou 1 000 g, desde que hermeticamente fechados.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os rótulos são aprovados pelo Conselho Regulador no respeitante à utilização da denominação ou à utilização da marca. Os rótulos dos recipientes devem ostentar, de forma bem visível, a menção «Denominación de Origen Protegida», o símbolo da União Europeia e a denominação «Miel de Granada».

Independentemente do tipo de recipiente utilizado, os méis introduzidos no consumo devem ostentar um rótulo ou contrarrótulo numerado, fornecido pelo Conselho Regulador, que deve ser aposto antes da expedição de acordo com as regras previstas para o efeito e de modo a impossibilitar a sua reutilização.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A zona de implantação das colmeias e extração do mel, ou seja, a zona de produção, abrange todos os municípios da província de Granada, na Comunidade Autónoma da Andaluzia. A superfície total é de 12 531 km². A área de acondicionamento coincide com a área de produção.

5. **Relação com a área geográfica**

(a) *Relação histórica*

A qualidade do mel de Granada é conhecida e está amplamente documentada desde o início do século XIV. A produção de mel na zona remonta a tempos imemoriais. Os primeiros antecedentes documentados são da autoria de Ibn al-Jathib (1313-1375) que, na sua obra conhecida em espanhol por «Descripción del Reino de Granada», comenta a abundância da produção de mel nas zonas da atual província de Granada onde esse recurso tradicional ainda hoje continua a ser uma importante fonte de receitas. São também muito frequentes as referências ao mel por parte de diversos cronistas da época que narraram a conquista do Reino de Granada pelos exércitos cristãos. Depois da conquista, os municípios começaram a regulamentar as diferentes atividades económicas. Assim em Baza, segundo o «Libro de Propios» (livro de contas espanhol de caráter histórico) de 1564, as autoridades municipais cobravam tributo pelas colmeias que existiam na serra de Baza, tendo merecida fama o mel de rosmaninho. No livro de ofícios da cidade de Granada (1752) figurava expressamente o de «Criador de colmeia» (apicultor). Em 1777 Juan de la Serna, no seu «Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos», quando fala de Granada diz que é rica em cera e mel. Sebastián de Miñano (1826) refere também a abundância e a excelência do mel de Granada, no seu «Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal», citando como zonas importantes de produção de mel em Granada as de Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra e Guadix. Pascual Madoz, no seu «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España», sublinha a variedade, a abundância e a excelência do Mel de Granada, comentando também que o mel branco era muito abundante no município de Loja, ou que a produção de mel era importante na comarca de La Costa (La Garnatilla e Motril). Também Tomás López, no seu «Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada», datado do último quartel do século XVIII, refere de novo alguns lugares de Granada e das suas serras onde predominam os colmeais e o mel, como Quéntar ou Ribera de Oveja. Em 1888, Luis Morell y Terry efetuou um recenseamento, estimando em cerca de 15 000 o número de colmeias, com as áreas tradicionais de apicultura nos montes orientais, as Alpujarras, e na capital da região, Granada. Nesse mesmo ano, 1888, Bertha Wihelmi introduz e difunde na província as colmeias de quadros móveis, que substituem gradualmente as colmeias fixas tradicionais (árabes). Granada passa a ser assim, por influência de Bertha Wihelmi, uma das províncias pioneiras e impulsionadoras do desenvolvimento de novos métodos apícolas. Em maio de 1909, o jornal «Granada Agrícola» noticia o interesse manifestado pelo mercado alemão em importar os méis de Granada para esse país devido à sua qualidade, que se deve à rica flora de plantas aromáticas e medicinais que cobre as suas serras, especialmente a Serra Nevada.

(b) *Relação natural*

Entre os fatores naturais que têm uma influência direta no produto refiram-se a orografia, o clima e a vegetação e, entre os fatores humanos, as rotas internas características de transumância dos apicultores granadinos. A província de Granada caracteriza-se por uma grande diversidade orográfica e climática, que tem uma influência direta no setor, condicionando, por exemplo, as rotas de transumância interna percorridas pelos apicultores, para aproveitarem as diferentes épocas de floração. Do ponto de vista apícola, esta diversidade permite que o apicultor granadino se desloque no interior da província nas suas rotas de transumância ascendente/descendente, pois as diferentes épocas de floração permitem-lhe efetuar a colheita do mel em todas as épocas do ano. O tipo de floração e a época de floração variam nas diferentes cotas de altitude, razão porque os apicultores seguem rotas ascendentes/descendentes, procurando essas florações e percorrendo na maioria dos casos não mais de 50 km. Assim, os apicultores de La Costa, do Valle de Lecrín e das Alpujarra-Serra Nevada seguem as suas rotas típicas de transumância ascendente/ /descendente, ou seja, vão desde a costa até à serra ou vice-versa, procurando a vegetação que vai florindo em função da altitude. O principal fator que confere ao Mel de Granada as características específicas que o diferenciam de outras produções é sem dúvida a flora da província. Esta abrange mais de 296 000 ha de terras de montanha não arborizadas, revestidas de plantas aromáticas que permitem um aproveitamento apícola importante, mas também grandes extensões de soutos, laranjais e, na zona litoral, abacateiros, uma produção importante do litoral granadino

e malaguenho. Praticamente 70 % dos titulares das explorações de apicultura granadinas estão ligados a espaços protegidos (Parque Nacional da serra Nevada, Parque Natural da Serra Nevada, Parque Natural da Serra de Baza, Parque Natural da Serra de Huétor, Parque Natural da Serra de Castril, Parque Natural das Serras de Tejeda, Alhama e Almijara) onde residem habitualmente. As suas explorações permanecem nessas zonas durante uma parte do ano, como zona de produção ou como zona de invernada. A transumância que os apicultores praticam dentro de toda a província de Granada (para procurar as melhores florações ao longo do ano ou os sítios de invernada) confere posteriormente ao Mel de Granada um espetro polínico genuíno. Estas zonas foram durante muito tempo áreas isoladas, onde a atividade apícola desempenhava um papel económico importante, diversificando o rendimento agrícola. A riqueza da flora destes Parques confere características específicas únicas aos méis aí produzidos. Só na Serra Nevada existem mais de 160 espécies endémicas, 60 das quais são exclusivas da região. Nos estudos polínicos da província foram identificadas cerca de 92 formas polínicas, pertencentes a cerca de 50 famílias botânicas. O mel de Granada contém tipicamente o espetro composto pelas famílias seguintes: *Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae* e *Lauraceae*. Este conhecimento do espetro polínico do Mel de Granada, juntamente com a quantidade considerável de endemismos botânicos, faz com que seja possível identificar «marcadores» geográficos que nos permitem diferenciar claramente as nossas produções das restantes produções da Península Ibérica.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://lajunta.es/5mep7