C/2025/5008

12.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5008)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Miel de La Alcarria»

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Miel de La Alcarria»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της Castilla-La Mancha

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-εις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και επεξηγούνται κατωτέρω δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της χρήσης της εν λόγω ονομασίας. Δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Συνεπώς, αποτελούν «συνήθεις τροποποιήσεις» κατά την έννοια του άρθρου 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Υποχρέωση σχετικά με την εγγραφή στα μητρώα*

Προσδιορίζονται τα μητρώα στα οποία πρέπει να εγγράφονται οι διάφορες επιχειρήσεις που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το τμήμα Β, «Περιγραφή του προϊόντος», το τμήμα Γ, «Γεωγραφική περιοχή», και το τμήμα Ε, «Μέθοδος παραγωγής», των προδιαγραφών προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Μικρή τροποποίηση στις παραμέτρους σχετικά με τη γύρη*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος.

(1) Φυσικοχημικές ιδιότητες:

Τροποποιείται η παράμετρος υδροξυμεθυλοφουρφουράλης — προηγουμένως ≤ 15, τώρα ≤ 18

(2) Παλινολογικά (γυρεολογικά) χαρακτηριστικά:

Τροποποιείται η παράμετρος ποσοστού κόκκων γύρης.

Μέλι άνθους δεντρολίβανου: προηγουμένως ≥ 15 %, τώρα ≥ 12 %.

Μέλι από διάφορα άνθη: προηγουμένως ≥ 5 %, τώρα ≥ 3 %.

Τροποποιούνται τα ποσοστά στον πίνακα «ΤΥΠΟΣ ΓΥΡΗΣ».

Το ποσοστό κόκκων γύρης της οικογένειας των ερεικοειδών (*Ericaceae*), πλην του αρκουδοστάφυλου — προηγουμένως ≤ 1 %, τώρα ≤ 4 %.

Το ποσοστό κόκκων γύρης κίστου του λαδανοφόρου — προηγουμένως ≤ 3 %, τώρα ≤ 4 %.

Το ποσοστό κόκκων γύρης λεβάντας της Καρίας — προηγουμένως ≤ 3 %, τώρα ≤ 4 %.

Το άθροισμα των ποσοστών κόκκων γύρης μη διακοσμητικών φυτών, που καλλιεργούνται εντός της περιοχής παραγωγής, πλην των καλλιεργειών αρωματικών φυτών — προηγουμένως ≤ 15 %, τώρα ≤ 17 %.

Το ποσοστό κόκκων γύρης ηλίανθων — προηγουμένως ≤ 15 %, τώρα ≤ 17 %.

Τα ποσοστά γύρης τροποποιούνται συνεπεία της κλιματικής αλλαγής. Λόγω των απότομων μεταβολών στη θερμοκρασία, τα επίπεδα γύρης στο μέλι δεν είναι τόσο υψηλά όσο στο παρελθόν.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Συντακτική τροποποίηση*

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το τμήμα «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος.

Το ακόλουθο κείμενο στο τμήμα Γ αντικαθίσταται:

Προστίθεται η φράση «κατά την περίοδο παραγωγής» στην περιγραφή της περιοχής όπου βρίσκονται οι κυψέλες εντός της γεωγραφικής περιοχής La Alcarria.

Αυτή η φράση προστίθεται έτσι ώστε, κατά την περίοδο κατά την οποία οι αποικίες χωρίζονται για να καλυφθούν τυχόν απώλειες που έχουν σημειωθεί κατά τη διάρκεια του έτους παραγωγής, οι κυψέλες να μπορούν να μεταφερθούν σε θερμότερες περιοχές εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Αυτό επιτρέπει τη διατήρηση του μελισσοκομικού κεφαλαίου για το επόμενο έτος παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Συντακτική τροποποίηση*

Το ακόλουθο κείμενο στο τμήμα Δ αντικαθίσταται:

Η φράση «κατά την περίοδο παραγωγής» προστίθεται επίσης στο τμήμα σχετικά με την παραλαβή του μελιού κατά την αγορά χύδην, επισημαίνοντας το γεγονός ότι οι κυψέλες μεταφέρονται πίσω στη γεωγραφική περιοχή πριν από την περίοδο παραγωγής.

Αυτή η φράση προστίθεται έτσι ώστε, κατά την περίοδο κατά την οποία οι αποικίες χωρίζονται για να καλυφθούν τυχόν απώλειες που έχουν σημειωθεί κατά τη διάρκεια του έτους παραγωγής, οι κυψέλες να μπορούν να μεταφερθούν σε θερμότερες περιοχές εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Αυτό επιτρέπει τη διατήρηση του μελισσοκομικού κεφαλαίου για το επόμενο έτος παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Miel de La Alcarria»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Miel de La Alcarria»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0409 — Μέλι φυσικόν

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

ΜΕΛΙ: Η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν.

Παράγονται οι ακόλουθοι τύποι προστατευόμενου μελιού:

— Μέλι άνθους δεντρολίβανου (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Μέλι άνθους λεβάντας (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Μέλι από διάφορα άνθη.

Κατά τη στιγμή της συσκευασίας, πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Φυσικοχημικές ιδιότητες:

Υγρασία: 17,5 %

Υδροξυμεθυλοφουρφουράλη: 18 mg/kg

Ελεύθερα οξέα: 35 meq/kg

Ηλεκτρική αγωγιμότητα: 0,62 mS/cm

Χρωματομετρία δενδρολίβανου: ≤ 35 mm στην κλίμακα Pfund

Χρωματομετρία λεβάντας: ≤ 60 mm στην κλίμακα Pfund

Χρωματομετρία από διάφορα άνθη: 35-90 mm στην κλίμακα Pfund

2. Παλινολογικά (γυρεολογικά) χαρακτηριστικά:

Μέλι άνθους λεβάντας: > 10 % γύρη λεβάντας (*Lavandula latifolia, Lavandula vera* και τα φυσικά τους υβρίδια)

Μέλι άνθους δεντρολίβανου: ≥ 12 % γύρη δενδρολίβανου (*Rosmarinus officinalis*)

Μέλι από διάφορα άνθη: το σύνολο των ποσοστών κόκκων χειλανθών πρέπει να είναι ≥ 3 %.
Επιπλέον, πρέπει επίσης να πληρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις που σχετίζονται με τη γύρη.

Το ποσοστό κόκκων γύρης της οικογένειας των ερεικοειδών *Ericaceae*, πλην του αρκουδοστάφυλου (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), πρέπει να είναι ≤ 4 %.

Το ποσοστό κόκκων γύρης κίστου του λαδανοφόρου (*Cistus ladanifer* L.) πρέπει να είναι ≤ 4 %.

Το ποσοστό κόκκων γύρης λεβάντας της Καρίας (*Lavandula stoechas* L.) πρέπει να είναι ≤ 4 %.

Το άθροισμα των ποσοστών κόκκων γύρης μη διακοσμητικών φυτών, πλην των αρωματικών φυτών, που καλλιεργούνται εντός της περιοχής παραγωγής, πρέπει να είναι ≤ 17 % ηλίανθος + ≤ 17 % το υπόλοιπο.

3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα μέλια πρέπει να παρουσιάζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν στην ανθική τους προέλευση, ιδίως όσον αφορά το άρωμα και τη γεύση.

Μέλι άνθους δεντρολίβανου:

— Όψη: μεγάλη διαύγεια. μέγιστο: 35 mm στην κλίμακα Pfund

— Άρωμα: χαμηλής έντασης, μέτριας διάρκειας, ανθέων με νότες καμφοράς και νέου κεριού. Τα οπισθορινικά αρώματα εντείνονται, με την παρουσία φρουτωδών νοτών, αν περιέχει γύρη αμυγδάλου, και αλευρωδών νοτών, αν είναι πλούσιο σε γύρη από την οικογένεια των ψυχανθών.

— Γεύση: γλυκιά, γενικά χωρίς επιπλέον νότες. Ορισμένες φορές με όξινες νότες και λιπαρή αίσθηση στον ουρανίσκο, αν είναι πλούσιο σε γύρη έχιου το κοινού.

Μέλι άνθους λεβάντας:

— Όψη: λευκή έως κεχριμπαρένια, ορισμένες φορές ελαφρώς σκούρα αν περιέχει μελίτωμα.

— Άρωμα: ανθέων με καθαρές νότες λεβάντας, εξαιρετικά έντονο και πολύ μακράς διάρκειας· με φαινολικές νότες.

— Γεύση: γλυκιά με όξινες νότες. Εάν είναι σκούρο λόγω της παρουσίας μελιτώματος, ενδέχεται να έχει ελαφρές αλμυρές νότες. Τα οπισθορινικά αρώματα εντείνονται σημαντικά.

Μέλι από διάφορα άνθη:

— Όψη: ανοιχτή έως σκούρα κεχριμπαρένια.

— Άρωμα: ανθέων με φαινολικές νότες ποικίλης έντασης και διάρκειας, οι οποίες αυξάνονται οπισθορινικά.

— Γεύση: γλυκιά με όξινες νότες μεγάλης διάρκειας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το μέλι παράγεται από μέλισσες από την τοπική χλωρίδα.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το μέλι πρέπει να παράγεται από τις μέλισσες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ο συσκευαστής πρέπει να διαθέτει συστήματα που να διασφαλίζουν ότι το μέλι που φέρει την ονομασία προέλευσης «Miel de La Alcarria» συσκευάζεται ξεχωριστά από οποιαδήποτε άλλα μέλια που ενδέχεται να συσκευάζει.

Το σύστημα κλεισίματος πρέπει να επιτρέπει στο δοχείο να κλείνει ερμητικά.

Το συσκευασμένο μέλι παρουσιάζει ρευστή, παχιά ή κρυσταλλωμένη σύσταση.

Το δοχείο είναι από άχρωμο, διαφανές γυαλί.

Τα δοχεία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται.

Ανάλογα με την αγορά προορισμού και την ισχύουσα νομοθεσία, η συσκευασία μπορεί να είναι ως εξής:

— Για την αγορά επιτραπέζιου μελιού, η συσκευασία πρέπει να είναι κατασκευασμένη από άχρωμο, διαφανές γυαλί με μέγιστο βάρος καθαρού περιεχομένου 1 kg.

— Όταν πωλείται σε μικρές μερίδες για τον κλάδο της φιλοξενίας, η συσκευασία πρέπει να είναι κατασκευασμένη από άχρωμο, διαφανές γυαλί ή να είναι συσκευασία μπλίστερ ή φακελάκι με μέγιστο βάρος καθαρού περιεχομένου 50 g.

— Όταν πωλείται σε μεγάλες ποσότητες για υπηρεσίες εστίασης, η συσκευασία μπορεί να είναι κατασκευασμένη από οποιοδήποτε πλαστικό κατάλληλο για τρόφιμα ή μέταλλο με επίστρωση κατάλληλη για τρόφιμα, με μέγιστο βάρος καθαρού περιεχομένου μεταξύ 10 kg και 25 kg.

Η συσκευασία πρέπει να γίνεται στην περιοχή παραγωγής, διότι οι φυσικοχημικές ιδιότητες του μελιού (υγρασία και περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη) αλλοιώνονται (οι τιμές αυξάνονται), εάν το μέλι μεταφέρεται χύδην, μετακινείται ή παραμένει ασυσκεύαστο αναμένοντας την τοποθέτηση στα δοχεία. Επομένως, για να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, πρέπει να συσκευάζεται στην περιοχή παραγωγής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το μέλι που διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης «Miel de La Alcarria» και το οποίο πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών κατά τη συσκευασία του πρέπει να ταυτοποιείται με αριθμημένη ετικέτα χορηγούμενη από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ονομασίας προέλευσης «Miel de La Alcarria» και να ελέγχεται από τον οργανισμό ελέγχου· πρέπει, επίσης, να φέρει ετικέτα εγγύησης και εμπορική ετικέτα η οποία να περιλαμβάνει, τουλάχιστον, τις ακόλουθες πληροφορίες:

— την ακόλουθη φράση σε εμφανή θέση: «Denominación de Origen Miel de La Alcarria» (ονομασία προέλευσης «Miel de La Alcarria») ή «Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Miel de La Alcarria»).

— τον τύπο του μελιού σύμφωνα με την βοτανική του προέλευση: από δενδρολίβανο, από λεβάντα ή από διάφορα άνθη.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο κέντρο της ηπειρωτικής Ισπανίας και καλύπτει πολλές κοινότητες της γεωργικής περιοχής La Alcarria στις επαρχίες Cuenca και Guadalajara.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η ποιότητα του μελιού Miel de La Alcarria είναι αναγνωρισμένη από τον 17ο αιώνα. Το 1893, εκδόθηκε το περιοδικό «El Colmenero Español» (Ο Ισπανός Μελισσοκόμος). Ήταν αφιερωμένο αποκλειστικά στην μελισσοκομία και κάλυπτε διάφορα θέματα σχετικά με αυτήν, όπως «Η κατάσταση της μελισσοκομίας στην Ισπανία», «Κινητές κυψέλες», «Η μέλισσα και ο σκοπός της», «Το ημερολόγιο του μελισσοκόμου», «Η πρώτη ισπανική μελισσοκομική εταιρεία και το καταστατικό της», «Η τιμή του μελιού» κ.λπ.

Το 1985, το Περιφερειακό Μελισσοκομικό Κέντρο στην Castilla-La Mancha ξεκίνησε τις πρώτες μελέτες για την αναγνώριση των ιδιοτήτων του Miel de La Alcarria και τον προσδιορισμό του τόπου προέλευσής του.

Από το 1987, το κέντρο εκδίδει ένα περιοδικό που ονομάζεται «Cuadernos de Apicultura» (Τετράδια Μελισσοκομίας), το οποίο περιλαμβάνει διάφορα θέματα σχετικά με την ποιότητα του μελιού και την ανάπτυξη της μελισσοκομίας στην περιοχή.

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή La Alcarria είναι ένα υψίπεδο σε υψόμετρο 900 έως 1 000 μέτρων, το οποίο διαρρέεται από υδατορεύματα χαμηλής ροής που έχουν δημιουργήσει κοιλάδες και χαράδρες με κλιτύες καλυμμένες από αρωματικά φυτά και λόχμες. Οι κοιλάδες βρίσκονται σε υψόμετρο από 700 έως 800 μέτρα. Η μεγαλύτερη είναι η κοιλάδα του ποταμού Tajuña, ο οποίος διαιρεί την περιοχή σε δύο τμήματα.

Το έδαφος της La Alcarria είναι βασικό, μαργώδες και γυψώδες. Η δασική χλωρίδα είναι πλούσια σε χειλανθή όπως το δενδρολίβανο (*Rosmarinus officinalis* L.), το θυμάρι (*Thymus* ssp.), η λεβάντα (*Lavandula latifolia* Medicus), το θρούμπι (*Satureja* ssp.), ο ύσσωπος (*Hissopus officinalis* L.), η ματζουράνα (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) και άλλα φυτά, όπως το αρκουδοστάφυλο (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) και η γενίστα (*Genista scorpius* L.) κ.λπ. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις της περιοχής είναι αφιερωμένες σε αρόσιμες καλλιέργειες σιτηρών εναλλασσόμενων με ηλίανθο. Υπάρχει μια μικρή αναλογία από ξυλώδεις καλλιέργειες, οι οποίες αποτελούνται κυρίως από αμπέλια και ελαιόδεντρα. Υπάρχουν επίσης καλλιέργειες αρωματικών φυτών και μαγειρικών βοτάνων, κυρίως λεβαντίνης (*Lavandula hybrida* Rev.) και λεβάντας (*Lavandula officinalis*), και καλλιέργειες φρούτων, με κυριότερες τις αμυγδαλιές (*Prunus dulcis*). Ορισμένα δασικά είδη είναι παρόντα σε πολύ μεγάλη αναλογία και είναι σημαντικά για την μελισσοκομία, όπως είναι η βαλανιδιά (αριά και δρυς), το πεύκο και η άρκευθος sabina.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το μέλι αυτής της περιοχής έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως καθορίζονται στο τμήμα για την περιγραφή του προϊόντος, τα οποία το συνδέουν με το φυσικό του περιβάλλον.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Το μέλι αυτής της περιοχής έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως καθορίζονται στο τμήμα για την περιγραφή του προϊόντος, τα οποία το συνδέουν με το φυσικό του περιβάλλον. Τα χαρακτηριστικά αυτά ενδέχεται να μην αποτελούν επαρκή απόδειξη της καταγωγής, διότι μόνο οι τοπικοί ή τακτικοί καταναλωτές είναι σε θέση να αναγνωρίσουν το μέλι και να γνωρίζουν την προέλευσή του. Συνεπώς, η καταγωγή πρέπει να πιστοποιείται.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button