INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 331/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ([1]).

JEDNOLITY DOKUMENT

„MIEL VILLUERCAS-IBORES"

Nr UE: ES-PDO-0005-01268 – 21.10.2014

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Miel Villuercas-Ibores"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Miel Villuercas-Ibores" jest miodem wytwarzanym z miejscowych gatunków roślin przez pszczoły z gatunku *Apis mellifera*.

W zależności od rodzaju roślinności porastającej dane obszary wyodrębniono następujące rodzaje miodu:

— miód jednokwiatowy z żarnowca (*Retama sphaerocarpa*),

— miód jednokwiatowy z kasztana jadalnego (*Castanea sativa*),

— miód wielokwiatowy [„miel de milflores"],

— miód spadziowy.

a) Właściwości wspólne dla wszystkich rodzajów miodu ChOG „Miel Villuercas-Ibores":

Właściwości fizyczne	
Wilgotność	14–17 %

Właściwości chemiczne	
Hydroksymetylofurfural (HMF) (w momencie wprowadzania do obrotu)	< 10 mg/kg
Przewodność elektryczna	co najmniej 0,8 mS/cm (miód z kasztana jadalnego i spadziowy); najwyżej 0,8 mS/cm (miód z żarnowca i wielokwiatowy).

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości chemiczne	
Sacharoza	< 5 g/100 g
Fruktoza + glukoza	> 60 g/100 g (zazwyczaj) > 45 g/100 g (miód spadziowy)

b) Właściwości melisopalinologiczne:

Miód z żarnowca: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.

Miód z kasztana jadalnego: > 70 % *Castanea sativa*.

Miód wielokwiatowy: jest to miód zbierany na początku lata a jego spektra pyłkowe odzwierciedlają różnorodność kwiatów występującą w miesiącach poprzedzających zbiór; jest on bogaty w pyłki kwiatowe charakterystyczne dla obszaru roślin z rodzin: *Fabaceae*, *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* lub *Cistaceae*.

Miód spadziowy: jest to miód produkowany przez pszczoły z wydzielin produkowanych przez rośliny lub znalezionych na żywych częściach roślin, w szczególności z rodziny *Fagaceae* i rodzaju *Quercus*, a jednocześnie zawierający niewielką ilość pyłków z charakterystycznych dla obszaru roślin z rodzin: *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* lub *Cistaceae*.

Jest on produkowany zazwyczaj pod koniec lata, kiedy na obszarach, na których pszczoły zbierają nektar, kwitnie mniej roślin.

c) Działanie diastatyczne: co najmniej 30.

d) Właściwości organoleptyczne:

Miód z żarnowca: barwa od jasno do ciemnobursztynowej z czerwonymi nutami widocznymi pod światło; bardzo aromatyczny o słodkim smaku.

Miód z kasztana jadalnego: barwa ciemnobursztynowa o czerwonawym lub zielonkawym odcieniu; intensywny aromat; lekko kwaskowy, gorzki, o cierpkim posmaku.

Miód wielokwiatowy: barwa od jasno do ciemnobursztynowej w zależności od kwiatów, o zmiennym aromacie i smaku.

Miód spadziowy: barwa ciemnobursztynowa; mniej słodki smak i mocny, charakterystyczny zapach.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Miód pochodzi jedynie z uli znajdujących się na obszarze produkcji; przemieszczanie uli poza ten obszar jest niedozwolone.

Pszczoły usuwa się z ramek przy pomocy szczotek lub podkurzacza.

Odsklepianie plastrów przeprowadzane jest tradycyjnie przy użyciu noży lub grzebieni.

Miód oddzielany jest od plastrów przy pomocy wirowania.

Miód przechowywany jest w bębnach i dojrzewalniach.

Miód poddaje się dekantacji i filtrowaniu, aby usunąć zanieczyszczenia.

W wyjątkowych sytuacjach, gdy zagrożone jest przetrwanie ula z powodu braku pożywienia, zezwala się na dokarmianie pszczół poza okresem zbierania nektaru. Pożywienie może składać się z następujących produktów: miód z tego samego ula, sacharoza (cukier trzcinowy), glukoza i syrop owocowy.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowany miód musi być w stanie ciekłym (płynny) lub stałym (skrystalizowany).

Skrystalizowany miód podgrzewa się maksymalnie do temperatury 45 °C w celu przeprowadzenia dekantacji i pakowania.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu z miodem umieszcza się dodatkową etykietę z oznaczeniem pochodzenia, którą w zakładzie pakowania należy przymocować w taki sposób, aby nie mogła być ponownie użyta. Na opakowaniu musi być również umieszczony symbol UE i logo ChOG „Miel Villuercas-Ibores".

Logo ChOG „Miel Villuercas-Ibores" wygląda następująco:

Po prawej stronie znajduje się nazwa Estremadura oraz mapa, na której zaznaczono obszar produkcji miodu dwoma koncentrycznymi okręgami.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji miodu znajduje się we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury (w Hiszpanii) na południowym wschodzie prowincji Cáceres. Obejmuje on łącznie 27 gmin, które składają się na powiat [*comarca*] Villuercas-Ibores. Wszystkie te gminy znajdują się w prowincji Cáceres.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne

Powiat Villuercas-Ibores znajduje się na terenie górzystym, którego strome i urwiste stoki zbudowane są z armorykańskiego kwarcytu, łupków i piaskowca. Najwyższy szczyt położony jest w masywie La Villuerca (1 601 m n.p.m.). Sieć hydrograficzna obejmuje rzeki tworzące dorzecza rzek Tag i Gwadiana. Bioklimat jest dosyć wilgotny i w związku z tym poziom opadów jest ogólnie wyższy niż w większości pozostałych powiatów Estremadury.

Zgodnie z systemami klasyfikacji FAO i Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (klasyfikacja gleb) występujące tu gleby to gleby inicjalne (Entisols), gleby słabo wykształcone (Inceptisols) i gleby płowoziemne (Alfisols). Entisols tworzą wąskie pasy wzdłuż rzek Ruecas i Silvadillos. Inceptisols można znaleźć głównie na północnych stokach gór. Alfisols znajdują się w południowej części obszaru na tarasach rzecznych i równinach porośniętych zaroślami. Są to gleby, które raczej nie nadają się pod uprawy, natomiast nadają się do prowadzenia gospodarki leśnej.

Powiat Villuercas-Ibores charakteryzuje bogata i różnorodna flora, odpowiadająca typowi obszaru biogeograficznego, na którym się znajduje (Ladero, 1987), oraz rozległe pastwiska i zarośla, gdzie pszczoły mogą zbierać nektar z rodzimych gatunków roślin i produkować z niego doskonały miód. Występują na tym obszarze liczne gaje, w których rosną dęby bezszypułkowe, dęby korkowe, kasztanowce i dęby, które zapewniają pszczołom nektar, pyłek i spadź. Pomimo, że na obszarze powiatu występują głównie gatunki typowe dla lasów i pastwisk (*dehesa*), to jednak najważniejsze dla tego obszaru są kasztany jadalne, drzewa oliwne, zarośla twardolistne typu makia i krzewy czystka, razem z dużymi lasami dębowymi.

Poniżej wymieniono najbardziej miododajne z licznych gatunków roślin, z których pszczoły mogą czerpać pożywienie, a które porastają powiat Villuercas-Ibores. Są to gatunki rodzime dla obszaru produkcji:

BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (żmijowiec babkowaty), *Anchusa azurea* Miller (farbownik lazurowy).

BRASSICACEAE: *Raphanus raphanistrum* L. (rzodkiew świrzepa).

ERICACEAE: *Erica australis* L. (brak polskiej nazwy), *Erica lusitanica* Rudolphi (brak polskiej nazwy), *Erica umbellata* L. (brak polskiej nazwy), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (wrzos zwyczajny), *Arbustus unedo* L. (chruścina jagodna).

FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L. (brak polskiej nazwy), *Trifolium stellatum* L. (brak polskiej nazwy), *Genista tridentata* (brak polskiej nazwy), *Cytisus multiflorus* (brak polskiej nazwy).

FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (kasztan jadalny), *Quercus pyrenaica* Willd. (brak polskiej nazwy), *Quercus rotundifolia* L. (dąb bezszypułkowy), *Quercus suber* L. (dąb korkowy).

LAMIACEAE: *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (brak polskiej nazwy), *Rosmarinus officinalis* L. (rozmaryn).

ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (brak polskiej nazwy).

APIACEAE (UMBELLIFERAE): *Eryngium campestre* L. (mikołajek polny).

CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (brak polskiej nazwy), rośliny z rodzajów *Cistus* oraz *Halimium* (ogólnie czystkowate).

Czynnik ludzki

W powiecie Villurecas-Ibores od zawsze zajmowano się pszczelarstwem. Wzmianki na ten temat datują się co najmniej od 1086 r. i zaliczają się do nich tak znane wydarzenia jak cud Matki Boskiej z Guadalupe (1575 r.). Po dziś dzień wiele nazw miejscowości w powiecie odnosi się do pszczół i lokalnej flory (Castañar, Carrascalejo, Peraleda). Istnieją także szczególne elementy krajobrazu, których nazwy odnoszą się do pszczelarstwa, jak np. La Umbría del Colmenar w gminie Cañamero oraz El Arroyo del Enjambrero i Valle del Enjambrero w gminie Alía.

Obszar produkcji jest obszarem górskim o wiejskim charakterze, na którym gminy mają niską gęstość zaludnienia a uprawa roli i hodowla zwierząt stanowią główne źródło utrzymania. Te właśnie cechy oraz rodzima flora niezmieniona działalnością człowieka sprawiają, że jest to obszar korzystny dla pszczelarstwa, gdzie miód nadal jest pozyskiwany w tradycyjny sposób, aby zachować wszystkie jego właściwości.

Jedna z ważnych tradycyjnych praktyk pszczelarskich dotyczy gospodarki pasiecznej. Nie praktykuje się sezonowego przenoszenia uli a ule mogą być przemieszczane jedynie w obrębie obszaru produkcji.

Kolejną ważną cechą procesu produkcji jest fakt, że ostatnią partię miodu pozostawia się w ulu jako pożywienie. Miejscowi pszczelarze praktykują zatem pszczelarstwo ekstensywne. Kiedy plaster usuwa się z ula na jesieni, pszczelarze nie zbierają całego miodu, ale pozostawiają zapasy niezbędne do wyżywienia pszczół w ulu. W ten sposób dba się o dobrostan pszczół a ulami gospodaruje się w sposób zrównoważony, tak aby pszczoły były zawsze w dobrej formie.

Specyfika produktu

Obszar produkcji, o długich tradycjach pszczelarskich, jest częścią Estremadury, gdzie pszczelarze od wieków dobrze wykorzystywali rodzimą florę. Wybór nazwy „Miel Villuercas-Ibores" odzwierciedla renomę miodu z tego obszaru, umiejętności oraz tradycyjne rzemieślnicze techniki, za pomocą których jest on produkowany, oraz szczególne właściwości miodu, które nadaje mu środowisko obszaru produkcji.

Ponadto, inaczej niż w innych powiatach Estremadury, nie stosuje się sezonowego przenoszenia uli, tak że uzyskany miód jest jednorodny jeśli chodzi o gatunki miejscowej flory, a jego szczególne właściwości są wynikiem czynników naturalnych i ludzkich występujących na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dowodem na istnienie tradycyjnego systemu produkcji są wartości uzyskiwane dla danych parametrów produktu końcowego, co jest wyznacznikiem wysokiej jakości miodu:

— wyjątkowo niskie wartości HMF, które są oznaką świeżości i rzemieślniczego pochodzenia produktu,

— niska zawartość wilgotności oznacza wysoki stopień dojrzałości, a wynika z faktu, że plastry pozostają przykryte, co z kolei oznacza że nie jest to pszczelarstwo intensywne,

— wysoka działalność diastatyczna świadcząca o świeżości miodu,

— wartości przewodności elektrycznej i właściwości organoleptyczne, które są typowe dla rodzaju pyłku, z którego miód jest wyprodukowany.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Analiza spektrów pyłkowych pozwoliła określić wyznaczniki geograficzne charakterystyczne dla miodu „Miel Villuercas-Ibores", tzn. pyłki z gatunków roślin występujących na danym obszarze, które tworzą jednolite profile pyłkowe typowe dla tego obszaru i które zawierają nie więcej niż 1 % pyłków pochodzących z roślin uprawnych lub nierodzimych.

Miód spadziowy jest kolejnym znakiem rozpoznawczym tego unikalnego obszaru, któremu Unesco ostatnio nadała nazwę Villuercas Ibores Jara Global Geopark. Ten miód produkuje się we wrześniu i październiku, kiedy okres kwitnienia dobiega końca lub ustał zupełnie, i pszczoły nie dysponują nektarem. Pszczoły zbierają wydzieliny z żywych części roślin z rodziny *Fagaceae* lub wydzieliny znajdujące się na nich na skutek działania niektórych owadów. Pozwala im to na przetrwanie w miesiącach, gdy nie ma nektaru, z uwagi na fakt, że nie praktykuje się sezonowego przenoszenia uli na obszary, na których pszczoły mogłyby znaleźć kwiaty. Dzięki temu ten miód spadziowy różni się od miodów spadziowych z innych obszarów: nie jest on tak słodki, o czym świadczy jego wskaźnik glukoza + fruktoza (> 45 g/100 g).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PC_mielVilluercasIbores.pdf