

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 868/2007

(2007. gada 23. jūlijs)

par nosaukuma ierakstīšanu aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā *Miel de Galicia* jeb *Mel de Galicia* (AĢIN)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

jāpieņem lēmums saskaņā ar procedūru, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 510/2006 15. panta 2. punktā.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽¹⁾, un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta trešo un ceturto daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punktu un 17. panta 2. punktu Spānijas pieteikums reģistrēt nosaukumu *Miel de Galicia* jeb *Mel de Galicia* ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*⁽²⁾.

(2) Vācija un Itālija ir cēlušies iebildumus pret šo reģistrēšanu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 1. punktu. Vācija un Itālija savos iebildumu paziņojumos norādīja, ka pieteikumā nav izpildīti Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta nosacījumi un, it īpaši, ka juridiski nav pietiekamā mērā pierādīta produkta un ģeogrāfiskā apgabala saikne, kas attiecīgi nenodrošina atbilstību ģeogrāfiskās izcelsmes norādes definīcijai. Turklāt Vācija uzskata, ka daži specifiskās elementu neatbilst Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvai 2001/110/EK, kas attiecas uz medu⁽³⁾, konkrēti runa ir par noteikumu attiecībā uz to, ka medum drīkst pievienot žāvētus augļus, kas, pēc Vācijas uzskatiem, ir pretrunā šīs direktīvas definīciju jēdzienam "medus".

(3) Komisija 2005. gada 16. novembra vēstulē aicināja attiecīgās dalībvalstis censties panākt vienošanos atbilstīgi savām iekšējām procedūrām.

(4) Ņemot vērā to, ka Spānija, Vācija un Itālija paredzētajā termiņā šādu vienošanos nav panākušas, Komisijai ir

(5) Spānijas, Vācijas un Itālijas apspriešanas rezultātā šā nosaukuma specifikācijā tika ieviesti precizējumi. Specifikācijā no produkta apraksta tika izņemta teikuma daļa attiecībā uz žāvētus augļus saturošo medu. Turklāt tika izcelta saikne starp produktu un noteikto ģeogrāfisko apgabalu, uzsverot medus labo slavu un precizējot ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļus, kuri padara šo produktu īpašu un atšķirīgu no citos ģeogrāfiskajos apgabalos ražotā medus.

(6) Komisija uzskata, ka jaunā specifikācijas versija pilnībā atbilst Regulas (EK) Nr. 510/2006 prasībām.

(7) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums ir jāieraksta "Aizsargātu cilmes vietu nosaukumu un aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā".

(8) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu pastāvīgās komitejas viedokli,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1791/2006 (OV L 363, 20.12.2006., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV C 30, 5.2.2005., 16. lpp. un OV C 139, 14.6.2006., 21. lpp.

⁽³⁾ OV L 10, 12.1.2002., 47. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2007. gada 23. jūlijā

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā norādītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.4. kategorija. **Citi dzīvnieku izcelsmes produkti: medus**

SPĀNIJA

Miel de Galicia jeb *Mel de Galicia* (AĢIN)

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

Nosaukums MIEL DE GALICIA jeb MEL DE GALICIA

EK Nr. ES/PGI/005/0278/19.02.2003

ACVN () AĢIN (X)

Informācijas nolūkā šajā kopsavilkumā ir minēti galvenie produkta specifikācijas elementi.

1. *Atbildīgais dienests dalībvalstī*

Nosaukums: *Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España*
Adrese: *Paseo Infanta Isabel 1, E-28071-Madrid*
Tālrunis: (34) 913 475394
Fakss: (34) 913 475410
e-pasts: *sgcaproagro@mapya.es*

2. *Pieteicēju grupas*

Nosaukums: *Mieles Anta, SL*
Adrese: *C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña*
Tālrunis: —
Fakss: —
e-pasts: —

Nosaukums: *Sociedad Cooperativa "A Quiroga"*
Adrese: *Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña*
Tālrunis: —
Fakss: —
e-pasts: —
Sastāvs: *Ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()*

3. *Produkta veids*

1.4. kategorija. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti: medus

4. *Specifikācija*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Produkta nosaukums*

Miel de Galicia jeb Mel de Galicia

4.2. *Apraksts*

Produkts ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) *Miel de Galicia* jeb *Mel de Galicia* ir medus, kuram piemīt visas šajā specifikācijā noteiktās raksturīgās īpašības un kura ražošanas, apstrādes un fasēšanas procesā ir ievērotas visas prasības, kas noteiktas šajā specifikācijā, kvalitātes kontroles rokasgrāmatā un spēkā esošajos normatīvajos aktos. Medu ražo dravās ar pārvietojamiem stropiem un iegūst, izmantojot notecināšanas vai izsviešanas metodi. Gatavs medus ir šķidr, kristālisks vai krēmveida. Tāpat tas var būt kārēs.

Medu iedala pēc tā botāniskās izcelsmes šādās kategorijās:

- dažādu ziedu medus,
- eikaliptu ziedu medus,
- kastaņu ziedu medus,
- kazeņu ziedu medus,
- viršu ziedu medus.

Medum ar AĢIN ne tikai jāatbilst medus kvalitātes normām, bet tam arī jābūt šādām raksturīgām īpašībām:

- fizikāli ķīmiskās īpašības:
 - mitruma saturs: ne vairāk kā 18,5 %,
 - diastāzes skaitlis: ne mazāks par 9 pēc *Schade* skalas. Medum ar zemu fermentu saturu pēc šīs skalas jāsasniedz vismaz rādītājs 4, bet ar nosacījumu, ka hidroksimetilfurfurola saturs nepārsniedz 10 mg/kg,
 - hidroksimetilfurfurola saturs: ne vairāk kā 28 mg/kg,
- nektārs/ziedputekšņi:

Kopumā ziedputekšņu sastāvam jāatbilst Galisijas medum raksturīgajai ziedputekšņu buķetei.

Tomēr ziedputekšņu savienojums *Helianthus annuus* – *Olea europaea* – *Cistus ladanifer* nedrīkst pārsniegt 5 % no kopējā ziedputekšņu daudzuma.

Turklāt, ņemot vērā dažādu medus kategoriju ziedu izcelsmi, ziedputekšņu sastāvam jāatbilst šādām prasībām:

- dažādu ziedu medū lielākajai daļai ziedputekšņu jābūt no šādiem augiem: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. un *Brassica* sp.,
- monoflorais medus:
 - “eikaliptu ziedu medū” eikaliptu (*Eucalyptus* sp.) ziedputekšņu procentuālajam daudzumam jābūt vismaz 70 %,
 - “kastaņu ziedu medū” kastaņu (*Castanea* sp.) ziedputekšņu procentuālajam daudzumam jābūt vismaz 70 %,
 - “kazeņu ziedu medū” kazeņu (*Rubus* sp.) ziedputekšņu procentuālajam daudzumam jābūt vismaz 45 %,
 - “viršu ziedu medū” viršu (*Erica* sp.) ziedputekšņu procentuālajam daudzumam jābūt vismaz 45 %,
- organoleptiskās īpašības:

Kopumā ņemot, medum jābūt tādām organoleptiskajām īpašībām, kas raksturīgas attiecīgajiem ziediem gan krāsas, gan aromāta, gan garšas ziņā. Visizteiktākās organoleptiskās īpašības pēc medus botāniskās izcelsmes ir šādas:

- dažādu ziedu medum krāsa var mainīties no gaišas dzintara līdz tumšai dzintara krāsai. Medum ir ziedu vai augu aromāts, kura intensitāte un noturīgums ir mainīgs. Tā garša var būt nedaudz skāba un sīva,
- eikaliptu ziedu medum ir dzintara krāsa un ziedu aromāts ar vieglu vaska garšu. Medus aromāts ir vidēji intensīvs un maznoturīgs. Tā garša ir maiga un nedaudz skāba,

- kastaņu ziedu medum ir tumša, dažreiz iesarkana dzintara krāsa. Aromātam vēlams būt vidēji vai viegli intensīvam un maznoturīgam. Medus garša ir skābena un rūgtena, dažreiz nedaudz asa. Parasti šis medus ir mazliet sīvs,
- kazeņu ziedu medum ir dzintara vai tumša dzintara krāsa. Medum ir noturīgs ziedu aromāts. Tam ir izteikta un īpaši maiga augļu garša, kura ir vidēji vai ļoti intensīva un noturīga,
- viršu ziedu medum ir tumša dzintara vai tumši iesarkana krāsa, noturīga rūgtena garša un izteikts ziedu aromāts. Parasti medus aromāts ir vidēji vai viegli intensīvs un maznoturīgs.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Miel de Galicia* aizsargāta medus ražošanas, apstrādes un fasēšanas apgabals ir viss Galisijas autonomais apgabals kopumā.

4.4. Izcelsmes apliecinājums

AĢIN *Miel de Galicia* var aizsargāt tikai to medu, kas ir ražots kontroles iestādē reģistrētajos uzņēmumos atbilstīgi specifikācijā un kvalitātes rokasgrāmatā noteiktajām prasībām un kam piemīt nepieciešamās raksturīgās īpašības.

Kontroles iestāde uztur šādus reģistrus:

- bišu saimniecību reģistrs, kurā reģistrē Galisijas autonomā apgabala bišu saimniecības, kuras plāno ražot medu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Miel de Galicia*,
- medus sviešanas, uzglabāšanas un/vai fasēšanas uzņēmumu reģistrs, kurā reģistrē Galisijas autonomā apgabala uzņēmumus, kas apstrādā medu, kuram, iespējams, varēs piemērot aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Kontroles iestāde pārrauga un kontrolē visas fiziskās vai juridiskās personas, kam pieder šajos reģistros reģistrēti īpašumi, kā arī bišu saimniecības, iekārtas un ražojumi, lai pārbaudītu produktu ar aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Miel de Galicia* atbilstību specifikācijas prasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Kontroles iestāde katru tirdzniecības gadu pārbauda ar AĢIN sertificēta medus daudzumus, ko katrs medus sviešanas, uzglabāšanas un/vai fasēšanas uzņēmumu reģistrā ierakstītais uzņēmums ir laidis tirgū, un noskaidro, vai šie daudzumi atbilst tā medus daudzumiem, ko saražojusi bišu saimniecību reģistrā ierakstītie biškopji vai kas nopirkts šajās saimniecībās vai citos attiecīgi reģistrētajos uzņēmumos.

Kontroles pasākumos ietilpst bišu saimniecību un iekārtu inspekcija, dokumentu pārbaude, kā arī pirmprodukta un galaprodukta analīze.

Kā jau minēts, medu ražo un pēc tam sviež, uzglabā un fasē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Medus fasēšanu šajā tradicionālajā apgabalā veic tādēļ, lai garantētu, ka Galisijas medum raksturīgās īpašības un kvalitāte tiek aizsargāta, gan arī tādēļ, lai nodrošinātu, ka kompetentās iestādes veiktā transportēšanas, uzglabāšanas un fasēšanas apstākļu kontrole palīdz uzturēt produkta kvalitāti.

Turklāt medus fasēšanai izmanto tikai tādu taru, kuras īpašības atbilst šajā specifikācijā noteiktajām prasībām; medu fasē telpās, kuras ir paredzētas, lai fasētu vienīgi medu, ko ražo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā ierakstītajās bišu saimniecībās; medus marķējumu (pamata marķējumu un papildu marķējumu) veic šajās pašās telpās kontroles iestādes pārraudzībā; minētie pasākumi tiek veikti, lai saglabātu produkta kvalitāti un nodrošinātu tā izsekojamību.

Sertificēšanas procedūra attiecas uz viena veida produkta partijām, kuras inspicē un kurām veic kontroles iestādes noteiktās analītiskās un organoleptiskās pārbaudes. Kontroles un sertifikācijas iestāde, pamatojoties uz sniegtajiem tehniskajiem ziņojumiem, pieņem lēmumu par konkrētas pārbaudītas medus partijas pieņemšanu, noraidīšanu vai uzglabāšanu uz laiku.

Ja tiek atklāta jebkāda veida neatbilstība, kuras rezultātā pasliktinās produkta kvalitāte, vai arī tad, ja attiecībā uz ražošanu, apstrādi un iepakojšanu netiek ievēroti noteikumi, kas paredzēti regulā par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un citos attiecīgajos normatīvajos aktos, kontroles iestāde medu nesertificē, un attiecīgi tiek zaudētas tiesības šim produktam izmantot aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

4.5. Iegūšanas metode

Izveidotas bišu stropu kopšanas prakses mērķis ir panākt, lai medum ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi būtu visaugstākā kvalitāte. Medus vākšanas laikā stropus nedrīkst pakļaut nekādai ķīmiskai apstrādei, un bites nedrīkst saņemt nekādu piebarojumu.

Bišu izolēšanai no kārēm izmanto tradicionālās metodes, priekšroku dod šķirsietam/šķirdēlim vai ventilācijai, dūmkannas nelieto pārmērīgi, nekad neizmanto ķīmiskus repelentus.

Medu ekstrahē, izmantojot izsviešanas vai notecināšanas metodi, nekad neizmanto izspiešanas metodi.

Medus ekstrahēšanu vienmēr veic ļoti rūpīgi, nodrošinot vislabākos higiēnas apstākļus; ekstrahēšana notiek slēgtā un tīrā telpā, kas paredzēta šim nolūkam. Gaisu sāk sausināt vienu nedēļu iepriekš, izmantojot mitruma savācēju vai vēdinot telpas, lai iegūtu mitruma līmeni, kas nepārsniedz 60 %.

Kāru atvākošanas paņēmieni nekādā gadījumā nedrīkst ietekmēt medus kvalitātes rādītājus. Kāru atvākošanas nažiem jābūt ļoti tīriem un sausiem, to temperatūra nedrīkst pārsniegt 40 °C.

Izsviesto un divas reizes izfiltrēto medu nostādina, pirms uzglabāšanas un fasēšanas medu atputo.

Medus vākšana un transportēšana notiek higiēniskos apstākļos, izmantojot pārtikai piemērotu taru, kas apstiprināta saskaņā ar kvalitātes rokasgrāmatas un spēkā esošo normatīvo aktu noteikumiem, kuri nodrošina produkta kvalitāti.

Medu fasē uzņēmumos, kas ir reģistrēti attiecīgajā kontroles iestādes reģistrā. Medum, kas ir paredzēts tiešai lietošanai, izmanto taru, kuras tilpums parasti ir no 500 g līdz 1 000 g.

Tarai jābūt hermētiski noslēgtai, lai produkts nezaudētu dabīgo aromātu un neuzsūktu sevī blakussmaržas un mitrumu no apkārtējā gaisa, jo tas var negatīvi ietekmēt medus kvalitāti.

4.6. Saikne

Vēsturiskā saikne

Savu augstāko attīstības līmeni Galisijas biškopība sasniedza pirms cukura parādīšanās, medus tika uzskatīts par ļoti pieprasītu uztura produktu gan kā saldinātājs, gan tam piemītošo ārstniecisko īpašību dēļ. Saskaņā ar Ensenadas kadastra 1752.–1753. gada datiem Galisijā kopumā bija reģistrēti 366 339 tradicionālie stropi jeb *trobos* vai *cortizos*, kas joprojām ir saglabājušies daudzās vietās. Šis skaitlis skaidri parāda, ka jau kopš seniem laikiem biškopībai ir bijusi svarīga nozīme Galisijā, to apliecina arī Galisijas vietvārdi.

Piemēram, vārdi *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* vai *albariza* nozīmē zem kļajas debess izvietotas lauku konstrukcijas, kurām ir ovāla, apaļa vai četrstūra forma un augsti mūri un kuras ir paredzētas, lai aizsargātu stropus no dzīvniekiem (galvenokārt no lāčiem). To lauku konstrukcijas ir sastopamas vēl šodien, dažkārt tās tiek izmantotas vēl joprojām, piemēram, daudzviet kalnos, pamatā Ankaresas un Kaurelas austrumu sjerrās un Suido sjerrās.

Var teikt, ka pirmā Galisijā publicētā grāmata par biškopību ir biškopības rokasgrāmata, ko *D. Ramón Pimentel Méndez* (1893) uzrakstīja tieši Galisijas biškopjiem.

Argosonas (Čantadas, Lugo) priesteris dons Beniņo Ledo 1880. gadā uzstādīja pirmo pārvietojamo stropu, tad dažus gadus vēlāk viņš uzbūvēja pirmo stropu bišu saimju pavairošanai ar dalīšanas metodi un bišu māšu audzēšanai un nosauca to par bišu audzētavu. *Roma Fábrega* grāmatā par biškopību ir teikts, ka dons Beniņo Ledo, tā sauktais "bišu priesteris", ir pirmais spānis, kuram piederēja pārvietojamie stropi. Tas apstiprina šā cilvēka nozīmi ne tikai Galisijas, bet arī Spānijas biškopībā.

Galisijas medus ir aprakstīts Spānijas tradicionālo produktu uzskaites grāmatā (174. un 175. lpp.), kuru 1996. gadā publicēja Spānijas Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas produktu ministrija. Šis produkts ir viena no visieciņākajām rudens gadatirgu precēm.

Lauksaimniecības un zivsaimniecības ministrija 1988. gadā veica pētījumu par medus tirdzniecību Spānijā. Šā pētījuma dati liecina gan par to, ka Spānijas ziemeļrietumos (Galisijā) medu uzturā lieto vairāk nekā citos Spānijas apgabalos, gan arī par to, ka medus Galisijā maksā dārgāk. Kopš seniem laikiem Galisijas patērētāji novērtē Galisijas autonomajā apgabalā ražoto medu, rezultātā medus ir ieguvis lielu tirgus vērtību. Šī parādība nav raksturīga kaimiņapgabaliem.

Saikne ar dabu

Galisija atrodas Ibērijas pussalas ziemeļrietumu strēlē un ir viens no vissenākajiem teritoriālajiem apgabaliem, kura nosaukums ir maz mainījies kopš Romas impērijas laikiem (romieši šo reģionu sauca par *Gallaecia*) un kura robežas palikušas galvenokārt tādas pašas kā vairāk nekā pirms astoņiem gadsimtiem. Šā reģiona administratīvās robežas atbilst tā ģeogrāfiskajām robežām, kuras no ziemeļiem līdz dienvidiem un no austrumiem līdz rietumiem tradicionāli tika nošķirtas no kaimiņreģioniem. Tas izskaidro arī to, kāpēc Galisijā ir saglabājusies sava valoda.

Šī ģeogrāfiskā diferenciācija veido Galisijas klimatu. Gan estuāri, gan upju ielejas, caur kurām reģiona iekšējās teritorijās nonāk okeāna ietekme, kas rodas reģiona novietojuma dienvidrietumu–ziemeļaustrumu virziena rezultātā (ši parādība nav sastopama nevienā citā Spānijas krastā), gan sjerras, kuras aptur dažādas atmosfēras frontes, ietekmē šā reģiona īpašos klimatiskos apstākļus, proti, gaisa temperatūru un nokrišņus.

Turklāt no ģeomorfoloģijas, litoloģijas un augsnes zinātnes viedokļa lielākā daļa Galisijas teritorijas atšķiras no Vidusjūras tradicionālās biškopības reģioniem. Šeit pārsvarā ir skāba augsne, kura nosaka vietējo veģetāciju un attiecīgi nektāra ražu un medus raksturīgās īpašības.

Šā reģiona dabas apstākļi ļoti atšķiras no dabas apstākļiem pārējos Ibērijas pussalas reģionos. Šī atšķirība ir saistīta ar ģeomorfoloģiskiem, klimatiskiem, bioloģiskiem un augsnes faktoriem. Tie nosaka vietējo augu valsti, kura attiecīgi ir pielāgojusies šo faktoru ietekmē radītajiem dabas apstākļiem.

Galisijas teritorija ir pietiekami viendabīga to augu ziņā, kas dod medus ražošanai vajadzīgo nektāru. Visbūtiskākā Galisijas medus īpašību atšķirība ir saistīta ar to, ka šajā apgabalā ir ļoti daudz galveno nektāraugu. Pieci galvenie taksoni, no kuriem tiek ražota lielākā Galisijas medus daļa, ir *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* un *Eucalyptus*. Jūras piekrastē lielā daudzumā aug eikalipti. Medus ražošanu iekšzemes teritorijās nosaka trīs augu veidi – *Castanea sativa*, *Erica* un *Rubus*.

Tas nozīmē, ka Galisijas ģeogrāfiskā atrašanās vieta un tās īpatnības ietekmē medus īpašības, kuras tātad šo medu atšķir no citos apgabalos ražotā medus.

Viena no visefektīvākajām analītiskajām metodēm medus ģeogrāfiskās īpatnības noteikšanai ir saistīta ar ziedputekšņu analīzi. Pamatojoties uz šādu analīzi, ir noskaidrots, ka atšķirībā no citu reģionu medus Galisijas medu:

- ir tipiski, bet reti sastopami ziedputekšņu savienojumi, kuri atšķir Galisijas medu no citu reģionu, tostarp kaimiņreģionu, medus. Šie savienojumi ir norādīti I pielikumā,
- nav vai nedaudz ir (mazāk nekā 1 %) *Labiaceae*, kā arī *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* u. c. ziedputekšņu,
- nav vai nedaudz ir (mazāk nekā 0,1 %) *Helianthus annuus*, *Citrus* vai *Olea europaea* ziedputekšņu,
- nav vai nedaudz ir (mazāk nekā 1 %) *Cistus ladanifer* ziedputekšņu,
- nav *Hedysarum coronarium*, *Hypecoum procumbens* un *Diplotaxis erucoides* ziedputekšņu.

Tas nozīmē, ka Galisijas medum piemīt vairākas raksturīgas īpašības, kuras var saistīt ar dabas vidi. Sīkāka informācija attiecībā uz šīm īpašībām ir sniegta attiecīgajos specifikācijas punktos un tās pielikumos.

4.7. Kontroles iestāde

Nosaukums: *Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Miel de Galicia"*
Adrese: *Pazo de Quián s/n, Sergude. 15881-Boqueixón. A Coruña.*
Tālrunis: 981 511913
Fakss: 981 511913
e-pasts: info@mieldegalia.org

Kontroles iestāde atbilst Eiropas standarta EN 45011 nosacījumiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 11. pantu.

4.8. Marķējums

Medus, ko pārdod ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Miel de Galicia*, pēc attiecīgās sertifikācijas jāmarķē ar etiķeti, kura atbilst konkrēta iepakotāja firmas zīmei un kuru izmanto tikai medum ar AĢIN, turklāt medus jāmarķē ar tādu papildu etiķeti ar burtu un ciparu kodu, kurai ir piešķirts kārtas numurs un kuru izdevusi kontroles iestāde; etiķetē ir iekļauts oficiālais ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips. Pamata etiķetē un papildu etiķetē obligāti iekļauj uzraksts *Miel de Galicia* vai *Mel de Galicia*.
