

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2021/C 89/09)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE GALICIA»/«MEL DE GALICIA»

N.º UE: PGI-ES-0278-AM01 – 16.9.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Miel de Galicia»/«Mel de Galicia»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El producto amparado por la indicación geográfica protegida (IGP) «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» se define como la miel que reúne todas las características establecidas en el pliego de condiciones y que cumple durante el proceso de producción, procesado y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo, en el manual de calidad y en la legislación vigente. Esta miel se produce en colmenas de cuadros móviles, por decantación o centrifugación. Se presentará en estado líquido, cristalizado o cremoso. También se puede presentar en panales o en secciones.

Según su origen botánico, la «Miel de Galicia» se clasifica en:

- Miel multifloral.
- Miel monofloral de eucalipto.
- Miel monofloral de castaño.
- Miel monofloral de zarzamora.
- Miel monofloral de brezo.
- Miel de mielada.

Características físico-químicas:

- Humedad: como máximo el 18,5 %.
- Actividad diastásica: como mínimo 9 en la escala de Schade. Las mieles con bajo contenido enzimático deben alcanzar como mínimo el 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg/kg.
- Hidroximetilfurfural: como máximo 28 mg/kg.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Características meliso-palinológicas:

Con carácter general, el espectro polínico considerado en su totalidad deberá corresponder al propio de las mieles de Galicia.

En cualquier caso, la combinación polínica *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* no superará el 5 % del espectro polínico total.

Además, según el origen floral de los distintos tipos de miel citados, los espectros polínicos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Miel multifloral: el polen mayoritariamente pertenecerá a: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. et *Brassica* sp.
- b) Mieles monoflorales:
 - Miel de eucalipto: el porcentaje mínimo de polen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.) será del 70 %.
 - Miel de castaño: el porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea* sp.) será del 70 %.
 - Miel de zarzamora: el porcentaje mínimo de polen de zarzamora (*Rubus* sp.) será del 45 %.
 - Miel de brezo: el porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica* sp.) será del 30 %.
- c) Miel de mielada: el espectro polínico corresponderá a las plantas características de la vegetación gallega, destacando la presencia de los tipos polínicos *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* y *Erica*.

Características organolépticas:

Las mieles deberán presentar, con carácter general, las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente, en cuanto a color, olor y sabor. Según dicho origen, las características organolépticas más destacables serán las siguientes:

- Mieles multiflorales: su color podrá variar desde el ámbar claro al ámbar oscuro u oscuro. Presentan olor floral o vegetal. Su sabor dulce puede presentar matices en función de la flora predominante. También pueden presentar astringencia.
- Mieles monoflorales de eucalipto: color ámbar claro o ámbar, olor floral que por lo general presenta toques a cera. El sabor predominante es el dulce, que se suele complementar con ácido, aunque también puede detectarse sabor salado.
- Mieles monoflorales de castaño: color de ámbar a oscuro, a veces con tonos rojizos. Olor preferentemente vegetal. El sabor predominante es el dulce, que se suele complementar con salado, aunque también puede detectarse sabor amargo y/o ácido. Pueden presentar astringencia.
- Mieles monoflorales de zarzamora: color ámbar claro a ámbar oscuro. Son mieles con olor floral y/o afrutado. El sabor es fundamentalmente dulce, aunque también puede detectarse sabor ácido y/o salado y/o amargo.
- Mieles monoflorales de brezo: su color varía desde el ámbar al ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos. El olor es vegetal pero también pueden presentar olor floral. El sabor predominante es el dulce, que se suele complementar con amargo, aunque también puede detectarse sabor salado y/o ácido.
- Miel de mielada: presenta color ámbar oscuro a oscuro y frecuentemente olor vegetal. Sabor dulce, pudiendo detectarse sabor salado y/o amargo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Tanto la producción como las ulteriores operaciones de extracción, almacenamiento y envasado deben efectuarse en la zona geográfica definida.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

La miel se envasa en instalaciones inscritas en el correspondiente registro del consejo regulador. El contenido de los envases destinados al consumo directo de las mieles varía generalmente entre 500 y 1 000 gramos.

El cierre de los envases debe evitar la pérdida de aromas naturales, la adición de olores y la humedad ambiental, que pudieran alterar el producto. El material del envase es vidrio transparente e incoloro, aunque se pueden autorizar otros materiales que reúnan las condiciones para envasado de productos alimenticios. En mieles presentadas en secciones, el envase será de material autorizado.

Además, el envasado solo se podrá efectuar en instalaciones en las que la miel provenga de explotaciones inscritas en los registros de la indicación geográfica protegida y en las que se hará el etiquetado y contraetiquetado bajo la supervisión del órgano de control, todo ello para preservar la calidad y garantizar la trazabilidad del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Las mieles comercializadas bajo el amparo de la indicación geográfica protegida «Miel de Galicia» deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada envasador, utilizada únicamente en las mieles protegidas, y una contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la IGP «Miel de Galicia».

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia».

En el etiquetado de las mieles de mielada podrá figurar la mención «Miel de bosque».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción, procesado y envasado de las mieles amparadas por la indicación geográfica protegida «Miel de Galicia» abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

El registro de esta indicación geográfica se basa tanto en su reputación como en la existencia de determinadas características específicas vinculadas al medio natural de producción.

Reputación

La apicultura alcanzó su apogeo en Galicia antes de la introducción del azúcar, debido al poder edulcorante y a las propiedades medicinales de la miel. En el Catastro de Ensenada de 1752-1753 se indican para Galicia un total de 366 339 colmenas tradicionales, también llamadas «trobos» o «cortizos», que siguen encontrándose en numerosos lugares. Este dato indica claramente la importancia de la apicultura en Galicia desde la antigüedad, lo que ha quedado reflejado en la toponimia de diversos lugares.

El «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» o «albariza» es una construcción rural a cielo abierto, de forma ovalada, circular y rara vez cuadrangular, conformada por muros altos con el fin de proteger las colmenas y dificultar la entrada de animales (principalmente osos). Estas construcciones, como reflejo de la época, permanecen visibles y en algunos casos todavía utilizables hoy, en muchas áreas de montaña, sobre todo en las sierras orientales de Ancares y Caurel y en la sierra del Suido.

En 1880, el párroco de Argozón (Chantada, Lugo) Don Benigno Ledo, instala la primera colmena móvil y algunos años después construye la primera colmena para la multiplicación por división, cría de reinas, etc. a la que denominó colmena-vivero. En el libro de Roma Fábrega sobre apicultura se cita que el primer español con colmenas móviles fue el gallego «cura de las abejas», Don Benigno Ledo, lo que refleja su importancia para la apicultura no solo en Galicia, sino también en España.

El primer trabajo sobre apicultura publicado en Galicia corresponde posiblemente a D. Ramón Pimentel Méndez (1893), con su «Manual de Apicultura», escrito expresamente para los apicultores gallegos.

La miel de Galicia aparece descrita en el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España en 1996 (páginas 174 y 175). El producto constituye uno de los mayores atractivos del comercio en las celebraciones festivas otoñales.

En 1998, el Ministerio de Agricultura y Pesca realizó un estudio sobre el comercio de la miel en España. En él se pone de manifiesto que el noroeste (Galicia) presenta un consumo de miel alto en relación a otras comunidades españolas y además se alcanza un mayor precio de mercado para la miel. El consumidor ha apreciado desde la antigüedad la miel producida en Galicia, lo que se ha manifestado por un mayor valor de mercado, siendo este un hecho distintivo respecto de lo que ocurre en comunidades vecinas.

Características específicas vinculadas al medio natural

Galicia, situada en el ángulo noroccidental de la Península Ibérica, constituye una de las entidades territoriales más antiguas de España habiendo mantenido su nombre prácticamente inalterado desde la dominación romana -para quienes la región era conocida como Gallaecia- y conservando prácticamente sus fronteras actuales desde hace más de ocho siglos. Los límites administrativos de esta región coinciden con fronteras geográficas que de norte a sur y de este a oeste la han mantenido tradicionalmente aislada de otras regiones vecinas, lo que ha ocasionado que mantenga una lengua propia.

Esta diferenciación geográfica modela el clima de Galicia. La presencia de rías y valles fluviales que se convierten en transmisores hacia el interior de la influencia oceánica debido a la orientación suroeste-noreste (hecho que no sucede en ningún lugar de las costas españolas) y las sierras que limitan el paso de los distintos frentes confieren al clima de esta región características peculiares en cuanto a temperatura y precipitación.

De la misma manera la mayor parte del territorio gallego es en la geomorfología, la litología y la edafología diferente a las áreas mediterráneas de producción apícola tradicional, predominando los suelos ácidos, que condicionan la vegetación existente y, por tanto, la producción de néctar y consiguientemente las características de las mieles.

Es, por tanto, una región natural perfectamente diferenciada del resto de la Península Ibérica. Intervienen en su personalización aspectos geomorfológicos, climáticos, biológicos y edafológicos, que condicionan la existencia de una flora adaptada a las condiciones naturales que todos estos factores le imponen.

El territorio gallego es bastante homogéneo en cuanto a las plantas que aportan néctar para la producción de miel. Las diferencias más importantes en la tipificación de la producción de miel en Galicia provienen de la abundancia de las principales plantas de interés melífero. Cinco taxones principales participan en la elaboración de la mayoría de las mieles producidas en Galicia: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* y *Eucalyptus*. Así, hacia la costa es más común la presencia en elevadas proporciones de *Eucalyptus*. En las áreas de interior la producción de miel está condicionada por la abundancia de tres tipos de elementos vegetales: *Castanea Sativa*, *Erica* y *Rubus*.

En definitiva, la situación geográfica de Galicia y sus peculiaridades dan lugar a mieles que presentan características propias y que por ello se diferencian de las producidas en otros territorios.

Uno de los métodos analíticos de más utilidad para la diferenciación geográfica de las mieles es el análisis polínico. Según este, las principales características diferenciadoras de las mieles gallegas frente a las de otros orígenes se basan en:

- la presencia de combinaciones polínicas típicas y exclusivas de estas mieles que las diferencian incluso de las mieles producidas en las regiones vecinas;
- la ausencia o baja presencia (inferior al 1 %) de pólenes de Labiadas, como *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc.,
- la ausencia o baja presencia (inferior al 1 %) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* u *Olea europaea*,
- la ausencia o baja presencia (inferior al 1 %) de pólenes de *Cistus ladanifer*,
- la ausencia de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* y *Diploaxis erucoides*.

En definitiva, la «Miel de Galicia» presenta unas características específicas atribuibles al medio natural que la diferencian de otras mieles.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf
