

REGLAMENTO (CE) N° 868/2007 DE LA COMISIÓN

de 23 de julio de 2007

por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Miel de Galicia o Mel de Galicia (IGP)]

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafos tercero y cuarto,

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, y en aplicación del artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro presentada por España para la denominación «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.

(2) Alemania e Italia han presentado una declaración de oposición al registro, de conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Ambos países indican en sus declaraciones de oposición que no se han cumplido las condiciones previstas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006 y que, en concreto, no se demuestra suficientemente el vínculo entre el producto y la zona geográfica, por lo que el producto no se ajusta a la definición de una indicación geográfica. Además, Alemania considera que algunos de los elementos del pliego de condiciones podían infringir la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ⁽³⁾, en particular en lo que se refiere a la posibilidad de añadir frutos secos a la miel lo que, en opinión de Alemania, es contrario a la definición del término «miel» que figura en dicha Directiva.

(3) Mediante carta de 16 noviembre 2005, la Comisión invitó a los Estados miembros interesados a llegar a un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.

(4) Dado que España, Alemania e Italia no han llegado a ningún acuerdo en los plazos previstos, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.

(5) A raíz de las consultas celebradas entre España, Alemania e Italia, se introdujeron algunas precisiones en el pliego de condiciones de las denominaciones en cuestión. En lo que respecta a la descripción del producto, la miel con adición de frutos secos ha sido suprimida del pliego de condiciones. Por otra parte, se destaca el vínculo entre el producto y la zona geográfica delimitada, señalando la reputación de que goza el producto y precisando las características naturales de la zona geográfica que le confieren un carácter específico que lo distingue de la miel elaborada en otras zonas geográficas.

(6) La Comisión considera que la nueva versión del pliego de condiciones responde plenamente a las disposiciones del Reglamento (CE) n° 510/2006.

(7) A la luz de estos elementos, la denominación debe pues inscribirse en el «Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas».

(8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1791/2006 (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ DO C 30 de 5.2.2005, p. 16, y DO C 139 de 14.6.2006, p. 21.

⁽³⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 23 de julio de 2007.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.4. **Otros productos de origen animal: Miel**

ESPAÑA

Miel de Galicia o Mel de Galicia (IGP).

ANEXO II

RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«MIEL DE GALICIA» o «MEL DE GALICIA»

N° CE: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro*

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

2. *Agrupaciones solicitantes*

Nombre: Miele Anta, SL
Dirección: Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Teléfono: —
Fax: —
Correo electrónico:

Nombre: Sociedad Cooperativa «A Quiroga»
Dirección: Avenida Doctor Sixto Mauriz, 43, Fene. La Coruña
Teléfono: —
Fax: —
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal: Miel.

4. *Pliego de condiciones*

[resumen de los requisitos contemplados en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/200]

4.1. *Nombre del producto*

«Miel de Galicia» o «Mel de Galicia».

4.2. *Descripción*

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 fijados en dicho pliego de condiciones, en el manual de calidad y en la legislación vigente. Esta miel se produce en colmenas de cuadros móviles y se obtiene por decantación o centrifugación. Se presenta en estado líquido, cristalizada o cremosa. Asimismo, puede presentarse en secciones de panal.

Según su origen botánico, la miel se clasifica en las siguientes categorías:

- miel multifloral,
- miel monofloral de eucalipto,
- miel monofloral de castaño,
- miel monofloral de zarzamora,
- miel monofloral de brezo.

Además de las características indicadas en la norma de calidad de la miel, la miel protegida por la IGP debe reunir las características siguientes:

— características físico-químicas:

- humedad máxima: 18,5 %,
- actividad diastásica mínima: 9 en la escala de Schade. Las mieles con bajo contenido enzimático deben alcanzar al menos 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg/kg,
- contenido máximo en hidroximetilfurfural: 28 mg/kg.

— características meliso-palinológicas:

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

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

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

— miel multifloral: el polen mayoritariamente debe pertenecer a las especies *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 *Brassicacae* sp.,

— miel monofloral:

- «miel de eucalipto»: el porcentaje mínimo de polen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.) debe ser del 70 %,
- «miel de castaño»: el porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea* sp.) debe ser del 70 %,
- «miel de zarzamora»: el porcentaje mínimo de polen de zarzamora (*Rubus* sp.) debe ser del 45 %,
- «miel de brezo»: el porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica* sp.) debe ser del 45 %.

— características organolépticas:

Las mieles deben presentar, con carácter general, las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente en cuanto a color, aroma y sabor. En función del origen, las características organolépticas más destacables son las siguientes:

- mieles multiflorales: su color puede variar entre el ámbar y el ámbar-oscuro. Presentan un aroma floral o vegetal de intensidad y persistencia variable. Pueden ser ligeramente ácidas y astringentes,
- mieles monoflorales de eucalipto: color ámbar, aroma floral con un punto céreo. La intensidad del aroma es media y la persistencia baja. Sabor dulce y ligeramente ácido,

- mieles monoflorales de castaño: color ámbar oscuro, en ocasiones con tonos rojizos. Aroma dominante de intensidad media a baja y persistencia baja. Son ligeramente ácidas y amargas, en ocasiones un poco picantes. Suelen tener un carácter ligeramente astringente,
- mieles monoflorales de zarzamora: color que varía de ámbar a ámbar-oscuro. Son mieles aromáticas, con un aroma floral persistente. Sabor muy afrutado, marcadamente dulce, de intensidad y persistencia de media a elevada,
- mieles monoflorales de brezo: su color es ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos, sabor ligeramente amargo y persistente, aroma floral persistente. La intensidad del aroma es generalmente de media a baja y la persistencia baja.

4.3. 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.

4.4. Prueba del origen

La IGP «Miel de Galicia» solo ampara la miel procedente de las instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador, producida de conformidad con las normas que se establecen en el pliego de condiciones y en el manual de calidad y que reúna las condiciones que deben caracterizarla.

El Consejo Regulador lleva los siguientes registros:

- registro de las explotaciones, en el que se inscriben las explotaciones que, situadas en la Comunidad Autónoma de Galicia, desean destinar su producción a la obtención de miel protegida por la indicación geográfica «Miel de Galicia»,
- registro de las instalaciones de extracción, almacenamiento y/o envasado, en el que se inscriben las instalaciones situadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia que se dediquen a alguna de las actividades del procesado de miel que pueda ser amparada por la indicación geográfica.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, así como las explotaciones, las instalaciones y los productos, están sujetos a las inspecciones y controles realizados por el Consejo Regulador con el fin de comprobar si los productos amparados por la indicación geográfica protegida «Miel de Galicia» cumplen los requisitos del pliego de condiciones y las demás disposiciones específicas aplicables.

El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades de miel certificada por la indicación geográfica protegida que son puestas en el mercado por cada empresa inscrita en el registro de las instalaciones de extracción, de almacenamiento y/o envasado, para verificar si se corresponden con las cantidades de miel producida por los apicultores inscritos en el registro de explotaciones o adquirida a estos últimos o a otras empresas inscritas en el registro.

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

Como ya se ha indicado, tanto la producción como las ulteriores operaciones de extracción, almacenamiento y envasado deben efectuarse en la zona geográfica delimitada.

El hecho de que el envasado se efectúe igualmente en esta zona, que corresponde a la zona tradicional, responde a la necesidad de preservar las características particulares y la calidad de la miel de Galicia, de manera que el control realizado por el órgano competente acerca de las condiciones de transporte, almacenamiento y envasado asegure el mantenimiento de la calidad del producto.

Además, el envasado solo podrá efectuarse en recipientes cuyas características se precisan en el pliego de condiciones, y en instalaciones reservadas exclusivamente al envasado de la miel procedente de explotaciones inscritas en los registros de la indicación geográfica protegida y en las que se llevará a cabo el etiquetado y contraetiquetado bajo la supervisión del Consejo Regulador, medidas todas destinadas a preservar la calidad y garantizar la rastreabilidad del producto.

El procedimiento de certificación se refiere a lotes homogéneos y se basa en las inspecciones y los exámenes analíticos y organolépticos pertinentes establecidos por el Consejo Regulador. A la luz de los informes técnicos, el Consejo Regulador y de certificación decide aceptar, rechazar o dejar pendiente el lote de miel controlado.

Si se observa una alteración de la calidad de la miel o si no se cumplen las disposiciones del Reglamento relativo a la indicación geográfica protegida y otros actos legislativos pertinentes en lo que respecta a la producción, procesado y envasado, las mieles no son certificadas por el Consejo Regulador y, por consiguiente, pierden su derecho a utilizar la indicación geográfica protegida.

4.5. Método de obtención

Las prácticas de manejo en el colmenar tienden a conseguir la mejor calidad de las mieles amparadas por la indicación geográfica. En cualquier caso, las colmenas no serán sometidas a ningún tratamiento químico durante el período de recogida de la miel y las abejas no reciben alimento de ningún tipo.

El desabejado de los panales se realiza 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.

La miel se extrae por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado.

Las tareas de extracción de la miel se realizan siempre con el mayor esmero e higiene y en local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto. El secado se realiza con una semana de antelación, hasta alcanzar una humedad relativa inferior al 60 %, con deshumidificadores o aireación.

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

Una vez extraída y pasada por un filtro doble, la miel se somete a un proceso de decantación y se procede a la desespumación antes del almacenamiento y envasado.

La recogida y transporte de la miel se realiza en condiciones higiénicas, utilizando material de uso alimentario autorizado en el manual de calidad y por la legislación vigente, que garantizan la calidad del producto.

La miel se envasa en instalaciones inscritas en los correspondientes registros 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 ser hermético para evitar la pérdida de aromas naturales, la adición de olores y la humedad ambiental, que pudieran alterar el producto.

4.6. Vínculo

Vínculo histórico

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. El *Catastro de Ensenada* de 1752-1753 censa en 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, como pone de manifiesto la toponimia gallega.

Se entiende por «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» o «albariza» una construcción rural a cielo abierto, de forma ovalada, circular y en ocasiones cuadrangular, formada por altos muros destinados a proteger las colmenas y a evitar la intrusión de animales (osos en particular). Estas construcciones, reflejos de una época, permanecen visibles y en algunos casos todavía utilizables hoy en muchas zonas de montaña, sobre todo en las sierras orientales de Ancares y Caurel y en la sierra del Suido.

La primera obra sobre apicultura publicada en Galicia es probablemente el *manual de apicultura* escrito especialmente para los apicultores gallegos por D. Ramón Pimentel Méndez (1893).

En 1880, el párroco de Argozón (Chantada, Lugo) Don Benigno Ledo, instala la primera colmena móvil y algunos años después construye la primera colmena destinada a la multiplicación por división y a la cría de reinas, 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 en Galicia, pero también en España.

La miel de Galicia figura en el inventario español de productos tradicionales publicado en 1996 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español (páginas 174 y 175). El producto constituye uno de los principales atractivos comerciales durante las festividades de otoño.

En 1998, el Ministerio de Agricultura y Pesca realizó un estudio sobre el comercio de miel en España. En él se señala que el noroeste del país (Galicia) presenta un consumo de miel superior al de las demás comunidades españolas y que, además, su precio es más elevado. Desde la antigüedad, el consumidor gallego aprecia la miel producida en esta Comunidad Autónoma, lo que le ha otorgado un mayor valor comercial en comparación con las comunidades vecinas.

Vínculo natural

Situada en el extremo noroccidental de la Península Ibérica, Galicia constituye una de las entidades territoriales más antiguas de España, que ha conservado su nombre prácticamente invariable desde la dominación romana (los romanos la denominaron «Gallaecia»), y que posee prácticamente las mismas fronteras 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 explica que también haya conservado su propia lengua.

Esta situación geográfica condiciona el clima de Galicia. La presencia de estuarios y de valles fluviales que transmiten la influencia oceánica al interior debido a la orientación sur-oeste-norte-este (fenómeno que no aparece en ninguna otra costa española) y de sierras que limitan el paso de los distintos frentes confiere al clima de esta región características particulares de temperatura y de precipitaciones.

Asimismo, la mayor parte del territorio gallego es, desde el punto de vista de la geología y la edafología, diferente de las regiones mediterráneas de producción apícola tradicional. Predominan los suelos ácidos, lo que determina la vegetación local y, como consecuencia, la producción de néctar y las características de las mieles.

Se trata, pues, de una región natural completamente distinta del resto de la Península Ibérica. Esta distinción resulta de aspectos geomorfológicos, climáticos, biológicos y edafológicos que condicionan la existencia de una flora adaptada a las condiciones naturales impuestas por el conjunto de estos factores.

El territorio gallego es bastante homogéneo en cuanto a las plantas que aportan el néctar para la producción de miel. Las diferencias más importantes que caracterizan la producción de miel en Galicia proceden de la abundancia de las principales plantas con interés melífero. Cinco tipos polínicos principales están presentes en la mayor parte de las mieles producidas en Galicia: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* y *Eucalyptus*. La zona litoral se caracteriza por una fuerte presencia de eucaliptos. En las zonas del 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 particularidades dan lugar a mieles con características propias que, por consiguiente, se diferencian de las mieles producidas en otros territorios.

Uno de los métodos analíticos más útiles para establecer la particularidad geográfica de las mieles consiste en el análisis polínico. A la luz de dicho análisis, las características específicas de las mieles gallegas en comparación con mieles de otros orígenes son las siguientes:

- la presencia de combinaciones polínicas típicas y exclusivas que distinguen estas mieles de las producidas en las regiones vecinas; en el anexo 1 se presentan dichas combinaciones,
- la ausencia o escasa presencia (inferior al 1 %) de pólenes de la familia de las *labiacea*, pero también de *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc.,
- la ausencia o escasa presencia (inferior al 0,1 %) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* o *Olea europaea*,
- la ausencia o escasa presencia (inferior al 1 %) de pólenes de *Cistus ladanifer*,
- la ausencia de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* y *Diplotaxis erucoides*.

En definitiva, la miel de Galicia presenta varias características específicas que pueden atribuirse al medio natural. Dichas características se precisan en los apartados del pliego de condiciones y anexos correspondientes.

4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia»
Dirección: Pazo de Quián s/n, Sergude. E-15881-Boqueixón, A Coruña
Teléfono: (34) 981 51 19 13
Fax: (34) 981 51 19 13
Correo electrónico: info@mieldegalicia.org

El Consejo Regulador cumple las condiciones definidas en la norma EN 45011, de conformidad con las disposiciones del artículo 11 del Reglamento (CE) n° 510/2006.

4.8. Etiquetado

Las mieles comercializadas con la mención indicación geográfica protegida «Miel de Galicia» deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada envasador, utilizada únicamente para las mieles protegidas, así como una contraetiqueta con código alfanumérico y numeración correlativa, autorizada y expedida por el Consejo Regulador, con el logotipo oficial de la indicación geográfica. La mención de la indicación geográfica protegida «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» debe figurar obligatoriamente en la etiqueta y en la contraetiqueta.
