

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
(2013/C 134/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

NR WE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (aktualizacja danych grupy i struktur kontroli)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Nagłówek „Opis produktu”

Nagłówek ten ujednociono z dekretem z dnia 30 stycznia 1998 r. w sprawie chronionej nazwy pochodzenia i technicznym rozporządzeniem wykonawczym z dnia 1 czerwca 1999 r. Wprowadzono następujące zmiany:

- a) W celu wyjaśnienia opisu produktu do specyfikacji wprowadzono asortyment odmianowy odpowiadający następstwu rodzajów produkcji pszczelarskiej w trakcie całego roku zgodnie z definicją zawartą w krajowym akcie prawnym uznającym ChNP. Ponadto stosowanie poszczególnych nazw w ramach tego asortymentu odmianowego uzyskało charakter opcjonalny, ponieważ miód objęty ChNP nie jest systematycznie określany jedną z przedmiotowych sześciu nazw.
- b) Poprawiono błąd w retranskrypcji: zawartość HMF wynosi maksymalnie 10 mg/kg podczas pakowania, a nie w chwili zbioru.

Zmieniono ponadto wartości graniczne HMF i zawartości wody w niektórych rodzajach miodu z następujących powodów:

jeżeli względna wilgotność powietrza przekracza 60 %, pszczoły nie mogą produkować miodu, w którym zawartość wody wynosi poniżej 18 %. Dzieje się tak w szczególności w przypadku gatunków miodu produkowanych w cieniu wilgotnych lasów, takich jak lasy kasztanowe, lub podczas bardzo wilgotnej pory roku, takiej jak jesień na Korsyce. Wobec tego miód kasztanowy i miód z jesiennej maki są gatunkami zasadniczo wilgotnymi. Proponuje się zatem, aby zezwolić na zwiększenie zawartości wody w tych gatunkach miodu do 19 %, ponieważ wspomniana zmiana nie powoduje zmiany produktu;

ze względu na kwiatowe pochodzenie gatunki miodu z wiosennej maki na bazie wrzосу (*Erica arborea*) mają słaby stosunek fruktozy do glukozy i dużą zawartość dwu- i trójsacharydów, co prowadzi do bardzo szybkiej krystalizacji tych rodzajów miodu. Pszczelarze często bowiem przetapiają miód, co poprzez podniesienie temperatury przyspiesza reakcję odwadniania cukrów i prowadzi do wytworzenia HMF. Reakcję odwadniania cukrów przyspiesza również kwasowość tych gatunków miodu wrzosewego, których pH wynosi między 3 i 4. Mają one zatem naturalnie wyższy poziom HMF niż inne gatunki miodu. Proponuje się zatem ustalenie zawartości HMF w gatunkach miodu z wiosennej maki na bazie wrzосу (*Erica arborea*) na poziomie nie wyższym niż 12 mg/kg podczas pakowania.

3.2. Nagłówek „Obszar geograficzny”

W celu uniknięcia wątpliwości w specyfikacji przypomniano etapy produkcji, które powinny odbywać się na obszarze geograficznym (zbiór i klarowanie).

3.3. Nagłówek „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawodawczych i wykonawczych, ujednociono nagłówek „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, który obejmuje w szczególności obowiązki deklaracyjne i prowadzenie rejestrów identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną rozporządzeniem 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. dotyczącym podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub spożywczych i owoców morza. Przewidziano w szczególności wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać. Kontrolę specyfikacji ChNP „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” organizuje się w ramach planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

Ponadto w nagłówku tym dodano i uzupełniono wiele postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji pozwalających zagwarantować identyfikowalność miodu.

W specyfikacji dodano następujące postanowienie: „Banderola zawierająca nazwę pochodzenia pozwala na identyfikację produktu i kontrolę ilości wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu. Umieszcza się ją obowiązkowo w widoczny sposób na słoiku”; opiera się ono na przepisach krajowych dotyczących ChNP.

Banderola jest dokumentem mającym podwójny cel: z jednej strony jest narzędziem służącym identyfikowalności łańcucha produkcji, z drugiej strony pomaga identyfikować produkt. Jako narzędzie służące identyfikowalności umieszcza się ją na każdym miodzie objętym nazwą pochodzenia. Banderola pomaga również identyfikować produkt, ponieważ znajduje się na niej w szczególności nazwa „Miel de Corse”/„Mele di Corsica”.

3.4. Nagłówek „Metoda produkcji”

Nagłówek ten ujednolicono z dekretem z dnia 30 stycznia 1998 r. w sprawie chronionej nazwy pochodzenia i technicznym rozporządzeniem wykonawczym z dnia 1 czerwca 1999 r. W związku z tym wprowadzono następujące postanowienia oparte na tych przepisach:

- wykaz wykluczonych gatunków uprawnych: w szczególności rzepak, słonecznik, siekiernica włoska, gryka, esparceta,
 - stosowanie w ramach jedynie czystego wosku pszczelego,
 - wykaz gatunków dopuszczonych do stosowania jako paliwa: igliwie sosnowe, liście eukaliptusa, rozmaryn, itd.,
 - zakaz dokarmiania pszczół na piętnaście dni przed okresem pożytku nektarowego aż do zbioru miodu,
 - zbioru należy dokonywać z pokrytych plastrów. Ze zdania „zbioru należy dokonywać z całkowicie pokrytych plastrów” usunięto słowo „całkowicie”. W rzeczywistości plastry miodu nie są nigdy całkowicie pokryte, nawet gdy miód jest dojrzały i gotowy do zebrania. Słowo „całkowicie” rzeczywiście nie jest właściwe; znaczna większość plastrów jest pokryta, ale istnieje możliwość, że kilka komórek pozostanie niepokrytych,
 - szczególny charakter pomieszczenia, w którym odbywa się miodobranie i pakowanie,
 - w przypadku filtracji wymogi dotyczące rozmiaru oczek filtra, które muszą być przepuszczalne dla składników miodu zgodnie z obowiązującą normą,
 - pozwolenie na przetopienie miodu (jednorazowe),
 - warunek dotyczący krystalizacji: „Zezwala się na stosowanie praktyki kierowanej krystalizacji, którą należy przeprowadzać zgodnie z dobrymi praktykami pszczelarskimi”.
- c) Fragment tekstu „Miód objęty chronioną nazwą pochodzenia »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« należy zbierać i klarować wyłącznie na Korsyce” przeniesiono do nagłówka „Określenie obszaru geograficznego” specyfikacji.
- d) Fragment tekstu „Miód musi mieć spektrum pyłkowe odpowiadające korsykańskiemu pochodzeniu, zawartość wody poniżej 18 % i zawartość HMF co najwyżej 10 mg/kg w momencie pakowania” przeniesiono do nagłówka „Opis produktu”.

3.5. Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym”

Prezentację tego nagłówka zaktualizowano zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Dodano również nowe informacje, aby lepiej wyjaśnić związek między właściwościami miodu z Korsyki, obszarem geograficznym i umiejętnościami.

3.6. Nagłówek „Etykietowanie”

Nagłówek ten zaktualizowano w celu sprecyzowania, że napis „Appellation d'origine contrôlée” lub „AOC” zastąpiono napisem „Appellation d'origine protégée” lub „AOP” i że odpowiedni symbol ChNP Unii Europejskiej musi znajdować się na etykiecie produktów.

Wprowadzono następujące postanowienie: „Banderola zawierająca nazwę pochodzenia pozwala na identyfikację produktu i kontrolę ilości wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu. Umieszcza się ją obowiązkowo w widoczny sposób na słoiku”; opiera się ono na przepisach krajowych dotyczących chronionej nazwy pochodzenia „Miel de Corse”/„Mele di Corsica”.

3.7. Nagłówek „Wymogi krajowe”

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawodawczych i wykonawczych, nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli oraz dotyczące ich wartości referencyjne i metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

NR WE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica” jest produktem o złożonym kwiatowym składzie z typowymi markerami flory wyspiarskiej.

Jego ogólne właściwości mogą się różnić w ramach określonego asortymentu odmianowego odpowiadającego następstwu rodzajów produkcji pszczelarskiej w trakcie całego roku noszących następujące nazwy:

wiosenny;

makia wiosenna;

spadź z makii;

kasztanowy;

makia letnia;

Makia jesienna.

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica” charakteryzuje się zapachem i smakiem, które mogą różnić się w zależności od danego asortymentu odmianowego. Miód musi być pozbawiony obcych zapachów lub smaków.

Aby możliwe było stosowanie nazw odnoszących się do asortymentu odmianowego, gatunki miodu muszą z jednej strony posiadać określone poniżej właściwości wizualne, zapachowe i smakowe, a z drugiej strony ich skład pyłkowy musi odpowiadać określonym poniżej połączeniom roślinnym.

Miód	Właściwości wizualne	Właściwości zapachowe	Właściwości smakowe	Główne połączenia roślinne
Wiosenny	Bardzo jasny do jasnozłotożółtego	Intensywność: słaba do średniej Jakość: roślinny, kwiatowy (gotowany owoc lub produkt mleczny)	Intensywność aromatu: słaba do średniej Jakość: owocowy, kwiatowy, delikatny świeży lub owocowy świeży, roślinny, mleczny Smak: słodkość normalna lub średnia, bez szczególnej kwasowości lub lekko kwaśny Trwałość i posmak: słaba do średniej, bez posmaku	Drzewo klementynki (<i>Citrus aurentium</i> × <i>deliciosa</i>) połączone z drzewami owocowymi i kiwi, jak również różne gatunki makii otaczające plantacje: czystki, dęby, komonice, wierzby, jeżyny, dzika róża, mirt, eukaliptus, morzyczystek lub Złotogłów (<i>Asphodelus</i> sp.), wyki (<i>Vicia</i> sp.), żmijowiec (<i>Echium</i> sp.) lub osty typu <i>Galactites</i> połączone z różnymi gatunkami makii (zob. makia <i>Erica</i>)
Makia wiosenna	Bursztynowy do ciemnobursztynowego	Intensywność: średnia Jakość: kwiatowy, bardziej lub mniej specyficzny „kokosowy”, lukrecja, skóra	Intensywność aromatu: średnia, bardziej lub mniej bogata Jakość: delikatny, bardziej lub mniej specyficzny. Ciemnokarmelowy, kakaowy Smak: słodkość normalna bez szczególnej kwasowości lub goryczy Trwałość i posmak: słaba do średniej, słaby posmak	Wrzosiec drzewiasty (<i>Erica arborea</i>) połączony z innymi gatunkami nektarodajnymi, głównie lawendą morską lub francuską (<i>Lavandula stoechas</i>) lub: — wierzby (<i>Salix</i> sp.) — komonice (<i>Lotus</i> sp.) — żmijowiec (<i>Echium</i> sp.) — koniczyny, złotogłowy — szczodrzeniec, janowce — przelot (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — ożanki (<i>Teucrium</i> sp.), janowce (<i>Genista</i> sp.) — głóg (<i>Crataegus monogyna</i>) z obecnością pyłku: — czystków – dębów – jesionów mанных — bukszpanu lub kasztanowca
Spadź z makii	Ciemny	Intensywność: słaba Jakość: roślinny, drzewny, nieco ostry, karmelowy, lekko zwierzęcy, piżmowy	Intensywność aromatu: średnia do mocnej bardziej lub mniej bogata Jakość: dojrzały, suchy owoc. Gotowany cukier, lukrecja, karmel. (Balsamiczny, gotowane wino) Smak: niezbyt słodki, wyraźnie kwaśny, smak słodowy Trwałość i posmak: dość trwałe, raczej długo utrzymujące się na podniebieniu	Trzy gatunki czystków (<i>Cistus</i> sp.) połączone z lawendą morską, morzyczystkiem (<i>Cytinus hypocistis</i>), janowcami, jasięciami (<i>Jasione montana</i>), ostami typu <i>Galactites</i> , mirtem (<i>Myrtus communis</i>), eukaliptusem itd. lub Dęby (<i>Quercus</i> sp.) i różne gatunki makii, zob. makia <i>Erica</i>

Miód	Właściwości wizualne	Właściwości zapachowe	Właściwości smakowe	Główne połączenia roślinne
Kasztanowy	Bursztynowy do ciemnobursztynowego	Intensywność: średnia do mocnej Jakość: fenolowy, aromatyczny, drzewny, taninowy	Intensywność aromatu: średnia do mocnej Jakość: fenolowy, przejrzyste jabłko Smak: niezbyt słodki, cierpki, taninowy, (bardziej lub mniej) wyraźna gorzycz Trwałość i posmak: bardzo trwałe, długo utrzymujące się na podniebieniu. Gorzki posmak	Kasztanowiec (<i>Castanea sativa</i>) połączony głównie z: jeżynami (<i>Rubus</i> sp.) i połączeniami typu makii: — wrzosowiec — przelot — ożanka — janowiec z dębami i czystkami, jak również bluszcz (<i>Hedera helix</i>) i powojnik (<i>Clematis</i> sp.)
Makia letnia	Jasny do jasnobursztynowego	Intensywność: słaba do bardzo słabej Jakość: roślinny, generyczny miodu	Intensywność aromatu: średnia, dość aromatyczna jak na miód jasny Jakość: kwiatowy, owocowy, aromatyczny, drewno aromatyczne Smak: dość duża słodycz, bez szczególnej kwasowości ani gorzycz Trwałość i posmak: niezbyt trwałe i bez posmaku	— Przelot (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — różne gatunki janowców (<i>Genista</i> sp.) — ożanka (<i>Teucrium marum</i>) — jeżyny (<i>Rubus</i> sp.) — kminek tymianek (<i>Thymus herba-barona</i>)
Makia jesienna	Jasnobursztynowy	Intensywność: średnia do mocnej Jakość: fenolowy, fusy z kawy, skórka, drzewny (ul gorzyczkowy)	Intensywność aromatu: średnia do mocnej Jakość: fenolowy, fusy z kawy Smak: bardziej lub mniej wyraźna gorzycz, wyraźnie wyczuwalna Trwałość i posmak: trwałe do bardzo trwałego i gorzki posmak	Drzewo truskawkowe (<i>Arbutus unedo</i>) połączone z: — bluszczem (<i>Hedera helix</i>) — kasztanowcem (<i>Castanea sativa</i>) — jeżynami (<i>Rubus</i> sp.) — omanem lepkiem (<i>Inula viscosa</i>) — kolcoroślą (<i>Smilax aspera</i>)

Miód musi posiadać następujące właściwości:

spektrum pyłkowe odpowiadające pochodzeniu korsykańskiemu;

zawartość wody poniżej 18 %, z wyjątkiem miodu kasztanowego i późnego pożytku nektarowego z makii jesiennej, w przypadku których zawartość wody wynosi poniżej 19 %;

zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) nie większa niż 10 mg/kg podczas pakowania, z wyjątkiem miodu z wiosennej makii na bazie wrzosu (*Erica arborea*), w przypadku którego zawartość HMF jest nie większa niż 12 mg/kg podczas pakowania.

Miód musi pochodzić z nektarów lub spadzi zebranych przez pszczoły ekotypu korsykańskiego *Apis mellifera mellifera* L. ze spontanicznych i naturalnych połączeń roślinnych z Korsyki.

Wyklucza się miód pochodzący z gatunków uprawnych (w szczególności miód rzepakowy, słonecznikowy, z siekiernicy włoskiej, gryczany, z esparcety) z wyjątkiem gajów cytrusowych.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

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

Zakazuje się dokarmiania pszczół na piętnaście dni przed okresem pożytku nektarowego aż do zbioru miodu.

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

Zbiór i klarowanie miodu należy przeprowadzać na określonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Poza obowiązkowymi informacjami przewidzianymi w przepisach ogólnych etykieta gatunków miodu objętych chronioną nazwą pochodzenia „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” zawiera:

— napis „Miel de Corse”/„Mele di Corsica”;

— napis „Appellation d'origine protégée” lub „AOP”,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

Wielkość czcionki użytej w napisie „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” musi być co najmniej równa połowie wielkości największej czcionki znajdującej się na etykiecie; musi go bezpośrednio poprzedzać lub bezpośrednio po nim następować napis „appellation d'origine protégée” lub „AOP”, bez żadnych informacji między nimi.

Napisy te przedstawia się przy użyciu widocznej, czytelnej i nieusuwalnej czcionki. Umieszcza się je w tym samym polu widzenia, w którym mogą również znajdować się zapisane mniejszą czcionką napisy odnoszące się do gamy odmian.

Oznaczenie odnoszące się do pochodzenia kwiatowego lub roślinnego dozwolone jest wyłącznie jako uzupełnienie asortymentu odmianowego, jeżeli produkt pochodzi w przeważającym stopniu ze wskazanego źródła i jeżeli posiada jego właściwości organoleptyczne, fizyczne i chemiczne oraz pyłkowe.

Banderola zawierająca nazwę pochodzenia umożliwia identyfikację produktu i kontrolę ilości wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu. Umieszcza się ją obowiązkowo w widoczny sposób na słoiku.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje całą Korsykę (departamenty Haute-Corse i Corse-du-Sud).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Specyfika środowiska fizycznego

Wyspiarski charakter i tożsamość geograficzna:

Korsyka charakteryzuje się oryginalnym środowiskiem naturalnym. Wyspiarski charakter jest atutem przy określaniu obszaru produkcji.

Korsyka jest górzystą wyspą o bardzo pofałdowanej rzeźbie terenu. Dzieli się na trzy duże jednostki geologiczne: krystaliczną na zachodzie i na południu, łupkową na północy i na wschodzie oraz centralną kotlinę osadową.

Gleby są bardziej lub mniej kwaśne, skąd obecność gatunków roślinnych w większości acydofilnych.

Na Korsyce występują łagodne temperatury i znaczne, chociaż nieregularne opady.

Znaczne wahania temperatur i opadów między wybrzeżem i wysokimi szczytami górskimi pozwalają wyróżnić trzy różne zespoły klimatyczne. Opisane środowisko naturalne przyczynia się w naturalny sposób do powstania oryginalnej flory z połączeniami kwiatowymi i piętrami roślinnymi charakterystycznymi dla Korsyki.

Korsykańska makia wyróżnia się wyraźnie ogółem właściwości strukturalnych, architektonicznych i florystycznych, które łączą ją niezaprzeczalnie z obszarem wyspy, na którym makia stanowi roślinność endemiczną pokrywającą bardzo rozległe powierzchnie od wybrzeża do wysokości około 1 200 metrów na całej wyspie.

Niektóre gatunki roślinne tworzą bardzo gęstą pokrywę o szerokim spektrum rozmieszczenia od wybrzeża do wyższych części wyspy, gdzie kwitną warstwami. Wynika z tego duża regionalna, sezonowa stałość nektaru o ilościach zmiennych w zależności od roku klimatycznego: biały wrzos podczas całego okresu wiosennego; kasztanowiec na początku lata; drzewo truskawkowe jesienią i zimą.

Do tych dominujących roślin występujących stale w regionie dochodzą liczne, właściwe dla konkretnych miejsc gatunki, ze względu na występowanie szczególnych wymogów glebowych lub termicznych pozwalających określić uwarunkowania mikroregionalne.

Rozwinięto tradycyjny sposób prowadzenia działalności pszczelarskiej polegający na optymalnym wykorzystaniu potencjału tej szczególnej flory.

Specyfika środowiska ludzkiego

Narzędzia pszczelarskie i publikacje dotyczące działalności pszczelarskiej na Korsyce pozwalają potwierdzić wielowiekowy charakter tej działalności.

Liczne publikacje od czasów starożytności świadczą o występowaniu w dużych ilościach miodu, którego produkcja polegała wówczas na prowadzeniu zbioru.

Dawni autorzy podkreślają elementy potwierdzające renomę produkcji miodu: wielkość, wartość gospodarczą (trybut) i właściwości lecznicze.

Od końca XVI w. i początku XVII w. działania organów sądowniczych w odniesieniu do pszczelarstwa wskazują, że pszczelarstwo stało się działalnością rolniczą w pełnym znaczeniu.

Od 1976 r. pszczelarze spotykają się i tworzą prawdziwy plan rozwoju tej branży. Rozpoczęto pierwsze prace badawczo-rozwojowe dotyczące w szczególności scharakteryzowania pogłowia do celów selekcji, jak również produktu, który mógłby stać się prawdziwym punktem odniesienia.

Obecnie pszczelarstwo ponownie stanowi główną działalność większości właścicieli gospodarstw produkcyjnych.

Gdy pszczelarstwo przeszło już przez etap zbioru, pszczelarze wymyślili narzędzia dostosowane do wymogów ich zawodu. Przedmioty te różnią się znacząco od narzędzi stosowanych obecnie, we wsiach można jednak odnaleźć niektóre spośród tych narzędzi tradycyjnych. Pszczelarstwo jest zatem stałym elementem historii Korsyki.

Szczególne pogłowia: ekotyp pszczoły korsykańskiej

Badanie biometryczne obejmujące ponad 6 000 pomiarów pozwoliło stwierdzić, że na wyspie występuje populacja oryginalnych pszczół, które różnią się jednocześnie od pszczoły włoskiej i pszczoły środkowoeuropejskiej z kontynentu dłuższym językiem, wyższym wskaźnikiem łokciowym i dość krótkim owłosieniem.

Z punktu widzenia prowadzenia działalności pszczelarskiej i produkcji ten wyraźnie zróżnicowany ekotyp, który jest doskonale dostosowany do warunków środowiska, w szczególności do wahań klimatycznych, ma zdolność optymalnego wykorzystywania wyjątkowych, następujących po sobie kwitnień roślin w ciągu całego roku.

Dostosowanie ekotypu „pszczoły korsykańskiej” do warunków środowiska przekłada się na szczególnie roczny, biologiczny cykl rozwoju. Jest to cykl typu śródziemnomorskiego, w którym okres „krytyczny” wynika z letniej suszy (blokowanie składania jaj w sierpniu), podczas gdy zimowa przerwa w rozwoju jest krótka, a nawet prawie nieistniejąca na wybrzeżu. Pod względem prowadzenia działalności pszczelarskiej i produkcji takie dostosowanie pozwala na racjonalne i stabilne wykorzystanie ogółu zasobów środowiska.

5.2. Specyfika produktu

Miód objęty nazwą „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” jest produktem autentycznym, który może różnić się w zależności od asortymentu odmianowego. Asortyment ten odpowiada sezonowemu następstwu produktów pszczelarskich.

Możliwe jest różne pochodzenie botaniczne, kwiatowe lub spadziowe.

Charakteryzuje się on dużą różnorodnością zapachu, smaku i koloru w zależności od różnorodności pochodzenia botanicznego. Miody są w większości przypadków specyficzne i wyraziste. Asortyment obejmuje miody od najdelikatniejszych do najmocniejszych; od najjaśniejszych do najciemniejszych o zapachach od kwiatowego, owocowego do aromatycznego, fenolowego.

W żadnym wypadku nie dopuszcza się jednak obcych zapachów ani smaków (zbyt wyraźny zapach dymu, stary wosk itd.).

Miód musi być pozbawiony obcych cząsteczek lub zanieczyszczeń o średnicy przekraczającej 1/10 mm, na przykład takich jak wosk. Jedynymi elementami, które zawiera naturalnie, są mikroskopijne cząsteczki (ziarenka pyłku lub alg i mikroskopijne zarodniki grzybów w przypadku spadzi).

Zawartość wody gwarantuje wysoką jakość, pozwalając uniknąć wszelkich zmian prowadzących do procesu fermentacji.

Zawartość HMF, produktu degradacji fruktozy, jest gwarancją „świeżości” produktu, ponieważ wzrasta ona wraz z wiekiem miodu.

Analiza pyłkowa przynosi informacje dotyczące korsykańskiego lub innego pochodzenia miodu i pochodzenia mikroregionalnego, w zależności od „markerów” występujących w miodzie. Pozwala ona wykryć w stosownym przypadku obecność nektaru pochodzącego z uprawnych roślin oleistych (typu rzepak lub słonecznik, uprawianych jednak rzadko na dużą skalę na Korsyce), co powoduje wyłączenie takich pożytków nektarowych.

Taksony zidentyfikowane po wyczerpującej inwentaryzacji zawartości pyłku w miodzie objętym nazwą pochodzenia muszą należeć do klasyfikacji regionalnej. Wyraźnie nieobecnymi taksonami są gatunki niewystępujące we florze korsykańskiej lub występujące na bardzo lokalną skalę, które charakteryzują natomiast inne rodzaje miodu eurośródziemnomorskiego.

Miód objęty nazwą pochodzenia musi być pozbawiony pyłku następujących gatunków:

w przypadku gatunków uprawnych:

- *Onobrychis viciifolia*: esparceta,
- *Brassica napus*: rzepak,
- *Helianthus annuus*: słonecznik,
- *Hedysarum coronarium*: siekiernica włoska,
- *Fagopyrum esculentum*: gryka;

w przypadku roślin nieuprawnych:

- rodzaj *Hypocoum*,

- *Loranthus europaeus*,
- *Rhus cotinus* i *Rhus coriaria*,
- *Calluna vulgaris*,
- *Thymus vulgaris*.

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)

O specyfice gatunków miodu z Korsyki decyduje środowisko o szczególnych warunkach klimatycznych, topograficznych i glebowych. W związku z faktem, że Korsyka jest górzystą wyspą, bardzo szybko przechodzi się z jednego piętra roślinności na drugie.

Na właściwości organoleptyczne miodu bardzo silnie wpływają główne esencje, które posłużyły do wytworzenia produktu.

Asortyment odmianowy uwidacznia istnienie związku między właściwościami organoleptycznymi miodu z Korsyki i głównymi połączeniami roślinnymi charakterystycznymi dla specyfiki wyspiarskiej. Występuje w zależności od sezonowego następstwa kwitnięcia głównych roślin nektarowych.

Każdej kategorii odpowiada krajobraz, fizjonomia roślinna i powiązania florystyczne związane ze specyfiką obszaru.

Specyfika produkcji prawie wyłącznie realizowanej na bazie naturalnej roślinności powoduje różnorodność produktów, jakie można stworzyć w tym samym roku i różnice produkcji na przestrzeni lat, bardziej odczuwalne niż w przypadku roślin uprawnych.

Zbiory rozkładają się na cały rok, od kwietnia do października-listopada lub nawet do lutego.

Oryginalność korsykańskiej flory pszczelarskiej jest zasadniczym elementem przy określaniu geograficznego pochodzenia gatunków miodu.

Różnice w składzie, zarówno głównych składników (cukrów i wody), jak i składników występujących w mniejszej ilości (różnych substancji), w stosunku do właściwości miodu, wiążą się zasadniczo z wykorzystywaną florą, która dostarcza surowca do powstania produktu.

W ramach określania związku z obszarem geograficznym zasadnicze znaczenie mają analizy pyłku i analizy organoleptyczne, przede wszystkim przy określaniu właściwości miodu w ich specyfice. Zawartość pyłku w miodzie różni się jakościowo i ilościowo w zależności od różnego pochodzenia geograficznego i botanicznego. W związku z tym ziarenko pyłku, dowód tożsamości gatunku, z którego pochodzi, jest wskaźnikiem współdziałania kolonii ze środowiskiem i służy ustaleniu związku między produktem i jego obszarem. W zależności od „markerów” (ziaren pyłku) obecnych w miodzie, analiza ta dostarcza informacji dotyczących korsykańskiego lub innego pochodzenia miodu i jego pochodzenia mikroregionalnego.

Analizy organoleptyczne lub sensoryczne pozwalają scharakteryzować gatunki miodu w zależności od ich koloru, ich aromatu, ich smaku, dzięki badaniom wizualnym, zapachowym i smakowym. Te różne doznania, poprzez które miód oddziałuje na zmysły, są bezpośrednio związane z jego pochodzeniem i składem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.