

A BIZOTTSÁG 868/2007/EK RENDELETE

(2007. július 23.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Miel de Galicia vagy Mel de Galicia (OF))

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik és negyedik albekezdésére,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése, valamint 17. cikkének (2) bekezdése értelmében az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétételre került Spanyolország kérelme a „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” elnevezés bejegyzése iránt ⁽²⁾.

(2) Németország és Olaszország az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. A kifogási nyilatkozatokban Németország és Olaszország arra hivatkozott, hogy az 510/2006/EK rendelet 2. cikkében előírt feltételek nem teljesülnek, különösen a termék és a földrajzi terület kapcsolata nincs kellően bizonyítva, és ezért a termék nem tesz eleget a földrajzi jelzés feltételeinek. Ezenfelül Németország szerint a termékleírás egyes részei ellentmondásban voltak a mézről szóló 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelvvel ⁽³⁾, ugyanis aszerint a mézhez szárított gyümölcsöt kevernek, ami ellentétes a méznek az említett irányelvben szereplő meghatározásával.

(3) A Bizottság 2005. november 16-án kelt levelében felkérte az érintett tagállamokat, hogy belső eljárásaikkal összhangban próbáljanak egymás között megoldásra jutni.

(4) Mivel Spanyolország, Németország és Olaszország között az előírt határidőig nem jött létre megegyezés, a Bizottságnak az 510/2006/EK rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében előírt eljárás szerint határozatot kell hoznia.

(5) Spanyolország, Németország és Olaszország konzultációinak eredményeképpen a kérdéses termékleírást kiigazították. A termékleírásból a szárított gyümölcsöt tartalmazó mézet törölték. A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat részletesebb kifejtésre került, a leírás hangsúlyozza a termék hírnevét, valamint a földrajzi terület természeti adottságait, amelyek a szóban forgó mézet megkülönböztetik a más földrajzi régiókban előállított méztől.

(6) A Bizottság megítélése szerint az új termékleírás teljes mértékben megfelel az 510/2006/EK rendelet követelményeinek.

(7) Mindezek fényében az elnevezést be kell jegyezni az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába.

(8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

A termékleírás főbb elemeit tartalmazó összefoglaló e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A legutóbb az 1791/2006/EK rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL C 30., 2005.2.5., 16. o. és HL C 139., 2006.6.14., 21. o.

⁽³⁾ HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2007. július 23-án.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.4. osztály **Egyéb állati eredetű termékek: méz**

SPANYOLORSZÁG

Miel de Galicia vagy Mel de Galicia (OF)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„MIEL DE GALICIA” vagy „MEL DE GALICIA”

EK-szám: ES/PGI/005/0278/19.2.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szerve

Név: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Cím: Paseo Infanta Isabel 1, E-28071 Madrid
Telefon: (34) 913 47 53 94
Telex: (34) 913 47 54 10
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoportosulás

Név: Miele Anta, SL
Cím: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Telefon: —
Telex: —
E-mail: —

Név: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”
Cím: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Telefon: —
Telex: —
E-mail: —
Tagság összetétele: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek: méz

4. Termékleírás

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. A termék elnevezése

„Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia”

4.2. Leírás

A „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) védett termék azt a mézet jelenti, amely megfelel az ebben a termékleírásban meghatározott feltételeknek, továbbá a minőségbiztosítási kézikönyvben és a hatályos jogszabályokban előírt összes követelmény betartásával került előállításra, feldolgozásra és csomagolásra. Ezt a mézet hordozható keretes kaptárakban, csurgatással vagy pergetéssel állítják elő. Állaga lehet folyékony, kristályos vagy krémszerű. Lépesmézként is forgalomba hozható.

Növényi eredete szerint a következőképpen osztályozható:

- vegyes virágméz,
- eukaliptusz-virágméz,
- gesztenyevirágméz,
- szedervirágméz,
- hangavirágméz.

Az OFJ-vel rendelkező méznek a mézre vonatkozó minőségi előírásban megjelölt jellemzőkön kívül az alábbi jellemzőknek is meg kell felelnie:

- Fizikai-kémiai jellemzők:
 - maximális nedvességtartalom: 18,5 %,
 - diaszáz-aktivitás legalább: 9 a Schade-skála szerint. Az alacsony enzimtartalmú mézek esetében az említett skála szerint legalább 4, feltéve, hogy a hidroxil-metil-furfurol-tartalom nem haladja meg a 10 mg/kg-ot,
 - hidroxil-metil-furfurol-tartalom legfeljebb: 28 mg/kg.

- Virágpor-analízis:

A virágpor-összetételnek egészében véve meg kell felelnie a galíciai mézekre jellemző összetételnek.

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

Ezenkívül az említett mézfajtáknak az őket alkotó virágok eredete szerinti virágpor-összetétele meg kell feleljen az alábbi követelményeknek:

- vegyes virágméz: virágpora túlnyomórészt az alábbi növényekből származik: *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.–*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. és *Brassica* sp.
- virágmézek:
 - „eukaliptusz-virágméz”: az eukaliptusz (*Eucalyptus* sp.) virágpor minimális százalékaránya 70 %,
 - „gesztenyevirágméz”: a gesztenye (*Castanea* sp.) virágpor minimális aránya 70 %,
 - „szedervirágméz”: a szeder (*Rubus* sp.) virágpor minimális aránya 45 %,
 - „hangavirágméz”: a hanga (*Erica* sp.) virágpor minimális aránya 45 %.

- Érzékszervi jellemzők:

A mézeknek a szín, az aroma és az íz tekintetében általában a virágeredetnek megfelelő organoleptikus jellemzőkkel kell rendelkezniük. A növényi eredet szerint a legfontosabb organoleptikus tulajdonságok a következők:

- Vegyes virágméz: színük a borostyán és a sötét borostyán között változhat. Változó intenzitású és tartósságú virágos vagy zöld aroma. Lehet enyhén savas és fanyar.
- Eukaliptusz-virágméz: borostyánszínű, virágos illatú, viaszos méz. Az illat intenzitása közepes, kevésbé tartós. Íze kellemes, enyhén savanykás.

- Gesztenyevirágméz: sötét borostyánszínű, néha vöröses. Aromája közepes vagy alacsony intenzitású, kevésbé tartós. Kissé savas és kesernyés, néha pikáns. Általában kissé fanyar.
- Szedervirágméz: borostyánsárga vagy sötét borostyánszínű. Erősen virágos aromájú méz. Egyértelműen gyümölcsös és kifejezetten édes ízű, az aroma közepesen vagy erősen tartós.
- Hangavirágméz: színe sötét borostyán vagy vöröses árnyalatú sötétborostyán, íze enyhén keserű és tartós, átható virágromával rendelkezik. Az illat intenzitása közepes vagy alacsony, kevésbé tartós.

4.3. Földrajzi terület

A „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező mézek előállítása, feldolgozása és csomagolása teljes egészében a Galíciai Autonóm Körzet területén történik.

4.4. A származás igazolása

Csak azon mézek viselhetik a „Miel de Galicia” OFJ-t, amelyek a szabályozó tanács nyilvántartásába bejegyzett létesítményekből származnak, előállításuk megfelel a termékleírásban, valamint a minőségbiztosítási kézikönyvben foglaltaknak, és rendelkeznek a megkövetelt jellemzőkkel.

A szabályozó tanács a következő nyilvántartásokat vezeti:

- a gazdaságok nyilvántartása – ide kerülnek bejegyzésre a Galíciai Autonóm Körzet területén található azon gazdaságok, amelyek a „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett méz készítésével kívánnak foglalkozni,
- a termelő-, raktározó- és/vagy csomagolólétesítmények nyilvántartása – ide kerülnek bejegyzésre a Galíciai Autonóm Körzet területén található azon létesítmények, amelyek az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett méz feldolgozásával kívánnak foglalkozni.

A szabályozó tanács a nyilvántartásokba bejegyzett javak tulajdonosait, akár természetes, akár jogi személyek, valamint a gazdaságokat, létesítményeket és a termékeket ellenőrzéseknek veti alá annak igazolása érdekében, hogy a „Miel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzést viselő termékek megfelelnek a termékleírásban, valamint az egyéb vonatkozó előírásokban rögzített követelményeknek.

A nyilvántartásába bejegyzett termelő-, raktározó- és csomagolólétesítmények által piacra bocsátott, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott méz mennyiségét a szabályozó tanács minden gazdasági évben ellenőrzi annak igazolása érdekében, hogy ez a mennyiség megfelel a termelői nyilvántartásban bejegyzett méhészek és egyéb bejegyzett cégek által termelt, illetve tőlük beszerzett méz mennyiségének.

Az ellenőrzés a gazdaságok és a létesítmények nyilvántartásainak átvizsgálását, valamint az alapanyagok és a késztermékek elemzését foglalja magában.

Az említetteknek megfelelően az előállítás, a tárolás és a csomagolás is a kijelölt földrajzi övezetben történik.

Az a követelmény, hogy a csomagolást is ebben az övezetben kell végezni, ahol ez már régi hagyomány, a galíciai méz sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzésére szolgál, valamint hozzájárul ahhoz, hogy a szabályozó tanács által végzett ellenőrzés kiküszöbölje a nem megfelelő szállítási, tárolási és csomagolási körülményekből adódó minőségromlást.

A csomagoláshoz csak a jelen termékleírásban előírt, meghatározott jellemzőkkel bíró edényeket lehet használni. A csomagolást csak olyan létesítményekben szabad végezni, amelyek kizárólag az oltalom alatt álló földrajzi jelzés nyilvántartásába bejegyzett gazdaságokból származó mézet csomagolnak, és ahol a címkézés és hátcímkézés a szabályozó tanács felügyelete alatt történik. Mindez a minőségmegőrzést és a termék nyomonkövethetőségét hivatott biztosítani.

A tanúsítást homogén tételként, a szabályozó tanács által előírt analitikus és érzékszervi vizsgálatok alapján kell végezni. A szabályozó tanács a kapott jelentések alapján dönt az ellenőrzött tételek tanúsításáról, elutasításáról vagy felfüggesztéséről.

Amennyiben a méz minőségét negatívan befolyásoló bármilyen módosulást tapasztalnak, vagy a földrajzi jelzésre vonatkozó szabályok és egyéb vonatkozó előírások nem teljesülnek a termelés, a feldolgozás vagy a csomagolás során, a szabályozó tanács a mézhez nem ad tanúsítást, következésképp az oltalom alatt álló földrajzi jelzés nem használható.

4.5. Az előállítás módja

A kaptárok gondozása a földrajzi jelzéssel védett méz legjobb minőségének elérését szolgálja. A méz begyűjtésének idején a kaptáraknál nem alkalmazható kémiai kezelés, és ezen időszak alatt a méhek nem kaphatnak élelmet.

A méheket a lépről hagyományos módszerekkel, lehetőleg méhszöktetéssel vagy levegő befújásával kell eltávolítani, a füstölő túlzott használata kerülendő, és a méhriasztó kémiai anyagokat mellőzni kell.

A mézet pergetéssel vagy csurgatással kell kinyerni, a sajtolás tilos.

A méz kinyerését mindig a lehető legnagyobb körütekintéssel és szigorú higiéniai követelményeknek megfelelően, zárt, tiszta, erre a célra kialakított helyiségben kell végezni. A méz szárítása szárítóberendezéssel vagy szellőztetéssel történik legalább egy héten át, amíg a méz relatív nedvességtartalma 60 % alá nem csökken.

A lépek fedelének eltávolítására használt módszer nem módosíthatja a méz minőségi jellemzőit. A fedelező késeknek nagyon tisztáknak és szárazaknak kell lenniük, hőmérsékletük nem haladhatja meg a 40 °C-t.

A kinyert mézet dupla szűrőn átengedik, ülepítik, tárolás és csomagolás előtt a habot a tetejéről eltávolítják.

A méz begyűjtését és szállítását a termék minőségének megőrzése érdekében higiénikus körülmények között, élelmiszerekhez felhasználható anyagból készült, a minőségbiztosítási kézikönyv előírásainak és a vonatkozó szabályozásnak megfelelő edények használatával kell végezni.

A méz csomagolása a szabályozó tanács megfelelő nyilvántartásába bejegyzett létesítményekben történik. A közvetlen fogyasztásra szánt mézek általában 500 és 1 000 g-os csomagban kerülnek forgalomba.

A csomagoláshoz csak légmentesen záródó edény használható, amely megőrzi a méz természetes aromáját, megakadályozza más szagok átvételét vagy a környezeti nedvesség behatolását, ami megváltoztathatná a termék tulajdonságait.

4.6. Kapcsolat

Történelmi

Galíciában a méhészet a cukor megjelenése előtt élte fénykorát, mivel a bizonyítottan gyógyító tulajdonságokkal bíró méz édesítő hatása miatt keresett élelmiszernek számított. 1752–1753-ban az Ensenada telekkönyvben összesen 366 339 hagyományos kaptár (trobo vagy cortizo) volt feltüntetve, ezek sok helyen a mai napig megtalálhatók. Ez az adat egyértelműen bizonyítja, hogy régóta mennyire fontos a méhészet Galíciában, amit a galíciai helységnevek is tükröznek.

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) távoltartását szolgálják. Ezek az adott korra jellemző építmények még mindig láthatók és néhány esetben a mai napig is használatosak sok hegyi térségben, főként Ancares és Caurel nyugati hegláncjaiban, valamint a Suido hegységben.

Galíciában az első méhészeti kiadványt ismereteink szerint Ramón Pimentel Méndez jelentette meg 1893-ban, műve kifejezetten a galíciai méhészek számára írott kézikönyv volt.

1880-ban Argozón (Chantada, Lugo) plébánosa, Don Benigno Ledo telepíti az első hordozható kaptárat, majd néhány évvel később megépíti az első szaporító kaptárat, ahol a méhek királynőt nevelhetnek. Ezt „tenyésztető kaptárnak” nevezi el. Roma Fábrega a méhészetéről írt könyvében a galíciai Don Benigno Ledót, az első, hordozható kaptárakkal rendelkező spanyolt a „méhek plébánosaként” említi, ebből is látható, hogy mekkora volt a jelentősége mind a galíciai, mind a spanyol méhészet számára.

A galíciai méz szerepel a spanyol mezőgazdasági, halászati és élelmiszer-ipari minisztérium által 1996-ban összeállított, a spanyolországi hagyományos termékeket tartalmazó jegyzékben (174. és 175. oldal). Az őszi vásárokon ez az egyik legkeresettebb termék.

1988-ban a mezőgazdasági és halászati minisztérium tanulmányt készített a méz forgalmazásáról Spanyolországban. Ez a tanulmány egyértelműen rámutat, hogy az ország északnyugati részén (Galíciában) több mézet fogyasztanak, mint a többi országrészben, a méz ára pedig itt a legmagasabb. A galíciai fogyasztók régóta nagy becsben tartják a Galíciai Autonóm Körzetben előállított mézet, ez növeli meg piaci értékét, ami más tartományokban nem mondható el.

Természeti

Az Ibériai-félsziget északnyugati csücskében fekvő Galícia Spanyolország egyik legrégebbi területi egysége. A római kor óta szinte változatlanul őrzi nevét (a rómaiak „Gallaecia”-ként ismerték), határai gyakorlatilag nyolcszáz éve ugyanazok. A közigazgatási határ e régió esetében egybeesik azokkal a földrajzi határokkal, amelyek északról délre és keletről nyugatra elhatárolják a szomszédos régióktól; saját nyelvét is ennek köszönhetően tudta megőrizni.

Ez a földrajzi elhatároltság meghatározza Galícia éghajlatát is. A délnyugati és északkeleti irányú folyótorkolatok és folyóvölgyek jelenlétének köszönhetően az óceáni hatás a szárazföld belsejébe is elér (ez a jellemző Spanyolország partjain sehol máshol nem található meg), a hegylancok pedig megakadályozzák a különböző frontok behatolását, ami különleges hőmérsékleti és csapadékviszonyokat teremt a régióban.

Ezen túlmenően a galíciai területek nagy része geomorfológiai, kőzettani és talajtani szempontból is különbözik a többi hagyományos mediterrán méztermelő régiótól. Túlnyomórészt savanyú talajok fordulnak itt elő, ami meghatározza a növényzet összetételét, és ezáltal a nektár és a mézek jellemzőit.

Tehát az Ibériai-félsziget többi részétől különböző természeti régió jött létre. A különbség, geomorfológiai, éghajlati, biológiai és talajtani tényezőkből adódik, a növényzet az ezek által teremtett természetes feltételekhez alkalmazkodott.

A méz termeléséhez nektárt biztosító növények szempontjából a galíciai terület meglehetősen homogén. A méz előállítását meghatározó legfontosabb tényezőt a méhészeti szempontból értékes legfontosabb növények gyakorisága jelenti. Öt faj játszik központi szerepet a galíciai mézek összetételében: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* és *Eucalyptus*. A tengerpart közelében jelentős eukaliptuszerdők találhatók. A tengertől távolabb fekvő részekben a méztermelést az alábbi három növény gyakorisága határozza meg: *Castanea Sativa*, *Erica* és *Rubus*.

Kétségtől Galícia földrajzi helyzetének és sajátosságainak köszönhető, hogy jellegzetes méz készül itt, amelyet tulajdonságai egyértelműen megkülönböztetnek a más területeken előállított méztől.

A mézek földrajzi egyedülállóságának kimutatására az egyik leghasznosabb módszer a virágpor-analízis. A virágpor-analízis tanulsága szerint a galíciai mézeket más földrajzi eredetű mézeketől a következő jellemzők különböztetik meg:

- olyan virágpor-összetétel, amely tipikusan és kizárólag ezekre a mézekre jellemző, és megkülönbözteti azokat a szomszédos régiók mézétől (ezeket bővebben az I. melléklet ismerteti),
- az ajakosvirágú növények, valamint a levendula, rozmaring, menta és kakukkfű pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Helianthus annuus*, *Citrus* vagy *Olea europaea* pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Cistus ladanifer* pollenjeinek teljes hiánya vagy igen kis arányú (1 % alatti) jelenléte,
- a *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* és *Diplotaxis erucoides* teljes hiánya.

Vagyis a galíciai méz számos olyan jellemzővel rendelkezik, amely a természetes környezetre vezethető vissza. Ezen jellemzők alaposabb ismertetését a teljes termékleírás megfelelő szakaszai és mellékletei tartalmazzák.

4.7. Ellenőrző szerv

Név: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia”
Cím: Pazo de Quián s/n, Sergude. E-15881 Boqueixón. A Coruña.
Telefon: (34) 981 51 19 13
Telex: (34) 981 51 19 13
E-mail: info@mieldeg Galicia.org

A szabályozó tanács az 510/2006/EK rendelet 11. cikkében foglaltakkal összhangban megfelel az EN 45011 európai szabványnak.

4.8. Címkézés

A „Miel de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt forgalomba hozott mézeket, miután a minőségi tanúsítványt megkapták, az egyes csomagolóüzemek saját márkájuknak megfelelően a csak az oltalom alá tartozó mézeken alkalmazható címkével, valamint a szabályozó tanács által jóváhagyott és kiadott, sorszámozott, alfa-numerikus kóddal jelölt ellenőrző címkével látják el, amelyen szerepel a földrajzi jelzés hivatalos logója. A címkéken és ellenőrző címkéken fel kell tüntetni a „Miel de Galicia” vagy „Mel de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzést.
