

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 868/2007**z dnia 23 lipca 2007 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Miel de Galicia lub Mel de Galicia (CHOG)]**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapity trzeci i czwarty,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 oraz na podstawie art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Hiszpanii o rejestrację nazwy „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* (2).
- (2) Niemcy i Włochy zgłosiły sprzeciw wobec rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. W oświadczeniach o sprzeciwie Niemcy i Włochy wskazały, że nie zostały spełnione wymogi przewidziane w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, a w szczególności, że nie został wykazany w sposób wystarczający pod względem prawnym związek pomiędzy produktem a regionem geograficznym, a zatem nie spełnia on kryteriów definicji oznaczenia geograficznego. Ponadto, według Niemiec, niektóre elementy zawarte w specyfikacji produktu naruszały dyrektywę Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącą się do miodu (3), w szczególności w odniesieniu do możliwości dodania suszu owocowego do miodu, co – zdaniem Niemiec – jest sprzeczne z definicją „miodu” znajdującą się w tej dyrektywie.
- (3) Pismem z dnia 16 listopada 2005 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie do zawarcia porozumienia zgodnie z ich wewnętrznymi procedurami.
- (4) Biorąc pod uwagę, że nie doszło do zawarcia żadnego porozumienia pomiędzy Hiszpanią, Niemcami i Włochami w przewidzianych terminach, Komisja musi przyjąć decyzję zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (5) Po przeprowadzeniu konsultacji pomiędzy Hiszpanią, Niemcami i Włochami wniesiono pewne zmiany do wspomnianej specyfikacji produktu. W odniesieniu do opisu produktu, miód zawierający susz owocowy został wykreślony ze specyfikacji produktu. Ponadto uwytłomiony został związek pomiędzy produktem a określonym obszarem geograficznym poprzez podkreślenie renomy, jaką cieszy się rozpatrywany produkt, oraz poprzez szczegółowe opisanie naturalnych właściwości obszaru geograficznego, które nadają temu produktowi specyficzne cechy odróżniające go od miodów wytworzonych w innych obszarach geograficznych.
- (6) Zdaniem Komisji nowa wersja specyfikacji produktu w pełni odpowiada wymogom określonym w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006.
- (7) W świetle powyższego nazwa powinna zostać więc zarejestrowana w „Rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa znajdująca się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Pełne zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji produktu znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).

(2) Dz.U. C 30 z 5.2.2005, str. 16 i Dz.U. C 139 z 14.6.2006, str. 21.

(3) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 47.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 23 lipca 2007 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.4 **Inne produkty pochodzenia zwierzęcego: miód**

HISZPANIA

Miel de Galicia lub Mel de Galicia (CHOG)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„MIEL DE GALICIA” lub „MEL DE GALICIA”

nr WE: ES/PGI/005/0278/19.2.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie przedstawia główne elementy specyfikacji produktu do celów informacyjnych.

1. *Właściwa służba państwa członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de 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
Poczta elektroniczna: sgcaproagro@mapya.es

2. *Wnioskodawcy:*

Nazwa: Mieleś Anta, SL
Adres: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Telefon: —
Faks: —
Poczta elektroniczna: —

Nazwa: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”
Adres: Avenida Doctor Sixto Mauriz, n° 43, Fene. A Coruña
Telefon: —
Faks: —
Poczta elektroniczna: —
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Kategoria 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego: miód

4. *Specyfikacja produktu*

[streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

4.1. *Nazwa produktu*

„Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia”

4.2. *Opis*

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia” to miód, który posiada właściwości wyszczególnione w niniejszej specyfikacji produktu oraz spełnia wszystkie wymagania procesu produkcji, przetwarzania i pakowania zawarte w wymienionej 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. Może występować również w plastrach.

Ze względu na pochodzenie roślinne, miód dzieli się na:

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

Oprócz właściwości wskazanych w normie jakości dla miodu, miód chroniony przez CHOG powinien posiadać następujące cechy:

- właściwości fizykochemiczne:
 - maksymalna wilgotność: 18,5 %,
 - minimalne działanie diastatyczne: 9 w skali Schade. Miody o niskiej zawartości enzymów powinny osiągnąć co najmniej 4 w tej skali, o ile zawartość hydroksymetylofurfuralu nie przekracza 10 mg/kg,
 - maksymalna zawartość hydroksymetylofurfuralu: 28 mg/kg.
- właściwości melisopalinologiczne:

Zasadniczo spektrum pyłkowe jako całość powinno odpowiadać spektrum miodów z Galicji.

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

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

- 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.,
- miody jednogatunkowe:
 - „miód eukaliptusowy”: minimalna zawartość pyłku eukaliptusa (*Eucalyptus* sp.) powinna wynosić 70 %,
 - „miód kasztanowy”: minimalna zawartość pyłku kasztanowca (*Castanea* sp.) powinna wynosić 70 %,
 - „miód jeżynowy”: minimalna zawartość pyłku jeżyny (*Rubus* sp.) powinna wynosić 45 %,
 - „miód wrzosowy”: minimalna zawartość pyłku wrzosu (*Erica* sp.) powinna wynosić 45 %.
- właściwości organoleptyczne:

Zasadniczo miody powinny posiadać właściwości organoleptyczne właściwe dla ich pochodzenia kwiatowego pod względem koloru, aromatu i smaku. Ze względu na pochodzenie wyróżnia się następujące najbardziej charakterystyczne właściwości organoleptyczne:

- Miody wielokwiatowe: ich kolor może być zróżnicowany od bursztynowego do ciemnobursztynowego. Posiadają aromat kwiatowy lub roślinny o zmiennej intensywności i trwałości. Mogą być lekko kwaśne i cierpkie.
- Miody eukaliptusowe: kolor bursztynowy, zapach kwiatowy z aromatem wosku. Intensywność zapachu jest średnia, a trwałość niska. Smak słodki i lekko kwaśny.

- Miody kasztanowe: kolor ciemnobursztynowy, czasami o zabarwieniu czerwonym. Aromat najczęściej o intensywności średniej lub niskiej, trwałość niska. Są lekko kwaśne i gorzkie, czasami nieco pikantne. Ogólnie są lekko cierpkie.
- Miody jeżynowe: kolor od bursztynowego do ciemnobursztynowego. Są to miody aromatyczne o trwałym zapachu kwiatowym. Smak bardzo owocowy, wyjątkowo słodki, o intensywności i trwałości od średniej do wysokiej.
- Miody wrzosowe: kolor ciemno bursztynowy lub ciemny o zabarwieniu czerwonym, smak lekko gorzki i trwały, aromat trwały kwiatowy. Intensywność zapachu jest ogólnie średnia lub niska, a trwałość niska.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar produkcji, przetwarzania i pakowania miodów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” obejmuje całe terytorium Autonomicznej Wspólnoty Galicji.

4.4. Świadczenie pochodzenia

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia” objęty jest wyłącznie miód pochodzący z urzędów wpisanych do rejestrów organu kontrolnego, wyprodukowany zgodnie z normami zawartymi w specyfikacji produktu oraz w podręczniku jakości, a także spełniający wymogi określone dla tego produktu.

Organ kontrolny prowadzi następujące rejestry:

- rejestr gospodarstw rolnych, będący wykazem gospodarstw zlokalizowanych na terenie Autonomicznej Wspólnoty Galicji, które specjalizują się w wytwarzaniu miodu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Galicia”,
- rejestr urzędów do odbioru, przechowywania i/lub pakowania, będący wykazem urzędów zlokalizowanych na terenie Autonomicznej Wspólnoty Galicji, które służą m.in. do przetwarzania miodu chronionego oznaczeniem geograficznym.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne będące właścicielami wpisanych w rejestrach dóbr, gospodarstw rolnych, urzędów i produktów podlegają inspekcjom i kontrolom przeprowadzanym przez organ kontrolny, mającym na celu sprawdzenie, czy produkty posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Miel de Galicia” spełniają wymogi specyfikacji produktu i innych mających zastosowanie przepisów szczególnych.

Organ kontrolny kontroluje w każdym roku gospodarczym ilość miodu objętego chronionym pochodzeniem geograficznym, wprowadzoną na rynek przez każde z przedsiębiorstw wpisanych do rejestru urzędów do odbioru, przechowywania i/lub pakowania, w celu sprawdzenia, czy odpowiada ona ilości miodu wyprodukowanej przez pszczelarzy wpisanych do rejestru gospodarstw lub kupionego dla tych ostatnich lub dla innych przedsiębiorstw wpisanych do rejestru.

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

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

Fakt, że pakowanie odbywa się także na tym obszarze, który odpowiada obszarowi tradycyjnemu, wynika z konieczności zachowania szczególnych cech oraz jakości miodu z Galicji, tak aby kontrola przeprowadzona przez właściwy organ w odniesieniu do warunków transportu, przechowywania i pakowania umożliwiała zachowanie jakości produktu.

Ponadto pakowanie może odbywać się tylko przy użyciu pojemników, których właściwości są opisane w specyfikacji produktu oraz za pomocą urzędów zarezerwowanych wyłącznie do pakowania miodu pochodzącego z gospodarstw wpisanych do rejestru chronionego oznaczenia geograficznego i w których będzie się odbywać etykietowanie z przodu i z tyłu pod nadzorem organu kontrolnego. Wszystkie te środki podejmowane są w trosce o ochronę jakości i zapewnienie identyfikowalności pochodzenia produktu.

Proces certyfikacji odbywa się na jednolitych partiach i polega na inspekcjach oraz stosownych badaniach analitycznych i organoleptycznych przeprowadzanych przez organ kontrolny. Na podstawie sporządzonych sprawozdań technicznych organ kontroli i certyfikacji podejmuje decyzję o przyjęciu, odrzuceniu lub przetrzymaniu kontrolowanej partii miodu.

W razie stwierdzenia jakiegokolwiek odstępstwa powodującego pogorszenie jakości miodu lub naruszenia przepisów rozporządzenia dotyczącego chronionego oznaczenia geograficznego i innych aktów legislacyjnych z nim związanych w odniesieniu do procesu produkcji, przetwarzania i pakowania, miód nie uzyskuje świadectwa organu kontrolnego, co oznacza utratę prawa używania chronionego oznaczenia geograficznego.

4.5. Metoda otrzymywania

Czynności związane z utrzymaniem ula pozwalają na otrzymywanie miodów najwyższej jakości objętych oznaczeniem geograficznym. W czasie pozyskiwania miodu ule nie są nigdy poddawane działaniu środków chemicznych, a pszczoły nie są karmione.

Usuwanie pszczoł z plastrów odbywa się metodami tradycyjnymi, najlepiej za pomocą omiatania 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 pozyskiwaniem miodu wykonywane są zawsze z największą starannością i dbałością o higienę, w miejscu zamkniętym, czystym i przygotowanym do tego celu, którego osuszenie, za pomocą osuszaczy lub poprzez wietrzenie, rozpoczęto z tygodniowym wyprzedzeniem, aż do uzyskania wilgotności względnej poniżej 60 %.

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

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

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 kontrolnego. Pojemność opakowań miodu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia waha się zazwyczaj pomiędzy 500 g i 1 000 g.

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

4.6. Związek

Związek historyczny

Pszczelarstwo w Galicji przeżywało okres największej ekspansji przed sprowadzeniem cukru, ponieważ miód uważano za środek spożywczy o dużym znaczeniu ze względu na jego właściwości słodzące i szczególnie 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 starożytności 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, składającą się z wysokich murów mających na celu ochronę uli oraz utrudnienie dostępu zwierzętom (zwłaszcza niedźwiedziom). Budowle te, które są odbiciem epoki, są widoczne i w niektórych wypadkach wciąż używane na wielu obszarach górzystych, przede wszystkim na wschodnich wyżynach Ancares i Caurel oraz na wyżynie Suido.

Prawdopodobnie pierwszą pracą z zakresu pszczelarstwa opublikowaną w Galicji jest podręcznik pszczelarstwa napisany przez D. Ramona Pimentela Mendeza (1893 r.) specjalnie dla pszczelarzy galicyjskich.

W 1880 r. proboszcz parafii Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, założył pierwszy ul wędrowny, a po kilku latach skonstruował pierwszy ul przeznaczony między innymi do rozmnażania rodzin pszczelich przez odkład oraz do wychowu matek, 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 posiadaczem uli wędrownych był „ksiądz pszczelarz” z Galicji – Don Benigno Ledo.

Miód z Galicji jest opisany w hiszpańskim inwentarzu produktów tradycyjnych opublikowanym przez hiszpańskie ministerstwo rolnictwa, rybołówstwa i żywienia w 1996 r. (str. 174 i 175). Produkt stanowił jedną z najważniejszych atrakcji handlowych podczas jesiennych świąt.

W 1988 r. ministerstwo rolnictwa i rybołówstwa przeprowadziło badania na temat handlu miodem w Hiszpanii. Wyniki tych badań wskazują, że w północno-zachodniej części kraju (Galicji) poziom spożycia miodu jest wyższy od poziomu spożycia w innych wspólnotach hiszpańskich, a ponadto, że cena miodu jest tam wyższa. Od starożytności konsument galicyjski cenił miód produkowany w naszej wspólnocie autonomicznej, dzięki czemu produkt ten zyskał bardzo dużą wartość handlową. Zjawisko to nie występuje w sąsiednich wspólnotach.

Związek naturalny

Położona w północno-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego Galicja stanowi jedną z najstarszych jednostek terytorialnych Hiszpanii, która zachowała swą nazwę w wersji praktycznie niezmienionej od czasu dominacji rzymskiej (Rzymianie nazywali ten region „Gallaecia”) i która posiada praktycznie takie same granice od ponad ośmiu wieków. Granice administracyjne tego regionu zbiegają się z granicami geograficznymi, które od północy na południe i od wschodu na zachód tradycyjnie oddzielają go od innych regionów sąsiednich, co wyjaśnia powód, dla którego Galicja zachowała także swój własny język.

Ta odrębność geograficzna kształtuje klimat Galicji. Obecność estuariów i dolin rzecznych, które przekazują glebie wpływ oceaniczny wynikający z ukierunkowania południe-zachód-północ-wschód (zjawisko, jakie nie występuje nigdzie indziej na wybrzeżach hiszpańskich), oraz wyżyn, które ograniczają przedostawanie się poszczególnych frontów, sprawia, że klimat tego regionu posiada szczególne właściwości w zakresie temperatury i opadów atmosferycznych.

Podobnie, większa część obszaru Galicji różni się pod względem geomorfologii, litologii i pedologii od regionów śródziemnomorskich tradycyjnej produkcji pszczelarskiej. Dominują tam kwaśne gleby, wpływając w ten sposób na roślinność lokalną i, w związku z tym, na produkcję nektaru i właściwości miodów.

Galicja jest zatem regionem naturalnym całkowicie odrębnym od reszty Półwyspu Iberyjskiego. Odmienność ta wynika z aspektów geomorfologicznych, klimatycznych, biologicznych i pedologicznych, które warunkują istnienie flory dostosowanej do warunków naturalnych narzuconych przez wszystkie te czynniki.

Obszar Galicji jest dosyć jednolity pod względem roślin, których nektar służy do produkcji miodu. Najważniejsze różnice cechujące produkcję miodu w Galicji wynikają z obfitości występowania głównych roślin miododajnych. Większość miodów produkowanych w Galicji pochodzi z pięciu głównych taksonów: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* i *Eucalyptus*. I tak strefa przybrzeżna charakteryzuje się występowaniem bardzo dużej ilości eukaliptusów. Na obszarach położonych w głębi lądu produkcja miodu uwarunkowana jest występowaniem w dużych ilościach trzech elementów roślinnych: *Castanea sativa*, *Erica* i *Rubus*.

Podsumowując, położenie geograficzne Galicji i jej szczególne cechy sprawiają, że miody tam produkowane posiadają swoiste właściwości, które – w związku z tym – odróżniają je od miodów produkowanych na innych obszarach.

Jedną z najbardziej użytecznych metod analitycznych służących ustaleniu odrębności geograficznej miodów polega na analizie pyłkowej. W świetle wyników takiej analizy szczególne właściwości miodów z Galicji, w stosunku do miodów pochodzących z innych obszarów, polegają na:

- obecności typowych i wyłącznych połączeń pyłkowych, które odróżniają te miody, także od tych produkowanych w regionach sąsiednich. Połączenia te zostały wymienione w załączniku 1,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków wargowych, ale także pyłków *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* itp.,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków *Helianthus annuus*, *Citrus* lub *Olea europaea*,
- braku lub niskiej zawartości (poniżej 1 %) pyłków *Cistus ladanifer*,
- braku *Hedysarum coronarium*, *Hypocum procumbens* i *Diplotaxis erucoides*.

Podsumowując, miód z Galicji posiada liczne szczególne właściwości, które można przypisać miodowi naturalnemu. Bardziej szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich ustępach specyfikacji produktu i załącznikach do niej.

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia”,
Adres: Pazo de Quián s/n, Sergude. E-15881-Boqueixón. A Coruña.
Telefon: 981. 511913
Faks: 981. 511913
Pocztą elektroniczną: info@mieldegalicia.org

Organ kontrolny spełnia wymogi określone w normie EN 45011, zgodnie z przepisami art. 11 rozporządzenia 510/2006.

4.8. Etykietowanie

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 kontrolny, z oficjalnym logo oznaczenia geograficznego. Na etykietach widnieje obowiązkowo nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Miel de Galicia” lub „Mel de Galicia”.
