

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 134/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»

N.º CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (atualização dos dados do agrupamento e das estruturas de controlo)

2. Tipo de alterações

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões)

3.1. Rubrica «Descrição do produto»

Esta rubrica foi objeto de consolidação nos termos do decreto de 30 de janeiro de 1998 relativo à denominação de origem controlada e respetivo regulamento técnico de execução de 1 de junho de 1999. As alterações incidem no seguinte:

- a) Clarificação da descrição do produto: introduziu-se no caderno de especificações a gama varietal correspondente à sucessão de produções apícolas ao longo do ano, tal como definida no texto nacional de reconhecimento da DOC. Além disso, introduziu-se o carácter facultativo da declinação nesta gama varietal, pois o mel abrangido pela DOP não é sistematicamente designado por uma das seis menções em questão.
- b) Retificação de erro de retranscrição: o teor de HMF é inferior ou igual a 10 mg/kg no acondicionamento e não na colheita.

Além disso, os valores-limite de HMF e de teor de água de alguns méis alteram-se pelos seguintes motivos:

Quando a humidade relativa do ar é superior a 60 %, as abelhas não podem fabricar mel com teor de água inferior a 18 %. Tal é o caso, nomeadamente, do mel produzido à sombra em matas húmidas, como soutos, ou durante estações muito húmidas, como é o caso do outono na Córsega. Assim sendo, o mel de castanheiro e o mel de *maquis* (matagal) de outono são intrinsecamente húmidos. Propõe-se, pois, elevar o teor de água deste mel até 19 %, sabendo que tal modificação não altera o produto;

Dada a sua origem floral, o mel de *maquis* de primavera à base de urze (*Erica arborea*) apresenta uma relação frutose/glicose fraca e forte teor de dissacáridos e trissacáridos, o que provoca a rápida cristalização deste tipo de mel. Por esta razão, os apicultores procedem frequentemente à refusão do mel por elevação da temperatura, acelerando assim a reação de desidratação do açúcar e provocando a produção de HMF. Esta reação de desidratação do açúcar é igualmente acelerada pela acidez do mel de urze, de pH compreendido entre 3 e 4. Este mel apresenta assim um teor de HMF naturalmente mais elevado do que outros. Por este motivo, propõe-se fixar o teor de HMF do mel de *maquis* de primavera à base de urze (*Erica arborea*) num valor inferior ou igual a 12 mg/kg, constatado no acondicionamento.

3.2. Rubrica «Área geográfica»

Para evitar ambiguidades, salientam-se no caderno de especificações as etapas de produção que devem ocorrer na área geográfica (colheita e decantação).

3.3. Rubrica «Prova de origem»

No respeito da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual refere agora, nomeadamente, as declarações obrigatórias, a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Estas alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem introduzida pelo diploma 2006-1547 de 7 de dezembro de 2006 relativo à valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do caderno de especificações quanto ao símbolo cujo benefício reivindicam. O controlo do caderno de especificações da DOP «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» é organizado segundo plano elaborado por um organismo especializado.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e de complementos de disposições sobre registos e declarações para garantir a rastreabilidade do mel.

Aditou-se a disposição «O rótulo com o nome da denominação permite identificar o produto e controlar os volumes produzidos e comercializados. A sua aposição visível no recipiente é obrigatória» ao caderno de especificações, nos termos dos textos nacionais de enquadramento das DOC.

O rótulo tem um objetivo duplo: por um lado, constitui um instrumento de rastreabilidade da cadeia de produção e, por outro, uma forma de identificação do produto. Enquanto instrumento de rastreabilidade, é apostado em todo o mel que beneficia da denominação de origem. O rótulo é igualmente um meio de identificação do produto, porque menciona a denominação «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.4. Rubrica «Método de obtenção»

Esta rubrica foi objeto de consolidação nos termos do decreto de 30 de janeiro de 1998 relativo à denominação de origem controlada e respetivo regulamento técnico de execução de 1 de junho de 1999. Foram introduzidas as seguintes disposições derivadas destes textos:

- Lista das espécies cultivadas excluídas: entre outras, colza, girassol, sula, trigo mourisco, sanfeno;
 - Utilização apenas de cera pura de abelhas para os quadros;
 - Lista de espécies autorizadas como combustíveis: agulhas de pinheiro, folhas de eucalipto, rosmaninho, etc.;
 - Proibição de alimentar as abelhas quinze dias antes da melada e até colheita do mel;
 - A colheita deve fazer-se nos favos operculados. Suprimiu-se o termo «perfeitamente» da frase «a colheita faz-se nos favos perfeitamente operculados». Na realidade, os favos de mel nunca estão perfeitamente operculados, mesmo quando o mel está maduro e pronto para a colheita. O termo «perfeitamente» não é o mais adequado, pois a maioria dos favos apresenta-se operculada, mas é possível que alguns alvéolos não estejam;
 - Caráter específico do local de extração e acondicionamento;
 - Relativamente à filtração, exigências relativas à dimensão das malhas do filtro, que devem ser permeáveis aos elementos do mel, de acordo com a norma em vigor;
 - Autorização da refusão do mel (apenas uma vez);
 - Condição relativa à cristalização: «A prática de cristalização dirigida é autorizada e deve realizar-se no respeito das boas práticas apícolas».
- c) O parágrafo «O mel que beneficia da denominação de origem controlada «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» deve ser colhido e decantado exclusivamente na Córsega» foi transferido para a rubrica «Delimitação da área geográfica» do caderno de especificações.
- d) O parágrafo «O mel deve provir de um espetro polínico conforme à origem corsa, teor de água inferior a 18 % e teor de HMF inferior ou igual a 10 mg/kg no acondicionamento» foi transferido para a rubrica «Descrição do produto».

3.5. Rubrica «Relação»

A apresentação desta rubrica foi atualizada nos termos do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Foi igualmente enriquecida para melhor explicitar a relação entre as características do mel da Córsega, a área geográfica e o saber local.

3.6. Rubrica «Rotulagem»

Esta rubrica foi atualizada para precisar que a menção «denominação de origem controlada» ou «DOC» é substituída pela menção «denominação de origem protegida» ou «DOP» e que o símbolo DOP da União Europeia que lhe está associado deve figurar no rótulo dos produtos.

Aditou-se a disposição «O rótulo com o nome da denominação permite identificar o produto e controlar os volumes produzidos e comercializados. A sua aposição visível é obrigatória no recipiente», nos termos dos textos nacionais de enquadramento da denominação de origem controlada «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.7. Rubrica «Exigências nacionais»

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»

N.º CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Miel de Corse»/«Mele di Corsica»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Miel de Corse»/«Mele di Corsica» designa um produto de composição floral complexa com marcadores típicos da flora insular.

As suas características gerais podem declinar-se sob a forma de uma gama varietal definida correspondente à sucessão de produções apícolas ao longo do ano, com as seguintes designações:

Primavera,

Maquis de primavera,

Melada de maquis,

Souto,

Maquis de verão,

Maquis de outono.

O «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» apresenta cheiro, aroma e sabor que pode variar em função desta gama varietal. O mel deve apresentar-se isento de cheiro, aroma ou sabor estranhos.

Para poder beneficiar das denominações relativas à gama varietal, o mel deve, por um lado, responder às características visuais, olfativas e gustativas abaixo definidas e, por outro, a sua composição polínica deve corresponder às associações vegetais aqui indicadas.

Mel	Características visuais	Características olfativas	Características gustativas	Principais associações vegetais
Primavera	Muito claro a claro dourado	Intensidade: fraca-média Qualidade: vegetal, floral (fruta cozida ou produtos lácteos)	Intensidade aromática: fraca-média Qualidade: frutado, floral, fresco delicado ou fruta fresca, vegetal, lácteo Sabor: doçura normal ou média, sem acidez particular ou ligeiramente ácido Persistência e fim-de-boca: fraca-média, sem fim-de-boca	Mandarineira (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>) aliada a outras árvores de fruto e quivi, bem como diferentes espécies do <i>maquis</i> circundante das plantações: esteva, carvalho, <i>Lotus</i> sp., salgueiro, silva, roseira-brava, murta, eucalipto, pútega ou Abrótea (<i>Asphodelus</i> sp.) ou ervilhaca (<i>Vicia</i> sp.) ou soagem (<i>Echium</i> sp.) ou cardos do tipo <i>Galactites</i> aliados a diferentes espécies do <i>maquis</i> (ver matagal de <i>Erica</i>)
<i>Maquis</i> de primavera	Ambarino-ambarino escuro	Intensidade: média Qualidade: floral mais ou menos característica a «coco», alcaçuz, couro	Intensidade aromática: média, mais ou menos rica Qualidade: delicada, mais ou menos característica. Caramelo escuro, cacau Sabor: doçura normal sem acidez nem amargor especiais Persistência e fim-de-boca: fraca-média, sabor residual discreto	Urze-arbórea (<i>Erica arborea</i>) aliada a outras espécies nectaríferas, sobretudo rosmarinho (<i>Lavandula stoechas</i>) e/ou: — salgueiro (<i>Salix</i> sp.) — <i>Lotus</i> sp. — soagem (<i>Echium</i> sp.) — trevo, abrótea — laburno, <i>calycotomo</i> — <i>Anthyllis hermanniae</i> — <i>Teucrium</i> sp., giesta (<i>Genista</i> sp.) — pilriteiro (<i>Crataegus monogyna</i>) Com presença de pólen de: — esteva — carvalho — freixo-das-flores — buxo e/ou castanheiro
Melada de <i>maquis</i>	Escuro	Intensidade: Fraca Qualidade: Vegetal, madeira, um pouco picante, caramelo, ligeiramente animal, moscado	Intensidade aromática: média-forte, mais ou menos rica Qualidade: fruta madura, seca. Açúcar cozinhado, alcaçuz, caramelo. (Balsâmico, vinho cozinhado) Sabor: não demasiado açucarado, sensivelmente ácido, paladar maltado Persistência e fim-de-boca: Bastante persistente com fim-de-boca prolongado	Três espécies de <i>Cistus</i> , aliadas ao rosmarinho, <i>Cytinus hypocistis</i> , <i>calycotomo</i> , <i>Jasione montana</i> dos cardos do tipo <i>Galactites</i> , murta (<i>Myrtus communis</i>), eucalipto ... ou Carvalho (<i>Quercus</i> sp.) e diferentes espécies de <i>maquis</i> (ver matagal de <i>Erica</i>)

Mel	Características visuais	Características olfativas	Características gustativas	Principais associações vegetais
Souto	Ambarino-ambarino escuro	Intensidade: Média-forte Qualidade: Fenólico, aromático, madeira, tânico	Intensidade aromática: média-forte Qualidade: fenólico, maçã murcha Sabor: pouco doce, acre, tânico, amargor sensível (+ ou -) Persistência e fim-de-boca: bastante persistente com fim-de-boca prolongado. Sabor residual amargo	Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>) aliado principalmente a: silvas (<i>Rubus</i> sp.) e outras associações de <i>maquis</i> : — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> com carvalho e esteva, hera (<i>Hedera helix</i>) e clematite (<i>Clematis</i> sp.)
<i>Maquis</i> de verão	Claro-ambarino claro	Intensidade: Fraca-muito fraca Qualidade: Vegetal, melífero	Intensidade aromática: média, bastante aromática para mel claro Qualidade: floral, frutado, aromático, madeira aromática Sabor: doçura normal sem acidez nem amargor especiais Persistência e fim-de-boca: Pouco persistente e sem sabor residual	— <i>Anthyllis hermanniae</i> — diferentes espécies de giesta (<i>Genista</i> sp.) — <i>Teucrium marum</i> — silvas (<i>Rubus</i> sp.) — «tomilho da Córsega» (<i>Thymus herba-barona</i>)
<i>Maquis</i> de outono	Ambarino claro	Intensidade: Média-forte Qualidade: fenólico, borra de café, casca de árvore, madeira (colmeia genciana)	Intensidade aromática: média-forte Qualidade: fenólica, borras de café Sabor: amargo mais ou menos franco, claramente perceptível Persistência e fim-de-boca: persistente-muito persiste e fim-de-boca amargo	Medronho (<i>Arbutus unedo</i>) aliado a: — hera (<i>Hedera helix</i>) — castanheiro (<i>Castanea sativa</i>) — silvas (<i>Rubus</i> sp.) — <i>Inula viscosa</i> — salsaparrilha-brava (<i>Smilax aspera</i>)

O mel deve apresentar as seguintes características:

Espetro polínico correspondente à origem corsa;

Teor de água inferior a 18 %, com exceção do mel de castanheiro e meladas tardias de *maquis* de outono, no qual o teor de água é inferior a 19 %;

Teor de hidroximetilfurfural (HMF) inferior ou igual a 10 mg/kg no acondicionamento, com exceção do mel de *maquis* de primavera, à base de urze (*Erica arborea*), no qual o teor de HMF é inferior ou igual a 12 mg/kg no acondicionamento.

O mel deve provir de néctar e/ou melada colhida pelas abelhas de ecótipo corso *Apis mellifera mellifera* L. nas associações vegetais espontâneas e naturais da Córsega.

Com exceção das plantações de citrinos, exclui-se o mel proveniente de espécies cultivadas (nomeadamente mel de colza, girassol, sula, trigo mourisco, sanfeno).

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

É proibido alimentar as abelhas quinze dias antes da melada e até colheita do mel.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A colheita e decantação do mel têm de ocorrer na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Para além das menções obrigatórias previstas na regulamentação geral, os rótulos do mel que beneficia da denominação de origem protegida «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» devem incluir:

- A menção «Miel de Corse»/«Mele di Corsica»;
- A menção «Appellation d'origine protégée» (denominação de origem protegida) ou «AOP» (DOP);
- Logótipo DOP da União Europeia.

A menção «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» deve ser inscrita em caracteres de dimensão igual ou superior a metade da dos caracteres maiores que figurem no rótulo e ser imediatamente precedida ou seguida da menção «appellation d'origine protégée» ou «AOP», sem nenhuma menção intermédia.

Estas menções devem apresentar-se em caracteres visíveis, legíveis e indelévels. Devem constar do mesmo campo visual, no qual podem figurar referências à gama varietal, em caracteres secundários.

As indicações relativas à origem floral ou vegetal só são autorizadas em complemento da gama varietal se o produto provier predominantemente da origem indicada e se possuir essas características organolépticas, físico-químicas e polínicas.

O rótulo com o nome da denominação permite identificar o produto e controlar os volumes produzidos e comercializados. A sua aposição é obrigatória no recipiente, de forma bem visível.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica estende-se por toda a ilha da Córsega (divisões administrativas da Haute-Corse e da Corse du Sud).

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Especificidade do meio físico

Insularidade e identidade geográfica:

A ilha da Córsega caracteriza-se pela originalidade do meio natural. A insularidade é um trunfo para a definição da área de produção.

A Córsega é uma ilha montanhosa de relevo muito acidentado. Divide-se em três grandes unidades geológicas: cristalina, a oeste e a sul, e xistosa, a norte e a leste, com uma depressão sedimentar central.

Os solos são mais ou menos ácidos, o que explica a presença de espécies vegetais maioritariamente acidófilas.

A Córsega beneficia de temperaturas amenas e de pluviosidade importante mas irregular.

As variações importantes de temperatura e precipitação quando se transita do litoral para as elevações permitem distinguir três conjuntos climáticos diferentes. Este meio natural dá naturalmente origem a flora endógena com associações florísticas e andares de vegetação características da ilha.

O *maquis* corso distingue-se nitidamente por um conjunto de características estruturais, arquiteturas e florísticas que o liga incontestavelmente ao território da ilha, do qual constitui vegetação endémica, cobrindo vastas superfícies desde o litoral até aproximadamente 1 200 metros, em toda a ilha.

Algumas espécies vegetais possuem fortes densidades de cobertura com grande espetro de distribuição desde o litoral até determinada altitude, escalonando a sua floração. Daí resulta grande constância nectarífera regional sazonal, de expressão quantitativa variável consoante o ano climático: giesta branca durante toda a primavera; castanheiro no início do verão; medronheiro no outono-inverno.

Juntam-se a estas dominantes numerosas outras espécies mais localizadas devido a exigências edáficas e/ou térmicas especiais, que permitem definir especificidades micro-regionais.

Tradicionalmente, desenvolveu-se uma condução apícola que tira o melhor partido das potencialidades desta flora específica.

Especificidade do meio humano

Os vestígios e documentos escritos sobre a atividade apícola na Córsega confirmam a antiguidade da atividade.

Muitos são os escritos desde a Antiguidade que registam a presença abundante de mel resultante de uma atividade de colheita.

Os autores antigos salientam a importância da produção, o seu valor económico (tributo) e as suas virtudes medicinais que contribuem para a sua notoriedade.

A partir do final do século XVI e o início do XVII, a atividade das instâncias judiciais no âmbito da apicultura demonstra que esta adquiriu uma importância agrícola autónoma.

A partir de 1976, os apicultores reúnem-se e concebem um verdadeiro plano de desenvolvimento da atividade. Iniciam-se os primeiros trabalhos de investigação-desenvolvimento, não só sobre a caracterização do efetivo apícola, tendo em vista a sua seleção, como sobre o produto, permitindo a constituição de um verdadeiro referencial.

Atualmente, a apicultura constitui de novo a principal atividade para uma maioria de agricultores produtores.

Quando a apicultura passou o estado de colheita, os apicultores conceberam instrumentos adaptados às exigências da profissão. Estes objetos são sensivelmente diferentes dos utilizados hoje, mas é possível encontrar ainda alguns deles nas aldeias. A apicultura é, pois, uma constante na história da Córsega.

Efetivo especial: ecótico de abelha corsa

Um estudo biométrico sobre mais de 6 000 medidas permitiu determinar a existência de uma população de abelhas originais na ilha que se distingue simultaneamente da abelha italiana e da abelha preta do continente por uma língua mais comprida, índice cubital mais elevado e pilosidade bastante curta.

Do ponto de vista da condução e produção, este ecótipo claramente diferenciado e perfeitamente adaptado às condições do meio, nomeadamente às variações climáticas, possui a faculdade de tirar o máximo partido da sucessão de florações excecionais ao longo de todo o ano.

A adaptação do ecótipo «abelha corsa» às condições do meio traduz-se por um ciclo biológico anual de desenvolvimento especial. O seu tipo é mediterrânico, o período «crítico» deve-se à seca estival (bloqueio da produtividade em agosto), sendo a paragem de desenvolvimento invernal breve ou quase inexistente no litoral. Em termos de condução apícola e de produção, esta adaptação permite a exploração racional e fiável do conjunto dos recursos do meio.

5.2. Especificidade do produto

O mel de denominação «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» é um produto autêntico que se pode declinar segundo uma gama varietal. Esta gama corresponde a sucessão sazonal da produção apícola.

São possíveis origens botânicas diferentes, florais ou de melada.

O mel apresenta grande variedade de cheiros, aromas, sabores e cores, em função da diversidade das origens botânicas. Na maioria dos casos, os méis são típicos e distintos. A gama estende-se dos mais doces aos mais fortes, dos mais claros aos mais escuros, com aromas desde floral ou frutado a aromático ou fenólico.

No entanto, excluem-se cheiros, aromas ou sabores parasitas (cheiro a fumo demasiado acentuado, cera seca, etc.).

Deve apresentar-se isento de partículas estranhas ou impurezas de diâmetro superior a um décimo de milímetro (como cera, por exemplo). Os únicos elementos que contém naturalmente são partículas microscópicas (grãos de pólen ou algas e esporos de fungos microscópicos, no caso da melada).

O teor de água assegura uma qualidade superior e permite evitar processos de fermentação.

O teor de HMF, produto da degradação da frutose, garante a «frescura» do produto, pois aumenta com a idade do mel.

A análise polínica permite determinar a origem corsa do mel e a sua proveniência micro-regional, em função dos «marcadores» presentes no mel. Permite determinar, sendo caso disso, a presença de néctar proveniente de oleaginosas cultivadas (tipo colza ou girassol, muito embora pouco presentes na Córsega em estado de grande cultura), o que implica a exclusão dessas meladas.

Os índices recenseados após inventário exaustivo do conteúdo polínico do mel de denominação devem pertencer ao repertório regional. Os índices significativamente ausentes pertencem a espécies ausentes da flora corsa ou com uma presença muito localizada, mas que caracteriza outros méis euro-mediterânicos.

O mel de denominação tem de estar isento de pólen das seguintes espécies:

Espécies cultivadas:

- *Onobrychis viciifolia*: sanfeno
- *Brassica napus*: colza
- *Helianthus annuus*: girassol
- *Hedysarum coronarium*: sula
- *Fagopyrum esculentum*: trigo mourisco

Espécies não cultivadas:

- Género *Hypocoum*;

- *Loranthus europaeus*;
- *Rhus cotinus* e *Rhus coriaria*;
- *Calluna vulgaris*;
- *Thymus vulgaris*.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A tipicidade do mel da Córsega é gerada pelo meio, com condições climáticas, topográficas e edáficas específicas. Efetivamente, a Córsega é uma ilha montanhosa onde se passa rapidamente de um andar de vegetação para outro.

As características organolépticas do mel são muito marcadas pelas essências principais que serviram para fabricar o produto.

A gama varietal destaca a relação entre as especificidades organolépticas do mel da Córsega e as principais associações vegetais características da tipicidade insular. Apresenta-se em função da sucessão sazonal das principais florações nectaríferas.

A cada uma das características corresponde uma paisagem, uma fisionomia da vegetação e associações florísticas relacionadas com a tipicidade do território.

Esta especificidade de uma produção quase exclusivamente baseada em vegetação natural implica uma diversidade de possibilidades de produção ao longo do mesmo ano e variações interanuais da produção de um ano para o outro, mais sensíveis do que em vegetação cultivada.

A colheita escalona-se ao longo do ano, de abril a outubro-novembro, ou mesmo fevereiro.

A originalidade da flora apícola corsa é um elemento fundamental para a determinação da origem geográfica do mel.

As variações de composição, quer dos principais componentes (açúcares e água) quer dos menores (substâncias diversas), relativamente às características do mel, devem-se essencialmente à flora explorada que fornece a matéria-prima que está na origem do produto.

No que respeita à determinação da relação com o território, fundamentais são as análises polínicas e organolépticas, essencialmente em termos de definição das características do mel na sua especificidade respetiva. O conteúdo polínico do mel varia qualitativa e quantitativamente em função da sua origem geográfica e botânica. Por este motivo, o grão de pólen, bilhete de identidade da espécie de que provém, constitui um indicador das interações entre a colónia e o meio e permite estabelecer a relação entre o produto e o território. Efetivamente, em função dos «marcadores» (grãos de pólen) presentes no mel, esta análise polínica permite determinar a origem corsa do mel e a sua proveniência micro-regional.

As análises organolépticas ou sensoriais permitem caracterizar o mel em função da cor, aroma e sabor, graças a exames visuais, olfativos e gustativos. Estas diferentes sensações pelas quais o mel se impõe nos sentidos estão diretamente associadas à sua origem e composição.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.