

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 868/2007

af 23. juli 2007

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Miel de Galicia eller Mel de Galicia (BGB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 7, stk. 5, tredje og fjerde afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Spaniens anmodning om registrering af betegnelsen »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia« blev i medfør af artikel 6, stk. 2, og i henhold til artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽²⁾.

(2) Tyskland og Italien gjorde indsigelse mod registreringen i medfør af artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006. Tyskland og Italien gjorde i deres indsigelser opmærksom på, at betingelserne i artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006 ikke var opfyldt, og navnlig at der ikke var ført tilstrækkelig juridisk bevis for tilknytningen mellem produktet og det geografiske område til at kunne opfylde definitionen på en geografisk betegnelse. Ifølge Tyskland kunne visse oplysninger i varespecifikationen også være i modstrid med Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning ⁽³⁾, navnlig med hensyn til muligheden for at tilsætte tørret frugt til honningen, hvad der ifølge Tyskland var i modstrid med direktivets definition af »honning«.

(3) Ved brev af 16. november 2005 opfordrede Kommissionen de pågældende medlemsstater til indbyrdes og efter egne interne procedurer at indgå en aftale.

(4) Da Spanien, Tyskland og Italien ikke kunne blive enige om en aftale inden for de fastsatte frister, skal Kommissionen træffe beslutning efter proceduren i artikel 15, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.

(5) Efter høring af Spanien, Tyskland og Italien blev oplysninger i varespecifikationen for den pågældende betegnelse præciseret. Hvad beskrivelsen af produktet angår, blev honning, der indeholder tørret frugt, fjernet fra varespecifikationen. Tilknytningen mellem produktet og det afgrænsede geografiske område blev i øvrigt fremhævet, idet produktets gode ry blev understreget, og det geografiske områdes naturlige kendetegn blev præciseret, hvorved det pågældende produkt blev tildelt en specifik karakter, der adskiller det fra honninger, som fremstilles i andre geografiske områder.

(6) Efter Kommissionens opfattelse opfylder den nye udgave af varespecifikationen fuldt ud kravene i forordning (EF) nr. 510/2006.

(7) På baggrund af disse oplysninger bør betegnelsen opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.

(8) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I registreres.

Artikel 2

Det konsoliderede skema med de vigtigste oplysninger i varespecifikationen er anført i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Ændret ved forordning (EF) nr. 1791/2006 (EUT L 363 af 20.12.2006, s. 1).

⁽²⁾ EUT C 30 af 5.2.2005, s. 16, og EUT C 139 af 14.6.2006, s. 21.

⁽³⁾ EFT L 10 af 12.1.2002, s. 47.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. juli 2007.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til konsum og opført i traktatens bilag I:

Klasse 1.4 **Andre produkter af animalsk oprindelse: honning**

SPANIEN

Miel de Galicia eller Mel de Galicia (BGB)

BILAG II

SAMMENFATNING

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»MIEL DE GALICIA« eller »MEL DE GALICIA«

EF-nr.: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

BOB () BGB (X)

Denne sammenfatning indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen og tjener til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Adresse: Paseo Infanta Isabel 1, E-28071-Madrid
Telefon: (34) 913 475394
Telefax: (34) 913 475410
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Ansøgende sammenslutninger

Navn: Mieles Anta, SL
Adresse: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Telefon: —
Telefax: —
E-mail: —

Navn: Sociedad Cooperativa »A Quiroga«
Adresse: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Telefon: —
Telefax: —
E-mail: —
Sammensætning: Producenter/forarbejdere (X) andet ()

3. Produktets art

Kategori 1.4 Andre produkter af animalsk oprindelse: honning.

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn

»Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia«

4.2. Beskrivelse

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia« defineres som honning, der har de egenskaber, som er angivet i denne varespecifikation, og under produktion, behandling og aftapning har opfyldt alle kravene i specifikationen, kvalitetshåndbogen og gældende lovgivning. Denne honning fremstilles i bistader med flytbare tavler ved dekantering eller slyngning. Den findes i flydende, krystalliseret eller cremet tilstand. Den findes også i tavler eller i sektioner.

Honning fra Galicien klassificeres efter sin botaniske oprindelse i:

- mangeblomstret honning
- enkeltblomstret eucalyptushonning
- enkeltblomstret kastanjehonning
- enkeltblomstret brombærhonning
- enkeltblomstret lynghonning.

BGB-honningen skal ud over de egenskaber, der er angivet i kvalitetsnormen for honning, have følgende egenskaber:

— Fysisk-kemiske:

- Vandindhold: højst 18,5 %.
- Diastatisk aktivitet: mindst 9 på Schade-skalaen. Honning med lavt enzymindhold skal opnå mindst 4 på skalaen, forudsat at indholdet af hydroxymethylfurfural ikke overstiger 10 mg/kg.
- Indhold af hydroxymethylfurfural: højst 28 mg/kg.

— Honning-palynologiske:

Generelt skal pollenspektret som helhed svare til det, der er karakteristisk for honning fra Galicien.

Pollenkombinationen *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* må aldrig overstige 5 % af det samlede pollenspektrum.

Alt efter de forskellige honningers blomsteroprindelse skal pollenspektrene opfylde følgende krav:

— Mangeblomstret honning: De fleste pollen skal stamme fra: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. og *Brassica* sp.

— Enkeltblomstret honning:

- »eucalyptushonning«: Mindsteindholdet af eucalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) skal være 70 %
- »kastanjehonning«: Mindsteindholdet af kastanjepollen (*Castanea* sp.) skal være 70 %
- »brombærhonning«: Mindsteindholdet af brombærpollen (*Rubus* sp.) skal være 45 %
- »lynghonning«: Mindsteindholdet af lyngpollen (*Erica* sp.) skal være 45 %.

— Organoleptiske egenskaber:

Honningerne skal generelt have de organoleptiske egenskaber, der er kendetegnende for den pågældende blomsteroprindelse, hvad angår farve, aroma og smag. Alt efter oprindelsen skal de mest fremtrædende organoleptiske egenskaber være følgende:

- Mangeblomstret honning: Farven varierer mellem ravgul og mørk ravgul. Blomster- eller plantearomaen har skiftende intensitet og vedholdenhed. Honningen kan være let syrlig og snerpende.
- Enkeltblomstret eucalyptushonning: Ravgul farve, blomstersmag og voksagtig aroma. Aromaens intensitet er middel og vedholdenheden er lav. Mild og let syrlig smag.

- Enkeltblomstret kastanje honning: Mørk ravgul farve, ofte med røde toner. Aromaens intensitet er helst middel til lav, og vedholdenheden er lav. Disse honninger er let syrlige og bitre og ofte en smule prikkende. De er ofte let snerpende.
- Enkeltblomstret brombær honning: Lys til mørk ravgul farve. Det drejer sig om aromatiske honninger, der har en vedholdende blomsteraroma. Meget stærk frugtsmag, udpræget sød og med middel til høj intensitet og vedholdenhed.
- Enkeltblomstret lynghonning: Mørk ravgul eller mørk ravgul med røde toner, let bitter og vedholdende smag, vedholdende blomsteraroma. Aromaens intensitet er generelt middel til lav, og vedholdenheden er lav.

4.3. Geografisk område

Området for produktion, behandling og aftapning af honninger med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia« omfatter hele den selvstyrende region Galicien.

4.4. Bevis for oprindelse

Kun honninger, der hidrører fra virksomheder optaget i tilsynsrådets registre, og som er fremstillet i henhold til bestemmelserne i varespecifikationen og kvalitetshåndbogen og har de krævede egenskaber, kan omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«.

Tilsynsrådet skal føre følgende registre:

- Register over bedrifter, hvor der registreres bedrifter beliggende i den selvstyrende region Galicien, som ønsker at fremstille honning, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«.
- Register over virksomheder, der beskæftiger sig med udvinding, oplagring og/eller aftapning, hvor der registreres virksomheder beliggende i den selvstyrende region Galicien, som beskæftiger sig med behandling af honning, der kan være omfattet af den geografiske betegnelse.

Alle fysiske eller juridiske personer, som er indehavere af ejendom optaget i registrene, bedrifter, virksomheder og produkter er underlagt tilsynsrådets kontrol, som har til formål at sikre, at produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«, opfylder kravene i varespecifikationen og andre gældende specifikke bestemmelser.

Tilsynsrådet kontrollerer hvert produktionsår mængden af BGB-honning, som er blevet markedsført af hver virksomhed, der er optaget i registret over virksomheder, som udvinder, oplagrer og/eller aftapper honning, for at sikre, at der ikke er et misforhold mellem de mængder honning, der er fremstillet eller købt af biavlere, som er optaget i registret over bedrifter, og af andre registrerede virksomheder.

Kontrollen er baseret på inspektion af bedrifter og installationer, gennemgang af dokumentation, analyse af råstoffet og af det færdige produkt.

Som nævnt skal både produktionen og den efterfølgende udvinding, oplagring og aftapning finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Det forhold, at aftapningen også traditionelt finder sted i dette område, skyldes behovet for at bevare honningens særlige egenskaber og kvalitet. Derved bliver tilsynsrådets kontrol mere effektiv, og kvaliteten kan bevares gennem hensigtsmæssig transport, oplagring og aftapning.

Der kan til aftapningen kun anvendes beholdere med de egenskaber, der er beskrevet i varespecifikationen, og den skal finde sted i faciliteter, som udelukkende aftapper honning hidrørende fra produktionsenheder, der er opført i registre for den beskyttede geografiske betegnelse, og hvor der foretages mærkning og påsættes kontroletiketter under tilsynsrådets kontrol. Alle de nævnte forholdsregler har til formål at bevare produktets kvalitet og sikre sporbarheden.

Certificeringsproceduren udføres for ensartede partier og består af analyser og en organoleptisk undersøgelse, som danner grundlag for godkendelse, afvisning eller indkaldelse af partiet af kontrolleret honning.

Hvis der konstateres en ændring, som betyder, at kvaliteten forringes, eller at bestemmelserne for den geografiske betegnelse og anden relevant gældende lovgivning ikke opfyldes ved produktion, behandling og aftapning, certificeres honningen ikke af tilsynsrådet, hvorved retten til at anvende den beskyttede geografiske betegnelse fortabes.

4.5. Fremstillingsmetode

Arbejdsmetoderne i bigården skal sikre, at BGB-honningen er af den bedst mulige kvalitet. Bistaderne må aldrig udsættes for kemisk behandling i den periode, hvor honningen indsamles, og i dette tidsrum må bierne ikke få nogen form for foder.

Tømning af tavler udføres med traditionelle metoder, fortrinsvis med udstømning af bier eller luft, uden at røgpuستن misbruges, og aldrig ved hjælp af kemiske produkter, der fordriver bierne.

Honningen udvindes ved slyngning eller dekantering, men aldrig ved presning.

Der udvises stor omhu ved udvindingen af honningen. Den er hygiejnisk og finder sted i et lukket og rent lokale, der er indrettet til formålet og tørret en uge i forvejen med luftaffugtere eller ventilation, indtil det har opnået en relativ luftfugtighed på under 60 %.

Teknikkerne til afskrælning af tavlerne må aldrig ændre honningens kvalitetsegenskaber. Skrælleknivene skal være helt rene og tørre, og deres temperatur må ikke overstige 40 °C.

Når honningen er udvundet og filtreret gennem et dobbeltfilter, underkastes den en dekanteringsproces, hvorefter den afskummes, før den oplagres og aftappes.

Afhentning og transport af honningen foregår under hygiejniske forhold, hvor der anvendes beholdere af materiale til fødevarebrug, der er godkendt i kvalitetshåndbogen og den gældende lovgivning, og som sikrer produktets kvalitet.

Aftapningen af honningen finder sted i faciliteter, der er opført i det relevante register hos tilsynsrådet. Beholdere til direkte konsum indeholder normalt 500 g eller 1 kg honning.

Beholdere skal lukkes hermetisk, så de naturlige aromaer ikke kan forsvinde, og lugte og luftfugtighed m.m. ikke kan påvirke produktet.

4.6. Tilknytning

Historisk tilknytning

Biavl i Galicien havde størst udbredelse, inden man begyndte at bruge sukker, hvor honning blev anset for at være et vigtigt levnedsmiddel på grund af sin sødeevne og dokumenterede medicinske egenskaber. I Ensenada-matrikelbogen for årene 1752-1753 står der, at Galicien havde 366 339 traditionelle bistader (også kaldet »trobos« eller »cortizos«), som fortsat er bevaret mange steder. Dette forhold, som tydeligt viser, at biavlens langt tilbage i tiden havde stor betydning i Galicien, fremgår også i flere tilfælde af de lokale stednavne.

Cortín, *albar*, *abellariza*, *albiza* eller *albariza* er en bygning på landet uden tag, der er oval, cirkelformet eller i sjældne tilfælde firkantet og består af høje mure, og som har til formål at beskytte bistaderne og forhindre dyr i at trænge ind (navnlig bjørne). Der findes stadig bygninger fra den tid, og de anvendes af og til fortsat i mange bjergområder, især i de østlige bjergkæder Ancares og Caurel, bjergkæden Suido og andre steder.

Det sandsynligvis første værk om biavl, der blev udgivet i Galicien og var skrevet af Ramón Pimentel Méndez (1893), hed *Manual de Apicultura* (håndbog om biavl), og det var beregnet for galiciske biavlere.

I 1880 opstillede præsten i Argozón (Chantada, Lugo), Benigno Ledo, det første bistade med bevægelig tavlebygning, og nogle år senere lavede han det første bistade til formering ved deling, avl af dronninger osv., som han kaldte *colmena-vivero* (bistade-udklækningssted). For at dokumentere hans betydning ikke bare for den galiciske, men også den spanske biavl, er det tilstrækkeligt at nævne, at der i bogen af Roma Fábrega om emnet står, at den første spanier med bistader med bevægelig tavlebygning var galiceren og »bipræsten« Benigno Ledo.

Honning fra Galicien er beskrevet i den spanske fortegnelse over traditionelle produkter, som det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer offentliggjorde i 1996 (side 174 og 175). Honning er et af de største salgsprodukter under efterårsfesterne.

I 1988 gennemførte det spanske ministerium for landbrug og fiskeri en undersøgelse af handelen med honning i Spanien. Den viste, at i landets nordvestlige del (Galicien) er forbruget af honning større end i de øvrige spanske regioner, og at prisen dér også er højere. De galiciske forbrugere har siden oldtiden sat stor pris på honning fra Galicien, hvorfor denne honning har opnået en stor handelsværdi, hvad der ikke er tilfældet i naboregionerne.

Naturmæssig tilknytning

Galicien, der ligger i det nordvestlige hjørne af Den Iberiske Halvø og udgør et af de ældste områder i Spanien, har bevaret sit navn næsten uændret siden det romerske herredømme (romerne kaldte denne region »*Gallaecia*»), og regionens grænser har næsten ikke ændret sig i mere end otte hundrede år. Regionens administrative grænser falder sammen med de geografiske grænser, der fra nord til syd og fra øst til vest traditionelt har holdt denne region afskåret fra naboregionerne, hvorfor regionen også har bevaret sit eget sprog.

Denne geografiske differens former klimaet i Galicien. Regionens flodmundinger og -dale, der sender havets påvirkninger af vejret ind i landets indre fra sydvest mod nordøst (et fænomen, som man ikke ser på andre spanske kyster), og bjergkæderne, som hæmmer de forskellige fronters passage, bibringer klimaet i denne region særlige egenskaber med hensyn til temperatur og nedbør.

Størstedelen af regionen Galicien er også med hensyn til geomorfologi, litologi og pedologi forskellig fra andre Middelhavsregioner med traditionel produktion af biavlprodukter. Den sure jordbund er fremherskende og afgørende for den lokale vegetation og dermed også for nektarproduktionen og honningens kendetegn.

Det drejer sig derfor om en naturlig region, der klart adskiller sig fra de øvrige regioner på Den Iberiske Halvø. Forskellen skyldes geomorfologiske, klimatiske, biologiske og jordbundstekniske aspekter, der har skabt en flora, som er tilpasset disse naturvilkår.

Galicien er ret homogent for så vidt angår de planter, hvis nektar anvendes til honningproduktionen. De vigtigste forskelle på de forskellige galiciske honninger hidrører fra det store antal forskellige planter, man finder her. Fem vigtige plantegrupper indgår i produktionen af de fleste honninger fra Galicien: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* og *Eucalyptus*. Ved kysten er der mange eucalyptustræer. I de indre egne af Galicien er honningproduktionen baseret på tre arter: *Castanea Sativa*, *Erica* og *Rubus*.

Galiciens geografiske placering og særlige omstændigheder bidrager til en produktion af honninger med særlige egenskaber, som derfor adskiller sig fra honninger fra andre regioner.

Pollenanalyse er en af de bedst egnede analysemetoder til at fastslå honningers geografiske herkomst. En sådan analyse af de særlige egenskaber for galiciske honninger giver følgende resultater sammenlignet med honninger af andre oprindelser:

- tilstedeværelse af typiske og eksklusive pollenkombinationer, hvorved disse honninger adskiller sig fra honninger fra naboregionerne (disse kombinationer er anført i bilag 1)
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen af de læbeblomstrede, men også *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* etc.
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 0,1 %) af pollen af *Helianthus annuus*, *Citrus* eller *Olea europaea*
- fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen af *Cistus ladanifer*
- fravær af pollen af *Hedysarum coronarium*, *Hypecoum procumbens* og *Diploaxis eruroides*.

Honning fra Galicien har således flere særlige egenskaber, der kan tilskrives det naturlige miljø. En nærmere beskrivelse af disse egenskaber kan findes i de tilsvarende afsnit af varespecifikationen og tilhørende bilag.

4.7. Kontrolinstans

Navn: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida »Miel de Galicia«
Adresse: Pazo de Quián s/n, Sergude. 15881-Boqueixón. A Coruña
Telefon: 981. 511913
Telefax: 981. 511913
E-mail: info@mieldegalia.org

Tilsynsrådet opfylder betingelserne i normen EN 45011, jf. bestemmelserne i artikel 11 i forordning (EF) nr. 510/2006.

4.8. Mærkning

Honning, der markedsføres med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«, skal efter certificering forsynes med en etiket med den enkelte aftappers mærke, som udelukkende anvendes til beskyttede honninger, og en kontroletiket med alfanumerisk kode med fortløbende nummerering, der er godkendt og udstedt af tilsynsrådet, med det officielle logo for den geografiske betegnelse. På etiketter og kontroletiketter skal den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia« altid være angivet.
