



C/2024/1481

12.2.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/1481)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”

Nr UE: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”

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*

Miód „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” jest środkiem spożywczym produkowanym przez pszczoły z nektaru kwiatów niektórych roślin znajdujących się na Ibizie, który pszczoły wysysają, przekształcają, łączą z niektórymi substancjami wytwarzanymi przez nie, składają, odwodniają, gromadzą i pozostawiają w plastrach miodu do dojrzewania.

Właściwości melisopalinologiczne

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” charakteryzuje się obecnością pyłku należącego do następujących gatunków botanicznych: *Lotus* sp. (komonica zwyczajna) i *Cistus-Helianthemum* sp. (czystek), z wyłączeniem *Cistus ladanifer*. Ponadto w ponad 80 % miodu wykryto gatunek *Echium* sp. (żmijowiec). Opisane gatunki botaniczne działają jako wyznaczniki pochodzenia geograficznego produktu.

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” zbierany wiosną uzupełnia się pyłkiem pochodzącym z *Psoralea bituminosa* L. i innych krzewów strączkowych (motylkowate) oraz kwitnących na wiosnę roślin z rodziny kapustowatych.

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” zbierany jesienią zawiera również pyłek z *Cerantonia siliqua* (szarańczyn strąkowy) i *Erica multiflora* (wrzos śródziemnomorski).

Zawartość spadzi wynosi poniżej 3 %.

Właściwości organoleptyczne w momencie pakowania:

Barwa bursztynowa (od bardzo jasnej po ciemną), przejrzysta, bez widocznych zanieczyszczeń. Aromat o średniej intensywności, kwiatowy, świeży, z ewentualnymi nutami kamfory. Lepkość średnia do wysokiej. Orzeźwiający, słodki smak z kwaśnymi nutami.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizykochemiczne:

- Barwa: 40 – 142 mm w skali Pfunda
- Zawartość hydroksymetylofurfuralu: mniej niż 35 mg/kg w momencie pakowania
- Działanie diastatyczne: powyżej 12 w skali Schade w momencie pakowania
- Wilgotność: mniej niż 18 %
- Nerozpuszczalne w wodzie substancje stałe: mniej niż 0,05 g/100
- Sacharoza: mniej niż 0,5 %
- Przewodnictwo: nie więcej niż 0,8 mS/cm
- Wolna kwasowość poniżej 40 miliekwiwaleńtów/kg

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

Pszczoły mogą być karmione cukrami i ekstraktami roślinnymi w przypadku braku żywności w środowisku naturalnym i wyłącznie w celu zapewnienia przetrwania kolonii. Stosowanie pyłku i środków spożywczych zawierających dodatki jest zabronione. Obowiązkowe jest zapobieganie karmieniu pszczół przez co najmniej miesiąc przed zebraniem miodu.

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

Wszystkie etapy produkcji „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” (zbieranie i ekstrakcja) muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Opakowanie „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” jest wykonane ze szkła lub innego materiału gwarantującego jakość produktu, z hermetyczną pieczęcią i plombą gwarantującą, że opakowanie nie zostało naruszone. Maksymalna pojemność opakowania wynosi 1 kg.

W celu zachowania właściwości „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” niezbędne jest pakowanie produktu w zakładach, w których jest on odwirowywany.

Przenoszenie masowych partii miodu i ich transport może mieć negatywny wpływ na jego aromat i smak. Po pierwsze, wynika to z faktu, że mogą wystąpić zmiany w warunkach środowiskowych, co mogłoby doprowadzić do zmiany lub utraty lotnych związków, które nadają miodowi charakterystyczny smak, a po drugie, mogłyby zostać wchłonięte obce zapachy, co zmieniłoby ostateczny aromat produktu.

Ponadto, jeżeli miód jest transportowany luzem, może być narażony na niepożądane poziomy wilgotności i temperatury, co pogorszyłoby jego jakość, ponieważ działanie diastatyczne i zawartość wody mogą się znacznie różnić.

Wysoki poziom higroskopijności miodu oznacza, że ważne jest kontrolowanie wilgotności otoczenia, aby zapobiec fermentacji. Pakowanie produktu w zakładach, w których został on odwirowany, minimalizuje czas narażenia produktu na wilgotność otoczenia.

W związku z powyższymi okolicznościami i doświadczeniem podmiotów gospodarczych produkujących miód „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” jest tradycyjnie pakowany po dojrzeniu w tym samym miejscu, w którym został odwirowany, i nie jest przewożony luzem między zakładami.

Temperatura podczas obchodzenia się z produktem i odwirowywania nie może przekraczać 25 °C. Dobre praktyki związane z obchodzeniem się z produktem i pakowaniem go w kontrolowanej temperaturze umożliwiają uzyskanie miodu o optymalnej zawartości hydroksymetylofurfuralu, która jest wskaźnikiem jakości i świeżości, oraz uzyskanie miodu „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” o charakterystycznej barwie.

W celu kontroli jakości produktu końcowego nie wolno go sprzedawać luzem, podzielonego na mniejsze ilości lub przepakowanego; celem jest zminimalizowanie narażenia produktu na działanie środowiska.

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

Etykieta każdego opakowania „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” musi zawierać:

- a) nazwę „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa”
- b) wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”
- c) niepowtarzalny kod ułatwiający identyfikowalność produktu
- d) rok, w którym miód został zebrany.

Opcjonalnie na etykiecie można podać czas zbioru, z zastrzeżeniem następujących zasad:

- miód wiosenny lub wiosenny miód łąkowy: miód zebrany między marcem a majem.
- miód letni: miód zebrany między czerwcem a sierpniem.
- miód jesienny: miód zebrany między październikiem a grudniem.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, zbiórki, ekstrakcji i pakowania jest ograniczony do wyspy Ibiza, która należy do wspólnoty autonomicznej Balearów.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek ten wynika z wyjątkowej jakości „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa”, którą można przypisać środowisku geograficznemu i czynnikowi ludzkemu. Po pierwsze, warunki geoklimatyczne typowe dla środowiska geograficznego sprawiają, że rośliny motylkowate, ogórecznikowate i czystkowate razem rosną i kwitną. Po drugie, czynnik ludzki jest istotny z punktu widzenia wyboru pszczół, wyboru środowiska odpowiedniego dla uli, usuwania pszczół oraz wyboru optymalnego czasu na odwirowanie miodu i obchodzenie się z nim.

Właściwości miodu „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” wynikają bezpośrednio z flory, która jest czynnikiem naturalnym wyspy. Równoczesna i obfita obecność pyłku pochodzącego z następujących gatunków botanicznych: *Echium* sp. (żmijowiec), *Lotus* sp. (komonica zwyczajna) i *Cistus-Helianthemum* sp. (czystek), z wyłączeniem *Cistus ladanifer*, nie występuje nigdzie indziej w Hiszpanii (Gómez Pajuelo, A., 2021). Dzięki temu „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” ma charakterystyczny i wyjątkowy profil pyłku, który go wyróżnia.

Gatunki roślin nektarodajnych, które definiują charakter „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa”, to: przede wszystkim *Echium* sp. (żmijowiec), w tym głównie *Echium plantagineum*, oraz *Lotus* sp. (komonica zwyczajna), w szczególności *Lotus creticus*. Rośliny te nadają produktowi świeży i kwiatowy aromat.

Czystkowate, *Cistus-Helianthemum* sp., z wyłączeniem *Cistus ladanifer*, są roślinami nienektarodajnymi, które są głównie odpowiedzialne za charakterystyczną bursztynową barwę produktu.

Typowa flora, która nadaje miodowi „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” jego charakter, zależy od gleby i klimatu wyspy, który charakteryzuje się niskimi opadami (600 mm rocznie). To półsuche środowisko, oraz delikatnie nachylone zbocza z wapienia, dolomitu i margla, sprzyjają rozwojowi dzikiej roślinności o własnych cechach charakterystycznych.

Szczególne właściwości nektaru z dzikiej flory Ibizy mają wpływ na profil cukru „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa”, który charakteryzuje się równowagą między glukozą i fruktozą i zmniejszoną zawartością sacharozy. Niska zawartość sacharozy w „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” jest również wskaźnikiem zmniejszonej zawartości spadzi.

Czynnik ludzki decyduje o jakości „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa”.

Po pierwsze, ponieważ najbardziej plenne pszczoły przystosowane do środowiska są starannie wybierane za pomocą specjalnego systemu odłowy obejmującego stosowanie naturalnych pułapek pszczelich, co umożliwia uzyskanie najlepszych kolonii do produkcji „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa”.

Po drugie rozlokowanie uli, które skraca dystans pokonywany przez pszczoły oraz ogranicza dostęp do liczby gatunków dzikich roślin, które pszczoły zapylają, co nadaje miodowi jego szczególny charakter.

Po trzeciej, ponieważ do usunięcia pszczoł wybiera się najbardziej odpowiedni materiał roślinny: gałęzie rozmarynu lub tymianku są wykorzystywane jako szczotki lub paliwo w podkurzaczach, co nadaje „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa” orzeźwiający smak przypisywany olejkom eterycznym rozmarynu.

Wreszcie, ponieważ plastry są odsklepiane w optymalnym momencie dojrzewania, co umożliwia uzyskanie miodu o wilgotności poniżej 18 % i zawartości sacharozy poniżej 0,5 %.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/
