

**Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета**

(2019/C 384/09)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MEL DOS AÇORES“

ЕС №: PDO-PT-0268-AM01 — 2.1.2019

ЗНП (X) ЗГУ ()

**1. Наименование/наименования**

„Mel dos Açores“

**2. Държава членка или трета държава**

Португалия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната**

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Mel dos Açores“ е нектарен мед от Азорските острови, произведен съобразно съответната продуктова спецификация.

„Mel dos Açores“ може да бъде класифициран като мед от питоспорум (*mel de incenso*) или многоцветен мед (*mel multiflora*). Медът от питоспорум се получава от нектара, който пчелите събират от цветовете на *Pittosporum undulatum*. Многоцветният мед се получава от смес от нектари от цветовете на различни видове.

„Mel dos Açores“ има следните специфични характеристики:

- съдържание на вода: не повече от 18 %;
- съдържание на захароза: не повече от 10 %; мед от питоспорум — не повече от 15 %;
- диастазна активност (по Schade-скала): не по-малко от 3.

Медът от питоспорум има следните характеристики:

- получава се от нектар, събиран предимно от растението *Pittosporum undulatum* Vent., което цъфти от февруари до април. Периодът на цъфтеж може да варира;
- ниска киселинност и електропроводимост, много ниска диастазна активност и по-високо съдържание на захароза;
- цвят: от много блед (понякога почти безцветен) до светлокехлибарен, до 50 по скалата на Pfund;
- мирис: деликатен и ароматен.
- вкус: много сладък с характерен аромат.
- основната определяща характеристика на този мед е съдържанието на полен, в което делът на полена от *Pittosporum undulatum* Vent. трябва да е над 30 %. Освен това медът обикновено съдържа по-малки количества полен от *Eucalyptus* spp. и други видове.

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17

Многоцветният мед има следните характеристики:

- получава се от смес от нектари от различни видове: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. и др.
- цвят: варира от светлокехлибарен до тъмнокехлибарен, до 114 по скалата на Pfund.
- вкус: богат и ароматен, отразяващ различните растения, от които е получен.

### 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

След събирането на меда в кошерите трябва да остане достатъчно мед, за да могат пчелите да преживеят метеорологичните условия.

Не е разрешено систематично или широкомащабно изкуствено хранене на пчелните семейства, които произвеждат „Mel dos Açores“. Изключение се прави по отношение на отделни случаи на недостиг на храна или на стимулиране на развитието на популацията, в които пчеларите могат да подхранват пчелите, както следва:

- сироп: две части мед или захар мусковадо и една част вода;
- изкуственото хранене винаги се извършва в отсъствието на магазини и трябва да бъде прекратено една седмица преди тяхното поставяне. Пчелите трябва да са в отлично здраве.

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Производството на меда.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Mel dos Açores“ може да се продава само опакован и етикетирани.

„Mel dos Açores“ не трябва да съдържа чужди органични или неорганични вещества и не трябва да показва признаци на ферментация, шупване и нагряване.

### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковката трябва да фигурира следното:

- наименование на продукта: „MEL DOS AÇORES — DOP“ [„MEL DOS AÇORES — ЗНП“] или „MEL DOS AÇORES — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES — ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД“];
- вид мед: от питоспорум или многоцветен;
- сертификационен знак на проверяващия орган.

Етикетът не трябва да съдържа информация, която може да създаде впечатление, че става въпрос за мед, различен от мед от питоспорум или многоцветен мед.

## 4. Кратко определение на географския район

Азорски острови.

## 5. Връзка с географския район

Предвид географското си положение Азорските острови имат умерен океански климат с малки температурни амплитуди и висока относителна влажност. Почвите са глинесто-песъчливо-праховити, праховито-песъчливи и песъчливо-глинесто-праховити и са богати на органични вещества и калий.

Тези почвено-климатични условия благоприятстват спонтанното развитие на *Pittosporum undulatum* на островите, особено в районите с ниска до средна надморска височина, върху склонове и необработваеми земи и в гъсти гори, клисури и ветрозащитни пояси. Условието са благоприятни и за развитието на богата и разнообразна медоносна флора на всеки остров, особено в районите с ниска до средна надморска височина. Сред видовете, които са особено привлекателни за опрашители, се открояват евкалипт, метросидерос, кестен, детелина и къпини.

Тази флора придава на „Mel dos Açores“ специфичните характеристики, описани в точка 3.2.

**Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/mel/docs/CE\\_MEL\\_ACORES\\_jul\\_2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf)

---