

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2015/C 347/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

„MIEL DE LIÉBANA”

Nr WE: ES-PDO-0005-01196 – 10.02.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Miel de Liébana”

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 de Liébana”: produkt spożywczy wytwarzany przez pszczoły miodne z regionu Liébana z nektaru kwiatów lub z wydzielin żywych części roślin typowych dla ekosystemów tego regionu. Pszczoły zbierają je, przekształcają, mieszają z wytworzonymi przez siebie substancjami, przenoszą, odwadniają, magazynują i pozwalają im dojrzewać w plastrach w ulu.

Odmiany i rodzaje:

Na wskazanym obszarze wytwarzane są następujące odmiany miodu, które mogą być objęte chronionym oznaczeniem pochodzenia „Miel de Liébana”:

— Miód spadziowy: Powstaje na bazie spadzi dębu oraz nektaru roślin z gatunku *Erica ssp.* (wrzosiec) i *Rubus sp.* (jeżyna). Zawiera też różne ilości pyłków występujących we florze regionu Liébana.

— Miód jednokwiatowy wrzosowy: Pochodzi z nektaru roślin następujących gatunków: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* i *Calluna vulgaris* (wrzos zwyczajny, wrzos pospolity).

Właściwości wspólne i indywidualne miodów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Miel de Liébana”:

Właściwości fizykochemiczne:

Dojrzałość:

— Zawartość sacharozy

maksymalnie 5 % (5 g/100 g)

— Wilgotność

maksymalnie 18,6 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Stopień świeżości (określany po wytworzeniu):	
— Hydroksymetylofurfural (HMF)	< 20 mg/kg
— Siła diastatyczna	25–55 wg skali Schade
Pogorszenie stanu produktu:	
— Wolna kwasowość	poniżej 50 miliekwiwaletów/kg
Czystość:	
— Substancje stałe nierozpuszczalne w wodzie	maksymalnie 0,1 g/100 g
— Ciała obce	brak pozostałości, filtrowanie przez sito o oczkach < 0,2 mm

Właściwości melisopalinologiczne:

Spektrum pyłkowe miodów objętych niniejszą chronioną nazwą pochodzenia powinno odpowiadać zakresowi charakterystycznemu dla regionu Liébana, który obejmuje głównie następujące rodziny: Leguminosae, Ericaceae, Rosaceae, Fagaceae, Plantaginaceae, Asteraceae i Boraginaceae, z których poszczególne gatunki wymieniono w tabeli w pkt 5.1.

Zawartość pyłków gatunków *Eucaliptus* sp. (eukaliptus), *Helianthus annuus* (słonecznik), *Olea europea* (oliwka), *Cistus Ladanifer* (czystek), *Thymus* sp. (tymianek), *Lavandula stoechas* (lawenda) i *Rosmarinus officinalis* (rozmaryn) nie przekracza w żadnym przypadku 5 % całego spektrum pyłkowego.

Pozostałe właściwości charakterystyczne poszczególnych rodzajów miodu:

Właściwości fizykochemiczne:

	Przewodnictwo elektryczne (mS/cm)	Barwa (skala mm Pfund)	Popiół (g/100 g)	Fruktoza + glukoza (g/100 g)
Spadz	0,970–1,430	≥ 102	0,65–0,75	60–66
Wrzos	0,845–1,280	90–119	0,65–0,70	≥ 67

Właściwości melisopalinologiczne:

	Pyłek właściwy w (%)
Spadz	W składzie miodu spadziowego przeważa spadź dębowa oraz pyłki gatunków: <i>Rubus</i> spp. i <i>Erica</i> spp., a także inne pyłki pochodzące z roślinności charakterystycznej dla regionu Liébana.
Wrzos	Minimalna zawartość pyłku wrzosowego (<i>Erica</i> spp.) wynosi 45 %. Pozostałe pyłki mają różną zawartość procentową i odpowiadają składowi roślinności regionu Liébana.

Właściwości organoleptyczne:

	Postać fizyczna	Barwa	Zapach	Smak
Spadz	Konsystencja ciekła z bardzo niewielką skłonnością do krystalizacji	Ciemnobursztynowa, czasem prawie czarna, z czarno-brązowymi odcieniami i lustrzanym połyskiem.	Krótko utrzymujący się zapach drewna o niskiej intensywności. Delikatna nuta siodu.	Z wyraźnym słonym posmakiem, który równoważy słodczy charakterystyczną dla wszystkich miodów.

	Postać fizyczna	Barwa	Zapach	Smak
Wrzos	Konsystencja pasty. Umiarkowana tendencja do krystalizacji – tworzące się kryształki są drobne.	Bursztynowa do ciemnobursztynowej z brązowo-czerwonymi odcieniami. Barwa może być jasnobursztynowa, jeżeli podczas przechowywania w zimie miód narażony był na działanie niskiej temperatury.	Wyraźnie kwiatowy o średniej intensywności i czasie utrzymywania się.	Lekko gorzkawy i utrzymujący się z wyraźnymi słonymi nutami.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji i pozyskiwania miodów „Miel de Liébana” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

W celu zagwarantowania jakości i należytej kontroli wszystkie procesy opisane w części dotyczącej metod wytwarzania miodu „Miel de Liébana” muszą być obowiązkowo przeprowadzane w zakładach mieszczących się na chronionym obszarze geograficznym. Ich przeprowadzanie poza regionem wymagałoby użycia środków transportu, które mogłyby mieć negatywny wpływ na jakość produktu w związku z temperaturą, wilgotnością, przenikaniem substancji obcych oraz zapachów obcych dla produktu w czasie jego transportu do innych zakładów. Przeprowadzanie procesów produkcyjnych na wyznaczonym obszarze pozwala także zminimalizować ryzyko zmieszania produktu z innymi miodami, nieobjętymi chronioną nazwą pochodzenia.

Z tych samych względów także pakowanie odbywa się w pakowniach na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkt pakowany jest w pojemniki z przezroczystego, bezbarwnego szkła. Ich hermetyczne zamknięcie zapobiega utracie naturalnego aromatu oraz przeniknięciu do produktu m.in. obcych zapachów czy wilgoci. Hermeticznosc opakowania musi być gwarantowana plombą zabezpieczającą.

Miód w opakowaniu ma wyraźnie gęstą konsystencję lub jest skryształizowany.

Zabroniona jest sprzedaż luzem.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietce winny widnieć informacje wymagane na mocy przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji produktów spożywczych, a także następujące obowiązkowe elementy przedstawione w widoczny sposób:

— chroniona nazwa pochodzenia: „Miel de Liébana”,

— określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChNP” oraz odpowiedni symbol Unii Europejskiej,

— rodzaj miodu: miód spadziowy lub jednokwiatowy miód wrzosowy (zgodnie z właściwościami melisopalino logicznymi wskazanymi w opisie produktu),

— logotyp identyfikacyjny chronionej nazwy pochodzenia załączony poniżej.

— numer kontrolny wraz z nazwą jednostki kontrolnej lub kontretykieta.



BARWA:

ŻÓŁTA: PANTONE 130C

BRAZOWA: PANTONE 4695C

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChNP „Miel de Liébana” rozciąga się na wszystkie gminy położone w regionie Liébana, należącym do Wspólnoty Autonomicznej Kantabrii.

Gminy wchodzące w skład regionu to:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso oraz Vega de Liébana.

Całkowita powierzchnia obszaru to 570 km²

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

5.1.1. Czynniki naturalne

Region Liébana jest położony w samym środku Kordyliery Kantabryjskiej i ze względu na swoje ukształtowanie ma charakter naturalnej kotliny o wyraźnym zarysie. Jego naturalne granice geograficzne wyznaczają niektóre z najwyższych szczytów Kantabrii. Górzysty łańcuch ciągnie się w kierunku centrum regionu wyznaczając cztery głębokie, wąskie i strome wąwozy, które zbiegają się w Potes – centrum geograficznym i administracyjnym tego obszaru.

Region ten ma kształt okrągły i przypomina olbrzymi krater otoczony wapiennymi zboczami wznoszącymi się ku szczytom Picos de Europa. Sam środek rejonu położony jest najniżej, bo na ok. 300 m n.p.m., podczas gdy tereny najbardziej oddalone od centrum osiągają wysokość do 2 600 m n.p.m.

Z punktu widzenia geologicznego dominują tu skały ukształtowane w okresie karbonu. W okresie dolnego karbonu ukształtowały się skały wapienne, podlegające procesom krasowym, które występują obecnie w masywie centralnym i wschodnim łańcucha Picos de Europa, oraz na północy omawianego tu regionu. Z górnego karbonu pochodzą natomiast skały łupkowe oraz piaskowce, które łatwo ulegają erozji i występują przy dnach dolin.

Region Liébana, ze względu na swoją skomplikowaną orografię, odznacza się własnym, charakterystycznym mikroklimatem, przez co pozostaje śródziemnomorską enklawą na terenach, na których panuje klimat atlantycki.

Średnia temperatura w regionie Liébana waha się od 21 °C do 8 °C, z silnymi przymrozkami przez trzy lub cztery miesiące w roku.

W regionie panuje duża wilgotność. Średnia roczna ilość opadów na szczytach górskich wynosi 2 000 litrów na metr kwadratowy, podczas gdy w środkowej części doliny jest to zaledwie 700 litrów, co przekłada się na bardzo suche warunki pogodowe nawet przez trzy miesiące w roku.

Region Liébana to jednak także tereny o dużym znaczeniu przyrodniczym, jako że środowisko naturalne jest tu szczególnie dobrze zachowane i zostało tylko w nieznacznym stopniu zmienione przez człowieka. Lasy pokrywają 41 % powierzchni regionu. Znajduje się tu obecnie siedem obszarów chronionych, które stanowią 32 % powierzchni całkowitej tego obszaru. Dwa z nich – Parque Nacional de los Picos de Europa oraz Área de Protección del Oso Pardo – chronione są na poziomie krajowym, a pięć na poziomie europejskim: dwa (Río Deva i Liébana) to obszary mające znaczenie dla Wspólnoty (SCI), a trzy (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida i Liébana) to obszary specjalnej ochrony ptaków (SPA).

Wszystko to sprawia, że tereny te odznaczają się niezwykłą różnorodnością roślinności. Można tu zaobserwować współwystępowanie lasów i flory typowej dla klimatu atlantyckiego z gatunkami charakterystycznymi dla klimatu śródziemnomorskiego.

W oparciu o analizy melisopalinologiczne miodów wyróżniono 40 rodzajów pyłków, z których najważniejsze ujęto w katalogach głównych gatunków roślin miodnych regionu Liébana. Podano w nich rodziny i gatunki takich roślin, a także ich znaczenie dla pszczelarstwa oraz właściwości fenologiczne:

ROŚLINY MIODNE (Rodzina, nazwa naukowa i zwyczajowa)	ZNACZENIE W PSZCZELARSTWIE	FENOLOGIA (okres kwitnienia)
ERICACEA		
<i>Erica</i> sp. (wrzosiec)	N	Maj – październik
<i>Calluna vulgaris</i> (wrzos pospolity, wrzos zwyczajny)	N	Lipiec – wrzesień
ROSACEA		
<i>Rubus ulmifolius</i> (jeżyna)	NP	Czerwiec – sierpień
<i>Prunus spinosa</i> L. (śliwa tarnina)	NP	Kwiecień – maj
<i>Crataegus monogyna</i> (głóg jednoszyjkowy)	NP	Kwiecień – maj
LEGUMINOSA		
<i>Trifolium</i> sp. (koniczyna)	N	Kwiecień – lipiec
<i>Cytisus cantabricus</i>	NP	Kwiecień – sierpień
<i>Genista florida</i> (janowiec kwiecisty) i <i>G. obtusiramea</i>	NP	Maj – sierpień
<i>Medicago</i> sp.	NP	Marzec – wrzesień
FAGACEA		
<i>Quercus pyrenaica</i> (dąb pirenejski)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus petraea</i> (dąb bezszypułkowy)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (dąb ostrolistny)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus suber</i> (dąb korkowy)	PS	Maj – wrzesień
<i>Castanea sativa</i> Miller (kasztań jadalny)	NPS	Maj – wrzesień
BORAGINACEA		
<i>Echium vulgare</i> (żmijowiec zwyczajny)	NP	Marzec – maj
ASTERACEAE		
<i>Centaurea</i> spp.	N	Maj – lipiec
PLANTAGINACEAE		
<i>Plantago</i> sp. (babka)	P	Maj – wrzesień

(N – nektar, P – pyłek, S – spadź)

Okresy kwitnienia roślin miodnych występujących na omawianym obszarze są bardzo zróżnicowane, co sprawia, że okres przebywania pszczoł na roślinach jest długi, zróżnicowany i trwa od marca do listopada.

Dzięki wykorzystaniu wymienionych roślin miodnych przez pszczoły miód „Miel de Liébana” nabiera bardzo szczególnych właściwości.

Dzięki znajomości spektrum pyłkowego miodu „Miel de Liébana”, a także dzięki wyjątkowym roślinom miodnym, z których powstaje, oraz niewielkiemu udziałowi pyłków pochodzących z upraw rolnych oraz z innych roślin, które często występują w innych gatunkach miodu z Półwyspu Iberyjskiego, produkt można łatwo wyróżnić spośród innych.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Pszczelarze z regionu Liébana kontynuują długą tradycję, która kształtowała się na przestrzeni wieków. Pierwsze prace pszczelarskie były odpowiedzią na zapotrzebowanie na wosk pszczeli, który był sam w sobie pożądanym towarem handlowym w wiejskiej gospodarce niskotowarowej. Niektóre dokumenty zebrane w rejestrze „Cartulario de Santo Toribio de Liébana” wspominają o płatności woskiem za sprzedaż ziemi w 933 roku.

Pierwsze wzmianki o wytwarzaniu samego miodu „Miel de Liébana” pochodzą z rejestru dziesięcin z końca XVI w., w którym odnotowywano dziesięciny należne Kościołowi. Płacono je także miodem.

Te odwołania do źródeł historycznych uzupełniają także tradycje kulinarne (np. podawane z miodem na deser placki „merdoso”, które przyrządza się raz w roku po ubiciu świnii, a także placki „frisuelos” lub winiak orujo z miodem). Wszystko to świadczy o sile tradycji.

Praktyki pszczelarskie odziedziczone po przodkach:

- Wykorzystywanie uli drewnianych.
- Ule przenosi się z terenów położonych niżej w wyższe partie górskie, by jak najlepiej wykorzystać potencjał miodny regionu.
- Pszczoły nie są sztucznie dokarmiane w okresie produkcji miodu.
- Pszczoły usuwa się z uli stosując tradycyjną metodę zgarniania za pomocą szczotki pszczelarskiej.
- Miód pozyskuje się poprzez odwirowanie na zimno plastrów miodu lub poprzez dekantację, nigdy przez wytlaczanie w prasach.
- W dalszym ciągu wykorzystuje się podkurzacze na paliwo w postaci naturalnych i tradycyjnych substancji roślinnych. Stosuje się mieszanki pochodzącego z regionu siana oraz liści dębu (*Quercus spp.*) i wawrzynu (*Laurus Nobilis*), w celu wytworzenia zimnego i aromatycznego dymu, który nie zmieni właściwości miodu.
- Na żadnym etapie przetwarzania miodu jego temperatura nie może przekroczyć 40 °C. Niedozwolona jest pasteryzacja.
- Wykorzystanie w większości rojów pochodzących z tego samego regionu i przystosowanych do panujących w nim warunków.

Obecnie w regionie działa 32 pszczelarzy zawodowych posiadających 1 568 uli oraz 5 przedsiębiorstw zajmujących się pozyskiwaniem i pakowaniem miodu. Warto też wspomnieć, że w regionie działa stowarzyszenie na rzecz promocji miodu „Miel de Liébana”, które skupia część producentów. W Vega de Liébana organizuje się także targi pszczelarskie (Feria Apícola).

5.2. Specyfika produktu

Specyfika miodów z regionu Liébana wyraża się głównie w ich szczególnych właściwościach fizykochemicznych, melisopalinologicznych oraz organoleptycznych.

Miody te charakteryzują się świeżością (HMF \leq 20 mg/kg miodu; siła diastatyczna od 25 do 55 wg skali Schade).

Są to miody nieprzetwarzane, które nie są też poddawane intensywnej obróbce termicznej. Miód nie może być poddawany działaniu temperatury wyższej niż 40 °C. Jest to gwarancją zachowania przez produkt wyjątkowych właściwości, które zawdzięcza on roślinności i pszczołom występującym w regionie.

Specyficzne właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i melisopalinologiczne związane są z charakterystyczną florą z której powstaje miód. W regionie współwystępują bowiem w sposób wyjątkowy lasy i roślinność typowa dla klimatu atlantyckiego z gatunkami typowo śródziemnomorskimi i alpejskimi.

Różne spektra pyłkowe omawianych miodów, wykorzystane jako mierniki, pozwoliły wskazać gatunki roślin miodnych, z których powstają (podane w tabeli w pkt 5.1.1). Znaczna jest w nich zawartość wrzośców, z których powstaje miód wrzosowy, oraz roślin z gatunku *Quercus*, dzięki którym powstaje miód spadziowy. Gatunki te są charakterystyczne dla flory regionu Liébana, a ich nektar i melasa, po przetworzeniu przez pszczoły, wyróżniają się na tle innych, pochodzących spoza tych okolic. Stanowi to bezpośredni dowód na związek omawianych miodów z obszarem geograficznym wskazanym dla chronionej nazwy pochodzenia „Miel de Liébana”.

- 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)*

Śródziemnomorski mikroklimat panujący w regionie Liébana, zlokalizowanym na wybrzeżu kantabryjskim i otoczonym wysokimi masywami górskimi, odgradzającymi go od innych regionów i od Morza Kantabryjskiego, decyduje o wyrazistym charakterze regionu, sprzyjającym obfitości wielu gatunków roślin miodnych, co przekłada się na wyjątkowe właściwości produkowanych tu miodów.

Miód „Miel de Liébana”, charakteryzujący się opisanymi powyżej właściwościami melisopalinologicznymi, fizykochemicznymi i organoleptycznymi, to produkt zróżnicowany i wyjątkowy, mający bezpośredni związek z roślinnością tworzącą ekosystemy regionu Liébana (klasyfikowanego jako obszar mający znaczenie dla Wspólnoty z uwagi na obfitość ważnych z punktu widzenia ochrony przyrody siedlisk utworzonych na mocy załącznika I do Dyrektywy 92/43/EWG).

Produkcja miodu „Miel de Liébana” przebiega zgodnie z długą tradycją, która kultywowana jest także dziś i która decyduje o sposobie utrzymania uli i o obecnej procedurze przetwórczej. Wszystkie te aspekty wraz z wyjątkową jakością produktu przekładają się na renomę, którą cieszy się omawiany tu miód wśród konsumentów. Jest on dostępny pod obecną nazwą na rynku już od ponad 30 lat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.