

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 134/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantam ⁽¹⁾.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“MIEL DE CORSE”/“MELE DI CORSICA”

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (ražotāju grupas un pārbaudes struktūru kontaktinformācijas atjaunināšana)

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i)

3.1. Nodaļa "Produkta apraksts"

Šī nodaļa konsolidēta ar 1998. gada 30. janvāra dekrētu par aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un tā 1999. gada 1. jūnija tehniskajiem piemērošanas noteikumiem. Izdarīti šādi grozījumi.

- a) Lai produkta aprakstu darītu skaidrāku, to augu sugu saraksts, kuriem atbilst dažādu veidu biškopības produktu klāsts visa gada garumā, specifikācijā ir iekļauts tādā redakcijā kā valsts tiesību aktā, ar kuru atzīst šo ACVN. Turklāt norādīts, ka produkta noteikšana pēc attiecīgā medusauga sugas nav obligāta tiktāl, ciktāl medus, uz kuru attiecināta šo ACVN, netiek sistemātiski apzīmēti ar kādu no šiem sešiem sugu nosaukumiem.
- b) Labota pārrakstīšanās kļūda: HMF (hidroksimetilfurfuroļa) saturs nepārsniedz 10 mg/kg iepakojšanas, bet nevis ievākšanas laikā.

Turklāt dažu šo šķirņu medus pieļaujamais HMF saturs un mitruma saturs grozīts šādu iemeslu dēļ:

ja relatīvais gaisa mitrums pārsniedz 60 %, bites nevar ražot medu, kura mitruma saturs ir zemāks par 18 %. Jo īpaši tas attiecas uz medu, ko iegūst ēnainos, mitros mežos, piemēram, kastaņu audzēs, vai medu, ko iegūst tādā ļoti mitrā gadalaikā, kāds Korsikā ir rudens. Tādējādi kastaņu medus un rudenī iegūts krūmāju medus ir nenovēršami mitrs medus. Tāpēc attiecībā uz šādu veidu medu ierosināts pieļaujamo mitruma saturu palielināt līdz 19 %, jo šāds grozījums nemaina produkta īpašības;

botāniskās izcelsmes dēļ pavasara krūmāju medū, ko iegūst pamatā no kokveida ērikas (*Erica arborea*) ziediem, ir neliels fruktozes un glikozes saturs un liels disaharīdu un trisaharīdu saturs, kas nosaka to, ka šādu veidu medus ļoti strauji kristalizējas. Patiesībā dravnieki bieži vien pārkausē medu, lai, paaugstinot temperatūru, paātrinātu cukuru dehidratāciju un panāktu HMF rašanos. Cukuru dehidratācijas reakciju paātrina arī šā kokveida ērikas ziedu medus skābums – tā pH ir no 3 līdz 4. Šajā medū HMF saturs tāpat ir dabīgi augstāks nekā citu veidu medū. Tāpēc ierosināts noteikt, ka medū, ko iegūst pavasarī krūmājos un kas pamatā ir kokveida ērikas (*Erica arborea*) ziedu medus, HMF saturs, ko nosaka iepakojšanas laikā, nedrīkst pārsniegt 12 mg/kg.

3.2. Nodaļa "Ģeogrāfiskais apgabals"

Lai nebūtu nekādas nenoteiktības, specifikācijā atgādināts, ka ražošanas posmiem (savākšana un nostādīšana) jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.3. Nodaļa "Izcelsmes apliecinājums"

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļas "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" redakcija ir izlabota, un tajā iekļauti jo īpaši obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošānu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Šie grozījumi ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, ko īstenoja ar 2006. gada 7. decembra rīkojumu 2006-1547 par lauksaimniecības, mežsaimniecības vai pārtikas produktu un jūras velšu popularizēšanu. Konkrētāk, ir paredzēts ieviest uzņēmēju apstiprināšanu, ar kuru atzīst to spēju izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot. Ar ACVN "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" apzīmētā produkta specifikācijas kontrole notiek atbilstīgi kontroles plānam, ko izstrādājusi pārbaudes struktūra.

Turklāt šajā nodaļā ieviesti precizējumi un papildinājumi vairākos noteikumos, kas saistīti ar reģistriem un deklarāciju dokumentiem un kas ļauj nodrošināt medus izsekojamību.

Specifikācijai pievienots valsts ACVN reglamentējošajos tiesību aktos esošais noteikums "Uzlīmes ar aizsargāto nosaukumu nodrošina produkta identifikāciju un saražotās un pārdotās produkcijas apjomu kontroli. To obligāti uzlīmē uz burkas tā, lai tā būtu ieraugāma".

Uzlīme ir dokuments, kuram ir divas dažādas nozīmes: tas ir gan izsekojamības instruments nozarē, gan arī produkta identifikācijas zīme. Kā izsekojamības instrumentu uzlīmi piestiprina pie katra tāda medus iepakojuma, kuru var apzīmēt ar šo cilmes vietas nosaukumu. Uzlīme ir arī identifikācijas pamats, jo uz tās ir norādīts konkrēti nosaukums "Miel de Corse"/"Mele di Corsica".

3.4. Nodaļa "Ražošanas metode"

Šīs nodaļas redakcija ir izlabota saskaņā ar 1998. gada 30. janvāra dekrētu par aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un tā 1999. gada 1. jūnija tehniskajiem piemērošanas noteikumiem. Iekļauti šādi šajos tiesību aktos izklāstītie noteikumi:

- neizmantojamo kultūraugu sugu saraksts – rapsis, saulespuķes, hedizārijas, griķi, esparsetes,
 - tikai tīra bišu vaska izmantošana kārēm,
 - atļauto degmateriālu saraksts pa augu sugām – priežu skuju, eikaliptu lapas, rozmarīns u. c.,
 - aizliegums piebarot bites piecpadsmit dienas pirms nektāra vai medusrasas iegūšanas sezonas sākuma un līdz pat medus ievākšanai,
 - noteikums par to, ka medus jāievāc no aizvākotām šūnām. Svītrots vārds "pilnīgi" – "medus jāievāc no pilnīgi aizvākotām šūnām". Īstenībā medus šūnas nekad nav pilnīgi aizvākotas, arī tad ne, kad medus ir nogatavojies un gatavs ievākšanai. Vārds "pilnīgi" nav īsti piemērots, jo, kaut gan lielā daļā šūnu ir aizvākota, var gadīties, ka dažas šūnas nav aizvākotas,
 - medus izņemšanas un fasēšanas vietas specifika,
 - filtrēšanai – prasības attiecībā uz filtra sieta acu lielumu, kurām jālaiž cauri medū esošās daļiņas saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem,
 - atļauja medu pārkausēt (teikam vienu reizi),
 - nosacījums attiecībā uz kristalizēšanos – "Kontrolēta kristalizēšanās ir atļauta, un tā jāveic saskaņā ar labāko dravniecības praksi".
- c) Punkts "Medus, ko apzīmē ar cilmes vietas nosaukumu "Miel de Corse"/"Mele di Corsica", novācams un nostādīnāms vienīgi Korsikā" pārcelts uz specifiskā nodaļu "Ģeogrāfiskā apgabala definīcija".
- d) Punkts "Medus sastāvā esošo putekšņu izcelsmei jābūt Korsikā; medus mitruma saturam jābūt zemākam par 18 %, bet HMF saturs medus iepakojšanas laikā nedrīkst pārsniegt 10 mg/Kg" pārcelts uz nodaļu "Produkta apraksts".

3.5. Nodaļa "Saikne"

Šajā nodaļā sniegtais apraksts atjaunināts saskaņā ar Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību.

Nodaļa papildināta tā, lai skaidrāk aprakstītu saikni starp Korsikas medus īpašībām, ģeogrāfisko apgabalu un dravnieku zinātību.

3.6. Nodaļa "Marķējums"

Šī nodaļa atjaunināta, lai precizētu, ka norāde "appellation d'origine contrôlée" (kontrolēts cilmes vietas nosaukums) jeb "AOC" (KCVN) aizstāta ar norādi "appellation d'origine protégée" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) jeb "AOP" (ACVN), un ka ar to saistītajam Eiropas Savienības ACVN simbolam jābūt uz produkta marķējuma.

Ieviests noteikums "Uzlīme ar aizsargāto nosaukumu nodrošina produkta identifikāciju un saražotās un pārdotās produkcijas apjomu kontroli. To obligāti uzlīmē uz burkas tā, lai tā būtu ieraugāma", kas ņemts no valsts tiesību aktiem, ar kuriem reglamentē aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Miel de Corse"/"Mele di Corsica".

3.7. Nodaļa "Valsts prasības"

Nemot vērā valsts tiesību aktu un normatīvo aktu attīstību, nodaļa "Valsts prasības" sagatavota tabulas veidā, norādot galvenos kontrolējamus parametrus, to atsauces vērtības un vērtēšanas metodes.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"MIEL DE CORSE"/"MELE DI CORSICA"

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

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

"Miel de Corse"/"Mele di Corsica"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu u. c.)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)*

"Miel de Corse"/"Mele di Corsica" ir produkts, kas iegūts no ļoti dažādiem ziediem; daļa no šiem augiem ir tipiskas, Korsikas salai raksturīgas floras pārstāvji.

Pēc vispārīgajām īpašībām šo medu var iedalīt atkarā no gadalaika, augu sugām un ziedēšanas laika:

pavasara medus,

pavasara krūmāju medus,

krūmāju lapu medus,

kastaņu medus,

vasaras krūmāju medus,

rudens krūmāju medus.

"Miel de Corse"/"Mele di Corsica" smarža, aromāts un garša var būt dažāda atkarībā no attiecīgo augu sugām. Medum nedrīkst piemist neraksturīga smarža, aromāts un garša.

Lai medu varētu apzīmēt ar attiecīgu nosaukumu atbilstoši augu sugām, tam, no vienas puses, pēc izskata, smaržas un garšas jāatbilst turpmāk tabulā noteiktajām īpašībām un, no otras puses, tā putekšņu sastāvam pēc izcelsmes jāatbilst turpmāk tabulā noteiktajam augu sugu uzskaitījumam.

Medus	Izskats	Smaržas īpašības	Garšas īpašības	Galvenās augu sugas
Pavasara medus	No ļoti gaiša līdz gaiši zeltainam	Intensitāte: no vājas līdz vidējai Smaržas nianse: augu, ziedu (ceptu augļu vai piena produktu)	Garšas stiprums: no vāja līdz vidējam Garšas nianse: augļainuma, ziedu, izsmalcināti svaiga vai svaigus augļus atgādināša, augu, piena Garša: normāli vai vidēji salda, bez īpaša skābenuma vai ar vāju skābenumu Garšas noturīgums un pēcgarša: vājš līdz vidējs, bez pēcgaršas	Klementīnkoks (<i>Citrus aurantium</i> × <i>deliciosa</i>) apvienojumā ar augļkokiem un kivi, kā arī dažādu sugu krūmiem, kas aug ap stādījumiem: klinšrozēs, ozoli, ragainie vanagnadziņi, vītoli, ērkšķu kazenes, smaržlapu rozēs, mirtēs, eikalipti, <i>Cytinus hypocistis</i> vai asfodēļi (<i>Asphodelus</i> sp.) vai vilķi (<i>Vicia</i> sp.), vai dagļi (<i>Echium</i> sp.), vai <i>Galactites</i> tipa dzelkšņi apvienojumā ar dažādām krūmāju sugām (vai pat ēriku (<i>Erica</i>) sugu krūmājus)
Pavasara krūmāju medus	No dzintaraina līdz tumši dzintarainam	Intensitāte: vidēja Garšas nianse: ziedu ar vairāk vai mazāk tipisku "kokosa" niansi, lakricasaknes, (apstrādātas) ādas	Garšas stiprums: vidējs, garša vairāk vai mazāk piesātināta Garšas nianse: izsmalcināta, vairāk vai mazāk tipiska, atgādina tumšu karameli vai kakao Garša: normāli salda bez skābenuma vai īpaša rūgtenuma Garšas noturīgums un pēcgarša: vājš līdz vidējs, ar vāju pēcgaršu	Kokveida ērika (<i>Erica arborea</i>) apvienojumā ar citām nektāraugu sugām, galvenokārt jūrmalas lavandu vai Stehādes lavandu (<i>Lavandula stoechas</i>) un/vai — vītoliem (<i>Salix</i> sp.), — vanagnadziņiem (<i>Lotus</i> sp.), — dagļiem (<i>Echium</i> sp.), — āboliņiem, asfodēļiem, — kazāboliņiem, kalikotomēm (<i>Calicotome</i> sp.), — neīsto pārkoņamoliņu (<i>Anthyllis hermanniae</i>), — teikrijām (<i>Teucrium</i> sp.), irbulenēm (<i>Gemista</i> sp.), — vienirbuļa vilkābeli (<i>Craetagus monogyna</i>) ar šādu augu putekšņiem: — klinšrozēs, ozoli, mannas osis, — buksusi un/vai kastaņas
Krūmāju lapu medus	Tumšs	Intensitāte: vāja Garšas nianse: augu, meža, nedaudz pikanta, karameles, viegla dzīvniekiem raksturīga, muskusa	Garšas stiprums: vidējs līdz liels, garša vairāk vai mazāk piesātināta Garšas nianse: nogatavojušos augļu, sausa; karsēta cukura, lakricasaknes, karameles. (Balzāma, karsēta vīna). Garša: ne pārāk salda, jūtami skābena, iesala Garšas noturīgums un pēcgarša: diezgan noturīga, mutē samērā ilgi paliekoša	Triju sugu klinšrozēs (<i>Cistus</i> sp.) apvienojumā ar jūrmalas lavandu, <i>Cytinus hypocistis</i> , kalikotomēm, kalnu norgalvīti (<i>Jasione montana</i>), <i>Galactites</i> tipa dzelkšņiem, parasto mirti (<i>Myrtus communis</i>), eikaliptiem u. c. vai ozoliem (<i>Quercus</i> sp.) un dažādu sugu krūmājiem vai pat ēriku (<i>Erica</i> sp.) krūmājiem

Medus	Izskats	Smaržas īpašības	Garšas īpašības	Galvenās augu sugas
Kastaņu medus	No dzintarainā līdz tumši dzintarainam	Intensitāte: vidēja līdz liela Garšas nianse: fenola savienojumu, meža, tanīna	Garšas stiprums: vidējs līdz liels Garšas nianse: fenola savienojumu, pārgatavojušās ābola Garša: vāji salda, sīva, tanīna piesātināta, ar jūtamu (lielāku vai mazāku) rūgtenumu Garšas noturīgums un pēcgarša: ļoti noturīga, mutē ilgi paliekoša, pēcgarša rūgtena.	Kastaņa (<i>Castanea sativa</i>) apvienojumā galvenokārt ar ērkšķu kazenēm (<i>Rubus</i> sp.) un krūmājiem raksturīgām augu kopām: — ērikām (<i>Erica</i> sp.), — pārkoņamoliņiem (<i>Anthyllis</i> sp.), — teikrijām (<i>Teucrium</i> sp.), — irbulenēm (<i>Genista</i> sp.), ar ozoliem un klinšrozēm, kā arī vijīgo efeju (<i>Hedera helix</i>) un mežvīteniem (<i>Clematis</i> sp.)
Vasaras krūmāju medus	Gaišs līdz dzintarains	Intensitāte: vāja līdz ļoti vāja Garšas nianse: augu, medum vispārraksturīga	Garšas stiprums: vidējs, gaišam medum samērā aromātisks Garšas nianse: ziedu, augļainuma, aromātiska, aromātiska meža Garša: samērā stipri salda bez skābenuma un bez īpaša rūgtenuma Garšas noturīgums un pēcgarša: maznoturīga un bez pēcgaršas	— Hermana (jeb neīstais) pārkoņamoliņš (<i>Anthyllis hermanniae</i>), — dažādu sugu irbulenes (<i>Genista</i> sp.), — kaķu embotiņi (jeb teikrija) (<i>Teucrium marum</i>), — ērkšķu kazenes (<i>Rubus</i> sp.), — Korsikas timiāns (<i>Thymus herba-barona</i>)
Vasaras krūmāju medus	Gaiši dzintarains	Intensitāte: vidēja līdz liela Garšas nianse: fenola savienojumu, kafijas biežumu, koku mizas, meža (genciānās (jeb drudzenēs) ievietota stropa nianse)	Garšas stiprums: vidējs līdz liels Garšas nianse: fenola savienojumu, kafijas biežumu Garša: vairāk vai mazāk skaidri izteikta, stipri sajūtama rūgtenuma Garšas noturīgums un pēcgarša: no noturīgas līdz ļoti noturīgai un ar rūgtu pēcgaršu	Zemeņkoks (<i>Arbutus unedo</i>) apvienojumā ar — vijīgo efeju (<i>Hedera helix</i>), — kastaņu (<i>Castanea sativa</i>), — ērkšķu kazenēm (<i>Rubus</i> sp.), — lipīgajām staģēm (<i>Inula viscosa</i>), — asmatainajām smilaksēm

Medum jāatbilst šādām īpašībām:

putekšņu botāniskajam sastāvam jābūt atbilstīgam Korsikas izcelsmes augiem;

mitruma saturam jābūt zemākam par 18 %, izņemot kastaņu un rudens krūmāju vēlino izsvīdumu/medusrasas medu, kuros mitruma saturam jābūt zemākam par 19 %;

hidroksimetilfurfurola (HMF) saturs iepakojšanas brīdī nav augstāks par 10 mg/kg, izņemot pavasara krūmāju medu, kurš pamatā ir kokveida ērikas (*Erica arborea*) ziedu medus un kurā HMF saturs medus iepakojšanas laikā nedrīkst pārsniegt 12 mg/kg.

Medum jābūt iegūtam no Korsikas ekotipa *Apis mellifera mellifera* L. sugas bitēm, kas vāc Korsikas savvaļas un dabisko augu kopu augu nektāru un/vai uz to lapām esošos saldus izdalījumus.

Medus, kas iegūts no kultūraugiem (jo īpaši rapšiem, saulespuķēm, hedizārijām, griķiem, esparsetēm), nav pieļaujams, izņemot citrusaugu plantācijās iegūtu medu.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Aizliegts piebarot bites piecpadsmit dienas pirms medusrasas iegūšanas sezonas sākuma un līdz pat medus ievākšanai.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Medus savākšana un nostādinašana jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Līdztekus tiesību aktos paredzētajām obligātajām norādēm uz tā medus marķējuma, kuru apzīmē ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Miel de Corse"/"Mele di Corsica", jābūt arī:

— norādei "Miel de Corse"/"Mele di Corsica",

— norādei "appellation d'origine protégée" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai "AOP" (ACVN),

— Eiropas Savienības ACVN simbolam.

Norādei "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" jābūt ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz puse no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem, turklāt tieši pirms vai pēc tās jābūt norādei "appellation d'origine protégée" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai "AOP" (ACVN) bez jebkādas starpnorādes.

Šīm norādēm jābūt ar labi redzamiem, salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem. Tām jābūt tajā pašā redzamības laukā, kurā ar mazākiem burtiem var būt norādītas atsauces uz attiecīgo augu nosaukumiem.

Ja produkts ir norādītās izcelsmes medus un tam ir attiecīgās organoleptiskās, fizikāli ķīmiskās un putekšņu īpašības, tad norāde par ziedaugu vai auga izcelsmi atļauta tikai kā papildinājums sugu nosaukumiem.

Uzlīme ar aizsargāto nosaukumu nodrošina produkta identifikāciju un saražotās un pārdotās produkcijas apjomu kontroli. Uzlīmi uz fasējuma obligāti piestiprina tā, lai tā būtu viegli saskatāma.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals ir visa Korsikas sala (Augškorsikas (*Haute-Corse*) un Dienvidkorsikas (*Corse du Sud*) departaments).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Fiziskās vides specifika

Atrašanās uz salas un ģeogrāfiskā identitāte.

Korsikas salai raksturīga savdabīga dabas vide. Ģeogrāfiskā apgabala definīcijai atrašanās uz salas ir liels pluss.

Korsika ir kalnaina sala ar ļoti nevienmērīgu reljefu. Tā iedalāma trijās lielās ģeogrāfiskās vienībās: kristālisku metamorfo iezū apvidus rietumos un dienvidos, šifera klinšu apvidus ziemeļos un austrumos un nogulumu ieplaka centrālajā daļā.

Augsnes ir samērā skābas, tāpēc tajās pārsvarā sastopami acidofilu sugu augi.

Korsikā ir maigs klimats temperatūru ziņā un liels nokrišņu daudzums, taču nokrišņi ir neregulāri.

Starp piekrasti un augstākajām virsotnēm pastāv ievērojamas atšķirības temperatūru un nokrišņu ziņā, kas ļauj dalīt salu trijos dažādos klimatiskajos apvidos. Šajā vidē dabiski attīstās savdabīga flora ar Korsikai raksturīgām augu kopām un to vertikālo zonalitāti.

Korsikas krūmāji krasi izceļas ar strukturālu, ainavisku un floras īpašību kopumu, kurš tos nenoliedzami saista ar šīs salas zemi – šos krūmājus veido daudzi endēmi augi, kas aizņem plašas teritorijas visā salā no piekrastes līdz aptuveni 1 200 metriem virs jūras līmeņa.

Dažas augu sugas veido biezas audzes un ir plaši izplatītas no piekrastes līdz augstienēm, tādējādi attiecīgi paildzinoties ziedēšanas laikam. Tā rezultātā katrā Korsikas apgabalā un gadalaikā vērojams liels pastāvīgums nektāraugu ziņā, bet mainīgums to daudzuma ziņā: visu pavasari – baltā ērika, vasaras sākumā – kastaņa, ziemā un rudenī – zemenkoks.

Šīs attiecīgā apgabala dominējošās sugas papildina daudzas citas sugas ar šaurāku izplatības areālu, jo tām ir tādas sevišķas prasības attiecībā pret augsnes īpašībām un/vai temperatūru, pēc kurām var definēt šo mikroreģionu specifiku.

Dravniecība tur tradicionāli attīstījusies tā, lai labāk izmantotu šīs īpašās floras potenciālās iespējas.

Cilvēkvides specifika

Korsikas biškopības rīki un raksti par dravniecību ļauj secināt par šīs darbības senums.

Kopš antīkajiem laikiem daudzos rakstos minēts, ka medus bijis daudz, un ka tas tolaik iegūts savācot.

Senie autori uzsver šīs produkcijas nozīmi, tās ekonomisko (nodevas) un ārstniecisko vērtību, tādējādi kopumā uzsverot tā pazīstamību.

Kopš XVI gadsimta beigām un XVII gadsimta sākuma tiesas instanču darbība attiecībā uz dravniecību liecina, ka tā bija kļuvusi par atsevišķu lauksaimniecības nozari.

Sākot no 1976. gada, biškopji pulcējas sanāksmēs un izstrādā īstu savas nozares attīstības plānu. Uzsākti pirmie pētniecības un attīstības darbi – gan bišu saimju raksturošanā selekcijas nolūkos, gan arī produkta īpašību noskaidrošanā, lai varētu izveidot atsauču pamatu.

Patlaban biškopība atkal ir galvenā nodarbe lielajam vairumam šā produkta ražotāju.

Tiklīdz dravniecība bija gājusi tālāk par vienkāršu medus savākšanu, biškopji radīja sava amata vajadzībām piemērotus rīkus. Šie priekšmeti ir stipri vien atšķirīgi no tiem, ko izmanto šodien, taču ciematos dažus no šiem tradicionālajiem rīkiem ir iespējams atrast joprojām. Tātad dravniecība ir Korsikas vēstures pastāvīga iezīme.

Īpaša bišu ciltssaimē – Korsikas bišu ekotips

Biometrisks pētījums pēc vairāk nekā 6 000 mērījumiem ir ļāvis noteikt, ka uz salas dzīvo savdabīga bišu populācija, kurām atšķirībā no Itālijas bitēm un kontinenta melnajām bitēm ir garāka mēlīte, lielāks kubitālais indekss un īsāks apmatojums.

No saimes turēšanas un ražošanas viedokļa šā skaidri atšķirīgā ekotipa bitēm, kas ir pilnīgi pielāgojušās vides apstākļiem, it īpaši klimata svārstībām, piemīt spēja optimāli izmantot šo savdabīgo ziedēšanas sezonu secību visa gada garumā.

“Korsikas bišu” ekotipa pielāgošanās vides apstākļiem izpaužas ikgadējā bioloģiskās attīstības cikla savdabīgumā. Tas ir Vidusjūras tipa cikls, kura “kritiskais periods” ir atkarīgs no vasaras sausuma (dējības apstāšanās augustā), savukārt attīstības pārtraukums ziemā ir īss, bet piekrastes apgabalos tā nav gandrīz nemaz. No bišu turēšanas un ražošanas viedokļa šī pielāgošanās ļauj nodrošināt vides resursu racionālu un lietderīgu izmantošanu kopumā.

5.2. Produkta specifika

Medus ar nosaukumu “Miel de Corse”/“Mele di Corsica” ir autentisks produkts, kuram ir dažādas nianses atkarā no izmantoto augu sugas. No šīm sugām un to veģetācijas periodu secības ir atkarīgs biškopības produkcijas klāsts.

Tātad šis – gan ziedu, gan lapu – medus pēc botāniskās izcelsmes var būt iegūts no dažādiem augiem.

Tādējādi tam ir liela smaržas, aromātu, garšas un krāsas dažādība atkarībā no botāniskās izcelsmes dažādības. Vairumā gadījumu šis medus ir tipisks un ar izteikti raksturīgām iezīmēm. Pēc garšas niansēm šā medus veidi var būt no maigākiem līdz pat pašiem stiprākajiem; pēc krāsas – no pašiem gaišākajiem līdz vistumšākajiem, bet tā aromāta nianses – no liegiem ziediem un augļainuma līdz aromātiskiem fenolu savienojumiem.

Taču nekādā gadījumā nav pieļaujama neraksturīga smarža, aromāts vai garša (pārāk izteikta dūma smarža, veca vaska smaka utt.).

Medū nedrīkst būt svešķermeņu vai netīrumu daļiņu, kuru diametrs pārsniedz 1/10 milimetra, kā, piemēram, vasks. Pieļaujamas vienīgi mikroskopiskas daļiņas, kuras šis medus satur dabīgi (putekšņi vai aļģu daļiņas, bet lapu medus gadījumā – mikroskopisko sēņu sporas).

Mitruma saturs garantē šim medum augstāko kvalitāti, nepieļaujot rūgšanas procesu attīstīšanos.

Fruktozes sabrukšanas produkta HMF saturs ir tāds, ka nodrošina šim produktam “svaigumu”, jo HMF saturs līdz ar medus vecumu paaugstinās.

Putekšņu analīzes rezultāti liecina par to, vai medum ir Korsikas izcelsme vai nav, kā arī par tā izcelsmi attiecīgā mikroreģionā – par to liecina attiecīgo pazīmju klātiene šajā medū. Vajadzības gadījumā putekšņu analīze ļauj arī atklāt kultūrā audzētu eļļasaugu (rapsis, saulespuķes, kaut arī plašas šo kultūraugu platības Korsikā nav) nektāru klātieni, kuru dēļ šādas medusrasas medu izbrāķē kā nepiemērotu realizācijai ar šo nosaukumu.

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta medus putekšņu saturam pēc to precīzi noskaidrotas botāniskās piederības jāatbilst attiecīgā reģiona augu sugām saskaņā ar to taksonomisko atsauces sarakstu. Zīmīgi, ka sarakstā nav Korsikas florā nesastopamu vai izteikti šaura areāla sugu nosaukumu; taču tādas sugas savukārt raksturīgas citu šķirņu Eiropas un Vidusjūras medum.

Ar šo nosaukumu apzīmētajā medū nedrīkst būt šādu sugu augu ziedputekšņu.

Kultūrā audzētu augu sugas:

— *Onobrychis viciifolia* – sējas esparsete,

— *Brassica napus* – rapsis,

— *Helianthus annuus* – saulgriezes,

— *Hedysarum coronarium* – hedizārija,

— *Fagopyrum esculentum* – griķi.

Kultūrā neaudzētu augu sugas:

— *Hypocoum* dzimtas augi,

- *Loranthus europaeus*,
- *Rhus cotinus* un *Rhus coriaria*,
- sila virsis (*Calluna vulgaris*),
- parastais mārsils (*Thymus vulgaris*).

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Korsikas medu tipiskumu veido vide ar tās īpašajiem klimatiskajiem, reljefa un augsnes apstākļiem. Tā kā Korsika ir kalnaina sala, tad augu sugu dažādība atkarībā no augstumjoslojuma ir ļoti liela.

Medus organoleptiskās īpašības ir izteikti atkarīgas no galvenajām to medusaugu sugām, no kuriem bites gūst izejvielu šā produkta ražošanai.

Botāniskā izcelsme nosaka saikni starp Korsikas medus organoleptisko īpašību dažādību un galvenajām šai salai raksturīgajām augu kopām. Medu noformē un piedāvā atkarībā no galveno nektāraugu ziedēšanas sezonālās secības.

Katrai šā medus kategorijai atbilst attiecīga ainava, augu valsts īpatnības un medusaugu apvienojums saistībā ar apvidus tipiskumu.

Šis specifiskums, kas piemīt medum, kurš iegūts gandrīz vienīgi no savvaļas augiem, nosaka gan viena un tā paša gada produkcijas dažādību, gan arī nianšu atšķirības starp dažādiem gadiem, kas ir jūtāmākas nekā tad, ja medus būtu iegūts no kultivētiem augiem.

Medu ievāc gandrīz visu gadu – no aprīļa līdz novembrim un pat februārī.

Korsikas medusaugu neatkārtamība ir būtisks elements medus ģeogrāfiskās izcelsmes noteikšanai.

Medus sastāva atšķirības gan lielāko (cukuru un ūdens), gan mazāko sastāvdaļu (dažādas vielas) ziņā saistībā ar medus īpašībām, lielākoties ir atkarīgas no to augu sugām, kurus izmanto par šā produkta izejvielu.

Nosakot saikni ar šo zemi, noteicoši ir ziedputekšņu un organoleptiskās analīzes rezultāti – galvenokārt medus īpašību definēšanā atkarībā no attiecīgās medus šķirnes specifiskuma. Šo medu ziedputekšņu saturs ir kvalitatīvi un kvantitatīvi dažāds atkarībā no to ģeogrāfiskās un botāniskās izcelsmes atšķirībām. Tāpēc puteksnis, pēc kā var identificēt tā botānisko piederību, ir rādītājs tai mijiedarbībai, kas noris starp attiecīgo populāciju un vidi, un liecina par saikni starp produktu un apvidu, kurā to iegūst. Atkarībā no medū esošo pazīmju (putekšņu) klātienēs var spriest par to, vai medum ir Korsikas izcelsme vai nav, kā arī par tā izcelsmi attiecīgajā mikroreģionā.

Organoleptiskā un sensorā analīze ar vizuālo apskatu un smaržas un garšas pārbaudi ļauj raksturot medu pēc tā krāsas, aromāta, garšas. Šīs dažādās sajūtas, ar kurām medus iedarbojas uz jutekļiem, ir tieši saistītas ar tā izcelsmi un sastāvu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.