

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 30/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«MIEL DE GALICIA» o «MEL DE GALICIA»

Nº CE: ES 00278/19.02.2003

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos cubiertos por la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a autoridades nacionales o a los servicios de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1 28071-Madrid.

Teléfono: (34) 913 475394

Fax: (34) 913 475410

2. *Agrupación:*

2.1. Nombre: Mieles Anta, SL.

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

2.1. Nombre: Sociedad Cooperativa «A Quiroga»

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

2.3. Composición: Productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.4 Otros productos de origen animal: miel.

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones des apartado 2 del articulo 4)

4.1. Nombre: «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia».

⁽¹⁾ Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruselas.

- 4.2. Descripción del producto: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» se define como la miel que, reuniendo las características definidas en este Pliego haya cumplido en su producción, procesado y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo, en el Manual de Calidad, y en la legislación vigente. Esta miel se produce en colmenas de cuadros móviles, por decantación o centrifugación. Se presentará en estado líquido, cristalizada o cremosa, pudiendo contener además, en el primero de los casos, frutos secos. También se puede presentar en panales o en secciones.

Según su origen botánico la miel de Galicia se clasifica en:

- Miel multifloral.
- Miel monofloral de eucalipto.
- Miel monofloral de castaño.
- Miel monofloral de zarzamora.
- Miel monofloral de brezo.

La miel amparada por la IGP deberá reunir, además de las señaladas en la Norma de calidad para miel destinada al mercado interior, las siguientes características:

Físico-químicas:

- a) Humedad: como máximo el 18.5 %.
- b) Actividad diastásica: como mínimo 9 en la escala de Gothe. Las mieles con bajo contenido enzimático, como mínimo 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg/ Kg
- c) Hidroximetilfurfural: como máximo 28 mg/ Kg.

Meliso-palinológicas:

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

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

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

- a) Miel multifloral: El polen mayoritariamente pertenecerá a: *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) Mieles monoflorales:
 - «Miel de eucalipto»: El porcentaje mínimo de polen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.) será del 70 %.
 - «Miel de castaño»: El porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea* sp.) será del 70 %.
 - «Miel de zarzamora»: El porcentaje mínimo de polen de zarzamora (*Rubus* sp.) será del 45 %.
 - «Miel de brezo»: El porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica* sp.) será del 45 %.

Organolépticas:

Las mieles deberán presentar, con carácter general, las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente, en cuanto a color, aroma y sabor. Según dicho origen las características organolépticas más destacables serán las siguientes:

- a) Mieles multiflorales: Su color podrá variar entre el ámbar y el ámbar oscuro. El sabor y el aroma serán acordes a la flora predominante en la miel.
- b) Monoflorales de eucalipto: Color ámbar, sabor suave y aromas céreos.

- c) Monoflorales de castaño: Miel oscura, de sabor intenso y fuertes aromas a flor.
 - d) Monoflorales de zarzamora: Color ámbar oscuro, sabor fuerte afrutado, marcadamente dulce y aromas frutales.
 - e) Monoflorales de brezo: Su color es ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos, sabor ligeramente amargo y persistente, aromas florales persistentes.
- 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 de origen: Solo podrán ser amparadas por la IGP «Miel de Galicia», la miel procedente de las instalaciones inscritas en los registros del consejo regulador, que fuese producida conforme a las normas exigidas en el Pliego de condiciones y las establecidas en el Manual de calidad y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlas.

El Consejo Regulador contará con los siguientes registros:

- Registro de explotaciones, en el que se inscribirán las que, situadas dentro de la Comunidad Autónoma de Galicia, quieran destinar su producción a la obtención de miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia». Deberán poseer un número mínimo de 10 colmenas de cuadros móviles, verticales u horizontales siempre que se les coloquen alzas.
- Registro de instalaciones de extracción, almacenado y/ o envasado, en el que se inscribirán aquellas que situadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia, se dediquen a alguna de las actividades de procesado de miel que pueda ser amparada por la Indicación geográfica.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos, estarán sometidas al control realizado por el consejo regulador, con objeto de verificar que los productos que ostenten la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia», cumplen los requisitos del Reglamento y del Pliego de Condiciones.

El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades de miel certificada por la Indicación geográfica que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de envasadores, para verificar que es correcta su relación con las cantidades de miel producidas o adquiridas a los apicultores censados en el registro de productores y a otras firmas inscritas.

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

El proceso de certificación se hará por partidas o lotes homogéneos y constará de un examen analítico y un examen organoléptico, que darán lugar a la calificación, descalificación o emplazamiento de la partida o lote de miel controlada, correspondiendo al pleno del consejo regulador, o en su caso a la comisión de certificación, resolver al respecto, a la vista de los informes técnicos emitidos por el comité de calificación.

En caso de que se constatare cualquier tipo de alteración que perjudique su calidad o que no se cumplieren los preceptos del reglamento de la Indicación geográfica y demás legislación vigente que les afecte, en su producción, procesado y envasado, las mieles no serán certificadas por el consejo regulador, lo cual implica la pérdida del derecho al uso de la Indicación geográfica protegida.

- 4.5. Método de obtención: Las prácticas de manejo en el colmenar serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades de las mieles amparadas por la Indicación geográfica. En todo caso, las colmenas no serán sometidas a ningún tratamiento químico durante el tiempo de recogida de miel y durante el mismo espacio de tiempo, las abejas no recibirán alimento de ningún tipo.

El desabejado de los panales podrá hacerse 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 extracción de la miel podrá hacerse por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado.

Las tareas de extracción de la miel se realizarán siempre con el mayor esmero e higiene y en local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto, procediendo al secado 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 estarán bien limpios, secos y sin sobrepasar los 40 °C.

La miel, una vez extraída y pasada por un filtro doble, se someterá a un proceso de decantación, procediendo a la desespumación de la miel antes de ser almacenada y envasada.

La homogenización de la miel se puede hacer con un instrumento manual o mecánico a pocas revoluciones de manera que no se alteren negativamente las características del producto.

La recogida y el transporte de la miel se realizarán en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de material de uso alimentario, autorizados en el Manual de calidad y por la legislación vigente, que garanticen la calidad del producto.

El envasado de la miel se efectuará en las instalaciones inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.

Como se ha indicado, tanto la producción como las posteriores operaciones de extracción, almacenaje y envasado deberán efectuarse en el área geográfica delimitada.

El hecho de que también, el envasado se efectúe en esta área, que es en la que tradicionalmente se viene efectuando, obedece a la necesidad de preservar las características peculiares y la calidad de la miel de Galicia, de tal forma que el control efectuado por el Consejo Regulador sea más eficaz, evitándose pérdidas de calidad debidas a unas condiciones de transporte, almacenamiento y envasado poco adecuadas.

Además, el envasado sólo se podrá efectuar en recipientes de características determinadas que se especifican en este Pliego, y en instalaciones en las que sólo se podrá envasar miel que provenga de explotaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida y en las que se hará el etiquetado y contraetiquetado bajo la supervisión del consejo regulador, todo ello para preservar la calidad y garantizar la trazabilidad del producto.

El contenido de los envases destinados al consumo directo de las mieles se establece, con carácter general en 500 g y 1 000 g.

El cierre de los envases deberá ser hermético, no permitiendo la pérdida de aromas naturales, ni la adición de olores, humedad ambiental, etc. que pudieran alterar el producto.

4.6. Vínculo:

Histórico

La apicultura en Galicia tuvo su máxima expansión antes de la entrada del azúcar, siendo considerada la miel un alimento de gran interés en cuanto a su poder edulcorante, con unas propiedades medicinales contrastadas. En el Catastro de Ensenada de los años 1752-1753 se indican para Galicia un total de 366.339 colmenas tradicionales, trobos o cortizos, que se conservan todavía en muchos lugares. Este dato indica claramente la importancia de la apicultura en Galicia desde la antigüedad, y ha quedado reflejado en la toponimia gallega.

El cortín, albar, abellariza, albiza o albariza es una construcción rural a cielo abierto de forma ovalada, circular y rara vez cuadrangular, conformado por muros altos con el fin de proteger las colmenas y dificultar la entrada de animales (principalmente osos). Estas construcciones, como reflejo de la época, permanecen visibles y en algunos casos todavía utilizables hoy, en muchas áreas de montaña, sobre todo en las sierras orientales de Ancares y Caurel, en la sierra del Suido, etc.

El comercio del producto se limitaba a las festividades locales de carácter otoñal, al ser la miel de producción estacional y sólo de una cosecha al año.

En el año 1880 el párroco de Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, instala la primera colmena movilista y después de algunos años construye la primera colmena para la multiplicación por división, cría de reinas, etc. a la que denominó colmena-vivero. Acreditativo de su importancia para la apicultura, no solo gallega sino también española, baste decir que en el libro de Roma Fábrega sobre la materia, se cita que el primer español con colmenas movilistas fue el gallego «cura de las abejas», Don Benigno Ledo.

El primer trabajo sobre apicultura publicado en Galicia corresponde, posiblemente a D. Ramón Pimentel Méndez (1893), con su Manual de Apicultura escrito expresamente para los apicultores gallegos.

El gran auge de la apicultura moderna no comienza hasta 1975 fecha en la que, gracias a la labor de las asociaciones de productores, tienen lugar las primeras modificaciones sustanciales en los conocimientos de los apicultores y en el sistema tradicional de explotación apícola. Elemento principal a escala general de este cambio es el trasiego de colonias de abejas de colmenas fijistas a colmenas movilizadas, principalmente de alzas.

Hoy en día la miel y la cera son los productos apícolas que se comercializan con rendimiento económico en Galicia. El consumidor gallego ha apreciado desde la antigüedad la miel de producción gallega, lo que se ha manifestado por un mayor valor de mercado.

Natural

La posición de Galicia en el extremo noroccidental de la Península Ibérica, a caballo entre dos ambientes climáticos, el atlántico y la Meseta, le confiere una diversidad climática que condiciona – junto con su geología y edafología, su pasado, el relieve y la acción del hombre- las peculiaridades que presenta la flora y por lo tanto la producción de miel.

Por el entorno biogeográfico, las mieles gallegas presentan diferencias importantes con las producidas en el resto de España. Son mieles que destacan por la ausencia en su elaboración de plantas de carácter mediterráneo o de elementos de cultivo muy frecuentes en otros lugares de España, como es el caso de *Helianthus annuus* o *Olea europaea*. Así, la ausencia o escasa presencia de pólenes bien representados en otras mieles españolas, permite diferenciarlas con facilidad. La caracterización y diferenciación de las mieles gallegas con respecto a otras mieles españolas no es, por ello, complicada.

El territorio gallego es bastante homogéneo en cuanto a las plantas que aportan néctar para la producción de miel. Las diferencias más importantes en la tipificación de la producción de miel en Galicia provienen de la abundancia de las distintas plantas.

Así, hacia la costa es más común la presencia en elevadas proporciones de *Eucalyptus*. En la actualidad, toda la costa gallega, tanto la atlántica como la cantábrica, está intensamente repoblado con *E. globulus*, siendo el principal productor de este tipo de miel en Galicia, a diferencia de otras zonas españolas, donde el principal productor es *E. camaldulensis*.

En las áreas de interior la producción de miel está condicionada por la abundancia de tres tipos de elementos vegetales: *Castanea sativa*, *Erica* y *Rubus*.

Castanea sativa se muestra de forma constante en el territorio gallego, bien de forma individual en bordes de prados o cultivos, en masas monoespecíficas formando los denominados «soutos» o en masas mixtas con otras frondosas.

Erica es muy frecuente en este territorio debido a que forma parte de los elementos de sustitución en la degradación de los bosques. De las especies presentes, cabe destacar a *E. umbellata*, *E. arborea*, *E. australis* y *E. cinerea* como las más importantes para la producción de miel.

El otro elemento de excelencia para la producción de miel en Galicia es *Rubus*. Este género es muy abundante en sotobosques, bordes de caminos o carreteras, límites de cultivos y zonas de cultivo abandonadas. Su crecimiento está con frecuencia unido a áreas ruderales. Las plantas de este género producen una gran cantidad de néctar que condiciona las características sensoriales de muchas mieles de Galicia.

Al ser *Rubus* el último taxon en florecer antes de que los apicultores recojan su cosecha, su abundancia en los espectros polínicos es mayor, ya que las floraciones anteriores si son menos importantes quedan diluidas por la presencia del néctar de esta especie. Estas mieles se caracterizan por su tonalidad oscura, su sabor dulce y una acidez más elevada. De hecho, la presencia de *Rubus* en las mieles de Galicia -principal zona productora de estas mieles en España- hace que presente características físico-químicas típicas

En cuanto a la diferenciación dentro del territorio gallego indicar que existen dos zonas de producción bien distintas (la costa y el interior) como ya se ha mencionado anteriormente. Entre ambas existe una franja de transición, variable en extensión, en la que las mieles de este origen presentan características mixtas. En esta zona se producen mayoritariamente mieles milflores con proporciones equilibradas de las especies *Castanea sativa* y *Eucalyptus globulus*, fenómeno casi exclusivo de las mieles de Galicia.

Es de destacar la escasa presencia de elementos de mielada en las mieles gallegas y su bajo contenido polínico.

Además, el contenido en granos de polen/gramo de miel es bajo para las mieles producidas en Galicia, en función de lo que cabría esperar por proceder mayoritariamente de especies fuertemente hiperrepresentadas (*Castanea sativa* y *Eucalyptus*). Este hecho está en relación con el tipo de colmenas utilizada por el apicultor y con el tipo de extracción (centrifugado).

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 511913. Fax: (34) 981 511913.

El Consejo Regulador cumple la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

4.8 Etiquetado: Las mieles comercializadas bajo el amparo de la Indicación geográfica Protegida «Miel de Galicia» deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada envasador, utilizada únicamente en las mieles protegidas y una contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el consejo regulador, con el logotipo oficial de la Indicación geográfica. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia».

4.9 Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.
 - Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
 - Orden del MAPA de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.
 - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
-