

## REGOLAMENTO (CE) N. 868/2007 DELLA COMMISSIONE

del 23 luglio 2007

**recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Miel de Galicia o Mel de Galicia (IGP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, terzo e quarto commi,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda della Spagna per la registrazione della denominazione «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) La Germania e l'Italia si sono dichiarate contrarie alla registrazione a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006. La Germania e l'Italia hanno spiegato, nelle loro dichiarazioni di opposizione, che le condizioni previste dall'articolo 2 del regolamento (CE) n. 510/2006 non erano soddisfatte e che, in particolare, il legame fra il prodotto e la zona geografica non era dimostrata esaurientemente e non permetteva, quindi, di rispondere alla definizione di un'indicazione geografica. Inoltre, secondo la Germania, alcuni elementi contenuti nel disciplinare erano tali da violare la direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele <sup>(3)</sup>, in particolare per quanto riguarda la possibilità di aggiungere frutta secca al miele, il che, secondo la Germania, era contrario alla definizione del termine «miele» contenuta in tale direttiva.
- (3) Con lettera del 16 novembre 2005 la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a raggiungere un accordo conformemente alle loro procedure interne.
- (4) Visto che nessun accordo è stato raggiunto fra la Spagna, la Germania e l'Italia entro i termini previsti, la Commissione deve prendere una decisione conformemente alla procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006.
- (5) In seguito alle consultazioni fra la Spagna, la Germania e l'Italia, alcune precisazioni sono state apportate al disciplinare delle denominazioni in causa. Per quanto riguarda la descrizione del prodotto, il miele contenente frutta secca è stato soppresso nel testo del disciplinare. Inoltre, è stato messo in evidenza il legame fra il prodotto e la zona geografica delimitata, sottolineando la reputazione di cui gode il prodotto in causa e precisando le caratteristiche naturali della zona geografica; in tal modo si è conferita al prodotto in questione una specificità che lo contraddistingue dai mieli elaborati in altre zone geografiche.
- (6) Secondo il parere della Commissione, la nuova versione del disciplinare risponde pienamente ai requisiti del regolamento (CE) n. 510/2006.
- (7) In base a tali elementi, la denominazione deve quindi essere iscritta nel Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- (8) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione figurante all'allegato I del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*

La scheda consolidata che riprende gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006 (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU C 30 del 5.2.2005, pag. 16, e GU C 139 del 14.6.2006, pag. 21.

<sup>(3)</sup> GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 luglio 2007.

*Per la Commissione*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro della Commissione*

---

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano enumerati all'allegato I del trattato

Classe 1.4. **Altri prodotti di origine animale: miele**

SPAGNA

Miel de Galicia o Mel de Galicia (IGP)

---

## ALLEGATO II

## RIEPILOGO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«MIEL DE GALICIA» o «MEL DE GALICIA»

N. CE: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

DOP ( ) IGP (X)

Il presente riepilogo contiene i principali elementi del disciplinare del prodotto a fini informativi.

1. Servizio competente dello Stato membro

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

2. Associazione richiedente

Nome: Miele Anta, SL  
Indirizzo: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña  
Tel.: —  
Fax: —  
Posta elettronica: —  
  
Nome: Sociedad Cooperativa «A Quiroga»  
Indirizzo: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña  
Tel.: —  
Fax: —  
Posta elettronica: —  
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. Tipo di prodotto

Categoria 1.4: Altri prodotti di origine animale: miele

4. Disciplinare

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome del prodotto

«Miel de Galicia» o «Mel de Galicia»

4.2. Descrizione

Il prodotto che beneficia dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia» si definisce come il miele che riunisce tutte le caratteristiche contenute nel disciplinare e che rispetta, al momento della produzione, della trasformazione e del condizionamento, tutti i requisiti prescritti dal disciplinare medesimo, dal manuale di qualità e dalla normativa vigente. Questo miele è prodotto in arnie a telaino mobile ed è ottenuto per decantazione o centrifugazione. Viene presentato allo stato liquido, cristallizzato o cremoso. Una presentazione alternativa è quella in favi.

A seconda dell'origine botanica, il miele rientra in una delle seguenti categorie:

- miele millefiori,
- miele uniflorale di eucalipto,
- miele uniflorale di castagno,
- miele uniflorale di mora selvatica,
- miele uniflorale di erica.

Oltre a quelle indicate nella norma di qualità per il miele, il miele protetto dall'IGP deve presentare le caratteristiche seguenti:

— caratteristiche fisico-chimiche:

- umidità massima: 18,5 %,
- attività diastatica minima: 9 (scala Schade). I mieli a basso tenore enzimatico devono raggiungere almeno il valore 4 della scala Schade a condizione che il tenore di idrossimetilfurfurale sia inferiore a 10 mg/kg,
- tenore massimo di idrossimetilfurfurale: 28 mg/kg;

— caratteristiche melissopalinologiche:

in generale, lo spettro pollinico nel suo complesso deve corrispondere a quello dei mieli di Galizia.

In ogni caso, la combinazione pollinica *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* non deve superare il 5 % dello spettro pollinico totale.

Inoltre, secondo l'origine floreale dei diversi tipi di miele citati, gli spettri pollinici devono rispondere ai seguenti requisiti:

— miele millefiori: il polline deve provenire principalmente dalle specie *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. e *Brassica* sp.,

— miele uniflorale:

- «miele di eucalipto»: la percentuale minima di polline di eucalipto (*Eucalyptus* sp.) deve essere del 70 %,
- «miele di castagno»: la percentuale minima di polline di castagno (*Castanea* sp.) deve essere del 70 %,
- «miele di mora selvatica»: la percentuale minima di polline di mora selvatica (*Rubus* sp.) deve essere del 45 %,
- «miele di erica»: la percentuale minima di polline di erica (*Erica* sp.) deve essere del 45 %;

— caratteristiche organolettiche:

in generale, i mieli devono presentare le qualità organolettiche connesse all'origine floreale corrispondente per quanto concerne il colore, l'aroma e il sapore. In funzione dell'origine, le caratteristiche organolettiche più spiccate sono le seguenti:

- mieli millefiori: colore ambrato da chiaro a scuro, aroma floreale o vegetale di intensità e persistenza variabili. Possono essere leggermente acidi e astringenti,
- mieli uniflorali di eucalipto: colore ambrato, odore floreale con una punta di cera. L'intensità dell'odore è media e la persistenza bassa. Sapore dolce e leggermente acido,

- mieli uniflorali di castagno: colore ambrato scuro, talvolta con toni rossastri. Aroma di preferenza di intensità medio-bassa e persistenza bassa. Sono leggermente acidi e amari, talvolta un po' piccanti. Sono in genere leggermente astringenti,
- mieli uniflorali di mora selvatica: colore da ambrato ad ambrato scuro. Sono mieli aromatici che presentano un odore floreale persistente. Sapore molto fruttato, particolarmente dolce, di intensità e di persistenza medio-elevate,
- mieli uniflorali di erica: colore ambrato scuro o scuro con toni rossastri, sapore leggermente amaro e persistente, aroma floreale persistente. L'intensità dell'odore è generalmente medio-bassa e la persistenza bassa.

#### 4.3. Zona geografica

La zona di produzione, di trasformazione e di condizionamento dei mieli protetti dall'indicazione geografica «Miel de Galicia» comprende l'insieme del territorio della Comunità autonoma di Galizia.

#### 4.4. Prova dell'origine

L'IGP «Miel de Galicia» può essere utilizzata esclusivamente per miele proveniente da impianti iscritti nei registri dell'organismo di controllo, prodotto conformemente alle norme stabilite nel disciplinare e nel manuale di qualità e che riunisce tutti gli elementi che devono caratterizzarlo.

L'organismo di controllo tiene i seguenti registri:

- un registro delle aziende, in cui vengono iscritte le aziende situate all'interno della Comunità autonoma di Galizia che desiderano destinare la propria produzione all'ottenimento di miele protetto dall'indicazione geografica «Miel de Galicia»,
- un registro degli impianti di smielatura, di magazzinaggio e/o di condizionamento, in cui vengono iscritti gli impianti situati nel territorio della Comunità autonoma di Galizia che si dedicano alle attività di trasformazione del miele che può essere protetto dall'indicazione geografica.

Tutte le persone fisiche o giuridiche titolari di beni iscritti nei registri, nonché le aziende, gli impianti e i prodotti, sono soggetti al controllo effettuato dall'organismo di controllo al fine di verificare che i prodotti che recano l'indicazione geografica protetta «Miel de Galicia» soddisfino i requisiti del disciplinare e le altre disposizioni specifiche d'applicazione.

L'organismo di controllo verifica per ciascuna campagna i quantitativi di miele certificato con l'indicazione geografica protetta che sono stati immessi sul mercato da ciascuna impresa iscritta nel registro degli impianti di smielatura, di magazzinaggio e/o di condizionamento, al fine di verificare se essi corrispondono ai quantitativi di miele prodotto dagli apicoltori iscritti nel registro delle imprese o acquistato presso questi ultimi o presso altre imprese iscritte nel registro.

I controlli si basano su ispezioni delle aziende e degli impianti, su un esame della documentazione nonché su un'analisi della materia prima e del prodotto finito.

Come già indicato, sia la produzione che le successive operazioni di smielatura, di magazzinaggio e di condizionamento devono essere effettuate entro la zona geografica delimitata.

Il fatto che anche il condizionamento si effettui in questa zona, la quale corrisponde alla zona tradizionale, risponde alla necessità di preservare le caratteristiche particolari e la qualità del miele di Galizia, in modo che il controllo effettuato dall'organismo competente sulle condizioni di trasporto, di magazzinaggio e di condizionamento permetta di mantenere inalterata la qualità del prodotto.

Inoltre, il condizionamento potrà aver luogo soltanto in recipienti aventi le caratteristiche precisate nel disciplinare e in impianti riservati esclusivamente al condizionamento del miele proveniente dalle imprese iscritte nei registri dell'indicazione geografica protetta, nei quali si procederà all'etichettatura e alla controetichettatura sotto la supervisione dell'organismo di controllo; tutte queste misure rispondono all'obiettivo di mantenere intatta la qualità e di garantire la tracciabilità del prodotto.

La procedura di certificazione viene svolta su lotti omogenei e si basa sulle ispezioni e sugli esami analitici ed organolettici pertinenti stabiliti dall'organismo di controllo. Alla luce delle relazioni tecniche presentate, spetta all'organismo di controllo e di certificazione decidere se approvare, respingere o tenere in sospeso il lotto di miele controllato.

Qualora venga constatata una qualsiasi alterazione che pregiudichi la qualità del miele, o in caso di mancata osservanza delle disposizioni del regolamento relativo all'indicazione geografica protetta o di altra normativa pertinente per quanto concerne la produzione, la trasformazione e il condizionamento, i mieli non sono certificati dall'organismo di controllo e perdono in tal modo il diritto a fregiarsi dell'indicazione geografica protetta.

#### 4.5. Metodo di ottenimento

Le pratiche di gestione delle arnie sono quelle volte ad ottenere le migliori qualità dei mieli protetti dall'indicazione geografica. In ogni caso, durante il periodo di raccolta del miele le arnie non vengono sottoposte ad alcun trattamento chimico e le api non ricevono alcun alimento.

Per allontanare le api dai favi vengono impiegati metodi tradizionali, di preferenza l'apiscampo o l'introduzione di aria nell'arnia, senza uso improprio del soffiatore e senza mai ricorrere a repellenti chimici.

La smielatura può avvenire per centrifugazione o per decantazione, mai per pressione.

Le operazioni di smielatura devono essere svolte con la maggior cura possibile e nelle migliori condizioni igieniche, in un locale chiuso, pulito e destinato a tale scopo. L'essiccazione mediante deumidificatore o aerazione inizia una settimana prima, fino ad ottenere un'umidità relativa inferiore al 60 %.

Le tecniche di disopercolatura dei favi non possono in alcun modo modificare i fattori di qualità del miele. I coltelli utilizzati devono essere pulitissimi, asciutti e mantenuti ad una temperatura non superiore a 40 °C.

Una volta estratto e passato per un doppio filtro, il miele viene sottoposto a un processo di decantazione. Si procede in seguito alla depurazione e quindi al magazzinaggio e al condizionamento del prodotto.

La raccolta e il trasporto del miele avvengono in condizioni igieniche adeguate, utilizzando recipienti per uso alimentare che garantiscono la qualità del prodotto ed autorizzati dal manuale di qualità e dalla normativa vigente.

Il miele viene condizionato negli impianti iscritti nel corrispondente registro dell'organismo di controllo. Il contenuto dei recipienti destinati al consumo diretto dei mieli varia in genere da 500 a 1 000 grammi.

Il recipiente deve essere chiuso ermeticamente per evitare la perdita di aromi naturali e la penetrazione di odori e di umidità ambientale che potrebbero alterare il prodotto.

#### 4.6. Legame

##### **Legame storico**

L'apicoltura in Galizia ha avuto la sua massima espansione prima dell'introduzione dello zucchero, poiché il miele era considerato un alimento di grande interesse per il suo potere edulcorante e le sue particolari proprietà medicinali. Il *Catastro de Ensenada* del 1752-1753 registra in Galizia un totale di 366 339 arnie tradizionali, chiamate anche «trobos» o «cortizos», che sono ancora visibili in varie località. Questo dato indica chiaramente l'importanza dell'apicoltura in Galizia sin dall'antichità, testimoniata anche dalla toponimia locale.

I termini «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» o «albariza» indicano una costruzione rurale a cielo aperto, di forma ovale, circolare e a volte quadrangolare, costituita da alte mura destinate a proteggere le arnie e ad impedire l'intrusione di animali (in particolare degli orsi). Tali costruzioni, riflesso di un'epoca, sono tuttora visibili e vengono talvolta ancora utilizzate in molte zone di montagna, soprattutto nelle sierre orientali di Ancares e Caurel e nella Sierra del Suido.

La prima opera sull'apicoltura pubblicata in Galizia è probabilmente il manuale di apicoltura di D. Ramón Pimentel Méndez (1893), scritto appositamente per gli apicoltori galiziani.

Nel 1880, il parroco di Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, installa la prima arnia mobile e, qualche anno più tardi, costruisce la prima arnia destinata alla moltiplicazione per divisione e all'allevamento delle regine, che chiamerà arnia-vivaio. Il libro di Roma Fábrega sull'apicoltura indica che il primo spagnolo ad aver posseduto arnie mobili è il «prete delle api» galiziano, Don Benigno Ledo, fatto che testimonia la sua importanza per l'apicoltura non solo in Galizia ma in tutta la Spagna.

Il miele di Galizia è descritto nell'inventario spagnolo dei prodotti tradizionali pubblicato dal ministero spagnolo dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione nel 1996 (pagine 174 e 175). Il prodotto costituisce uno delle più importanti attrattive commerciali durante le feste autunnali.

Nel 1988, il ministero dell'agricoltura e della pesca ha realizzato uno studio sul commercio del miele in Spagna. Da questo studio emerge che il nord-ovest del paese (la Galizia) presenta un consumo di miele superiore a quello delle altre comunità spagnole e che inoltre il prezzo del miele è più elevato in questa regione che altrove. Fin dall'antichità il consumatore galiziano apprezza il miele prodotto nella nostra Comunità autonoma, il che gli ha conferito un maggior valore commerciale, fenomeno che non si ritrova nelle comunità vicine.

### Legame naturale

Situata sulla punta nordoccidentale della penisola iberica, la Galizia costituisce una delle entità territoriali più antiche di Spagna, che ha conservato il suo nome praticamente immutato fin dai tempi della dominazione romana (i romani chiamavano questa regione «Gallaecia») e che possiede praticamente le stesse frontiere da oltre otto secoli. I confini amministrativi di questa regione coincidono con le frontiere geografiche che, da nord a sud e da est a ovest, l'hanno tradizionalmente mantenuta isolata da altre regioni vicine, permettendole anche di conservare la propria lingua.

Questa differenziazione geografica plasma il clima della Galizia. La presenza di estuari e di valli fluviali che portano all'interno delle terre l'influsso oceanico, conseguenza dell'orientamento sud-ovest-nord-est (fenomeno che non si ritrova in alcun altro luogo delle coste spagnole), e di montagne che limitano il passaggio di diversi fronti climatici, conferisce al clima della regione caratteristiche particolari in termini di temperatura e di precipitazioni.

Analogamente, la maggior parte del territorio galiziano è, dal punto di vista della geomorfologia, della litologia e della pedologia, diversa dalle regioni mediterranee di apicoltura tradizionale. Vi predominano i suoli acidi, che determinano la vegetazione locale e, di conseguenza, la produzione di nettare e le caratteristiche dei mieli.

Si tratta quindi di una regione naturale perfettamente distinta dal resto della penisola iberica. Tale distinzione deriva da aspetti geomorfologici, climatici, biologici e pedologici che condizionano l'esistenza di una flora adeguata alle condizioni naturali imposte dall'insieme di questi fattori.

Il territorio galiziano è abbastanza omogeneo per quanto riguarda le piante che secernono nettare destinato alla produzione di miele. Le principali differenze che caratterizzano la produzione di miele in Galizia sono dovute alla maggiore percentuale con cui sono presenti le principali piante che rivestono interesse dal punto di vista della produzione di miele. Cinque taxa principali contribuiscono all'elaborazione della maggior parte dei mieli prodotti in Galizia: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* ed *Eucalyptus*. La zona litorale è caratterizzata dalla massiccia presenza di eucalipto. Nelle zone dell'interno, la produzione di miele è condizionata dall'abbondanza di tre tipi di elementi vegetali: *Castanea sativa*, *Erica* e *Rubus*.

In definitiva, la situazione geografica della Galizia e le sue peculiarità danno origine a mieli dalle caratteristiche proprie che, pertanto, si differenziano dai mieli prodotti in altri territori.

Uno dei metodi analitici più utili per stabilire la particolarità geografica dei mieli consiste nell'analisi pollinica. Alla luce di tale analisi, le caratteristiche precipue dei mieli galiziani, rispetto ai mieli di altre origini, poggiano su:

- la presenza di combinazioni polliniche tipiche ed esclusive che caratterizzano questi mieli e li contraddistinguono anche da quelli prodotti nelle regioni vicine; tali combinazioni sono indicate nell'allegato 1,
- la mancanza o la scarsa presenza (inferiore all'1 %) di pollini di labiacee ma anche di *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, ecc.,
- la mancanza o la scarsa presenza (inferiore allo 0,1 %) di pollini di *Helianthus annuus*, *Citrus* od *Olea europaea*,
- la mancanza o la scarsa presenza (inferiore all'1 %) di pollini di *Cistus ladanifer*,
- la mancanza di *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* e *Diploaxis erucoides*.

In definitiva, il miele di Galizia presenta numerose caratteristiche specifiche che si possono attribuire all'ambiente naturale. Per precisare ulteriormente tali specificità rimandiamo ai paragrafi corrispondenti del disciplinare ed agli allegati che lo accompagnano.

#### 4.7. Organismo di controllo

Nome: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia»  
Indirizzo: Pazo de Quián s/n, Sergude, E-15881 Boqueixón, A Coruña  
Tel.: (34) 981 511913  
Fax: (34) 981 511913  
Posta elettronica: info@mieldeg Galicia.org

L'organismo di controllo soddisfa alle condizioni definite nella norma EN 45011, conformemente alle disposizioni dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 510/2006.

#### 4.8. Etichettatura:

I mieli commercializzati con la menzione dell'indicazione geografica protetta «Miel de Galicia» dovranno recare, dopo la certificazione, l'etichetta corrispondente alla marca propria di ciascun condizionatore, utilizzata unicamente per i mieli protetti, nonché una controetichetta con codice alfanumerico a numerazione progressiva, autorizzata e rilasciata dall'organismo di controllo, che riporti il logotipo ufficiale dell'indicazione geografica. Sull'etichetta e controetichetta dovrà figurare obbligatoriamente la menzione dell'indicazione geografica protetta «Miel de Galicia» o «Mel de Galicia».

---