

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 134/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

NR. CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele [actualizarea coordonatelor grupului și a structurilor de control]

2. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișe-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări)

3.1. Rubrica „Descrierea produsului”

Această rubrică a făcut obiectul unei consolidări cu decretul din 30 ianuarie 1998 privind denumirea de origine controlată și normele metodologice din 1 iunie 1999. Modificările vizează:

- (a) pentru a clarifica descrierea produsului, în caietul de sarcini se introduce varietatea care corespunde succesiunii de producții apicole de-a lungul anului, astfel cum este definită în textul național care recunoaște DOC. Se introduce de asemenea caracterul opțional al definiției produsului în funcție de varietate, deoarece mierii DOP nu i se alocă întotdeauna una dintre aceste șase mențiuni;
- (b) se corectează o eroare de transcriere: conținutul de HMF este mai mic sau egal cu 10 mg/kg la condiționare, nu la recoltare.

De asemenea, valorile-limită ale conținutului de HMF și de apă al anumitor tipuri de miere se modifică din următoarele motive:

când umiditatea relativă a aerului depășește 60 %, albinele nu pot să producă o miere cu un conținut de apă mai mic de 18 %. Este vorba în special de mierea produsă la umbră, în pădurile umede precum pădurile de castani sau de cea produsă într-un anotimp foarte umed, precum toamna în Corsica. Astfel, mierea de castan și mierea de maquis de toamnă au un conținut intrinsec de apă ridicat. Se propune așadar ca limita conținutului de apă al acestor tipuri de miere să se stabilească la 19 %, fără ca modificarea să determine afectarea calitativă a produsului;

datorită originii lor florale, mierea de maquis de primăvară pe bază de *Erica arborea* prezintă un raport redus fructoză/glucoză și un conținut ridicat de di- și trizaharide, caracteristici care determină o cristalizare foarte rapidă a mierii. Din acest motiv, apicultorii rețopesc mierea, proces care, prin creșterea temperaturii, accelerează reacția de deshidratare a zaharurilor și generează producția de HMF. Această reacție de deshidratare a zaharurilor este accelerată în egală măsură de aciditatea acestei mierii de *Erica arborea*, al cărei pH variază între 3 și 4. Această miere prezintă deci un conținut de HMF natural mai mare decât alte tipuri de miere. Se propune așadar ca valoarea conținutului de HMF al mierii de maquis de primăvară pe bază de *Erica arborea* să se stabilească la maximum 12 mg/kg, pe baza probelor prelevate la condiționare.

3.2. Rubrica „Aria geografică”

Pentru eliminarea tuturor ambiguităților, etapele de producție care trebuie să aibă loc în aria geografică (recolta și decantarea) vor figura în caietul de sarcini.

3.3. Rubrica „Dovada originii”

Având în vedere evoluțiile legislative și reglementare naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și regrupează, în special, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor marine. Se prevede, în special, o autorizare a operatorilor, prin care să se recunoască capacitatea acestora de a satisface exigențele din caietul de sarcini al produsului al cărui beneficiu îl revendică. Controlul caietului de sarcini al DOP „Miel de Corse”/„Mele di Corsica” este organizat pe baza unui plan de control elaborat de un organism de control.

În plus, la această rubrică au fost adăugate și completate mai multe dispoziții referitoare la registrele și documentele declarative prin care se asigură trasabilitatea mierii.

Dispoziția „Vinieta cu numele DOP permite identificarea produsului și controlul cantităților produse și comercializate. Aplicarea vizibilă a etichetei pe borcan este obligatorie”, derivată din textele legislative naționale referitoare la DOC, a fost adăugată în caietul de sarcini.

Vinieta este un document cu dublu scop: este vorba, pe de o parte, de trasabilitatea filierei și, pe de altă parte, de identificarea produsului. Ca instrument de trasabilitate, vinieta se aplică pe fiecare recipient de miere care beneficiază de denumirea de origine. Vinieta contribuie de asemenea la identificarea produsului, deoarece poartă denumirea „Miel de Corse – Mele di Corsica”.

3.4. Rubrica „Metoda de obținere”

Această rubrică a fost consolidată cu decretul din 30 ianuarie 1998 privind denumirea de origine controlată și cu normele metodologice din 1 iunie 1999. Au fost introduse următoarele dispoziții preluate din aceste două texte:

- lista speciilor cultivate excluse: rapiță, floarea-soarelui, sparțetă spaniolă, hrișcă, sparțetă;
 - utilizarea exclusivă a cerii pure de albine pentru cadre;
 - lista speciilor autorizate drept combustibil: ace de fin, frunze de eucalipt, rozmarin etc;
 - interdicția de hrănire a albinelor timp de cincisprezece zile înainte de secreția nectarului și până la recoltarea mierii;
 - recolta trebuie să se facă din faguri căpăciți. termenul „perfect” a fost eliminat din formularea „recoltarea trebuie să se facă din faguri perfect căpăciți”. În realitate, fagurii de miere nu sunt niciodată perfect căpăciți, nici măcar atunci când mierea este gata de recoltat. Termenul „perfect” nu este foarte potrivit, deoarece în orice fagure pot rămâne câteva celule necăpăcite;
 - natura specifică a incintei unde au loc extracția și condiționarea;
 - în ceea ce privește filtrarea, exigențele referitoare la dimensiunea ochiurilor filtrului, care trebuie să fie permeabile la elementele conținute de miere, potrivit normelor în vigoare;
 - autorizația de retopire a mierii (o singură dată);
 - condiție referitoare la cristalizare: „practica cristalizării dirijate este autorizată și trebuie realizată conform bunelor practici apicole”;
- (c) paragraful „mierea care beneficiază de denumirea de origine controlată *Miel de Corse/Mele di Corsica* trebuie recoltată și decantată exclusiv în Corsica” a fost deplasat la rubrica „delimitarea ariei geografice”;
- (d) paragraful „mierea trebuie să aibă un spectru polenic conform originii corsicane, un conținut de apă mai mic de 18 % și un conținut de HMF mai mic sau egal cu 10 mg/kg la condiționare” a fost deplasat la rubrica „descrierea produsului”.

3.5. Rubrica „Legătura”

Prezentarea acestei rubrici a fost actualizată conform Regulamentului (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare.

Rubrica a fost îmbogățită pentru a explicita mai bine legătura dintre caracteristicile mierii corsicane, aria geografică și priceperea lucrătorilor.

3.6. Rubrica „Etichetare”

Această rubrică a fost actualizată pentru a se preciza că mențiunea „denumire de origine controlată” sau „DOC” se înlocuiește cu mențiunea „denumire de origine protejată” sau „DOP” și că simbolul DOP al Uniunii Europene asociat acestei denumiri trebuie să figureze pe eticheta produselor.

Se introduce dispoziția „Vinieta cu numele DOP permite identificarea produsului și controlul cantităților produse și comercializate. Aplicarea vizibilă a etichetei pe borcan este obligatorie”, derivată din textele legislative naționale referitoare la DOC *Miel de Corse – Mele di Corsica*.

3.7. Rubrica „Cerințele naționale”

Ținând cont de evoluțiile legislației și reglementărilor naționale, rubrica „Cerințele naționale” este prezentată sub forma unui tabel care conține principalele puncte care trebuie controlate, valorile de referință ale acestora și metodele de evaluare aferente.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„MIEL DE CORSE”/„MELE DI CORSICA”

NR. CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Miel de Corse”/„Mele di Corsica”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Miel de Corse – Mele di Corsica este un produs cu componente florale complexe în care predomină caracteristicile florei insulare.

Caracteristicile sale generale pot fi descrise sub forma unei game de produse care corespunde succesiunii producțiilor apicole în decursul unui an, respectiv:

Printemps – Primăvară

Maquis de printemps – Maquis de primăvară

Miellats du maquis – Mană de maquis

Châtaigneraie – Miere de castane

Maquis d'été – Maquis de vară

Maquis d'automne – Maquis de toamnă.

Miel de Corse – Mele di Corsica prezintă mirosuri, arome și gusturi care variază în funcție de această gamă. Mierea nu trebuie să prezinte mirosuri, arome sau gusturi străine.

Pentru a beneficia de denumirile aferente gamei de produse, mierea trebuie să corespundă, pe de o parte, caracteristicilor vizuale, olfactive și gustative definite mai jos și, pe de altă parte, să aibă o componentă polenică care să corespundă asocierilor vegetale definite mai jos.

Miere	Caracteristici vizuale	Caracteristici olfactive	Caracteristici gustative	Principalele asocieri vegetale
Printemps – Primăvară	Culoare foarte deschisă, uneori cu nuanțe aurii	Intensitate: scăzută spre medie Calitate: vegetală, florală (fruct copt sau produs lactat)	Intensitate aromatică: scăzută spre medie Calitate: fructată, florală, proaspătă și delicată sau de fruct proaspăt, vegetală, de produs lactat Gust: conținut normal sau mediu de zaharuri, fără aciditate specială sau ușor acidă Persistență și postgust: slabă până la medie, fără postgust	Clementinul (<i>Citrus aurantium</i> × <i>deliciosa</i>), asociat pomilor fructiferi și kiwi, precum și alte specii de maquis care înconjoară plantațiile: <i>Cistus</i> , stejar, ghizdei, salcie, rug, măceș, mirt, eucalipt și <i>Cytinus hypocistis</i> sau asfodel (<i>Asphodelus</i> sp.), vâsc (<i>Vicia</i> sp.), iarba-șarpelui (<i>Echium</i> sp.) sau armurariu de tipul <i>Galactites</i> , asociate mai multor specii de maquis (respectiv maquisul cu <i>Erica</i>)
Maquis de printemps – Maquis de primăvară	Chihlimbaniu până la chihlimbaniu-închis	Intensitate: medie Calitate: florală, mai mult sau mai puțin tip „cocos”, lemn dulce, piele	Intensitate aromatică: medie, mai mult sau mai puțin bogată Calitate: delicată, mai mult sau mai puțin caracteristică. caramel-închis, cacao Gust: conținut normal de zaharuri, fără aciditate sau gust amar Persistență și postgust: slabă până la medie, fără postgust	<i>Erica arborea</i> și alte specii nectarifere, în principal lavanda maritimă sau <i>Lavandula stoechas</i> și/sau: — salcie (<i>Salix</i> sp.) — ghizdei (<i>Lotus</i> sp.) — iarba-șarpelui (<i>Echium</i> sp.) — trifoi, asfodel — plante din Familia Fabaceae — <i>Anthyllis hermanniae</i> — <i>Teucrium</i> sp., <i>Genista</i> sp. — păducel (<i>Crataegus monogyna</i>) cu prezența polenului de: — <i>Cistus</i> – stejar – frasin — buxus și/sau castan
Mană de maquis	Închisă	Intensitate: Scăzută Calitate: Vegetală, de pădure, puțin picantă, caramel, tentă ușoară de animal, mosc	Intensitate aromatică: medie spre mare, mai mult sau mai puțin bogată Calitate: fruct copt, uscat. Zahăr caramelizat, lemn dulce (oțet balsamic, vin fiert) Gust: nu foarte dulce, puternic acidă, gust de malț Persistență și postgust: persistență îndelungată	Cele trei specii de <i>Cistus</i> asociate lavandei maritime, <i>Cytinus hypocistis</i> , <i>Jasione montana</i> , <i>Galactites</i> , mirt, (<i>Myrtus communis</i>), eucalipt ... sau stejar (<i>Quercus</i> sp.) și diferite specii de maquis, respectiv maquisul <i>Erica</i>

Miere	Caracteristici vizuale	Caracteristici olfactive	Caracteristici gustative	Principalele asocieri vegetale
Miere de castan	Chihlimburi până la chihlimburi închise	Intensitate: medie-puternică Calitate: fenolică, aromatică, de pădure, tanică	Intensitate aromatică: medie-puternică Calitate: fenolică, mangold Gust: puțin dulce, acrișor, tanic, mai mult sau mai puțin amar Persistență și postgust: persistență foarte îndelungată Postgust amar	Castan, asociat în principal cu: fructe de rug (<i>Rubus</i> sp.) și asocieri de tipul maquis: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> cu stejar și <i>Cistus</i> , precum și cu iedera (<i>Hedera helix</i>) și clematita (<i>Clematis</i> sp.)
Maquis de vară	Deschis-chihlimburi deschise	Intensitate: slabă-foarte slabă Calitate: Vegetală, generică pentru miere	Intensitate aromatică: medie, destul de aromată pentru o miere deschisă Calitate: florală, fructată, aromatică, lemn aromatic Gust: destul de dulce, fără aciditate și fără gust amar Persistență și postgust: puțin persistentă, fără postgust	— <i>Anthyllis hermanniae</i> — <i>Genista</i> sp. — <i>Teucrium marum</i> — fructe de rug (<i>Rubus</i> sp.) — cimbru corsican (<i>Thymus herba-barona</i>)
Maquis de toamnă	Chihlimburi deschise	Intensitate: medie-puternică Calitate: fenolică, zaț de cafea, scoarță, pădure, (gențiană)	Intensitate aromatică: medie-puternică Calitate: fenolică, zaț de cafea Gust: gust amar mai mult sau mai puțin direct, dar perceptibil Persistență și postgust: de la persistent la foarte persistent, postgust amar	Arbutus unedo, asociat cu: — iedera (<i>Hedera helix</i>) — castan (<i>Castanea sativa</i>) — fructe de rug (<i>Rubus</i> sp.) — <i>Inula viscosa</i> — <i>Smilax aspera</i>

Mierea trebuie să aibă următoarele caracteristici:

spectru polenic conform originii corsicane;

conținut de apă mai mic de 18 %, cu excepția mierii de castan și a nectarului târziu de maquis de toamnă, în cazul cărora limita se stabilește la 19 %;

conținutul de hidroximetilfurfural (HMF) mai mic sau egal cu 10 mg/kg la condiționare, cu excepția mierii de maquis de primăvară pe bază de *Erica arborea*, în cazul cărora limita se stabilește la 12 mg/kg la condiționare.

Mierea trebuie să provină din nectar și/sau mană colectată de albinele din ecotipul corsican *Apis mellifera mellifera* L. din asocierile vegetale spontane și naturale ale Corsicii.

Cu excepția plantațiilor de citrice, sunt excluse tipurile de miere rezultate din specii cultivate (respectiv mierea de rapiță, de floarea-soarelui, de sparțetă spaniolă, de hrișcă și de sparțetă).

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Este interzisă hrănirea albinelor timp de cincisprezece zile înainte de secreția nectarului și până la recoltarea mierii.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Recolta și decantarea mierii trebuie realizate în interiorul ariei geografice delimitate.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de regulamentul general, etichetarea mierii care beneficiază de DOP *Miel de Corse – Mele di Corsica*:

— mențiunea *Miel de Corse – Mele di Corsica*;

— textul „*appellation d'origine protégée*” sau „AOP” (DOP);

— simbolul DOP al Uniunii Europene.

Mențiunea *Miel de Corse – Mele di Corsica* trebuie să fie tipărită cu caractere având o dimensiune cel puțin egală cu jumătatea dimensiunii celor mai mari caractere care apar pe etichetă și trebuie să fie imediat precedată sau urmată de mențiunea „denumirea de origine protejată” sau „DOP”, fără nicio mențiune intermediară.

Aceste mențiuni trebuie să fie vizibile, lizibile și indelebile. Ele trebuie regrupate în același câmp vizual, în care pot să apară și caractere secundare (utilizate pentru precizarea tipului de miere).

O indicație referitoare la originea florală sau vegetală nu este autorizată decât în combinație cu precizarea tipului de miere, dacă produsul este în cea mai mare parte de proveniența indicată și dacă posedă caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și polenice ale acesteia.

Vinieta cu numele DOP permite identificarea produsului și controlul cantităților produse și comercializate. Aplicarea vizibilă a etichetei pe borcan este obligatorie.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică se întinde pe toată insula Corsica (Haute-Corse și Corse du Sud).

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Particularitățile mediului natural

Insularitate și identitate geografică:

Insula Corsica este caracterizată de originalitatea mediului său natural. Insularitatea este un atu pentru definirea ariei de producție.

Corsica este o insulă muntoasă, cu relief foarte accidentat. Aceasta este formată din trei mari unități geologice: cristalin la vest și la sud, șist la nord și la est și o depresiune centrală sedimentară.

Soiurile sunt mai mult sau mai puțin acide, de unde și prezența speciilor vegetale predominant acidofile.

Corsica beneficiază de temperaturi moderate și de ploi importante, însă neregulate.

Variațiile mari de temperatură și precipitații de la litoral spre vărfurile muntoase permit delimitarea unui număr de trei zone climatice diferite. Mediul natural determină apariția unei flore originale, cu asocieri floristice și o etajare a vegetației caracteristice Corsicai.

Maquisul corsican se distinge clar prin caracteristicile structurale, arhitecturale și floristice care îl leagă incontestabil de teritoriul insulei, unde constituie o vegetație endemică, care acoperă suprafețe foarte vaste începând cu zonele litorale și ajungând la o înălțime de aproximativ 1 200 de metri în întreaga insulă.

Anumite specii vegetale au o densitate mare de acoperire și un spectru larg de distribuție între litoral și zona muntoasă, unde își etalează florile. Acest lucru determină o consecvență a producției sezoniere și regionale de nectar, care variază doar cantitativ în funcție de climă: *Erica arborea* primăvara, castan la începutul verii și *Arbutus unedo* toamna-iarna.

La aceste dominante ale consecvenței regionale se adaugă și multe alte specii mai localizate, care au exigențe edafice și/sau termice speciale și permit astfel definirea caracteristicilor microregionale.

În mod tradițional, s-a dezvoltat o conduită apicolă al cărei scop este de a beneficia de această floră specială.

Particularitățile mediului uman

Instrumentele apicole și înscrisurile referitoare la activitatea apicolă în Corsica confirmă o istorie îndelungată a acestei practici.

Încă din Antichitate există înscrisuri care atestă prezența, în abundență, a mierii care, la vremea respectivă, era colectată de la colonii de albine sălbatice.

Autorii timpului subliniau importanța producției mierii, valoarea economică a acesteia și virtuțile sale medicinale, care reflectă împreună importanța practicii apicole locale.

De la finele secolului al XVI-lea și începutul secolului al XVII-lea, activitatea instanțelor judiciare în materie de apicultură demonstrează faptul că aceasta devenise o activitate agricolă de sine stătătoare.

Începând cu 1976, apicultorii s-au reunit și au construit un adevărat plan de dezvoltare a filierei lor. Au fost instituite primele activități de cercetare-dezvoltare, în special legate de caracterizarea populației de albine în vederea selecției și de produs, permițând formularea unor elemente de referință.

În prezent, apicultura constituie din nou activitatea principală a unei majorități de producători apicoli.

Din momentul în care apicultura a depășit stadiul colectării mierii de la albinele sălbatice, apicultorii au conceput unelte adaptate cerințelor meseriei lor. Aceste obiecte tradiționale diferă mult de cele utilizate în prezent, dar mai pot fi încă regăsite în unele sate. Apicultura reprezintă așadar o constantă a istoriei Corsicii.

O populație specială: ecotipul albinei corsicane

Un studiu biometric constând în mai mult de 6 000 de măsurători a permis să se determine că pe insulă există o populație de albine indigene, care se diferențiază de albina italiană și de albina neagră continentală prin faptul că au limba mai lungă, un indice cubital mai mare și o pilozitate destul de scurtă.

În ceea ce privește comportamentul și producție, acest ecotip net diferențiat, care este perfect adaptat condițiilor naturale și în special variațiilor climatice, poate să profite optim de succesiunea înfloririlor de-a lungul anului.

Adaptarea ecotipului „albina corsicană” la condițiile de mediu se traduce printr-un ciclu biologic anual de dezvoltare special. Acest ciclu este de tip mediteranean, perioada „critică” datorându-se secetei estivale (întreruperea ponteii în august), iar oprirea din dezvoltare în perioada iernii fiind aproape inexistentă în zona litoralului. În ceea ce privește comportamentul și producția, această adaptare permite o exploatare rațională și fiabilă a tuturor resurselor mediului.

5.2. Specificitatea produsului

Mierea cu denumirea *Miel de Corse – Mele di Corsica* este un produs autentic care se poate prezenta sub forma mai multor tipuri de miere, care corespund succesiunii sezonelor de producție apicolă.

Originile botanice pot fi diferite (florale sau de nectar).

Mierea prezintă o gamă variată de mirosuri, arome, gusturi și culori, în funcție de diversitatea originilor botanice. În majoritatea cazurilor, mierea este tipizată și marcată. Gustul variază de la foarte slab la foarte marcat, culoarea variază de la foarte deschis la foarte închis, iar aroma de la floral și fructat la aromatic și fenolic.

În niciun caz nu sunt permise mirosuri, arome sau gusturi străine (miros de fum prea pronunțat, ceară veche etc.).

Mierea trebuie să fie lipsită de particule străine sau impurități (precum ceara) cu un diametru mai mare de 1/10 mm. Singurele elemente permise sunt cele conținute natural, respectiv particulele microscopice (granule de polen sau alge și spori de ciuperci microscopice, în cazul manei).

Conținutul său de apă garantează o calitate superioară, permițând să se evite orice evoluție către procesul de fermentare.

Conținutul său de HMF, produs al degradării fructozei, este o garanție a prospețimii produsului, deoarece acesta crește odată cu vârsta mierii.

Analiza polenică indică dacă mierea este corsicană sau nu și din ce microregiune provine, în funcție de markerii prezenți în miere. Ea permite să se depisteze, dacă este cazul, prezența nectarului din plante oleaginoase de cultură (rapiță sau floarea-soarelui, deși puțin prezente în Corsica sub formă de culturi extinse), ceea ce determină excluderea acestei mierii.

Taxonii înregistrați după inventarul exclusiv al conținutului polenic al unei mierii care beneficiază de această DOP trebuie să aparțină repertoriului regional. Taxonii semnificativ absenți sunt specii absente ale florei corsicane sau care au o prezență foarte localizată, dar care caracterizează alte tipuri de miere euro-mediteraneene.

Din mierea cu DOP trebuie să lipsească polenul din speciile următoare:

Pentru speciile cultivate:

- *Onobrychis viciifolia*: sparcetă;
- *Brassica napus*: rapiță;
- *Helianthus annuus*: floarea-soarelui;
- *Hedysarum coronarium*: sparcetă de Spania;
- *Fagopyrum esculentum*: hrișcă.

Pentru plantele necultivate:

- genul *Hypocoum*;

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

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Particularitatea mierii corsicane este conferită de condițiile climatice, topografice și edafice speciale ale mediului local. Datorită reliefului muntos al Corsicai, se trece rapid de la un etaj de vegetație la altul.

Caracteristicile organoleptice ale mierii sunt puternic marcate de esențele principale care au contribuit la producerea sa.

Varietatea produsului conturează legătura dintre caracteristicile organoleptice ale mierii corsicane și principalele asocieri vegetale tipice insulei. Ea apare în funcție de succesiunea sezonelor principale de înflorire a plantelor nectarifere.

Fiecărei categorii îi corespunde un peisaj, o fizionomie a vegetației și asocieri floristice care oglindesc tipicul local.

Particularitatea acestei producții bazate exclusiv pe vegetația naturală determină diversitatea producțiilor posibile în decursul aceluiași an și variații interanuale a producției care sunt mai manifeste decât în cazul vegetației cultivate.

Recoltele se fac pe durata întregului an, din aprilie până în octombrie-noiembrie sau chiar februarie.

Originalitatea florei apicole corsicane este un element capital pentru determinarea originii geografice a mierii.

Variațiile componente, atât în ceea ce privește elementele majore (zaharuri și apă), cât și cele minore (diverse alte substanțe), în relație cu particularitățile mierii, sunt în principal legate de flora exploatată, care furnizează materia primă aflată la originea produsului.

La determinarea legăturii cu locul de origine, analizele polenice și organoleptice sunt esențiale, deoarece contribuie la determinarea caracteristicilor mierii. Conținutul polenic al mierii variază calitativ și cantitativ în funcție de diversele origini geografice și botanice. Astfel, granula de polen, cartea de identitate a speciei din care provine, este un indicator al interacțiunilor dintre colonie și mediu și contribuie la stabilirea legăturii dintre produs și locul de origine. Analiza polenică, în funcție de „markerii” reprezentați de granulele de polen, indică dacă mierea este corsicană sau nu și din ce microregiune provine.

Analizele organoleptice sau senzoriale permit caracterizarea tipurilor de miere în funcție de culoarea, aroma și gustul său. Diferitele amprente senzoriale lăsate de aceste tipuri de miere sunt determinate de originea și componența lor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.