

VERORDNUNG (EG) Nr. 868/2007 DER KOMMISSION

vom 23. Juli 2007

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ (g.g.A.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Spaniens auf Eintragung der Bezeichnung „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Anwendung von deren Artikel 17 Absatz 2 im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht ⁽²⁾.
- (2) Deutschland und Italien haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. In ihren Einsprüchen haben Deutschland und Italien erklärt, dass die Anforderungen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 nicht erfüllt seien und insbesondere der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet nicht rechtlich hinreichend nachgewiesen wurde, so dass die erforderlichen Voraussetzungen für eine Eintragung als geografische Angabe nicht vorlägen. Ferner waren nach Ansicht Deutschlands bestimmte Aspekte in der Produktspezifikation geeignet, die Vorschriften der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig ⁽³⁾ zu verletzen; besonders die Möglichkeit, den Honig mit Trockenfrüchten zu versetzen, verstößt nach Meinung Deutschlands gegen die in dieser Richtlinie verankerte Begriffsbestimmung von „Honig“.
- (3) Die Kommission hat die betreffenden Mitgliedstaaten mit Schreiben vom 16. November 2005 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (4) Da innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung zwischen Spanien, Deutschland und Italien erzielt werden konnte, muss die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (5) Aufgrund der Konsultationen zwischen Spanien, Deutschland und Italien ist die Spezifikation der betreffenden Bezeichnung überarbeitet worden. So wurde in die Beschreibung des Erzeugnisses die Erwähnung des gegebenenfalls mit Trockenfrüchten versetzten Honigs gestrichen. Ferner wurde in der Spezifikation der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem abgegrenzten geografischen Gebiet herausgearbeitet; hierbei wurde namentlich auf das von dem betreffenden Erzeugnis erworbene Ansehen und auf die das geografische Gebiet auszeichnenden natürlichen Merkmale verwiesen, welche dem Erzeugnis seine Besonderheit verleihen, die es von dem in anderen geografischen Gebieten gewonnenen Honig unterscheidet.
- (6) Nach Auffassung der Kommission erfüllt die neue Fassung der Spezifikation nunmehr in vollem Umfang die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006.
- (7) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung somit in das „Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben“ einzutragen.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält den konsolidierten Antrag mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 (AbI. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

⁽²⁾ ABl. C 30 vom 5.2.2005, S. 16, und ABl. C 139 vom 14.6.2006, S. 21.

⁽³⁾ ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 23. Juli 2007

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I EG-Vertrag:

Klasse 1.4. **Sonstige tierische Erzeugnisse: Honig**

SPANIEN

„Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„MIEL DE GALICIA“ bzw. „MEL DE GALICIA“

EG-Nr.: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071-Madrid
Tel.: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 54 10
E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Antragstellende Vereinigungen*

Name: Miele Anta, SL
Anschrift: C/Ermita, 34 Polígono de A Grella-Bens. A Coruña
Tel.: —
Fax: —
E-Mail: —

Name: Sociedad Cooperativa „A Quiroga“
Anschrift: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Tel.: —
Fax: —
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4 Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs: Honig

4. *Spezifikation*

(Zusammenfassung der Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name des Erzeugnisses*

„Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“

4.2. *Beschreibung*

Bei dem unter die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ fallenden Erzeugnis handelt es sich um Honig, der sämtliche in diesem Lastenheft niedergelegten Merkmale aufweist und bei dessen Erzeugung, Verarbeitung und Abfüllung alle Vorschriften dieses Lastenheftes, des Qualitätshandbuchs und der geltenden Rechtsvorschriften beachtet wurden. Dieser in Bienenstöcken mit beweglichen Wabenrahmen erzeugte Honig wird durch Abtropfen oder Zentrifugieren gewonnen. Er ist flüssig, kristallisiert oder cremig. Der Honig kann auch in Scheiben oder als Wabenhonig vermarktet werden.

Je nach der botanischen Herkunft lässt sich „Miel de Galicia“ in die folgenden Sorten einteilen:

- Mischblütenhonig,
- Eukalyptushonig,
- Kastanienhonig,
- Brombeerhonig,
- Heidehonig.

Der unter die g.g.A. fallende Honig muss zusätzlich zu den Merkmalen der Qualitätsnorm für Honig die folgenden Merkmale aufweisen:

- Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Feuchtigkeit: höchstens 18,5 %,
- Diastaseaktivität: mindestens 9 auf der Schade-Skala. Bei Honig mit niedrigem Enzymgehalt, also einer Diastasezahl von mindestens 4 auf der Schade-Skala, darf der Hydroxymethylfurfural-Gehalt höchstens 10 mg/kg betragen,
- Hydroxymethylfurfural: höchstens 28 mg/kg.

- Honigpollen:

Generell muss das Pollenspektrum insgesamt die für galicischen Honig typischen Pollenarten umfassen.

Die Kombination aus Pollen von *Helianthus annuus*, *Olea europaea* und *Cistus ladanifer* darf keinesfalls mehr als 5 % des gesamten Pollenspektrums betragen.

Je nach dem Blütenursprung der genannten Honigsorten müssen die Pollenspektren außerdem folgenden Bestimmungen genügen:

- Mischblütenhonig enthält überwiegend Pollen von *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp. - *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. und *Brassica* sp.

- Sortenhonig:

- Eukalyptushonig: Gehalt an Eukalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) mindestens 70 %.
- Kastanienhonig: Gehalt an Kastanienpollen (*Castanea* sp.) mindestens 70 %.
- Brombeerhonig: Gehalt an Brombeerpollen (*Rubus* sp.) mindestens 45 %.
- Heidehonig: Gehalt an Erikapollen (*Erica* sp.) mindestens 45 %.

- Organoleptische Merkmale:

In der Regel müssen die organoleptischen Merkmale des Honigs, d. h. Farbe, Aroma und Geschmack, dem pflanzlichen Ursprung entsprechen. Je nach diesem Ursprung sind die deutlichsten organoleptischen Merkmale folgende:

- Mischblütenhonig: Farbe zwischen Bernsteinton und dunklem Bernstein. Blüten- oder Pflanzenaroma von unterschiedlicher Intensität und Nachhaltigkeit. Im Geschmack gegebenenfalls leicht säuerlich und astringierend.
- Eukalyptushonig: Bernsteinfarben, Blütenaroma mit einer Wachsnuance. Mittlere Intensität des Dufts mit geringer Nachhaltigkeit. Milder und leicht säuerlicher Geschmack.

- Kastanienhonig: Dunkle Bernsteinfarbe, bisweilen mit Rottönen. Aroma vorzugsweise von mittlerer bis geringer Intensität und geringer Nachhaltigkeit. Leicht säuerlich und bitter, bisweilen etwas pikant. Im Allgemeinen leicht astringierend.
- Brombeerhonig: Bernsteinfarbe bis dunkler Bernstein. Aromatischer Honig mit nachhaltigem Blütenduft. Sehr fruchtiger, ausgesprochen süßer Geschmack von mittlerer bis hoher Intensität und Nachhaltigkeit.
- Heidehonig: Dunkle Bernsteinfarbe oder dunkel mit Rottönen, leicht bitterer, nachhaltiger Geschmack, nachhaltiges Blütenaroma. Im Allgemeinen mittlere bis geringe Intensität des Dufts mit geringer Nachhaltigkeit.

4.3. Geografisches Gebiet

Das Gebiet, in dem der unter die geschützte geografische Bezeichnung „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ fallende Honig erzeugt, verarbeitet und abgefüllt wird, umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Region Galicien.

4.4. Ursprungsnachweis

Die g.g.A. „Miel de Galicia“ kann nur Honig verliehen werden, der in den in die Register der Kontrollstelle eingetragenen Betrieben gemäß den Bestimmungen des Lastenheftes und des Qualitätshandbuchs erzeugt wird und die verlangten typischen Merkmale aufweist.

Die Kontrollstelle führt die folgenden Register:

- Betriebsregister: Hier werden die in der Autonomen Region Galicien niedergelassenen Betriebe eingetragen, die Honig mit der g.g.A. „Miel de Galicia“ erzeugen wollen.
- Register der Anlagen zur Honiggewinnung, -lagerung und/oder -abfüllung: Hier werden alle Anlagen im Gebiet der Autonomen Region Galicien erfasst, die eine oder mehrere der vorgenannten Tätigkeiten an Honig vornehmen, der unter die g.g.A. fallen kann.

Alle natürlichen oder juristischen Personen, die Eigentümer der in die Register eingetragenen Einrichtungen sind, sowie alle Betriebe, Anlagen und Erzeugnisse werden von der Kontrollstelle inspiziert und kontrolliert, um sicherzustellen, dass die mit der g.g.A. „Miel de Galicia“ vermarkteten Erzeugnisse den Bestimmungen des Lastenheftes und der anderen einschlägigen Bestimmungen genügen.

Die Kontrollstelle kontrolliert in jedem Wirtschaftsjahr die Mengen Honig, die jedes in das Register der Gewinnungs-, Lager- und/oder Abfülleinrichtungen eingetragene Unternehmen mit der g.g.A. vermarktet hat, um festzustellen, ob sie mit den Mengen Honig übereinstimmen, die von den in das Register der Erzeugerbetriebe eingetragenen Imkern erzeugt oder bei diesen oder anderen ins Register eingetragenen Firmen erworben wurden.

Die Kontrollen basieren auf Inspektionen der Betriebe und Anlagen, Dokumentenprüfungen sowie auf Analysen der Ausgangs- und der Endprodukte.

Wie bereits erwähnt, muss der Honig in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt, gewonnen, gelagert und abgefüllt werden.

Die der Tradition entsprechende Abfüllung im Erzeugungsgebiet ist vorgeschrieben, um die besonderen Merkmale und die Qualität des „Miel de Galicia“ zu schützen. Denn nur durch die von der zuständigen Kontrollstelle ausgeübte Überwachung der Transport-, Lager- und Abfüllbedingungen ist die gleichbleibend hohe Qualität des Erzeugnisses gewährleistet.

Der Honig darf nur in Anlagen, die ausschließlich der Abfüllung von Honig aus in den Registern für die geschützte geografische Angabe eingetragenen Betrieben dienen, in Behältnisse abgefüllt werden, die mit dem Lastenheft übereinstimmen. In den Abfüllanlagen sind die Behältnisse ferner zu etikettieren und unter Aufsicht der Kontrollbehörde mit Kontrolletiketten zu versehen. Sämtliche Bestimmungen sollen die Qualität und die Rückverfolgbarkeit des Honigs sicherstellen.

Die Zertifizierung wird für einheitliche Partien oder Lose erteilt. Das Verfahren beruht neben den Inspektionen der Betriebe auf einer Laboranalyse und einer organoleptischen Prüfung, deren Einzelheiten durch die Kontrollstelle festgelegt sind. Anhand der technischen Prüfberichte entscheiden sodann die Kontrollstelle und der Zertifizierungsausschuss darüber, ob die Partie bzw. das Los des kontrollierten Honigs zertifiziert oder abgelehnt bzw. die Entscheidung aufgeschoben wird.

Werden qualitätsschädigende Verfälschungen festgestellt oder entsprechen Gewinnung, Verarbeitung und Abfüllung des Honigs nicht der Verordnung über die geschützte geografische Angabe oder anderen einschlägigen Rechtsvorschriften, so verweigert die Kontrollstelle den entsprechenden Partien bzw. Losen die Zertifizierung, so dass für diese die geschützte geografische Angabe nicht verwendet werden darf.

4.5. Herstellungsverfahren

Die Pflege der Bienenstöcke ist darauf ausgerichtet, eine optimale Qualität des unter die geografische Angabe fallenden Honigs zu gewährleisten. Während der Honigernte dürfen die Stöcke weder chemisch behandelt noch darf den Bienen Futter jeglicher Art verabreicht werden.

Die Bienen werden nach traditionellen Verfahren von den Waben entfernt, wobei Bienenfluchten oder Luftgebläsen der Vorzug zu geben und ein übermäßiger Einsatz von Rauch zu vermeiden ist. Chemische Bienenabwehrmittel sind untersagt.

Der Honig wird durch Zentrifugieren oder Abtropfen, keinesfalls jedoch durch Pressen gewonnen.

Die Honiggewinnung wird stets mit größter Sorgfalt und Hygiene in einem geschlossenen, sauberen und hierfür eingerichteten Raum ausgeführt. Dieser ist eine Woche vorher mithilfe von Trockengeräten oder durch Belüftung zu trocknen, um eine relative Luftfeuchtigkeit von weniger als 60 % zu erreichen.

Zur Entdeckelung der Waben dürfen keinesfalls Verfahren eingesetzt werden, die der Qualität des Honigs abträglich sein könnten. Die Entdeckelungsmesser müssen sauber und trocken und dürfen nicht wärmer als 40 °C sein.

Der extrahierte, doppelt gefilterte Honig wird geklärt, entschäumt und anschließend gelagert und abgefüllt.

Der Honig ist unter hygienischen Bedingungen einzusammeln und zu befördern. Um die Produktqualität zu gewährleisten, sind dabei für Lebensmittel geeignete Materialien zu verwenden, die laut Qualitätshandbuch und nach den einschlägigen Rechtsvorschriften zugelassen sind.

Die Honigabfüllung erfolgt in Anlagen, die in das betreffende Register der Kontrollstelle eingetragen sind. Honig, der für den unmittelbaren Verzehr bestimmt ist, wird in der Regel in Behältnisse mit einem Inhalt von 500 g oder 1 kg abgefüllt.

Die Behältnisse müssen hermetisch verschließbar sein, damit keine natürlichen Aromen verlorengehen und der Honig keine Fremdgerüche, Feuchtigkeit usw. aufnehmen kann, die ihn verfälschen könnten.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Historischer Zusammenhang

In Galicien hatte die Imkerei vor der Einführung von Zucker ihre stärkste Verbreitung erreicht, da Honig wegen seiner Süßkraft, aber auch wegen seiner unterschiedlichen medizinischen Wirkungen sehr geschätzt wurde. Dem als „Catastro de Ensenada“ bekannten Einwohnerverzeichnis und Grundbuch aus den Jahren 1752–1753 zufolge gab es damals in Galicien insgesamt 366 339 traditionelle Bienenkörbe (so genannte „trobos“ oder „cortizos“), die heute noch vielerorts zu finden sind. Diese Zahlen machen deutlich, welch hoher Stellenwert der Imkerei seit der Antike zukam, was sich auch in den galicischen Ortsnamen widerspiegelt.

Als „cortín“, „albar“, „abellariza“, „albiza“ oder „albariza“ wird ein ländlicher runder oder ovaler, selten quadratischer Bau mit offenem Dach bezeichnet, der aus hohen Mauern besteht, die die Bienenstöcke schützen und Tieren (vor allem Bären) den Zugang verwehren sollen. Als Zeugen der Vergangenheit sind solche Bauten heute noch sichtbar in vielen Berggebieten, vor allem in den im Osten von Galicien gelegenen Mittelgebirgen „Sierra de Ancares“ und „Sierra de Caurel“ (oder „Serra do Courel“) oder in der „Sierra del Suido“ („Serra do Suido“), und in einigen Fällen werden diese Bauten sogar bis heute genutzt.

Das erste in Galicien veröffentlichte und ausdrücklich an die galicischen Imker gerichtete Werk über die Imkerei dürfte D. Ramón Pimentel Méndez im Jahr 1893 verfasst haben (*Manual de Apicultura* — Imkereihandbuch).

Kurz zuvor im Jahr 1880 führte der Pfarrer von Argozón (Chantada, Lugo) namens Don Benigno Ledo die erste Wanderbeute ein und erbaute einige Jahre später den ersten Bienenstock für die Vermehrung durch Teilung, die Königinnenzucht usw., den er als „colmena-vivero“ bezeichnete. Als Beleg für die Bedeutung der Imkerei nicht nur in Galicien, sondern in ganz Spanien sei nur erwähnt, dass Roma Fábrega in seinem einschlägigen Buch als ersten Spanier, der Wanderbeuten verwendete, ebenfalls den galicischen „Bienenpfarrer“, Don Benigno Ledo, nennt.

Eine Beschreibung des „Miel de Galicia“ findet sich im Inventar traditioneller spanischer Erzeugnisse („Inventario Español de Productos Tradicionales“, S. 174 und 175), das vom spanischen Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung im Jahr 1996 herausgegeben wurde. Das Erzeugnis bildet danach einen der begehrtesten Handelsartikel während der im Herbst begangenen Festlichkeiten.

Im Jahr 1988 gab das Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei eine Studie über den Handel im Honigsektor Spaniens in Auftrag. Dabei zeigte sich für den Nordwesten des Landes (Galicien) ein deutlich höherer Honigverbrauch als in den anderen autonomen Regionen Spaniens und zugleich ein höheres Preisniveau für Honig. Der galicische Verbraucher weiß seit der Antike den Honig aus galicischer Erzeugung zu schätzen, weshalb er in dieser autonomen Region Spaniens einen höheren Marktwert erzielt als in den benachbarten Regionen des Landes.

Natürlicher Zusammenhang

Die am nordwestlichen Ende der Iberischen Halbinsel gelegene autonome Region Galicien ist eine der ältesten Gebietseinheiten Spaniens. Sie hat ihren Namen seit der Herrschaft der Römer (die diese Region „Gallaecia“ nannten) so gut wie unverändert beibehalten und besitzt seit mehr als 800 Jahren praktisch dieselben Grenzen. Die Verwaltungsgrenzen dieser Region fallen mit den natürlichen geografischen Grenzen im Norden und Süden wie im Osten und Westen zusammen, die die Region von jeher gegenüber den Nachbarregionen isoliert haben, wodurch sich auch die Bewahrung der einheimischen galicischen Sprache erklärt.

Die spezifische Geografie Galiciens bestimmt auch dessen Klima. Fjordähnliche Flussmündungen und -täler („Rías“), die mit ihrer Verlaufsrichtung von Südwest nach Nordost den ozeanischen Einfluss bis ins Landesinnere spüren lassen (an keiner anderen spanischen Küste zu beobachtendes Phänomen), und hohe Bergketten („Sierras“), die eine Barriere für den Durchzug von Wetterfronten bilden, verleihen dem Klima dieser Region seine charakteristischen milden Temperaturen und ausgiebigen Niederschläge.

Ferner unterscheidet sich der größte Teil Galiciens in Bezug auf Geomorphologie, Gesteinsformationen und Bodenbeschaffenheit stark von den Mittelmeerregionen mit traditioneller Imkerei. Die in Galicien vorherrschenden sauren Böden sind ausschlaggebend für die örtliche Vegetation, deren Nektarangebot und damit die Merkmale des gewonnenen Honigs.

Es handelt sich folglich um eine Region, in der die natürlichen Gegebenheiten von denen der übrigen Iberischen Halbinsel grundlegend abweichen. Diese auf geomorphologischen, klimatischen, biologischen und pedologischen Faktoren beruhenden Besonderheiten haben eine Flora entstehen lassen, die an die örtlichen Naturbedingungen und die Gesamtheit der sie prägenden Faktoren bestens angepasst ist.

Im Hinblick auf die Pflanzen, deren Nektar in Honig umgewandelt wird, stellt Galicien ein recht homogenes Gebiet dar. Die wichtigsten Unterschiede bei der Erzeugung von sortentypischem Honig in Galicien ergeben sich aus der mehr oder weniger starken Präsenz der einzelnen Pflanzen, die als Bienenweide vorrangig in Betracht kommen. An der Gewinnung der meisten in Galicien erzeugten Honigsorten sind folgende fünf Haupttrachten beteiligt: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* und *Eucalyptus*. So ist an der Küste in der Regel der Eucalyptusanteil sehr hoch. Im Landesinneren hingegen wird die Honigproduktion durch das reiche Vorkommen der drei Pflanzenarten *Castanea Sativa*, *Erica* und *Rubus* bestimmt.

Die geografische Situation Galiciens und ihre Besonderheiten schenken dem dortigen Honig somit seine ureigenen Merkmale, die ihn von dem anderenorts erzeugten Honig abheben.

Eine der aufschlussreichsten Analysemethoden, um die geografischen Eigenheiten von Honig festzustellen, besteht in der Pollenanalyse. Bei einer solchen Analyse weist „Miel de Galicia“ gegenüber Honig anderen Ursprungs folgende spezifische Merkmale auf:

- Vorhandensein von für Galicien typischen und ausschließlich dort vorkommenden Pollenkombinationen, die „Miel de Galicia“ von anderem Honig und auch von dem aus den Nachbarregionen eindeutig unterscheiden. Die betreffenden Pollenkombinationen sind in Anhang 1 aufgeführt;
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 1 %) der Pollen von Lippenblütlern, aber auch von *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* usw.;
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 0,1 %) der Pollen von *Helianthus annuus*, *Citrus* oder *Olea europaea*;
- Fehlen oder nur geringes Vorhandensein (weniger als 1 %) der Pollen von *Cistus ladanifer*;
- Fehlen der Pollen von *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* und *Diplotaxis erucoides*.

Zusammenfassend kann also gesagt werden, dass sich „Miel de Galicia“ durch eine Reihe ganz spezifischer Merkmale auszeichnet, die dieser Honig der natürlichen Umwelt Galiciens verdankt. Weitere Einzelheiten der spezifischen Merkmale enthalten die einschlägigen Abschnitte des Lastenheftes und die zugehörigen Anhänge.

4.7. Kontrollstelle

Name: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia“
Anschrift: Pazo de Quián s/n, Sergude, E-15881Boqueixón, A Coruña.
Tel.: 981 51 19 13
Fax: 981 51 19 13
E-Mail: info@mieldeg Galicia.org

Die Kontrollstelle erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN 45011 und steht daher mit Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 im Einklang.

4.8. Etikettierung

Der mit der geschützten geografischen Angabe „Miel de Galicia“ vermarktete Honig muss nach seiner Zertifizierung mit einem Etikett der Marke des Abfüllers, das nur für zertifizierten Honig verwendet wird, und einem Kontrolletikett mit einem alphanumerischen Code versehen werden, anhand dessen das Erzeugnis zurückverfolgt werden kann. Das Kontrolletikett wird von der Kontrollstelle genehmigt und ausgegeben und zeigt das amtliche Bildzeichen der geografischen Angabe. Die Etiketten und Kontrolletiketten müssen die geschützte geografische Angabe „Miel de Galicia“ bzw. „Mel de Galicia“ tragen.
