

**REGULAMENTO (CE) N.º 868/2007 DA COMISSÃO****de 23 de Julho de 2007****relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Miel de Galicia ou Mel de Galicia (IGP)]**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

visto no n.º 2 do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 5, terceiro e quarto parágrafos, do artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º e em aplicação do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, o pedido de registo da denominação «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia», apresentado por Espanha, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(2)</sup>.

(2) Em conformidade com o n.º 1 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Alemanha e a Itália manifestaram a sua oposição à inscrição. Nas suas declarações de oposição, a Alemanha e a Itália indicaram que os requisitos estabelecidos no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 não eram preenchidos e que, em especial, a relação entre o produto e a área geográfica não era demonstrada juridicamente, pelo que era insuficiente para satisfazer a definição de indicação geográfica. Além disso, a Alemanha considerava que determinados elementos do caderno de especificações podiam infringir a Directiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa ao mel <sup>(3)</sup>, nomeadamente no respeitante à possibilidade de acrescentar frutos secos ao mel, o que, segundo aquele Estado-Membro, era contrário à definição do termo mel contida nessa directiva.

(3) A Comissão, por carta de 16 de Novembro de 2005, convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.

(4) Dado que a Espanha, a Alemanha e a Itália não chegaram a acordo no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento pre-

(5) Na sequência das consultas entre a Espanha, a Alemanha e a Itália, foram introduzidas precisões no caderno de especificações da denominação em causa. No respeitante à descrição do produto, o mel com frutos secos foi suprimido do caderno de especificações. Por outro lado, a relação entre o produto e a área geográfica delimitada foi destacada, sublinhando a reputação de que o produto em causa usufrui e precisando as características naturais da área geográfica, que conferem ao produto a sua especificidade, distinguindo-o dos méis elaborados noutras áreas geográficas.

(6) A Comissão considera que a nova versão do caderno de especificações satisfaz plenamente as exigências do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

(7) À luz destes elementos, a denominação deve pois ser inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas.

(8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité permanente das indicações geográficas e das denominações de origem protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O anexo II do presente regulamento contém a ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO C 30 de 5.2.2005, p. 16, e JO C 139 de 14.6.2006, p. 21.

<sup>(3)</sup> JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 23 de Julho de 2007.

*Pela Comissão*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro da Comissão*

---

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.4 **Outros produtos de origem animal: mel**

ESPANHA

Miel de Galicia ou Mel de Galicia (IGP)

---

## ANEXO II

## RESUMO

Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«MIEL DE GALICIA» ou «MEL DE GALICIA»

N.º CE: ES/PGI/005/0278/19.2.2003

DOP ( ) IGP ( X )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-membro

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

2. Agrupamento

Nome: Mieleles Anta, SL  
Endereço: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens, A Coruña  
Telefone: —  
Fax: —  
E-mail: —  
  
Nome: Sociedad Cooperativa «A Quiroga»  
Endereço: Avenida Doctor Sixto Mauriz, n.º 43, Fene. A Coruña  
Telefone: —  
Fax: —  
E-mail: —  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra ( )

3. Tipo de produto

Classe 1.4 Outros produtos de origem animal: mel

4. Caderno de especificações

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome do produto

«Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia»

4.2. Descrição

Beneficia da indicação geográfica protegida (IGP) «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» o mel que, reunindo todas as características definidas no presente caderno de especificações, cumpre na sua produção, transformação e embalagem todos os requisitos previstos no mesmo, no Manual de Qualidade e na legislação em vigor. O mel é produzido em colmeias de quadros móveis, por decantação ou centrifugação. É apresentado no estado líquido, cristalizado ou cremoso. Pode ainda ser apresentado em favos ou em secções.

Consoante a sua origem botânica, o mel da Galiza pode ser classificado como:

- Mel multifloral;
- Mel monofloral de eucalipto;
- Mel monofloral de castanheiro;
- Mel monofloral de silva;
- Mel monofloral de urze.

O mel que beneficia da IGP deve reunir, para além das referidas na norma de qualidade para o mel, as seguintes características:

- Físico-químicas:
  - Humidade: 18,5 %, no máximo;
  - Actividade diastásica mínima: 9 na escala de Schade. O mel com baixo teor de enzimas deve ter, no mínimo, 4 nessa escala, sempre que o teor de hidroximetilfurfural não seja superior a 10 mg/kg;
  - Hidroximetilfurfural: 28 mg/kg, no máximo.

- Melisso-palinológicas:

De um modo geral, o espectro polínico deve corresponder, globalmente, ao característico do mel da Galiza.

Em caso algum deve a combinação polínica *Helianthus annuus* — *Olea europaea* — *Cistus ladanifer* representar mais de 5 % do espectro polínico total.

Ademais, e em função da origem floral dos diferentes tipos de mel referidos, os espectros polínicos devem observar os seguintes requisitos:

- Mel multifloral: o pólen deve provir, maioritariamente, das espécies *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.;
- Mel monofloral:
  - «Mel de eucalipto»: um mínimo de 70 % de pólen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.),
  - «Mel de castanheiro»: um mínimo de 70 % de pólen de castanheiro (*Castanea* sp.),
  - «Mel de silva»: um mínimo de 45 % de pólen de silvas (*Rubus* sp.),
  - «Mel de urze»: um mínimo de 45 % de pólen de urze (*Erica* sp.).

- Organolépticas:

De um modo geral, o mel deve apresentar as qualidades organolépticas correspondentes à sua origem floral, no que se refere à cor, ao aroma e ao sabor. De acordo com a origem, as características organolépticas mais importantes são as seguintes:

- Multifloral: a cor pode variar entre o âmbar e o âmbar escuro; apresenta um aroma floral ou vegetal de intensidade e persistência variável; pode ser ligeiramente acidulado e adstringente;
- Monofloral de eucalipto: cor âmbar, odor floral com uma ponta de aceroso; a intensidade do aroma é média e a persistência baixa; sabor doce e ligeiramente acidulado;

- Monofloral de castanheiro: cor âmbar escuro, por vezes com reflexos avermelhados; aroma de preferência de intensidade média a baixa e persistência baixa; é ligeiramente acidulado e amargo, por vezes um pouco picante; apresenta geralmente uma ligeira adstringência;
- Monofloral de silva: cor âmbar a âmbar escuro; trata-se de um mel aromático que apresenta um aroma floral persistente; sabor muito frutado, particularmente doce, de intensidade e persistência média a elevada;
- Monofloral de urze: cor âmbar escura ou escura com reflexos avermelhados, sabor ligeiramente amargo e persistente, aroma floral persistente; a intensidade do aroma é geralmente média a baixa e a persistência baixa.

#### 4.3. Área geográfica

A área de produção, transformação e embalagem do mel que beneficia da indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» abrange todo o território da Comunidade Autónoma da Galiza.

#### 4.4. Prova de origem

Só pode beneficiar da IGP «Miel de Galicia» o mel proveniente das instalações inscritas nos registos do organismo de controlo, produzido de acordo com as normas previstas no caderno de especificações e com as estabelecidas no Manual de Qualidade e que reúna as condições que o devem caracterizar.

O organismo de controlo manterá os seguintes registos:

- Registo de explorações, de que constarão as explorações situadas na Comunidade Autónoma da Galiza que pretendam destinar a sua produção à obtenção de mel com a indicação geográfica protegida «Miel de Galicia»;
- Registo de instalações de extracção, armazenagem e/ou embalagem, de que constarão as instalações situadas no território da Comunidade Autónoma da Galiza que se dediquem a alguma das actividades de transformação do mel susceptível de ser abrangido pela indicação geográfica protegida.

Todas as pessoas, singulares ou colectivas, proprietárias de bens inscritos nos registos, explorações, instalações e produtos estão sujeitos às inspecções e aos controlos do organismo de controlo destinados a verificar se os produtos que ostentam a indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» satisfazem os requisitos do caderno de especificações e as demais disposições específicas aplicáveis.

O organismo de controlo verificará, em cada campanha, as quantidades de mel certificado pela indicação geográfica protegida colocadas no mercado por cada empresa inscrita no registo de instalações de extracção, armazenagem e/ou embalagem, a fim de comprovar se é correcta a sua relação com as quantidades de mel produzidas ou adquiridas aos apicultores inscritos no registo de explorações ou adquiridas a outras empresas inscritas no registo.

Os controlos consistem em inspecções das explorações e instalações, num exame dos documentos e numa análise da matéria-prima e do produto acabado.

Como já se referiu, tanto a produção como as posteriores operações de extracção, armazenagem e embalagem devem ser efectuadas no interior da área geográfica delimitada.

O mel é igualmente embalado nesta área, que corresponde à zona tradicional, a fim de garantir que as características específicas e a qualidade do «miel de Galicia» são preservadas e assegurar a qualidade do produto através do controlo das condições de transporte, armazenagem e embalagem pelo organismo competente.

Ademais, o mel apenas poderá ser embalado em recipientes com características determinadas, precisadas no caderno de especificações, e em instalações em que será embalado, unicamente, mel proveniente de explorações inscritas nos registos da indicação geográfica protegida. A rotulagem e a contra-rotulagem serão igualmente efectuadas no local, sob a supervisão do organismo de controlo, a fim de preservar a qualidade e garantir a rastreabilidade do produto.

O processo de certificação diz respeito a lotes homogéneos e assenta nas inspecções e exames analíticos e organolépticos pertinentes estabelecidos pelo organismo de controlo. À luz dos relatórios técnicos emitidos, o organismo de controlo e de certificação decide aceitar, rejeitar ou deixar em suspenso o lote de mel controlado.

No caso de se verificar uma alteração susceptível de prejudicar a qualidade do mel ou de não serem observados, na produção, transformação ou embalagem do mel, os preceitos do regulamento relativo à indicação geográfica protegida e da demais legislação aplicável, o mel não será certificado pelo organismo de controlo, o que implica a perda do direito à utilização da indicação geográfica protegida.

#### 4.5. Método de obtenção

As práticas a utilizar nas colmeias serão as tendentes a proporcionar as melhores qualidades do mel abrangido pela indicação geográfica. Em todo o caso, as colmeias não serão submetidas a qualquer tratamento químico durante o período de recolha do mel e, durante esse período, as abelhas não receberão alimento de qualquer tipo.

O enxameamento das colmeias pode fazer-se pelos métodos tradicionais, preferencialmente com a introdução de ar na colmeia, sem utilização abusiva da defumação, não podendo nunca ser empregues produtos químicos repelentes para as abelhas.

O mel pode ser extraído por centrifugação ou decantação, mas nunca por compressão.

As tarefas de extracção do mel serão sempre realizadas com o maior cuidado e higiene, num local fechado, limpo e com condições para tal, cuja atmosfera será seca com uma semana de antecedência, com desumidificadores ou por aeração, até alcançar uma humidade relativa inferior a 60 %.

As técnicas de desoperculação dos alvéolos não podem, em circunstância alguma, alterar as componentes da qualidade do mel. As facas de desoperculação devem estar bem limpas, secas e a uma temperatura não superior a 40 °C.

Depois de extraído e de passado por um filtro duplo, o mel é submetido a um processo de decantação, devendo ser-lhe retirada a espuma antes de ser armazenado e embalado.

A recolha e o transporte do mel devem ser efectuados em boas condições de higiene, sendo para o efeito utilizados recipientes de material de uso alimentar, autorizados pelo Manual de Qualidade e pela legislação em vigor, que garantam a qualidade do produto.

O mel será embalado em instalações constantes do registo correspondente do organismo de controlo. O conteúdo das embalagens de mel para consumo directo varia, em regra geral, entre 500 g e 1 000 g.

O fecho das embalagens deve ser hermético, não permitindo a perda de aromas naturais, nem a adição de odores, humidade ambiente, etc., susceptíveis de alterar o produto.

#### 4.6. Relação

##### **Histórica**

A apicultura galega conheceu a sua máxima expansão antes da chegada do açúcar, sendo o mel considerado um alimento de grande poder edulcorante e com comprovadas propriedades medicinais. No Cadastro de Ensenada dos anos 1752-1753 encontra-se registado para a Galiza um total de 366 339 colmeias tradicionais, *trabos* ou *cortiços*, que ainda se mantêm em muitos lugares. Este dado revela claramente a importância da apicultura na Galiza desde a Antiguidade, que se reflecte na toponímia galega.

O *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* ou *albariza* é uma construção rural a céu aberto, de forma ovalada, circular ou, menos frequentemente, quadrangular, rodeada de muros altos destinados a proteger as colmeias e a dificultar a entrada de animais (principalmente ursos). Estas construções, reflexo de uma época, permanecem visíveis e, em alguns casos, ainda utilizáveis em muitas zonas montanhosas, sobretudo nas serras orientais de Ancares e Caurel e na serra do Suido.

O primeiro trabalho sobre apicultura publicado na Galiza terá sido, provavelmente, o Manual de Apicultura de D. Ramón Pimentel Méndez (1893), escrito expressamente para os apicultores galegos.

Em 1880, o pároco de Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, instalou a primeira colmeia móvel, tendo igualmente construído, alguns anos mais tarde, a primeira colmeia para multiplicação por divisão, criação de rainhas, etc., que denominou de colmeia-viveiro. Para comprovar a importância de Don Benigno Ledo para a apicultura, não só galega como espanhola, basta dizer que o livro de Roma Fábrega sobre esta matéria afirma que o primeiro espanhol com colmeias móveis foi o galego «cura das abelhas».

O mel da Galiza é descrito no inventário espanhol dos produtos tradicionais publicado pelo ministério espanhol da agricultura, da pesca e da alimentação em 1996 (páginas 174 e 175). Este produto é um dos principais atractivos comerciais das festas outonais.

Em 1988, o ministério da agricultura e da pesca realizou um estudo sobre o comércio do mel em Espanha. Esse estudo revelou que o noroeste do país (a Galiza) apresenta um consumo de mel superior ao de outras comunidades espanholas e que, além disso, o preço do mel é mais elevado nessa região. Desde a antiguidade, os consumidores galegos apreciam o mel produzido na sua comunidade autónoma, pelo que este produto detém um maior valor mercantil, o que não acontece nas comunidades vizinhas.

### Natural

Situada no extremo noroeste da Península Ibérica, a Galiza constitui uma das entidades territoriais mais antigas de Espanha, tendo o seu nome permanecido praticamente inalterado desde o domínio romano (os romanos designavam esta região «Gallaecia») e as suas fronteiras praticamente as mesmas desde há mais de oito séculos. Os limites administrativos desta região coincidem com fronteiras geográficas que, do norte ao sul e de este a oeste, a mantiveram tradicionalmente isolada de outras regiões vizinhas, o que explica que tenha igualmente conservado a sua própria língua.

Esta diferenciação geográfica molda o clima da Galiza. A presença de estuários e vales fluviais que transmitem ao interior das terras a influência oceânica que resulta de uma orientação sul-oeste-norte-este (fenómeno único nas costas espanholas) e de serras que limitam a passagem das diversas frentes confere ao clima desta região características específicas em termos de temperatura e precipitação.

Do mesmo modo, a maior parte do território galego é, do ponto de vista da geomorfologia, litologia e pedologia, diferente das regiões mediterrânicas de produção apícola tradicional. Nele predominam os solos ácidos, determinando assim a vegetação local e, conseqüentemente, a produção de néctar e as características dos méis.

Trata-se, por conseguinte, de uma região natural perfeitamente distinta do resto da Península Ibérica. Esta distinção resulta de aspectos geomorfológicos, climáticos, biológicos e pedológicos que condicionam a existência de uma flora adaptada às condições naturais impostas pelo conjunto destes factores.

O território da Galiza é bastante homogéneo no que respeita às plantas de que é extraído néctar para a produção de mel. As diferenças mais importantes de caracterização da produção de mel na Galiza decorrem da abundância das principais plantas de interesse melífero. Cinco grandes táxons participam na elaboração da maior parte dos méis produzidos na Galiza: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* e *Eucalyptus*. Assim, no litoral, é mais comum a presença de uma proporção elevada de *Eucalyptus*. Nas zonas do interior, a produção de mel está condicionada pela abundância de três tipos de elementos vegetais: *Castanea sativa*, *Erica* e *Rubus*.

A situação geográfica da Galiza e as suas especificidades dão lugar a méis com características únicas que, por esse motivo, se diferenciam dos méis produzidos noutros territórios.

Um dos métodos analíticos mais úteis para estabelecer a particularidade geográfica dos méis consiste na análise polínica. À luz de uma análise desse tipo, as características específicas dos méis galegos, relativamente aos méis de outras origens, são as seguintes:

- A presença de combinações polínicas típicas e exclusivas que distinguem estes méis, incluindo os produzidos nas regiões vizinhas; estas combinações constam do anexo 1;
- A ausência ou a presença diminuta (inferior a 1 %) de pólenes da família das *Labiacea* e de *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc.;
- A ausência ou a presença diminuta (inferior a 0,1 %) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* ou *Olea europaea*;
- A ausência ou a presença diminuta (inferior a 1 %) de pólenes de *Cistus ladanifer*;
- A ausência de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* e *Diplotaxis eruroides*.

O mel da Galiza apresenta portanto várias características específicas que se podem atribuir ao meio natural. Para mais informações sobre estas especificidades, pode consultar-se os pontos correspondentes do caderno de especificações e os seus anexos.

#### 4.7. Estrutura de controlo

Nome: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia»  
Endereço: Pazo de Quián s/n, Sergude, E-15881-Boqueixón, A Coruña  
Telefone: (34) 981 51 19 13  
Fax: (34) 981 51 19 13  
E-mail: info@mieldeg Galicia.org

O organismo de controlo cumpre a norma europeia EN 45011, em conformidade com o disposto no artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

#### 4.8. Rotulagem

O mel comercializado sob a indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» deve, para além da certificação, ostentar o rótulo correspondente à marca própria a cada embalador, utilizada unicamente para o mel protegido, e um contra-rótulo de codificação alfanumérica com numeração correlativa autorizada e expedida pelo organismo de controlo, com o logotipo oficial da indicação geográfica. Dos rótulos e contra-rótulos constará, obrigatoriamente, a menção de indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia».

---