

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 30/09)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6. pont teszük indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„MIEL DE GALICIA” VAGY „MEL DE GALICIA”

EK-szám: ES/00278/19.02.2003

OEM () OFJ (X)

Ez a nyomtatvány csupán információs cézzal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: 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.

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071, Madrid.

Telefon: (34) 913 475394

Fax: (34) 913 475410

2. *Kérelmezői csoport:*

2.1. Név: Miele Anta, SL.

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

2.1. Név: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”

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

2.3. Tagok: Termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. *Terméktípus:*

1.4 osztály, Egyéb, állati eredetű termékek: méz

4. *A nyilvántartásba vétel feltételeinek leírása:*

(A 4. paragrafus 2. bekezdésében foglalt követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Termékleírás: A „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) levédett termék azt a mézet jelenti, amely a jelen Nyilvántartásba vétel feltételeiben meghatározott jellemzőknek megfelelően, az ebben, valamint a Minőségi kézikönyvben és a hatályos jogszabályban előírt összes követelmény betartásával került előállításra, feldolgozásra és csomagolásra. Ezt a mézet hordozható keretes kaptárakban, dekantálással (lecsurgatással) vagy pergetéssel termelik. Állaga lehet folyékony, kristályos vagy krémszerű; folyékony állagban szárított gyümölcsöket is tartalmazhat. Lépesmézként és darabolt lépesmézként is kerülhet kiszerelésre.

Növényteni eredete szerint a galíciai méz a következőképpen osztályozható:

- vegyes virágméz,
- eukaliptusz virágméz,
- gesztenye virágméz,
- szeder virágméz,
- hanga virágméz.

Az OFJ által levédett méznek, a belföldi piacra szánt mézre vonatkozó Minőségi előírásban megjelölt jellemzőkön kívül, az alábbi jellemzőknek is meg kell felelnie:

Fizikai és kémiai jellemzők:

- a) Nedvesség: legfeljebb 18,5 %;
- b) Diasztáz-aktivitás: legalább 9 a Gothe-skála szerint. Az alacsony enzimtartalmú mézek esetében az említett skála szerint legalább 4, feltéve, hogy a hidroximetil-furfurol-tartalom nem haladja meg a 10 mg/kg-ot;
- c) Hidroximetil-furfurol: legfeljebb 28 mg/kg.

Virágpór-analízis:

Az egészében vett virágpór-összetétel kötelező érvénnyel meg kell, hogy feleljen a galíciai mézekre jellemző összetételnek.

A *Helianthus annuus* – *Olea europaea* – *Cistus ladanifer* virágpór-kombináció semmiképpen sem haladja meg a teljes virágpórtartalom 5 %-át.

Ezen kívül, az említett különböző mézfajtáknak az őket alkotó virágok eredete szerinti virágpór-összetétele meg kell, hogy feleljen az alábbi követelményeknek:

- a) Vegyes virágméz: virágpóra túlnyomórészt az alábbi növényekből származik: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. y *Brassica* sp.;
- b) Virágmézek:
 - „Eukaliptuszméz”: Az eukaliptusz (*Eucalyptus* sp.) virágpór minimális százalékaránya 70 %,
 - „Gesztenyeméz”: A gesztenye (*Castanea* sp.) virágpór minimális aránya 70 %,
 - „Szedermez”: A szeder (*Rubus* sp.) virágpór minimális aránya 45 %,
 - „Hangaméz”: A hanga (*Erica* sp.) virágpór minimális aránya 45 %.

Organoleptikus jellemzők:

A mézeknek általános érvényűen a virágeredetnek megfelelő organoleptikus jellemzőkkel kell rendelkezniük a szín, az aroma és az íz tekintetében. A már említett eredet szerinti legfontosabb organoleptikus tulajdonságok a következők:

- a) Vegyes virágmézek: színük a borostyán és a sötét borostyán között változhat. Ízüik és aromájuk a mézet alkotó domináns virágpórnak felel meg;
- b) Eukaliptusz virágmézek: borostyánszínűek, selymes ízűek és viaszos aromájúak;

- c) Gesztenye virágmézek: sötét színűek, markáns ízűek és erősen virágaromájúak;
 - d) Szeder virágmézek: sötét borostyán-színűek, erősen gyümölcsízűek, jellegzetesen édesek és gyümölcsaromájúak,
 - e) Hanga virágmézek: színük sötét borostyán vagy vöröses árnyalatú sötét, ízük enyhén fanyar és tartós, virágaromájuk tartós.
- 4.3. Földrajzi övezet: A „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel levédett mézek termelése, feldolgozása és csomagolása a Galíciai Autonóm Tartomány egész területén történik.
- 4.4. Eredetigazolás: Csak azon mézek védhetők le a „Miel de Galicia” OFJ-vel, amelyek a szabályozó tanács nyilvántartásában bejegyzett létesítményekből származnak és a Nyilvántartásba vétel feltételeiben illetve a Minőségi kézikönyvben foglalt normáknak megfelelően készülnek, valamint a követelményeknek megfelelő tulajdonságokkal rendelkeznek.

A Szabályozó Tanács az alábbi nyilvántartásokkal rendelkezik:

- a Gazdaságok nyilvántartása, ahová bejegyzésre kerülnek a Galíciai Autonóm Tartomány területén található azon gazdaságok, amelyek a „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel levédett méz készítésével kívánnak foglalkozni. Legalább 10 db függőleges vagy vízszintes hordozható keretes kaptárral kell rendelkezniük, feltéve, hogy azok fedelező állvánnyal vannak felszerelve,
- a Termelő, raktározó és/vagy palackozó létesítmények nyilvántartásába bejegyzésre kerülnek a Galíciai Autonóm Tartomány területén található azon létesítmények, amelyek az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel levédett mézfeldolgozási tevékenységek egyikével foglalkoznak.

Minden természetes vagy jogi személy, azaz a nyilvántartásokba bejegyzett javak tulajdonosai a gazdaságok, létesítmények és a termékek a szabályozó tanács által végzett ellenőrzésnek vannak alávetve, amelynek célja annak igazolása, hogy a „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzést viselő termékek megfelelnek a Szabályzat és a Nyilvántartásba vétel feltételeinek.

A Szabályozó Tanács minden idényben ellenőrzi a palackozók nyilvántartójába bejegyzett minden egyes cég által piacra bocsátott, oltalom alatt álló, földrajzi jelzéssel ellátott méz mennyiségét annak igazolása érdekében, hogy az a mennyiség megfelel a termelői nyilvántartásban bejegyzett méhészek és egyéb bejegyzett cégek által termelt illetve tőlük beszerzett méz mennyiségének.

Az ellenőrzések során a gazdaságokat és létesítményeket, a dokumentációt vizsgálják át, valamint az alapanyagokat és a késztermékeket vonják elemzés alá.

A tanúsítási eljárás adagonként vagy homogén tételként történik, analitikus és organoleptikus vizsgálatból áll, amelyek eredményeként az ellenőrzött méz adagját vagy tételét minősítik, kizárják vagy hiánypótlást kérnek. Az ezirányú döntést a szabályozó tanács ülése vagy a tanúsító bizottság hozza meg a minősítő bizottság technikai beszámolója alapján.

Amennyiben a minőséget rontó bármilyen jellegű módosítást tapasztalnak, vagy a földrajzi jelzésre vonatkozó szabályzat és a további hatályos törvénykezés előírásainak megsértését észlelik a termelés, feldolgozás és csomagolás során, a szabályozó tanács a mézhez nem ad tanúsítást, ami magával vonja az oltalom alatt álló földrajzi jelzés használati jogának elvesztését.

- 4.5. A készítés módja: A méhes kezelésénél alkalmazott eljárások segítenek hozzá a földrajzi jelzéssel védett mézek legjobb minőségének eléréséhez. A kaptáraknál nem alkalmaznak kémiai kezelést a méz begyűjtésének idején, és ugyanezen időszak alatt a méhek nem kapnak élelmet.

A méhek lépről történő eltávolítását hagyományos módszerekkel, lehetőleg méhszöktetéssel vagy levegővel, a füstölő túlzott használata nélkül, méhriasztó kémiai anyagok mellőzésével kell elvégezni.

A méz pergetéssel vagy dekantálással (lecsurgatással) nyerhető ki, soha nem sajtolással.

A mézkinyerési műveleteket mindenkor a legnagyobb gondossággal és higiénéjával kell végrehajtani, egy erre a célra előkészített, tiszta, zárt helyiségben, amelynek szárítását egy héttel korábban kell elvégezni, 60 % alatti relatív páratartalom eléréséig, páratlanítókkal vagy szellőztetéssel.

A lépek fedelének eltávolítási technikái soha nem módosíthatják ezen mézek minőségi tényezőit. A fedéltávolító késeknek nagyon tisztáknak és szárazaknak kell lenniük, hőmérsékletük nem haladhatja meg a 40 ° C-t.

A kinyert és dupla szűrőn átengedett méz dekantáláson esik át, majd tárolása és palackozása előtt a habját eltávolítják.

A méz homogenizálása kézi vagy mechanikus eszközzel végezhető kis fordulatszámon úgy, hogy a termék tulajdonságai ne károsodjanak.

A méz begyűjtésének és szállításának higiénikus körülmények között kell történnie, élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült, a Minőségi kézikönyv és a hatályos törvénykezés által engedélyezett edények használatával, amelyek garantálják a termék minőségét.

A méz palackozása a Szabályozó Tanács megfelelő nyilvántartásában bejegyzett létesítményekben történik.

Amint erre már rámutattunk, úgy a termelés mint a későbbi mézkinyerési, tárolási és palackozási műveletek a kijelölt földrajzi övezetben történnek.

Az a követelmény, amely szerint a palackozást ebben az övezetben kell végezni, ahol ez már régi hagyomány, a galíciai méz sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzésére szolgál, mivel a Szabályozó Tanács által végzett hatékonyabb ellenőrzés kiküszöböli a nem teljesen megfelelő szállítási, tárolási és csomagolási körülményekből adódó minőségromlást.

Ezen kívül, a palackozás csak a jelen Nyilvántartásba vétel feltételeiben előírt, meghatározott jellemzőkkel bíró edényekbe történhet, azokban a létesítményekben, amelyekben csak az oltalom alatt álló földrajzi jelzések nyilvántartásaiban bejegyzett gazdaságokból származó méz kerül csomagolásra, és ahol a címkézés és hátcímkézés a Szabályozó Tanács felügyelete alatt történik. Mindez a minőségmegőrzést és a termék nyomonkövethetőségét hivatott biztosítani.

A közvetlen fogyasztásra szánt mézek általános érvénnyel 500 és 1 000 g-os palackozásban kerülnek forgalomba.

A palackoknak légmentesen kell zárniuk, ezzel megelőzhető a természetes aromák elillanása, más szagok átvétele, a környezeti nedvesség behatolása stb., amelyek a termék tulajdonságait megváltoztathatják.

4.6. Hagyomány:

Történeti

Galíciában a méhészet a cukor megjelenése előtt volt a legelterjedtebb, mivel a bizonyítottan gyógyító tulajdonságokkal bíró méz édesítő hatása miatt keresett élelmiszernek számított. Az 1752–1753-ban az Ensenada telekkönyvben összesen 366 339 hagyományos kaptár, (trobo vagy cortizo [abban az időszakban használt kaptárfajták]) volt feltüntetve, amelyeket sok helyen még mindig megőriztek. Ez az adat bizonyítja, már a régi időktől fogva mennyire fontos a méhészet Galíciában, és ez a galíciai helységnevekben is tükröződik.

A *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* vagy *albariza* szabadtéri, ovális, kerek vagy ritkábban négyszögletes falusi építmény, amelynek magas falai a kaptárok védelmét és az állatok (főleg medvék) behatolásának megnehezítését szolgálják. Ezek az építmények, amelyek az adott korról adnak képet, még mindig láthatók és néhány esetben a mai napig is használhatók sok hegyi térségben, főként Ancares és Caurel hegyláncában, a Suido hegyen stb.

A terméket csak a helybéli őszi ünnepeken árusították, mivel a méz szezonális termék és évente csak egyszer gyűjthető be.

1880-ban Argozón (Chantada, Lugo) plébánosa, Don Benigno Ledo, telepíti az első hordozható kaptárt, majd néhány évvel később megépíti az első kaptárt, ahol a méhek szaporodhatnak, királynőt nevelhetnek stb., amelyet „kaptártenyészetnek” nevez el. Hogy ez mennyire fontos esemény volt mind a galíciai mind a spanyol méhészet történetében, abból is láthatjuk, hogy Roma Fábrega az e témáról írt könyvében a galíciai Don Benigno Ledo-t, az első hordozható kaptárakkal rendelkező spanyolt a „méhek plébánosaként” említi.

Galíciában az első méhészeti kiadványt ismereteink szerint Ramón Pimentel Méndez (1893) jelentette meg, ez kifejezetten a galíciai méhészek számára írott Méhészeti kézikönyv volt.

A modern méhészet felívelése 1975 után kezdődik, amikor a méhészegyesületek munkájának köszönhetően, a méhészek ismeretei és a méhészeti gazdálkodás hagyományos rendszere alapvető változásokon megy keresztül. Általában véve, ezen változás legfőbb eleme a méhtepek áttelepítése helyhez kötött kaptárakból főként fedelező állványos hordozható kaptárakba.

Galíciában jelenleg a méz és a méhviasz tartoznak a gazdaságosan forgalmazott méhészeti termékek közé. A galíciai fogyasztó régtől fogva értékeli a Galíciában termelt mézet, ami a magasabb piaci értékben jut kifejezésre.

Természeti

Galícia az Ibériai-félsziget északnyugati szélén helyezkedik el, két különböző éghajlatú övezet, az Atlanti-part és a Meseta között, éghajlata ezért változatos. Ez a változatosság, föld- és talajtani adottságaival, múltjával, domborzatával és az emberi tevékenységgel együtt, határozza meg a növényvilág jellegzetességeit és ezáltal a méztermelést.

A bioföldrajzi környezetből adódóan a galíciai mézek jelentősen különböznek a Spanyolország többi részén termesztett méztől. Ezen mézek készítéséhez nem használnak fel olyan mediterrán és Spanyolország egyéb területein nagy gyakorisággal termesztett növényeket, mint a *Helianthus annuus* vagy az *Olea europaea*. A többi spanyol mézben nagymértékben tartalmazott virágporok hiánya vagy csak kismértékű jelenléte miatt könnyen megkülönböztethetők. Ezért a galíciai mézek jellemzőinek meghatározása és a többi spanyol méztől való megkülönböztetésük nem bonyolult.

A méz termeléséhez nektárt biztosító növények szempontjából a galíciai terület meglehetősen homogén. A galíciai méztermelés osztályozásában rejlő legfontosabb különbségek a különféle növények bőségéből adódnak.

A tengerpart felé nagyobb arányban fordul elő eukaliptusz. Jelenleg a galíciai tengerpart teljes vonalát, mind az atlanti-óceánit mind a kantábriai, sűrűn újratelepítették *Eucalyptus globulus*-szal, amely ennek a Galíciában termelt mézfajtának a legfőbb forrása, az egyéb spanyol területektől eltérően, ahol az *Eucalyptus camaldulensis* a legfőbb forrás.

A belső térségekben a méztermelést az alábbi három növényfajta előfordulási gyakorisága határozza meg: *Castanea sativa*, *Erica* és *Rubus*.

A *Castanea sativa* Galíciai területén állandó jelleggel fordul elő, egyedileg nő rétek vagy termőterületek szélén, illetve monospecifikus tömbökben, úgynevezett „souto”-kat alkotva, vagy egyéb lombos növényekkel vegyes tömbökben.

Az *Erica* nagyon gyakori ezen a területen, mivel az erdők ritkulásával megfogyatkozott növényzet pótlásának egyik elemét jelenti. A meglévő fajták közül ki kell emelni az *E. umbellata*-t, *E. arborea*-t, *E. australis*-t és az *E. cinerea*-t, amelyek a méztermelésben a legfontosabbak.

A galíciai méztermelés másik kiemelkedő eleme a *Rubus*. Ez a növényfajta bőségesen előfordul az erdei aljnövényzetekben, útszéleken, termőföldek határában és elhagyott termőterületeken. Gyakorta megtalálható gyomnövények közt (ruderalis területen). Nagymennyiségű nektárt termel, amely meghatározza sok galíciai méz élvezeti értékét.

A *Rubus* a mézbegyűjtés előtt utolsóként virágzó taxon, ezért a virágporok nagyobb arányban tartalmazták, mivel a korábbi virágzásukat, ha ezek kevésbé jelentősek, ez a nektárfajta felhígítja. Ezeket a mézeket sötét színárnyalat, édes íz és magasabb savtartalom jellemzi. A *Rubus* jelenléte miatt a galíciai mézek – Galícia ezeknek a mézfajtáknak a legfőbb spanyolországi termőterülete – sajátos fizikai és kémiai jellemzőkkel bírnak.

A galíciai területeken belüli megkülönböztetést illetően említést érdemel, hogy két, teljesen eltérő termőterület (a tengerpart és a belső terület) létezik, ahogyan arra előzőleg már utaltunk. A két terület között van egy változó kiterjedésű átmeneti sáv. Az innen származó mézek vegyes tulajdonságúak. Ebben a térségben főként olyan vegyes virágmézet termelnek, amely a *Castanea sativa* és az *Eucalyptus globulus* fajtákat kiegyensúlyozott arányban tartalmazza, ami szinte kizárólag a galíciai mézek sajátosága.

Ki kell emelni a galíciai mézek csekély mézharmat-tartalmát, valamint alacsony virágportartalmukat.

Ezen kívül, a Galíciában termelt mézekben a grammonkénti virágporzsemcse-tartalom alacsony, ahogyan az a főként erősen túlképviseelt fajtákból (*Castanea sativa* és *Eucalyptus*) származó mézeknél várható. Ez a tény a méhészek által használt kaptár típusával és a mézkinyerési módszerrel (pergetés) áll kapcsolatban.

- 4.7. Ellenőrzési struktúra: Név: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia”.

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

Telefon: (34) 981 511913. Fax: (34) 981 511913.

A Szabályozó Tanács megfelel az EN45011 európai szabványnak, a 2081/92 Szabályzat 10. paragrafusában foglaltaknak megfelelően.

- 4.8. Címkézés: A „Miel de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt forgalmazott mézeket, miután a minőségi tanúsítványt megkapták, az egyes palackozók saját márkájának megfelelő, csak a levédett mézekben alkalmazható címkével, valamint egy folytatólagos számozású, alfa-numerikus kóddal jelölt hátcímkével látják el, amelyet a Szabályozó Tanács engedélyez és bocsát ki a földrajzi jelzés hivatalos védjegyével. A címkéken és hátcímkéken kötelezően szerepel a „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés.

- 4.9 Nemzeti jogi háttér::

- 25/1970., 1970. december 2-i, szőlőre, borra és alkoholokra vonatkozó szabályzatról szóló törvény,
- a 25/1970. törvény szabályzatát jóváhagyó 835/1972., 1972. március 23-i rendelet,
- a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium 1994. január 25-i rendelete, amelyben pontosításra kerül a spanyol törvénykezés és a 2081/92 EGK szabályzat közti megfelelés, a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek védett eredetmegjelölése és földrajzi jelzés témájában,
- 1643/1999., 1999. október 22-i királyi rendelet, amely szabályozza az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések Közösségi Nyilvántartásába történő bejegyzése iránti kérelmek ügyintézési eljárását.