

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 302/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MIEL DE LA ALCARRIA”

NR WE: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (struktura kontroli)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

3.1. Opis produktu:

Wprowadza się poprawki do punktu dotyczącego właściwości fizyko-chemicznych oraz melisopalino-logicznych miodu „Miel de La Alcarria”, w tym symbole matematyczne w celu zdefiniowania limitów dla każdego z parametrów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zmienia się limity dla niektórych parametrów fizyko-chemicznych i melissopalino logicznych na podstawie doświadczenia zgromadzonego przez okres ponad 16 lat obowiązywania chronionej nazwy pochodzenia „Miel de La Alcarria” oraz na podstawie przeprowadzonych badań nad wynikami analitycznymi uzyskanymi w laboratorium analiz miódów Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (Centrum Rolnicze Rządu Wspólnoty Autonomicznej Kastylia-La Mancha) dotyczącymi miódów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Miel de La Alcarria”, które pozwoliły na lepsze scharakteryzowanie produktu.

3.2. Obszar geograficzny:

Dokonano korekty obszaru geograficznego w celu uwzględnienia zmian wynikłych z uznania lub powstania nowych jednostek lokalnych, a także po ustaleniu, że uprzednio nie zostały wymienione pewne jednostki lokalne otoczone innymi jednostkami, które z kolei zostały wymienione i objęte obszarem ochrony, bez żadnego uzasadnienia dla takiego wyłączenia; dlatego też wspomniane niewymienione jednostki lokalne zostały ujęte w nowej, skorygowanej wersji obszaru geograficznego objętego ochroną.

Jednocześnie pasieki rozszerzają swój zasięg na sąsiednie gminy, dlatego też, a także ze względu na treść opracowania sporządzonego przez Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, dodano nowe gminy w celu zmaksymalizowania korzyści odniesionych przez sektor pszczelarstwa na omawianym obszarze, przy zachowaniu zdefiniowanych właściwości „Miel de La Alcarria” i uwzględnieniu podobieństwa w zakresie różnorodności florystycznej.

3.3. Dowód pochodzenia:

W związku ze zmianą struktury kontroli polegającej na sprawdzaniu specyfikacji nadaje się nowe brzmienie punktowi „Mechanizmy kontrolne i certyfikacja”, zastępując poprzedni tekst w zakresie wzmianek dotyczących Rady Regulacyjnej innym tekstem, w którym, na podstawie odniesień do odpowiednich punktów specyfikacji, ustanawia się organ kontrolny odpowiedzialny za certyfikację, a także ustala się warunki, jakie muszą spełnić zakłady zajmujące się pakowaniem oraz sam produkt.

3.4. Metoda produkcji:

W związku ze zmianą struktury kontroli zmianie ulega poprzednie brzmienie niniejszego punktu, w którym opisywano metodę otrzymywania produktu, a także, w którym wymienia się wymagane i nadające się do potwierdzenia certyfikatem charakterystyczne właściwości, jakie musi posiadać miód „Miel de La Alcarria”. Dlatego też w niniejszym punkcie uwzględnia się techniki wymienione w punkcie dotyczącym związku z otoczeniem. Jednocześnie dokonuje się aktualizacji tych technik, ponieważ wiele z nich nie jest charakterystycznych dla produkcji miodu „Miel de La Alcarria”, a stanowi jedynie ujęty w zasadach wymóg sanitarny i żywieniowy.

3.5. Związek ze środowiskiem:

W punkcie „Gleby i roślinność” oraz w ustępie dotyczącym flory leśnej dokonuje się aktualizacji listy roślin z rodziny jasnotowatych poprzez włączenie majeranku (*Thymus mastichina* L. podgatunek *mastichina*), zaś w ustępie dotyczącym gruntów uprawnych dołącza się poniższy tekst: „Istnieją także uprawy roślin aromatycznych i przyprawowych, przede wszystkim lawendy (*Lavandula hybrida* Rev.)”.

Jak już wspomniano w poprzednim punkcie, informacje dotyczące technik przeniesiono do punktu dotyczącego metody produkcji.

3.6. Struktura kontroli:

Dla potrzeb spełnienia postanowień rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wnioskuje się, aby organem kontrolnym ChNP „Miel de La Alcarria” był podmiot zajmujący się certyfikacją „GEACAM S.A.”, spółka akredytowana przez ENAC dla sektora rolno-spożywczego, zgodnie z wymogami ustanowionymi w normie UNE-EN 45011 „Wymogi ogólne dla podmiotów zajmujących się certyfikacją produktów”.

3.7. Etykietowanie:

Nadaje się nowe brzmienie temu punktowi w celu jak najlepszej identyfikacji opakowań.

3.8. Wymogi krajowe:

Dokonuje się aktualizacji przepisów wspólnotowych i krajowych.

JEDNOLITY DOKUMENT
ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006
„MIEL DE LA ALCARRIA”
NR WE: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010
ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Miel de La Alcarria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.4. Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Miód z Alcarria klasyfikuje się według następujących rodzajów:

miód jednokwiatowy z rozmarynu (*Rosmarinus officinalis* L.);

miód jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej (*Lavandula latifolia* Medicus);

miód wielokwiatowy.

Ponadto w momencie pakowania charakteryzuje się on następującymi właściwościami:

A. Właściwości fizyko-chemiczne

Wilgotność	≤ 17,5 %
Hydrometylofurfural	≤ 15,0 mg/kg
Wolna kwasowość	≤ 35,0 meq/kg
Przewodność elektryczna	≤ 0,62 mS/cm
Kolorymetria	$L^*_{10} \geq 55,0$; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Właściwości melisopalinologiczne

Typ miodu „Miel de La Alcarria”	Zawartość procentowa ziaren pyłku
Jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej	Pyłek lawendy szerokolistnej > 10 %
Jednokwiatowy z rozmarynu	Pyłek rozmarynu ≥ 15 %
Wielokwiatowy	Suma procentowej liczby ziaren pyłku tymianku (<i>Thymus t.</i>), cząbrku (<i>Satureja spp.</i>), rozmarynu i lawendy wyniesie ≥ 5 %

Jednocześnie muszą być spełnione następujące wymogi:

- zawartość procentowa ziaren pyłku kwiatów z rodziny wrzosowatych (*Ericaceae*), z wyłączeniem mącznicy lekarskiej (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) ≤ 1 %,
- zawartość procentowa ziaren pyłku czystka ladanowego (*Cistus ladanifer* L.) ≤ 3 %,

- zawartość procentowa ziaren pyłku lawendy (*Lavandula stoechas* L.) ≤ 3 %,
- suma procentowego udziału ziaren pyłku roślin nieozdobnych uprawianych na obszarze produkcji ≤ 15 %, z wyłączeniem upraw roślin aromatycznych.

C. Właściwości organoleptyczne

Miody powinny wykazywać cechy organoleptyczne właściwe dla produktu z odpowiedniego kwiatu, w szczególności jeśli chodzi o zapach i smak.

Miód jednokwiatowy z rozmarynu:

- kolor: od bardzo białego do jasnobursztynowego,
- zapach: subtelny zapach kwiatowy. Intensywność i trwałość od słabej do średniej,
- smak: słodki z nutami kwasowymi. Intensywność i trwałość od słabej do średniej. Niewielki posmak.

Miód jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej:

- kolor: od bardzo jasnobursztynowego do bursztynowego,
- zapach: aromatyczny z nutami balsamicznymi. Intensywność i trwałość od średniej do dużej,
- smak: słodki ze zmienną kwasowością. Intensywność i trwałość od średniej do dużej. Intensywny posmak.

Miód wielokwiatowy:

- kolor: od bardzo jasnobursztynowego do bursztynowego,
- zapach: o dużej różnorodności. Owocowy, aromatyczny, ciepły, zdegradowany, zwierzęcy, od kwiatowego o mniejszej lub większej intensywności po roślinny, świeży i zielony. Zmienna intensywność i trwałość,
- smak: słodki ze zmienną kwasowością. Zmienna intensywność i trwałość. Posmak zazwyczaj świeży.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja miodu „Miel de La Alcarria” oraz jego przetwarzanie powinny być realizowane na terenie określonego obszaru geograficznego.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji, ponieważ właściwości fizyko-chemiczne od „wilgotności” po „zawartość hydrometylofurfuralu” w miodzie ulegają zmianom, wzrastając w obu przypadkach podczas transportu luzem, ruchu lub upływu czasu do momentu pakowania. Dlatego też, aby utrzymać specyficzne właściwości miodu, należy go pakować na obszarze, gdzie ma miejsce produkcja.

Pojemność netto opakowań musi być zgodna z ustanowioną przez obowiązujące prawo i ma wynosić maksymalnie 1 kg.

System zamykania opakowania powinien gwarantować jego szczelność.

Materiałem używanym do pakowania jest przezroczyste i bezbarwne szkło.

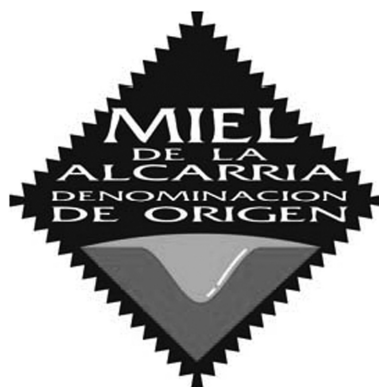
Nie dopuszcza się ponownego użycia opakowań.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Miód wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Miel de La Alcarria”, który w momencie pakowania spełnia wymogi zawarte w specyfikacji, opatrywany jest numerowaną kontretykietą wydaną przez Radę Regulacyjną Chronionej Nazwy Pochodzenia „Miel de La Alcarria” i poddaną kontroli organu kontrolnego, a także posiada banderolę gwarancyjną oraz etykietę handlową z opisem zawierającym co najmniej poniższe informacje:

- następujące zdanie w wyeksponowanym miejscu: „Denominación de Origen Miel de La Alcarria” lub „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria”,
- rodzaj miodu zgodnie z jego pochodzeniem botanicznym: z rozmarynu („Romero”), z lawendy szerokolistej („Espliego”) lub wielokwiatowy („Multifloral”).

Wszystkie miody w opakowaniach, które przejdą kontrolę jakości oraz spełnią wymogi ustanowione w punkcie „Opis produktu”, zostają opatrzone następującym logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar umiejscowienia pasiek zlokalizowany jest w centralnej części półwyspu i obejmuje różne gminy z okręgu rolniczego La Alcarria, rozciągającego się na prowincje Guadalajara i Cuenca.

Powierzchnia całkowita tego obszaru wynosi 10 354 km².

Obszar, na którym ma miejsce pakowanie produktu, jest tożsamy z obszarem produkcyjnym i składa się z terenów gmin tworzących prowincje Guadalajara i Cuenca wymienionych poniżej:

gminy z prowincji Cuenca: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (w tym tylko i wyłącznie miejscowość satelicka Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancecepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (w tym Beteta i miejscowość satelicka Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (w tym tylko i wyłącznie miejscowości satelickie Cólliga, Colliguilla i Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (w tym miejscowości satelickie: Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla i Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivias, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (w tym tylko i wyłącznie miejscowości satelickie Barbalimpia, Hortizuela i Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa i Vindel;

gminy z prowincji Guadalajara: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoquera,

Almonacid de Zorita, Alocén, Anguita (w tym tylko i wyłącznie miejscowość satelicka Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baides, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (w tym Cogolludo i miejscowości satelickie: Aleas, Beleña del Sorbe i Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (w tym Guadalajara oraz miejscowości satelickie: Iriepal, Taracena i Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezueta de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negredo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (w tym tylko i wyłącznie miejscowość satelicka La Buenafuente del Sistol), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoquera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (w tym tylko i wyłącznie miejscowości satelickie La Loma i Ribarredonda), Romanones, Sacecorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotosodos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrilla, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas i Zorita de los Canes.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Okręg La Alcarria to płaskowyż wznoszący się na wysokości pomiędzy 900 a 1 000 metrów nad poziomem morza, wyznaczony przez rzeki o niewielkim zasobie wody, które dały początek równinom aluwialnym oraz jarom, których stoki obfitują w rośliny aromatyczne i zarośla.

Wysokość nad poziomem morza, na której znajdują się równiny aluwialne, waha się od 700 do 800 metrów. Najważniejsza spośród takich równin aluwialnych znajduje się w pobliżu rzeki Tajuña, która dzieli okręg na dwie części.

Gleby w La Alcarria to zasadowe margle gipsonośne.

Flora dziko rosnąca jest bogata w gatunki z rodziny jasnotowatych, takie jak rozmaryn (*Rosmarinus officinalis* L.), tymianek (*Thymus* spp.), lawenda szerokolistna (*Lavandula latifolia* Medicus), cząber (*Satureja* spp.), hizop (*Hissopus officinalis* L.), majeranek (*Thymus mastichina* L. podgatunek *mastichina*), oraz w inne rośliny, takie jak mącznica lekarska (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) oraz janowiec skorpion (*Genista scorpius* L.) itp.

Grunty uprawne w tym okręgu wykorzystywane są pod uprawy trawiaste naprzemiennie ze zbożami/słonecznikami. Istnieje niewielka część upraw drzewiastych, przede wszystkim winorośli i drzew oliwnych. Istnieją także uprawy roślin aromatycznych i przyprawowych, przede wszystkim lawendy (*Lavandula hybrida* Rev.). W większej liczbie napotyka się różne skupiska gatunków leśnych, które należy wyróżnić ze względu na ich wagę w pszczelarstwie, czyli zagajniki i lasy dębowe, lasy sosnowe oraz skupiska jałowca.

Klimat ma charakter łagodny śródziemnomorski, chłodny. Średnia temperatura mieści się w przedziale od 8 °C do 12 °C z długimi okresami zimna, podczas których temperatury oscylują w przedziale od 0 °C do 4 °C, oraz z okresami ciepła o temperaturach pomiędzy 18 °C a 22 °C.

Zgodnie z metodą wyrobu zdefiniowaną przez pszczelarzy z omawianego przedmiotowego obszaru geograficznego temperatury maksymalne likwacji dla klarowania i beczkowania wynoszą 45 °C, zabroniona jest pasteryzacja, należy zapobiegać przegrzaniu, nie dopuszcza się użycia filtrów piaskowych, okrzemkowych lub podobnych, które doprowadzają do wyeliminowania naturalnego składnika pyłku, zaś dekantowanie ma się odbywać metodą grawitacyjną.

5.2. *Specyfika produktu:*

A. Właściwości fizyko-chemiczne

Wilgotność	≤ 17,5 %
Hydrometylofurfural	≤ 15,0 mg/kg
Wolna kwasowość	≤ 35,0 meq/kg
Przewodność elektryczna	≤ 0,62 mS/cm
Kolorymetria	$L^*_{10} \geq 55,0$; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Właściwości melisopalinologiczne

Typ miodu „Miel de La Alcarria”	Zawartość procentowa ziaren pyłku
Jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej	Pyłek lawendy szerokolistnej > 10 %
Jednokwiatowy z rozmarynu	Pyłek rozmarynu ≥ 15 %
Wielokwiatowy	Suma procentowej liczby ziaren pyłku tymianku (<i>Thymus t.</i>), cząbrku (<i>Satureja spp.</i>), rozmarynu i lawendy wyniesie ≥ 5 %

Jednocześnie muszą być spełnione następujące wymogi:

- zawartość procentowa ziaren pyłku kwiatów z rodziny wrzosowatych (*Ericaceae*), z wyłączeniem mącznicy lekarskiej (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) ≤ 1 %,
- zawartość procentowa ziaren pyłku czystka ladanowego (*Cistus ladanifer* L.) ≤ 3 %,
- zawartość procentowa ziaren pyłku lawendy (*Lavandula stoechas* L.) ≤ 3 %,
- suma procentowego udziału ziaren pyłku roślin nieodzobnych uprawianych na obszarze produkcji ≤ 15 %, z wyłączeniem upraw roślin aromatycznych.

C. Właściwości organoleptyczne

Miody powinny wykazywać cechy organoleptyczne właściwe dla produktu z odpowiedniego kwiatu, w szczególności jeśli chodzi o zapach i smak.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Charakterystyczna wysokość regionu Alcarria pomiędzy 900 a 1 000 metrów n.p.m., chłodny śródziemnomorski klimat łagodny oraz zasadowe gleby pozwalają na rozwój flory obfitującej w rośliny z rodziny jasnotowatych, takie jak rozmaryn, tymianek, lawenda szerokolistna, cząber, hizop, majeranek, oraz w inne rośliny, takie jak mącznica lekarska oraz janowiec skorpion, charakteryzujące miód wielokwiatowy „Miel de La Alcarria” oraz miody jednokwiatowe z rozmarynu i lawendy szerokolistnej, definiowane w zależności od zawartości procentowej pyłku oraz ze względu na właściwości organoleptyczne oraz fizykochemiczne, takie jak wilgotność, zawartość hydroksymetylofurfuralu, kwasowość, przewodność elektryczna i kolorymetria, odróżniające je od innych miódów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.pdf