

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

(2017/C 108/18)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ” (PEFKOTHYMAROMELO KRITIS)

Nr UE: PDO-EL-02142 – 17.5.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης” (Pefkothymaromelo Kritis)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

GRECJA

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

„Pefkothymaromelo Kritis” jest naturalną mieszanką miodu tymiankowego i miodu sosnowego. Miód ten jest wytwarzany na Krecie i stanowi rezultat wyjątkowego sposobu gospodarowania ulami i naturalnego współistnienia późno kwitnącego tymianku i spadzi wydzielanej przez *Marchalina hellenica* L., owada żerującego głównie na sośnie kalabryjskiej (*Pinus brutus* Ten.) i sośnie alepskiej (*Pinus halepensis* Mill.).

Właściwości fizykochemiczne:

Przewodność właściwa: $\geq 0,600$ mS/cm; łączna ilość glukozy i fruktozy ≥ 50 %; zawartość procentowa sacharozy ≤ 3 %; wilgotność względna ≤ 17 %, działanie diastatyczne ≥ 8 DN, zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) ≤ 25 mg/kg; wolna kwasowość 20–50 meq/kg; zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie $\leq 0,1$ g/100 g. Barwa jest trwała i mieści się w przedziale 70–130 mm w skali Pfunda. W produkcie brak jest wykrywalnych pozostałości akarycydów bądź środków ochrony roślin, przy założeniu granicy wykrywalności 10 mg/kg.

Właściwości mikroskopowe:

Choć właściwości „Pefkothymaromelo Kritis” wskazują, że jest to miód spadziowy (miód leśny), jego osad zawiera również ziarna pyłków szeregu różnorodnych roślin nektarodajnych, a w każdej próbce miodu można wykryć do 20 różnych ich gatunków. Najważniejszym gatunkiem jest śródziemnomorski tymianek odmiany *Coridothymus capitatus* L., który jest obecny we wszystkich próbkach w ilości ≥ 10 % całkowitej ilości ziaren pyłków odmian roślin nektarodajnych.

Stosunek elementów spadzi do całkowitej ilości ziaren pyłków (stosunek HDE/P) wynosi 0,5–6,5. Na elementy spadzi składają się zarodniki gatunków *Cladosporium* i *Fumago*, rzadziej *Altenaria* i *Stemphylium*. Nie są obecne charakterystyczne zaostrome zarodniki rodzaju *Coleosporium* znajdujące się w innych mieszankach zawierających miód sosnowy.

Właściwości organoleptyczne:

Produkt ma charakterystyczny zapach wynikający przede wszystkim z aromatycznych substancji zawartych w miodzie tymiankowym. Miód sosnowy nadaje mu łagodny, pozostający w ustach smak, a jego klarowność i słodkość są na średnim poziomie. Aromat ma nuty kwiatowe i lekką woń drewna i żywicy. Zapach ma średnią intensywność z delikatnym odczuciem owoców i wosku; miód zachowuje ciekłą konsystencję przez co najmniej 12 miesięcy od dnia zbioru.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Pszczoły są karmione jedynie w celu zapewnienia przetrwania kolonii, a zakarmianie kończy się co najmniej jeden miesiąc przed kwitnieniem kwiatów lub pojawieniem się spadzi. Gdy pszczoły nie mogą zebrać żadnego pożywienia (nektaru, pyłku), pszczelarze podają im syrop cukrowy z buraków cukrowych, fondant pszczeli i karmę białkową (placki pyłkowe). Karma dla pszczół może pochodzić spoza wyznaczonego obszaru geograficznego. Dokarmianie pszczół nie ma w żadnym razie wpływu na właściwości i jakość miodu.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Aby zapewnić jakość i wyjątkowy charakter produktu, ule są przenoszone do lasów sosnowych po tym, gdy pszczoły zbierały pożytek na roślinach tymianku, lub na obszary kwitnienia późno kwitnącego tymianku, gdy na sosnach gromadzi się spadz. Plastry są zbierane przy użyciu jak najmniejszego podkurzania, gdy co najmniej 3/4 komórek jest wypełnionych. Miód jest odciągany w miodarkach, przenoszony do odstojników, w których nabiera klarowności, przy czym nie jest podgrzewany powyżej 45 °C. Chorobom pszczół zapobiega się i leczy się je poprzez odpowiednie środki higieny, a w razie konieczności poprzez użycie bezpiecznych i zatwierdzonych substancji.

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

Pakowanie musi mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Wymóg ten jest konieczny, aby ułatwić monitorowanie i kontrolę pochodzenia miodu, ograniczyć ryzyko mieszania z innymi miodami, zapobiegać niewłaściwemu stosowaniu nazwy przy sprzedaży miodu w innych miejscach oraz zapewnić stosowanie szczegółowych zasad, o których mowa w pkt 3.6. Celem powyższego wymogu jest również zapobieganie ryzyku zmiany właściwości fizykochemicznych (HMF, działanie diastatyczne) i organoleptycznych miodu w wyniku wysokich temperatur, szczególnie w lecie podczas transportu morskiego z Krety.

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

Aby zapewnić jakość i identyfikowalność produktu, wszyscy pszczelarze bądź podmioty gospodarcze sprzedające produkt muszą stosować logo, na którym przedstawiono wyspę Kretę i dwie pszczoły Malia oraz umieszczono napis „Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης Π.Ο.Π.” [„Pefkothymaromelo Kritis ChNP”] (Rysunek 1). Logo będzie rozpowszechniane przez wnioskujące organizacje pszczelarzy. Ponadto producentom nadany zostanie kod liczbowy służący oznaczeniu każdej partii wytworzonego miodu, miejsca produkcji oraz numeru rejestracyjnego pszczelarza. Na etykietce będą się znajdować logo, kod liczbowy i wszystkie konieczne oznaczenia. Stowarzyszenia pszczelarzy przekazują organowi kontroli informacje dotyczące szczegółowych zasad dystrybucji etykiet. Zasady te nie mogą jednak prowadzić do dyskryminacji producentów wytwarzających „Pefkothymaromelo Kritis” zgodnie ze specyfikacją, ale niebędących członkami wspomnianych organizacji.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Cała wyspa Kreta, z uwzględnieniem prefektur Heraklion, Lasiti, Retimno i Chania.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne

Ogromna różnorodność morfologiczna Krety, w połączeniu z jej charakterystycznym klimatem (wyspa rozciąga się w śródziemnomorskiej i północnoafrykańskiej strefach klimatycznych) i wyodrębnionym położeniem geograficznym sprzyja rozwojowi wielu różnych gatunków roślin. Zgodnie z ostatnimi danymi liczbowymi na wyspie istnieje około 1 800 gatunków roślin, w tym 180 gatunków endemicznych. Obfitość roślin miododajnych umożliwiła rozwój pszczelarstwa i obecnie na wyspie jest największe zagęszczenie uli na świecie – na jeden kilometr kwadratowy przypadają 33 ule.

Wśród tych licznych roślin są gatunki aromatyczne, które kwitną w okresie czerwiec–lipiec, a na niektórych obszarach okres kwitnienia wydłuża się do sierpnia. Najważniejszym gatunkiem jest śródziemnomorski tymianek odmiany *Coridothymus capitatus*. W wyżej wymienionych miesiącach występuje mało opadów ze względu na gorący

suchy klimat, więc nektaru nie jest dużo, a produkowany miód jest gęsty i bardzo aromatyczny. Wskutek tego oraz dzięki spadzi wytwarzanej przez *Marchalina hellenica* pszczelarze mają szczególną możliwość produkowania mieszanki dwóch różnych rodzajów miodu (tymiankowego i sosnowego), stanowiącej odmienny produkt o właściwościach pośrednich. Wspomniany owad wytwarzający spadź żeruje na sośnie kalabryjskiej (*Pinus brutia* Ten.) i sośnie alepskiej (*Pinus halepensis* Mill.), a występuje jedynie w Grecji i Turcji.

Czynnik ludzki

Dzięki posiadanej wiedzy w zakresie zachowania pszczół oraz z powodu specyficznych warunków panujących na wyspie jesienią tamtejsi pszczelarze stosują następującą metodę produkcji: gdy pszczoły zbierają pożytek na roślinach tymianku, pszczelarze pozostawiają jaja, aby się rozwijały w sposób niekontrolowany, a pszczoły mogą gromadzić miód w kregach nad nimi. Na tym etapie pszczelarze wybiórczo zbierają plastry, usuwając jedynie plastry zawierające wyraźnie zlepiony miód tymiankowy. Później, gdy pszczoły zbierają spadź sosnową, nie ma pyłków i owady instynktownie zmniejszają ilość jaj. Pszczelarze nie interweniują, umożliwiając zmniejszenie ilości jaj, tak aby w ich miejsce pszczoły mogły gromadzić miód. Mogą sobie na to pozwolić, ponieważ jesienią temperatury są wciąż wysokie, a zatem pszczoły mogą wtedy gromadzić nektar z roślin kwitnących jesienią, takich jak szarańczyn (*Cerantonía siliqua*), bluszcz (*Hedera helix*), szparag lekarski (*Asparagus officinalis*), urginia morska (*Urginea maritima*) i inne, po to aby odnowić swoją populację. Gdyby pszczoły nie były w stanie odbudować swojej populacji jesienią, kolonia nie przetrwałaby zimy. Pszczelarzom sprzyjają specyficzne warunki klimatyczne panujące na wyspie, kwiaty zapewniające mnóstwo pyłku i nektaru oraz instynktowne zachowanie pszczół, dzięki czemu możliwe jest gospodarowanie ulami w ten wyjątkowy sposób. „Pefkothymaromelo Kritis” jest również produktem naturalnego współlistnienia późno kwitnącego tymianku i spadzi sosnowej, co jest powszechnym zjawiskiem na Krecie.

Specyfika produktu

Specyfika „Pefkothymaromelo Kritis” wynika z jego właściwości fizykochemicznych, mikroskopowych i organoleptycznych:

- właściwości fizykochemiczne: przewodność właściwa ($\geq 0,600$ mS/cm), wilgotność (≤ 17 %), łączna ilość glukozy i fruktozy (≥ 50 %) oraz barwa (70–130 mm w skali Pfunda),
- właściwości mikroskopowe: ziarna pyłków tymianku ≥ 10 %, brak zarodników *Coleosporium*,
- właściwości organoleptyczne: charakterystyczny zapach i przyjemny, mniej intensywny słodki smak.

Na jakość i specyfikę produktu wpływ mają przede wszystkim niska zawartość HMF (≤ 25 mg/kg), niska zawartość sacharozy (≤ 3 %) oraz brak wykrywalnej obecności akarycydów i środków ochrony roślin (≤ 10 µg/kg).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Od niepamiętnych czasów Kretę porastają aromatyczne rośliny i tymianek, a spadź zbierana przez żerujące na sośnie owady *Marchalina hellenica* L. jest znana co najmniej od XVIII w. (Gennadius, 1883). Owad *Marchalina hellenica* L. wytwarza spadź na sosnach po powstaniu nektaru na roślinach tymianku, a na niektórych obszarach powstawanie nektaru i wytwarzanie spadzi zachodzą w tym samym czasie, co skutkuje wyjątkową naturalną mieszanką miodu tymiankowego i miodu sosnowego mającą ścisły związek z obszarem pochodzenia. Przewodność właściwa, łączna ilość glukozy i fruktozy, łagodny smak i powolna krystalizacja są przypisywane obecności spadzi sosnowej, natomiast substancje aromatyczne i ziarna pyłku tymianku wynikają z różnorodności aromatycznych kwiatów rodzimych i endemicznych, które w gorącym i suchym klimacie wyspy wytwarzają małe ilości stężonego aromatycznego nektaru. Wskutek tego „Pefkothymaromelo Kritis” jest gęsty (tj. charakteryzuje się niską wilgotnością), aromatyczny, zawiera ziarna pyłków wielu kretańskich roślin oraz ma charakterystyczne cechy opisane powyżej.

Kretańscy pszczelarze wypracowali szczegółowe sposoby wykorzystania wspomnianego połączenia warunków glebowych i klimatycznych, wyjątkowej roślinności, występowania spadzi sosnowej i instynktownego zachowania pszczół w celu wytwarzania miodu „Pefkothymaromelo Kritis”. Metoda ta została oparta na wiedzy kumulowanej przez kolejne pokolenia, które musiały dostosowywać swoje działania do środowiska naturalnego, zachowania pszczół i warunków klimatycznych. Pomimo że starannie prowadzone prawidłowe gospodarowanie ulami jest czynnikiem kluczowym, produkt końcowy ma wyjątkowy charakter również ze względu na swoje cechy jakościowe, takie jak współczynnik HMF, zawartość sacharozy i brak pozostałości akarycydów i środków ochrony roślin.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pefkothimaromelo_kriti.pdf