

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“MEL DE GALICIA” O “MIEL DE GALICIA”

PLIEGO DE CONDICIONES

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “MIEL DE GALICIA” O “MEL DE GALICIA”.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “MIEL DE GALICIA” O “MEL DE GALICIA”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Miel de Galicia” o “Mel de Galicia” se define como la miel que, reuniendo las características definidas en este Pliego, haya cumplido en su producción, procesado y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo, en el Manual de Calidad y en la legislación vigente. Esta miel se produce en colmenas de cuadros móviles, por decantación o centrifugación. Se presentará en estado líquido, cristalizado o cremoso. También se puede presentar en panales o en secciones.

Según su origen botánico la miel de Galicia se clasifica en:

- Miel multifloral.
- Miel monofloral de eucalipto.
- Miel monofloral de castaño.
- Miel monofloral de zarzamora.
- Miel monofloral de brezo.

Características.

Las características particulares de la miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia” serán las siguientes:

Características físico-químicas:

- a) Humedad: como máximo el 18,5%.
- b) Actividad diastásica: como mínimo 9 en la escala de Schade. Las mieles con bajo contenido enzimático, como mínimo el 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg /kg.
- c) Hidroximetilfurfural: como máximo 28 mg /kg.

Características meliso-palinológicas:

Con carácter general, el espectro polínico considerado en su totalidad deberá corresponder al propio de las mieles de Galicia.

En cualquier caso la combinación polínica *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* no superará el 5% del espectro polínico total.

Además, según el origen floral de los distintos tipos de mieles citados, los espectros polínicos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Miel multifloral: El polen mayoritariamente pertenecerá a: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. y *Brassica* sp.
- b) Mielles monoflorales:
 - “Miel de eucalipto”: El porcentaje mínimo de polen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.) será del 70%.
 - “Miel de castaño”: El porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea* sp.) será del 70%.
 - “Miel de zarzamora”: El porcentaje mínimo de polen de zarzamora (*Rubus* sp.) será del 45%.
 - “Miel de brezo”: El porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica* sp.) será del 45%.

Características organolépticas:

Las mieles deberán presentar, con carácter general, las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente, en cuanto a color, aroma y sabor. Según dicho origen las características organolépticas más destacables serán las siguientes:

- a) Mielles multiflorales: Su color podrá variar entre el ámbar y el ámbar oscuro. Presentan aroma floral o vegetal de intensidad y persistencia variable. Pueden ser ligeramente ácidas y astringentes.
- b) Monoflorales de eucalipto: Color ámbar, olor floral con un toque a cera. La intensidad del olor es media y la persistencia baja. Sabor dulce y ligeramente ácido.
- c) Monoflorales de castaño: Color ámbar oscuro a veces con tonos rojizos. Aroma preferentemente vegetal de intensidad media-baja y persistencia baja. Es ligeramente ácida y amarga, a veces algo picante. Suele presentar ligera astringencia.
- d) Monoflorales de zarzamora: color ámbar a ámbar oscuro. Son mieles aromáticas con olor floral persistente. Sabor afrutado, marcadamente dulce de intensidad y persistencia media-alta.
- e) Monoflorales de brezo: Su color es ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos, sabor ligeramente amargo y persistente, aromas florales persistentes. La intensidad del olor suele ser media-baja y la persistencia baja.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción, procesado y envasado de las mieles amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia” abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Controles.

Sólo podrá ser amparada por la IGP “Miel de Galicia”, la miel procedente de las instalaciones inscritas en los registros del órgano de control, que fuese producida conforme a las normas exigidas en el Pliego de Condiciones y las establecidas en el Manual de Calidad, y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlas.

Para ello el órgano de control contará con los siguientes registros:

- Registro de explotaciones, en el que se inscribirán las que, situadas dentro de la Comunidad Autónoma de Galicia, quieran destinar su producción a la obtención de miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida.
- Registro de instalaciones de extracción, almacenado y/o envasado, en el que se inscribirán las instalaciones que, situadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia, se dediquen a alguna de las actividades de procesado de miel que pueda ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

Las empresas que realicen el proceso productivo completo deberán tener inscritas sus explotaciones e instalaciones de procesado en los registros respectivos.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos, estarán sometidas a las inspecciones y comprobaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de verificar que los productos que ostenten la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia”, cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y demás normativa específica de aplicación.

El órgano de control verificará en cada campaña las cantidades de miel certificada por la Indicación Geográfica Protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de instalaciones de extracción, almacenado y/o envasado, para comprobar que es correcta su relación con las cantidades de miel producidas o adquiridas a los apicultores censados en el registro de explotaciones y a otras firmas inscritas.

Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones y de las instalaciones, revisión de la documentación, análisis de la materia prima y del producto acabado.

Como se ha indicado, tanto la producción como las posteriores operaciones de extracción, almacenaje y envasado deberán efectuarse en el área geográfica delimitada.

El hecho de que también el envasado se realice en este área, que es en la que tradicionalmente se viene efectuando, obedece a la necesidad de preservar las características peculiares y la calidad de la miel de Galicia, de tal forma que el control efectuado sobre las condiciones de transporte, almacenamiento y envasado por el órgano encargado de ello permite el mantenimiento de la calidad del producto.

Además, el envasado sólo se podrá efectuar en recipientes de características determinadas que se especifican en este Pliego, y en instalaciones en las que sólo se podrá envasar miel que provenga de explotaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida y en las que se hará el etiquetado y contraetiquetado bajo la supervisión del órgano de control, todo ello para preservar la calidad y garantizar la trazabilidad del producto.

Certificación.

El proceso de certificación se hará por partidas o lotes homogéneos, y se basará en las inspecciones y exámenes analíticos pertinentes establecidos por el órgano de control. A la vista de los informes técnicos emitidos, el órgano de control y certificación decidirá sobre la calificación, descalificación o emplazamiento de la partida o lote de miel controlada.

En caso de que se constatare cualquier tipo de alteración que perjudicase su calidad o que no se cumplieren en su producción, procesado y envasado las normas de la Indicación Geográfica Protegida y demás legislación vigente que les afecte, las mieles no serán certificadas por el órgano de control, una vez confirmados los informes técnicos pertinentes, lo cual implica la pérdida del derecho al uso en el etiquetado de la mención a la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia”.

En todo caso, el envasado de esta miel no certificada deberá contar con la autorización del órgano de control y se hará de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho a amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

El órgano de control establecerá en el Manual de Calidad las normas generales y particulares para estos supuestos y vigilará su correcto cumplimiento.

Las mieles amparadas por esta Indicación Geográfica Protegida con destino al consumo, llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado en las instalaciones de envasado, antes de su comercialización, y de forma que no permita una segunda utilización.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las prácticas de manejo en el colmenar serán establecidas en el Manual de Calidad y tenderán a conseguir la mejor calidad de las mieles amparadas por la Indicación Geográfica Protegida. En todo caso, las colmenas no serán sometidas a ningún tratamiento químico durante el tiempo de recogida de la miel por las abejas, y durante el mismo espacio de tiempo éstas no recibirán alimento de ningún tipo.

La cata de las colmenas se realizará de panales totalmente operculados, con una humedad inferior a 18,5% y exentos de cría.

El desabejado de los panales podrá hacerse por los métodos tradicionales, preferentemente con escape de abejas o aire, sin utilización abusiva del ahumador y nunca empleando productos químicos repelentes para las abejas.

Las ceras de los panales de las alzas serán renovadas, como mínimo, cada cinco años si no se usa el excluidor, y las de los panales de la cámara de cría cada tres años.

La extracción de la miel podrá hacerse por centrifugación o decantación, pero nunca por prensado. Tanto los aparejos empleados en la manipulación de la miel como las instalaciones, deberán ser de materiales adecuados y reunir los requisitos establecidos por la normativa sanitaria y los recogidos en el Manual de Calidad.

Las tareas de extracción se realizarán siempre con el mayor esmero e higiene y en un local cerrado, limpio y habilitado para tal efecto, procediendo al secado con una semana de antelación, hasta alcanzar una humedad relativa inferior al 60%, con deshumidificadores o aireación. Podrá utilizarse, si es preciso, material de deshumidificación para las alzas de miel. Queda prohibida la extracción al aire libre.

Las técnicas de desoperculado de los panales en ningún caso podrán modificar los factores de calidad de estas mieles. Los cuchillos de desopercular estarán bien limpios, secos y sin sobrepasar los 40° C.

La miel, una vez extraída y pasada por un filtro doble, que reunirá las características que se definan en el Manual de Calidad, se someterá a un proceso de decantación que durará un mínimo de tres días. En el Manual de Calidad se podrán establecer, en función de las condiciones ambientales y las características de los recipientes, tiempos de decantación superiores. Antes del almacenado y envasado se procederá a la desespumación.

La recogida y el transporte de la miel se realizarán en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de material de uso alimentario, autorizados en el Manual de Calidad y por la legislación vigente, que garanticen la calidad del producto. Estos recipientes deben permanecer siempre herméticamente cerrados, tanto en el almacén como en el transporte.

Todos los recipientes que contengan miel a granel susceptible de ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, deberán llevar en la parte exterior una etiqueta visible en la que conste: el nombre completo del productor, el número de registro, el término municipal de donde proviene la producción, la fecha de extracción, el número del bidón, el contenido aproximado, el tipo de miel de acuerdo con la consideración del apicultor y un espacio en blanco para anotaciones del órgano de control donde figurarán además los datos de control. Las etiquetas identificativas serán remitidas por el órgano de control.

El envasado de la miel deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro del órgano de control, utilizando envases autorizados.

El contenido de los envases destinados al consumo directo de las mieles queda establecido, con carácter general, en 500 g y 1.000 g, pudiendo autorizarse otros contenidos, adecuándose siempre a la legislación vigente sobre la materia.

El cierre de los envases deberá ser hermético, no permitiendo la pérdida de aromas naturales, ni la adición de olores, humedad ambiental, etc, que pudieran alterar el producto durante su almacenamiento.

El material del envase será de vidrio transparente e incoloro, pudiéndose autorizar otros materiales que reúnan las condiciones para envasado de productos alimenticios. En mieles presentadas en secciones, el envase será de material autorizado, permitirá la visualización y la etiqueta y contraetiqueta no esconderán el contenido.

La miel envasada se presentará en estado líquido, cristalizado o cremoso. No se permitirán presentaciones que muestren defectos graves, como separación de fases o fermentación. También podrá presentarse en porciones de panal totalmente operculados y sin cría.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico

La apicultura en Galicia tuvo su máxima expansión antes de la entrada del azúcar, siendo considerada la miel un alimento de gran interés en cuanto a su poder edulcorante, con unas propiedades medicinales contrastadas. En el Catastro de Ensenada de los años 1752-1753 se indican para Galicia un total de 366.339 colmenas tradicionales, bien trobos o cortizos, que estaban básicamente en manos de civiles, y de las que solamente 20.818 pertenecían a la Iglesia. Este dato indica claramente la importancia de la apicultura en Galicia desde la antigüedad, lo que ha quedado reflejado en la toponimia de diversos lugares.

El cortín, albar, abellariza, albiza o albariza es una construcción rural a cielo abierto de forma ovalada, circular y rara vez cuadrangular, conformada por muros altos con el fin de proteger las colmenas y dificultar la entrada de animales (principalmente osos). Estas construcciones, como reflejo de la época, permanecen visibles y en algunos casos todavía utilizables hoy, en muchas áreas de montaña, sobre todo en las sierras orientales de Ancares y Caurel, en la sierra del Suido, etc.

Al mismo tiempo, la tradición apícola se mantuvo viva, sobre todo en aquellos lugares dominados por la influencia eclesiástica y aún hoy en los alrededores de monasterios, iglesias y conventos se practica asiduamente la apicultura.

Las colmenas tradicionales, trobos o cortizos, se conservan todavía en muchos lugares. Su construcción varía notablemente dependiendo del área geográfica, de tal manera que en las zonas más al Este es frecuente la existencia de “trobos” elaborados con troncos de árbol huecos, bien de cerezo o de castaño que se tapan con pizarra, mientras que en las zonas más próximas a Portugal es frecuente encontrarse con “cortizos”, construidos a partir del corcho extraído de los alcornoques que se tapan con caperuzas de paja de centeno o trigo.

En una época relativamente más moderna se utilizaron, en algunos lugares de Galicia, trobos con tablas de madera de castaño, cerezo o roble, clavadas lateralmente, de los que se conservan numerosos testigos en nuestra geografía.

El primer trabajo sobre apicultura publicado en Galicia corresponde posiblemente a D. Ramón Pimentel Méndez (1893), con su “Manual de Apicultura”, escrito expresamente para los apicultores gallegos. Tal vez ésta sea la primera referencia escrita de la importancia de la producción apícola en Galicia.

En el año 1880 el párroco de Argozón (Chantada, Lugo) D. Benigno Ledo, instala la primera colmena movilista y después de algunos años construye la primera colmena para la multiplicación por división, cría de reinas, etc. a la que denominó colmenavivero. Para acreditar la importancia de ese personaje para la apicultura, no sólo gallega sino también española, baste decir que Roma Fábrega cita en su libro sobre la materia que el primer español con colmenas movilistas fue el gallego “cura de las abejas”, D. Benigno Ledo. Sus conocimientos han quedado reflejados en un manual de apicultura que data, en su primera edición, de 1947.

La miel de Galicia aparece descrita en el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación de España en el año 1996 (páginas 174 y 175). El producto constituye uno de los mayores atractivos del comercio en las celebraciones festivas otoñales.

En el año 1988, el Ministerio de Agricultura y Pesca realizó un estudio sobre el comercio de la miel en España. En él se pone de manifiesto que el noroeste (Galicia) presenta un consumo de miel alto en relación a otras comunidades españolas y además se alcanza un mayor precio de mercado para la miel. El consumidor ha apreciado desde la antigüedad la miel producida en nuestra comunidad autónoma, lo que se ha manifestado por un mayor valor de mercado, siendo éste un hecho distintivo respecto de lo que ocurre en comunidades vecinas.

Para acreditar aún más esta notoriedad se adjunta como Anexo 2 el informe “La miel de Galicia: datos sobre su reputación y vínculo con el medio natural”.

Debido al reconocido prestigio y calidad de un producto tan tradicional, como es la miel producida en Galicia, se reconoció la denominación “Producto Galego de Calidade” y se designó su órgano rector, por Orden de la Consellería de Agricultura de la Xunta de Galicia de 10 de julio de 1988. Posteriormente, esta figura de protección hubo de adaptarse a la normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

Natural.

Galicia, situada en el ángulo NW de la Península Ibérica, constituye una de las entidades territoriales más antiguas de España habiendo mantenido su nombre prácticamente inalterado desde la dominación romana — para quienes la región era conocida como *Gallaecia* — y conservando prácticamente sus fronteras actuales desde hace más de ocho siglos. Los límites administrativos de esta región coinciden con fronteras geográficas que de norte a sur y de este a oeste la han mantenido tradicionalmente aislada de otras regiones vecinas, lo que ha ocasionado que mantenga una lengua propia.

Esta diferenciación geográfica modela el clima de Galicia. La presencia de rías y valles fluviales que se convierten en transmisores hacia el interior de la influencia oceánica debido a la orientación suroeste-noreste (hecho que no sucede en ningún lugar de las costas españolas) y las sierras que limitan el paso de los distintos frentes confieren al clima de esta región características peculiares en cuanto a temperatura y precipitación.

De la misma manera la mayor parte del territorio gallego es en la geomorfología, la litología y la edafología diferente a las áreas mediterráneas de producción apícola tradicional, predominando los suelos ácidos, que condicionan la vegetación existente y, por tanto la producción de néctar y consiguientemente las características de las mieles.

Es, por tanto, una región natural perfectamente diferenciada del resto de la Península Ibérica. Intervienen en su personalización aspectos geomorfológicos, climáticos, biológicos y edafológicos, que condicionan la existencia de una flora adaptada a las condiciones naturales que todos estos factores le imponen.

La vegetación de Galicia se encuentra a caballo entre la región Eurosiberiana y la región Mediterránea, lo que provoca la coexistencia de especies propias de ambas regiones y la aparición de endemismos típicos. La topografía, accidentada pero sin alcanzar las cotas de regiones vecinas, así como la ya citada influencia de sus 1.500 km de litoral, son factores que confieren una especial singularidad a la fitogeografía de la región.

Además la distribución de la población de Galicia, asentada de forma discontinua y compleja en más de 30.000 entidades de población (la mitad del total español), junto a la estructura minifundista de la propiedad de la tierra, incide directamente en las características de la agricultura y la ganadería y en la modelación del paisaje agrario. Es

éste el principal motivo de que no existan áreas de cultivo importantes con especies de interés apícola que puedan condicionar nuestra producción de miel.

La única excepción a este hecho lo constituye la repoblación forestal con *Eucalyptus globulus* que se ha realizado en la costa, pero que aún así es para la producción de miel una característica diferenciadora, ya que en otros lugares se utilizan de un modo más frecuente otras especies de eucalipto que le proporcionan a la miel características sensoriales distintas.

El territorio gallego es bastante homogéneo en cuanto a las plantas que aportan néctar para la producción de miel. Las diferencias más importantes en la tipificación de la producción de miel en Galicia provienen de la abundancia de las principales plantas de interés melífero. Cinco taxones principales participan en la elaboración de la mayoría de las mieles producidas en Galicia. Se trata de: *Castanea sativa*, *Rubus*, t. *Cytisus*, *Erica* y *Eucalyptus*. Así, hacia la costa es más común la presencia en elevadas proporciones de *Eucalyptus*. En las áreas de interior la producción de miel está condicionada por la abundancia de tres tipos de elementos vegetales: *Castanea sativa*, *Erica* y *Rubus*.

Castanea sativa, es una especie ya existente en la Península Ibérica durante el Pleistoceno, pero que sufrió una fuerte expansión en todo el territorio español con la entrada de las legiones romanas. Esta especie se muestra de forma constante en el territorio gallego, bien de forma individual en bordes de prados o cultivos, en masas monoespecíficas formando los denominados “soutos” o en masas mixtas con otras frondosas, principalmente *Quercus*.

Erica es muy frecuente en Galicia debido a que forma parte de los elementos de sustitución en la degradación de los bosques. De las especies presentes, cabe destacar a *E. umbellata*, *E. arborea*, *E. australis* y *E. cinerea* como las más importantes para la producción de miel. *Calluna vulgaris*, es otro elemento de la familia de las Ericaceae presente en Galicia, pero su floración otoñal hace que su néctar apenas sea recogido por las abejas ya que, con frecuencia, coincide con época de lluvias y los apicultores ya han recogido la cosecha de miel.

El otro elemento de excelencia para la producción de miel en Galicia es *Rubus*. El género *Rubus* incluye varias especies, muchas de ellas que solamente crecen en el NW de la península ibérica, tal es el caso de: *R. sampaioanus*, *R. galloecicus*, *R. peratticus*, *R. cyclops* o *R. lucensis*. Sobre todo en los últimos años es muy común que estas plantas permitan la producción de mieles monoflorales, ya que su distribución va aumentando, debido al abandono de la actividad agraria en una gran parte de nuestro territorio.

El grupo *Cytisus* incluye diversas plantas de la familia Leguminosae: *Cytisus striatus*, *C. scoparius*, *C. multiflorus*, *Genista* sp y *Ulex* sp. (*U. minor* *U. micrantha*, *U. europaeus*) una parte importante de ellas endémicas de nuestra Comunidad Autónoma. La presencia de pólenes de este tipo es muy frecuente en la miel de Galicia.

Además en las mieles gallegas pueden participar especies en peligro de extinción como *Ilex europaeus* o algunas especies endémicas de nuestro territorio como es el caso de *Sesamoides canescens*, *S. latifoli*, *Sedum arenarium*, *S. pedicellatum*, *Linaria* (varias especies), *Cistus psilosepalus*, *Echium lusitanicum* sp. *lusitanicum*, etc.

En definitiva, la situación geográfica de Galicia y sus peculiaridades dan lugar a mieles que presentan características propias y que por ello se diferencian de las producidas en otros territorios.

Uno de los métodos analíticos de más utilidad para la diferenciación geográfica de las mieles es el análisis polínico. Según éste, las principales características diferenciadoras de las mieles gallegas frente a las de otros orígenes se basan en:

1. La presencia de combinaciones polínicas típicas y exclusivas de estas mieles que las diferencian incluso de las mieles producidas en las regiones vecinas. Estas combinaciones figuran en el Anexo 1.
2. La ausencia o baja presencia (inferior al 1%) de pólenes de Labiadas como *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc..
3. La ausencia o baja presencia (inferior al 0,1%) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* o *Olea europaea*
4. La ausencia o baja presencia (inferior al 1%) de pólenes de *Cistus ladanifer*.
5. Ausencia de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* y *Diplotaxis erucoides*.

En definitiva la miel de Galicia presenta unas características específicas atribuibles al medio natural que la diferencian de otras mieles. Para constatar más estas características diferenciadoras se adjunta como Anexo 1 el “Informe sobre las características botánicas de la miel de Galicia”, elaborado por la Profesora Titular de la Universidad M. Carmen Seijo Coello, perteneciente al Departamento de Biología Vegetal y Ciencias de Suelo de la Universidad de Vigo.

G) ÓRGANO DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia”.

Dirección: Pazo de Quián s/n, Sergude. 15881 Boqueixón. A Coruña.

Teléfono: 981 511913

Fax: 981 511913

E-mail: meldegalicia@teleline.es; info@mieldegalicia.org

El órgano de control cumple la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 510/2006.

H) ETIQUETADO

Las mieles comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia” deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada envasador, utilizada únicamente en las mieles protegidas y una contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida “Miel de Galicia” o “Mel de Galicia”.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES O COMUNITARIOS

- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. Transposición de la Directiva 2001/110/CE relativa a la miel.
- Ley 2/2005 de 18 de febrero de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.