

Publikacja na mocy art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 jednolitego dokumentu w sprawie nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92

(2013/C 276/07)

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„MEL DO ALENTEJO”

NR WE: PT-PDO-0117-0252-20.01.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Mel do Alentejo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (miód)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt wytwarzany przez pszczoły *Apis mellifera* (sp. *Ibérica*) z nektaru kwiatów należących do regionalnej flory miododajnej. ChNP „Mel do Alentejo” klasyfikuje się jako:

miód jednokwiatowy z:

— lawendy francuskiej (*Lavandula stoechas* L.),

— eukaliptusa (*Eucalyptus* spp.),

— kwiatów pomarańczy (*Citrus* spp.),

— żmijowca (*Echium* spp.);

miód wielokwiatowy.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dopuszcza się systematycznego sztucznego dokarmiania na dużą skalę rodzin pszczelich wytwarzających produkt objęty ChNP „Mel do Alentejo”.

W określonych sytuacjach niedoboru pożywienia lub w celu stymulacji wzrostu liczebności kolonii wyjątkowo dopuszcza się karmienie pszczół przez pszczelarzy:

— syropem przyrządzonym z miodu lub białego cukru i wody w proporcji 2:1.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Sztuczne dokarmianie przeprowadzać można jedynie, kiedy nadstawki są usunięte i musi zakończyć się na tydzień przed ich zamontowaniem.

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

Pasieki, w których produkuje się objęty ChNP „Mel do Alentejo” muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Członkowie organizacji producentów pisemnie zobowiązują się do zgłaszania jedynie miodów z pasiek umiejscowionych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

„Mel do Alentejo” pakowany jest w przezroczyste, bezbarwne szklane pojemniki o pojemności do 1 000 g. Miód przeznaczony do bezpośredniego spożycia w przemyśle hotelarskim, restauracjach i przedsiębiorstwach gastronomicznych może być pakowany w indywidualne porcje. Opakowania muszą być wykonane z materiału przystosowanego do przechowania żywności oraz hermetycznie zamknięte.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie musi znajdować się logo ChNP „Mel do Alentejo” oraz oznaczenie kontrolne jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Objęty ChNP „Mel do Alentejo” produkowany jest na obszarze wyznaczonym przez administracyjne granice następujących gmin: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Klimat, gleba i roślinność obszaru są wyraźnie śródziemnomorskie, z przewagą typowych dla regionu gatunków roślin, istotnych zarówno ze względu na jakość jak i ilość produkowanego miodu.

Typowa roślinność wyznaczonego obszaru geograficznego obejmuje lawendę francuską, czystek ladanowy, *Cistus salvifolius*, poziomkowce, dzikie kapryfolium, dziewięciś, konyżę, starca jakubka, żmijowca oraz typową śródziemnomorską roślinność rosnącą w pobliżu zagajników dębów korkowych i dębów wiecznie zielonych.

Ważnym źródłem nektaru są także monokulturowe uprawy słonecznika, eukaliptusa i pomarańczy.

Miody kwiatowe z tego dziewiczego i bogatego w miododajną florę obszaru mają wspaniały aromat i przyjemny smak; ich delikatna barwa waha się od przejrzystego żółtego do bursztynowego.

Kolor ten jest typową cechą miodu z Alentejo i przysparza mu popularności wśród konsumentów, ponieważ miody o jasnej barwie są bardziej poszukiwane zarówno w Portugalii jak i za granicą.

Produkcja miodu na niewielką skalę to głęboko zakorzeniona, wielowiekowa tradycja podtrzymywana przez mieszkańców Alentejo.

5.2. *Specyfika produktu*

Objęty ChNP „Mel do Alentejo” charakteryzują następujące fizyczne, chemiczne, organoleptyczne właściwości oraz charakterystyka pyłku:

a) Właściwości fizyczne i chemiczne:

wolna kwasowość: poniżej 35 meq/kg;

przewodność elektryczna: poniżej $6,0 \times 10^{-4}$ S/cm;

barwa: odcienie od bladego żółtego do bursztynowego;

hydroksymetylofurfural (HMF): nie więcej niż 10 mg/kg;

wilgotność: poniżej 18,5 %;

popiół: poniżej 0,6 %.

b) Charakterystyka pyłku:

Miody jednokwiatowe

Minimalna zawartość pyłku lawendy francuskiej: 13 %, kwiatów pomarańczy: 15 %, eukaliptusa i żmijowca: 40 %.

Miody wielokwiatowe

Minimum 5 % pyłku z przynajmniej jednego z wymienionych poniżej gatunków: lawenda francuska, żmijowiec, eukaliptus, tymianek, rozmaryn, pomarańcza lub oset.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Charakterystyczny klimat, gleba oraz roślinność na wyznaczonym obszarze geograficznym, szczególnie rośliny rosnące w pobliżu zagajników dębu korkowego i dębu wiecznie zielonego oraz słoneczniki, eukaliptusy oraz drzewa pomarańczowe wytwarzają nektar, który nadaje „Mel do Alentejo” specyficzne właściwości opisane w pkt 5.2.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html
