

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«Miel de Galicia» / «Mel de Galicia»

Nº UE: PGI-ES-0278-AM01 – 16/09/2020

DOP () IGP (X) ETG ()

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Miel de Galicia

Dirección: Pazo de Quián, s/n, Sergude, 15881 Boqueixón. A Coruña

Teléfono: 0034 981511913

Correo electrónico: info@mieldegalicia.org

La agrupación solicitante tiene el interés legítimo para solicitar la presente modificación del pliego de condiciones en su condición de órgano de gestión de la IGP en virtud del artículo 3 del Reglamento de la indicación geográfica protegida Miel de Galicia y de su consejo regulador y el artículo 12 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. En esta agrupación solicitante están representados la totalidad de los productores y envasadores de la indicación geográfica protegida.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Descripción del producto

Prueba del origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros [Órgano de control, Requisitos legislativos nacionales o comunitarios]

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.

Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor.

5. MODIFICACIONES

Las modificaciones que se introducen son necesarias para adaptar las características de la producción de miel del área geográfica protegida a la situación actual. Es de tener en cuenta que esta denominación geográfica inició su actividad hace más de 30 años (conforme a la legislación autonómica y nacional, con anterioridad a su inscripción en el registro comunitario) y, como consecuencia, los requisitos de la producción y del producto que están definidos en el pliego de condiciones corresponden a esa época. Este es el caso de los tipos de miel, las características de las explotaciones y el manejo apícola. En la actualidad se observan algunos cambios en el sistema productivo que afectan a estos requisitos, siendo las razones fundamentales de estos cambios las mejoras tecnológicas y factores ambientales y climáticos.

En todo caso, son modificaciones menores que no afectan a las características esenciales de la miel protegida ni a su vínculo con el medio natural.

Dichas modificaciones se indican a continuación para cada uno de los apartados del pliego de condiciones.

a) Descripción del producto

— Tipos de mieles según el origen botánico

Modificación:

En los diferentes tipos de miel según su origen botánico se establece una nueva categoría a añadir a las actuales de mieles multiflorales y mieles monoflorales, que sería la "miel de mielada" o "miel de bosque".

De esta manera, en el pliego de condiciones, el texto:

"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"*

Se sustituye por:

"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*".

Justificación:

Se propone la inclusión de la miel de mielada, ya que su producción se ha incrementado notablemente, siendo en la actualidad uno de los principales tipos de miel de las comarcas del interior de nuestra área geográfica. Se trata de un tipo de miel que se produce a partir de las secreciones de robles, mayoritariamente de la especie *Quercus pyrenaica* y sus híbridos. En concreto, la tendencia climática ha ocasionado la existencia de veranos más largos y secos que favorecen la obtención de miel al final de esta estación, como la de mielada (Escuredo et al., 2013, Rodríguez-Flores et al, 2015). Este tipo de miel es de gran calidad, se obtiene en áreas con excelentes condiciones ambientales y sus cualidades sensoriales son muy aceptadas por los consumidores. Estas mieles hasta ahora se etiquetaban como mieles multiflorales, pero parece más ajustado crear una categoría específica para ellas, la miel de mielada, que en el mercado muchas veces es conocida como "miel de bosque", lo que le atribuye un mayor valor comercial.

— Características melisopalinológicas

Modificación:

En la letra b) Mieles monoflorales, en la "miel de brezo" se modifica el porcentaje mínimo de polen de brezo, pasando del 45% al 30 %.

De esta manera el texto:

"Miel de brezo: El porcentaje mínimo de polen de brezo (Erica sp.) será del 45%."

Se sustituye por este otro:

"Miel de brezo: El porcentaje mínimo de polen de brezo (Erica sp.) será del 30%."

Justificación:

Galicia es un territorio en el que el matorral de brezo ocupa una gran superficie. La importancia de la producción de las mieles de brezo en nuestro territorio ya ha sido destacada en trabajos científicos de mediados del siglo pasado (Vieitez, 1951). Aunque tradicionalmente se considera el polen de *Erica* como normalmente representado, exigiéndose para la clasificación de la miel como monofloral más de un 45% de este polen, diversos trabajos mencionan la infrarrepresentación del polen de *Erica* en las mieles de este origen botánico. Las mieles que se producen en estas áreas geográficas suelen tener porcentajes inferiores al 45% de polen de *Erica*, a pesar de proceder de áreas de brezal y presentar sus características sensoriales y físico-químicas.

Modificación:

Se añade una nueva letra -letra c)- al final del apartado, con este texto:

*"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*."*

Justificación:

La incorporación de este párrafo es consecuencia de la inclusión de esta categoría específica de miel.

— Características organolépticas

Se modifican aspectos relativos a la descripción sensorial de los tipos de miel. Para ello, el texto:

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

a) Mieles multiflorales: Su color podrá variar entre el ámbar y el ámbar oscuro. Presentan aroma floral o vegetal de intensidad y persistencia variable. Pueden ser ligeramente ácidas y astringentes.

b) Monoflorales de eucalipto: Color ámbar, olor floral con un toque a cera. La intensidad del olor es media y la persistencia baja. Sabor dulce y ligeramente ácido.

c) Monoflorales de castaño: Color ámbar oscuro a veces con tonos rojizos. Aroma preferentemente vegetal de intensidad media-baja y persistencia baja. Es ligeramente ácida y amarga, a veces algo picante. Suele presentar ligera astringencia.

d) Monoflorales de zarzamora: color ámbar a ámbar oscuro. Son mieles aromáticas con olor floral persistente. Sabor afrutado, marcadamente dulce de intensidad y persistencia media-alta.

e) Monoflorales de brezo: Su color es ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos, sabor ligeramente amargo y persistente, aromas florales persistentes. La intensidad del olor suele ser media-baja y la persistencia baja.”

se sustituye por:

“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:

a) 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.

b) 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.

c) 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. Puede presentar astringencia.

d) 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.

e) Monoflorales de brezo: Su color varía desde el ámbar al ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos. El olor es vegetal pero también puede presentar olor floral. El sabor predominante es el dulce, que se suele complementar con amargo, aunque también puede detectarse sabor salado y/o ácido.

f) Miel de mielada: Presenta color ámbar oscuro a oscuro y frecuentemente olor vegetal. Sabor dulce, pudiendo detectarse sabor salado y/o amargo.

Justificación:

Además de incluirse la descripción organoléptica de la "miel de mielada" por ser una nueva categoría de miel, también se hace una modificación de la redacción de las características sensoriales de los restantes tipos de miel, que se justifica por ser necesaria una descripción sensorial más actual y precisa de cada tipo de miel conforme a las normas de análisis sensorial. La descripción se basa en los atributos sensoriales de color, olor y sabor. Por ello:

- Se sustituye el término “aroma” por “olor”, que es el que corresponde a la característica olfativa percibida vía nasal según dichas normas de análisis sensorial.
- Se eliminan las referencias a la intensidad y persistencia de los estímulos sensoriales debido a que se ha comprobado que el grado de intensidad y persistencia es altamente variable con las condiciones particulares (en especial la meteorología) de cada ciclo de cosecha. Estas condiciones afectan a las floraciones principales y a las secundarias, modificando notoriamente aspectos como la intensidad del olor y su persistencia. Del mismo modo se ven afectadas descripciones como “ligeramente” o “ligero”. Con las modificaciones propuestas queda plenamente definida la descripción de los atributos sensoriales de cada tipo de miel, siguiendo lo establecido en las normas de análisis sensorial.
- El “afrutado”, que figura en la miel de zarzamora como descriptor de sabor, se incluye entre los descriptores del olor, que es el atributo que le corresponde.
- Se incorpora en el sabor el descriptor “dulce”, ya que las mieles presentan principalmente este sabor y, por ello, es el que predomina de cara a la valoración sensorial.

Todas estas modificaciones del apartado “Descripción del producto” del pliego de condiciones afectan también al apartado 4.2 de la ficha resumen publicada.

b) Prueba de origen

— En el pliego de condiciones, en el apartado de controles, el párrafo:

“Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones y de las instalaciones, revisión de la documentación, análisis de la materia prima y del producto acabado.”

Se reemplaza por el siguiente:

“Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones y de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis del producto acabado.”

Justificación:

Se elimina el análisis de materia prima debido a la obligatoriedad para el órgano de control, en este caso el Consejo Regulador, de cumplir la norma “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. (ISO/IEC 17065:2012)”. Así, el proceso de certificación no puede basarse en análisis de materia prima sino del producto final, a través del cual se revisa el autocontrol del operador.

En ese mismo apartado, el párrafo:

“Además, el envasado sólo se podrá efectuar en recipientes de características determinadas que se especifican en este pliego, y en instalaciones en las que sólo se podrá envasar miel que 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.”

Se reemplaza por:

“Además, el envasado sólo 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.”

Justificación:

Esta modificación se realiza con el fin de aclarar que en las instalaciones de envasado sólo puede entrar miel de operadores inscritos en los registros de la IGP. Por lo que se refiere a las características de los recipientes, éstas ya figuran definidas en el apartado E) Obtención del producto.

— En el pliego de condiciones, en el apartado de certificación, el párrafo:

“El proceso de certificación se hará por partidas o lotes homogéneos, y se basará en las inspecciones y exámenes analíticos pertinentes establecidos en el Programa de control. A la vista de los informes técnicos emitidos, el órgano de control y certificación decidirá sobre la calificación, descalificación o emplazamiento de la partida o lote de miel controlada”

se reemplaza por:

"El proceso de certificación se basará en las inspecciones y exámenes analíticos pertinentes establecidos en el Programa de control. A la vista de los informes técnicos emitidos, el órgano de control y certificación decidirá lo que proceda sobre la certificación."

Justificación:

Se sustituye lo relativo al mecanismo de certificación debido a la obligatoriedad para el órgano de control, en este caso el Consejo Regulador, de cumplir la norma “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. (ISO/IEC 17065:2012)”. Así, el proceso de certificación no puede basarse en la certificación de partidas o lotes homogéneos, si no en inspecciones in situ y/o documentales junto a la revisión del autocontrol que realiza cada operador y que se establecerá en el procedimiento de control del Consejo Regulador.

Estos cambios del apartado D) del pliego de condiciones afectan también al texto del apartado 4.4 de la ficha resumen publicada.

c) Método de obtención

En el apartado de "método de obtención" del pliego de condiciones se modifican algunos de los párrafos, en unos casos para mejorar la redacción y en otros casos para adecuar el documento a los requisitos de las técnicas de manejo actuales. Estos cambios afectan ligeramente también al texto del apartado 4.5 de la ficha resumen publicada.

De esta manera, el siguiente texto del pliego de condiciones:

“La cata de las colmenas se realizará de panales totalmente operculados, con una humedad inferior a 18,5% y exentos de cría.

El desabejado de los panales podrá hacerse por los métodos tradicionales,

preferentemente con escape de abejas o aire, sin utilización abusiva del ahumador y nunca empleando productos químicos repelentes para las abejas.

Las ceras de los panales de las alzas serán renovadas, como mínimo, cada cinco años si no se usa el excluidor, y las de los panales de la cámara de cría cada tres años.

La extracción de la miel podrá hacerse por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado. Tanto los aparejos empleados en la manipulación de la miel como las instalaciones, deberán ser de materiales adecuados y reunir los requisitos establecidos por la normativa sanitaria y los recogidos en el Manual de Calidad.

Las tareas de extracción se realizarán siempre con el mayor esmero e higiene y en un local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto, procediendo al secado con una semana de antelación, hasta alcanzar una humedad relativa inferior al 60%, con deshumidificadores o aireación. Podrá utilizarse, si es preciso, material de deshumidificación para las alzas de miel. Queda prohibida la extracción al aire libre.

Las técnicas de desoperculado de los panales, en ningún caso podrán modificar los factores de calidad de estas mieles. Los cuchillos de desopercular estarán bien limpios, secos y sin sobrepasar los 40° C.

La miel, una vez extraída y pasada por un filtro doble, que reunirá las características que se definan en el Manual de Calidad, se someterá a un proceso de decantación que durará un mínimo de tres días. En el Manual se podrán establecer, en función de las condiciones ambientales y las características de los recipientes, tiempos de decantación superiores. Antes del almacenado y envasado se procederá a la desespumación.

La recogida y el transporte de la miel se realizarán en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de material de uso alimentario, autorizados en el Manual de calidad y por la legislación vigente, que garanticen la calidad del producto. Estos recipientes deben permanecer siempre herméticamente cerrados, tanto en el almacén como en el transporte.

Todos los recipientes que contengan miel a granel susceptible de ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, deberán llevar en la parte exterior una etiqueta visible en la que conste: el nombre completo del productor, el número de registro, el término municipal de donde proviene la producción, la fecha de extracción, el número del bidón, el contenido aproximado, el tipo de miel considerada por el apicultor y un espacio en blanco para anotaciones del órgano de control donde figurarán además los datos de control. Las etiquetas identificativas serán remitidas por el órgano de control.

El envasado de la miel deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro del órgano de control, utilizando envases autorizados.

El contenido de los envases destinados al consumo directo de las mieles queda establecido, con carácter general en 500 g y 1.000 g, pudiendo autorizarse otros contenidos, adecuándose siempre a la legislación vigente sobre la materia.

El cierre de los envases deberá ser hermético, no permitiendo la pérdida de aromas naturales, ni la adición de olores, humedad ambiental etc, que pudieran alterar el producto durante su almacenamiento.

El material del envase será de vidrio transparente e incoloro, pudiéndose autorizar

otros materiales que reúnan las condiciones para envasado de productos alimenticios. En mieles presentadas en secciones, el envase será de material autorizado, permitirá la visualización y la etiqueta y contraetiqueta no esconderán el contenido.”

Se sustituye por:

“El proceso de obtención del producto comienza con la retirada de los panales de miel de las colmenas. El desabejado de los panales se hace por los métodos tradicionales, o con escape de abejas o con aire.

Las tareas de extracción se deben realizar en un local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto. Queda prohibida la extracción al aire libre. La extracción de la miel se hace por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado de los panales. El desoperculado de los panales se efectúa mediante cuchillos, peines o bien por desoperculado mecánico. Los aparejos empleados en la manipulación de la miel deberán ser de materiales adecuados. La miel, una vez extraída, se somete a un proceso de filtrado y decantación antes del envasado.

La recogida y el transporte de la miel se realizarán en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de uso alimentario.

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 g y 1.000 g, pudiendo autorizarse otros contenidos, que deberán adecuarse siempre a la legislación vigente sobre la materia. 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.”

Justificación:

- Se elimina la frase *“la cata de las colmenas se realizará de panales totalmente operculados, con una humedad inferior a 18,5% y exentos de cría”* Ambas son recomendaciones de buenas prácticas en la apicultura del ámbito geográfico de la denominación. Además, el contenido de humedad de la miel se controla en el producto final y por el tipo de colmena que se utiliza en esta área geográfica, los panales de miel que se llevan a extracción no tienen cría.

- Se elimina la frase *“sin utilización abusiva del ahumador y nunca empleando productos químicos repelentes para las abejas”*. Se trata también de una recomendación de buenas prácticas para la apicultura. Además, aunque se utilice el ahumador en la cata de colmenas, no es de forma abusiva ya que se completa con otros métodos, como cepillado, uso de escapes, etc. Y en cuanto a los productos químicos repelentes, no se utilizan productos específicos y, además, su uso para este fin está prohibido por la legislación.

- Se elimina el texto *“Las ceras de los panales de las alzas serán renovadas, como mínimo, cada cinco años si no se usa el excludor, y las de los panales de la cámara de cría cada tres años”* ya que la renovación de la cera es una práctica habitual por parte de los apicultores y en la mayoría de los casos realizan divisiones de colmenas justificando la renovación. Además, no está comprobado que exista una relación entre la calidad del producto y el periodo de renovación que se indica.

- Se elimina el texto *“procediendo al secado con una semana de antelación, hasta*

alcanzar una humedad relativa inferior al 60%, con deshumidificadores o aireación. Podrá utilizarse, si es preciso, material de deshumidificación para las alzas de miel” puesto que el secado no es una técnica empleada en la actualidad. Además, no existe relación entre el contenido de humedad relativa (inferior al 60%) de los locales de extracción y la calidad del producto. Actualmente, y cuando es necesario, se pueden utilizar técnicas de deshumidificación para reducir el contenido de agua de la miel. Sin embargo, la tendencia climática de los últimos años, con veranos más secos y prolongados, favorece la reducción del contenido en agua de la miel.

- Se modifica la referencia *“Las técnicas de desoperculado de los panales, en ningún caso podrán modificar los factores de calidad de estas mieles. Los cuchillos de desopercular estarán bien limpios, secos y sin sobrepasar los 40° C”* adaptándola a la tecnología actual que se utiliza para la desoperculación.

- El párrafo *“La miel, una vez extraída y pasada por un filtro doble, que reunirá las características que se definan en el Manual de Calidad, se someterá a un proceso de decantación que durará un mínimo de tres días. En el Manual se podrán establecer, en función de las condiciones ambientales y las características de los recipientes, tiempos de decantación superiores. Antes del almacenado y envasado se procederá a la desespumación”*, al igual que se ha mencionado anteriormente, se adapta a la tecnología y sistemas de procesado actual.

- Se elimina el párrafo *“Todos los recipientes que contengan miel a granel susceptible de ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, deberán llevar en la parte exterior una etiqueta visible en la que conste: el nombre completo del productor, el número de registro, el término municipal de donde proviene la producción, la fecha de extracción, el número del bidón, el contenido aproximado, el tipo de miel considerada por el apicultor y un espacio en blanco para anotaciones del órgano de control donde figurarán además los datos de control. Las etiquetas identificativas serán remitidas por el órgano de control”* puesto que no afecta al producto en sí, sino que es un procedimiento definido en el Manual de Calidad del organismo de control para el movimiento de miel entre firmas inscritas.

d) Vínculo con el medio

— Para una mejor justificación del vínculo con el medio, el pliego de condiciones que sirvió de base para la inscripción de la IGP Miel de Galicia/Mel de Galicia incluía dos anexos (anexo 1: “Informe sobre las características botánicas de la miel de Galicia” y anexo 2: “La miel de Galicia: datos sobre su reputación y vínculo con el medio natural”). En esta nueva versión se suprimen dichos anexos, lo que obliga a eliminar en el apartado F) las referencias que a ellos se hacían. Por ello, se suprimen dos párrafos de dicho pliego de condiciones que tienen el siguiente contenido:

“Para acreditar aún más esta notoriedad se adjunta como Anexo 2 el «La miel de Galicia: datos sobre su reputación y vínculo con el medio natural»”

“Para constatar más estas características diferenciadoras se adjunta como Anexo 1 el «Informe sobre las características botánicas de la miel de Galicia» elaborado por la profesora titular de la universidad M. Carmen Seijo Coello, perteneciente al Departamento de Biología Vegetal y Ciencias del Suelo de la Universidad de Vigo”

Justificación:

La modificación se hace con el ánimo de que el pliego de condiciones sea un documento autosuficiente, que no requiera de documentos adicionales de apoyo.

— Se procede también a corregir una errata que hay en el actual pliego de

condiciones, en la parte final del apartado relativo al vínculo con el medio, cuando al citar las características diferenciadoras de las mieles de Galicia se indica que tienen ausencia o baja presencia de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* o *Olea europaea*, cuantificándola como menor del 0,1 %, cuando lo que se quería decir era que es menor del 1%.

De esta manera, el texto:

“La ausencia o baja presencia (inferior al 0,1 %) de pólenes de Helianthus annuus, Citrus o Olea europaea”

se sustituye por:

“La ausencia o baja presencia (inferior al 1 %) de pólenes de Helianthus annuus, Citrus o Olea europaea”

e) Órgano de control

En el pliego de condiciones se actualiza la referencia a la norma de referencia para la acreditación de las entidades que certifican producto. Para ello, e párrafo:

“El órgano de control cumple la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 510/2006.”

Se sustituye por el siguiente:

“El órgano de control está acreditado en el cumplimiento de norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, de acuerdo con lo establecido en el artículo 39 del Reglamento (UE) 1151/2012.”

Este cambio afecta también a la ficha resumen publicada en el DOUE.

f) Etiquetado

En el apartado relativo a las normas de etiquetado del pliego de condiciones se añade un párrafo final con el siguiente tenor:

“Por último, en el etiquetado de las mieles de mielada podrá figurar la mención «Miel de bosque»”.

Justificación:

La miel de mielada es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (*Hemíptera*) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas. Es habitual que las mieles que tienen ese origen botánico se conozcan en el mercado como “miel de bosque”. Con la introducción de este párrafo se pretende que los productores de Miel de Galicia puedan utilizar esta mención de manera facultativa en las mieles de mielada.

g) Requisitos legislativos nacionales o comunitarios

Se elimina este apartado ya que era parte de la estructura de los pliegos de condiciones que se contemplaba en el derogado Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006. El vigente Reglamento (UE) 1551/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, no contempla este apartado como parte de los pliegos de condiciones.

6. PLIEGO DE CONDICIONES ACTUALIZADO (SOLO EN EL CASO DE LAS DOPE IGP)

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