

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine**

(2013/C 134/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> artiklile 51.

## MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”**

**EÜ nr: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011**

**KGT ( ) KPN ( X )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

- Toote nimi
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Riiklikud nõuded
- Muu (rühma ja kontrollorganite kontaktandmete ajakohastamine)

**2. Muudatus(t)e liik**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

### 3. Muudatus(ed)

#### 3.1. Punkt „Toote kirjeldus”

Kõnealust punkti konsolideeriti vastavalt kontrollitud päritolunimetust käsitlevale määrusele 30. jaanuarist 1998 ja vastavalt määruse tehnilistele rakenduseeskirjadele 1. juunist 1999. Tehtud muudatused käsitlevad alljärgnevat.

- a) Toote kirjelduse selgesõnalisemaks muutmisel on eri aastaegadel toodetud ja eri taimedel põhinev meesortide loend lisatud spetsifikaati sel viisil, nagu see on kirjas KPNi tunnustavas siseriiklikus õigusaktis. Lisaks täpsustatakse, et toote kirjeldamine vastavalt taimesordi iseärasustele on valikuline, kuna kontrollitud päritolunimetusega mee ei pruugi olla alati viidatud kui ühele kuuest erinimetuselt.
- b) Parandatud on ümberkirjutamisel tekkinud viga: hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus on 10 mg/kg või alla selle pakendamisel ja mitte meevõtmisel.

Veel on teatavate meesortide puhul muudetud hüdroksümetüülfurfuraali ja vee sisaldust, seda on tehtud järgmistel põhjustel:

kui õhu niiskustase ületab 60 %, siis ei suuda mesilased toota mett, mille veesisaldus jääb alla 18 %. See kehtib eelkõige nende meesortide puhul, mida toodetakse varjulistes niisketes metsaaludes, eriti kastanisaludes, või siis väga niiskel aastaajal, nagu seda on Korsika sügis. Kastanimesi ja sügisene makjamesi *Maquis d'automne* on seega mõlemad väga niisked, mistõttu on tehtud ettepanek lubada kõnealuste meesortide puhul veesisaldust kuni 19 %, kuna see muudatus ei muuda toodet ennast;

kanarbikust (*Erica arborea*) korjatav kevadine makjamesi *Maquis de printemps* on õiemesi, glükoosifruktoosi näitaja selles on väike ning di- ja trisahhariidide näitaja kõrge, seetõttu kristalliseerub seda sorti mesi väga kiiresti. Sel põhjusel sulatavad mesinikud mee tihtipeale uuesti üles, tõstes temperatuuri, mille tagajärjel kiireneb suhkrute veetustamine ja tõuseb hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus. Suhkrute veetustamise protsessi kiirendab veelgi kanarbikumee (pH 3–4) happelisus. Kõnealuste meesortide hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus on kõrgem kui teistel meesortidel. Kevadise makja kanarbikumee *Maquis de printemps (Erica arborea)* soovituslik hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus on seega 12 mg/kg või alla selle, nagu on määratud pakendamisel.

#### 3.2. Punkt „Geograafiline piirkond”

Vääritimõistmise välistamiseks tuletatakse spetsifikaadis meelde, et kõik toote tootmisetapid peavad aset leidma määratletud geograafilises piirkonnas (nii meevõtmine kui ka dekantimine).

#### 3.3. Punkt „Päritolutõend”

Seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade arenguga konsolideeriti punkti „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast” ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Osutatud muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega, mida tehti 7. detsembri 2006. aasta määrusega 2006-1547 põllumajandussaaduste, metsasaaduste või toiduainete ja meresaaduste väärindamise kohta. Nimelt peavad ettevõtjad tõestama oma suutlikkust täita neile tulu toova nimetuse spetsifikaadis esitatud nõuete täitmist. Kaitstud päritolunimetusega toote „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” spetsifikaati kontrollitakse kontrolliasutuse koostatud kontrollikava kohaselt.

Lisaks sellele tuli kõnealusesse punkti lisada mitu sätet seoses mee jälgitavuse tagamist võimaldavate registrite ja nendega seotud dokumentidega.

Spetsifikaati on lisatud KPNi käsitlevate siseriiklike õigusaktidega ettenähtud tekst „Päritolunimetusega märgistus võimaldab toote identifitseerida ning kontrollida toodetud ja turustatud toodete mahtu. Märgistus peab olema purgil nähtavas kohas”.

Märgistus täidab kahte eesmärki: ühelt poolt tagab see toote jälgitavuse, teiselt poolt aitab toodet identifitseerida. Märgistus asetatakse igale päritolunimetusega tootele, mistõttu need on jälgitavad. See aitab toodet ka identifitseerida, kuna sellele on märgitud päritolunimetus „Miel de Corse”/„Mele di Corsica”.

#### 3.4. Punkt „Tootmismeetod”

Kõnealust punkti konsolideeriti vastavalt kontrollitud päritolunimetust käsitlevale määrusele 30. jaanuarist 1998 ja vastavalt määruse tehnilistele rakenduseeskirjadele 1. juunist 1999. Sisse viidi järgnevad sätted:

- kultuurliikidena kasvatatavate, kuid varem kajastamata liikide loend: eelkõige raps, päevalill, kroonmagusristik, tatar, esparsett;
  - ainult puhta mesilasvaha kasutamine raamidel;
  - loend liikidest, mida on lubatud kasutada kütusena: männioksad, eukalüptilehed, rosmariin jms;
  - mesilaste söötmine on keelatud alates 15. päevast enne nektarikorje algust kuni meevõtmiseni;
  - meevõtmine peab aset leidma vahaga kaanetunud kärjeraamidelt. Lausest „meevõtmine peab aset leidma täielikult kaanetunud kärjeraamidelt” on kustutatud sõna „täielikult”. Tegelikult ei ole kärjeraamid kunagi täielikult vahaga kaanetunud, isegi mitte siis, kui mesi on valminud ja kogumiseks valmis. Sõna „täielikult” pole päris sobiv, sest suurem osa kärjeraamist on kaanetunud, kuid mõned üksikud kärjekannud ei pruugi seda olla;
  - erieeskirjad mee vurritamis- ja pakendamise ruumide kohta;
  - filtreerimise puhul nõudmised filtrivõre tihedusele, võre peab suutma läbi lasta mett vastavalt kehtivale normile;
  - luba mesi uuesti üles sulatada (üks kord);
  - mee kristalliseerimise tingimus: „Kontrollitud kristalliseerimine on lubatud ja see peab toimuma mesinduse hea tava kohaselt.”
- c) Lõige „Kontrollitud päritolunimetusega mett „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” kogutakse ja dekanteritakse ainult Korsikal” on viidud spetsifikaadi punkti „Geograafilise piirkonna määratlus” alla.
- d) Lõige „Mee õietolmuspekter peab olema Korsika päritolu, veesisaldus peab olema alla 18 % ja hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus pakendamisel 10 mg/kg või alla selle” on viidud punkti „Toote kirjeldus” alla.

#### 3.5. Punkt „Seos piirkonnaga”

Selle punkti ülesehitus on ajakohastatud vastavalt 20. märtsi 2006. aasta määrusele (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähistete ja päritolunimetuste kaitse kohta.

Korsika mee, geograafilise piirkonna ja oskusteabe vahelise seose paremal selgitamisel on käesolevat punkti ka täiendatud.

### 3.6. Punkt „Märgistamine”

Käesolevat punkti on ajakohastatud eesmärgiga täpsustada, et tähis „kontrollitud päritolunimetus” või lühend „KPN” on asendatud tähisega „kaitstud päritolunimetus” või lühendiga „KPN” ja et sellega seotud Euroopa Liidu KPNi tähis peab olema toodete märgistustel välja toodud.

Lisatud on tekst „Päritolunimetusega märgistus võimaldab toodet identifitseerida ja kontrollida toodetud ning turustatud toote hulka. Märgistus peab olema purgil asetatud nähtavasse kohta”, mis on ette nähtud KPNi „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” käsitlevate siseriiklike õigusaktidega.

### 3.7. Punkt „Riiklikud nõuded”

Seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade arenguga esitatakse punkt „Riiklikud nõuded” tabelina, milles on loetletud peamised kontrollimist vajavad üksikasjad, nende viiteandmed ja hindamismeetod.

#### KOONDDOKUMENT

#### NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

EÜ nr: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

KG T ( ) KPN ( X )

#### 1. Nimetus

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica”

#### 2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

#### 3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus

##### 3.1. Toote liik

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted jne, v.a või)

##### 3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica” on kompleksse koostisega ning saare taimestikule omaste tüüpiliste tunnustega toode.

Selle üldtunnused võivad erineda olenevalt kasutatavatest taimedest, mille omadused tulevad erinevatel aastaegadel valmistatud meetodetes esile ja mille järgi lisatakse meetoote nimetusele järgmised tähistused:

*Printemps* (kevad),

*Maquis de printemps* (kevadine makja),

*Miellats du maquis* (makja lehttaimed),

*Châtaigneraie* (kastanisalu),

*Maquis d'été* (suvine makja),

*Maquis d'automne* (sügisene makja).

Mesi „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” omab lõhna ja maitset, mis võib sorditi erineda. Välistatud on mis tahes võõras lõhn või maitse.

Et mesi saaks kanda sordile vastavat nimetust, peavad sel olema alljärgnevalt välja toodud konkreetsed visuaalsed, lõhna- ning maitseomadused, ning mees domineeriva õietolmuliigi osakaal peab vastama taimekooslustele, mida kirjeldatakse järgnevalt.

Meesordid	Visuaalsed tunnused	Lõhnaomadused	Maitseomadused	Peamised taimekooslused
<i>Printemps</i> (kevad)	Väga heledast helekuldteni	Intensiivsus: nõrgast keskmiseni  Iseärasused: leht-taimne, õistaimne (keedetud puuviljaline, piimasaadusi meenutav)	Aromaatne intensiivsus: nõrgast keskmiseni  Iseärasused: puuviljaline-õistaimne, värske, kerge või värske puuviljaline, taimne, piimjas  Maitse: normaalse või mõõduka suhkruisega, ilma iseäraliku hapu maiseta või kergelt hapukas  Püsivus ja järelmaitse: nõrgast keskmiseni ilma järelmaitseta	Klementiin ( <i>Citrus aurentium</i> × <i>deliciosa</i> ), millele lisanduvad viljapuud, kiivid ja istandusi ümbritsevas makjas kasvavad liigid: kuld kann, tamm, nõiahammas, paju, murakas, kibuvits, mürdi, eukalüpt, liik <i>Cytinus</i>  või  tooneliilia ( <i>Asphodelus</i> sp.) või hiirehernes ( <i>Vicia</i> sp.) või ussikeel ( <i>Echium</i> sp.) või karuohakas ( <i>Galactite</i> ), millele lisanduvad erinevad makjaliigid (makjataim <i>Erica</i> )
<i>Maquis de printemps</i> (kevadine makja)	Merevaigust tumeda merevaiguni	Intensiivsus: keskmine  Iseärasused: õistaimne, milles väljendub rohkem või vähem kookos, lagrits, nahk	Aromaatne intensiivsus: keskmine, pigem rikkalik  Iseärasused: mahe, rohkem või vähem tüüpiline. Tumeda karamelli, kakao-maitsega  Maitse: normaalse suhkruisega, ilma iseäraliku hapu ning kibeda maitseta  Püsivus ja järelmaitse: nõrgast keskmiseni, nõrga järelmaitsega	Puis-eerika ( <i>Erica arborea</i> ), millele lisanduvad teised nektaritaimed, eelkõige prantsuse lavendel ( <i>Lavandula stoechades</i> ) ja/või  — paju ( <i>Salix</i> sp.) — nõiahammas ( <i>Lotus</i> sp.) — ussikeel ( <i>Echium</i> sp.) — ristikein, tooneliilia — kuldvihm, liik <i>Calicotome</i> — kollane koldrohi ( <i>Anthyllis hermammiae</i> ) — tarinõges ( <i>Teucrium</i> sp.), leetpõõsas ( <i>Genista</i> sp.) — viirpuu ( <i>Crataegus monogyna</i> )  ja järgnevate taimede õietolm: — kuld kann, tamm, õissaar — pukspuu ja/või kastan
<i>Miellats du maquis</i> (makja lehttaimed)	Tume	Intensiivsus: nõrk  Iseärasused: taime-, puulõhnaline, natuke vürtsikas, karamelliline, kerge muskuse-, loomalõhnaga	Aromaatne intensiivsus: keskmisest tugevani, pigem rikkalik  Iseärasused: küps puuvili, kuiv  Karamell, lagrits ( <i>balsamico</i> äädikas, hõõgvein)  Maitse: mitte liiga magus, kergelt hapukas, linnaseline  Püsivus ja järelmaitse: üsna tugev, püsiva järelmaitsega	Kolm kuld kanni liiki ( <i>Cistus</i> sp.), millele lisanduvad prantsuse lavendel, liik <i>Cytinus hypocistis</i> , liik <i>Calicotome</i> , harilik sininukk ( <i>Jasione montana</i> ), liik <i>Galactites</i> , mürd ( <i>Myrtus communis</i> ), eukalüpt ...  või  tamm ( <i>Quercus</i> sp.) ja makjas kasvavad eri taimeliigid, nagu makjataim <i>Erica</i>

Meesordid	Visuaalsed tunnused	Lõhnaomadused	Maitseomadused	Peamised taimekooslused
<i>Chataigneraie</i> (kastanisalu)	Merevaigust tumeda merevaiguni	Intensiivsus: keskmisest tugevani  Kvaliteet: fenoolne, aromaadne, puulõhnaline, parkunud	Aromaadne intensiivsus: keskmisest tugevani  Iseärasused: fenoolne, üleküpsenud õun  Maitse: vähemagus, mõrkjas, parkunud, tuntavalt kibe (+ või -)  Püsivus ja järelmaitse: väga tugev, püsiva järelmaitsega Mõrkjas järelmaitse	Kastan ( <i>Castanea sativa</i> ), millele lisanduvad peamiselt:  murakas ( <i>Rubus</i> sp.) ja erinevad järgmised makjataimed: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i>  Lisaks tamm, kuld kann, luuderohi ( <i>Hedera helix</i> ) ja elulõng ( <i>Clematis</i> sp.)
<i>Maquis d'ete</i> (suvine makja)	Heledast heleda merevaiguni	Intensiivsus: nõrgast väga nõrgani  Iseärasused: lehttaimne, geneeriline mesi	Aromaadne intensiivsus: keskmine, heleda mee kohta üsna aromaadne  Iseärasused: puuvilja-õieline, aromaadne, aromaatselt puitu meenutav  Maitse: kõrge suhkrususega, ilma iseäraliku hapu ning kibeda maitseta  Püsivus ja järelmaitse: nõrk, ilma järelmaitseta	— Kollane koldrohi ( <i>Anthyllis hermanniae</i> ) — erinevad leetpõõsa liigid ( <i>Genista</i> sp.) — kassi-tarinõges ( <i>Teucrium marum</i> ) — murakas ( <i>Rubus</i> sp.) — köömmelõhnaline liivatee ( <i>Thymus herba-barona</i> )
<i>Maquis d'automne</i> (sügisene makja)	Hele merevaik	Intensiivsus: keskmisest tugevani  Iseärasused: fenoolne, kohvipaksu lõhna meenutav, puukoore lõhnaga, puulõhnaga (emajuur <i>Gentiana</i> )	Aromaadne intensiivsus: keskmisest tugevani  Iseärasused: fenoolne, kohvipaksu meenutav  Maitse: pigem konkreetne, selgelt eristatava mõrkja maitsega  Püsivus ja järelmaitse: püsivast väga püsivani, kibeda järelmaitsega	Maasikapuu ( <i>Arbutus unedo</i> ), millele lisanduvad — luuderohi ( <i>Hedera helix</i> ) — kastan ( <i>Castanea sativa</i> ) — murakas ( <i>Rubus</i> sp.) — vaak ( <i>Inula viscosa</i> ) — smiilaks ( <i>Smilax aspera</i> )

Meel peavad olema järgmised tunnused:

Korsika päritoluga õietolmuliiği osakaal;

alla 18 %-ne veesisaldus, erandid on kastanisalu mesi ja hiline sügisese makja mesi *Maquis d'automne*, mille maksimaalne veesisaldus on 19 %;

hüdroksümetüülfurfuraali (HMF) sisaldus pakendamisel 10 mg/kg või alla selle, erandiks on kevadise makja kanarbikumesi *Maquis de printemps* (*Erica arborea*), mille HMFi sisaldus pakendamisel on 12 mg/kg või alla selle.

Mesi peab olema toodetud nektarist ja/või lehemeena, mida koguvad spontaanselt tekkinud taimekooslustelt Korsika ökotüübi mesilased *Apis mellifera mellifera* L.

Erandina tsitruseistandusest pärit meest, ei võeta arvesse kultuurliikidest (eelkõige rapsist, päevalildest, hispaania esparsetist, tatrast, esparsetist) korjatavat mett.

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

#### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Mesilaste toitmine on keelatud 15 päeva enne nektarikorje algust kuni meevõtmiseni.

#### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Meevõtmine ja dekanteerimine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

#### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

#### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Lisaks kohustuslikele tähistele, mis on ette nähtud üldeeskirjadega, peab mee „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” kaitstud päritolunimetusel olema järgmine teave:

— tähis „Miel de Corse”/„Mele di Corsica”;

— tähis „Appellation d'origine protégée” (kaitstud päritolunimetuse) või „AOP” (KPN);

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis.

Tähise „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” tähed peavad olema vähemalt sama suured kui pooled märgistus-olevatest kõige suurematest tähtedest, tähisele peavad kohe ilma vaheteksita eelnema või järgnema sõnad „kaitstud päritolunimetuse” või lühend „KPN”.

Sõnad ja lühend peavad olema kirjutatud selgelt hästi loetavate ning kustutamatu tähtedega. Kõik sõnad peavad olema ühes ja samas vaateväljas, kus võib olla veel välja toodud väiksemas kirjas tekst, mis viitab mee tootmiseks kasutatud taimeliigile.

Viide õitele või taimedele, millelt mesi on saadud, on lubatud vaid lisainformatsioonina kasutatud taimeliigi puhul, kui toode vastab suurelt jaolt osutatud päritolule ning omab vastavaid organoleptilisi, füüsikalisi-keemilisi omadusi ning vastavat õietolmu osakaalu.

Päritolunimetusega märgistus võimaldab toodet identifitseerida ja kontrollida toodetud ning turustatud toote hulka. Märgistus peab asuma purgil nähtavas kohas.

### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond ulatub üle kogu Korsika saare (võttes enda alla Haute-Corse'i ja Corse du Sudi departemangud)

### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

#### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Füüsilise keskkonna eripära

Saareline asend ning geograafiline identiteet:

Korsika saart iseloomustab omanäoline looduskeskkond. Saareline asend annab tootmispiirkonna määratlemisel märgatava eelise.

Korsika on mägine ning väga ebahütlase reljeefiga saar. Saar jaguneb kolmeks peamiseks geoloogiliseks piirkonnaks: kristallilise pinnamoega piirkonnaks läänes ja lõunas, enamasti kiltkivist koosneva pinnamoega piirkonnaks põhjas ja idas ning setteliseks keskmadalikuks.

Pinnas on enamjaolt happeline, mistõttu on ka enamik taimeliike atsidoofiilsed.

Korsika kliima on mahe, oluliste kuid ebaregulaarsete sademetega.

Tänu olulistele erinevustele temperatuuris ning sademetehulgas rannikuala ja kõrgete mäetippude vahel, on võimalik eristada kolme erinevat kliimavööndit. Sellises looduskeskkonnas kasvavad taimestikku iseloomustab Korsikale iseloomulik vöönditena kasvav taimekooslus.

Korsika makja eristub selgelt muudest aladest oma iseloomuliku struktuuri, ülesehituse ning taimestiku poolest, makja annab tunnistust ilmselgest seotusest saare pinnasega, pannes aluse selle endeemilisele taimestikule. Korsika makja katab kogu saarel ulatuslikke alasid, ulatudes rannajoonest kuni ligikaudu 1 200 meetri kaugusele sisemaale.

Teatavad taimeliigid moodustavad tihedaid taimevööndeid, kattes laia pinna alates rannajoonest kuni kõrgemate aladeni, kus nad õide puhkevad. Taimekooslused tagavad sel viisil järjepideva konkreetse aastaaja ning piirkonnaga seotud nektaritootmise, mille kogus sõltub aasta ilmastikutingimustest: puiseerika nektarit korjatakse kogu kevadperioodi vältel; kastaninektarit suve alguses ning hariliku maasikapuu nektarit sügisel ja talvel.

Nende valdavate ning püsivate taimevööndite vahel kasvavad paljud teised kohalikku päritolu taimeliigid, mis vajavad arenguks soojust ning pinnasega seotud eritingimusi. Tänu nendele taimeliikidele on võimalik hästi kirjeldada konkreetse piirkonna iseärasusi.

Korsikal on välja on arendatud mesinduse traditsioon, mis kasutab ära iseäraliku taimestiku kõiki võimalusi.

#### Inimfaktori eripära

Korsika mesindusalased töövahendid ja kirjandusmaterjal annavad tunnistust mesindustegevuse pikast ajaloost.

Juba mitmed antiikaja tekstid kirjeldavad ohtrates kogustes mett, mida tol ajal koguti metsikutest mesilaskolooniatest.

Muistsed autorid rõhutavad meetootmise tähtsust ning selle majanduslikku ja meditsiinilist väärtust, andes sellega kinnitust meetootmise heast mainest kogu saarel.

Kohtuorganite kasvav huvi mesindusalase tegevuse vastu alates 16. sajandi lõpust ja 17. sajandi algusest annab kinnitust, et mesindusest oli saanud iseseisev põllumajanduslik tegevus.

Alates 1976. aastast hakkavad mesinikud üksteisega läbi käima ning koostavad oma valdkonna ulatusliku arengukava. Esimesed uurimustööd ning arengukavaprojektid käsitlevad eelkõige mesilaspopulatsiooni iseloomustust valiku eesmärgil ning toodet ennast, pannes sel viisil aluse tõelisele andmebaasile.

Tänapäeval on mesindus taaskord suurema osa ettevõtjate ning tootjate põhitegevuseks.

Niipea kui mesindus arenes edasi metsikutelt mesilaskolooniatelt mee korjamise faasist, võtsid mesinikud kasutusele töö tingimustele vastavad tööriistad. Traditsioonilised tööriistad erinevad tuntuvalt tänapäevastest, kuid mõningaid neist võib endiselt külades kohata. Lühidalt öeldes on mesindus Korsika ajaloo lahutamatu osa.

#### Eriline mesilaspopulatsioon: Korsika ökotüübi mesilane

Enam kui 6 000 näitaja biomeetrilisest uuringust selgus, et saarel elutseb kohalik mesilaspopulatsioon, kes erineb nii Itaalia tõugu mesilasest kui ka mandril levinud mustast mesilasest oma pikema keelise, kõrgema kubitaalindeksi ja üsna lühikese karvkatte poolest.

Mis puutub mesilase käitumisse ja tootlikusse, siis kõnealune selgelt eristatav ökotüüp on täielikult kohanenud ümbritseva keskkonna tingimustega, eelkõige kliimakõikumistega, ning oskab enda huvides ära kasutada aasta jooksul üksteisele järgnevat erinevat öitsemisperioodi.



Korsika ökotüübi mesilase kohanemine keskkonningimustega väljendub erilises üheaastases bioloogilise arengu tsükliis. Tegemist on vahemerelise tüübiga, kelle nn kriitiline periood on tingitud suvisest kuivusest (munemine on takistatud augustis), samas kui areng peatub talvel vaid harvadel juhtudel, rannikualal peaaegu et üldsegi mitte. Mesilaste pidamise ja meetootmise seisukohalt tähendab mesilaste kohanemine seda, et kõiki keskkonnaressursse on võimalik kasutada ratsionaalselt ja usaldusväärset.

## 5.2. Toote eripära

Päritolunimetusega mesi „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” on autentne toode, mis varieerub vastavalt erinevatele sortidele. Selle erinevad sordid vastavad meetoodete hooajalise tootmisjärjekorrale.

Võimalik on erinev botaaniline päritolu, tegemist võib olla kas õiemee või lehemeeaga.

Erineva botaanilise päritoluga meed võivad lõhna, maitse ja värvuse poolest üksteisest märgatavalt erineda. Suurem osa meesortidest on tüüpideks jaotatud ja märgistatud. Valik sisaldab nii mahedakui ka tugevamaitselisi meesorte, nii heledamaid kui tumedamaid sorte, mis võivad olla nii lille- kui ka puuviljalõhnalised või siis fenoolsed või aromaatsed.

Mitte mingil juhul ei ole lubatud sordile võõras lõhn ega maitse (olgu see siis liiga tugev suitsuaroom, vananenud vaha lõhn vms).

Mesi ei tohi sisaldada võõrkehi ega muid lisandeid, mille diameeter on suurem kui 1/10 mm, näiteks vaha. Ainsad elemendid, mida mesi võib sisaldada, on sellele loomuomased mikrokoopilised osakesed (õietolmuterad või vetikaosakesed ning lehemee puhul mikrokoopilised seeneosad).

Mee veesisaldus tagab kõrgeima kvaliteedi ning hoiab ära kõikvõimalikud käärimise tekkeprotsessid.

Fruktoosi degradatsioonist tingitud mee hüdroksümetüülfulfuraali sisaldus, on toote värskuse garantiiks, kuna see suureneb mee vananedes.

Õietolmuanalüüs annab mees olevate näitajate kaudu teavet mee Korsika või muu päritolu ning selle piirkondliku päritolu kohta. Analüüs võimaldab vajaduse korral tuvastada õliseemne nektarite (rapsi või päevalille, mida kasvatatakse kultuurtaimena Korsikal harva) olemasolu ning sellise mee tootmine tuleb välistada.

Pärast ammendavat päritolunimetusega mee õietolmu osakaalu inventari tuvastatud taksonid peavad kuuluma regionaalsesse populatsiooni. Märgatavalt puudu olevad taksonid on liigid, mida ei leidu Korsika taimestikust või need on omased vaid konkreetsele piirkonnale, kuid sellele vaatamata võivad need iseloomustada teisi Euroopa – Vahemere piirkonna meesorte.

KPNiga mesi ei tohi sisaldada järgmiste liikide õietolmu:

### Kultuurliigid

- Esparsett (*Onobrychis viciifolia*)
- Raps (*Brassica napus*)
- Päevalill (*Helianthus annuus*)
- kroon-magusristik (*Hedysarum coronarium*)
- Tatar (*Fagopyrum esculentum*)

### Kultiveerimata liigid

- *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* ja *rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Korsika meesortide iseloomulikud omadused on tingitud keskkonnast, selle erilistest ilmastiku-, topograafilistest ja mullastikutingimustest. Kuna Korsika on mäginne saar, siis asendub üks taimevöönd kiiresti teisega.

Mee organoleptilised omadused viitavad peamistele liikidele, mida on toote valmistamisel kasutatud.

Meesortide mitmekülgses valikus peegeldub Korsika meesortidele omaste organoleptiliste omaduste ja saarele iseloomulike tüüpiliste taimekoosluste vaheline seos. See valik kajastab peamiste nektaritaime järjestikke õitsenguperioode.

Igale kategooriale vastab teatavat tüüpi maastik oma iseloomulike taime- ja lillekooslustega.

Selline tootmisspetsiifika, mis kasutab nektaritaimeena eranditult looduslike taimekooslusi, võimaldab ühe ja sama aasta sees pakkuda väga mitmekülgset tootevalikut ning lisaks tooteid, mis varieeruvad aastast aastasse. Kultuurtaimede kasutamise puhul oleks olukord teine.

Meevõtmine leiab aset kogu aasta vältel, alates aprillist kuni oktoobri–novembrini, vahel ka veebruaris.

Korsika nektaritaime ainulaadsus mängib meesortide geograafilise päritolu määramisel suurt rolli.

Kõikumised põhi- (suhkrud ja vesi) ja muudes koostisosades (erinevad osakesed), mis annavad meesortidele neile iseloomulikud tunnused, on tihedas seoses flooraga – toote toormaterjaliga.

Mee territoriaalse päritolu määramisel ning eelkõige selle spetsiifiliste tunnuste kirjeldamisel mängivad peamist rolli õietolmu- ja organoleptilised analüüsid. Õietolmu osakaal meesortides erineb vastavalt geograafilisele ja botaanilisele päritolule nii kvaliteedi kui ka kvantiteedi poolest. Õietolmutera, tänu millele on võimalik identifitseerida päritoluliik, on koloonia ja keskkonna koostoime indikaatoriks ning see aitab luua toote ja toote piirkonna vahelist seost. Analüüs annab mees olevate näitajate (õietolmuterade) kaudu teavet mee Korsika või muu päritolu ning selle territoriaalse kuuluvuse kohta.

Organoleptiliste ja sensoorsete analüüside visuaalsed, maitse- ja lõhnakatsed võimaldavad iseloomustada mett vastavalt selle värvusele, lõhnale ja maitsele. Need erinevad mee tajumisviisid, mille kaudu mesi meie meeli stimuleerib, on mee päritolu ja koostisega otseselt seotud.

### Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealust märkust 2.