

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr
1151/2012**

(2019/C 384/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MEL DOS AÇORES”

Nr UE: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Mel dos Açores”

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 (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

„Mel dos Açores” jest miodem nektarowym produkowanym na archipelagu Azorów zgodnie ze stosowną specyfikacją produktu.

„Mel dos Açores” można sklasyfikować jako miód pospornicowy (*mel de Incenso*) lub miód wielokwiatowy (*mel multiflora*). Miód pospornicowy jest wytwarzany z nektaru pobranego przez pszczoły z kwiatów *Pittosporum undulatum*. Miód wielokwiatowy wytwarzany jest z mieszanki nektarów różnych gatunków kwiatów.

Szczególne cechy „Mel dos Açores” są następujące:

- woda: nie więcej niż 18 %,
- zawartość sacharozy: nie więcej niż 10 % miód pospornicowy nie więcej niż 15 %,
- aktywność diastazy (skala Schade): co najmniej 3.

Miód pospornicowy posiada następujące właściwości:

- jest wytwarzany z nektaru pobranego głównie z *Pittosporum undulatum* Vent., w okresie kwitnienia od lutego do kwietnia. Okres kwitnienia może być zróżnicowany,
- charakteryzuje się niską kwasowością i przewodnością elektryczną, bardzo niską aktywnością diastazy i wyższą zawartością sacharozy,
- barwa: bardzo biała (czasami prawie bezbarwny) do lekko bursztynowej, do 50 w skali Pfunda,
- zapach: delikatny i aromatyczny,
- smak: bardzo słodki, o charakterystycznym wyrazie,
- główną cechą charakterystyczną tego miodu jest składnik pyłku, w którego składzie pyłek z *Pittosporum undulatum* stanowi ponad 30 %. Jest on obecny zwykle obok występującego w mniejszej ilości pyłku z gatunku *Eucalyptus* spp. i innych gatunków.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Miód wielokwiatowy posiada następujące właściwości:

- jest otrzymywany z nektaru różnych gatunków: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. itp.,
- barwa: barwa tego miodu waha się od bursztynowej do ciemno bursztynowej, do 114 w skali Pfunda,
- smak: bogaty i aromatyczny, odzwierciedlający zróżnicowaną florę, z której jest wytwarzany.

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

Po zbiorach w ulu należy pozostawić wystarczającą ilość miodu, aby umożliwić pszczołom przetrwanie w różnych warunkach pogodowych.

Nie dopuszcza się systematycznego sztucznego dokarmiania na dużą skalę rodzin pszczelech wytwarzających miód „Mel dos Açores”. Wyjątek stanowią sytuacje jednorazowe, w których występuje niedobór żywności lub stymuluje się wzrost populacji, kiedy to pszczelarze mogą dokarmiać pszczoły w następujący sposób:

- syropem: w stosunku dwie części miodu lub cukru Muscovado na jedną część wody,
- sztuczne dokarmianie przeprowadzać można jedynie wtedy, kiedy nadstawki są usunięte i należy zakończyć je na tydzień przed ich zamontowaniem. Pszczoły muszą być zdrowe.

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

Produkcja miodu.

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

„Mel dos Açores” może być sprzedawany wyłącznie w opakowaniu i opatrzony etykietą.

„Mal dos Açores” musi być wolny od materii organicznej lub nieorganicznej i nie może wykazywać oznak, że rozpoczęła się fermentacja lub musowanie, ani też oznak podgrzania.

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

Na opakowaniu powinny znaleźć się następujące elementy:

- nazwa produktu: „MEL DOS AÇORES – DOP” [„MEL DOS AÇORES – ChNP”] lub „MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTÉGIDA” [„MEL DOS AÇORES – CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA”],
- rodzaj miodu: pospornicowy lub wielokwiatowy,
- znak certyfikujący jednostki kontrolnej.

Etykieta nie może zawierać informacji, które mogłyby sugerować, że miód jest czymś innym niż miodem pospornicowym lub miodem wielokwiatowym.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Archipelag Azorów.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Archipelag Azorów, ze względu na swe położenie geograficzne, charakteryzuje się umiarkowanym klimatem oceanicznym o niewielkich wahanach temperatury i wysokiej wilgotności względnej. Gleba jest gliniasta, piaszczysto-gliniasta i ilasta, bogata w materię organiczną i potas.

Te warunki glebowo-klimatyczne sprzyjają spontanicznemu wzrostowi *Pittosporum undulatum* na całym archipelagu, w szczególności na obszarach o niskiej lub średniej wysokości, na terenach nachylonych i nieuprawianych oraz w gęstych lasach, jarach i wiatrochronach. Sprzyjają one również obecności bogatej i zróżnicowanej flory miododajnej na każdej wyspie, zwłaszcza na obszarach znajdujących się na niskiej lub średniej wysokości. Gatunki te, które są bardzo atrakcyjne dla owadów zapylających, obejmują w szczególności eukaliptus, pohutukawę, kasztanowce, koniczynę i jeżyny.

Flora ta nadaje miodowi „Mel dos Açores” szczególne cechy opisane w pkt 3.2.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf
