

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 134/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»

N° CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (actualización de los datos de contacto de la agrupación y de las estructuras de control)

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. Modificaciones

3.1. Rúbrica «Descripción»

Esta rúbrica se consolida gracias al Decreto de 30 de enero de 1998 relativo a la denominación de origen controlada y su reglamento técnico de aplicación de 1 de junio de 1999. Las modificaciones introducidas se refieren a lo siguiente:

- a) con el fin de aclarar la descripción del producto, se incluye en el pliego de condiciones la gama de variedades que corresponde a la sucesión de las producciones apícolas a lo largo del año, tal como se define en el texto nacional que reconoce la AOC; además, se introduce el carácter facultativo de la declinación bajo esta gama de variedades, en la medida en que la miel que se beneficia de la DOP no es designada sistemáticamente por una de las seis menciones en cuestión;
- b) se ha corregido un error de transcripción: el contenido de HMF es inferior o igual a 10 mg/kg en el momento del envasado y no en el momento de la recolección.

Además, se modifican los valores límites de HMF y de contenido de agua de determinadas mieles por las razones siguientes:

cuando la humedad relativa del aire es superior al 60 %, las abejas no pueden producir una miel con un contenido de agua inferior al 18 %; esto ocurre, en particular, con las mieles producidas a la sombra de bosques húmedos, como los castañares, o durante estaciones muy húmedas, como el otoño en Córcega. De hecho, las mieles de castañar y las mieles de matorral de otoño son mieles intrínsecamente húmedas. De ahí que se proponga permitir aumentar el contenido de agua de estas mieles hasta el 19 %, sin que dicha modificación implique una alteración del producto;

por su origen floral, las mieles de matorral de primavera a base de brezo (*Erica arborea*) presentan una relación fructosa/glucosa baja y un alto contenido de disacáridos y trisacáridos, lo que provoca una rapidísima cristalización de estos tipos de miel. De hecho, los apicultores proceden a menudo a una refundición de la miel que, mediante el aumento de la temperatura, acelera la reacción de deshidratación de los azúcares y da lugar a la producción de HMF. Esta reacción de deshidratación de los azúcares también resulta acelerada por la acidez de estas mieles de brezo cuyo pH oscila entre 3 y 4. Estas mieles presentan, por lo tanto, un porcentaje de HMF naturalmente más elevado que otras mieles. De ahí que se proponga elevar el contenido de HMF de las mieles de matorral de primavera a base de brezo (*Erica arborea*) a un valor inferior o igual a 12 mg/kg, constatado en el momento del envasado.

3.2. Rúbrica «Zona geográfica»

Para evitar ambigüedades, se recuerdan en el pliego de condiciones las fases de producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica (recolección y decantación).

3.3. Rúbrica «Prueba del origen»

A la vista de las evoluciones legislativas y reglamentarias nacionales, se consolida la rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», la cual reagrupa ahora, sobre todo, las obligaciones en materia de declaración y teneduría de registros sobre la trazabilidad del producto y el seguimiento de las condiciones de producción.

Estas modificaciones están vinculadas a la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen introducida por la Orden 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar. Se prevé, en particular, una habilitación de los operadores que reconozca su capacidad para satisfacer los requisitos del pliego de condiciones del símbolo cuyo beneficio reivindican. El control del pliego de condiciones de la DOP «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» está organizado según un plan de control elaborado por un organismo de control.

Además, en esta rúbrica se añaden y complementan varias disposiciones relativas a los registros y declaraciones que permiten garantizar la trazabilidad de la miel.

En el pliego de condiciones se añade la disposición «La viñeta con el nombre de la denominación permite identificar el producto y controlar los volúmenes producidos y comercializados. Se fijará obligatoriamente de forma visible en el envase», procedente de las leyes nacionales que regulan la AOC.

La viñeta es un documento con una doble finalidad: se trata, por una parte, de una herramienta de trazabilidad del sector y, por otra parte, de un soporte de identificación del producto. Como herramienta de trazabilidad, se fijará en cada envase de miel que se beneficie de la denominación de origen. La viñeta es también un soporte de identificación del producto, ya que en la misma se menciona concretamente la denominación «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.4. Rúbrica «Método de obtención»

Esta rúbrica se consolida gracias al Decreto de 30 de enero de 1998 relativo a la denominación de origen controlada y su reglamento técnico de aplicación de 1 de junio de 1999. De hecho, se incluyen las disposiciones siguientes procedentes de dichos textos:

- lista de especies cultivadas excluidas: entre otras, colza, girasol, esparceta de España, alforfón, esparceta;
 - utilización exclusiva de cera pura de abejas para los cuadros;
 - lista de especies autorizadas como combustibles: agujas de pinos, hojas de eucalipto, romero, etc.
 - prohibición de alimentar las abejas quince días antes de la mielada y hasta la recolección de la miel;
 - la recolección debe hacerse en panales tapados; el término «perfectamente» se ha suprimido de la frase «la recolección debe hacerse en panales perfectamente tapados»; en realidad, los panales de miel no están nunca perfectamente tapados incluso cuando la miel está madura y lista para ser recolectada; el término «perfectamente» no es realmente adecuado, ya que la gran mayoría de los panales está tapado pero es posible que algunas células no lo estén;
 - carácter específico del local de extracción y envasado;
 - respecto a la filtración, exigencias relativas al tamaño de las mallas del filtro que deben ser permeables a los elementos que componen la miel, según la norma en vigor;
 - autorización de la refundición de la miel (una sola vez);
 - condición relativa a la cristalización: «Se autoriza la práctica de la cristalización dirigida que debe realizarse de acuerdo con las buenas prácticas apícolas».
- c) La frase «La miel que puede acogerse a la denominación de origen controlada “Miel de Corse”/“Mele di Corsica” debe cosecharse y decantarse exclusivamente en Córcega» se ha desplazado a la rúbrica «Delimitación de la zona geográfica» del pliego de condiciones.
- d) La frase «En el momento del envasado, la miel deberá tener un espectro polínico conforme con su origen corso, un contenido de agua inferior al 18 % y un contenido de HMF igual o inferior a 10 mg/kg» se ha desplazado a la rúbrica «Descripción».

3.5. Rúbrica «Vínculo»

Se actualiza la presentación de esta rúbrica con arreglo al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Se hace también una descripción más extensa para explicar mejor el vínculo entre las características de la miel de Córcega, la zona geográfica y los conocimientos técnicos.

3.6. Rúbrica «Etiquetado»

Se actualiza esta rúbrica para precisar que la mención «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC» se sustituye por la mención «Appellation d'origine protégée» o «AOP» y que el símbolo DOP de la Unión Europea, asociado con la misma, debe figurar en el etiquetado de los productos.

La disposición «La viñeta con el nombre de la denominación permite identificar el producto y controlar los volúmenes producidos y comercializados. Se fijará obligatoriamente de forma visible en el envase», procede de las leyes nacionales que regulan la denominación de origen controlada «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.7. Rúbrica «Requisitos nacionales»

A la vista de las evoluciones legislativas y reglamentarias nacionales, la rúbrica «Requisitos nacionales» se presenta como un cuadro con los principales aspectos que deben controlarse, sus valores de referencia y su método de evaluación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»

Nº CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Miel de Corse»/«Mele di Corsica»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» es un producto con una composición floral compleja con marcadores típicos de la flora insular.

Sus características generales pueden declinarse en una gama de variedades definida, que corresponde a la sucesión de las producciones apícolas a lo largo del año, con las denominaciones siguientes:

primavera,

matorral de primavera,

melazos del matorral,

castañar,

matorral de verano,

matorral de otoño.

La «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» posee olores, aromas y sabores que pueden variar en función de esta gama de variedades. Las mieles deben estar exentas de olores, aromas o gustos extraños.

Para poder beneficiarse de las denominaciones relativas a la gama de variedades, las mieles deben responder, por una parte, a las características visuales, olfativas y gustativas que figuran a continuación y, por otra, su composición polínica debe corresponder a las asociaciones vegetales que se definen a continuación.

Mieles	Características visuales	Características olfativas	Características gustativas	Principales asociaciones vegetales
Primavera	Muy clara a clara dorada	Intensidad: baja a media Calidad: vegetal, floral (frutos cocidos o productos lácteos)	Intensidad aromática: baja a media Calidad: afrutada, floral, fresca delicada o fruta fresca, vegetal, láctea Sabor: contenido de azúcares normal o medio, sin acidez particular o ligeramente ácido Persistencia y regusto: baja a media sin regusto	Clementino (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>) asociado a otros árboles frutales y el kiwi así como diferentes especies de matorral que rodean las plantaciones: cistes, robles, lotos, sauces, cañas, escaramujos, mirtos, eucaliptos, colmenillas o gamón (<i>Asphodelus</i> sp.), veza (<i>Vicia</i> sp.), vivorera (<i>Echium</i> sp.) o cardos de tipo <i>Galactites</i> , asociados a distintas especies de matorral (véase matorral, en <i>Erica</i>)
Matorral de primavera	Ámbar a ámbar oscuro	Intensidad: Media Calidad: floral más o menos caracterizada «coco», regaliz, cuero	Intensidad aromática: media más o menos intensa Calidad: delicada, más o menos caracterizada. Caramelo oscuro, cacao Sabor: contenido de azúcares normal sin acidez o amargor especial Persistencia y regusto: baja a media, bajo regusto	Brezo arbóreo (<i>Erica arborea</i>) asociado a otras especies de néctar principalmente la lavanda marítima o cantueso (<i>Lavandula stoechas</i>) y/o: — sauces (<i>Salix</i> sp.) — lotos (<i>Lotus</i> sp.) — vivorera (<i>Echium</i> sp.) — tréboles, gamones — citiso, calicotomes — vulneraria (<i>Anthyllis hermanningiae</i>) — abrotanos (<i>Teucrium</i> sp.), retamas (<i>Genista</i> sp.) — espino blanco (<i>Crataegus monogyna</i>) con presencia de polen de: — cistes — robles — fresno de flor — boje o castaño
Melazas del matorral	Oscura	Intensidad: Baja Calidad: Vegetal, madera, algo picante, caramelo, ligeramente animal, almizclera	Intensidad aromática: media a alta más o menos rica Calidad: fruto maduro, seco. Azúcar cocido, regaliz, caramelo. (Balsámico, vino cocido) Sabor: No muy dulce, sensiblemente ácido, sabor malteado Persistencia y regusto: Bastante persistente más bien largo en boca	Las tres especies de cistes (<i>Cistus</i> sp.) asociadas a la lavanda marítima, las colmenillas (<i>Cytinus hypocistis</i>), calicotomes, botón azul (<i>Jasione montana</i>), cardos de tipo <i>Galactites</i> , mirto (<i>Myrtus communis</i>), eucaliptos ... o robles (<i>Quercus</i> sp.) y diferentes especies de matorral (véase matorral, en <i>Erica</i>)

Mieles	Características visuales	Características olfativas	Características gustativas	Principales asociaciones vegetales
Castañar	Ámbar a ámbar oscuro	Intensidad: Media a alta Calidad: Fenólica, aromática, forestal, tánica	Intensidad aromática: Media a alta Calidad: fenólica, manzana pasada Sabor: poco dulce, acre, tánico, amargor sensible (+ o -) Persistencia y regusto: muy persistente, largo en boca. Regusto amargo	Castaño (<i>Castanea sativa</i>) asociado fundamentalmente a: zarzamoras (<i>Rubus</i> sp.) y asociaciones de tipo matorral: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> con robles y cistes así como hiedra (<i>Hedera helix</i>) y clematide (<i>Clematis</i> sp.)
Matorral de verano	Clara a ámbar claro	Intensidad: Baja a muy baja Calidad: Vegetal, genérica de miel	Intensidad aromática: media, bastante aromática para una miel clara Calidad: floral, afrutada, aromática, madera aromática Sabor: contenido de azúcares bastante elevado, sin acidez ni amargor especial Persistencia y regusto: poco persistente y sin regusto	— <i>Vulneraria (Anthyllis hermanniae)</i> — Diferentes especies de retamas (<i>Genista</i> sp.) — Tomillo de gato (<i>Teucrium marum</i>) — Zarzamoras (<i>Rubus</i> sp.) — Tomillo corso (<i>Thymus herba-barona</i>)
Matorral de otoño	Ámbar claro	Intensidad: Media a alta Calidad: Fenólica, poso de café, corteza, madera (colmena genciana)	Intensidad aromática: media a alta Calidad: fenólica, poso de café Sabor: amargor más o menos franco, claramente perceptible Persistencia y regusto: Persistente a muy persistente y regusto amargo	El madroño (<i>Arbutus unedo</i>) asociado a: — hiedra (<i>Hedera helix</i>) — castaño (<i>Castanea sativa</i>) — zarzamoras (<i>Rubus</i> sp.) — énula viscosa (<i>Inula viscosa</i>) — zarzaparrilla (<i>Smilax aspera</i>)

La miel debe satisfacer las características siguientes:

espectro polínico conforme al origen corso;

contenido en agua inferior al 18 %, salvo las mieles de castañar y mieladas tardías de matorral de otoño para las cuales el contenido de agua es inferior al 19 %;

contenido de hidroximetilfurfural (HMF) igual o inferior a 10 mg/kg en el momento del envasado, salvo las mieles de matorral de primavera a base de brezo (*Erica arborea*), para las cuales el contenido de HMF es inferior o igual a 12 mg/kg en el momento del envasado.

Las mieles deben proceder de néctares o melazos libados por las abejas del ecotipo corso *Apis mellifera mellifera* L. en las asociaciones vegetales espontáneas y naturales de Córcega.

Las mieles derivadas de especies vegetales cultivadas (en particular las mieles de colza, girasol, esparceta de España, alforfón, esparceta), a excepción de las plantaciones de cítricos, no pueden beneficiarse de esta denominación.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Se prohíbe alimentar a las abejas quince días antes de la mielada y hasta la recolección de la miel.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La recolección y la decantación de la miel deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Además de las indicaciones obligatorias previstas por la normativa general, en el etiquetado de las mieles con denominación de origen protegida «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» deben figurar:

- la mención «Miel de Corse»/«Mele di Corsica»;
- la mención «Appellation d'origine protégée» o «AOP»;
- el símbolo DOP de la Unión Europea.

La mención «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» debe estar escrita en caracteres de dimensión igual o superior a la mitad de la de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta y debe estar inmediatamente precedida o seguida de la mención «Appellation d'origine protégée» o «AOP», sin ninguna otra indicación intermedia.

Estas menciones deben presentarse en caracteres visibles, legibles e indelebles. Deben aparecer en el mismo campo visual, en el cual también pueden figurar en caracteres más pequeños las menciones que hagan referencia a la gama de variedades.

Las indicaciones sobre el origen floral o vegetal solo se autorizan como complemento de la gama de variedades si el producto procede preferentemente del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y polínicas del mismo.

La viñeta con el nombre de la denominación permite la identificación del producto y el control de los volúmenes producidos y comercializados. Se fijará obligatoriamente de forma visible en el envase.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica se extiende por toda la isla de Córcega (departamentos de Haute-Corse y Corse du Sud).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Carácter específico del medio físico

Insularidad e identidad geográfica:

La isla de Córcega se caracteriza por la originalidad de su entorno natural. La insularidad es un activo para la definición de la zona de producción.

Córcega es una isla montañosa con un relieve muy accidentado. Se divide en tres grandes unidades geológicas: cristalina al oeste y al sur, esquistica al norte y al este y una depresión central sedimentaria.

Los suelos son más o menos ácidos como lo demuestra la presencia de especies vegetales mayoritariamente acidófilas.

Córcega goza de temperaturas suaves y abundantes precipitaciones, aunque irregulares.

Las importantes variaciones de temperatura y precipitaciones cuando se pasa del litoral a las altas cumbres permiten diferenciar tres conjuntos climáticos diferentes. Este entorno natural da origen naturalmente a una flora original con asociaciones florales y un escalonamiento de la vegetación característica de Córcega.

El matorral corso se distingue claramente por un conjunto de características estructurales, arquitectónicas y florales que le une sin duda a los suelos de la isla y constituye una vegetación endémica, que cubre superficies muy amplias desde el litoral hasta una altura aproximada de 1 200 metros en toda la isla.

Algunas especies vegetales tienen fuertes densidades de recubrimiento con un amplio espectro de distribución desde el litoral hasta zonas altas donde escalonan su floración. Esto da como resultado un gran constancia de néctar regional estacional, de expresión cuantitativa variable en función del año climático: brezo blanco, durante todo el período primaveral; castaño a principios de verano; madroño en otoño-invierno.

A estas dominantes de la constancia regional se añaden muchas otras especies más localizadas, por tener exigencias edafológicas o térmicas específicas, que permiten definir especificidades microrregionales.

Tradicionalmente, se ha desarrollado un manejo apícola que aprovecha de la mejor manera posible las potencialidades de esta flora peculiar.

Carácter específico del medio humano

Las herramientas y los escritos sobre la actividad apícola en Córcega acreditan su antigüedad.

Desde la época antigua, numerosos textos mencionan la abundante presencia de miel, cuya producción es el resultado de una actividad de recolección.

Los autores antiguos subrayan la importancia de la producción, su valor económico (tributo) y sus virtudes medicinales, afirmando en conjunto su notoriedad.

Desde finales del siglo XVI y comienzos del XVII, la actividad de las instancias judiciales relativas a la apicultura muestra que esta se había convertido en una actividad agrícola en sí misma.

A partir de 1976, los apicultores se reúnen y elaboran un verdadero plan de desarrollo de su sector. Se ponen en marcha los primeros trabajos de investigación y desarrollo, en particular sobre la caracterización de la cabaña con vistas a su selección así como sobre el producto para constituir un verdadero referente.

En la actualidad, la apicultura constituye de nuevo la actividad principal para una mayoría de productores.

Una vez superada la etapa recolectora, los apicultores concibieron herramientas adaptadas a las exigencias de su oficio. Estos objetos son muy diferentes de los utilizados hoy en día, pero todavía se pueden encontrar algunos de estos instrumentos tradicionales en los pueblos. La apicultura es una constante de la historia de Córcega.

Una cabaña particular: el ecotipo abeja corsa

Un estudio biométrico con más de 6 000 mediciones ha permitido determinar que existe en la isla una población de abejas originales que se distingue tanto de la abeja italiana como de la abeja negra del continente por una lengua más larga, un índice cubital más elevado y una vellosidad bastante corta.

Desde el punto de vista del manejo y la producción, este ecotipo claramente diferenciado, que se ha adaptado perfectamente a las condiciones del entorno, en particular a las variaciones climáticas, tiene la facultad de aprovechar mejor la sucesión de las floraciones excepcionales a lo largo de todo el año.

La adaptación del ecotipo «abeja corsa» a las condiciones del entorno se traduce en un ciclo biológico anual de desarrollo particular. Es de tipo mediterráneo, el período «crítico» se debe a la sequía estival (bloqueo de puesta en agosto), mientras que la parada de desarrollo invernal es breve o casi inexistente en el litoral. En términos de manejo apícola y de producción, esta adaptación permite una explotación racional y fiable de todos los recursos del entorno.

5.2. *Carácter específico del producto*

La miel de la denominación «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» es un producto genuino que puede declinarse según una gama de variedades. Esta gama corresponde a la sucesión estacional de las producciones apícolas.

Es posible encontrar diferentes orígenes botánicos, florales o de tipo mielado.

Presenta una gran diversidad de olor, aroma, sabor y color en función de la diversidad de los orígenes botánicos. Las mieles son, en la mayoría de los casos, típicas y marcadas. La gama se extiende desde las mieles más dulces a las más fuertes; desde las más claras a las más oscuras con aromas florales o afrutados hasta aromáticos o fenólicos.

Pero en ningún caso, están autorizados olores, aromas o gustos parásitos (olor ahumado demasiado pronunciado, ceras viejas, etc.).

La miel debe estar exenta de partículas extrañas o impurezas de un diámetro superior a 1/10 de mm, como la cera por ejemplo. Los únicos elementos que contiene naturalmente son partículas microscópicas (granos de polen o algas y esporas de hongos microscópicas en el caso de los melazos).

Su contenido en agua garantiza una calidad superior, pues permite evitar cualquier evolución hacia procesos de fermentación.

Su contenido en HMF, producto de degradación de la fructosa, es una garantía de «frescura» del producto porque aumenta con la edad de la miel.

El análisis polínico aporta información sobre el origen corso o no de la miel y sobre su procedencia microrregional, en función de los «marcadores» presentes en la miel. Permite identificar, según proceda, la presencia de néctar procedente de oleaginosas en cultivo (tipo colza o girasol, aunque poco presentes en Córcega en forma de grandes cultivos), y que implica la exclusión de tales mieladas.

Los taxones identificados tras un inventario exhaustivo del contenido polínico de una miel de la denominación deben pertenecer al repertorio regional. Los taxones significativamente ausentes son especies ausentes de la flora corsa o con una presencia muy localizada pero que, en cambio, caracterizan otras mieles euromediterráneas.

Una miel de la denominación no debe contener polen de las especies siguientes:

En el caso de las especies cultivadas:

- *Onobrychis viciifolia*: esparceta
- *Brassica napus*: colza
- *Helianthus annuus*: girasol
- *Hedysarum coronarium*: zulla o esparceta de España
- *Fagopyrum esculentum*: alforfón

En el caso de las plantas no cultivadas:

- el género *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* y *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El carácter típico de las mieles de Córcega es generado por el entorno, con condiciones climáticas, topográficas y edafológicas particulares. En efecto, al ser Córcega una isla montañosa, se pasa rápidamente de un tipo de vegetación a otra.

Las características organolépticas de las mieles dependen en gran medida de las principales esencias que han servido para la fabricación del producto.

La gama de variedades pone de manifiesto el vínculo entre las especificidades organolépticas de las mieles de Córcega y las principales asociaciones vegetales características de la especificidad insular. Se presenta en función de la sucesión estacional de las principales floraciones de néctar.

A cada una de las categorías corresponde un paisaje, una fisonomía de la vegetación y de las asociaciones florales en relación con la especificidad del terreno.

Esta especificidad de una producción casi exclusivamente realizada a partir de una vegetación natural provoca una diversidad de producciones posibles en un mismo año y de variaciones interanuales de las producciones de un año a otro, más sensibles que a partir de la vegetación cultivada.

Las cosechas se escalonan a lo largo de todo el año, de abril a octubre-noviembre o incluso febrero.

La originalidad de la flora apícola corsa es un elemento fundamental para la determinación del origen geográfico de las mieles.

Las variaciones de composición tanto de los ingredientes principales (azúcares y agua) como menores (sustancias varias), en relación con las características de las mieles, obedecen esencialmente a la flora explotada que proporciona la materia prima del producto.

Para determinar el vínculo con el territorio, los análisis polínicos y organolépticos son fundamentales, principalmente en términos de definición de las características de las mieles en sus especificidades. El contenido polínico de las mieles varía cualitativa y cuantitativamente en función de sus diversos orígenes geográficos y botánicos. Por esta razón, el grano de polen, documento de identidad de la especie de la que procede, es un indicador de las interacciones entre la colonia y el entorno y sirve para establecer el vínculo entre el producto y su territorio. En efecto, en función de los «marcadores» (granos de polen) presentes en la miel, este análisis aporta información sobre el origen corso o no de la miel y su procedencia microrregional.

Los análisis organolépticos o sensoriales permiten caracterizar las mieles en función de su color, aroma o sabor, gracias a exámenes visuales, olfativos y gustativos. Estas diferentes sensaciones, por las cuales la miel causa impresión en los sentidos, están directamente relacionadas con su origen y su composición.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.