

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen  
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des  
Europäischen Parlaments und des Rates**

(2019/C 384/09)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der DOOR-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

**„MEL DOS AÇORES“**

**EU-Nr.: PDO-PT-0268-AM01— 2.1.2019**

**g. U. (X) g. g. A. ( )**

**1. Name(n)**

„Mel dos Açores“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Mel dos Açores“ ist ein Nektarhonig, der gemäß der entsprechenden Produktspezifikation in der Inselgruppe der Azoren hergestellt wird.

„Mel dos Açores“ kann als *Pittosporum*-Honig (*Weihrauchhonig*) oder Mischblütenhonig (*Mischhonig*) bezeichnet werden. Der *Pittosporum*-Honig wird aus Nektar hergestellt, den die Bienen von den *Pittosporum-undulatum*-Blüten sammeln. Der Mischblütenhonig wird aus einer Nektarmischung einer Vielzahl verschiedener Blütenarten hergestellt.

„Mel dos Açores“ hat die folgenden besonderen Merkmale:

- Wasser: höchstens 18 %;
- Saccharosegehalt: höchstens 10 %, bei *Pittosporum*-Honig höchstens 15 %;
- Diastaseindex (Schade-Skala): mindestens 3.

Der *Pittosporum*-Honig weist die folgenden Merkmale auf:

- Er wird aus Nektar hergestellt, der hauptsächlich von der *Pittosporum undulatum* Vent. gewonnen wird, deren Blütezeit von Februar bis April ist. Diese Blütezeit kann variieren.
- Er ist säurearm und weist eine geringe elektrische Leitfähigkeit, eine sehr niedrige Diastaseaktivität und höhere Saccharosewerte auf.
- Farbe: sehr hell (manchmal fast farblos) bis hellbernsteinfarben; bis 50 auf der Pfund-Skala.
- Geruch: zart und aromatisch.
- Geschmack: sehr süß mit einem charakteristischen Geschmack.
- Das Alleinstellungsmerkmal dieses Honigs ist der Pollenbestandteil, wobei der Pollengehalt an *Pittosporum undulatum* Vent. mehr als 30 % betragen muss. Dieser Gehalt ist normalerweise zusammen mit kleineren Mengen an Pollen von *Eucalyptus* spp. und anderen Arten zu finden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Der Mischblütenhonig weist folgende Merkmale auf:

- Er wird aus dem Nektar einer Vielzahl verschiedener Arten hergestellt: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. usw.
- Farbe: Die Farbe dieses Honigs variiert von hellbernsteinfarben bis dunkelbernsteinfarben; bis 114 auf der Pfund-Skala.
- Geschmack: voll und aromatisch; spiegelt die vielfältige Flora wider, aus der er hergestellt wird.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Nach der Ernte muss genug Honig im Bienenstock gelassen werden, damit die Bienen die Witterung überleben.

Die systematische künstliche Fütterung der Bienenvölker, die den „Mel dos Açores“ erzeugen, bzw. eine künstliche Fütterung in großem Umfang ist nicht gestattet. Die Ausnahme sind einmalige Situationen, in denen nicht genug Futter vorhanden ist, oder die Förderung des Wachstums der Bienenvölker, in welchem Fall die Imker die Bienen wie folgt füttern können:

- Sirup: Honig oder Muscovadozucker und Wasser im Verhältnis 2:1.
- Eine künstliche Fütterung erfolgt nur, wenn die Rähmchen entfernt sind, und ist eine Woche vor deren Einsetzen zu beenden. Die Bienen müssen bei bester Gesundheit sein.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Honigproduktion.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Mel dos Açores“ darf nur verpackt und gekennzeichnet verkauft werden.

„Mel dos Açores“ muss frei von organischen oder anorganischen Fremdstoffen sein und darf keine Anzeichen, dass eine Gärung oder Bläschenbildung begonnen hat, sowie keine Anzeichen, dass er erwärmt worden ist, erkennen lassen.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die folgenden Angaben müssen auf der Verpackung angebracht werden:

- Name des Erzeugnisses: „MEL DOS AÇORES — DOP“ [„MEL DOS AÇORES — G. U.“] oder „MEL DOS AÇORES — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES — GESCHÜTZTE URSPRUNGS-BEZEICHNUNG“];
- Art des Honigs: *Pittosporum* oder Mischblüte;
- das Gütesiegel der Kontrollstelle.

Die Kennzeichnung darf keine Angaben enthalten, die zur Annahme verleiten könnten, dass es sich bei dem Honig um eine andere Art als *Pittosporum*- oder Mischblütenhonig handelt.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Inselgruppe der Azoren.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Inselgruppe der Azoren weist aufgrund ihrer geografischen Lage ein gemäßigtes Meeresklima mit geringen Temperaturschwankungen und einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit auf. Sie weist auch Lehm-, Sandlehm- und Tonlehm Böden auf, die reich an organischen Substanzen und Kalium sind.

Diese Boden- und Klimabedingungen begünstigen das spontane Wachstum von *Pittosporum undulatum* in der Inselgruppe, insbesondere in Gebieten mit niedriger bis mittlerer Höhenlage, auf Hängen und Brachflächen sowie in dichten Wäldern, in Schluchten und auf Windschutzstreifen. Sie begünstigen auch das Vorkommen von vielfältigen und abwechslungsreichen Bienentrachtpflanzen auf jeder Insel, insbesondere in niedrigen bis mittleren Höhenlagen. Zu diesen auf Bestäuber sehr anziehend wirkenden Arten zählen insbesondere Eukalyptus, Pohutukawa (*Metrosideros excelsa*), Walnuss, Klee und Brombeersträucher.

Diese Flora verleiht „Mel dos Açores“ die unter Punkt 3.2 genannten besonderen Merkmale.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[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)

---