

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 419/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MEL DE BARROSO”

Nr UE: PDO-PT-0229-AM02 – 31.7.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Mel de Barroso”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Mel de Barroso” to miód produkowany przez pszczoły *Apis mellifera iberiensis* z nektaru flory miododajnej charakterystycznej dla regionu, posiadający następujące właściwości:

- wilgotność: poniżej 18 %,
- cukry redukujące (fruktoza, glukoza): powyżej 65 %,
- popiół: poniżej 0,6 %,
- substancje nierozpuszczalne: poniżej 0,1 %,
- barwa: ponad 80 mm w skali Pfunda,
- pyłki z roślin wrzosowatych: dominujące, zawsze powyżej 15 %,
- pyłki z eukaliptusa: poniżej 5 %.

„Mel de Barroso” o zawartości pyłku z roślin wrzosowatych powyżej 35 % może być oznaczony jako „Mel de Urze” lub „Mel de Queiró”.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Zabronione jest sztuczne dokarmianie kolonii pszczół produkujących „Mel de Barroso”, chyba że stosuje się obowiązkowe środki sanitarne i fitosanitarne, wystąpią kłeski żywiołowe lub niekorzystne warunki atmosferyczne – wówczas pszczelarze mogą dokarmiać kolonie syropem składającym się z wody i cukru lub miodu.

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

Produkcja i miodobranie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu wprowadzenia do obrotu miód „Mel de Barroso” musi być zapakowany. Miód może być sprzedawany w postaci płynnej, skryształizowanej lub jako miód sekcynny (pod warunkiem że sekcje są zasklepione i nie zawierają czerwiu).

Miód z poważnymi wadami, w szczególności w przypadku oddzielenia faz (strącanie glukozy) lub fermentacji, nie może być wprowadzany do obrotu jako „Mel de Barroso”.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniach „Mel de Barroso” należy umieścić:

- jeden z następujących zapisów: „MEL DE BARROSO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” lub „MEL DE BARROSO« DOP”,
- w stosownych przypadkach zapis „Mel de Urze” lub „Mel de Queiró”,
- dane podmiotu kontrolującego.

4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Gminy: Boticas, Chaves, Montalegre oraz Vila Pouca de Aguiar, a także miejscowości Jou oraz Valongo de Milhais w gminie Murça.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Miód „Mel de Barroso” produkowany jest w najwyższej położonych regionach Barroso. Jest on produkowany przez pszczoły *Apis mellifera iberiensis*, które są nadzwyczaj dobrze przystosowane do warunków klimatycznych panujących w regionie i wykorzystują pokrywą roślinną regionu składającą się głównie z wrzosu (*Erica spp.*). Poza gatunkiem *Erica umbellata*, znanym również w regionie jako „queiró”, są to również *Erica cinerea*, *Erica arborea*, *Erica vagans*, *Erica ciliaris* i *Calluna vulgaris*. Tworząc doskonałe warunki do rozwoju kolonii pszczół, ten rodzaj roślinności jest źródłem bardzo cenionego ciemnego miodu, w którym przeważają pyłki wrzosu – gatunku charakterystycznego dla roślinności tego regionu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Mel_Barroso.pdf
