

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 30/09)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„MIEL DE GALICIA” LUB „MEL DE GALICIA”**

**NR WE: ES/00278/19.2.2003**

**CNP ( ) COG ( X )**

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 475394

Faks: (34) 913 475410

2. *Wnioskodawca:*

2.1. Nazwa: Mieleles Anta, SL

2.2. Adres: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña

2.1. Nazwa: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”

2.2. Adres: Vilanova, 43 bajo, Fene. A Coruña

2.3 Skład: Producenci rolni/przetwórcy (x) inne ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego: miód

4. *Opis specyfikacji produktu:*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia”.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (I.G.P.) „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia” to miód, który posiada właściwości wyszczególnione w niniejszej specyfikacji oraz spełnił wymogi procesu produkcji, przetwarzania i pakowania zawarte w specyfikacji, podręczniku jakości oraz w obowiązujących przepisach prawa. Miód ten wytwarzany jest w ulach o ruchomych ramkach, metodą przelewania (dekantacji) lub wirowania. Występuje w postaci płynnej, skrzystalizowanej lub kremowej, w pierwszym wypadku może ponadto zawierać susz owocowy. Może występować również w plastrach lub sekcjach.

Ze względu na pochodzenie roślinne, miód z Galicji dzieli się na:

- miód wielokwiatowy,
- miód eukaliptusowy,
- miód kasztanowy,
- miód jeżynowy,
- miód wrzosowy.

Miód objęty I.G.P., obok cech określonych normą jakości dla miodu przeznaczonego na rynek krajowy, powinien posiadać dodatkowo następujące właściwości:

**fizykochemiczne:**

- a) Wilgotność: nie większa niż 18,5 %;
- b) Działanie diastatyczne: co najmniej 9 w skali Gothe. Miody o niskiej zawartości enzymów — co najmniej 4 w skali Gothe, o ile zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) nie przekracza 10 mg/kg;
- c) Hydroksymetylofurfural: co najwyżej 28 mg/kg.

**melisopalinologiczne:**

**Zasadniczo, miody z Galicji odznaczają się własnym, charakterystycznym spektrum pyłkowym.**

W żadnym z przypadków połączenie pyłków *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* nie przekracza 5 % całości spektrum pyłkowego.

Ponadto, w zależności od pochodzenia kwiatowego poszczególnych wspomnianych miodów, spektra pyłkowe powinny spełniać następujące wymogi:

- a) Miód wielokwiatowy: pyłki pochodzące głównie z kwiatów: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp- *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. i *Brassica* sp.
- b) Miody jednogatunkowe:
  - miód eukaliptusowy: minimalna zawartość pyłku eukaliptusa (*Eucalyptus* sp.) — 70 %,
  - miód kasztanowy: minimalna zawartość pyłku kasztanowca (*Castanea* sp.) — 70 %,
  - miód jeżynowy: minimalna zawartość pyłku jeżyny (*Rubus* sp.) — 45 %,
  - miód wrzosowy: minimalna zawartość pyłku wrzосу (*Erica* sp.) — 45 %.

**organoleptyczne:**

Zasadniczo, miody powinny posiadać cechy organoleptyczne właściwej im odmiany kwiatowej pod względem koloru, aromatu i smaku. Ze względu na pochodzenie, wyróżnia się następujące właściwości organoleptyczne:

- a) Miody wielokwiatowe: kolor może być zróżnicowany od bursztynowego do ciemno bursztynowego. Smak i aromat zależą od flory przeważającej w miodzie.
- b) Miody eukaliptusowe: kolor bursztynowy, smak łagodny, aromaty woskowe.

- c) Miody kasztanowe: miód ciemny, o intensywnym smaku i silnych aromatach kwiatowych.
  - d) Miody jeżynowe: kolor ciemno bursztynowy, silny posmak owoców, wyraźnie słodki, o aromacie owocowym.
  - e) Miody wrzosowe: mają kolor ciemno bursztynowy lub ciemny z czerwonym odcieniem, lekko gorzki, trwały smak, aromaty kwiatowe trwałe.
- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji, przetwórstwa i pakowania miódów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” obejmuje całe terytorium regionu autonomicznego Galicja (Comunidad Autónoma de Galicia).
- 4.4 Świadczenie pochodzenia: Chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” objęty jest wyłącznie miód pochodzący z urzędów wpisanych do rejestrów organu regulacyjnego, wyprodukowany zgodnie z normami zawartymi w opisie specyfikacji produktu oraz normami ustanowionymi w podręczniku jakości, a także spełniający wymogi określone dla tego produktu.

organ regulacyjny posiada następujące rejestry:

- Rejestr gospodarstw rolnych, będący wykazem tych zlokalizowanych na terenie regionu autonomicznego Galicja gospodarstw, które specjalizują się w wytwarzaniu miodu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia”. Każde z nich powinno posiadać co najmniej 10 uli o ruchomych ramkach poziomych lub pionowych, wyposażonych w nadstawki.
- Rejestr urzędów do odbioru, przechowywania i/lub pakowania, będący wykazem tych zlokalizowanych na terenie regionu autonomicznego Galicja urzędów, które służą do wykonywania którejś z czynności procesu produkcji miodu objętego oznaczeniem geograficznym.

Osoby fizyczne i prawne będące właścicielami wpisanych w rejestrach dóbr, gospodarstw rolnych, urzędów i produktów podlegają kontroli organu regulacyjnego, mającej na celu sprawdzenie, czy produkty posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Miel de Galicia” spełniają wymogi regulaminu oraz opisu specyfikacji produktu.

Organ regulacyjny kontroluje każdorazowo ilość miodu objętą świadectwem pochodzenia geograficznego wprowadzoną na rynek przez każdą z firm wpisanych do rejestru zakładów pakujących celem sprawdzenia, czy odpowiada ona ilości miodu wyprodukowanej lub odebranej przez pszczołarzy wpisanych do rejestru producentów oraz przez inne wpisane w nim firmy.

Kontrole polegają na inspekcjach gospodarstw rolnych i urzędów, przeglądzie dokumentacji, analizie surowca oraz gotowego produktu.

Proces certyfikacji przeprowadzany jest na jednolitych partiach i składa się z badania analitycznego i badania organoleptycznego, stanowiących podstawę decyzji o kwalifikacji lub dyskwalifikacji kontrolowanej partii produktu, o czym rozstrzyga na swym posiedzeniu organ regulacyjny, lub — w stosownym przypadku — komisja kwalifikacyjna, w świetle sprawozdań technicznych przedstawionych przez komitet kwalifikacyjny.

W razie stwierdzenia jakiegokolwiek odstępstwa powodującego pogorszenie jakości produktu, lub odstępstwa od regulaminu oznaczenia geograficznego czy też pozostałych przepisów prawa obowiązujących w odniesieniu do procesu produkcji, przetwarzania i pakowania, miód nie uzyska świadectwa organu regulacyjnego, co oznacza utratę prawa używania chronionego oznaczenia geograficznego.

- 4.5 Metoda otrzymywania: Czynności związane z utrzymaniem pasieki pozwalają na otrzymywanie miódów najwyższej jakości objętych oznaczeniem geograficznym. W żadnym wypadku ule nie są poddawane działaniu środków chemicznych w czasie pozyskiwania miodu, w tym samym okresie pszczoły nie są karmione.

Oddalanie pszczoł odbywa się metodami tradycyjnymi, najlepiej za pomocą przegonki lub przedmuchiwania, bez nadmiernego użycia podkurzacza, nigdy za pomocą produktów chemicznych odstraszających pszczoły.

Pozyskiwanie miodu dokonuje się przez wirowanie lub przelewanie (dekantację), nigdy metodą wyciskania.

Czynności związane z odbieraniem miodu wykonywane są zawsze z największą starannością i dbałością o higienę, w miejscu zamkniętym, czystym i przygotowanym do tego celu, którego osuszenie rozpoczęto z tygodniowym wyprzedzeniem, aż do uzyskania wilgotności względnej poniżej 60 %, za pomocą osuszaczy lub poprzez wietrzenie.

Techniki odsklepienia plastrów miodu w żadnym wypadku nie mogą zmieniać czynników jakości miodu. Noże do odsklepienia powinny być czyste, suche, a ich temperatura nie powinna przekraczać 40 °C.

Odebrany i dwukrotnie przecedzony miód poddawany jest przelewaniu, a przed przechowywaniem i pakowaniem usuwa się z niego pianę.

Homogenizacji miodu dokonuje się narzędziem ręcznym lub mechanicznym, mieszając niewielką ilość razy tak, aby właściwości produktu nie uległy zmianom.

Miód zbiera się i transportuje z zachowaniem zasad higieny, używając pojemników spożywczych dozwolonych w podręczniku jakości oraz według obowiązujących przepisów, co jest gwarancją jakości produktu.

Miód pakowany jest przy użyciu urządzeń wpisanych w odpowiednim rejestrze organu regulacyjnego.

Jak już wspomniano, zarówno produkcja jak i późniejsze czynności związane z odbiorem, przechowywaniem i pakowaniem miodu są wykonywane na wyodrębnionym obszarze geograficznym.

Ponieważ „Miel de Galicia” jest na tym samym obszarze także pakowany — zgodnie z tradycją, dla zachowania jego szczególnych właściwości oraz jakości — kontrole organu regulacyjnego są bardziej skuteczne, gdyż unika się obniżenia jakości pod wpływem niewłaściwych warunków transportu, przechowywania i pakowania.

Ponadto, miód może być pakowany jedynie do pojemników o określonych właściwościach wyszczególnionych w niniejszym opisie specyfikacji, za pomocą urządzeń przeznaczonych wyłącznie do pakowania miodu, pochodzących z gospodarstw rolnych wpisanych do rejestru chronionego oznaczenia geograficznego, gdzie ma miejsce także etykietowanie pod nadzorem Rady Regulacyjnej — dla zachowania jakości i możliwości kontroli pochodzenia produktu.

Pojemność opakowań miodu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia waha się zazwyczaj pomiędzy 500 g i 1000 g.

Zamknięcie opakowań powinno być hermetyczne, by nie dopuścić do utraty naturalnego aromatu, przenikania zapachów, wilgoci z otoczenia, itp., które mogłyby niekorzystnie zmienić produkt.

#### 4.6. Związek:

##### **Historyczny**

Pszczelarstwo w Galicji przeżywało okres największej ekspansji przed sprowadzeniem cukru, zaś miód uważano za środek spożywczy o dużym znaczeniu ze względu na jego właściwości słodzące i szczególne właściwości lecznicze. Według Catastro de Ensenada z lat 1752 — 1753, w Galicji istniało 366 339 uli tradycyjnych, znanych jako „trobos” lub „cortizos”, które zachowały się jeszcze w wielu miejscach. Fakt ten wskazuje wyraźnie na znaczenie pszczelarstwa w Galicji od dawnych czasów i znalazł odbicie w nazewnictwie galicyjskim.

Słowa „cortín”, „albar”, „abellariza”, „albiza” lub „albariza” oznaczają budowlę wiejską, pozbawioną dachu, o owalnym, okrągłym, a rzadziej kwadratowym kształcie, podpartą wysokim murem chroniącym ule oraz aby utrudnić dostęp zwierzętom (zwłaszcza niedźwiedziom). Budowle te są odbiciem epoki — widoczne i w niektórych wypadkach wciąż używane na wielu obszarach górzystych, przede wszystkim na wschodnich wyżynach Ancares i Caurel, na wyżynie Suido, itd.

Handel produktem ograniczony był do lokalnych świąt obchodzonych jesienią, ze względu na sezonowy charakter produkcji miodu — zbieranego tylko raz w roku.

W roku 1880, proboszcz parafii Argozón (Chantada, Lugo) Don Benigno Ledo założył pierwszy ul stojak, a po kilku latach skonstruował pierwszy ul do rozmnażania rodzin pszczełich przez odkład, wychowu matek, itd., który nazwał ulem-szkółką. Dowodem znaczenia jego dorobku dla rolnictwa nie tylko Galicji, ale i całej Hiszpanii jest fakt, że według książki autorstwa Roma Fábrega z dziedziny pszczelarstwa, pierwszym hiszpańskim budowniczym uli stojaków był „pszczeli ksiądz” — Don Benigno Ledo.

Prawdopodobnie pierwszą pracą z zakresu pszczelarstwa opublikowaną w Galicji jest dzieło „Podręcznik pszczelarstwa” (Manual de Apicultura) napisany przez D. Ramona Pimentela Mendeza (1893 r.) specjalnie dla pszczelarzy galicyjskich.

Szczyt rozwoju współczesnego pszczelarstwa rozpoczyna się po roku 1975, kiedy to dzięki pracom stowarzyszeń producentów dokonują się pierwsze zasadnicze zmiany zakresu wiedzy pszczelarzy, a także zmiany w tradycyjnym systemie prowadzenia gospodarstw pasiecznych. Głównym elementem zmian jest przesiedlanie rodzin pszczelich z uli leżaków do uli stojaków, zwłaszcza z nadstawkami.

Obecnie, miód i wosk pszczeli są produktami, których sprzedaż przynosi zyski w Galicji. Galicyjscy konsumenci od dawna cenią miód produkowany w Galicji, co wyraża wzrost jego wartości rynkowej.

## Naukowy

Położenie geograficzne Galicji, w północno-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego pomiędzy dwoma strefami klimatycznymi — atlantycką i „mesetą”(płaskowyżem) nadaje jej różnorodność klimatyczną warunkującą — obok czynników geologicznych i glebowych, historii, ukształtowania terenu i działalności człowieka — swoiste cechy flory, a tym samym produkcji miodu.

Pod względem biogeograficznym miody galicyjskie różnią się znacząco od miodów produkowanych w innych częściach Hiszpanii. Wyróżnia je brak udziału w procesie przygotowania roślin o charakterze śródziemnomorskim lub składników upraw często spotykanych w innych rejonach Hiszpanii, jak na przykład *Helianthus annuus*, czy *Olea europaea*. Dzięki temu, brak lub niewielka zawartość pyłków obecnych w innych hiszpańskich miodach pozwala odróżnić je z łatwością. Określenie charakterystyki i zróżnicowania miodów galicyjskich w stosunku do innych miodów hiszpańskich nie jest przez to skomplikowane.

Obszar Galicji jest dość jednolity pod względem roślin, których nektar służy do produkcji miodu. Największe znaczenie dla standardyzacji produkcji miodu w Galicji ma obfitość występowania różnych gatunków roślin.

W okolicach wybrzeża występują w wielkiej proporcji eukaliptusy. Obecnie całe wybrzeże galicyjskie, podobnie jak atlantyckie i kantabryjskie, jest gęsto porośnięte odmianą *E. globulus* i jest ono głównym miejscem produkcji miodu tego typu w Galicji, w odróżnieniu od innych hiszpańskich stref produkcyjnych, gdzie podstawową odmianą jest *E. camaldulensis*.

Na obszarach położonych w głębi łądu produkcja miodu uwarunkowana jest występowaniem w dużych ilościach trzech elementów roślinnych: *Castanea sativa*, *Erica* i *Rubus*.

Kasztanowiec (*Castanea sativa*) jest stale obecny na terytorium galicyjskim, zarówno pojedynczo, na brzegach pastwisk lub upraw, w formie zwartej drzewostanu jednogatunkowego, tworząc tzw. „soutos” oraz drzewostanu wielogatunkowego, z udziałem innych liściastych.

Wrzos (*Erica*) jest bardzo często spotykany na tym obszarze, gdyż stanowi jeden z elementów służących do rekultywacji zdegradowanych obszarów leśnych. Z występujących gatunków należy wymienić *E. umbellata*, *E. arborea*, *E. australis* y *E. cinerea* jako najważniejsze dla produkcji miodu.

Inną rośliną doskonałą do produkcji miodu w Galicji jest jeżyna (*Rubus*). Gatunek ten występuje bardzo obficie w zagajnikach, na poboczach dróg i szos, na obrzeżach upraw i na nieużytkach. Często porasta tereny ruderalne. Rośliny tego typu produkują ogromne ilości nektaru, który określa właściwości organoleptyczne wielu miodów z Galicji.

Ponieważ jeżyna jest taksonem kwitnącym jako ostatni przed odbiorem miodu, jego występowanie w spektrach pyłkowych jest większe, a wcześniejsze kwitnienia rozpuszczają się pod wpływem obecności nektaru tego gatunku. Miody te charakteryzuje ciemne zabarwienie, słodki smak i większa kwasowość. Zawartość jeżyny w miodach z Galicji — głównego obszaru produkcji tych miodów w Hiszpanii — nadaje im specyficzne właściwości fizykochemiczne.

Jeżeli chodzi o rozróżnienie w obrębie terytorium Galicji, istnieją dwie odrębne strefy produkcji (wybrzeże i strefa w głębi łądu), jak wcześniej wspomniano. Istnieje pomiędzy mini strefa przejściowa o zmiennej szerokości, a pochodzący z niej miód posiada właściwości mieszane. W strefie tej produkuje się głównie miody wielokwiatowe, z równomierną zawartością odmian *Castanea sativa* oraz *Eucalyptus globulus* — występujących prawie wyłącznie w miodach galicyjskich.

Należy podkreślić niską zawartość spadzi i pyłków w miodach z Galicji.

Ponadto, miody produkowane w Galicji posiadają niską zawartość pyłków na gram miodu, ponieważ pochodzą głównie od najsilniej reprezentowanych gatunków (*Castanea sativa* i *Eucalyptus*). Fakt ten ma związek z używanym rodzajem uli oraz sposobem pozyskiwania miodu (wirowanie).

- 4.7 Organ kontrolny: Nazwa: Organ regulacyjny ds. chronionego oznaczenia geograficznego „Miel de Galicia”.

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

Telefon: 981. 511913. Faks: 981. 511913.

Organ regulacyjny spełnia wymogi określone w normie EN 45011, zgodnie z postanowieniami art. 10 rozporządzenia 2081/92.

- 4.8 Oznakowanie: Wprowadzane do obrotu miody objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” powinny posiadać uzyskaną w procesie certyfikacji etykietę, będącą znakiem własnym każdego zakładu pakującego używanym wyłącznie do znakowania miodów objętych tym oznaczeniem, a także etykietę ze współzależnym kodem alfanumerycznym dopuszczonym i nadanym przez organ regulacyjny, z oficjalnym logo oznaczenia geograficznego. Na etykietach widnieje obowiązkowo nazwa: chronionego oznaczenia geograficznego „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia”.

- 4.9 Wymogi krajowe:

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów spirytusowych,
  - Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970,
  - Rozporządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r., w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych,
  - Dekret królewski nr 1643/1999 z 22 października, określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.
-