

32007R0868

24.7.2007.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 192/11

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 868/2007**od 23. srpnja 2007.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla
(Miel de Galicia ili Mel de Galicia (ZOZP))**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske Zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 5. treći i četvrti podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 6. stavkom 2. i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) 510/2006, zahtjev Španjolske za registraciju naziva *Miel de Galicia* ili *Mel de Galicia* objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ⁽²⁾.

(2) Njemačka i Italija dostavile su prema članku 7. stavku 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006 prigovor protiv registracije. U svojim prigovorima Njemačka i Italija su navele da nisu zadovoljeni uvjeti utvrđeni u članku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006 te posebno da nije do potrebnog zakonskog standarda dokazana povezanost proizvoda i zemljopisnog područja te da je stoga nedostatna i ne ispunjava definiciju oznake zemljopisnog podrijetla. Osim toga, Njemačka je ukazala da bi određeni dijelovi koje sadrži specifikacija proizvoda mogli značiti povredu Direktive Vijeća 2001/110/EZ o medu od 20. prosinca 2001. ⁽³⁾, posebno mogućnost dodavanja suhog voća u med što, prema Njemačkoj, nije u skladu s definicijom „meda” navedenom u Direktivi.

(3) Pismom od 16. studenoga 2005. Komisija je od dotičnih država članica zatražila da se međusobno sporazumiju u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.

(4) Budući da u zadanom roku nije postignut sporazum između Španjolske, Njemačke i Italije, Komisija mora donijeti odluku u skladu s postupkom navedenim u članku 15. stavku 2. Uredbe (EZ) 510/2006.

(5) Nakon savjetovanja Španjolske, Njemačke i Italije, neke su pojedinosti dodane specifikaciji proizvoda dotičnih oznaka. S obzirom na opis proizvoda, med koji sadrži suho voće izuzet je iz specifikacije. Osim toga, naglašena je povezanost proizvoda i određenog zemljopisnog područja, isticanjem ugleda koji proizvod uživa te navođenjem prirodnih obilježja zemljopisnog područja, što dotični proizvod čini jedinstvenim i po kojima se on razlikuje od vrsta meda proizvedenih u drugim zemljopisnim područjima.

(6) Prema mišljenju Komisije, izmijenjena verzija specifikacije proizvoda je u cijelosti u skladu s Uredbom (EZ) br. 510/2006.

(7) Na temelju gore navedenog, oznaka se mora upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla.

(8) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zaštićene oznake izvornosti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Članak 2.

Sažetak glavnih točaka specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

⁽¹⁾ SL L 93. 31.3.2006., str. 12. Uredba kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1791/2006 (SL L 363, 20.12.2006., str. 1.).

⁽²⁾ SL C 30, 5.2.2005., str. 16. i SL C 139, 14.6.2006., str. 21.

⁽³⁾ SL L 10, 12.1.2002., str. 47.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 23. srpnja 2007.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOG I.

1. Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

Razred 1.4. **Ostali proizvodi životinjskog podrijetla: med**

ŠPANJOLSKA

Miel de Galicia, odnosno *Mel de Galicia* (ZOZP)

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zaštićenim oznakama izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

MIEL DE GALICIA ili MEL DE GALICIA**EZ br.: ES/ZOZP/005/0278/19.2.2003.****ZOI () ZOZP (X)**

U ovom sažetku navedeni su glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. *Odgovorna uprava u državi članici:*

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

2. *Skupine podnositelja zahtjeva:*

Naziv: Miele Anta, SL
Adresa: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens, A Coruña
Tel: —
Faks.: —
E-mail: —

Naziv: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”
Adresa: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Tel: —
Faks.: —
E-mail: —
Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostali ()

3. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla: med

4. *Specifikacija*

(sažetak zahtjeva u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *naziv proizvoda*

Miel de Galicia odnosno *Mel de Galicia*

4.2. *Opis*

Proizvod pod zaštićenim oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) *Miel de Galicia* odnosno *Mel de Galicia* definira se kao med koji ima svojstva navedena u ovoj specifikaciji i koji zadovoljava zahtjeve navedene u ovoj specifikaciji, u priručniku za kontrolu kakvoće i u zakonima koji su na snazi u vrijeme proizvodnje, prerade i pakiranja. Proizvodi se u košnicama s pomičnim okvirima za saće a dobiva se cijedenjem ili centrifugiranjem. Med je bilo tekući bilo kristaliziran bilo kremast. Također može biti u obliku pčelinjeg saća.

Med se razvrstava prema biološkom podrijetlu u sljedeće vrste:

- med od miješanog cvijeća,
- med od jedne vrste cvijeća, od eukaliptusa,
- med od jedne vrste cvijeća, od kestena,
- med od jedne vrste cvijeća, od kupina,
- med od jedne vrste cvijeća, od vrijeska.

Dodatno svojstvima navedenima u standardima za kakvoću meda, med pod ovim ZOZP mora imati i sljedeća svojstva:

- fizičko-kemijska svojstva:
 - maksimalan sadržaj vlage: 18, 5 %
 - minimalnu dijaznu aktivnost: 9 na skali Schade. Vrste meda s niskim sadržajem enzima moraju postići najmanje 4 na toj skali, pod uvjetom da sadržaj hidroksimetilfurfurala ne prelazi 10 mg/kg,
 - maksimalni sadržaj hidroksimetilfurfurala: 28 mg/kg;
- svojstva peluda:

Općenito uzevši, spektar peluda promatran kao cjelina mora biti tipičan za galicijske vrste meda.

U svakom slučaju, kombinacija peluda *Helianthus annuus* - *Olea europaea* - *Cistus ladanifer* ne smije prelaziti 5 % ukupnog spektra peluda.

Štoviše, ovisno o podrijetlu cvijeta različitih navedenih vrsta meda, spektri peluda moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- vrste meda od miješanog cvijeća: moraju sadržavati većinu peluda od *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. i *Brassica* sp.,
- vrste meda od jedne vrste cvijeća:
 - „med od eukaliptusa”: sadržaj peluda od eukaliptusa (*Eucalyptus* sp.) mora biti najmanje 70 %.
 - „med od kestena”: sadržaj peluda od kestena (*Castanea* sp.) mora biti najmanje 70 %.
 - „med od kupina”: sadržaj peluda od kupina (*Rubus* sp.) mora biti najmanje 45 %.
 - „med od vrijeska”: sadržaj peluda od vrijeska (*Erica* sp.) mora biti najmanje 45 %.
- organoleptička svojstva:

U pravilu med mora imati organoleptička svojstva koja odgovaraju određenom cvjetnom podrijetlu u odnosu na boju, aromu i okus. Ovisno o odgovarajućem cvjetnom podrijetlu, najspecifičnija organoleptička obilježja su:

- vrste meda od miješanog cvijeća: boja između boje jantara i tamnog jantara. Cvjetne su ili biljne arome, koja se razlikuje u intenzitetu i postojanosti. Mogu biti pomalo kiselkastog ili oporog okusa,
- med od jedne vrste cvijeća, od eukaliptusa: boje jantara s cvjetnom aromom i nijansom okusa na vosak. Miris je srednjega intenziteta i nepostojan. Slatkog i blago kiselkastog okusa,

- med od jedne vrste cvijeća, od kestena: boje tamnog jantara, katkad s crvenkastim tonovima. Idealno arome srednjeg do niskog intenziteta i niske postojanosti. Te su vrste meda blago kiselkaste i gorkaste, katkad pomalo pikantne. Općenito su blago oporog okusa,
- med od jedne vrste cvijeća, od kupina: boja varira od boje jantara do tamnog jantara. Te vrste meda su aromatične s postojanim cvjetnim mirisom. Jakog su okusa po voću, izrazito slatki, sa srednjim do vrlo visokim intenzitetom i postojanošću,
- med od jedne vrste cvijeća, od vrijeska: boje tamnog jantara ponekad s crvenkastim tonovima, pomalo gorkastog i postojanog okusa, postojanog cvjetnog mirisa. Aroma je obično srednjeg do niskog intenziteta i niske postojanosti.

4.3. Zemljopisno područje

Područje proizvodnje, prerade i pakovanja (punjenja) vrsta meda pod zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla *Miel de Galicia* obuhvaća cijelu Autonomnu regiju Galiciju.

4.4. Dokaz izvornosti

Zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) *Miel de Galicia* smije dobiti samo med koji potječe iz pčelarskih uzgajališta uvrštenih u registre regulatornog tijela, proizveden u skladu sa standardima utvrđenim u specifikaciji proizvoda i u priručniku za kontrolu kvalitete, te koji ima tipična obilježja koja se očekuju od tog meda.

Regulatorno tijelo vodi sljedeće registre:

- registar gospodarstava, u kojem su popisana ona gospodarstva koja se nalaze u Autonomnoj regiji Galiciji i namjeravaju proizvoditi med zaštićen oznakom zemljopisnog podrijetla *Miel de Galicia*.
- registar objekata za ekstrakciju, skladištenje i/ili pakiranje, u kojem su popisani oni objekti koji se nalaze u Autonomnoj regiji Galiciji a čija djelatnost obuhvaća preradu meda koji smije biti zaštićen oznakom zemljopisnog podrijetla.

Sve fizičke i pravne osobe, vlasnici dobara popisanih u registrima, kao i gospodarstva, objekti i proizvodi podliježu kontroli koju provodi regulatorno tijelo s ciljem provjere da proizvodi koji imaju zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla *Miel de Galicia* ispunjavaju zahtjeve navedene u specifikaciji i ostalim mjerodavnim propisima.

Svake poslovne godine, regulatorno tijelo provjerava količine meda certificiranog zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla koje je pojedino poduzeće navedeno u popisu objekata za ekstrakciju, skladištenje i/ili pakiranje/punjenje stavilo na tržište, kako bi se provjerilo da one odgovaraju količinama meda koje su proizveli pčelari navedeni u registru proizvođača ili koje su od njih kupljene ili koje su kupljene od drugih poduzeća navedenih u registru.

Kontrole se provode u obliku inspekcija gospodarstava i objekata, pomnim pregledom dokumenata te analizom početnog i konačnog proizvoda.

Kako je već gore navedeno, aktivnosti proizvodnje i aktivnosti nakon proizvodnje (ekstrakcija, skladištenje i punjenje) moraju se odvijati u definiranom zemljopisnom području.

Med se također mora puniti u tom području s kojim se tradicionalno povezuje, kako bi se jamčilo očuvanje posebnih svojstava i kvalitete meda iz Galicije te osiguralo da nadležna tijela provode nadzor uvjeta prijevoza, skladištenja i pakiranja s ciljem održanja kvalitete proizvoda.

Osim toga, za punjenje se moraju koristiti samo posude s posebnim obilježjima navedenim u specifikaciji, a punjenje se smije obavljati isključivo u objektima za pakiranje meda proizvedenog na gospodarstvima uvrštenima u registre zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. U tim pogonima pod nadzorom regulatornog tijela mora se također obaviti obilježavanje naljepnicama s prednje i stražnje strane. Svim tim mjerama osigurava se jamčenje kvalitete i sljedivost proizvoda.

Postupak certificacije odnosi se na homogene serije i uključuje odgovarajuća analitička i organoleptička ispitivanja i preglede, kako to odredi regulatorno tijelo. Na temelju izvještaja tehničkih ispitivanja regulatorno tijelo i odbor za certificiranje odlučuju o tome hoće li se ispitivana serija meda prihvatiti, odbiti ili privremeno uskladištiti.

Ako se ustanovi bilo kakvo odstupanje koje utječe na kvalitetu meda ili ako se ne poštuju odredbe Uredbe o zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i drugi mjerodavni pravni propisi za vrijeme proizvodnje, prerade i pakovanja, regulatorno tijelo neće certificirati med koji time gubi pravo korištenja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

4.5. Metoda proizvodnje

Praksom upravljanja košnicama nastoji se proizvesti med najviše kvalitete koji se obilježava zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla. Za vrijeme vađenja meda košnice se nikad ne smiju podvrgavati nikakvom kemijskom tretmanu a pčelama se ne smije davati nikakva dohrana.

Za odstranjivanje pčela iz saća koriste se tradicionalne metode. Prednost treba imati odljetanje pčela ili otpuhivanje, dok se umjereno primjenjuje dimljenje, a zabranjena je primjena kemijskih sredstava za odbijanje pčela.

Med se ekstrahira centrifugiranjem ili cijedenjem, nikad prešanjem.

Ekstrakcija meda provodi se uvijek vrlo brižljivo i u strogim higijenskim uvjetima. Obavlja se u zatvorenom prostoru koji je očišćen i pripremljen za tu svrhu. Tjedan dana unaprijed zrak se u tom prostoru suši aparatom za odstranjivanje vlage ili ventilacijom, sve dok se ne postigne prosječna vlažnost zraka od najviše 60 %.

Tehnike koje se primjenjuju za otvaranje saća ne smiju ni na koji način promijeniti kvalitetu meda. Noževi za otvaranje moraju biti posve čisti, suhi i nikad topliji od 40 °C.

Ekstrahirani med dvostruko se filtrira i pročišćava postupkom cijedenja, obire se pjena te se potom sprema i puni u posude.

Prikupljanje i prijevoz meda obavljaju se pod strogim higijenskim uvjetima uz korištenje spremnika predviđenih za prehrambene proizvode, koji su odobreni u skladu s priručnikom za kontrolu kvalitete i zakonskim odredbama na snazi, čime se jamči kvaliteta proizvoda.

Med se pakira u objektima navedenim u odgovarajućim registrima regulatornog tijela. Sadržaj posuda koje se koriste za med za izravnu potrošnju obično varira između 500 i 1 000 grama.

Posuda mora biti hermetički zatvorena kako bi se spriječio gubitak prirodne arome, upijanje drugih mirisa i atmosferske vlage, koji bi mogli pokvariti proizvod.

4.6. Povezanost

Povijesna povezanost

Pčelarstvo je u Galiciji bilo na vrhuncu uspjeha prije uvođenja šećera, kad je med bio vrlo cijenjen kao sladilo, te zbog posebnih ljekovitih svojstava. Prema *Catastro de Ensenada* iz 1752.-53. u Galiciji je bilo ukupno 366 339 tradicionalnih košnica, također poznatih kao *trobos* ili *cortizos*, koje se još uvijek može naći na brojnim mjestima. Ova činjenica jasno ilustrira značaj pčelarstva u Galiciji koje seže u daleku prošlost, što je vidljivo i iz niza naziva mjesta u Galiciji.

Riječima *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* i *albariza* označuje se seosko zdanje otvorena krova, ovalno, okruglo a katkad četverokutno, koje se sastoji od visokih zidova kojima se zaštićuju košnice od upada životinja (uglavnom medvjeda). Ova zdanja svjedoče o starim vremenima a održala su se još do danas. Još su uvijek u upotrebi u mnogim gorskim predjelima, osobito na istočnim visoravnima Sierra de Ancares i Sierra de Caurel te u Sierra del Suído.

Prvi priručnik o pčelarstvu objavljen u Galiciji je najvjerojatnije *Manual de Apicultura* don Ramóna Pimentela Méndeza (1893.), napisan posebno za galicijske pčelare.

Župnik župe Argozón (Chantada, Lugo), imenom don Benigno Ledo, 1880. osnovao je prvu mobilnu košnicu a nekoliko godina potom izgradio je prvu košnicu namijenjenu za rasplod dijeljenjem te za uzgoj matica te je nazvao „košnica za uzgoj” (*colmena-vivero*). O njegovoj važnosti za pčelarstvo, ne samo u Galiciji nego i u cijeloj Španjolskoj, svjedoči Roma Fábrega koji u svojoj knjizi o pčelarstvu spominje da je prvi Španjolac koji se koristio mobilnim košnicama bio galicijski „župnik pčela”, don Benigno Ledo.

Med iz Galicije opisan je u Španjolskom popisu tradicionalnih proizvoda koji je izdalo španjolsko Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i prehrane 1996. (stranice 174. i 175.). Proizvod je značajna komercijalna atrakcija u vrijeme tradicionalnih jesenskih svetkovina.

Ministarstvo poljoprivrede i ribarstva naručilo je 1988. studiju o trgovini medom u Španjolskoj. U toj se studiji pokazalo da sjeverozapadni dio zemlje (Galicija) ima veću potrošnju meda od ostalih španjolskih autonomnih regija te da je ondje također viša cijena meda. Od davnina potrošači u Galiciji cijene med proizveden u svojoj autonomnoj regiji, čime on dobiva veću tržišnu vrijednost, što nije slučaj u susjednim regijama.

Povezanost s prirodom

Smještena u sjeverozapadnom kutu Pirinejskog poluotoka, Galicija je jedna od najstarijih teritorijalnih cjelina u Španjolskoj, čiji se naziv gotovo nepromijenjen sačuvao od Rimskog doba (Rimljani su tu regiju zvali *Gallaecia*) i koja ima gotovo iste granice već više od osam stoljeća. Administrativne granice te regije podudaraju se sa zemljopisnim granicama kojima je od sjevera prema jugu i s istoka prema zapadu tradicionalno izolirana od susjednih regija, čime se može objasniti i održanje vlastitog jezika.

Te zemljopisne granice oblikuju i klimu Galicije. Kroz delte i doline rijeka prodiru u kopnena područja utjecaji s mora što je posljedica strujanja s jugozapada prema sjeveroistoku (što je fenomen kojeg nema nigdje drugdje na španjolskim obalama), a visoki planinski lanci (*sierras*) ograničavaju prolaz različitim vremenskim frontama, što klimi te regije daje posebna obilježja u smislu temperatura i oborina.

Osim toga, veći dio Galicije razlikuje se s obzirom na geomorfologiju, stjenovitost i svojstva tla od ostalih pčelarskih područja na Sredozemlju. Prevladavaju kiselkasta tla, što određuje lokalnu floru te time i proizvodnju nektara i obilježja lokalnih vrsta meda.

Regija se stoga znatno razlikuje od ostatka Pirinejskog poluotoka. Te su razlike posljedica geomorfoloških, klimatskih, bioloških i čimbenika tla. Oni predodređuju lokalnu floru, koja se prilagodila nastalim prirodnim uvjetima.

S obzirom na biljke od kojih nastaje nektar za proizvodnju meda, Galicija predstavlja vrlo ujednačeno područje. Najznačajnije razlike u svojstvima njezina meda proizlaze iz obilja glavnih biljaka od kojih se dobiva pelud. Proizvodnja različitih vrsta meda u Galiciji temelji se na pet glavnih vrsta cvjetnog peluda: *Castanei sativi*, *Rubusu*, t. *Cytisusu*, *Erici* i *Eucalyptusu*. U priobalnim predjelima prevladaju velike količine eukaliptusa. U unutrašnjosti se proizvodnja meda temelji na obilnosti triju biljnih vrsta: *Castanee sativae*, *Erici* i *Rubusa*.

Zemljopisni položaj Galicije i njezina posebna obilježja pojedinim vrstama meda daju vlastita svojstva po kojima se razlikuju od vrsta proizvedenih u drugim regijama.

Jedna od najkorisnijih analitičkih metoda za utvrđivanje zemljopisnog podrijetla pojedinih vrsta meda je ispitivanje peluda. Na temelju takve analize, posebna svojstva vrsta meda iz Galicije po kojima se oni razlikuju od ostalih vrsta su:

- prisutnost tipičnih i jedinstvenih kombinacija peluda po kojima se te vrste meda razlikuju čak i od onih proizvedenih u susjednim regijama. Te su kombinacije navedene u Prilogu I.;
- nepojavljivanje ili niski udjel (manje od 1 %) peluda iz porodice *Labiaceae* te od *Lavandule*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Menthe* itd.;
- nepojavljivanje ili niski udjel (manje od 0,1 %) peluda *Helianthus annuus*, *Citrusa* ili *Olee europaeae*;
- nepojavljivanje ili niski udjel (manje od 1 %) peluda od *Cistus ladanifera*;
- nepojavljivanje *Hedysarum coronarium*, *Hypecouma procumbens* i *Diplotaxis erucoides*.

Prema tome, med iz Galicije ima nekoliko posebnih svojstava koja proizlaze iz njegove prirodne okoline. Više informacija o tim posebnim svojstvima navedeno je u odgovarajućim stavcima specifikacije proizvoda i pripadajućim prilogima.

4.7. Kontrolno tijelo

Naziv: 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 511913
Faks.: (34) 981 511913
E-mail: info@mieldeg Galicia.org

Kontrolno tijelo zadovoljava zahtjeve utvrđene normom EN 45011, u skladu s odredbama članka 11. Uredbe (EZ) br. 510/2006.

4.8. Označivanje

Nakon certifikacije vrste meda koje se stavljaju na tržište pod zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla *Miel de Galicia* moraju se obilježiti naljepnicom s posebnim zaštitnim znakom svakog pojedinog punitelja meda, koja se jedino koristi za vrste meda obuhvaćene ZOZP-om, kao i naljepnicom na stražnjoj strani posude s alfanumeričkim kodom serije u nizu, koju odobrava i izdaje regulatorno tijelo, a na kojem je prikazan službeni logotip oznake zemljopisnog podrijetla. Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla *Miel de Galicia* ili *Mel de Galicia* mora biti navedena i na prednjoj i na stražnjoj strani posude.
