

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 108/18)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ” (PEFKOTHYMAROMELO KRITIS)

EU-szám: PDO-EL-02142 – 2016.05.17.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés**

„Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης” (Pefkothymaromelo Kritis)

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Görögország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Pefkothymaromelo Kritis” kakukkfű- és fenyőméz természetes keveréke. Előállítása Krétán történik az egyedi kaptárgondozás és/vagy a későn virágzó kakukkfű, valamint a főként a kalábriai fenyőn (*Pinus brutus* Ten.) és az aleppói fenyőn (*Pinus halepensis* Mill.) élő *Marchalina hellenica* L. nevű rovar által kiválasztott mézharmat természetes együttes jelenlétének eredményeként.

Fizikai-kémiai jellemzők:

Vezetőképesség: $\geq 0,600$ mS/cm; glükóz- és fruktóztartalom összege: ≥ 50 %; szacharóztartalom ≤ 3 %; relatív nedvességtartalom: ≤ 17 %, diasztázaktivitás: ≥ 8 DN, hidroximetil-furfurol (HMF): ≤ 25 mg/kg; szabad savtartalom: 20-50 meq/kg; vízben oldhatatlan szilárdanyag-tartalom: $\leq 0,1$ g/100 g. A méz színe stabil, a Pfund-skála szerint 70 és 130 mm közötti értékkel jellemezhető. A termékben a kimutatási határ (10 mg/kg) alatt van az atkaölőszer- és növényvédőszer-maradványok mennyisége.

Mikroszkopikus jellemzők:

Noha tulajdonságai miatt a „Pefkothymaromelo Kritis” mézharmatméznek (erdei méznek) számít, üledékében az adott mézmintától függően akár 20 különböző nektártermelő növényfaj pollenje is megtalálható. Ezek közül a legfontosabb növényfaj a fejecskés kakukkfű (*Coridothymus capitatus* L.), amely minden mintában megtalálható, és a nektártermelő fajtól származó pollentartalom legalább 10 %-át teszi ki.

A mézharmatban lévő gombaelemek aránya a teljes pollentartalomra vetítve (HDE/P arány) 0,5 és 6,5 között változik. A mézharmatban lévő gombaelemek főként *Cladosporium*- és *Fumago*-, ritkábban *Alternaria*- és *Stemphylium*-spórákat tartalmaznak. A fenyőmézet tartalmazó más mézkeverékekben megtalálható *Coleosporium* nemzetség jellegzetes, hegyes végű spórái nem fordulnak elő.

Érzékszervi jellemzők:

A termék egyedi aromáját főként a kakukkfűmézből származó aromaanyagok adják. A közepesen átlátszó és édes méz lágy, tartós zamata a fenyőméznek köszönhető. Az aromában virágjegyek és enyhe fa- és gyantaillat is fellelhető. A közepesen intenzív illatban enyhe gyümölcsös és viaszos jelleg is érződik, a méz a begyűjtéstől számított legalább 12 hónapig folyékony marad.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A méheket csak a kolónia túlélésének biztosításához szükséges mértékben etetik, és az etetést a virágzás kezdete vagy a mézharmat elérhetősége előtt legalább egy hónappal abbahagyják. A méhészek cukorrépból készült cukorsziruppal, cukorlepénnyel és fehérjetakarmánnyal (pollenpogácsával) etetik a méheket, amikor nem áll rendelkezésre számukra élelem (nektár, pollen). A méhtakarmány a meghatározott földrajzi területen kívülről is származhat. A méhek kiegészítő etetése semmilyen formában nincs hatással a méz jellemzőire és minőségére.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítás valamennyi szakaszát a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani. A termék minőségének és egyedi jellegének biztosítása érdekében a kaptárokat a kakukkfűvel való táplálás után fenyőerdőbe szállítják, illetve a késői virágzású kakukkfű előfordulási területére viszik, amikor a fenyőfákon mézharmat található. A mézet a lehető legkevesebb füstöléssel gyűjtik be, amikor a sejtek legalább 3/4-e már lefedett. A mézet mézpergetővel gyűjtik össze, majd ülepítő tartályokba továbbítják, hogy kitisztuljon; a mézet nem melegítik 45 °C-nál magasabb hőmérsékletre. A betegségek megelőzése és kezelése érdekében megfelelő higiéniai intézkedéseket tesznek, szükség esetén biztonságos, jóváhagyott szereket használnak.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A csomagolást a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani. Ennek a követelménynek a betartása segíti elő a méz eredetének ellenőrzését és igazolását, csökkenti a más mézekkel való keverés kockázatát, megakadályozza, hogy a névvel visszaéljenek más területről származó mézek értékesítésekor, és biztosítja a 3.6. bekezdésben meghatározott konkrét szabályok betartását. A követelmény célja továbbá, hogy megelőzzék a mézre jellemző fizikai-kémiai (HMF, diasztázaktivitás) és érzékszervi tulajdonságok megváltozásának kockázatát, amely akkor áll fenn, amikor a Kréta szigetről történő tengeri szállítás közben a termék – különösen a nyári hónapokban – magas hőmérsékletnek van kitéve.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A termék minőségének és nyomon követhetőségének biztosítása érdekében a terméket forgalmazó minden méhésznek és gazdasági szereplőnek használnia kell a Kréta szigetet, a repülő maliai méhet és a „Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης ΠΟΠ” [„Pefkothymaromelo Kritis PDO”] szöveget tartalmazó logót (1. ábra). A logót a kérelmező méhésztestületek osztják ki. A termelők emellett kapnak egy kódszámot az előállított méz egyes tételeinek, az előállítás helyének és a méhész nyilvántartási számának jelölésére. A címke tartalmazza a logót, a kódszámot és minden szükséges jelzést. A méhészek szövetsége tájékoztatja a vizsgáló szervezetet a címkék kiosztására vonatkozó részletes szabályokról. Ezek a szabályok azonban nem különböztethetik meg hátrányosan azokat a termelőket, akik az előírásnak megfelelően állítják elő a „Pefkothymaromelo Kritis” mézet, de nem tagjai az említett testületeknek.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Kréta szigetének teljes területe, beleértve Iráklío, Lasithi, Rethimno és Haniá prefektúrákat.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A természeti tényezők

Kréta rendkívüli morfológiai sokfélesége, fogláló speciális éghajlata (részben a mediterrán, részben az észak-afrikai éghajlati övezetbe tartozik), valamint elszigetelt földrajzi helyzete számos különböző növényfaj kialakulását segítette elő. A legfrissebb adatok szerint a sziget nagyjából 1 800 növényfajnak ad otthont, melyekből 180 endemikus. A rengeteg mézjelő növényfaj lehetővé tette a méhészet fellendülését, és mára a sziget négyzetkilométerenkénti 33 kaptarával a világ egyik legnagyobb kaptársűrűségével rendelkező területe.

A tömördek növényfaj közül sok aromás faj virágzik június–júliusban, és néhány helyen a virágzási szezon augusztusig is elhúzódik. A legjelentősebb ilyen növényfaj a fejecskés kakukkfű (*Coridothymus capitatus*). A forró, száraz éghajlat miatt ezekben a hónapokban nagyon kevés a csapadék, ennek köszönhetően kevés a nektár, az előállított

méz pedig sűrű és nagyon aromás. Ez a körülmény, valamint a *Marchalina hellenica* által kiválasztott mézharmat teszi lehetővé, hogy a méhészek két különböző méztípus (kakukkfű- és fenyőméz) keverékét állítsák elő, így létrehozva a köztes tulajdonságokkal rendelkező, egyedi terméket. A kizárólag Görögországban és Törökországban megtalálható mézharmat-előállító rovar a kalábriai fenyő (*Pinus brutia* Ten.) és az aleppói fenyő (*Pinus halepensis* Mill.) kártevője.

Az emberi tényező

A méhek viselkedését és a szigeten ősze uralkodó különleges körülményeket ismerve a méhészek az alábbi speciális előállítási technikát alkalmazzák: amikor kakukkfű a méhlegelő, a méhész hagyja, hogy a fészkek szabadon növekedjen, és a méhek a mézet koszoróban tárolják fölötté. A méhészek ebben a szakaszban szelektíven ürítik a lépeket, és csak azokat távolítják el, amelyek tökéletesen lefedett kakukkfűmézet tartalmaznak. Később, amikor a méhek a fenyőről gyűjtik be a mézharmatot, a pollenhiány miatt a méhek ösztönösen zsugorítják a fészket. A méhészek nem avatkoznak be a folyamatba, hanem hagyják, hogy a fészkek zsugorodjon, és a méhek mézet tároljanak a helyén. Ezt azért tehetik meg, mert a hőmérséklet még ősze is elég magas ahhoz, hogy a méhek az ősze virágzó növényekről, például a szentjánoskenyérfáról (*Ceratonia siliqua*), a borostyánról (*Hedera helix*), a közönséges spárgáról (*Asparagus officinalis*), a tengerihagymáról (*Urginea maritima*) és más növényekről nektárt gyűjtsenek a populáció megújításához. Ha a méhek nem tudnak megújítani a populációjukat ősze, a kolónia nem élné túl a telet. A méhészeket a sziget különleges éghajlati viszonyai, a pollent és nektárt bőségesen adó virágok, valamint a méhek ösztönös viselkedése segíti abban, hogy a kaptárokat ilyen egyedi módon gondozhassák. A „Pefkothymaromelo Kritis” előállításához szükség van a későn virágzó kakukkfű, valamint a fenyőmézharmat természetes együttes jelenlétére is, ami Krétán általános jelenség.

A termék sajátosságai

A „Pefkothymaromelo Kritis” jellegzetességét fizikai-kémiai, mikroszkopikus és érzékszervi tulajdonságai adják.

- fizikai-kémiai jellemzők: vezetőképesség ($\geq 0,600$ mS/cm), nedvességtartalom ($\leq 17\%$), glükóz- és fruktóztartalom összege ($\geq 50\%$) és szín (Pfund-skála szerint: 70–130 mm),
- mikroszkopikus jellemzők: kakukkfűpollen aránya $\geq 10\%$, mentes a *Coleosporium*-spórától,
- érzékszervi jellemzők: egyedi aroma és kellemes, kevésbé intenzív édes íz.

A kis HMF-koncentráció (≤ 25 mg/kg), kis szacharózkoncentráció ($\leq 3\%$) és az atkaölő és növényvédő szerek kimutathatósági határ alatti szintje (≤ 10 µg/kg) képezi a termék minőségének és sajátosságainak alapját.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

Krétát időtlen idők óta aromás növények és kakukkfű borítja, a *Marchalina hellenica* L. nevű fenyőkártevő által kiválasztott mézharmat pedig legalább a 18. század óta ismert (Gennadius, 1883). A *Marchalina hellenica* L. fenyőmézharmat-kiválasztási időszaka a kakukkfű nektártermelése utánra esik, néhány területen pedig egybeesik azzal, ennek eredményeként jön létre a kakukkfű- és fenyőméznek a származási hellyel szoros kapcsolatban lévő egyedi, természetes keveréke. A vezetőképesség, a glükóz- és fruktóztartalom összege, az enyhe íz és a lassú kristályosodás a fenyőmézharmatból ered, míg az aromás anyagok és a kakukkfűpollen a különféle honos és endemikus virágoknak köszönhető, amelyek a sziget forró és száraz éghajlata miatt kis mennyiségű, koncentrált, aromás nektárt termelnek. Ennek eredményeként a „Pefkothymaromelo Kritis” sűrű (azaz alacsony a nedvességtartalma), aromás, számos krétai növényfaj pollenjét tartalmazza, és a fenti egyedi tulajdonságokkal rendelkezik.

A krétai méhészek a „Pefkothymaromelo Kritis” előállítása során kihasználják a talaj- és éghajlati viszonyok, a jellegzetes növényzet, a fenyőmézharmat jelenlétének és a méhek ösztönös viselkedésének különleges kombinációját. A technika az egymás utáni generációk által összegyűjtött tudáson alapszik, mivel a tevékenységet a környezethez, a méhek viselkedéséhez és az éghajlati feltételekhez kellett igazítani. Miközben a körültekintően végrehajtott kaptárgondozás kulcsfontosságú tényező, a végterméket minőségi jellemzői is egyedivé teszik, ezt bizonyítja a HMF-index, a szacharóztartalom, valamint az atkaölőszer- és növényvédőszer-maradványok hiánya.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(E rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pefkothimaromelo_kriti.pdf