

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2013/C 235/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>

„MIEL DE TENERIFE”

NR WE: ES-PDO-0005-0943-24.01.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Miel de Tenerife”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Miel de Tenerife”: miód produkowany przez pszczoły miodne na wyspie Teneryfie z nektaru kwiatów lub wydzielin innych części roślin rosnących w różnych ekosystemach Teneryfy, wytwarzany w ulach o ruchomych ramkach, przetwarzany bez poddawania obróbce termicznej. Produkt występuje w formie płynnej, kremowej lub skrzystalizowanej, a także w całych plastrach lub ich kawałkach.

Charakteryzuje się dużą różnorodnością barw, smaków i odmian, co odzwierciedla zróżnicowanie występujących na wyspie ekosystemów i roślinności.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### Odmiany i rodzaje

„Miel de Tenerife” występuje w następujących odmianach:

- miód wielokwiatowy: łączy cechy wielu gatunków roślin, z których żaden nie jest dominujący,
- miód jednogatunkowy: odznacza się dominacją cech charakterystycznych dla konkretnego gatunku oraz właściwościami organoleptycznymi, fizyko-chemicznymi oraz melisopalinologicznymi określonymi dla każdej odmiany w niniejszej specyfikacji. ChNP „Miel de Tenerife” obejmuje następujące miody jednokwiatowe: miód z żarnowca z Teide, żmijowca, awokado, miód kasztanowy, miód wrzosowy, miód z *Relinchón* (*Erucastrum canariense*), solanki, kopru włoskiego, macierzanki, agawy, *Malpica* (*Achyranthes aspera*), *Tedera* (*Bituminaria bituminosa*),
- miód spadziowy.

### Cechy charakterystyczne produktów objętych ChNP „Miel de Tenerife”

Cechy wspólne miodów objętych ChNP „Miel de Tenerife”

#### — Właściwości fizykochemiczne

Miód objęty ChNP „Miel de Tenerife” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Wilgotność	Do 18 % włącznie
Aktywność wody (aw)	Do 0,620 włącznie
Hydroksymetylofurfurol (HMF)	Do 20 mg/kg miodu włącznie w momencie pakowania
Działanie diastatyczne ( $\alpha$ -amylaza)	Co najmniej 12 w skali Schade'a
Kwasowość wolna	Do 50 meq/kg włącznie
pH	Od 3,40 do 6,00
Prolina	Co najmniej 150 mg/kg miodu
Fruktoza + glukoza	Powyżej 60 g/100 g miodu
Sacharoza	Poniżej 4 g/100 g miodu

#### — Właściwości melisopalinologiczne

Miód z Teneryfy charakteryzuje się spektrami pyłkowymi złożonymi z pyłków roślin gatunków rosnących na Teneryfie, należących przede wszystkim do rodzin *Aquifoliaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Crassulaceae*, *Fabaceae*, *Brassicaceae*, *Oleaceae*, *Lamiaceae*, *Globulariaceae*, *Arecaceae*, *Rosaceae*, *Dipsacaceae*, *Salicaceae*, *Euphorbiaceae*, *Asteraceae*, *Polygonaceae*, *Tropaeolaceae*, *Anacardiaceae*, *Resedaceae*, *Amaranthaceae*, *Cactaceae*, *Lauraceae* i *Aizoaceae* w proporcjach odzwierciedlających ich występowanie w ekosystemie wyspy oraz brakiem występowania pyłków kwiatów spoza wyspy.

#### — Właściwości organoleptyczne

W miodach z Teneryfy nie występują wady sensoryczne (fermentacja, wędzony posmak), w analizie sensorycznej wykazują one następujące właściwości organoleptyczne: duże zróżnicowanie zapachu, smaku i konsystencji, a także barwy, która waha się od wodnistej bieli do ciemnobursztynowej, w zależności od różnorodności i właściwości kwiatów użytych do produkcji miodu.

Stopień zgodności właściwości organoleptycznych miodu z wzorcem porównawczym mierzony w skali od 1 do 10 w analizie sensorycznej określany jest jako „typowość” miodu. W przypadku miodów jednokwiatowych i spadziowych objętych ChNP „Miel de Tenerife” typowość produktu wynosi co najmniej 6,5 na 10.

## Dodatkowe cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów miodu

„Miel de Tenerife” oprócz wyżej wymienionych wspólnych właściwości wyróżnia się następującymi cechami charakterystycznymi w zależności od rodzaju miodu:

	DODATKOWE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE							
	FIZYKOCHEMICZNE		MELISOPOLINOLOGICZNE		ORGANOLEPTYCZNE			
	Przewodność elektryczna (mS/cm)	Barwa (w skali Pfunda)	Rodzaj pyłku (%)	Zawartość pyłku w miodzie (klasyfikacja dr Mauricio)	Zapach	Wrażenia zapachowo-smakowe (aromat)	Barwa	
RODZAJ MIODU	Żarnowiec z Teide	Od 0,150 do 0,500	Od 12 mm do 114 mm	> 30 % <i>Spartocytisus supranubius</i>	II-IV	Łagodny, kwiatowy, roślinny	Ciepły i łagodny	Biel extra do bursztynowej o złotawym odcieniu
	Żmijowiec	Od 0,140 do 0,400	Od 2 mm do 65 mm	> 9 % <i>Echium</i> spp.	I-III	Łagodny, roślinny	Delikatny, łagodny, kwiatowy, ciepły	Przezroczysta do jasnobursztynowej, w formie skryształizowanej biała z białymi przeblaskami
	Awokado	Od 0,700 do 0,800	≥ 95 mm	> 2% <i>Persea americana</i>	I-II	Intensywny, ciepły, karmelowy	Intensywny i trwały, karmelowo-słodowy, zostawia słonawy posmak	Ciemny brąz do bardzo ciemnego brązu, niemal czarnego
	Kasztanowy	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75 % <i>Castanea sativa</i>	III-V	Bardzo intensywny, drzewny z nutą żywicy	Bardzo intensywny i trwały, drzewny, zwierzęcy, żywiczny i wyraźnie gorzki	Ciemny brąz do bardzo ciemnego brązu, o zielonkawym odcieniu
	Wrzosowy	Od 0,400 do 0,800	≥ 110 mm	> 25 % <i>Erica</i> spp.	II-III	Średnio intensywny, chemiczny z nutami kwiatowymi	Średnio intensywny, żywiczny, cierpki	Bursztynowa do ciemnobursztynowej z czerwonymi nutami widocznymi pod światło, po skryształizowaniu ciemnobezowa
	Relinchón ( <i>Erucastrum canariense</i> )	Od 0,300 do 0,500	Od 34 mm do 85 mm	> 4 % <i>Hirshfeldia incana</i>	I-II	Średnio intensywny, roślinny z okazjonalnymi siarkowymi nutami	Średnio intensywny, roślinny i owocowy	Jasna, wyraźnie żółta barwa, pozostaje bez zmian po kryształizacji

	DODATKOWE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE							
	FIZYKOCHEMICZNE		MELISOPOLINOLOGICZNE		ORGANOLEPTYCZNE			
	Przewodność elektryczna (mS/cm)	Barwa (w skali Pfunda)	Rodzaj pyłku (%)	Zawartość pyłku w miodzie (klasyfikacja dr Mauricio)	Zapach	Wrażenia zapachowo-smakowe (aromat)	Barwa	
RODZAJ MIODU	Solanka	Od 0,250 do 0,400	Od 25 mm do 80 mm	> 13 % <i>Mesembryanthemum crystallinum</i>	II-IV	Łagodny, ciepły, woskowo-mleczny	Średnio intensywny, ciepły, karmelowo-mleczny	Jasny beż, w wyniku szybkiej krystalizacji pojawiają się żyłki
	Koper włoski	Od 0,400 do 0,700	≥ 85 mm	> 2 % <i>Foeniculum vulgare</i>	I-IV	Intensywny, korzenny, przypomina zapach rośliny, z której pochodzi	Korzenny, palony, z wyraźnym lukrecjowym posmakiem	Ciemny brąz do bardzo ciemnego brązu
	Macierzanka	Od 0,150 do 0,400	Od 40 mm do 114 mm	> 1 % <i>Bystropogon organifolius</i>	I-III	Bardzo intensywny, chemiczny, czasami ostry	Intensywny, chemiczny, fenolowy, ciężko kwiatowy	Bardzo jasnobursztynowa do bursztynowej
	Agawa	Od 0,400 do 0,800	≥ 70 mm	Ilości śladowe <i>Agave americana</i>	II-III	Intensywny, zwierzęcy, palony	Intensywny i trwały, zwierzęcy, palony	Bursztynowa do ciemnobursztynowej, w zależności od dodatkowych roślin
	<i>Malpica (Achyranthes aspera)</i>	Od 0,300 do 0,400	Od 70 mm do 100 mm	> 4 % <i>Carlina xeranthemoides</i>	II-III	Kwiatowy, o wyraźnym owocowym charakterze	Delikatny, kwiatowo-owocowy	Jasnobursztynowa ze złotymi akcentami, po krystalizacji barwa macicy perłowej
	<i>Tedera (Bituminaria bituminosa)</i>	Pomiędzy 0,170 i 0,400	Od 11 mm do 75 mm	> 3 % <i>Aspalthium bituminosum</i>	I-II	Intensywnie roślinny i owocowy	Średnio intensywny, wyraźnie roślinny	Jasnobursztynowa z błyszczącymi, żółtymi tonami, które tracą na intensywności po krystalizacji
	Wielokwiatowy	Od 0,150 do 0,800	> 12 mm	Zmienna zawartość % pyłków roślin występujących na Teneryfie	I-V	Zmienny, od delikatnego po intensywny	Zmienny, od delikatnego po intensywny	Zmienny, obejmuje całą skalę odcieni bursztynu

Miody spadziowe dodatkowo charakteryzują się następującymi właściwościami:

- przewodność elektryczna: nie mniejsza niż 0,800 (mS/cm),
- barwa: co najmniej 95 mm w skali Pfunda,
- pH: powyżej 3,81 (zwykle o większej wartości, średnio 4,43),
- kwasowość wolna: od 23 meq/kg do 50 meq/kg,
- właściwości melisopalinologiczne: minimalna całkowita zawartość spadzi 0,3% przy zmiennym spektrum pyłkowym o wysokiej zawartości pyłku gatunków wiatropylnych,
- właściwości organoleptyczne: barwa od bursztynowej po ciemnobursztynową o zielonkawym odcieniu; roślinny, ciepły i palony zapach oraz średnio intensywny ciepły i palony aromat ze słonawym posmakiem.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Produkcja, ekstrakcja i przetwarzanie „Miel de Tenerife” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, czyli na wyspie Teneryfie.

Miód wytwarzany jest w ulach rozstawionych w różnych ekosystemach wyspy.

Odpowiednio przykryte plastry miodu przewożone są do zakładów, w których odbywa się ekstrakcja dokonywana wyłącznie przez wirowanie na zimno. Bezpośrednio po wyjęciu miodu z aparatu ekstrakcyjnego przeprowadza się proces filtrowania, który pozwala na przechowywanie miodu wolnego od fizycznych niedoskonałości, gotowego do pakowania, niezależnie od stanu skupienia, w jakim się znajduje.

Po zakończeniu procesu ekstrakcji miód poddawany jest odpowiedniej dekantacji w dojrzwalniach, zbiornikach lub pojemnikach przystosowanych do przechowywania żywności, przeznaczonych wyłącznie do przechowywania miodu, które opatrzone są na zewnątrz niezbędnymi informacjami gwarantującymi ich identyfikowalność.

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

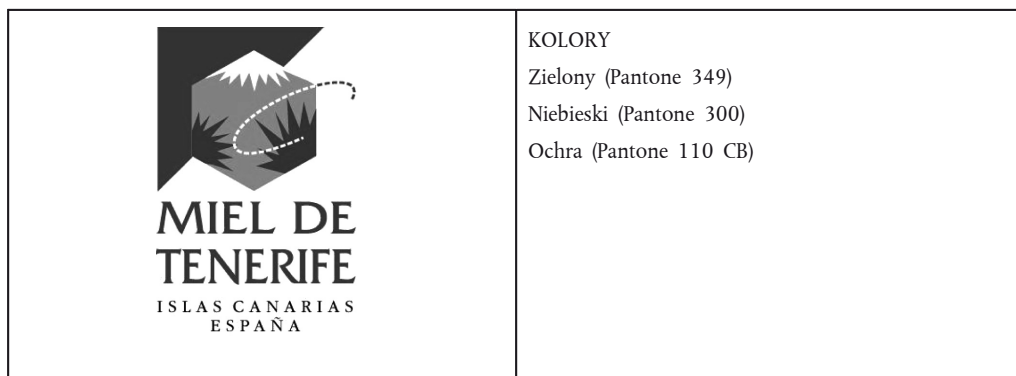
„Miel de Tenerife” pakowany jest w pojemniki wykonane z materiałów nadających się do przechowywania żywności (szkło, plastik itd.), zaopatrzone w hermetyczne zamknięcie i banderolę gwarantującą, że opakowanie nie zostało naruszone.

„Miel de Tenerife” powinien być pakowany na chronionym obszarze geograficznym w odpowiednich zakładach zatwierdzonych w odniesieniu do ChNP „Miel de Tenerife” w celu zapewnienia jakości i miejsca pochodzenia produktu poprzez prawidłowe monitorowanie i kontrolę od samego początku, wykluczając tym samym możliwość obniżenia jakości miodu pod wpływem temperatury, wilgotności, zanieczyszczenia obcymi substancjami i zapachami w trakcie transportu morskiego lub lotniczego poza Teneryfę. Ponadto pozwala to zminimalizować ryzyko dodania domieszki miodów nieobjętych nazwą pochodzenia.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Miody objęte chronioną nazwą pochodzenia przeznaczone do spożycia opatrzone są numerowaną etykietą lub etykietę dodatkową z logo identyfikacyjnym ChNP, która podlega kontroli organu nadzoru, wydawana zaś jest przez organ zarządzający. Wspomniane oznakowanie umieszcza się zawsze przed wprowadzeniem produktu do obrotu w sposób niepozwalający na jego powtórne użycie.

Poniżej znajduje się czarno-biała reprodukcja logo przedmiotowej ChNP:



Jednokwiatowe pochodzenie botaniczne wskazuje się na etykiecie, jeśli dla danej odmiany spełnione zostały warunki określone w pkt 3.2 niniejszego dokumentu.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym odbywa się produkcja miodu objętego ChNP „Miel de Tenerife”, odpowiada terytorium Teneryfy należącej do położonego na Oceanie Atlantyckim archipelagu Wysp Kanaryjskich i położonej pomiędzy 28° i 29° szerokości geograficznej północnej oraz 16° i 17° długości geograficznej zachodniej.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

##### 5.1.1. Czynniki naturalne

Teneryfa to największa i charakteryzująca się największymi wysokościami wyspa archipelagu Wysp Kanaryjskich.

- Jej ukształtowanie terenu zdominowane jest przez łańcuch górski przecinający wyspę z północnego wschodu na południowy zachód, którego wysokość zwiększa się stopniowo w stronę centrum, gdzie spotykają się góry Las Cañadas i wulkan Teide, najwyższy punkt wyspy i Hiszpanii o wysokości 3 718 m.
- Klimat stanowi najważniejszy czynnik kształtujący ludzką działalność na wyspie. Występowanie pasatów decyduje o wyraźnej różnicy w klimacie zawiętrznej i nawietrznej strony wyspy. Z tego też powodu występują tu różnice temperatur wynoszące od 10 °C w górach do ponad 20 °C na wybrzeżu oraz różnice w wysokości opadów wahające się pomiędzy 200 mm dla średnich opadów na wybrzeżu do 2 000 mm w górach. W efekcie flora wyspy charakteryzuje się dużą różnorodnością i występowaniem różnych pięter roślinności w zależności od wysokości i strony świata.
- Na wyspie panują bardzo specyficzne warunki glebowe ze względu na jej wulkaniczne pochodzenie, występuje duże zróżnicowanie gleby, od żyznej i głębokiej do kamienistej i słabo wykształconej, zwanej tu *malpaís*. Wspomniana różnorodność warunków glebowych panujących na wyspie wyraźnie wpływa na występowanie poszczególnych gatunków roślin oraz na obecność konkretnych gatunków przystosowanych do konkretnych rodzajów gleby. Charakterystyczny skład podłoża, na którym rosną rośliny, ma wpływ na ich rozwój, w tym także na wytwarzany przez nie nektar.

Wszystkie te czynniki warunkują powstawanie od wybrzeża do górskich szczytów zróżnicowanych pięter roślinności, wśród których wyróżniają się: *tabaibales* i *cardonales* (zarośla z niższych warstw), lasy termofilne (obejmujące gatunki *juniperus thurifera*, drzewa mastyksowe, dzikie oliwki itd.), *monte-verde* (lasy wawrzynolistne, występujące przede wszystkim na północy wyspy), lasy sosnowe, *retamar de cumbre* (krzewy rosnące w wyższych partiach gór). Formacje te składają się na wyjątkową i zróżnicowaną florę, dzięki której Teneryfa nazywana jest często „miniaturowym kontynentem”.

Na wyspie występuje 1 370 gatunków roślin, spośród których 740 to gatunki endemiczne. Niemal sto spośród nich stanowi dla pszczoł ważne źródło nektaru, pyłku i propolisu. Obecność odmian gatunków endemicznych i zróżnicowanie procesu kwitnienia ze względu na miejscowe warunki geomorfologiczne i glebowe sprawia, że występują tu połączenia kwiatów niespotykane nigdzie na świecie, co odbija się na różnorodności i właściwościach miodów z Teneryfy.

### 5.1.2. Czynniki ludzkie

Pszczelarze z Teneryfy są spadkobiercami liczącej sobie ponad sześć wieków tradycji pszczelarskiej, która rozwinęła się w niewielkich gospodarstwach jako działalność zapewniająca gospodarstwom domowym dodatkowe przychody, co jest charakterystyczne dla gospodarki rolnej Teneryfy.

Miejscowi pszczelarze stosują następujące praktyki:

- Stosuje się przede wszystkim drewniane ule.
- Ule przemieszczane są w różne rejony wyspy.
- Usuwanie pszczoł przeprowadzane jest w tradycyjny sposób metodą omiotania.
- W okresie produkcji miodu w ulach pszczoły są sztucznie dokarmiane.
- Podtrzymuje się zwyczaj używania podkurzacza opalanego tradycyjnymi produktami roślinnymi takimi jak wilczomlec (Euphorbia spp.), verode (Kleinia nerifolia), sosny i agawy (Agave spp.) lub igliwie sosnowe (wysuszone liście lub igły gatunku Pinus canariensis).
- Odsklepianie plastrów przeprowadzane jest tradycyjnie przy użyciu noży i grzebieni, następnie zaś miód oddzielany jest od ramek przez wirowanie na zimno i niezwłocznie poddawany filtracji i składowaniu w stanie wolnym od zanieczyszczeń.
- Wszystkie etapy przetwarzania „Miel de Tenerife” przeprowadzane są w sposób, który nie zagraża jego jakości, dlatego nie jest on poddawany obróbce termicznej w temperaturach powyżej 44 °C, a co za tym idzie nie dopuszcza się stosowania pasteryzacji.
- Występowanie rasy pszczoł Abeja Negra Canaria, która w wyniku ewolucji przystosowała się do miejscowego klimatu i rzeźby terenu, stanowi kolejną cechę charakterystyczną branży pszczelarskiej na wyspie.

### 5.2. Specyfika produktu

Wyjątkowość miodów z Teneryfy przejawia się w ich właściwościach fizykochemicznych, melisopalinologicznych i organoleptycznych.

Miody z Teneryfy wyróżniają się świeżością, przy HMF  $\leq 20$  mg/kg miodu, diastazą i wartością 12 w skali Schade'a.

Są to miody dojrzałe o wilgotności do 18 % i aw do 0,620.

Swój nienaruszony stan zawdzięczają braku intensywnej obróbki termicznej. Maksymalna temperatura, do której podgrzewany jest miód nie przekracza 44 °C. Gwarantuje to zachowanie wyjątkowego charakteru produktu, który zawdzięcza on specyfice roślinności i pszczoł występujących na wyspie.

Właściwości miodu wynikają z różnorodności występujących na wyspie roślin, wśród których znajduje się wiele gatunków endemicznych, co znajduje swoje odbicie w różnorodności produkowanego miodu, jego zróżnicowanej barwie, właściwościach organoleptycznych i konsystencji oraz występowaniu wyjątkowych miodów kwiatowych, których produkcja możliwa jest wyłącznie na Teneryfie.

Spektra pyłkowe „Miel de Tenerife” odróżniają go od miodów produkowanych w innych miejscach i regionach, ze względu na zawartość pyłków gatunków endemicznych występujących na wyspie, co bezpośrednio dowodzi związku opisywanego miodu z Teneryfą. Badania różnych spektrów pyłkowych partii miodu z Teneryfy na przestrzeni lat pozwoliły określić charakterystyczne dla nich wyznaczniki geograficzne, czyli endemiczne lub sprowadzone na wyspę gatunki roślin, które ze względu na swoją reprezentatywność lub częstość występowania w ogólnych spektrach pyłku miodów z Teneryfy zawężają miejsce ich produkcji do wyznaczonego obszaru geograficznego.

### 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)

„Miel de Tenerife” to oryginalny i unikalny produkt bezpośrednio związany z rejonem, w którym powstaje, ze względu na wyjątkowe, często na skalę światową, cechy kwiatów, z których wytwarzany jest przez pszczoły.

Na produkcję „Miel de Tenerife” wpływ ma ogromna bioróżnorodność, którą wyspa zawdzięcza wyjątkowym warunkom środowiskowym wynikającym z jej wulkanicznego pochodzenia, górzystego ukształtowania terenu i charakterystycznych warunków hydrologicznych kształtowanych przez wiejące na Atlantyku pasaty, sprzyjające powstawaniu zróżnicowanych mikroklimatów i siedlisk przyrodniczych, w których występują liczne endemiczne gatunki roślin cenionych w pszczelarstwie.

Do specyfiki kwiatów występujących na Teneryfie dodać należy istnienie głęboko zakorzenionego na obszarach wiejskich, stosującego tradycyjne metody sektora pszczelarskiego, obejmującego niewielkie gospodarstwa, w których procesowi produkcji poświęca się dużą uwagę, czego efektem są świeże miody o niskiej wilgotności gwarantującej łatwość przechowywania, którą zawdzięczają miejscowemu klimatowi.

Fakt, że miody nie są poddawane intensywnej obróbce termicznej na żadnym z etapów produkcji, gwarantuje otrzymanie naturalnego produktu o oryginalnych właściwościach składowych, biologicznych i organoleptycznych, które zawdzięcza kwiatom i pszczołom z Teneryfy oraz różnorodność miódów, zarówno pod względem barwy, jak i innych parametrów. Miody z żarnowca z Teide, żmijowca, macierzanki awokado itd. same w sobie stanowią znak rozpoznawczy „Miel de Tenerife”.

Produkcja „Miel de Tenerife” ma długą, podtrzymywaną nieprzerwanie do naszych czasów, tradycję. Związek branży pszczelarskiej z Teneryfą nie tylko znajduje potwierdzenie w źródłach historycznych, ale ma także swoje odzwierciedlenie w nazwach geograficznych, tradycjach i folklorze, będących częścią dziedzictwa kulturowego wyspy.

Miód z Teneryfy figuruje w wielu przepisach jako składnik tradycyjnych deserów, wśród których na szczególną uwagę zasługuje *gofio* (rodzaj mącznej masy) obtoczony w miodzie i migdałach, autentyczny kulinarny zabytek, który przetrwał do naszych czasów. Liczne odmiany „Miel de Tenerife” cieszą się dużą renomą wśród miejscowej społeczności, a także wśród turystów, a wzmianki o nich pojawiają się często w mediach (prasie, radiu, telewizji i Internecie). „Miel de Tenerife” jest obecny na rynku pod tą nazwą od ponad 15 lat.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos\\_calidad/PLIEGO\\_DE\\_CONDICIONES\\_DOP\\_MIEL\\_DE\\_TENERIFE.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_MIEL_DE_TENERIFE.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.