

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2019/C 384/09)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ⁽¹⁾.

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos DOOR duomenų bazėje.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MEL DOS AÇORES“

ES Nr.: PDO-PT-0268-AM01–2019 1 2

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Mel dos Açores“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.4 klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Mel dos Açores“ yra nektaro medus, pagamintas Azorų archipelage pagal atitinkamą produkto specifikaciją.

„Mel dos Açores“ gali būti klasifikuojamas kaip žaliųjų lipniasėklių medus (*mel de incenso*) arba daugiarūšių augalų medus (*mel multiflora*). Žaliųjų lipniasėklių medus yra pagamintas iš bičių sunešto *Pittosporum undulatum* veislės gėlių nektaro. Daugiarūšių augalų medus yra pagamintas iš įvairių rūšių gėlių nektaro mišinio.

„Mel dos Açores“ pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

- vanduo – ne daugiau kaip 18 %,
- sacharozės kiekis – ne daugiau kaip 10 %; žaliųjų lipniasėklių medus – ne daugiau kaip 15 %,
- Diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą) – ne mažiau kaip 3.

Žaliųjų lipniasėklių medus pasižymi šiomis savybėmis:

- jis gaminamas daugiausiai iš *Pittosporum undulatum* Vent. augalo, žydinčio vasario–balandžio mėn., nektaro. Žydėjimo laikotarpis gali keistis,
- išis medus yra nerūgštus ir pralaidus elektrai, jo diastazės aktyvumas yra labai žemas, o sacharozės vertės – aukštos,
- spalva – nuo pilkšvos (kartais beveik bespalvės) iki šviesiai gintarinės spalvos – iki 50 balų pagal Pfundo skalę,
- kvapas – švelnus ir aiškus,
- skonis – pusiau saldus, tipinio aromato,
- pagrindinė šių medų apibrėžianti savybė yra žiedadulkių komponentas: jame turi būti daugiau kaip 30 % *Pittosporum undulatum* Vent. žiedadulkių. Jame taip pat randama šiek tiek mažiau *Eucalyptus* spp. ir kitų rūšių žiedadulkių.

⁽¹⁾ O L L 179, 2014 6 19, p. 17.

Žaliųjų lipniasėklių medus pasižymi šiomis savybėmis:

- jis pagamintas iš įvairių rūšių augalų nektaro: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., ir kt.,
- spalva – šis medus gali būti nuo šviesios iki tamsios gintaro spalvos – iki 114 balų pagal Pfundo skalę,
- skonis – sodrus ir stipriai juntamas, atspindintis augalų, iš kurių jis pagamintas, įvairovę.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Kai iš avilių imamas medus, jo aviliuose turi būti paliekama tiek, kad užtektų bitėms išgyventi sunkiomis oro sąlygomis.

Sisteminis arba masinis dirbtinis bičių, gaminančių „Mel dos Açores“, kolonijų maitinimas draudžiamas. Išimtis daroma išskirtinėse situacijose, kai trūksta maisto, arba siekiant stimuliuoti populiacijos augimą – tada bitininkai gali maitinti bites

- sirupu: dvi dalys medaus arba rudojo cukraus ir viena dalis vandens,
- dirbtinis maitinimas vykdomas, kai avilyje dar nėra bičių perų, ir turi būti nutraukiamas prieš jiems atsirandant. Bitės turi būti sveikos.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Medaus gamyba.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Mel dos Açores“ gali būti parduodamas tik supakuotas ir paženklintas.

„Mel dos Açores“ turi būti be pašalinių organinių ar neorganinių medžiagų, jame neturi būti nei fermentacijos ar putojimo požymių, nei kaitinimo ženklų.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Ant pakuotės turi būti nurodyta:

- produkto pavadinimas „MEL DOS AÇORES – DOP“ [„MEL DOS AÇORES – SKVN“] arba „MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES – SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA“],
- medaus rūšis: žaliųjų lipniasėklių arba daugiarūšių augalų medus,
- kontrolės įstaigos sertifikavimo ženklas.

Etiketėje neturi būti jokios informacijos, kuri leistų matyti, kad medus yra pagamintas iš kitų augalų nei žalieji lipniasėkliai ar daugarūšiai augalai.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Azorų archipelagas

5. Ryšys su geografine vietove

Dėl savo geografinės padėties Azorų archipelagas pasižymi švelniu vandenyno klimatu su nedideliais temperatūros skirtumais ir aukštu santykiniu drėgnumu. Jo dirvožemis yra sudarytas iš priemolio, priesmėlio ir sunkaus priemolio; jame gausu organinių medžiagų ir kalio.

Šios dirvožemio ir klimato sąlygos yra palankios spontaniškam *Pittosporum undulatum* augimui visame archipelage, visų pirma, žemumose ir vidutinėse aukštumose, nuožulnėse ir nedirbamoje žemėje, taip pat tankiose giriose, tarpekliuose ir apsauginėse juostose. Šios sąlygos taip pat yra palankios gausiai ir įvairiai medingai augalijai kiekvienoje archipelago saloje tiek žemumos, tiek ir aukštumos vietovėse. Tarp apdulkintojų labai mėgstami augalai yra eukaliptai, išlakiosios mirutės, kaštainiai, dobilai ir gervuogės.

Šie augalai suteikia „Mel dos Açores“ specifines 3.2 punkte apibūdintas savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf
