DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2016/C 331/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MIEL VILLUERCAS-IBORES"

EU No ES-PDO-0005-01268 – 21.10.2014.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Miel Villuercas-Ibores"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Miel Villuercas-Ibores" je med koji prave pčele vrste *Apis mellifera* od autohtonog bilja.

Definirane su sljedeće vrste meda na temelju različitih područja vegetacije:

— monoflorni med od grma *Retama sphaerocarpa*,

— monoflorni med od kestena (*Castanea sativa*),

— poliflorni med [miel de milflores],

— medun.

(a) Zajednička svojstva svih medova zaštićene oznake izvornosti „Miel Villuercas-Ibores":

Fizička svojstva	
Vlaga	14 – 17 %

Kemijska svojstva	
HMF (pri stavljanju na tržište)	< 10 mg/kg
Električna vodljivost	Najmanje 0,8 mS/cm (med od kestena i medun). Najviše 0,8 mS/cm (med od grma *Retama sphaerocarpa* i poliflorni med).

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Kemijska svojstva	
Saharoza	< 5 g/100 g
Fruktoza + glukoza	> 60 g/100 g (općenito) > 45 g/100 g (medun)

(b) Pelud:

Med od grma *Retama sphaerocarpa*: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.

Med od kestena: > 70 % *Castanea sativa*.

Poliflorni med: ovo je med koji se prikuplja početkom ljeta i njegov spektar peludi odražava raznovrsnost flore tijekom prethodnih mjeseci; bogat je peludi porijeklom od, za to područje karakterističnih porodica, *Fabaceae, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae* i/ili *Cistaceae*.

Medun: ovaj med pčele proizvode od izlučevina živih dijelova biljaka ili onih što se mogu pronaći na njima, posebno vrsta porodice *Fagaceae* i roda *Quercus*, zajedno s malim postotkom peludi porijeklom od, za to područje karakterističnih porodica, *Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae* i/ili *Cistaceae*.

On se uglavnom proizvodi krajem ljeta, a to je razdoblje godine kada najmanji broj biljaka cvjeta u područjima u kojima pčele prikupljaju nektar.

(c) Aktivnost dijastaze: najmanje 30.

(d) Organoleptička svojstva:

Med od grma *Retama sphaerocarpa*: svijetlo do tamno jantarne boje s crvenkastim odsjajem; vrlo aromatičan, slatkog okusa.

Med od kestena: svijetlo do tamno jantarne boje s crvenkastim ili zelenkastim tonovima. Snažna aroma. Lagano kiselkast, gorak i djeluje kao astringent.

Poliflorni med: boja u rasponu od svijetlo do tamno jantarne ovisno o cvijeću, promjenjive arome i okusa.

Medun: tamno jantarne boje; manje slatkog okusa i snažnog, karakterističnog mirisa.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u određenom zemljopisnom području:*

Med dolazi samo iz košnica smještenih na području proizvodnje; transhumanca izvan ovog područja nije dopuštena.

Vađenje pčela iz okvira koristeći četke i/ili dimilice.

Otvaranje saća obavlja se na tradicionalan način koristeći noževe ili vilice.

Vađenje meda iz saća vrcanjem.

Pohrana meda u kantama ili spremnicima za taloženje.

Dekantiranje i filtriranje meda radi uklanjanja nečistoća.

U iznimnim situacijama kada je ugrožen opstanak košnice, zbog slabe paše, izvršava se prihranjivanje pčela izvan razdoblja skupljanja nektara. Hrana se može sastojati od jednog ili nekoliko sljedećih proizvoda: med iz same košnice, saharoza (šećer šećerne trske), glukoza i voćni sirup.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakirani med mora biti u tekućem ili krutom (kristaliziranom) stanju.

Kristalizirani med se grije do temperature od najviše 45 °C radi pretakanja i pakiranja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Med mora nositi numeriranu sekundarnu naljepnicu s logotipom oznake, koja mora biti pričvršćena u pogonu za pakiranje na takav način da se ne može ponovno upotrijebiti. Na njoj mora biti simbol EU-a i logotip oznake izvornosti „Miel Villuercas-Ibores".

Logotip oznake izvornosti „Miel Villuercas-Ibores" sljedećeg je izgleda:



Na desnoj je strani ime Extremadura i zemljovid na kojem je područje proizvodnje meda označeno s pomoću dvije koncentrične kružnice.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje meda smješteno je u Autonomnoj zajednici Extremadura (Španjolska), na jugoistoku provincije Cáceres. Sastoji se od ukupno 27 općina, koje zajedno obuhvaćaju *comarcu* (okrug) Villuercas-Ibores; sve te općine nalaze se u provinciji Cáceres.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Prirodni čimbenici

Comarca Villuercas-Ibores sastoji se od niza planinskih masiva, koji su iznimno strmi i nabrani, a njihovi su vrhovi prekriveni armoričkim kvarcitnim liticama, dok su rubni dijelovi izgrađeni od škriljavca i pješčenjaka. Najviši vrh je u masivu La Villuerca (1 601 m). Hidrografska mreža uključuje rijeke koje čine dio sliva rijeka Tajo i Guadiana. Ombroklima je poluvlažnog (subhumidnog) tipa i stoga su padaline općenito obilnije nego u većini drugih *comarca* provincije Extremadura.

Prema klasifikacijskom sustavu USDA-a (taksonomija tla), tla su entisol, inceptisol i alfisol. Entisol tvori vrlo uske pruge u dolinama rijeka Ruecas i Silvadillos. Inceptisol se u osnovi nalazi na planinskim padinama izloženima sjeveru. Alfisol se nalazi u južnom dijelu područja, na riječnim terasama i zaravnima obraslima grmljem. To su tla koja imaju malo potrebnih svojstava za uzgoj proizvoda, no pogodna su za šumarske aktivnosti.

Comarca Villuercas-Ibores ima bogatu i raznovrsnu floru koja odgovara bio-geografskom području u kojem se nalazi (Ladero, 1987.) te velika područja pašnjaka i područja obrasla grmljem gdje pčele mogu ekstenzivno prikupljati nektar s autohtonog cvijeća, što daje med izvrsne kvalitete. Postoje također brojni šumarci hrasta crnike, hrasta plutnjaka, kestena i običnog hrasta, koji pčelama osiguravaju nektar, pelud i medun. Premda je *comarca* općenito nastanjena šumskim vrstama i vrstama *dehesa*, kesten, masline, makija i bušin (*Cistus*) najvažnije su vrste ovog područja, zajedno s velikim hrastovim šumama.

Među nebrojenim biljnim vrstama s kojih pčele mogu prikupiti hranu, neke od najvažnijih medonosnih biljaka na području koje obuhvaća *comarca* Villuercas-Ibores navedene su u nastavku; sve su one autohtone u području proizvodnje:

BORAGINACEAE (boražinovke): *Echium plantagineum* L. (trputasta lisičina), *Anchusa azurea* Miller (kozje uho).

BRASSICACEAE (krstašice): *Raphanus raphanistrum* L. (divlja rotkva).

ERICACEAE (vrjesovke): *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi, *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull (vrijes), *Arbustus unedo* L. (maginja).

FABACEAE (leptirnice): *Retama sphaerocarpa* L., *Trifolium stellatum* L. (zvjezdasta djetelina), *Genista tridentata*, *Cytisus multiflorus*.

FAGACEAE (bukovke): *Castanea sativa* Miller (kesten), *Quercus pyrenaica* Willd. (pirinejski hrast), *Quercus rotundifolia* L. (hrast crnika), *Quercus suber* L. (hrast plutnjak).

LAMIACEAE (usnače): *Lavandula stoechas* ssp. *pedunculata* Miller (španjolska lavanda), *Rosmarinus officinalis* L. (ružmarin).

ROSACEAE (ružovke): *Rubus ulmifolius* Schott (brijestolisna kupina).

APIACEAE (UMBELLIFERAE) (štitarke): *Eryngium campestre* L. (kotrljan).

CISTACEAE (bušini): *Cistus ladanifer* L. (bušin), *Cistus* spp. i *Halimium* spp. (bušini općenito).

Ljudski čimbenici

Comarca Villuercas-Ibores je oduvijek bila povezana s pčelarstvom. Najstariji spomen seže bar do 1086., a spominju se i takvi dobro poznati događaji kao što je čudo Naše Gospe od Guadalupe (1575.). Danas još postoje brojni toponimi na području što ga obuhvaća *comarca* koji podsjećaju na pčele i lokalnu floru (Castañar, Carrascalejo, Peraleda) te predjeli koji asociraju na pčelarstvo, kao što su „La Umbría del Colmenar" u općini Cañamero i „El Arroyo del Enjambrero" i „Valle del Enjambrero" u općini Alía.

Područje proizvodnje ima izrazito ruralan i planinski karakter, s općinama male gustoće naseljenosti gdje su uzgoj poljoprivrednih proizvoda i stočarstvo glavni izvori prihoda. Te okolnosti i autohtona flora, praktički neizmijenjena ljudskim aktivnostima, čine ga dobrim područjem za pčelarstvo gdje se med još uvijek vadi na tradicionalan način kako bi se sačuvale sve njegove kvalitete.

Jedna značajna lokalna tradicionalna pčelarska praksa odnosi se na upravljanje košnicama. Nema transhumance i košnice se mogu premještati samo s jednog mjesta na drugo unutar proizvodnog područja.

Drugo osnovno svojstvo proizvodnog procesa jest da se posljednja količina proizvedenog meda ostavlja kao hrana za košnicu. Lokalni pčelari time prakticiraju neintenzivno pčelarstvo. Kada se saće na jesen ukloni iz košnice, ne vade sav med, već ostavljaju pričuve potrebne za prehranu košnice. Na taj način poštuje se dobrobit pčela, a košnica je održiva, tako da se pčele održavaju u najboljem stanju.

Posebnost proizvoda

Proizvodno područje, sa svojom dugom tradicijom pčelarstva, dio je provincije Extremadura u kojoj se pčelari već stoljećima dobro koriste autohtonom florom. Odabir imena „Miel Villuercas-Ibores" odražava povijesni prestiž meda u ovom području, vještinu te tradicionalne i zanatske tehnike pomoću kojih se pripremao i posebne kvalitete meda koje proistječu iz okoliša u kojemu se proizvodi.

Štoviše, za razliku od ostalih *comarca* provincije Extremadura, nema transhumance, tako da je dobiveni med homogen u smislu lokalne flore, a njegova specifična svojstva potječu isključivo od prirodnih i ljudskih čimbenika koji se sljubljuju na tom definiranom geografskom području.

Dokaz tradicionalnog sustava proizvodnje može se vidjeti u vrijednostima koje su dobivene za određene parametre završnog proizvoda, koji su pokazatelj visoke kvalitete meda:

— karakteristično niske vrijednosti HMF-a ukazuju na svježinu i zanatsku proizvodnju,

— niske vrijednosti vlažnosti ukazuju na dozrelost i posljedica su činjenice da saće ostaje zatvoreno te da nije riječ o intenzivnom obliku pčelarstva,

— visoka aktivnost dijastaze zbog svježine meda,

— vrijednosti električne vodljivosti i organoleptička svojstva koja su svojstvena za vrstu peludi od koje se on radi.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

Studija različitih spektara peludi omogućila je definiranje geografskih oznaka koje karakteriziraju „Miel Villuercas-Ibores", tj. pelud i svu njegovu floru, što daje homogene peludne profile koji su specifični za to područje i ne sadržavaju više od 1 % peludi od kultiviranih biljaka ili biljaka koje nisu autohtone na tom području.

Medun je još jedna posebnost tog jedinstvenog područja koje je Unesco nedavno proglasio globalnim geoparkom Villuercas Ibores Jara. Med se proizvodi u rujnu i listopadu kada se cvatnja bliži kraju ili je već u potpunosti završila, a pčele nemaju nektara. One prikupljaju izlučevine iz živih dijelova biljaka porodice Fagaceae ili izlučevine koje se nalaze na njima zbog djelovanja određenih kukaca. To im omogućava da prežive tijekom mjeseci kada nema nektara jer nema transhumance na druga područja na kojima bi mogli pronaći cvjetove. Time se razlikuje od drugih meduna s drugih područja jer nije toliko sladak, kako je i vidljivo prema pokazatelju glukoze + fruktoze (> 45 g/100 g).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda:

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PC_mielVilluercasIbores.pdf