NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 868/2007

ze dne 23. července 2007

o zapsání názvu do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení Miel de Galicia nebo Mel de Galicia (CHZO)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí a čtvrtý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 6 odst. 2 a podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 byla žádost Španělska o zapsání názvu „Miel de Galicia" nebo „Mel de Galicia" zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) V souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 vznesly Německo a Itálie proti zápisu námitku. Německo a Itálie ve svých prohlášeních o námitce uvedly, že nebyly splněny podmínky uvedené v článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006 a zejména nebyla dostatečně podle práva prokázána souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí, takže nebylo poté možné ani splnit definici zeměpisného označení. Kromě toho, podle Německa jsou některé údaje uvedené ve specifikaci produktu takové povahy, že mohou porušovat směrnici Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu ([3]), zejména pokud jde o možnost přidávání sušeného ovoce do medu, což je podle Německa v rozporu s definicí výrazu „med", která je obsažena v uvedené směrnici.

(3) Dopisem ze dne 16. listopadu 2005 vyzvala Komise dotčené členské státy, aby se pokusily dospět k vzájemné dohodě podle svých vnitrostátních postupů.

(4) Jelikož ve stanovené lhůtě nedošlo mezi Španělskem, Německem a Itálií k dohodě, musí Komise přijmout rozhodnutí postupem podle čl. 15 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006.

(5) Po jednáních mezi Španělskem, Německem a Itálií byly do specifikace produktu doplněny příslušné pojmy. Pokud jde o popis produktu, byl med obsahující sušené ovoce vyřazen ze specifikace. Dále bylo poukázáno na souvislost mezi produktem a vymezenou zeměpisnou oblastí, přičemž byla zdůrazněna pověst, kterou má dotčený produkt, a byly upřesněny přírodní vlastnosti zeměpisné oblasti dodávající produktu specifickou jakost, jež ho odlišuje od medů vyráběných v jiných zeměpisných oblastech.

(6) Komise se domnívá, že nová verze specifikace plně odpovídá požadavkům nařízení (ES) č. 510/2006.

(7) S ohledem na výše uvedené skutečnosti může být název zapsán do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.

(8) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

V příloze II tohoto nařízení je uveden souhrnný přehled obsahující hlavní body specifikace.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nařízení ve znění nařízení (ES) č. 1791/2006 (Úř. věst. L 363, 20.12.2006, s. 1).
([2]) Úř. věst. C 30, 5.2.2005, s. 16 a Úř. věst. C 139, 14.6.2006, s. 21.
([3]) Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 47.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 23. července 2007.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.4 **Ostatní produkty živočišného původu: med**

ŠPANĚLSKO

Miel de Galicia nebo Mel de Galicia (CHZO)

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„Miel de Galicia“ nebo „Mel de Galicia“

č. ES: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název:	Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaria General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Adresa:	Paseo Infanta Isabel 1, E-28071-Madrid
Tel.:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
E-mail:	sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Název:	Mieles Anta, SL
Adresa:	C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Tel.:	–
Fax:	–
E-mail:	

Název:	Sociedad Cooperativa „A Quiroga“
Adresa:	Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Tel.:	–
Fax:	–
E-mail:	–
Složení:	Producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu:
med

4. *Specifikace*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název produktu

„Miel de Galicia“ nebo „Mel de Galicia“

4.2 Popis

Produkt s chráněným zeměpisným označením (CHZO) „Miel de Galicia“ nebo „Mel de Galicia“ se definuje jako med, který má veškeré vlastnosti stanovené ve specifikaci a splňuje požadavky pro produkci, zpracování a balení medu také stanovené v této specifikaci, příručce o jakosti a platných právních předpisech. Tento med se produkuje v úlech s odnímatelnými rámy a získává se cezením nebo odstřeďováním. Konzistence medu může být tekutá, krystalizovaná nebo kašovitá. Může se vyskytovat i ve formě plástů.

Podle svého botanického původu je med zařazen do následujících kategorií:

— smíšený květový med,

— jednodruhový eukalyptový med,

— jednodruhový kaštanový med,

— jednodruhový ostružinový med,

— jednodruhový vřesový med.

Med, na který se vztahuje CHZO, musí splňovat kromě požadavků stanovených pro jakost medu určeného pro vnitřní trh i následující požadavky:

— fyzikálně-chemické vlastnosti:

  — obsah vody: nejvýše 18,5 %,

  — diastasová aktivita: nejméně 9 Schadeovy stupnice. Med s nízkým obsahem enzymů, nejméně stupeň 4 uvedené stupnice, přičemž obsah hydroxymethylfurfuralu nesmí být vyšší než 10 mg/kg,

  — hydroxymethylfurfural: nejvýše 28 mg/kg.

— pylové vlastnosti:

  Všeobecně musí celkové pylové spektrum odpovídat spektru typickému pro galicijský med.

  V každém případě pylová kombinace *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* nesmí převýšit 5 % celkového pylového spektra.

  Podle květového původu různých druhů zmiňovaného medu musí pylové spektrum splňovat následující požadavky:

  — smíšený květový med: pyl pochází převážně z těchto druhů: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. a *Brassica* sp.

  — jednodruhové květové medy:

    — „eukalyptový med“: minimální procento eukalyptového pylu (*Eucaliptus* sp.) je 70 %,

    — „kaštanový med“: minimální procento kaštanového pylu (*Castanea* sp.) je 70 %,

    — „ostružinový med“: minimální procento ostružinového pylu (*Rubus* sp.) je 45 %,

    — „vřesový med“: minimální procento vřesového pylu (*Erica* sp.) je 45 %.

— organoleptické vlastnosti:

  Všeobecně musí mít med organoleptické vlastnosti typické pro příslušný květový původ, co se týče barvy, vůně a chuti. Podle květového původu se mezi nejdůležitější řadí tyto organoleptické vlastnosti:

  — smíšený květový med: jantarová až tmavě jantarová barva. Má květinovou či rostlinnou vůni proměnlivé intenzity a stálosti. Může být mírně kyselé až svíravé chuti.

  — jednodruhový eukalyptový med: jantarová barva, vůně květinová s náznakem vosku. Intenzita vůně je střední a stálost nízká. Chuť sladká a mírně nakyslá.

— jednodruhový kaštanový med: tmavě jantarová barva, někdy zbarvený dočervena. Vůně dosahuje především střední až nízké intenzity a nízké stálosti. Mírně nakyslý a hořký, občas trochu ostrý. Obvykle lehce svíravý.

— jednodruhový ostružinový med: jantarová až tmavě jantarová barva. Aromatický med s pronikavou květinovou vůní. Výrazně sladká ovocná chuť, střední až vyšší intenzity a stálosti.

— jednodruhový vřesový med: tmavě jantarová nebo tmavá barva s načervenalým odstínem, mírně natrpklá trvalá chuť a trvalá květinová vůně. Intenzita vůně je obvykle střední až nízká, nízké stálosti.

4.3 Zeměpisná oblast

Oblast produkce, zpracování a balení medů chráněných zeměpisným označením „Miel de Galicia“ zahrnuje celé území autonomní oblasti Galície.

4.4 Důkaz původu

Označení CHZO „Miel de Galicia“ může používat jen med pocházející ze zařízení zapsaných v rejstřících regulativního výboru (consejo regulador) a vyrobený v souladu s normami uvedenými ve specifikaci a stanovenými v příručce o jakosti a splňující požadavky na charakteristické vlastnosti.

Regulativní výbor má k dispozici tyto rejstříky:

— rejstřík hospodářství, do kterého se zapisují hospodářství, která se nacházejí v autonomní oblasti Galície a zaměřují se na výrobu medu s chráněným zeměpisným označením „Miel de Galicia“,

— rejstřík zařízení určených pro získávání, skladování anebo balení medu, do kterého se zapisují zařízení, která se nacházejí v autonomní oblasti Galície a jejichž některé činnosti spočívají ve výrobě medu, který může být označen chráněným zeměpisným označením.

Všechny fyzické nebo právnické osoby držící majetek zapsaný v rejstřících, jakož i hospodářství, zařízení a produkty podléhají inspekcím a kontrolám vykonávaným regulativním výborem, které mají za cíl ověřit, zda produkty označené chráněným zeměpisným označením „Miel de Galicia“ splňují požadavky specifikace a dalších platných zvláštních ustanovení.

Regulativní výbor během každého hospodářského roku kontroluje množství medu s chráněným zeměpisným označením, které bylo dodáno na trh podniky zapsanými v rejstříku zařízení na extrakci, skladování anebo balení s cílem prověřit, zda odpovídá množství medu vyprodukovaného či odkoupeného od včelařů nebo jiných podniků zapsaných v rejstříku producentů.

Kontroly se budou vykonávat formou inspekcí hospodářství a zařízení, kontrolou dokumentů, analýzou prvotních surovin a hotového produktu.

Jak již bylo uvedeno, musí se jak produkce tak následné operace extrakce, skladování a balení uskutečňovat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Skutečnost, že se balení rovněž provádí v oblasti tradiční produkce, je podmíněna potřebou zachování specifických vlastností a jakosti galicijského medu. Kontrola vykonávaná příslušným regulativním výborem ohledně podmínek přepravy, skladování a balení tak umožní tuto jakost produktu zachovat.

Kromě toho se med musí balit do nádob, které splňují požadavky stanovené ve specifikaci; balení musí být prováděno v zařízeních určených výhradně pro balení medu pocházejícího z hospodářství zapsaných v rejstřících chráněného zeměpisného označení, ve kterých se pod dohledem regulativního výboru vykoná i označení etiketami a kontrolními nálepkami. Cílem těchto opatření je uchovat jakost medu a zajistit sledovatelnost produktu.

Certifikační řízení se vztahuje na stejné šarže a vychází z inspekcí a náležitých analytických a organoleptických rozborů stanovených regulativním výborem. Na základě předložených odborných zpráv rozhodne regulativní výbor a certifikační orgán o schválení, odmítnutí nebo pozastavení kontrolované šarže medu.

Jakmile se zjistí jakákoli změna škodící jakosti medu anebo že nejsou dodržována ustanovení nařízení o chráněném zeměpisném označení a další s tím související právní předpisy týkající se produkce, zpracování a balení, nebude med regulativním výborem certifikován, a ztrácí tudíž právo na používání chráněného zeměpisného označení.

4.5 Způsob produkce

Pracovní postupy používané ve včelíně jsou zaměřené na dosáhnutí nejvyšší jakosti medu s chráněným zeměpisným označením. V období sběru medu nesmí být úly chemicky ošetřovány a včely nesmí být žádným způsobem přikrmovány.

Odvčelení plástů se provádí tradičními postupy, přičemž se upřednostňuje vyfoukání včel vzduchem nebo zadýmování bez nadměrného použití vykuřovadla a proti včelám se nikdy nesmí použít chemické repelentní látky.

Med se získává odstřeďováním nebo cezením, ale nikdy ne lisováním.

Med se vždy co nejpečlivěji stáčí v uzavřené, čisté místnosti, přizpůsobené tomuto účelu za dodržování hygienických pravidel. Místnost musí být týden před samotným úkonem vysušena pomocí odvlhčovačů nebo větrání, aby vnitřní relativní vlhkost nepřesahovala 60 %.

Odvíčkování plástů nesmí v žádném případě ovlivnit jakost medu. Odvíčkovací nože musí být čisté, suché a jejich teplota nesmí přesáhnout 40 °C.

Po stočení a přefiltrování přes dvojitý filtr se med scedí a po odstranění pěny se uskladní a zabalí.

Při sběru a přepravě medu se dodržují hygienické podmínky, používané nádoby musí být určeny na použití v potravinářském průmyslu a schváleny příručkou o jakosti a platnými právními předpisy, aby se zaručila jakost produktu.

Med se balí v zařízeních zapsaných v příslušném rejstříku regulativního výboru. Obsah nádob určených k přímé spotřebě medu se obecně stanoví na 500 g a 1 000 g.

Nádoby musí být hermeticky uzavřené, aby se zamezilo ztrátě přirozené vůně, nasávání pachů a vlhkosti z okolí, což by mohlo výrobek znehodnotit.

4.6 Souvislost

Historická souvislost

Největšího rozmachu zažilo včelařství v Galícii před začátkem používání cukru, kdy byl med vyhledávanou potravinou nejen jako sladidlo, ale i pro svoje ověřené léčivé účinky. Podle spisu *Catastro de Ensenada* bylo v letech 1752–1753 v oblasti Galície celkem 366 339 úlů, známých jako *trobos* nebo *cortizos*, které se na mnohých místech dochovaly dodnes. Tento údaj jasně hovoří o důležitosti galicijského včelařství ve starověku, což se odrazilo i v galicijské toponymii.

Cortín, *albar*, *abellariza*, *albiza* nebo *albariza* jsou specifické venkovské stavby s otevřenou střechou oválného, okrouhlého a někdy i čtvercového tvaru, obehnané vysokými zdmi, jejichž úlohou bylo chránit úly a zamezovat vniknutí zvířat (zejména medvědů). Tyto stavby jsou odrazem doby a v mnohých horských oblastech, především ve východních pohořích Ancares a Caurel a v pohoří Suido se zachovaly dodnes a některé z nich jsou dokonce i funkční.

Prvním dílem o včelařství publikovaným v Galícii je pravděpodobně Příručka o včelařství určená galicijským včelařům, jejíž autorem je D. Ramón Pimentel Méndez (1893).

V roce 1880 farář z Argozónu Don Benigno Ledo (Chantada, Lugo) postavil první přenosný úl a o několik roků později vyrobil první úl určený pro rozmnožování včel a chov včelích matek, který pojmenoval úl-školka. Jeho velký přínos pro včelařství ho proslavil nejen v Galícii, nýbrž v celém Španělsku. V knize o včelařství od Roma Fábrega je uvedeno, že prvním Španělem známým díky přenosným úlům byl „včelí kněz“ z Galície Don Benigno Ledo.

Galicijský med je popsán ve španělském inventárním soupisu tradičních produktů, zveřejněném španělským ministerstvem pro zemědělství, rybolov a potraviny z roku 1996 (str. 174 a 175). Produkt představuje jedno z nejdůležitějších obchodních lákadel při podzimních slavnostech.

V roce 1988 vyhotovilo ministerstvo pro zemědělství a rybolov studii o obchodování s medem ve Španělsku. Studie uvádí, že na severozápadě země (Galície) je spotřeba medu vyšší než v ostatních španělských společenstvích, a kromě toho je zde i nejvyšší cena medu. Již od starověku si galicijský spotřebitel váží medu produkovaného v naší autonomní oblasti, což mu dodává vyšší tržní hodnotu, přičemž s podobným jevem se v sousedních společenstvích nesetkáme.

Zeměpisná souvislost

Galície, která leží na severovýchodě Iberského poloostrova, je jednou z nejstarších územních jednotek Španělska, která si od římské nadvlády zachovala svůj název v prakticky nezměněné podobě (Římané nazývali tento region „Gallaecia“) a která má prakticky stejné hranice již víc jak osm století. Správní hranice tohoto regionu se kryjí se zeměpisnými hranicemi, které ho od severu na jih a od východu na západ tradičně udržovaly v izolaci od sousedních regionů, čímž se vysvětluje, že se zde rovněž udržel vlastní jazyk.

Tato zeměpisná odlišnost má vliv na podnebí Galície. Přítomnost širokých ústí řek a říčních údolí, které přenášejí do vnitrozemí oceánský vliv díky jiho-západo-severo-východní orientaci (fenomén, který nikde jinde na španělském pobřeží nenajdeme), a pohoří omezující přechod různých front dodávají podnebí v tomto regionu specifické vlastnosti, pokud jde o teploty a dešťové srážky.

Stejně tak se většina galicijského území z hlediska geomorfologie, petrografie a pedologie liší od středomořských regionů s tradiční včelařskou produkcí. Převládají zde kyselé půdy, které mají rozhodující vliv na místní vegetaci, a tudíž i produkci nektaru a charakteristické vlastnosti medů.

Jde proto o přírodní region naprosto odlišný od zbytku Iberijského poloostrova. Tato odlišnost vyplývá z geomorfologických, klimatických, biologických a půdních aspektů, které podmiňují existenci flóry přizpůsobené zdejším přírodním podmínkám, které jsou všemi těmito faktory ovlivněné.

Galicijské území je značně homogenní, pokud jde o rostliny přinášející nektar určený pro produkci medu. Největší rozdíly ve vlastnostech produkce medu v Galícii vyplývají z hojnosti hlavních medonosných rostlin. Na přípravě většiny medu produkovaného v Galícii se podílí pět hlavních taxonů: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* a *Eucalyptus*. Pobřežní oblast se totiž vyznačuje velkým množstvím eukalyptu. Ve vnitrozemských oblastech je produkce medu podmíněna vysokým výskytem třech druhů rostlin: *Castanea Sativa*, *Erica* a *Rubus*.

Zeměpisná poloha Galície a její zvláštnosti dodává v konečném součtu medům jejich vlastní charakteristiky, čímž se tedy liší od medů produkovaných na jiných územích.

Jednou z nejúčelnějších analytických metod pro stanovení zeměpisné zvláštnosti medů je pylová analýza. Podle této analýzy vyplývají specifické vlastnosti galicijských medů v porovnání s medy jiného původu:

— z přítomnosti typických a výjimečných pylových kombinací, kterými se tyto medy odlišují, včetně medů vyprodukovaných v sousedních regionech. Tyto kombinace jsou uvedeny v příloze 1,

— z nepřítomnosti či slabého výskytu (nižší než 1 %) pylů čeledi hluchavkovitých, ale rovněž z rostlin jako *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* atd.,

— z nepřítomnosti či jen slabého výskytu (nižší než 0,1 %) pylů z *Helianthus annuus*, *Citrus* či *Olea europaea*,

— z nepřítomnosti či jen slabého výskytu (nižší než 1 %) pylů z *Cistus ladanifer*,

— z nepřítomnosti *Hedysarum coronarium*, *Hypecoum procumbens* a *Diplotaxis erucoides*.

Galicijský med má několik specifických vlastností, které lze přisoudit přírodnímu prostředí. Další podrobnosti k těmto specifickým vlastnostem uvádíme v příslušných článcích specifikace produktu a v doprovodných přílohách.

4.7 Kontrolní subjekt

Název:	Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia“
Adresa:	Pazo de Quián s/n, Sergude. E-15881-Boqueixón, A Coruña.
Tel.:	(34) 981 51 19 13
Fax:	(34) 981 51 19 13
E-mail:	info@mieldegalicia.org

Regulativní výbor se řídí evropskou normou EN 45011, v souladu s ustanoveními článku 11 nařízení (ES) č. 510/2006.

4.8 Označování

Med uváděný na trh pod chráněným zeměpisným označením „Miel de Galicia“ musí být po certifikaci opatřen etiketou s příslušnou značkou příslušející každému balírenskému subjektu používanou pouze pro chráněný med, jakož i zadní etiketou s alfanumerickým kódem odpovídajícím číselné posloupnosti, který schválil a vydal regulativní výbor spolu s oficiálním logotypem zeměpisného označení. Poznámka o chráněném zeměpisném označení „Miel de Galicia“ či „Mel de Galicia“ musí být povinně umístěna na přední i zadní etiketě.