

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 134/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

EK-sz.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

OFJ () OEM (X)

1. A termék-leírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (a kérelmező csoportosulás és az ellenőrző szervek adatainak naprakésszé tétele)

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok)

3.1. „A termék leírása” rovat

E rovat összevonásra kerül az ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló 1998. január 30-i rendelettel és az annak végrehajtására vonatkozó 1999. június 1-jei technikai rendelettel. A módosítások az alábbiakra vonatkoznak:

- a) A termék leírásának egyértelműbbé tétele érdekében az év során előállított méhészeti termékek sorának megfelelő fajtaválaszték bekerül a termékleírásba, az AOC elismerésére vonatkozó nemzeti szabályozás szövegében meghatározottak szerint. Továbbá pontosításra kerül, hogy a fajtaválaszték szerinti besorolás nem kötelező, mivel az OEM alá tartozó méz nem minden esetben van következetesen a hat kategória valamelyike szerint megnevezve.
- b) Javításra került egy átírási hiba: a HMF- (hidroximetil-furfurol)-tartalomnak a csomagoláskor, és nem a begyűjtéskor kell legfeljebb 10 mg/kg-nak lennie.

Továbbá egyes mézfajták tekintetében módosításra kerültek a HMF- és a víztartalomra vonatkozó határértékek az alábbi okok miatt:

amikor a levegő relatív páratartalma 60 % felett van, a méhek nem képesek 18 %-nál kisebb víztartalmú mézet előállítani. Ez az eset áll fenn a nedves erdők, például gesztenyések árnyékos részein található virágból származó, illetve az igen nedves évszakban – amilyen a korzikai ősz is – előállított mézeknél. Következésképpen a gesztenyésekből és az őszi bozótosból származó mézek természetüknél fogva nedvesek. Ezért javasolt az e mézek víztartalmára vonatkozó határérték 19 %-ra való megemlése, azonban ez a módosítás nem jár a termék módosulásával;

összefüggésben azzal, hogy milyen virágból készülnek, a tavaszi bozótosból származó, erikafa-alapú (*Erica arborea*) mézek gyenge fruktóz/glükóz arányt, valamint magas di- és triszacharid-tartalmat mutatnak, ami az ilyen típusú mézek igen gyors kikristályosodásához vezet. Emiatt a méhészek gyakran visszaolvasztják a mézet, ami a hőmérséklet emelkedésével felgyorsítja a cukrok dehidratációs reakcióját és HMF képződéséhez vezet. A cukrok dehidratációját felgyorsítja az erikafa-mézek savassága is, amely 3 és 4 közötti pH értéket jelent. Ezek a mézek ezért más mézekhez képest természetes módon magasabb HMF-tartalommal rendelkeznek. Ezért javasolt az erikafa (*Erica arborea*) alapú, tavaszi bozótosból származó mézek csomagoláskor megállapított HMF-tartalmát legfeljebb 12 mg/kg értékre módosítani.

3.2. A „Földrajzi terület” rovat

Mindennemű félreérthetőség kizárása érdekében az előállítás azon szakaszai (begyűjtés és ülepítés), amelyeknek a földrajzi területen kell megtörténniük, felsorolásra kerültek a termékleírásban.

3.3. „A származás igazolása” rovat

Tekintettel a nemzeti jogszabályok és szabályozások változására, egységes szerkezetbe foglalták „A Termék földrajzi területről való származását igazoló elemek” rovatot, amely jelenleg a termék nyomomonkövetettségére és az előállítás feltételeinek nyomon követésére vonatkozó bejelentési és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza.

Ezek a módosítások az eredetmegjelölések ellenőrzésére szolgáló rendszernek a mezőgazdasági, erdészeti, élelmiszeripari és tengeri termékek hasznosításáról szóló, 2006. december 7-i 2006-1547. törvényerejű rendelet által bevezetett reformjával kapcsolatosak. Ide tartozik többek között a gazdasági szereplők azon képességének ellenőrzése és elismerése, hogy megfelelnek azon jelzés termékleírásában foglalt követelményeknek, amelybe az állításuk szerint tartoznak. A „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” OEM termékleírásának ellenőrzése az ellenőrző szerv által kidolgozott ellenőrzési terv szerint történik.

Továbbá ebben a rovatban számos, a mézek nyomonkövethetőségét biztosító nyilvántartásokra és dokumentumokra vonatkozó rendelkezés kiegészítése található.

A termékleírásba bekerült az alábbi, az AOC-t meghatározó nemzeti szövegből származó rendelkezés: „A megjelölés nevét tartalmazó címke lehetővé teszi a termék azonosítását, valamint az előállított és forgalomba hozott mennyiségek ellenőrzését. A címkét kötelező jól látható módon elhelyezni az edényen.”.

A címke mint dokumentum kettős célt tölt be: egyrészt az ágazati nyomonkövethetőséget biztosítja, másrészt segítséget nyújt a termék azonosításában. A nyomonkövethetőséget biztosító eszközként a címkét minden eredetmegjelöléssel rendelkező mézen el kell helyezni. A címke egyben az termék azonosítását is elősegíti, mivel fel van tüntetve rajta a „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” megnevezés.

3.4. „Az előállítás módja” rovat

E rovat összevonásra került az ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló 1998. január 30-i rendelettel és az annak végrehajtására vonatkozó 1999. június 1-jei technikai rendelettel. Így ezekből a jogszabályi szövegekből az alábbi rendelkezések kerülnek átvételre:

- a kizárt növénykultúrák listája: ide tartozik nevezetesen a repce, a napraforgó, a koronás baltavirág, a pohánka és a takarmánybaltacim,
 - a keretekhez csak tiszta méhviasz használata,
 - tüzelőanyagként engedélyezett fajok listája: fenyőtű, eukaliptuszlevél, rozmaring stb.
 - a méhek táplálásának tilalma a mézképződés előtti tizenöt napban, valamint a méz begyűjtéséig,
 - a begyűjtést a méhek által lepecsételt lépekből kell végezni. A „teljesen” kifejezés törlésre került a „a begyűjtést a méhek által teljesen lepecsételt lépekből kell végezni” mondatból. Valójában a lépek soha nincsenek teljesen lepecsételve, még akkor sem, ha a méz már érett és begyűjtésre kész. A „teljesen” kifejezés nem igazán megfelelő, a lépek nagy többsége le van pecsételve, de előfordulhatnak bennük olyan sejtek, amelyek nincsenek lepecsételve.
 - a kinyerés és a csomagolás helyének speciális jellege,
 - a szűrés esetében a szűrő lyukméretére vonatkozó előírások, amely lyukaknak át kell engedniük a méz alakos elemeit, a hatályban lévő szabványnak megfelelően,
 - a méz visszaolvasztásának engedélyezése (egyetlen alkalommal),
 - a kristályosításra vonatkozó feltétel: „Az irányított kristályosítás gyakorlata engedélyezett, és azt a helyes méhészeti gyakorlatokkal összhangban kell végrehajtani”.
- c) „A »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« ellenőrzött eredetmegjelölés hatálya alá tartozó mézet kizárólag Korzika területén lehet begyűjteni és ülepíteni” bekezdés átkerül a termékleírás „A földrajzi terület meghatározása” rovatába.
- d) „A méznek a korzikai eredetével konzisztens pollenspektrummal, legfeljebb 18 % víztartalommal és legfeljebb 10 mg/kg HMF-tartalommal kell rendelkeznie a csomagolás pillanatában” bekezdés áthelyezésre kerül „A termék leírása” rovatba.

3.5. A „Kapcsolat” rovat

Ez a rovat frissítésre került a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelettel összhangban.

Kibővítésre került továbbá, hogy részletesebben bemutassa a korzikai méz jellemzői, a földrajzi terület és a szakértelem közötti kapcsolatot.

3.6. A „Címkézés” rovat

Ez a rovat frissítésre került, annak pontosítása érdekében, hogy az „ellenőrzött eredetmegjelölés” vagy „AOC” helyébe az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „OEM” lép, valamint hogy az Európai Unió OEM szimbólumát fel kell tüntetni a termékek címkézésén.

A termékleírásba bekerült az alábbi rendelkezés: „A megjelölés nevét tartalmazó címke lehetővé teszi a termék azonosítását, valamint az előállított és forgalomba hozott mennyiségek ellenőrzését. Kötelező jelleggel, jól látható módon meg kell jeleníteni az edényen”, a rendelkezés bevezetése a „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” oltalom alatt álló eredetmegjelölést meghatározó nemzeti jogszabályokból fakad.

3.7. A „Nemzeti előírások” rovat

Tekintettel a nemzeti jogszabályok és szabályozások változására, a „Nemzeti előírások” rovat táblázat formájában van megadva, amely tartalmazza a főbb ellenőrzendő elemeket, azok referenciaértékeit és értékelési módszereit.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

EK-sz.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” a sziget növényvilágára jellemző jegyeket mutató, komplex növényi összetételű termék.

Az általános jellemzői a meghatározott fajtaválasztéknak megfelelően változhatnak, a méhészeti termesztési szakaszok éven belüli váltakozásának megfelelően, amely szakaszok az alábbi neveket viselik:

Tavaszi,

Tavaszi bozótos,

Bozótosból származó harmatméz,

Gesztenyés,

Nyári bozótos,

Őszi bozótos.

A „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” illatai, aromái és ízei az adott fajtaválaszték függvényében változhatnak. A mézeknek idegen illatokról, aromákról és ízektől mentesnek kell lenniük.

Ahhoz, hogy a fajtaválasztéknak megfelelő elnevezéseket használhassák, a mézeknek egyrészt meg kell felelniük az alábbiakban meghatározott vizuális, érzékszervi és kóstolási jellemzőknek, másrészt a pollenösszetételüknek meg kell felelnie az alábbiakban meghatározott növényi összetételeknek.

Mézek	Vizuális jellemzők	Érzékszervi jellemzők	Kóstolási jellemzők	Főbb növénytársulások
Tavaszi	Igen világostól a világos aranyszínig	Intenzitás: gyengétől közepesig Jelleg: növényi, virágos (főtt gyümölcs vagy tejtermék)	Aromaintenzitás: gyengétől közepesig Jelleg: gyümölcsös, virágos, friss finom vagy friss gyümölcs, növényi, tejes Íz: normál vagy közepes édesség, kifejezett savasság nélkül, vagy enyhén savas Íztartósság és utóíz: gyengétől közepesig, utóíz nélkül	A klementin (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>), amely kapcsolódik a gyümölcs- és kivifákhoz, valamint az ültetvényeket körülvevő bozót különböző fajai: szuharok, tölgyek, kerepfajták, füzek, szedrek, csipkerózsa, mirtusz, eukaliptusz, szuharalj vagy az aszfodélosz (<i>Asphodelus</i> sp.) vagy a bükköny (<i>Vicia</i> sp.) vagy a kígyószisz (<i>Echium</i> sp.) vagy a különböző bozót-fajokhoz (például a hangafélék által alkotott bozóthoz) kapcsolódó, a <i>Galactites</i> nemzetségbe tartozó bogáncsok
Tavaszi bozótos	Borostyánsárgától sötét borostyánsárgáig	Intenzitás: közepes. Jelleg: virágos, többé-kevésbé „kókuszos”, édesgyökér, bőr típusú.	Aromaintenzitás: közepes, többé-kevésbé gazdag Jelleg: finom, többé-kevésbé típusos. Sötét karamell, kakaó Íz: normál édesség, kifejezett savasság vagy keserűség nélkül Íztartósság és utóíz: gyengétől közepesig, gyenge utóíz	Az erikafa (<i>Erica arborea</i>) egyéb nektáradó fajokkal közösen, elsősorban a tengerparti levendulával és a spanyol levendulával (<i>Lavandula stoechas</i>) és/vagy: — füzek (<i>Salix</i> sp.) — kerepfajták (<i>Lotus</i> sp.) — kígyószisz (<i>Echium</i> sp.) — lóherefélék, genyőfélék — zanót, kecsketövisfélék — nyúlzapuka (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — gamandorok (<i>Teucrium</i> sp.), rekettyék (<i>Genista</i> sp.) — galagonya (<i>Crataegus monogyna</i>) az alábbiak pollenjének jelenlétével: — szuharok – tölgyek – virágos kőris — puszpáng és/vagy szelídgesztenye.
Bozótosból származó harmatméz	Sötét	Intenzitás: Gyenge Jelleg: Növényi, fás, kissé csípős, karamelles, enyhén állati, pézsmailatú	Aromaintenzitás: közepestől erősig, többé-kevésbé gazdag Jelleg: érett, száraz gyümölcs. Főtt cukor, édesgyökér, karamell. (Balzsamos, forralt bor) Íz: nem túl cukros, érezhetően savas, malátás íz Íztartósság és utóíz: eléggé tartós íz, viszonylag sokáig megmarad a szájban	A három szuharfaj (<i>Cistus</i> sp.), a tengerparti levendulával, a szuharaljjal (<i>Cytinus hypocistis</i>), a kecsketövisekkel, a hegyi kékcstillaggal (<i>Jasione montana</i>) a <i>Galactites</i> nemzetségbe tartozó bogáncsokkal, a mirtusszal (<i>Myrtus communis</i>), és eukaliptuszokkal ... vagy a tölgyek (<i>Quercus</i> sp.) és a bozótok különböző növényfajai, például a hangafélék által alkotott bozótok

Mézek	Vizuális jellemzők	Érzékszervi jellemzők	Kóstolási jellemzők	Főbb növénytársulások
Gesztenyes	Borostyánsárgától sötét borostyánsárgáig	Intenzitás: Közepestől erős Jelleg: Fenolos, aromás, fás, csersavas	Aromaintenzitás: közepestől erős Jelleg: fenolos, túlérett almára emlékeztető Íz: enyhén cukros, fanyar, csersavas, érezhető keserűség (többé-kevésbé) Íztartósság és utóíz: igen tartós íz, sokáig megmarad a szájban. Keserű utóíz	Szelídgesztenye (<i>Castanea sativa</i>) elsősorban az alábbiakkal: szeder (<i>Rubus</i> sp.) és bozóttársulások: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> tölgyekkel és szuharokkal, valamint borostyánnal (<i>Hedera helix</i>) és iszalaggal (<i>Clematis</i> sp.)
Nyári bozótos	Világostól világos borostyánsárgáig	Intenzitás: Gyengétől az igen gyengéig Jelleg: Növényi, általános mézjelleg	Aromaintenzitás: közepes, eléggé aromás egy világos mézhez Jelleg: virágos, gyümölcsös, aromás, aromás-fás Íz: eléggé magas szintű édes-ség, kifejezett savasság vagy keserűség nélkül Íztartósság és utóíz: kevésbé tartós íz, nincs utóíz	— nyúlzapuka (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — különböző rekettyefajok (<i>Genista</i> sp.) — macskagamandor (<i>Teucrium marum</i>) — szeder (<i>Rubus</i> sp.) — köményillatú kakukkfű (<i>Thymus herba-barona</i>).
Őszi bozótos	Világos borostyánsárga	Intenzitás: Közepestől erős Jelleg: Fenolos, kávézaccra, fakéregre emlékeztető, fás jegy (tárncskaptár)	Aromaintenzitás: közepestől erős Jelleg: fenolos, kávézaccra emlékeztető jegy Íz: többé-kevésbé határozott keserűség, egyértelműen érezhető Íztartósság és utóíz: közepesen és igen tartós íz, keserű utóíz	Nyugati számoécafa (<i>Arbutus unedo</i>) az alábbiakkal együtt: — borostyán (<i>Hedera helix</i>) — szelídgesztenye (<i>Castanea sativa</i>) — szeder (<i>Rubus</i> sp.) — enyvesperemizs (<i>Inula viscosa</i>) — érdes szárcsafű (<i>Smilax aspera</i>)

A méznek meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:

a korzikai eredetnek megfelelő pollenspektrum;

18 %-nál kisebb víztartalom, a gesztenyemézek, valamint az őszi bozótosból származó késői harmatméz kivételével, amelyek esetében a víztartalomnak 19 %-nál kell alacsonyabbnak lennie;

a hidroximetil-furfurol- (HMF)-tartalom legfeljebb 10 mg/kg lehet a csomagolás pillanatában, a tavaszi bozótosból származó, erikafa (*Erica arborea*) alapú mézek kivételével, amelyek esetében a HMF-tartalom legfeljebb 12 mg/kg lehet a csomagolás pillanatában.

A mézeknek az *Apis mellifera mellifera* L. faj korzikai ökotípusába tartozó méhek által Korzika spontán és természetes növénytársulásaiban gyűjtött nektárból és/vagy mézharmatból kell származniuk.

A déligyümölcs-ültetvények kivételével nem tartozhatnak ide a termesztett növénykultúrákból származó mézek (nevezetesen a repceméz, a napraforgóméz, a koronás baltavirág méze, a pohánkaméz, a takarmánybaltacim-méz).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

Tilos a méhek táplálása a mézképződés előtti tizenöt napban, valamint a méz begyűjtéséig.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A méz begyűjtését és ülepítését a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Az általános rendelet által előírt kötelezően feltüntetendő szövegen túl a „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá tartozó mézek címkézésében szerepelnie kell az alábbiaknak:

— a „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” megnevezés,

— az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „OEM” jelzés,

— az Európai Unió OEM-szimbóluma.

A „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” elnevezést a címkén legnagyobb méretben jelen lévő karakterek méretének legalább felével megegyező méretben kell feltüntetni, valamint közvetlenül előtte vagy utána szerepelnie kell az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „OEM” kifejezésnek, mindennemű köztes szövegrész nélkül.

Ezeket a feliratokat jól látható és olvasható, valamint letörölhetetlen karakterekkel kell feltüntetni. Azokat ugyanazon vizuális térben kell elhelyezni, és e térben – kisebb betűméret alkalmazásával – a fajtaválasztékra utaló jelzések is feltüntethetők.

A virág- vagy növényi származásra utaló jelzés csak abban az esetben engedélyezett, ha az a fajtaválasztékra vonatkozó információt egészíti ki, ha a termék jelentős mértékben a jelzett eredetre vezethető vissza, és arra jellemző érzékszervi, fizikai-kémiai és pollenjellemzőkkel bír.

A megjelölés nevét tartalmazó címke lehetővé teszi a termék azonosítását, valamint az előállított és forgalomba hozott mennyiségek ellenőrzését. A címkét jól látható módon kell elhelyezni az edényen.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Korzika szigetének teljes területére terjed ki (Haute-Corse és Corse du Sud megyék).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A fizikai környezet jellemzője

Szigetjelleg és földrajzi azonosság:

Korzika szigetét a természeti környezetének eredetisége jellemzi. A szigetjelleg előnyös tulajdonság az előállítási terület meghatározásában.

Korzika szigetét az igen változatos domborzatú hegységek jellemzik. A sziget három nagy geológiai egységre osztható fel: kristályos kőzetű a nyugati és a déli részen, palás az északi és keleti részen, valamint található a sziget középső részén egy üledékes medence.

A talajok többé-kevésbé savasak, ez eredményezi az elsősorban a savas talajt kedvelő növényfajok jelenlétét.

Korzikát enyhe hőmérséklet és jelentős mennyiségű, de rendszertelen eloszlású csapadék jellemzi.

A jelentős hőmérséklet- és csapadék-különbségek, ahogy a parti területet elhagyva a magas csúcsok felé haladunk, három különböző éghajlati egység elkülönítését teszik lehetővé. Ez a természeti környezet sajátos növényvilágot hoz létre, amely a Korzikára jellemző növénytársulásokban és növényzeti rétegződésben nyilvánul meg.

A korzikai bozótos egyértelműen elkülönül számos szerkezeti, architekturális és virágtani jellemzője révén, amely jellemzők határozottan összekapcsolják azt a sziget területével, amelynek endemikus növényzetét képezi, igen nagy felületeket lefedve, a partvonalától egészen 1 200 méter magasságig, a sziget egészén.

Egyes növényfajok igen jelentős mértékben, nagy sűrűségben fednek le területeket, nagy területen elterjedve, a tengerparttól kezdve egészen addig a tengerszint feletti magasságig, ahol rétegződik a virágzásuk. Ez igen tartós szezonális és regionális nektártermelő képességet eredményez, az év adott klimatikus szakaszától függően változó nektármennyiséggel: a fehér erikafa a teljes tavaszi időszak alatt, a szelídgesztenye a nyár elején, a nyugati szamócafa ősszel és télen biztosítja a szükséges alapanyagot.

A regionális állandóság e meghatározó elemeihez adódik hozzá a számos lokálisabb jellegű egyéb faj, a sajátos talaj-összetételi és/vagy hőviszonyok miatt, amelyek segítségével kistérségi jellemzők határozhatók meg.

Hagyományosan olyan méhészeti gyakorlat fejlődött ki, amely a leghatékonyabban használja ki e sajátos flóra által kínált lehetőségeket.

A z emberi környezet jellemzője

A méhészettel kapcsolatos szerszámok és az írásos emlékek segítségével bizonyítható, hogy Korzikán már régóta űzik ezt a tevékenységet.

Az ókor óta számos írásos emlék tesz tanúbizonyságot a méz – bőséges – rendelkezésre állásáról; e termék előállítására e források keletkezésének idején gyűjtőgető tevékenység eredménye volt.

A régi szerzők hangsúlyozták a termelés fontosságát, annak gazdasági értékét (adó) és a méz orvosi erényeit, igazolva a hírnevét.

A 16. század végétől és a 17. század elejétől kezdve a méhészettel kapcsolatos bírósági keresetek azt mutatják, hogy az ekkorra önálló mezőgazdasági tevékenységgé vált.

1976-tól kezdve a méhészek rendszeresen összeülnek és az ágazatuk számára tényleges fejlesztési tervet alakítanak ki. Az első kutatási-fejlesztési tevékenységek megvalósítása elsősorban a méhállomány osztályozására irányult, annak szelektálása céljából, valamint a valódi referenciaként szolgáló termék meghatározására.

Napjainkban a méhészet a feldolgozó termelők többségének ismét fő tevékenységét képezi.

Amikor a méhészet meghaladta a pusztán gyűjtőgető gazdálkodást, a méhészek a szakmájuk követelményeihez illeszkedő eszközöket hoztak létre. Ezek a tárgyak jelentősen eltérnek a napjainkban alkalmazott eszközöktől, azonban a falvakban még megtalálható egy-egy ilyen hagyományos szerszám. A méhészet ekképpen Korzika történelmének szerves részét képezi.

Egy különleges méhállomány: a korzikai méh ökotípusa

Egy több mint 6 000 mérésen alapuló biometriai felmérés segítségével kimutatták, hogy a szigeten létezik egy eredeti méhpopuláció, amely különbözik mind az olaszországi méhektől, mind a szárazföldi fekete méhtől, a hosszabb szipókája, a magasabb kubitális indexe és az igen rövid szőre révén.

A tevékenység és a termelés szempontjából ez az egyértelműen elkülönülő ökotípus, amely tökéletesen alkalmazkodott a környezeti feltételekhez, nevezetesen az éghajlati eltérésekhez, képes hatékonyabban kihasználni az egymás után következő kivételes virágzási szakaszokat az év egészében.

A „korzikai méh” ökotípus alkalmazkodása a környezethez egy sajátos éves biológiai fejlődési ciklusban jelentkezik. Mediterrán típusú ciklus, amelyben a „kritikus” időszakot a nyári szárazság okozza (pete-rakás felfüggesztése augusztusban), míg a fejlődés téli leállása rövid, sőt a part menti területeken szinte nem is létezik. A méhészeti gazdálkodás és termelés tekintetében ez az alkalmazkodás lehetővé teszi a környezetben rendelkezésre álló erőforrások egészének ésszerű és megbízható kiaknázását.

5.2. A termék sajátosságai

A „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” megjelölés alatt forgalomba hozott méz olyan eredeti termék, amely különböző, a fajtaválasztéknak megfelelő formákban állhat rendelkezésre. Ez a választék évsza-konként egymás után soron következő méhészeti termékekből áll össze.

A méz különböző botanikai forrásokra vezethető vissza: készülhet virágnektárból vagy mézharmatból is.

A termékek igen nagy változatosságot mutatnak az illat, az aroma, az íz és a szín tekintetében, a botanikai eredet sokszínűsége szerint. A mézek az esetek többségében tipikusak és jellegzetesek. A termékválaszték a leglágyabbtól a legerősebb mézekig tartalmaz termékeket; a legvilágosabbaktól a legsötétebbekig, és a virágos, gyümölcsös aromától egészen az aromás, fenolosig.

Semmilyen esetben sem engedélyezettek azonban paraziták okozta szagok, aromák vagy ízek (túl határozottan füstös, öreg viaszos szag stb.).

A terméknek mentesnek kell lennie a milliméter 1/10-ét meghaladó átmérőjű idegen részecskéktől vagy szennyeződésektől, például a viasztól. A mézben természetes formában megtalálható alakos elemek mikroszkopikus méretű részecskék (pollenszemek vagy – a harmatmézek esetében – algadarabok, mikroszkopikus gombaspórák).

A víztartalma biztosítja a kiváló minőséget, lehetővé téve a fermentáció irányába ható minden folyamat elkerülését.

A méz HMF-tartalma (amely a fruktóz lebomlásának eredményeképpen alakul ki) garantálja a termék „frissességét”, mivel az értéke a méz korával növekszik.

A pollenanalízis információkat nyújt a méz korzikai vagy nem korzikai származására vonatkozóan, valamint – a mézben jelen lévő „markerek” segítségével – a termék kistérségi származásáról. Az analízis adott esetben lehetővé teszi a termesztésben lévő olajnövényekből (például repceből vagy napraforgóból, bár ezek nagy kiterjedésű növénykultúráként nemigen vannak jelen Korzika szigetén) származó nektár jelenlétének azonosítását, amely esetben az adott mézet ki kell zárni az eredetmegjelölés alól.

A megjelölés alá tartozó méz pollentartalmának kimerítő elemzése során azonosított taxonoknak meg kell felelniük a regionális nyilvántartásnak. A jellemzően hiányzó taxonok azok a fajok, amelyek hiányoznak a korzikai növényvilágból, vagy amelyek jelenléte helyileg igen korlátozott, de amelyek más európai, földközi-tengeri mézekre jellemzőek.

A megjelölés alá tartozó méz nem tartalmazhat az alábbi fajokból származó pollent:

A termesztett fajok tekintetében:

- *Onobrychis viciifolia*: takarmánybaltacim,
- *Brassica napus*: repce,
- *Helianthus annuus*: napraforgó,
- *Hedysarum coronarium*: koronás baltavirág,
- *Fagopyrum esculentum*: pohánka.

A nem termesztett növények tekintetében:

- a *Hyepecoum* nemzetség,

- *Loranthus europaeus*,
- *Rhus cotinus* és *Rhus coriaria*,
- *Calluna vulgaris*,
- *Thymus vulgaris*.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A korzikai mézek jellegzetességét a környezet formálja az éghajlati, topográfiai és talajtani jellemzőkön keresztül. Mivel Korzika hegységek jellemezte sziget, ezért gyorsan el lehet jutni a növényzet egyik rétegződéséről a másikra.

A mézek érzékszervi jellemzőire igen jelentős hatással vannak a termék előállítására szolgáló fő alapanyagok.

A fajtaválasztékban nyilvánul meg a korzikai mézek érzékszervi jellemzői és a szigetjellegből fakadóan létrejött főbb növénytársulások közötti kapcsolat. A választék a főbb nektáradó virágzatok szezonális váltakozását tükrözi.

Minden kategóriának megfelel egy táj, egy növényzeti fizionómia és azok a növénytársulások, amelyek illeszkednek az adott terület jellegzetességeihez.

Ez a sajátos, szinte kizárólag a természetes vegetációból származó termelés az ugyanazon év során előállítható termékek sokszínűségét, valamint a termékek egyes évek közötti változásait hozza magával, ami a termesztett növénykultúrákra alapuló termelésre csak kisebb mértékben jellemző.

A begyűjtés egész évben zajlik, áprilistól októberig-novemberig, vagy akár még februárban is.

A méztermelésben szerepet játszó korzikai növényzet eredetisége létfontosságú elem a mézek földrajzi eredetének megállapításában.

Az összetételnek a főbb összetevők (cukrok és víz) és a kisebb jelentőségű összetevők (különböző anyagok) tekintetében történő változása, amely összefügg a mézek jellemzőivel, szorosan kapcsolódik a hasznosított flórához, amely a termék eredeti alapanyagát szolgáltatja.

Az adott területhez való kapcsolódás meghatározásában a pollenanalízis és az érzékszervi vizsgálat játszik létfontosságú szerepet, alapvetően a mézek jellemzőinek meghatározása tekintetében. A mézek pollentartalma minőségi és mennyiségi szempontból egyaránt változó, a különböző földrajzi és botanikai származásuk függvényében. Ezért a pollenszem, a származtató faj „személyi igazolványa” jelzi a kolónia és a környezet közötti kölcsönhatást, és segítségével felállítható a kapcsolat a földrajzi hely és a termék között. A mézben jelen lévő „markerek” (pollenszemek) függvényében ez az analízis információkat szolgáltat arról is, hogy a méz korzikai eredetű-e vagy sem, valamint a méz kistérség szerinti származásáról.

Az érzékszervi elemzések lehetővé teszik a mézek szín, aroma, íz alapján történő osztályozását a vizuális, érzékszervi és kóstoláson alapuló vizsgálatok során. A különböző érzékszervi jellemzők, amelyekkel a mézek érdekeinken keresztül tesznek benyomást ránk, közvetlenül kapcsolódnak az eredetükhöz és összetételükhöz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.