

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 347/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

MIEL DE LIÉBANA

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-01196 – 10.2.2014

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Miel de Liébana»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4 Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Miel de Liébana: τρόφιμο παραγόμενο από τις μελιτοφόρες μέλισσες της περιοχής της Liébana, από νέκταρ ανθέων ή εκκρίσεις προερχόμενες από τα ζωντανά τμήματα των φυτών που φύονται στα οικοσυστήματα της Liébana, συστατικά τα οποία οι μέλισσες τρυγούν, μεταποιούν, συνδυάζουν με δικές τους ειδικές ύλες, αποθέτουν, αφυδατώνουν, αποθηκεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν πάνω στα πλαίσια της κυψέλης.

Ποικιλίες και τύποι:

Οι ποικιλίες μελιού που παράγονται στην περιοχή και οι οποίες μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Miel de Liébana» είναι οι ακόλουθες:

— Μέλι μελιτώματος: προέρχεται από το μελίτωμα λευκής βελανιδιάς και πράσινης βελανιδιάς, από το νέκταρ *Erica spp.* (ρείκια), *de Rubus sp.* (βάτος), καθώς και ποικίλο ποσοστό γύρεων που είναι παρούσες στη χλωρίδα της περιοχής της Liébana.

— Μέλι μονοανθικό από άνθη ερείκης: λαμβάνεται από νέκταρ των ειδών: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* και *Calluna vulgaris* (καλλούνα ή άγριο ρέικι).

Κοινά και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των μελιών που φέρουν την ΠΟΠ «Miel de Liébana»:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ωριμότητα:	
— Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη	μέγιστο 5 % (5g/100g)
— Υγρασία	μέγιστο 18,6 %

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12· όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Βαθμός φρεσκάδας (καθοριζόμενος μετά την επεξεργασία):	
— Υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF)	< 20 mg/Kg
— Δραστικότητα διάστασης	25-55 στην κλίμακα Schade
Αλλοίωση:	
— Ελεύθερα οξέα	μικρότερη των 50 meq/Kg
Καθαρότητα:	
— Στερεά αδιάλυτα στο νερό	μέγιστο 0,1 g/100g
— Ξένα σώματα	χωρίς υπολείμματα, μετά από διήθηση με ηθμό < 0,2 mm

Μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά:

Το γυρεολογικό φάσμα των μελιών που φέρουν την ΠΟΠ πρέπει να αντιστοιχεί με αυτό της βλάστησης της περιοχής της Liébana, που αποτελείται κυρίως από τις ακόλουθες οικογένειες: Ψυχανθή, Ερεϊκώδη, Ροδοειδή, Φηγοειδή, Πλανταγνίδες, Αστερίδες και Βοραγνίδες, των οποίων τα είδη ταυτοποιούνται στον πίνακα του σημείου 5.1.

Σε κάθε περίπτωση, ο συνδυασμός γύρεων από τα είδη *Eucalyptus* sp. (ευκάλυπτος), *Helianthus annuus* (ηλιάνθος), *Olea europaea* (ελαιόδεντρο), *Cistus ladanifer* (λαδανιά), *Thymus* sp. (θυμάρι), *Lavandula Stoechas* (λεβάντα) και *Rosmarinus officinalis* (δενδρολίβανο) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5 % του συνόλου του γυρεολογικού φάσματος.

Συμπληρωματικά χαρακτηριστικά για τους διάφορους τύπους μελιού:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

	Ηλεκτρική αγωγιμότητα (mS/cm)	Χρώμα (σε mm στην κλίμακα Pfund)	Τέφρα (g/100g)	Φρουκτόζη+Γλυκόζη (g/100g)
Μελίτωμα	0,970 - 1,430	≥ 102	0,65 - 0,75	60 - 66
Ερείκη	0,845 - 1,280	90 - 119	0,65 - 0,70	≥ 67

Μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά:

	Συγκεκριμένη γύρη (σε %)
Μελίτωμα	Το μελίτωμα λευκής βελανιδιάς και πράσινης βελανιδιάς κυριαρχεί στη σύνθεσή του, μαζί με τις γύρες των φυτών <i>Rubus</i> spp. και <i>Erica</i> spp. και άλλες γύρες παρούσες στη χαρακτηριστική χλωρίδα της περιοχής της Liébana.
Ερείκη	Το ελάχιστο ποσοστό γύρης ερείκης (<i>Erica</i> spp.) είναι 45 %, το υπόλοιπο αποτελείται από ποικίλο ποσοστό γύρεων που είναι παρούσες στη χλωρίδα της περιοχής της Liébana

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

	Φυσική κατάσταση	Χρώμα	Αρωμα	Γεύση
Μελίτωμα	Υγρή σύσταση, με πολύ χαμηλή τάση για κρυστάλλωση	Πολύ βαθύχρωμο κεχριμπαρέ, ενίοτε σχεδόν μαύρο, με καστανόμαυρες αποχρώσεις και γυαλιστερή όψη.	Δάσους χαμηλής έντασης και διάρκειας Με ελαφριά βυνώδη συνιστώσα	Με καθαρές αλμυρές συνιστώσες τις οποίες απαλύνει η τυπική γλυκιά γεύση όλων των μελιών

	Φυσική κατάσταση	Χρώμα	Αρωμα	Γεύση
Ερείκη	Παστώδης υφή Μέτρια τάση προς κρυστάλλωση και λεπτός κόκκος	Κεχριμπαρι έως πολύ βαθύ κεχριμπαρι, με καστανοκόκκινες αποχρώσεις. Εάν κατά την αποθή- κευση στη διάρκεια του χειμώνα το μέλι βρεθεί σε χαμηλή θερ- μοκρασία, μπορεί να γίνει ανοιχτό κεχριμπαρι.	Έντονα ανθικό, με μέτρια ένταση και διάρκεια	Ελαφρώς πικρό και επίμονο, με πολύ έντο- νες αλμυρές νότες

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής και εξαγωγής των μελιών της Liébana πρέπει να εκτελούνται εντός της προστατευόμενης περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

Για να εξασφαλιστεί η ποιότητα και ο έλεγχός της, όλες οι εργασίες που περιγράφονται στις μεθόδους παραγωγής του «Miel de Liébana» πρέπει υποχρεωτικά να εκτελούνται σε κέντρα που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής, δεδομένου ότι η εκτέλεση αυτών των εργασιών εκτός της περιοχής θα απαιτούσε τη χρήση μέσων μεταφοράς τα οποία θα μπορούσαν να βλάψουν την ποιότητα του προϊόντος λόγω της θερμοκρασίας, της υγρασίας, της απορρόφησης ουσιών ή οσμών ξένων προς το προϊόν κατά τη διάρκεια της μεταφοράς προς άλλες επιχειρήσεις. Η εκτέλεση όλων των εργασιών εντός της περιοχής παραγωγής επίσης μειώνει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάμειξης με άλλα μέλια τα οποία δεν προστατεύονται με την ονομασία προέλευσης.

Τα καθήκοντα της συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται σε επιχειρήσεις συσκευασίας που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, για τους λόγους που προαναφέρθηκαν.

Η συσκευασία εκτελείται σε γυάλινα διαφανή άχρωμα δοχεία κλεισμένα ερμητικά, χάρη στα οποία αποφεύγεται η απώλεια φυσικών αρωμάτων καθώς και η είσοδος οσμών, υγρασίας κλπ. και τα οποία φέρουν ταινία εγγύησης, εχέγγυο του απαραβίαστου της συσκευασίας.

Το συσκευασμένο μέλι παρουσιάζει παχιά ή κρυσταλλωμένη σύσταση.

Απαγορεύεται η πώληση χύμα.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση του προϊόντος πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνονται, με τρόπο ώστε να διακρίνονται σαφώς, οι ακόλουθες ενδείξεις:

— η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης: «Miel de Liébana».

— η ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» ή «ΠΟΠ» και το αντίστοιχο σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

— Τύπος μελιού: μέλι μελιτώματος ή μονοανθικό ερείκης (αναλόγως των μελιτογυρεολογικών χαρακτηριστικών που ορίζονται στην περιγραφή του προϊόντος).

— το ακόλουθο ειδικό λογότυπο που χαρακτηρίζει την ονομασία προέλευσης.

— την αρίθμηση ελέγχου, με την ονομασία του οργανισμού ελέγχου ή συμπληρωματική ετικέτα.



ΧΡΩΜΑΤΑ:

ΚΙΤΡΙΝΟ: PANTONE 130C

ΚΑΦΕ: PANTONE 4695C

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Miel de Liébana» ΠΟΠ περιλαμβάνει όλες τις κοινότητες της περιοχής της Liébana, που ανήκει στην Comunidad Autónoma de Cantabria (Αυτόνομη κοινότητα της Κανταβρίας).

Η περιοχή απαρτίζεται από τις ακόλουθες κοινότητες:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso και Vega de Liébana.

Η συνολική έκταση της περιοχής είναι 570 km².

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

5.1.1 Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή της Liébana, που βρίσκεται στο κέντρο της κανταβρικής οροσειράς, έχει λόγω της μορφολογίας και της φυσιογνωμίας της χαρακτηρίσει φυσικής περιοχής καλά καθορισμένης, η οποία περικλείεται από τα ίδια της τα γεωγραφικά όρια, τα οποία συγκαταλέγονται στις υψηλότερες κορυφές της Κανταβρίας· αυτές με τη σειρά τους επεκτείνονται προς την κεντρική ζώνη σχηματίζοντας τέσσερα υψίπεδα, στενά και περικλειστά που συγκλίνουν προς την κοινότητα Potes, η οποία αποτελεί το γεωγραφικό και διοικητικό κέντρο της περιοχής.

Πρόκειται για μια περιοχή με κυκλικό σχήμα, ένα τεράστιο βύθισμα (καλντέρα) με βραχώδεις κλιτύες από ασβεστολιθικά πετρώματα, που περικλείεται από την οροσειρά Picos de Europa. Το υψόμετρο είναι μικρότερο στο κέντρο, όπου φθάνει τα 300 μέτρα, ενώ στην περιφέρεια φθάνει τα 2 600 μέτρα.

Από γεωλογική σκοπιά, κυριαρχούν τα πετρώματα της Λιθανθρακοφόρου περιόδου. Απαντώνται, αφενός, τα ασβεστολιθικά πετρώματα της κατώτερης Λιθανθρακοφόρου, που υπέστησαν καρστικές διαδικασίες και σχηματίζουν την κεντρική και ανατολική οροσειρά των Picos de Europa καθώς και το βόρειο τμήμα της περιοχής και, αφετέρου, στα βάθη των κοιλάδων, ο σχιστόλιθος και ο ψαμμίτης που ανάγονται στην ανώτερη Λιθανθρακοφόρο και υπόκεινται εύκολα διάβρωση.

Λόγω του πολυσύνθετου ανάγλυφού της, η περιοχή της Liébana έχει ιδιαίτερο μικροκλίμα που την καθιστά έναν μεσογειακό θύλακα σε μια περιοχή με ατλαντικό κλίμα.

Στη Liébana, η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ μέγιστης τιμής 21 °C και ελάχιστης 8 °C, με ισχυρή παρουσία παγετών επί σχεδόν τρεις έως τέσσερις μήνες ετησίως.

Η περιοχή αυτή είναι πολύ υγρή και στις κορυφές το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων ανέρχεται σε 2 000 λίτρα ανά τετραγωνικό μέτρο, ενώ στο κέντρο της κοιλάδας οι βροχοπτώσεις περιορίζονται σε 700 λίτρα, ενώ η ξηρή περίοδος μπορεί να διαρκεί έως τρεις μήνες.

Επιπλέον, η Liébana παρουσιάζει μεγάλη φυσική αξία, έχει διατηρηθεί ιδιαίτερος καλά και έχει υποστεί ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση. Η δασώδης επιφάνεια καλύπτει το 41 % της έκτασης της περιοχής και περιλαμβάνει επίσης σήμερα επτά προστατευμένες περιοχές που καλύπτουν πάνω από το 32 % της έκτασής της: δύο προστατεύονται σε εθνικό επίπεδο, το εθνικό πάρκο των Picos de Europa και η περιοχή προστασίας της καφέ αρκούδας, και πέντε σε ευρωπαϊκό, εκ των οποίων δύο είναι τόποι κοινοτικού ενδιαφέροντος (SIC) (Río Deva και Liébana) και τρεις, είναι ζώνες ειδικής προστασίας (ZPS) (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida και Liébana).

Χάρη σε όλες αυτές τις συνθήκες, η περιοχή χαρακτηρίζεται από εξαιρετική φυτική ποικιλία καθώς τα δάση και η ιδιαίτερη χλωρίδα του ατλαντικού κλίματος συμβιώνουν με είδη τυπικώς μεσογειακά.

Βάσει των μελιτογυρεολογικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται στα μέλια, έχουν καταγραφεί 40 τύποι γύρης. Οι σημαντικότεροι περιλαμβάνονται σε κατάλογο της κυριότερης μελιτοφόρου χλωρίδας της Liébana, ο οποίος περιλαμβάνει οικογένειες και είδη, αναφέροντας το μελισσοκομικό τους ενδιαφέρον και τη φαινολογία τους:

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΧΛΩΡΙΔΑ (οικογένεια, επιστημονική και κοινή ονομασία)	ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ	ΦΑΙΝΟΛΟΓΙΑ (Περίοδος άνθισης)
ΕΡΕΙΚΩΔΗ		
<i>Erica</i> sp. (ερείκη)	N	Μάιος - Οκτώβριος
<i>Calluna vulgaris</i> (καλλούνα ή biercol)	N	Ιούλιος - Σεπτέμβριος
ΡΟΔΟΕΙΔΗ		
<i>Rubus ulmifolius</i> (βάτος)	ΝΓ	Ιούνιος - Αύγουστος
<i>Prunus spinosa</i> L. (τσάπουρνο)	ΝΓ	Απρίλιος - Μάιος
<i>Crataegus monogyna</i> (κράταιγος)	ΝΓ	Απρίλιος - Μάιος
ΨΥΧΑΝΘΗ		
<i>Trifolium</i> sp. (τριφύλλι)	N	Απρίλιος-Ιούλιος
<i>Cytisus cantabricus</i> (κύτισος)	ΝΓ	Απρίλιος - Αύγουστος
<i>Genista florida</i> και <i>G. obtusiramea</i> (γενίστα)	ΝΓ	Μάιος - Αύγουστος
<i>Medicago</i> sp.	ΝΓ	Μάρτιος - Σεπτέμβριος
ΦΗΓΟΕΙΔΗ		
<i>Quercus pyrenaica</i> (βελανιδιά)	ΓΜ	Μάιος - Σεπτέμβριος
<i>Quercus petraea</i> (κοινή δρυς)	ΓΜ	Μάιος - Σεπτέμβριος
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (δρυς αριά)	ΓΜ	Μάιος - Σεπτέμβριος
<i>Quercus suber</i> (δρυς η φελλοφόρος)	ΓΜ	Μάιος - Σεπτέμβριος
<i>Castanea sativa</i> Miller (καστανιά)	ΝΓΜ	Μάιος - Σεπτέμβριος
ΒΟΡΑΓΙΝΙΔΕΣ		
<i>Echium vulgare</i> (έχιο το κοινό ή βόραγο)	ΝΓ	Μάρτιος - Μάιος
ΑΣΤΕΡΙΔΕΣ		
<i>Centaurea</i> spp.	N	Μάιος - Ιούλιος
ΠΛΑΝΤΑΓΙΝΙΔΕΣ		
<i>Plantago</i> sp. (πλαντάγο)	Γ	Μάιος - Σεπτέμβριος

(N = νέκταρ Γ = γύρη Μ = μελιτώματα)

Οι περίοδοι άνθισης των φυτικών ειδών μελισσοκομικού ενδιαφέροντος τα οποία είναι παρόντα στην περιοχή ποικίλλουν σημαντικά από είδος σε είδος. Οι μέλισσες επομένως επωφελούνται από διευρυμένο ημερολόγιο και ετερογενή είδη κατά τη χρονική περίοδο Μαρτίου-Νοεμβρίου.

Η αξιολόγηση αυτής της μελιτοφόρου χλωρίδας από τις μέλισσες προσδίδει ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά στο μέλι της Liébana.

Αυτή η γνώση του γυρεολογικού φάσματος του μελιού της Liébana, σε συνδυασμό με την ειδική μελιτοφόρο χλωρίδα του και τη σπάνια παρουσία γύρεων καλλιεργειών και άλλων γύρεων που είναι πολύ αντιπροσωπευτικά των άλλων μελιών της ιβηρικής χερσονήσου επιτρέπει να διακρίνεται ευχερώς το συγκεκριμένο μέλι.

5.1.2. Ανθρώπινος παράγοντας

Χάρη στους μελισσοκόμους της περιοχής της Liébana διατηρείται μια παράδοση αιώνων. Τα πρώτα παραδείγματα που συνδέονται με τη μελισσοκομία απαντώνται στην ανάγκη παραγωγής κηρού, αφού ο κηρός ήταν το νόμισμα, το κυριότερο προϊόν που χρησίμευε ως νόμισμα για τις συναλλαγές, σε μια οικονομία αυτοσυντήρησης. Έτσι, ορισμένα έγγραφα που συγκεντρώθηκαν στο Cartulario de Santo Toribio της Liébana αποτελούν μαρτυρία για τις συναλλαγές σε κηρό που χρησιμοποιήθηκαν κατά την πώληση κάποιων κτημάτων το έτος 933.

Όσον αφορά το ίδιο το μέλι της Liébana, οι πρώτες ενδείξεις απαντώνται στα τέλη του 16ου αιώνα στα λογιστικά βιβλία στα οποία κατέγραφαν τα πρωτογενήματα (libros de tazmías) και η αναλογούσα δεκάτη που εισέπραττε η Εκκλησία.

Αυτές οι ιστορικές αναφορές συμπληρώνονται από μαγειρικές αναφορές (επιδόρπια όπως το «merdoso» που παράγεται μία φορά τον χρόνο μετά τη σφαγή του χοίρου, οι κρέπες (frisuelos) με μέλι και τα στέμφυλα με μέλι), οι οποίες αποτελούν μαρτυρία της συγκεκριμένης παράδοσης.

Οι πολιτιστικές πρακτικές που κληρονόμησαν οι μελισσοκόμοι από τους προγόνους τους είναι οι εξής:

- Χρήση ξύλινων κυψελών.
- Οι κυψέλες μετακινούνται από τις περιοχές χαμηλού υψομέτρου προς περιοχές υψηλότερου υψομέτρου για βέλτιστη εκμετάλλευση του μελισσοκομικού δυναμικού της περιοχής..
- Οι μέλισσες δεν τρέφονται τεχνητά κατά την περίοδο παραγωγής του μελιού.
- Για την έξοδο των μελισσών από την κυψέλη, χρησιμοποιείται το παραδοσιακό σύστημα βουρτσίσματος των μελισσών
- Το μέλι εξάγεται με ψυχρή φυγοκέντριση των πλαισίων ή μετάγγιση από αυτά, ποτέ με άσκηση πίεσης.
- Οι μελισσοκόμοι χρησιμοποιούν πάντοτε καπνιστήριο και, για καύσιμο, παραδοσιακά φυτικά προϊόντα, δηλαδή μείγματα άχυρων λαμβανόμενα από την περιοχή και φύλλα βελανιδιάς (*Quercus spp.*) και δάφνης (*Laurus nobilis*), ώστε να δημιουργηθεί ψυχρός και αρωματικός καπνός που δεν αλλοιώνει καθόλου τα χαρακτηριστικά του μελιού.
- Σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας του μελιού, η θερμοκρασία του δεν υπερβαίνει τους 40 °C, καθώς απαγορεύεται η παστερίωση.
- Χρήση κυρίως σμηνών παραγόμενων στην περιοχή και προσαρμοσμένων στη συγκεκριμένη ζώνη.

Σήμερα, η περιοχή περιλαμβάνει 32 επαγγελματίες μελισσοκόμους, 1 568 κυψέλες και 5 επιχειρήσεις εξαγωγής και συσκευασίας του μελιού. Πρέπει επίσης να αναφερθεί η ύπαρξη μιας ένωσης προώθησης του μελιού της Liébana που περιλαμβάνει τμήμα αυτών των μελισσοκόμων, καθώς και τον ετήσιο εορτασμό της μελισσοκομικής έκθεσης της Vega de Liébana.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Η ιδιότητα των μελιών της Liébana εκφράζεται κυρίως στα ιδιαίτερα φυσικοχημικά, μελιτογυρεολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Τα μέλια αυτά χαρακτηρίζονται από τη φρεσκάδα τους ($HMF \leq 20 \text{ mg/kg}$ μελιού) και τη δραστικότητα διάστασης που περιλαμβάνεται μεταξύ 25 και 55 στην κλίμακα Schade).

Είναι ανέπαφα γιατί δεν έχουν υποστεί καμία έντονη θερμική επεξεργασία. Η μέγιστη θερμοκρασία στην οποία επιτρέπεται να υποβληθούν δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 40 °C. Ο περιορισμός αυτός εγγυάται τη διατήρηση της προσωπικότητας που αποκτούν χάρη στη χλωρίδα και τις μέλισσες της περιοχής.

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά των μελιών αυτών οφείλονται στη χαρακτηριστική χλωρίδα της περιοχής, στην οποία συνυπάρχουν με ξεχωριστό τρόπο, αφενός, τα δάση και η χλωρίδα που χαρακτηρίζουν το ατλαντικό κλίμα και, αφετέρου, τυπικά μεσογειακά και αλπικά είδη.

Τα διάφορα γυρεολογικά φάσματα των μελιών της Liébana, τα οποία χρησιμοποιούνται ως δείκτες, επέτρεψαν την ταυτοποίηση των βοτανικών ειδών μελιτοκομικού ενδιαφέροντος που τα χαρακτηρίζουν (τα οποία απαριθμούνται στον πίνακα της παραγράφου 5.1.1). Μεταξύ αυτών απαντάται μεγάλος αριθμός ερεικωδών, που χαρακτηρίζουν το μέλι ερείκης, και ειδών του γένους *Quercus*, που χαρακτηρίζουν το μέλι μελιτώματος, είδη αντιπροσωπευτικά της μελιτοφόρου χλωρίδας της περιοχής της Liébana και των οποίων το νέктar και η μελάσσα, όταν έχουν μεταποιηθεί από τις μέλισσες, διακρίνουν τα μέλια αυτά από εκείνα που έχουν παραχθεί αλλού. Πρόκειται για άμεση απόδειξη του δεσμού μεταξύ των μελιών αυτών και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Miel de Liébana».

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

Χάρη στο μικροκλίμα της, μεσογειακού τύπου, και στη θέση της κοινότητας της Liébana που περιβάλλεται από τα Καντάβρια όρη τα οποία, με τον επιβλητικό όγκο τους την απομονώνουν από άλλες γειτονικές περιοχές και από το Κανταβρικό πέλαγος, η περιοχή της Liébana παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία επιτρέπουν την εξάπλωση πολυποίκιλης μελιτοφόρου χλωρίδας η οποία προσδίδει στο μέλι την ιδιαιτερότητά του.

Το μέλι της Liébana, χαρακτηριζόμενο από τα μελιτογυρεολογικά δεδομένα και τα αποτελέσματα των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών αναλύσεων, αποτελεί χαρακτηριστικό και μοναδικό προϊόν, άμεσα συνδεδεμένο με τη χλωρίδα που είναι παρούσα στα οικοσυστήματα της περιοχής της Liébana (η οποία αποτελεί τόπο κοινωνικής σημασίας λόγω των πολυάριθμων οικοσυστημάτων ενδιαφέροντος σε θέματα διατήρησης, σύμφωνα με το παράρτημα I της οδηγίας 92/43/ΕΟΚ.).

Η παραγωγή του «Miel de Liébana» στηρίζεται στη μακρόχρονη παράδοση που συνεχίζεται και επηρεάζει την επεξεργασία των κυψελών και τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους. Για όλους αυτούς τους λόγους και χάρη στην ιδιαίτερη ποιότητά του, το μέλι της Liébana διαθέτει μεγάλη φήμη και διατίθεται στο εμπόριο υπό την ονομασία αυτή επί περισσότερα από 30 έτη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.